

# 캐나다

## 식품첨가물/유해물질 규정 번역본

2019년 12월



# □ 목 차

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| I. 캐나다 식품첨가물관련 규정 ..... | 00  |
| 1.1 식품첨가물 규정 .....      | 01  |
| II. 캐나다 유해물질관련 규정 ..... | 265 |
| 2.1 유해물질 .....          | 266 |



I. 캐나다  
식품첨가물  
관련 규정

## 1.1

# 식품첨가물 규정

식품첨가물규정은 식품의약품규정(Food and Drug Regulations) 제 B부(Part B) 식품(Foods) 편 중 제 16절(Division 16) 식품첨가물(Food Additives)에 제시되어 있으며, 같은 내용이 캐나다 보건부(Health Canada)의 식품첨가물 홈페이지 제시되어 있음.

<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/food-additives/lists-permitted.html>

본 식품첨가물의 1편에는 식품의약품규정(Food and Drug Regulations) 제 B부(Part B) 식품(Foods) 편 중 제 16절(Division 16) 식품첨가물(Food Additives)의 총칙을 제시하였음.

본 식품첨가물의 2편에는 캐나다 보건부(Health Canada)의 식품첨가물 홈페이지의 내용을 제시함.

## 제 1 편

**식품의약품규정(Food and Drug Regulations)**

**제 B부(Part B) 식품(Foods) 편**

**제 16절(Division 16) 식품첨가물(Food Additives)**

## 제B.16.001조

이 규정은 만일 준수한다면 첨가물 최대사용량을 초과하지 않는 식품을 생산하게 되는 각 첨가물의 양에 대한 정량적 기술이나 사용방법을 식품첨가물로 사용되는 원료, 특정물질, 또는 혼합물의 목록으로 그룹화해서 제시하고 있다.

## 제B.16.002조

식품첨가물의 첨가 신청 또는 제 B.16.100조 뒤의 표에서 정하는 사항의 변경 신청은 장관이 만족할 수 있는 형식, 방법 및 내용으로 장관에게 제출하여야 하고, 다음을 포함하여야 한다.

- (a) 화학명 및 판매하고자 하는 명칭, 그 제조방법, 화학적 및 물리적 특성, 조성 및 규격 (specification)과 만일 해당 정보 없는 경우 상세한 설명을 포함한 식품첨가물에 관한 설명
- (b) 사용에 관한 모든 지시, 권고 및 제안과 함께, 사용하고자 하는 식품첨가물의 양에 관한 진술 및 사용하고자 하는 목적
- (c) 장관이 필요하다고 판단하는 경우, 식품첨가물의 양과 최종가공품에서 식품첨가물의 사용으로 발생하는 물질의 양을 결정하는 규제목적에 적합하다고 인정받을 수 있는 분석방법
- (d) 식품첨가물이 의도한 물리적 또는 그 밖의 기술적 효과를 보인다는 것을 증명하는 자료
- (e) 권고된 사용조건에 따라 식품첨가물의 안전성을 입증하기 위하여 실시한 시험에 관한 상세보고서
- (f) 우수제조관리기준에 따라 식품첨가물을 사용할 시 최종식품에 잔류할 수 있는 잔류물을 보여주는 자료
- (g) 최종식품에 첨가된 식품첨가물의 잔류물에 관하여 제안된 허용기준
- (h) 식품첨가물에 예정된 라벨표시의 견본
- (i) 식품에 사용할 예정인 형태의 식품첨가물 검체, 유효성분 검체 및 필요 시 식품첨가물을 함유하는 식품의 검체



### **제B.16.003조**

장관은 제 B.16.002조에 따라 신청서를 제출한 날로부터 90일 이내에, 상기 식품첨가물과 그 상세내용을 목록에 추가할 것을 총독(Governor-in-Council)에게 권고할지 여부를 해당 신청서를 제출한 자에게 통지하여야 한다.

### **제B.16.004조**

[삭제, SOR/97-148, s. 6]

### **제B.16.006조**

제 B.01.042조 제 (c)호 및 제 B.01.043조 제 (a)호의 규정은 향신료, 향미증진제, 착향제제, 정유, 함유수지 및 천연 추출물에 대해서는 적용하지 아니한다.

### **제B.16.007조**

제 B.01.042조, 제 B.01.043조 및 제 B.25.062조에서 규정하는 식품첨가물 이외의 식품첨가물을 함유하는 식품을 판매하여서는 안된다. SOR/87-640, s. 5.

### **제B.16.008조**

[삭제, SOR/88-418, s. 5]

### **제B.16.100조**

식품첨가물이 각 식품첨가물 유형별 물질 허용 목록에서 정한 것 중 하나 이상에 해당하는 경우가 아니면, 특정한 물질을 해당 식품첨가물로 판매하여서는 안된다.

## 제 2 편

### 캐나다 보건부(Health Canada) 식품첨가물 홈페이지 내용

# 허용 식품첨가물 목록

허용 식품첨가물 목록은 자국 내에서 유통되는 식품에 첨가되는 물질로 공식 허용된 성분에 대한 캐나다 보건부의 공식 공표이다.

## 목록

1. 고결방지제 허가 목록
2. 표백제, 숙성제, 반죽조절제 허가 목록
3. 착색제 허가 목록
4. 유화제, 겔화제, 안정제, 농조화제 허가 목록
5. 식품 효소 허가 목록
6. 응고제 허가 목록
7. 피막제, 윤활제 허가 목록
8. 다른 허용 용도의 식품첨가물 허가 목록
9. 감미료 허가 목록
10. pH조절제, 산성반응물질, 수질수정제 허가 목록
11. 방부제 허가 목록
12. 금속이온봉쇄제 허가 목록
13. 탄수화물조절제 허가 목록
14. 효모식품 허가 목록
15. 희석제 혹은 추출용제 허가 목록

## 배경

식품첨가물 허가 항목 15가지는 식품의약품규정 16절에 명시된 식품첨가물 목록을 대체한다. 각 목록은 참조로 판매 허가에 포함되고, 이는 목록 사용을 위한 조건 및 법적 근거가 된다.

캐나다 보건부의 식품의약품규정 16절은 폐기해야 하며, 그 전까지는 일시적으로 규정 16절의 표에 제시된 목록과 허용 식품첨가물 목록 이렇게 두 개의 목록이 존재하게 될 것이다. 이해당사자들을 위해 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 전환 안내서에 제공하고자 한다.

## 목록 수정

목록 상 존재하지 않는 식품첨가물 혹은 목록 상 존재하지 않는 농도의 식품첨가물을 판매하고자 하는 기업들은 캐나다 보건부에 평가를 위한 식품첨가물 의견 제출을 신청해야한다. "식품첨가물 의견 제출 준비 안내서"를 통해 신청인은 필요한 정보를 포함해 상세 지시사항을 안내받을 수 있다.

식품 판매 허가 발행 공지 [2019년 4월 8일]

기타 일반사용에 허용된 식품첨가물 판매 허가 수정 발행 공지 [2016년 9월 9일]

## 식품첨가물 시안

### 새로운 식품첨가물

과학적 평가 완료 후 신청에 대한 과학적 근거가 마련된다면 캐나다 보건부는 당국 웹사이트 공지문을 통해 허용 식품첨가물 목록 수정 계획을 공개할 것이다. 이해관계자들이 시안에 대한 의견을 제시하고 새로운 과학적 혹은 안전 관련 근거가 제시되면 수정을 할 수 있다. 시안이 공식적으로 목록에 반영되면 수정 공지를 웹사이트에 게시할 것이다.

### 사용기한 연장

사용기한 연장 결정은 과학적 평가 완료 후 즉시 제시된 목록에서 가능하다. 기한 연장을 알리는 공식 수정공고가 공지될 것이다. 관계자들은 공고된 결정과 관련되어 의견을 제시할 수 있다. 해당 방식은 이전의 사용기한 연장에 활용되었던 잠정적 마케팅 허가 부여 과정과 유사하다.

## 1. 허용된 고결방지제 (Anticaking Agents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 허용된 식품첨가물 목록은 식품의 질감을 유지하기 위해 입자의 접착을 감소시키는 승인된 식품첨가물을 제시한다. 그것은 고결방지제로 사용될 수 있는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

이 목록은 최신 버전이며 2012-10-30에 공표되었다.

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

### 허용된 고결방지제 목록

| 품목 No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품        | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타 조건                                     |
|--------|--------------|----------------------|---------------------------------------------------------------|
| C.1    | 규산알루미늄칼슘     | (1)<br>소금            | (1)<br>1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%)<br>B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라 |
|        |              | (2)<br>마늘소금,<br>양파소금 | (2)<br>B.07.020 (b) 및 B.07.027 (b) 항의 요구<br>사항에 따라 각각 2.0%    |
|        |              | (3)<br>비표준 건조 믹스     | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                          |
| C.2    | 제3인산칼슘       | (1)<br>소금            | (1)<br>1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%)<br>B.17.001 (1) (a)항의 요구사항에 따라 |
|        |              | (2)<br>마늘소금, 양파소금    | (2)<br>B.07.020 (b) 및 B.07.027 (b) 항의 요구<br>사항에 따라 각각 2.0 %   |
|        |              | (3)<br>건조 큐어링        | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                          |
|        |              | (4)<br>비표준 건조 믹스     | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                                          |
|        |              | (5)<br>유용성 아나토       | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                                          |
|        |              | (6)<br>분당            | (6) 단독으로 사용되거나 규산칼슘,<br>탄산마그네슘, 규산마그네슘,<br>스테아린산마그네슘, 이산화규소나  |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타 조건                                                                                              |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                       | 규산알루미늄나트륨과 조합하여<br>사용되었을 때 합계는 1.5%를<br>초과해서는 안 됨                                                                      |
| C.3       | 규산칼슘         | (1)<br>소금                                                             | (1)<br>1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%)<br>B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라                                                          |
|           |              | (2)<br>마늘소금, 양파소금                                                     | (2)<br>B.07.020 (b) 및 B.07.027 (b) 항의 요구<br>사항에 따라 각각 2.0%                                                             |
|           |              | (3)<br>베이킹파우더                                                         | (3)<br>5.0%                                                                                                            |
|           |              | (4)<br>건조 큐어링                                                         | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                   |
|           |              | (5)<br>비표준 건조 믹스                                                      | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                   |
|           |              | (6)<br>분당(곱게 간 설탕)                                                    | (6)<br>단독으로 사용되거나 제3인산칼슘,<br>탄산마그네슘, 규산마그네슘,<br>스테아린산마그네슘, 이산화규소,<br>규산알루미늄나트륨과 조합하여<br>사용되었을 때 합계는 1.5%를<br>초과해서는 안 됨 |
|           |              | (7)<br>식육결착제 또는<br>결착제(식육제품<br>호칭)                                    | (7)<br>1.0%                                                                                                            |
|           |              | (8)<br>갈거나 세절된<br>체다치즈, 갈거나<br>세절된 (유형명<br>치즈, 비표준화된<br>갈거나 세절한<br>치즈 | (8)<br>단독으로 사용되거나 미결정셀룰로스<br>또는 셀룰로스와 조합하여 사용되었을<br>때 합계는 2.0%를 초과해서는 안 됨                                              |
| C.4       | 스테아르산칼슘      | (9)<br>건조난백(건조<br>알부민), 건조전란 ,<br>건조전란 믹스,<br>건조 난황,<br>건조난황 믹스       | (9)<br>2.0%                                                                                                            |
|           |              | (1)<br>소금                                                             | (1)<br>1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%)                                                                                         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타 조건                                                                                               |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                       | B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라                                                                                             |
|           |              | (2)<br>마늘소금, 양파소금                                                     | (2)<br>B.07.020 (b) 및 B.07.027 (b) 항의 요구<br>사항에 따라 각각 2.0%                                                              |
|           |              | (3)<br>비표준 건조 믹스                                                      | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                    |
| C.5       | 셀룰로스         | (1)<br>갈거나 세절된<br>체다치즈, 갈거나<br>세절된 (유형명<br>치즈, 비표준화된<br>갈거나 세절한<br>치즈 | (1)<br>단독으로 사용되거나 규산칼슘 또는<br>미결정셀룰로스와 조합하여 사용되었을<br>때 합계는 2.0%를 초과해서는 안 됨                                               |
|           |              | (2)<br>체다치즈 커드,<br>치즈 커드                                              | (2)<br>단독으로 사용되거나 미결정셀룰로스와<br>조합하여 사용되었을 때 합계는 1.0%를<br>초과해서는 안 됨                                                       |
| M.1       | 탄산마그네슘       | (1)<br>소금 (Division<br>4)의 육류 및 육류<br>부산물 전처리용<br>제외)                 | (1)<br>1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%)<br>B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라                                                           |
|           |              | (2)<br>마늘소금, 양파소금<br>(Division 4의 육류<br>및 육류 부산물<br>전처리용 제외)          | (2)<br>B.07.020 (b) 및 B.07.027 (b) 항의 요구<br>사항에 따라 각각 2.0%                                                              |
|           |              | (3)<br>비표준 건조 믹스<br>(Division 14의<br>육류 및 부산물<br>전처리용 제외)             | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                    |
|           |              | (4)<br>분당                                                             | (4)<br>단독으로 사용되거나 제3인산칼슘,<br>규산칼슘, 규산마그네슘,<br>스테아린산마그네슘, 이산화규소, 또는<br>규산알루미늄나트륨과 조합하여<br>사용되었을 때 합계는 1.5%를<br>초과해서는 안 됨 |
| M.2       | 산화마그네슘       | 비표준 건조 믹스                                                             | 우수제조관리기준(GMP)                                                                                                           |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물  | 2 열<br>허용된 식품                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타 조건                                                                                               |
|-----------|---------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |               | (Division 14의<br>육류 및 부산물<br>전처리용 제외)                                 |                                                                                                                         |
| M.3       | 규산마그네슘        | (1)<br>소금                                                             | (1)<br>1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%)<br>B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라                                                           |
|           |               | (2)<br>마늘소금, 양파소금                                                     | (2)<br>B.07.020 (b) 및 B.07.027 (b) 항의 요구<br>사항에 따라 각각 2.0%                                                              |
|           |               | (3)<br>비표준 건조 믹스                                                      | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                    |
|           |               | (4)<br>분당                                                             | (4)<br>단독으로 사용되거나 제3인산칼슘,<br>규산칼슘, 탄산마그네슘,<br>스테아린산마그네슘, 이산화규소 또는<br>규산알루미늄 나트륨과 조합하여<br>사용되었을 때 합계는 1.5%를<br>초과해서는 안 됨 |
| M.4       | 스테아린산마그<br>네슘 | (1)<br>소금                                                             | (1)<br>1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%)<br>B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라                                                           |
|           |               | (2)<br>마늘소금, 양파소금                                                     | (2)<br>B.07.020 (b) 및 B.07.027 (b) 항의 요구<br>사항에 따라 각각 2.0%                                                              |
|           |               | (3)<br>비표준 건조 믹스                                                      | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                    |
|           |               | (4)<br>분당                                                             | (4)<br>단독으로 사용되거나 제3인산칼슘,<br>규산칼슘, 탄산마그네슘,<br>스테아린산마그네슘, 이산화규소 또는<br>규산알루미늄 나트륨과 조합하여<br>사용되었을 때 합계는 1.5%를<br>초과해서는 안 됨 |
| M.5       | 미결정셀룰로스       | (1)<br>갈거나 세절된<br>체다치즈, 갈거나<br>세절된 (유형명<br>치즈, 비표준화된<br>갈거나 세절한<br>치즈 | (1)<br>단독으로 사용되거나 규산칼슘 또는<br>셀룰로스와 조합하여 사용되었을 때<br>합계는 1.0%를 초과해서는 안 됨                                                  |
|           |               | (2)                                                                   | (2)                                                                                                                     |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물  | 2 열<br>허용된 식품                           | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타 조건                                                                                               |
|-----------|---------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |               | 체다치즈 커드,<br>치즈 커드                       | 단독으로 사용되거나 셀룰로스와<br>조합하여 사용되었을 때 합계는 1.0%를<br>초과해서는 안 됨                                                                 |
| P.1       | 프로필렌글리콜       | 소금                                      | 0.035%                                                                                                                  |
| P.1.<br>1 | 페로시안화칼륨       | 소금                                      | 단독으로 사용되거나<br>페로시안화나트륨과 조합하여<br>사용되었을 때, 무소<br>페로시안화나트륨으로 측정하여 합계는<br>13 p.p.m을 초과해서는 안 됨                               |
| S.1       | 이산화규소         | (1)<br>마늘소금, 양파소금                       | (1)<br>1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%)<br>B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라                                                           |
|           |               | (2)<br>샐러리고추<br>샐러리소금                   | (2)<br>0.5%                                                                                                             |
|           |               | (3)<br>비표준 건조 믹스                        | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                    |
|           |               | (4)<br>분당                               | (4)<br>단독으로 사용되거나 제3인산칼슘,<br>규산칼슘, 탄산마그네슘,<br>스테아린산마그네슘, 이산화규소 또는<br>규산알루미늄 나트륨과 조합하여<br>사용되었을 때 합계는 1.5%를<br>초과해서는 안 됨 |
|           |               | (5)<br>알약 형태                            | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                    |
|           |               | (6)<br>카옌고추 칠리,<br>칠리 파우더,<br>파프리카, 홍고추 | (6)<br>2.0%                                                                                                             |
|           |               | (7)<br>소금                               | (7)<br>1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%)<br>B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라                                                           |
| S.2       | 규산알루미늄나<br>트륨 | (1)<br>소금                               | (1)<br>1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%)<br>B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라                                                           |
|           |               | (2)<br>분당                               | (2)<br>단독으로 사용되거나 제3인산칼슘,<br>규산칼슘, 탄산마그네슘,<br>스테아린산마그네슘, 이산화규소 또는<br>규산알루미늄 나트륨과 조합하여                                   |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                      | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타 조건                                                                |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                    | 사용되었을 때 합계는 1.5%를<br>초과해서는 안 됨                                                           |
|           |              | (3)<br>난백 (건조) (건조<br>알부민), 계란<br>(건조), 계란 믹스<br>(건조), 노른자<br>(건조), 노른자 믹스<br>(건조) | (3)<br>2.0%                                                                              |
|           |              | (4)<br>마늘소금, 양파소금                                                                  | (4)<br>B.07.020 (b) 및 B.07.027 (b) 항의 요구<br>사항에 따라 각각 2.0%                               |
|           |              | (5)<br>비표준 건조 믹스                                                                   | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                     |
| S.3       | 페로시안화나트<br>륨 | 소금                                                                                 | 단독으로 사용되거나<br>페로시안화나트륨과 조합하여<br>사용되었을 때 무소<br>페로시안화나트륨으로 측정하여 합계는<br>13 p.p.m을 초과해서는 안 됨 |

수정된 날짜: 2012-12-12

## 2. 허용된 표백제, 숙성제 또는 반죽조절제 (Bleaching, Maturing or Dough Conditioning Agents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 허용된 표백제, 숙성제 또는 반죽조절제 목록은 반죽을 다루는 특성이나 베이커리 제품의 품질이나 색을 향상시키기 위한 밀가루나 반죽에 작용하는 승인된 식품첨가물을 제시한다. 그것은 표백제, 숙성제 또는 반죽조절제로 사용될 수 있는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

이 목록은 최신 버전이며 2012-10-30에 공표되었다.

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

### 허용된 표백제, 숙성제 또는 반죽조절제 목록

| 품목 No. | 1 열<br>식품첨가물            | 2 열<br>허용된 식품           | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타 조건                       |
|--------|-------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------|
| A.1    | 아세톤 과산화수소               | (1)<br>빵류, 밀가루,<br>통밀가루 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                            |
|        |                         | (2)<br>비표준 베이커리류        | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                            |
| A.1A   | [폐지됨, SOR/79-660, s. 3] |                         |                                                 |
| A.2    | 과산화황산암모늄                | (1)<br>밀가루, 통밀가루        | (1)<br>250 p.p.m.                               |
|        |                         | (2)<br>빵류               | (2)<br>밀가루에서 100 p.p.m,<br>B.13.021항의 요구 사항에 따라 |
|        |                         | (3)<br>비표준 베이커리류        | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                            |
| A.2A   | 아스코르브산                  | (1)<br>빵류, 밀가루,<br>통밀가루 | (1)<br>밀가루에서 200 p.p.m.                         |
|        |                         | (2)                     | (2)<br>밀가루에서 200 p.p.m.                         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물            | 2 열<br>허용된 식품           | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타 조건                         |
|-----------|-------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------|
| A.3       | [폐지됨, SOR/79-660, s. 4] |                         |                                                   |
| A.3A      | [폐지됨, SOR/79-660, s. 4] |                         |                                                   |
| A.4       | 아조다이카본아마이드              | 빵류, 밀가루,<br>통밀가루        | 밀가루에서 45 p.p.m.                                   |
| B.1       | 과산화벤조일                  | 밀가루, 통밀가루               | 150 p.p.m., B.13.001과 B.13.005항<br>의 요구사항에 따라     |
| C.1       | 요오드산칼슘                  | (1)<br>빵류               | (1)<br>밀가루에서 45 p.p.m.,<br>B.13.021항의 요구사항에 따라    |
|           |                         | (2)<br>비표준 베이커리<br>제품   | (2)<br>밀가루에서 45 p.p.m.                            |
| C.2       | 과산화칼슘                   | (1)<br>빵류               | (1)<br>밀가루에서 100 p.p.m.,<br>B.13.021항의 요구사항에 따라   |
|           |                         | (2)<br>비표준 베이커리<br>제품   | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                              |
| C.3       | 스테아릴젖산칼슘                | (1)<br>빵류               | (1)<br>밀가루에서 3,750 p.p.m.,<br>B.13.021항의 요구사항에 따라 |
|           |                         | (2)<br>비표준 베이커리<br>제품   | (2)<br>밀가루에서 3,750 p.p.m.                         |
|           |                         | (3)<br>케이크 믹스           | (3)<br>믹스 건조 중량의 0.5%                             |
| C.4       | 염소                      | 밀가루, 통밀가루               | 우수제조관리기준(GMP)                                     |
| C.5       | 이산화염소                   | 밀가루, 통밀가루               | 우수제조관리기준(GMP)                                     |
| C.6       | 시스테인염산                  | (1)<br>빵류, 밀가루,<br>통밀가루 | (1)<br>90 p.p.m.                                  |
|           |                         | (2)<br>비표준 베이커리<br>제품   | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                              |
| P.1       | [폐지됨, SOR/94-227, s. 4] |                         |                                                   |
| P.2       | 요오드산칼륨                  | (1)<br>빵류               | (1)<br>밀가루에서 45 p.p.m.,<br>B.13.021항의 요구사항에 따라    |
|           |                         | (2)<br>비표준 베이커리<br>제품   | (2)<br>밀가루 45 p.p.m.                              |
| P.3       | 과황화칼륨                   | (1)                     | (1)                                               |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물      | 2 열<br>허용된 식품            | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타 조건                         |
|-----------|-------------------|--------------------------|---------------------------------------------------|
|           |                   | 빵류                       | 밀가루에서 100 p.p.m.,<br>B.13.021항의 요구사항에 따라          |
|           |                   | (2)<br>비표준 베이커리<br>제품    | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                              |
| S.1       | 나트륨스테아로일락<br>틸레이트 | (1)<br>빵류                | (1)<br>밀가루에서 3,750 p.p.m.,<br>B.13.021항의 요구사항에 따라 |
|           |                   | (2)<br>비표준 베이커리류         | (2)<br>밀가루 3,750 p.p.m.                           |
|           |                   | (3)<br>팬케이크 및<br>팬케이크 믹스 | (3)<br>건조 재료 중량의 0.3%                             |
|           |                   | (4)<br>와플 및 와플 믹스        | (4)<br>건조 재료 중량의 0.3%                             |
|           |                   | (5)<br>케이크 믹스            | (5)<br>건조 재료 중량의 0.5%                             |
| S.2       | 스테아릴푸마르산나<br>트륨   | (1)<br>빵류                | (1)<br>밀가루에서 5,000 p.p.m.                         |
|           |                   | (2)<br>비표준 베이커리류         | (2)<br>밀가루에서 5,000 p.p.m.                         |
| S.3       | 아황산나트륨            | 비스킷 반죽                   | 이산화황으로 측정한 500 p.p.m.                             |

수정된 날짜 : 2012-12-12

### 3. 허용된 식용색소 (Colouring Agents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 허용된 식용색소 목록은 식품에 색을 추가하거나 복원하는 데 사용되는 허용된 식품첨가물을 제시한다. 그것은 식용색소로 사용될 수 있는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 임시 안내서가 작성됨.

대체물:2018-09-06

발행일:2019-03-20

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

#### 허용된 식용색소 목록

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                                                                                                                                                       | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1.        | 알카넷,<br>알루미늄메탈<br>아나토,<br>안토시아닌,<br>비트레드,<br>칸타크산틴,<br>카본블랙,<br>카로틴,<br>솟,<br>클로로필<br>코치닐,<br>산화철,<br>오오칠,<br>파프리카,<br>리보플라빈,<br>사프란,<br>샌달우드,<br>실버메탈,<br>이산화티타늄, | (1)<br>사과(또는 루바브) 및 (과일명) 잼, 빵류,<br>버터, 농축 (과일명) 주스 (냉동 농축<br>오렌지주스 제외), 무화과<br>마말레이드(펙틴 함유), 어란류(캐비어),<br>아이스크림 믹스, 아이스밀크 믹스, 분당,<br>리큐어, 랍스터 페이스트, (향미명) 우유,<br>(향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명) 부분탈지우유, (향미명)<br>탈지우유, (향미명) 우유 고형분 첨가된<br>탈지우유, (과일명) 팩틴함유 잼, 피클,<br>펙틴 함유 파인애플 마말레이드, 젤리쉬,<br>샤베트, 훈제 어류, 토마토 케첩 | (1)<br>우수제조관리기준(<br>GMP)     |
|           |                                                                                                                                                                    | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | (2)<br>우수제조관리기준(<br>GMP)     |
|           |                                                                                                                                                                    | (3)<br>(B.21.006(n)에 언급된) 조리생선과<br>조리육 블랜드                                                                                                                                                                                                                                                                             | (3)<br>우수제조관리기준(<br>GMP)     |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                                   | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                          |
|-----------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|           | 터메릭,<br>잔토필                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                       |
| 1.1       | 아나토                                            | (1)<br>론가니사 (스페인 소시지), 토시노 (염장<br>돼지고기)                                                                                                                                                                                                                               | (1)<br>0.1%<br>B.14.031(i)항 또는<br>B.14.032(d)(xvi)<br>부항의 요구사항에<br>따라 |
|           |                                                | (2)<br>소시지 케이싱                                                                                                                                                                                                                                                        | (2)<br>1.0%<br>(케이싱된<br>소시지의 아나토<br>잔류물질은 100<br>p.p.m. 초과 금지)        |
| 1.2       | 아나토,<br>칸타크산틴,<br>카로틴,<br>터메릭                  | 마가린                                                                                                                                                                                                                                                                   | 우수제조관리기준(<br>GMP)                                                     |
| 1.3       | 아나토,<br>카로틴,<br>클로로필<br>파프리카,<br>리보플라빈,<br>터메릭 | 체다치즈, 냉장포장 치즈 식품,<br>(첨가물명) 함유한 냉장포장 치즈 식품,<br>냉장 포장한 (유형명) 치즈, (첨가물명)<br>함유한 냉장 포장 (유형명) 치즈,<br>(첨가물명) 함유한 크림치즈, 크림치즈<br>스프레드, (첨가물명) 함유한 크림치즈<br>스프레드, (첨가물명) 함유한 치즈 식품,<br>치즈 식품, 가공치즈 스프레드,<br>(첨가물명) 함유한 가공치즈 스프레드,<br>가공치즈, (첨가물명) 함유한 가공<br>(유형명) 치즈, (유형명) 치즈 | 우수제조관리기준(<br>GMP)                                                     |
| 1.4       | 카로틴                                            | (1)<br>건조전란, 건조난황, 냉동전란, 냉동난황,<br>액상전란, 액상난황                                                                                                                                                                                                                          | (1)<br>B.22.034(b)와<br>B.22.035(b)항에<br>따른<br>우수제조관리기준(<br>GMP)       |
|           |                                                | (2)<br>식물성 유지                                                                                                                                                                                                                                                         | (2)<br>B.09.001절에<br>따른                                               |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                                  | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                                                                                                           |
|-----------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                | 우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                          |
| 1.5       | 코치닐                                           | 소시지 케이싱                                                                                                                                                                                                                                                        | 0.75%<br>(케이싱된 소시지의 코치닐 잔류물질은 75 p.p.m. 초과 금지)                                                                                                                                         |
| 1.6       | 산화철                                           | 콜라겐 필름                                                                                                                                                                                                                                                         | 우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                          |
| 1.7       | 샌더우드                                          | 마리네이드 및 냉가공된 (포장) 어류 및 식육가공품                                                                                                                                                                                                                                   | 우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                          |
| 1A.       | 아포카로테날;<br>Ethyl $\beta$ -apo- 8'-carotenoate | (1)<br>사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼, 빵류, 버터, 농축 과일주스 (냉동 농축 오렌지주스 제외), 팩틴 함유 무화과 마멀레이드, 어란류(캐비어), 아이스크림 믹스, 아이스밀크 믹스, 분당, 리큐어, 랍스터 페이스트, (향미명)우유, (향미명) 부분탈지우유, (향미명) 우유 고형분 함유한 부분탈지우유, (향미명) 탈지우유, 팩틴함유 과일잼, 팩틴함유 과일젤리, 피클, 팩틴함유 파인애플 마멀레이드, 젤리쉬, 샤베트, 훈제 어류, 토마토 케첩 | (1)<br>35 p.p.m.                                                                                                                                                                       |
|           |                                               | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                                  | (2)<br>35 p.p.m.                                                                                                                                                                       |
|           |                                               | (3)<br>체다치즈, 냉장포장 치즈 식품, 냉장포장 (첨가물명) 함유한 치즈 식품, 냉장 포장한 (유형명) 치즈, 냉장 포장한 (첨가물명) 함유한 (유형명) 치즈, (첨가물명) 함유한 크림치즈, 크림치즈 스프레드, (첨가물명) 함유한 크림치즈 스프레드, 치즈 식품, (첨가물명) 함유한 치즈 식품, 가공치즈 스프레드, (첨가물명) 함유한 가공치즈 스프레드, 가공치즈, (첨가물명) 함유한 가공치즈, (유형명) 치즈                       | (3)<br>35 p.p.m.<br>B.08.033,<br>B.08.034,<br>B.08.037,<br>B.08.038,<br>B.08.039,<br>B.08.040,<br>B.08.041,B.08.041<br>.1,<br>B.08.041.2,<br>B.08.041.3,<br>B.08.041.4,<br>B.08.041.5, |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                          |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | B.08.041.6,<br>B.08.041.7 과<br>B.08.041.8 항에<br>따라-따름 |
|           |              | (4)<br>(B.21.006(n)에 언급된) 조리생선과<br>조리육 블랜드                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | (4)<br>35 p.p.m.                                      |
| 2.        | 카라멜          | (1)<br>에일 맥주, 사과(또는 루바브) 및 (과일명)<br>잼, 맥주, 빵류, 갈색빵, 버터, 사과주,<br>사과식초, 농축 과일주스 (냉동 농축<br>오렌지주스 제외), 펙틴 함유 무화과<br>마말레이드, 어란류(캐비아), 진 (홀랜드,<br>제네바 및 네덜란드식 진 포함), 꿀 와인,<br>아이스크림 믹스, 아이스밀크 믹스, 분당,<br>리큐어 및 증류주 코디알(증류로 얻은<br>알코올 음료, Spirituous Cordia)<br>랍스터 페이스트, 맥아주, 맥아 식초,<br>다진 고기, (향미명) 우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된<br>(향미명) 부분 탈지우유, (향미명)<br>탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명)<br>탈지우유, 펙틴함유 (과일명) 잼, 펙틴<br>함유 (과일명) 젤리, (비율명) 통밀빵,<br>피클, 펙틴함유 파인애플 마말레이드,<br>흑맥주(포터), 렐리쉬, 럼, 샤베트, 훈제<br>어류, 스타우트 맥주, 토마토케첩, 와인,<br>와인 식초 | (1)Mincemeat<br>우수제조관리기준(<br>GMP)                     |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | (2)<br>우수제조관리기준(<br>GMP)                              |
|           |              | (3)<br>(B.21.006(n)에 언급된) 조리생선과<br>조리육 블랜드                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | (3)<br>우수제조관리기준(<br>GMP)                              |
|           |              | (4)<br>소시지 케이싱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | (4)<br>15% (케이싱된<br>소시지의 카라멜<br>잔류물질은 0.15%<br>초과 금지) |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                                           | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                                                                                         |
|-----------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                                                        | (5)<br>(원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드                                                                                                                                                                                                                                                                      | (5)<br>1.5%                                                                                                                                                          |
|           |                                                        | (6)<br>브랜드, 위스키                                                                                                                                                                                                                                                                                  | (6)<br>B.02.050;B.02.051;B.02.052;B.02.053;B.02.054;B.02.055;B.02.056;B.02.057;B.02.058;B.02.010;B.02.013;B.02.016;B.02.018;B.02.020 절의<br>요구사항에 따른<br>우수제조관리기준(GMP) |
| 3.        | 알루라 적색,<br>아마란스,<br>에리트로신,<br>인디고틴,<br>식용색소황색,<br>타트라진 | (1)<br>사과(또는 루바브) 및 과일첨가 잼, 빵류, 버터, 농축 과일주스 (냉동 농축 오렌지주스 제외), 무화과, 펙틴 함유 마멀레이드, 어란류(캐비어), 아이스크림 믹스, 아이스밀크 믹스, 분당, 리큐어, 랍스터 페이스트, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유, 펙틴함유 (과일명) 잼, 펙틴 함유 (과일명) 젤리, 피클, 펙틴함유 파인애플 마멀레이드, 젤리쉬, 샤베트, 훈제 어류, 토마토 케첩 | (1)<br>단독으로 또는<br>조합하여 300<br>p.p.m.,<br>B.06.002절에<br>따라                                                                                                            |
|           |                                                        | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                    | (2)<br>단독으로 또는<br>조합하여 300<br>p.p.m.,<br>B.06.002절에<br>따라                                                                                                            |
|           |                                                        | (3)<br>(B.21.006(n)에 언급된) 조리생선과 조리육 블랜드                                                                                                                                                                                                                                                          | (3)<br>단독으로 또는<br>조합하여 300<br>p.p.m.,                                                                                                                                |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물      | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                      | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                                                |
|-----------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                   |                                                                                                                                    | B.06.002절에<br>따라                                                                                                            |
| 3.1       | 알루라 적색            | 새알고기 어란                                                                                                                            | 단독으로 사용하여<br>1300 p.p.m.                                                                                                    |
| 3.2       | 알루라 적색,<br>식용색소황색 | 론가니사(스페인 소시지)                                                                                                                      | B.14.032(d)(xvi)(B)<br>)절의 요구사항에<br>따라 알루라 적색<br>80 p.p.m.,<br>B.14.032(d)(xvi)(C)<br>)절의 요구사항에<br>따라 식용색소황색<br>20 p.p.m.   |
| 3.3       | 에리트로신             | 염장 멸치 (앤초비), 염장 전갱이, 염장<br>새우                                                                                                      | 125 p.p.m.,<br>B.21.021(d)절의<br>요구사항에 따라                                                                                    |
| 3.4       | 식용색소황색            | (1)<br>소시지 케이싱                                                                                                                     | (1)<br>0.15%<br>(케이싱된<br>소시지의<br>식용색소황색의<br>잔류물질 15<br>p.p.m. 초과 금지)                                                        |
|           |                   | (2)<br>치즈 맛 옥수수 스낵                                                                                                                 | (2)<br>단독으로 사용될<br>경우 600 p.p.m.<br>이 목록의 1열<br>품목 3과 4의<br>식용색소와<br>조합하여 사용될<br>경우<br>B.06.002(c)절에<br>따라 최대 300<br>p.p.m. |
| 4.        | 식용청색,<br>식용녹색     | (1)<br>사과(또는 루바브) 및 과일첨가 잼, 빵류,<br>버터, 농축 과일주스 (냉동 농축<br>오렌지주스 제외), 무화과, 펙틴 포함<br>마말레이드, 어란류(캐비어), 아이스크림<br>믹스, 아이스밀크 믹스, 분당, 리큐어, | (1)<br>단독으로 100<br>p.p.m. 또는<br>조합하여<br>B.06.002절에<br>따라                                                                    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물               | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                           | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                               |
|-----------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|           |                            | 랍스터 페이스트, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유, 펙틴함유 (과일명) 잼, 펙틴함유(과일명) 젤리, 피클, 펙틴함유 파인애플 마말레이드, 렐리쉬, 샤베트, 훈제 어류, 토마토 케첩 |                                                                            |
|           |                            | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                           | (2)<br>단독으로 100 p.p.m. 또는 조합하여 B.06.002절에 따라                               |
|           |                            | (3)<br>조리생선과 조리육류 블랜드 (B.21.006(n)언급)                                                                                                                                   | (3)<br>단독으로 100 p.p.m. 또는 조합하여 B.06.002절에 따라                               |
| 4.1       | 식용청색                       | 페타치즈                                                                                                                                                                    | 0.10 p.p.m.                                                                |
| 5.        | 식용색소적색 제2호                 | 오렌지 껍질                                                                                                                                                                  | 2 p.p.m.                                                                   |
| 6.        | 폰소우 sx                     | 과일 껍질, 글레이즈 과일, 시럽에 절인(마라스키노) 체리                                                                                                                                        | 150 p.p.m.                                                                 |
| 7.        | 금                          | 비표준 알코올음료, 리큐어                                                                                                                                                          | 우수제조관리기준(GMP)                                                              |
| 8.        | 동클로로필린나트륨                  | 노벨티 (냉동), 아이스크림 믹스, 아이스밀크 믹스, 샤베트, 비표준 제과류, 비표준 냉동 디저트, 비표준 냉동 유제품용 믹스                                                                                                  | 300 p.p.m.                                                                 |
| 9.        | 알루라 적색, 식용청색, 식용색소황색, 타트라진 | 복어(새알고기) 어란                                                                                                                                                             | 알루라 적색 500 p.p.m., 식용청색 450 p.p.m., 식용색소황색 250 p.p.m., 타트라진 100 p.p.m.의 조합 |
| 10.       | 규산알루미늄칼륨 베이스               | (1)<br>츄잉검, 비표준 제과류                                                                                                                                                     | (1)<br>1.25%                                                               |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                   | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                                                 |
|-----------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | 산화철          |                                                                                 | 알루미늄 규산염<br>기반의 산화칼륨,<br>이산화칼륨,<br>이산화규산칼륨<br>또는<br>이산화규산칼륨,<br>산화철 등의<br>조합을 사용할<br>경우 총량은<br>1.25% 초과 금지                   |
|           |              | (2)<br>비표준 알코올음료                                                                | (2)<br>0.5%<br>알루미늄 규산염<br>기반 산화칼륨,<br>규산염 기반<br>티타늄 또는<br>규산칼륨 기반의<br>이산화티타늄과<br>산화철 등의<br>조합을 사용할<br>경우 총량은 0.5%<br>초과 금지  |
|           |              | (3)<br>젤라틴 디저트, 비표준 베이커리류                                                       | (3)<br>0.15%<br>알루미늄 규산칼륨<br>기반 산화철,<br>규산칼륨 기반의<br>티타늄 또는<br>규산칼륨 기반의<br>티타늄과 산화철<br>등의 조합을<br>사용할 경우<br>총량은 0.15%<br>초과 금지 |
|           |              | (4)<br>한 입 사이즈 초콜릿, 한 입 사이즈 밀크<br>초콜릿, 한 입 사이즈 스위트초콜릿 또는<br>한 입 사이즈 화이트초콜릿의 표면에 | (4)<br>소비되는 초콜릿<br>제품의 0.15%.<br>알루미늄 규산염                                                                                    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물              | 2 열<br>허용된 식품               | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                                                    |
|-----------|---------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                           | 적용되는 색상 배합                  | 기반 산화칼륨,<br>규산염 기반<br>티타늄 또는<br>알루미늄 칼륨<br>규산염 기반의<br>이산화티타늄과<br>산화철소 등의<br>조합을 사용할<br>경우 총량은<br>초콜릿 제품의<br>0.15%를 초과하지<br>않는 양 |
| 11.       | 규산알루미늄칼륨<br>베이스<br>이산화티타늄 | (1)<br>츄잉껌, 비표준 제과류         | (1)<br>1.25%<br>알루미늄 규산염<br>기반의 산화칼륨,<br>이산화칼륨,<br>이산화규산칼륨<br>또는<br>이산화규산칼륨,<br>산화철 등을<br>조합하는 경우<br>총량은 1.25%<br>초과 금지         |
|           |                           | (2)<br>비표준 알코올음료            | (2)<br>0.5%<br>알루미늄 규산염<br>기반의 산화칼륨,<br>이산화규산칼륨,<br>이산화규산칼륨<br>또는<br>이산화규산칼륨,<br>산화철 등을<br>조합할 경우<br>총량은 0.5% 초과<br>금지          |
|           |                           | (3)<br>젤라틴 디저트, 비표준 베이커리 제품 | (3)<br>0.15%                                                                                                                    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                       | 2 열<br>허용된 식품                                                                                 | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                                                                                                 |
|-----------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                                    |                                                                                               | 알루미늄 규산염<br>기반의 산화칼륨,<br>이산화칼륨,<br>이산화규산칼륨<br>또는<br>이산화규산칼륨,<br>산화철 등을<br>조합할 경우<br>총량은 0.15%<br>초과 금지                                                                       |
|           |                                    | (4)<br>한 입 사이즈 초콜릿, 한 입 사이즈 밀크<br>초콜릿, 한 입 사이즈 스위트초콜릿 또는<br>한 입 사이즈 화이트초콜릿의 표면에<br>적용되는 색상 배합 | (4)<br>소비되는 초콜릿<br>제품의 0.15%.<br>알루미늄 규산염<br>기반 산화칼륨,<br>규산염 기반<br>티타늄 또는<br>알루미늄 칼륨<br>규산염 기반의<br>이산화티타늄과<br>산화철소 등의<br>조합을 사용할<br>경우 총량은<br>초콜릿 제품의<br>0.15%를 초과하지<br>않는 양 |
| 12.       | 규산알루미늄칼륨<br>베이스<br>이산화티타늄 및<br>산화철 | (1)<br>추잉껌, 비표준 제과류                                                                           | (1)<br>1.25%<br>알루미늄 규산염<br>기반 산화칼륨,<br>규산염 기반<br>티타늄 또는<br>규산칼륨 기반의<br>이산화티타늄과<br>산화철 등을<br>조합할 경우<br>총량은 1.25%<br>초과 금지                                                    |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                 | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                                                                          |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | (2)<br>비표준 알코올음료                                                                              | (2)<br>0.5%<br>알루미늄 규산염<br>기반 산화칼륨,<br>규산염 기반<br>티타늄 또는<br>규산칼륨 기반의<br>이산화티타늄과<br>산화철 등을<br>조합할 경우<br>총량은 0.5% 초과<br>금지                               |
|           |              | (3)<br>젤라틴 디저트, 비표준 베이커리 제품                                                                   | (3)<br>0.15%<br>알루미늄 규산염<br>기반의 산화칼륨,<br>이산화칼륨,<br>이산화규산칼륨<br>또는<br>이산화규산칼륨,<br>산화철 등을<br>조합할 경우<br>총량은 0.15%<br>초과 금지                                |
|           |              | (4)<br>한 입 사이즈 초콜릿, 한 입 사이즈 밀크<br>초콜릿, 한 입 사이즈 스위트초콜릿 또는<br>한 입 사이즈 화이트초콜릿의 표면에<br>적용되는 색상 배합 | (4)<br>소비되는 초콜릿<br>제품의 0.15%.<br>알루미늄 규산염<br>기반 산화칼륨,<br>규산염 기반<br>티타늄 또는<br>알루미늄 칼륨<br>규산염 기반의<br>이산화티타늄과<br>산화철소 등의<br>조합을 사용할<br>경우 총량은<br>초콜릿 제품의 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물     | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                        | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                   |
|-----------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|           |                  |                                                                                                                      | 0.15%를 초과하지<br>않는 양                            |
| 13.       | 토마토에서 추출된<br>리코펜 | (1)<br>건조 음료믹스 (과일맛 제외), 콜라 타입<br>제외 무알코올 물기반 과일향첨가<br>탄산음료(청량음료), 비표준 커피 음료,<br>비표준 차음료, 비표준 식물성 음료                 | (1)<br>섭취되는 음료에서<br>리코펜으로<br>측정하여 12<br>p.p.m. |
|           |                  | (2)<br>프로스팅, 비표준 제과류                                                                                                 | (2)<br>리코펜으로<br>측정하여 40<br>p.p.m.              |
|           |                  | (3)<br>츄잉껌, 비표준 제과류 코팅                                                                                               | (3)<br>리코펜으로<br>측정하여 100<br>p.p.m.             |
|           |                  | (4)<br>사과(또는 루바브) 및 과일첨가 잼, 펙틴<br>함유 과일잼, 펙틴 함유 파인애플<br>마말레이드, 비표준 과일 스프레드                                           | (4)<br>리코펜으로<br>측정하여 10<br>p.p.m.              |
|           |                  | (5)<br>요구르트용 으깬 과일, 요구르트 음료용<br>으깬 과일                                                                                | (5)<br>리코펜으로<br>측정하여 30<br>p.p.m.              |
|           |                  | (6)<br>크림치즈 스프레드, 크림치즈 (원료명)을<br>함유한 스프레드, 가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드,<br>비표준 유제품기반 딥(소스), 비표준<br>유제품기반 스프레드 | (6)<br>리코펜으로<br>측정하여 20<br>p.p.m.              |
|           |                  | (7)<br>비표준 유제품기반 음료, 비표준<br>유제품기반 건조 음료믹스                                                                            | (7)<br>섭취되는 음료에서<br>리코펜으로<br>측정하여 20<br>p.p.m. |
|           |                  | (8)<br>조리생선과<br>조리육류 블랜드 (B.21.006(n) 언급)                                                                            | (8)<br>리코펜으로<br>측정하여 20<br>p.p.m.              |

| 품목<br>No.                                                                                                                 | 1 열<br>식품첨가물   | 2 열<br>허용된 식품                | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------|---------------------------------------------------------|
|                                                                                                                           |                | (9)<br>유사 육류                 | (9)<br>리코펜으로<br>측정하여 30<br>p.p.m.                       |
|                                                                                                                           |                | (10)<br>비표준 디저트, 샤베트         | (10)<br>리코펜으로<br>측정하여 20<br>p.p.m.                      |
|                                                                                                                           |                | (11)<br>필링, 필링 믹스            | (11)<br>리코펜으로<br>측정하여 20<br>p.p.m.                      |
|                                                                                                                           |                | (12)<br>비표준 건조 소스 믹스, 비표준 소스 | (12)<br>섭취되는 소스에서<br>리코펜으로<br>측정하여 15<br>p.p.m.         |
|                                                                                                                           |                | (13)<br>아이스크림 믹스             | (13)<br>믹스로 만든<br>아이스크림에서<br>리코펜으로<br>측정하여 20<br>p.p.m. |
|                                                                                                                           |                | (14)<br>아이스밀크 믹스             | (14)<br>믹스로 만든<br>아이스밀크에서<br>리코펜으로<br>측정하여 20<br>p.p.m. |
|                                                                                                                           |                | (15)<br>무탄산, 무가당 음료          | (15)<br>리코펜으로<br>측정하여 3 p.p.m.                          |
| 14.                                                                                                                       | 탄산칼슘,<br>석회석분말 | 비표준 제과류                      | 우수제조관리기준(<br>GMP)                                       |
| 이 식용색소는 B.06.001, 분류 6, 식품의약품안전규정 제B장에 정의된 대로 합성된 색소임.<br>B.06.061의 의도를 위해, 위의 목록에 명시된 합성된 색소는 식용색소적색 제 2호를<br>제외하고 수용성임. |                |                              |                                                         |

수정된 날짜 : 2019-03-20

#### 4. 허용된 유화제, 겔화제, 안정제 또는 농축제 (Emulsifying, Gelling, Stabilizing or Thickening Agents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 허용된 유화제, 겔화제, 안정제 또는 농축제 목록은 식품에서 2상 이상의 균일한 에멀전을 형성 또는 유지하거나, 젤의 형성을 통해 특정 식품 질감을 전달하거나, 한 식품에서 2개 이상의 성분의 균일한 분포를 유지하거나, 또는 점도를 수정하는 데 사용되는 허용된 식품첨가물을 제시한다. 이는 유화제, 겔화제, 안정제 또는 농축제로 사용될 수 있는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체물: 2018-11-16

발행일: 2019-03-05

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

#### 허용된 유화제, 겔화제, 안정제 또는 농축제 목록

| 품목 No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                 | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타 조건        |
|--------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| A.1    | 아카시아 검       | (1)<br>크림, 프렌치드레싱, 다진 고기, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)             |
|        |              | (2)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                                        | (2)<br>B.08.071 절의 요구사항에 따라 0.5% |
|        |              | (3)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                        | (3)<br>B.08.061 절의 요구사항에 따라 0.5% |
|        |              | (4)<br>샤베트                                                                                                    | B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75%        |
|        |              | (5)                                                                                                           | (5)                              |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                                                | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                            |
|-----------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                                                             | 비표준 식품                                                                                                                                                       | 우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                           |
|           |                                                             | (6)<br>저칼로리 마가린                                                                                                                                              | (6)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드와<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지 |
|           |                                                             | (7)<br>아스파라거스 통조림, 껍질<br>콩 통조림, 완두콩 통조림,<br>강낭콩 통조림                                                                                                          | (7)<br>B.11.002(d)(viii)(C)절의<br>요구사항에 따라 1.0%                                                                                          |
| A.1A      | octenyl succinic<br>anhydride<br>(OSA)에 의해<br>변형된 아카시아<br>검 | (1)<br>프렌치드레싱, 아이싱,<br>샐러드드레싱, 비표준 드레싱,<br>비표준 소스                                                                                                            | (1)<br>0.1%                                                                                                                             |
|           |                                                             | (2)<br>비표준 음료                                                                                                                                                | (2)<br>0.1%                                                                                                                             |
|           |                                                             | (3)<br>비표준 향미료                                                                                                                                               | (3)<br>0.05%                                                                                                                            |
| A.2       | 아세틸레이티드<br>모노글리세리드                                          | 비표준 식품                                                                                                                                                       | 우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                           |
| A.3       | 모노글리세이드<br>및<br>다이글리세이드<br>아세틸레이티드<br>주석산 에스테르              | (1)<br>빵류                                                                                                                                                    | (1)<br>밀가루 6,000 p.p.m.                                                                                                                 |
|           |                                                             | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |
|           |                                                             | (3)<br>결정아미노산 기반 영양용<br>조제식                                                                                                                                  | (3)<br>섭취되는 0.024%                                                                                                                      |
| A.4       | 한천                                                          | (1)<br>머릿고기, (가금류명) 통조림,<br>크림, 헤드치즈(머릿고기),<br>겔화제 사용이 허용된 조리된<br>육류 및 육류 부산물용<br>혼합육, 육류 부산물 로프,<br>미트로프, 머스타드 피클,<br>향첨가 우유, (향미명) 우유,<br>(향미명) 부분탈지우유, 우유 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                               | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                            |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 고형분 첨가된 (향미명) 부분<br>탈지우유, (향미명) 탈지우유,<br>우유 고형분 첨가된 (향미명)<br>탈지우유, 펙틴함유(과일명)<br>젤리, 양념 육류, 양념 육류<br>부산물, 젤리쉬                                                                |                                                                                                                                         |
|           |              | (2)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                                                                                                      | (2)<br>B.08.071절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                      |
|           |              | (3)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                                                                                      | (3)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                      |
|           |              | (4)<br>샤베트                                                                                                                                                                  | (4)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%                                                                                                     |
|           |              | (5)<br>비표준 식품                                                                                                                                                               | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |
|           |              | (6)<br>저칼로리 마가린                                                                                                                                                             | (6)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드와<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지 |
|           |              | (7)<br>조리된 어류 및 식육가공품<br>(Division 21)                                                                                                                                      | (7)<br>B.21.006절의 요구사항에<br>따른 우수제조관리기준(GMP)                                                                                             |
| A.5       | 알긴           | (1)<br>에일 맥주, 맥주, 크림,<br>프렌치 드레싱, 맥아주,<br>머스타드 피클, (향미명)<br>우유, (향미명) 부분탈지우유,<br>우유 고형분 첨가된 (향미명)<br>부분 탈지우유, (향미명)<br>탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명) 탈지우유,<br>흑맥주(포터), 젤리쉬, 샐러드 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                       | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                 |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 드레싱, 스타우트 맥주                                        |                                                                                                                                              |
|           |              | (2)<br>영아용 조제식                                      | (2)<br>섭취되는 0.03%.<br>카라기난 또는 구아검 또는<br>둘을 함께 조합하여<br>사용하였을 때 총량은 0.03%<br>초과 금지                                                             |
|           |              | (3)<br>코티지치즈, 크림 코티지치즈                              | (3)<br>B.08.051과 B.08.052절의<br>요구사항에 따라 0.5%                                                                                                 |
|           |              | (4)<br>샤베트                                          | (4)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%                                                                                                          |
|           |              | (5)<br>비표준 식품                                       | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                         |
|           |              | (6)<br>저칼로리 마가린                                     | (6)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드와<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지      |
|           |              | (7)<br>사워크림                                         | (7)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드와<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 사워크림에서 이<br>목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지 |
|           |              | (8)<br>아스파라거스 통조림, 껍질<br>콩 통조림, 완두콩 통조림,<br>강낭콩 통조림 | (8)<br>B.11.002(d)(viii)(C)절의<br>요구사항에 따라 1.0%                                                                                               |
|           |              | (9)                                                 | (9)                                                                                                                                          |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                   |
|-----------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 아미노산 또는<br>가수분해단백질 기반 영양용<br>조제식                                                                                                                                                                                                                                                                              | 섭취되는 0.1%. 카라기난<br>또는 구아검 또는 둘을 함께<br>조합하여 사용하였을 때<br>총량은 0.1% 초과 금지           |
|           |              | (10)<br>무유당 우유 단백질 기반<br>영양용 조제식                                                                                                                                                                                                                                                                              | (10)<br>섭취되는 0.05%. 카라기난<br>또는 구아검 또는 둘을 함께<br>조합하여 사용하였을 때<br>총량은 0.05% 초과 금지 |
|           |              | (11)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                                                                                                                                                                                                                       | (11)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                            |
|           |              | (12)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                                                                                                                                                                                                                                       | (12)<br>B.08.071절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                            |
| A.6       | 알긴산          | 알긴과 같은 식품 목록                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 알긴에 대해 규정된 것과 같음                                                               |
| A.7       | 알긴산암모늄       | 알긴과 같은 식품 목록                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 알긴에 대해 규정된 것과 같음                                                               |
| A.8       | 카라기난암모늄      | (1)<br>에일 맥주, 맥주, 머릿고기,<br>가금류 통조림, 크림, 프렌치<br>드레싱, 헤드치즈, 펙틴 함유<br>과일젤리, 라이트 맥주,<br>겔화제 사용이 허용된 조리된<br>육류 및 육류 부산물용<br>혼합육, 육류 부산물 로프,<br>미트로프, 향첨가 우유,<br>머스타드 피클, 흑맥주(포터),<br>양념 육류, 양념 육류 부산물,<br>렐리쉬, 샐러드 드레싱,<br>(향미명) 탈지우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 탈지우유, 우유<br>고형분 첨가된 (향미명)<br>부분탈지우유, 스타우트 맥주 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                           |
|           |              | (2)<br>코티지치즈, 크림 코티지치즈                                                                                                                                                                                                                                                                                        | (2)<br>B.08.051절과 B.08.052절의<br>요구사항에 따라 0.5%                                  |
|           |              | (3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | (3)                                                                            |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                           | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                 |
|-----------|--------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 연유                                      | 0.015%                                                                                                                                       |
|           |              | (4)<br>샤베트                              | (4)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%                                                                                                          |
|           |              | (5)<br>농축 부분 탈지우유, 탈지<br>부분 연유          | (5)<br>0.01%                                                                                                                                 |
|           |              | (6)<br>아미노산 또는<br>가수분해단백질 기반 영아용<br>조제식 | (6)<br>섭취되는 경우 0.1%.<br>카라기난 또는 구아검 또는<br>둘을 함께 조합하여<br>사용하였을 때 총량은 0.1%<br>초과 금지                                                            |
|           |              | (7)<br>영아용 조제식                          | (7)<br>섭취되는 경우 0.03%.<br>카라기난 또는 구아검 또는<br>둘을 함께 조합하여<br>사용하였을 때 총량은 0.03%<br>초과 금지                                                          |
|           |              | (8)<br>비표준 식품                           | (8)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                         |
|           |              | (9)<br>저칼로리 마가린                         | (9)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드와<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 사워크림에서 이<br>목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지 |
|           |              | (10)<br>사워크림                            | (10)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드와<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 사워크림에서 이<br>목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어                            |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                          | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                             |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                        | 사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                                                                 |
|           |              | (11)<br>아스파라거스 통조림, 껍질<br>콩 통조림, 완두콩 통조림,<br>강낭콩 통조림                                                   | (11)<br>B.11.002(d) (viii)(C)절의<br>요구사항에 따라 1.0%                                                                         |
|           |              | (12)<br>냉장포장 치즈식품, 냉장포장<br>(원료명)을 함유한 치즈식품,<br>냉장포장 (원료명)을 함유한<br>(유형명) 치즈식품, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈 | (12)<br>0.5%. 이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                    |
|           |              | (13)<br>무유당 우유 단백질기반<br>영아용 조제식                                                                        | (13)<br>섭취되는 경우 0.05%.<br>카라기난 또는 구아검 또는<br>둘을 함께 조합하여<br>사용하였을 때 총량은 0.05%<br>초과 금지                                     |
|           |              | (14)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                | (14)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                      |
|           |              | (15)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                                | (15)<br>B.08.071절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                      |
|           |              | (16)<br>조리된 어류 및<br>식육가공품 (Division 21)                                                                | (16)<br>B.21.006절의 요구사항에<br>따라 우수제조관리기준(GMP)                                                                             |
|           |              | (17)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드                                                          | (17)<br>0.5%. 밀가루 제과류,<br>구연산염, 주석산염 또는<br>글루콘산 나트륨을 제외한<br>식품에서 이 목록의 허용된<br>다른 식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지 |
|           |              | (18)<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드                                                          | (18)<br>0.5%. 구연산염, 리세틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드, 인산염,                                                                |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물             | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                      | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                 |
|-----------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                          |                                                                                                                                    | 글루콘산 나트륨 또는<br>주석산염을 제외한 식품에서<br>이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지     |
| A.9       | 퍼셀레란 암모늄                 | 퍼셀레란과 같은 식품 목록                                                                                                                     | 퍼셀레란에 대해 규정된 것과<br>같음                                                                        |
| A.9A      | 포스포릴레이드<br>글리셀리드<br>암모늄염 | (1)<br>빵류, 크림, 머스타드 피클,<br>(향미명) 우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명) 부분<br>탈지우유, (향미명) 탈지우유,<br>우유 고형분 첨가된 (향미명)<br>탈지우유, 젤리쉬 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                         |
|           |                          | (2)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                                                             | (2)<br>B.08.071절의 요구 사항에<br>따라 0.5%                                                          |
|           |                          | (3)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                                             | (3)<br>B.08.061절의 요구 사항에<br>따라 0.5%                                                          |
|           |                          | (4)<br>샤베트                                                                                                                         | (4)<br>B.08.063절의 요구 사항에<br>따라 0.75%                                                         |
|           |                          | (5)<br>비표준 식품                                                                                                                      | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                         |
|           |                          | (6)<br>초콜릿, 코코아 제품                                                                                                                 | (6)<br>B.04.006., B.04.007,<br>B.04.008, B.04.009,<br>B.04.010, B.04.011절의 요구<br>사항에 따라 0.7% |
| A.10      | 아라비노갈락탄                  | (1)<br>에센셜 오일, 파이 필링 믹스,<br>푸딩 믹스, 비표준 음료<br>베이스, 비표준 음료믹스,<br>비표준 드레싱                                                             | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                         |
| B.1       | 빵효모글리칸                   | 비표준 식품                                                                                                                             | 우수제조관리기준(GMP)                                                                                |
| C.1       | 알긴산칼슘                    | 알긴과 같은 식품 목록                                                                                                                       | 알긴에 대해 규정된 것과 같음                                                                             |
| C.2       | 탄산칼슘                     | (1)                                                                                                                                | (1)                                                                                          |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                             |
|-----------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 우수제조관리기준(GMP)                                                            |
|           |              | (2)<br>(B.21.006(n)에 언급된)<br>조리생선과 조리육류 블랜드                                                                                                                                                                                                                                                                               | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                     |
| C.3       | 카라기난 칼슘      | (1)<br>에일 맥주, 맥주, 머릿고기,<br>가금류 통조림, 크림, 프렌치<br>드레싱, 헤드치즈, 팩틴 함유<br>과일젤리, 라이트 맥주,<br>겔화제 사용이 허용된 조리된<br>육류 및 육류 부산물용<br>혼합육, 육류 부산물 로프,<br>미트로프, (향미명) 우유,<br>머스타드 피클, 흑맥주<br>(포터), 양념 육류, 양념 육류<br>부산물, 젤리쉬,<br>샐러드드레싱, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명) 부분<br>탈지우유, (향미명) 탈지우유,<br>우유 고형분 첨가된 (향미명)<br>탈지우유, 스타우트 맥주 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                     |
|           |              | (2)<br>코티지치즈, 크림 코티지치즈                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | (2)<br>B.08.051절과 B.08.052절의<br>요구사항에 따라 0.5%                            |
|           |              | (3)<br>연유                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | (3)<br>0.015%                                                            |
|           |              | (4)<br>샤베트                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | (4)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%                                      |
|           |              | (5)<br>탈지(부분)연유, 농축 부분<br>탈지우유                                                                                                                                                                                                                                                                                            | (5)<br>0.01%                                                             |
|           |              | (6)<br>아미노산 또는<br>가수분해단백질 기반 영아용<br>조제식                                                                                                                                                                                                                                                                                   | (6)<br>섭취되는 0.1%.<br>알긴 또는 구아검 또는 둘이<br>함께 조합되어 사용될 경우<br>총량은 0.1% 초과 금지 |
|           |              | (7)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | (7)                                                                      |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                          | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                            |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 영아용 조제식                                                                                                | 섭취되는 0.03%.<br>알긴 또는 구아검 또는 둘이<br>함께 조합되어 사용될 경우<br>총량은 0.03% 초과 금지                                                                     |
|           |              | (8)<br>비표준 식품                                                                                          | (8)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |
|           |              | (9)<br>저칼로리 마가린                                                                                        | (9)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드,<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지 |
|           |              | (10)<br>사워크림                                                                                           | (10)<br>0.5%. 모노글리세리드, 모노<br>및 디글리세리드,<br>인산나트륨을 제외한<br>식품에서 이 목록의 허용된<br>다른 식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                    |
|           |              | (11)<br>아스파라거스 통조림, 껌질<br>콩 통조림, 완두콩 통조림,<br>강낭콩 통조림                                                   | (11)<br>B.11.002(d)(viii)(C)절의<br>요구사항에 따라 1.0%                                                                                         |
|           |              | (12)<br>냉장포장 치즈식품, 냉장포장<br>(원료명)을 함유한 치즈식품,<br>냉장포장 (원료명)을 함유한<br>(유형명) 치즈식품, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈 | (12)<br>0.5%. 이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                                   |
|           |              | (13)<br>무유당 우유 단백질기반<br>영아용 조제식                                                                        | (13)<br>섭취되는 경우 0.05%. 알긴<br>또는 구아검 또는 둘이 함께<br>조합되어 사용할 경우 총량은<br>0.05% 초과 금지                                                          |
|           |              | (14)                                                                                                   | (14)                                                                                                                                    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                         |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                                              | B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5%                                                                                                                                                             |
|           |              | (15)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                                                      | (15)<br>B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5%                                                                                                                                                     |
|           |              | (16)<br>조리된 어류 및<br>식육가공품 (Division 21)                                                                                      | (16)<br>B.21.006절의 요구사항에 따라 우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                            |
|           |              | (17)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드                                                                                | (17)<br>0.5%. 인산염, 구연산염,<br>주석산염, 또는<br>글루콘산나트륨을 제외한<br>식품에서 이 목록의 허용된<br>다른 식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                                 |
|           |              | (18)<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드                                                                                | (18)<br>0.5%. 구연산염, 리세틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드, 인산염,<br>글루콘산 나트륨 또는<br>주석산염을 제외한 식품에서<br>이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                |
| C.4       | 구연산 칼슘       | (1)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드, 가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드, (유형명) 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>가공치즈 | (1)<br>4.0%. 제2인산칼슘,<br>제2인산칼륨, 제3인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>나트륨알루미늄인산염,<br>헥사메타메타인산나트륨,<br>인산수소이소나트륨,<br>제1인산나트륨,<br>제3인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>구연산칼슘, 구연산칼륨,<br>구연산나트륨, |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                   | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                                                                                 | 주석산칼륨나트륨,<br>주석산나트륨 또는<br>글루콘산나트륨이 조합되어<br>사용될 경우 이들 염의 총량은<br>무수염으로 계산했을 때<br>4.0%를 넘지 않아야 하며,<br>무수염으로 계산된<br>인산염으로 3.5% 초과 금지                                                                                                                                                                                 |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                   | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| C.5       | 퍼셀레란 칼슘      | 퍼셀레란과 같은 식품 목록                                                                                                                                                  | 퍼셀레란에 대해 규정된 것과<br>같음                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| C.6       | 글루콘산 칼슘      | 비표준 식품                                                                                                                                                          | 우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| C.7       | 글리세로인산<br>칼슘 | 비표준 디저트 믹스                                                                                                                                                      | 우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| C.8       | 하이포아인산<br>칼슘 | 비표준 디저트 믹스                                                                                                                                                      | 우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| C.9       | 제2인산칼슘       | (1)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드, 가공치즈 식품,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>식품, 가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드, (유형명) 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>가공치즈 | (1)<br>3.5%. 제2인산칼슘,<br>제2인산칼륨, 제3인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>나트륨알루미늄인산염,<br>헥사메타메타인산나트륨,<br>인산수소이나트륨,<br>제1인산나트륨,<br>제3인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>구연산칼슘, 구연산칼륨,<br>구연산나트륨,<br>주석산칼륨나트륨,<br>주석산나트륨 또는<br>글루콘산나트륨이 조합되어<br>사용될 경우 이들 염의 총량은<br>무수염으로 계산했을 때<br>3.5%를 넘지 않아야 하며,<br>무수염의 총량은 4.0% 초과<br>금지 |
|           |              | (2)                                                                                                                                                             | (2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물  | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                 | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                  |
|-----------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|           |               | 비표준 식품                                                                                                                                                        | 우수제조관리기준(GMP)                                 |
| C.10      | 제3인산칼슘        | 비표준 식품                                                                                                                                                        | 우수제조관리기준(GMP)                                 |
| C.11      | 황산 칼슘         | (1)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                                                                                        | (1)<br>B.08.071절의 요구사항에<br>따라 0.5%            |
|           |               | (2)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                                                                        | (2)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%            |
|           |               | (3)<br>샤베트                                                                                                                                                    | (3)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%           |
|           |               | (4)<br>비표준 식품                                                                                                                                                 | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                          |
|           |               | (5)<br>크림 코티지치즈                                                                                                                                               | (5)<br>B.08.052절의 요구사항에<br>따라 0.05%           |
|           |               | (6)<br>휘핑크림(100도 이상 열처리)                                                                                                                                      | (6)<br>0.005%                                 |
|           |               | (7)<br>(B.21.006(n)에 언급된)<br>조리생선과 조리육류 블랜드                                                                                                                   | (7)<br>0.06%                                  |
| C.12      | 주석산 칼슘        | 비표준 식품                                                                                                                                                        | 우수제조관리기준(GMP)                                 |
| C.13      | 카복시메틸셀룰<br>로스 | 카복시메틸셀룰로스나트륨과<br>같은 식품 목록                                                                                                                                     | 카복시메틸셀룰로스나트륨에<br>대해 규정된 것과 같음                 |
| C.14      | 로커스트콩검        | (1)<br>크림, 프렌치 드레싱, 다진<br>고기, 머스타드 피클,<br>(향미명) 우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명) 부분<br>탈지우유, (향미명) 탈지우유,<br>우유 고형분 첨가된 (향미명)<br>탈지우유, 젤리쉬, 샐러드<br>드레싱 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                          |
|           |               | (2)<br>코티지치즈, 크림 코티지치즈                                                                                                                                        | (2)<br>B.08.051절과 B.08.052절의<br>요구사항에 따라 0.5% |
|           |               | (3)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                                                                        | (3)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%            |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                            |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | (4)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                                | (4)<br>B.08,071절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                      |
|           |              | (5)<br>저칼로리 마가린                                                                                       | (5)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드,<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지 |
|           |              | (6)<br>샤베트                                                                                            | (6)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%                                                                                                     |
|           |              | (7)<br>사워크림                                                                                           | (7)<br>0.5%. 모노글리세리드, 모노<br>및 디글리세리드,<br>인산나트륨을 제외한<br>식품에서 이 목록의 허용된<br>다른 식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                     |
|           |              | (8)<br>비표준 식품                                                                                         | (8)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |
|           |              | (9)<br>냉장포장 치즈식품, 냉장포장<br>(원료명)을 함유한 치즈식품,<br>냉장포장 (원료명)을 함유한<br>(유형명) 치즈식품, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈 | (9)<br>0.5%. 이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                                    |
|           |              | (10)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드                                                         | (10)<br>0.5%. 인산염, 구연산염,<br>주석산염, 또는<br>글루콘산나트륨을 제외한<br>식품에서 이 목록의 허용된<br>다른 식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                          |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | (11)<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드                                                                                                                                                                                                                                                                                          | (11)<br>0.5%. 구연산염, 리세틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드, 인산염,<br>글루콘산 나트륨 또는<br>주석산염을 제외한 식품에서<br>이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지 |
| C.15      | 카라기난         | (1)<br>에일 맥주, 맥주, 머릿고기,<br>가금류 통조림, 크림, 프렌치<br>드레싱, 헤드치즈, 팩틴 함유<br>과일젤리, 라이트 맥주,<br>겔화제 사용이 허용된 조리된<br>육류 및 육류 부산물용<br>혼합육, 육류 부산물 로프,<br>미트로프, (향미명) 우유,<br>머스타드 피클, 흑맥주<br>(포터), 양념 육류, 양념 육류<br>부산물, 젤리쉬, 샐러드<br>드레싱, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명) 부분<br>탈지우유, (향미명) 탈지우유,<br>우유 고형분 첨가된 (향미명)<br>탈지우유, 스타우트 맥주,<br>가공용 오징어 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                  |
|           |              | (2)<br>코티지치즈, 크림 코티지치즈                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | (2)<br>B.08.051절과 B.08.052절의<br>요구사항에 따라 0.5%                                                                                                         |
|           |              | (3)<br>연유                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | (3)<br>0.015%                                                                                                                                         |
|           |              | (4)<br>샤베트                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | (4)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%                                                                                                                   |
|           |              | (5)<br>탈지(부분)연유, 농축 부분                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | (5)<br>0.01%                                                                                                                                          |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                       | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                            |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 탈지우유                                                                                |                                                                                                                                         |
|           |              | (6)<br>아미노산 또는<br>가수분해단백질 기반 영아용<br>조제식                                             | (6)<br>섭취되는 0.1%.<br>알긴 또는 구아검 또는 둘이<br>함께 조합되어 사용될 경우<br>총량은 0.1% 초과 금지                                                                |
|           |              | (7)<br>영아용 조제식                                                                      | (7)<br>섭취되는 0.03%.<br>알긴 또는 구아검 또는 둘이<br>함께 조합되어 사용될 경우<br>총량은 0.03% 초과 금지                                                              |
|           |              | (8)<br>비표준 식품                                                                       | (8)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |
|           |              | (9)<br>저칼로리 마가린                                                                     | (9)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드,<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지 |
|           |              | (10)<br>사워크림                                                                        | (10)<br>0.5%. 모노글리세리드, 모노<br>및 디글리세리드,<br>인산나트륨을 제외한<br>식품에서 이 목록의 허용된<br>다른 식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                    |
|           |              | (11)<br>아스파라거스 통조림, 껍질<br>콩 통조림, 완두콩 통조림,<br>강낭콩 통조림                                | (11)<br>B.11.002(d)(viii)(C)절의<br>요구사항에 따라 1.0%                                                                                         |
|           |              | (12)<br>냉장포장 치즈식품, 냉장포장<br>(원료명)을 함유한 치즈식품,<br>냉장포장 (원료명)을 함유한<br>(유형명) 치즈식품, 크림치즈, | (12)<br>0.5%. 이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                                   |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물               | 2 열<br>허용된 식품                                          | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                          |
|-----------|----------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                            | (원료명)을 함유한 크림치즈                                        |                                                                                                                                                       |
|           |                            | (13)<br>무유당 우유 단백질 기반<br>영아용 조제식                       | (13)<br>섭취된 0.05%. 알긴 또는<br>구아검 또는 둘이 함께<br>조합되어 사용할 경우 총량은<br>0.05% 초과 금지                                                                            |
|           |                            | (14)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                | (14)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                                   |
|           |                            | (15)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                | (15)<br>B.08.071절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                                   |
|           |                            | (16)<br>조리된 어류 및<br>식육가공품 (Division 21)                | (16)<br>B.21.006절의 요구사항에<br>따라 우수제조관리기준(GMP)                                                                                                          |
|           |                            | (17)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드          | (17)<br>0.5%. 인산염, 구연산염,<br>주석산염, 또는<br>글루콘산나트륨을 제외한<br>식품에서 이 목록의 허용된<br>다른 식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                  |
|           |                            | (18)<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드          | (18)<br>0.5%. 구연산염, 리세틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드, 인산염,<br>글루콘산 나트륨 또는<br>주석산염을 제외한 식품에서<br>이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지 |
| C.17      | 셀룰로스검                      | 카복시메틸셀룰로스와<br>같은 식품 목록                                 | 카복시메틸셀룰로스에<br>대해 규정된 것과 같음                                                                                                                            |
| C.18      | 모노 및<br>디글리세리드<br>구연산 에스테르 | (1)<br>결정아미노산, 단백질<br>가수분해물질, 혹은 두 가지<br>물질 기반 영아용 조제식 | (1)<br>섭취되는 경우 0.155%                                                                                                                                 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                    | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                            |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                                    | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |
| F.1       | 퍼셀레란         | (1)<br>에일, 맥주, 라이트 맥주,<br>맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및<br>스타우트 맥주                                                                                                                                                                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                                    | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |
|           |              | (3)<br>저칼로리 마가린                                                                                                                                                                                                                                                  | (3)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드,<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지 |
|           |              | (4)<br>아스파라거스 통조림, 껍질<br>콩 통조림, 완두콩 통조림,<br>강낭콩 통조림                                                                                                                                                                                                              | (4)<br>B.11.002(d)(viii)(C)절의<br>요구사항에 따라 1.0%                                                                                          |
| G.1       | 젤라틴          | (1)<br>머릿고기, 가금류 통조림,<br>크림, (헤드치즈) 머릿고기,<br>겔화제 사용이 허용된 조리된<br>육류 및 육류 부산물용<br>혼합육, 육류 부산물 로프,<br>미트로프, 머스타드 피클,<br>(향미명) 우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명) 부분<br>탈지우유, (향미명) 탈지우유,<br>우유 고형분 첨가된 (향미명)<br>탈지우유, 펙틴 함유<br>과일젤리, 양념 육류, 양념<br>육류 부산물, 젤리쉬 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |
|           |              | (2)<br>코티지치즈, 크림 코티지치즈                                                                                                                                                                                                                                           | (2)<br>B.08.051절과 B.08.052절의<br>요구사항에 따라 0.5%                                                                                           |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                         |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | (3)<br>샤베트                                                                                            | (3)<br>B.08.063의 요구사항에 따라<br>0.75%                                                                                   |
|           |              | (4)<br>사워크림                                                                                           | (4)<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드, 인산나트륨을<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지           |
|           |              | (5)<br>비표준 식품                                                                                         | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                 |
|           |              | (6)<br>냉장포장 치즈식품, 냉장포장<br>(원료명)을 함유한 치즈식품,<br>냉장포장 (원료명)을 함유한<br>(유형명) 치즈식품, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈 | (6)<br>0.5%. 이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                 |
|           |              | (7)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                | (7)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                   |
|           |              | (8)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                                | (8)<br>B.08.071절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                   |
|           |              | (9)<br>조리된 어류 및<br>식육가공품 (Division 21)                                                                | (9)<br>B.21.006절의 요구사항에<br>따라 우수제조관리기준(GMP)                                                                          |
|           |              | (10)<br>저칼로리 마가린                                                                                      | (10)<br>1.0%                                                                                                         |
|           |              | (11)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드                                                         | (11)<br>0.5%. 인산염, 구연산염,<br>주석산염, 또는<br>글루콘산나트륨을 제외한<br>식품에서 이 목록의 허용된<br>다른 식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지 |
|           |              | (12)                                                                                                  | (12)                                                                                                                 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                            | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                  |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드                                    | 0.5%. 구연산염, 리세틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드, 인산염,<br>글루콘산 나트륨 또는<br>주석산염을 제외한 식품에서<br>이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지 |
| G.2       | 젤란검          | (1)<br>프로스팅, 비표준 제과류                                                     | (1)<br>0.5%                                                                                                                                   |
|           |              | (2)<br>아스픽(고기젤리), 비표준<br>과일 스프레드, 비표준 가공<br>과일                           | (2)<br>0.3%                                                                                                                                   |
|           |              | (3)<br>저칼로리 마가린                                                          | (3)<br>0.25%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드, 인산나트륨을<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지                |
|           |              | (4)<br>비표준 유제품                                                           | (4)<br>0.15%                                                                                                                                  |
|           |              | (5)<br>필링 믹스, 필링, 프렌치<br>드레싱, 푸딩 믹스, 푸딩,<br>샐러드 드레싱, 비표준<br>드레싱, 비표준 젤라틴 | (5)<br>0.1%                                                                                                                                   |
|           |              | (6)<br>제빵용 믹스, 비표준<br>베이커리류                                              | (6)<br>건조 믹스의 0.1%                                                                                                                            |
|           |              | (7)<br>토피ング 믹스, 토피ング, 비표준<br>소스, 비표준 테이블 시럽                              | (7)<br>0.05%                                                                                                                                  |
|           |              | (8)<br>비표준 음료                                                            | (8)<br>0.08%                                                                                                                                  |
|           |              | (9)                                                                      | (9)                                                                                                                                           |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                     | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                 |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 스낵                                                                                                                                                                | 0.1%                                                                                         |
|           |              | (10)<br>저지방 스프레드                                                                                                                                                  | (10)<br>0.25%                                                                                |
|           |              | (11)<br>(향미명) 우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명) 부분<br>탈지우유, (향미명) 탈지우유,<br>우유 고형분 첨가된 (향미명)<br>탈지우유                                                        | (11)<br>0.15%                                                                                |
| G.3       | 구아검          | (1)<br>빵류, 크림, 프렌치 드레싱,<br>다진 고기, 머스타드 피클,<br>(향미명) 우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명) 부분<br>탈지우유, (향미명) 탈지우유,<br>우유 고형분 첨가된 (향미명)<br>탈지우유, 젤리쉬, 샐러드<br>드레싱 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                         |
|           |              | (2)<br>코티지치즈, 크림 코티지치즈                                                                                                                                            | (2)<br>B.08.051절과 B.08.052절의<br>요구사항에 따라 0.5%                                                |
|           |              | (3)<br>영아용 조제식                                                                                                                                                    | (3)<br>섭취되는 0.03%. 알긴 또는<br>카라기난 또는 둘이 함께<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.03% 초과 금지                  |
|           |              | (4)<br>샤베트                                                                                                                                                        | (4)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%                                                          |
|           |              | (5)<br>비표준 식품                                                                                                                                                     | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                         |
|           |              | (6)<br>저칼로리 마가린                                                                                                                                                   | (6)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드, 인산나트륨을<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과 |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                             |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                       | 조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지                                                                                            |
|           |              | (7)<br>사워크림                                                                                           | (7)<br>0.5%. 모노글리세리드, 모노<br>및 디글리세리드와<br>인산수소이나트륨을 제외한<br>사워크림에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지 |
|           |              | (8)<br>아스파라거스 통조림, 껍질<br>콩 통조림, 완두콩 통조림,<br>강낭콩 통조림                                                   | (8)<br>B.11.002(d)(viii)(C)절의<br>요구사항에 따라 1.0%                                                                           |
|           |              | (9)<br>냉장포장 치즈식품, 냉장포장<br>(원료명)을 함유한 치즈식품,<br>냉장포장 (원료명)을 함유한<br>(유형명) 치즈식품, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈 | (9)<br>0.5%. 이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                     |
|           |              | (10)<br>아미노산 또는<br>가수분해단백질 기반 영아용<br>조제식                                                              | (10)<br>섭취되는 0.1%. 카라기난<br>또는 구아검 또는 둘을 함께<br>조합하여 사용하였을 때<br>총량은 0.1% 초과 금지                                             |
|           |              | (11)<br>무유당 우유 단백질 기반<br>영아용 조제식                                                                      | (10)<br>섭취되는 0.05%. 알긴 또는<br>카라기난 또는 둘을 함께<br>조합하여 사용하였을 때<br>총량은 0.05% 초과 금지                                            |
|           |              | (12)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                               | (12)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                      |
|           |              | (13)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                               | (13)<br>B.08.071절의 요구사항에<br>따라 0.5%(11)                                                                                  |
|           |              | (14)<br>크림치즈 스프레드,                                                                                    | (14)<br>0.5%. 인산염, 구연산염,                                                                                                 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물       | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                      | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                         |
|-----------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                    | (원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드                                                                                                            | 주석산염, 또는<br>글루콘산나트륨을 제외한<br>식품에서 이 목록의 허용된<br>다른 식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                             |
|           |                    | (15)<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드                                                                                      | (15)<br>0.5%. 구연산염, 리세틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드, 인산염,<br>글루콘산나트륨 또는<br>주석산염을 제외한 식품에서<br>이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지 |
| G.4       | 아라비아 검             | 아카시아검과 같은 식품 목록                                                                                                                    | 아카시아검에 대해 규정된<br>것과 같음                                                                                                                               |
| H.1       | 하이드록실레이<br>트레시틴    | (1)<br>초콜릿, 코코아 제품                                                                                                                 | (1)<br>B.04.006, B.04.007,<br>B.04.008, B.04.009,<br>B.04.010절과 B.04.011절의<br>요구사항에 따라 1.0%                                                          |
|           |                    | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                      | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                 |
| H.1A      | 하이드록시프로<br>필셀룰로스   | 비표준 식품                                                                                                                             | 우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                        |
| H.2       | 하이드록시프로<br>필메틸셀룰로스 | (1)<br>프렌치 드레싱, 향첨가 우유,<br>머스타드 피클, 젤리쉬,<br>(향미명) 탈지우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 탈지우유, 우유<br>고형분 첨가된 (향미명)<br>부분탈지우유, 샐러드드레싱 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                 |
|           |                    | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                      | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                 |
| I.1       | 아일랜드 모스<br>겔로오스    | 카라기난과 같은 식품 목록                                                                                                                     | 카라기난에 대해 규정된 것과<br>같음                                                                                                                                |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물      | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                       | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                            |
|-----------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| K.1       | 카라야 검             | (1)<br>프렌치 드레싱, 향첨가 우유,<br>머스타드 피클, 렐리쉬,<br>(향미명) 탈지우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 탈지우유, 우유<br>고형분 첨가된 (향미명)<br>부분탈지우유, 샐러드 드레싱 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |
|           |                   | (2)<br>코티지치즈, 크림 코티지치즈                                                                                                              | (2)<br>B.08.051절과 B.08.052절의<br>요구사항에 따라 0.5%                                                                                           |
|           |                   | (3)<br>샤베트                                                                                                                          | (3)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%                                                                                                     |
|           |                   | (4)<br>비표준 식품                                                                                                                       | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |
|           |                   | (5)<br>저칼로리 마가린                                                                                                                     | (5)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드와<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지 |
|           |                   | (6)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                                              | (6)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                      |
|           |                   | (7)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                                                              | (7)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                      |
| L.1       | 젖산 모노 및<br>디글리세리드 | (1)<br>쇼트닝                                                                                                                          | (1)<br>8.0% (모노 및<br>디글리세리드와 젖산 모노 및<br>디글리세리드의 총량은<br>쇼트닝의 20.0% 초과 금지)                                                                |
|           |                   | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                       | (2)<br>함유된 지방의 8.0%                                                                                                                     |
|           |                   | (3)                                                                                                                                 | (3)                                                                                                                                     |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                                          | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                              | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                   |
|-----------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|           |                                                       | 휼 요구르트                                                                                                                     | 0.5%                                           |
| L.1A      | 지방산 락틸릭<br>에스테르(lactylic<br>esters of fatty<br>acids) | 비표준 식품                                                                                                                     | 우수제조관리기준(GMP)                                  |
| L.2       | 레시틴                                                   | (1)<br>빵류, 크림, 향첨가 우유,<br>머스타드 피클, 젤리쉬,<br>(향미명) 탈지우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 탈지우유, 우유<br>고형분 첨가된 (향미명)<br>부분탈지우유, | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                           |
|           |                                                       | (2)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                                                     | (2)<br>0.5%, 단독으로 또는 다른<br>유화제와 조합하여 사용될<br>경우 |
|           |                                                       | (3)<br>영아용 조제식                                                                                                             | (3)<br>섭취되는 0.3%                               |
|           |                                                       | (4)<br>샤베트                                                                                                                 | (4)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%            |
|           |                                                       | (5)<br>비표준 식품                                                                                                              | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                           |
|           |                                                       | (6)<br>마가린                                                                                                                 | (6)<br>0.2%                                    |
|           |                                                       | (7)<br>저칼로리 마가린                                                                                                            | (7)<br>0.5%                                    |
|           |                                                       | (8)<br>치즈 식품, (원료명)을 함유한<br>치즈 식품, 가공치즈<br>스프레드, (원료명)을 함유한<br>가공치즈 스프레드, (유형명)<br>가공치즈, (원료명)을 함유한<br>(유형명) 가공치즈          | (8)<br>0.2%                                    |
|           |                                                       | (9)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                                     | (9)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%             |
|           |                                                       | (10)<br>분유                                                                                                                 | (10)<br>0.5%                                   |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                 | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                  |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | (11)<br>초콜릿, 코코아 제품                                                           | (11)<br>B.04.006., B.04.007,<br>B.04.008, B.04.009,<br>B.04.010절과 B.04.011절의<br>요구사항에 따라 1.0% |
| L.3       | 로커스트콩검       | 케롭콩검과 같은 식품 목록                                                                | 케롭콩검에 대해 규정된 것과<br>같음                                                                         |
| M.1       | 염화마그네슘       | 두부                                                                            | 무수염으로 측정하여 0.3%                                                                               |
| M.2       | 메틸셀룰로스       | (1)<br>에일 맥주, 맥주, 프렌치<br>드레싱, 라이트 맥주, 맥아<br>리큐어, 흑맥주(포터), 샬러드<br>드레싱, 스타우트 맥주 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                          |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                 | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                          |
| M.3       | 메틸에틸셀룰로<br>스 | 비표준 식품                                                                        | 우수제조관리기준(GMP)                                                                                 |
| M.4       | 모노글리세리드      | (1)<br>빵류, 크림, 어류 페이스트                                                        | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                          |
|           |              | (2)<br>초콜릿, 코코아 제품                                                            | (2)<br>B.04.006, B.04.007,<br>B.04.008, B.04.009,<br>B.04.010절과 B.04.011절의<br>요구사항에 따라 1.5%   |
|           |              | (3)<br>아이스크림 믹스, 아이스밀크<br>믹스                                                  | (3)<br>B.08.061(b)(vi)절과<br>B.08.071(b)(vi)절의<br>요구하상에 따라 안정제의 총<br>0.5%                      |
|           |              | (4)<br>크림 코티지치즈                                                               | (4)<br>B.08.052절에 따른<br>우수제조관리기준(GMP)                                                         |
|           |              | (5)<br>영아용 조제식                                                                | (5)<br>섭취되는 0.25%                                                                             |
|           |              | (6)<br>소시지 케이싱                                                                | (6)<br>케이싱의 0.35%                                                                             |
|           |              | (7)<br>마가린                                                                    | (7)<br>0.5%                                                                                   |
|           |              | (8)<br>샤베트                                                                    | (8)<br>B.08.063절의 요구사항에                                                                       |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물   | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                    | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                            |
|-----------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                |                                                                                                                                                                                                                  | 따라 0.75%                                                                                                |
|           |                | (9)<br>쇼트닝                                                                                                                                                                                                       | (9)<br>10.0% (모노 및<br>디글리세리드와 젖산 모노 및<br>디글리세리드의 총량은<br>쇼트닝의 20.0% 초과 금지)                               |
|           |                | (10)<br>사워크림                                                                                                                                                                                                     | (10)<br>B.08.077절의 요구사항에<br>따라 0.3%                                                                     |
|           |                | (11)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                   | (11)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                   |
|           |                | (12)<br>가공치즈 식품, (원료명)을<br>함유한 가공치즈 식품,<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드, (유형명) 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>가공치즈                                                                                        | (12)<br>B.08.040, B.08.041,<br>B.08.041.1, B.08.041.2,<br>B.08.041.3절과<br>B.08.041.4절의 요구사항에<br>따라 0.5% |
|           |                | (13)<br>머릿고기(헤드 치즈), 육류 및<br>부산물 로프, 육류 부산물<br>로프, 육류 및 육류 부산물용<br>혼합육, 미트로프, 조리된<br>육류, 조리된 육류 부산물,<br>조리된 가금류, 조리된<br>가금류 부산물, 보존처리된<br>식육가공품, 보존처리된 육류<br>부산물, 보존처리된 가금류,<br>보존처리된 가금류 부산물,<br>소시지, 비표준 생선가공품 | (13)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                   |
| M.5       | 모노 및<br>디글리세리드 | (1)<br>빵류, 크림, 어류 페이스트                                                                                                                                                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                    |
|           |                | (2)<br>초콜릿, 코코아 제품                                                                                                                                                                                               | (2)<br>B.04.006, B.04.007,<br>B.04.008, B.04.009,<br>B.04.010절과 B.04.011절의<br>요구사항에 따라 1.5%             |
|           |                | (3)                                                                                                                                                                                                              | (3)                                                                                                     |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                | 2 열<br>허용된 식품                                                                                              | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                            |
|-----------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                             | 아이스크림 믹스, 아이스밀크<br>믹스                                                                                      | B.08.061(b)(vi)절과<br>B.08.071(b)(vi)절의<br>요구사항에 따라 안정제의 총<br>0.5%                                       |
|           |                             | (4)<br>크림 코티지치즈                                                                                            | (4)<br>B.08.052절에 따른<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                   |
|           |                             | (5)<br>영아용 조제식                                                                                             | (5)<br>섭취되는 0.25%                                                                                       |
|           |                             | (6)<br>소시지 케이싱                                                                                             | (6)<br>케이싱의 0.35%                                                                                       |
|           |                             | (7)<br>마가린                                                                                                 | (7)<br>0.5%                                                                                             |
|           |                             | (8)<br>샤베트                                                                                                 | (8)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%                                                                     |
|           |                             | (9)<br>쇼트닝                                                                                                 | (9)<br>10.0% (모노 및<br>디글리세리드와 젖산 모노 및<br>디글리세리드의 총량은<br>쇼트닝의 20.0% 초과 금지)                               |
|           |                             | (10)<br>사워크림                                                                                               | (10)<br>B.08.077절의 요구사항에<br>따라 0.3%                                                                     |
|           |                             | (11)<br>비표준 식품                                                                                             | (11)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                   |
|           |                             | (12)<br>치즈 식품, (원료명)을 함유한<br>치즈 식품, 치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 치즈<br>스프레드, (유형명) 치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>치즈 | (12)<br>B.08.040, B.08.041,<br>B.08.041.1, B.08.041.2,<br>B.08.041.3절과<br>B.08.041.4절의 요구사항에<br>따라 0.5% |
| M.6       | 인산화 모노 및<br>디글리세리드<br>일나트륨염 | 식용 식물성 기름기반 조리<br>기구 코팅 유화제                                                                                | 4.0%                                                                                                    |
| O.1       | 귀리검                         | 비표준 식품                                                                                                     | 우수제조관리기준(GMP)                                                                                           |
| P.1       | 펙틴                          | (1)<br>사과(또는 루바브) 및 과일<br>첨가 잼, 크림, 무화과와 펙틴                                                                | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물  | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                              | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                        |
|-----------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |               | 포함 마말레이드, 프렌치<br>드레싱, 다진 고기, 머스타드<br>피클, 감귤류<br>마말레이드(펙틴 함유),<br>(향미명) 우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명) 부분<br>탈지우유, (향미명) 탈지우유,<br>우유 고형분 첨가된 (향미명)<br>탈지우유, 펙틴함유 (과일명)<br>잼, 펙틴함유(과일명) 젤리,<br>펙틴함유 파인애플<br>마말레이드, 켈리쉬, 샐러드<br>드레싱 |                                                                                                                     |
|           |               | (2)<br>무화과 마말레이드, 과일젤리,<br>과일잼, 파인애플 마말레이드                                                                                                                                                                                                 | (2)<br>B.11.201, B.11.222,<br>B.11.240.절의 요구사항에<br>따라 우수제조관리기준(GMP)                                                 |
|           |               | (3)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                                                                                                                                                                     | (3)<br>B.08.071절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                  |
|           |               | (4)<br>사워크림                                                                                                                                                                                                                                | (4)<br>0.5%. 모노글리세리드, 모노<br>및 디글리세리드,<br>인산나트륨을 제외한<br>식품에서 이 목록의 허용된<br>다른 식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지 |
|           |               | (5)<br>샤베트                                                                                                                                                                                                                                 | (5)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%                                                                                 |
|           |               | (6)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                              | (6)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                |
|           |               | (7)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                                                                                                                                                     | (7)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                  |
| P.1A      | 폴리글리세롤지<br>방산 | (1)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                              | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물    | 2 열<br>허용된 식품                        | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                            |
|-----------|-----------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                 | (2)<br>식물성 기름                        | (2)<br>0.025%                                                                                                                           |
|           |                 | (3)<br>저칼로리 마가린                      | (3)<br>0.2%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드와<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지 |
| P.1B      | 글리세린지방산<br>에스테르 | (1)<br>초콜릿                           | (1)<br>B.04.006, B.04.007,<br>B.04.008절과 B.04.009절의<br>요구사항에 따라 0.5%                                                                    |
|           |                 | (2)<br>비표준 초콜릿 향첨가 제과류<br>코팅         | (2)<br>0.25%                                                                                                                            |
|           |                 | (3)<br>식물성 기름 기반 팬 코팅<br>에멀션(베이킹 팬용) | (3)<br>2.0%                                                                                                                             |
|           |                 | (4)<br>비표준 초콜릿 제과류                   | (4)<br>0.5%                                                                                                                             |
| P.2       | 폴리소르베이트<br>80   | (1)<br>샤베트                           | (1)<br>0.1%. 폴리소르베이트 65가<br>사용되었을 경우 총량은 0.1%<br>초과 금지. 다른 안정제와<br>함께 조합되어 사용되었을<br>경우 조합된 안정제의 총량은<br>0.75% 초과 금지                      |
|           |                 | (2)<br>비표준 냉동 디저트                    | (2)<br>0.1%                                                                                                                             |
|           |                 | (3)<br>피클과 렐리쉬                       | (3)<br>0.05%                                                                                                                            |
|           |                 | (4)<br>비표준 음료 베이스, 비표준<br>음료믹스       | (4)<br>음료의 0.05%.<br>소르비탄모노스테아레이트가<br>사용되었을 경우 총량은<br>음료의 0.05% 초과 금지                                                                   |
|           |                 | (5)                                  | (5)                                                                                                                                     |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                    | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                             |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 모조크림 믹스 (건조)                                                                     | 0.1%. 폴리소르베이트 60,<br>폴리소르베이트 65 또는<br>소르비탄모노스테아레이트가<br>단독으로 또는 조합되어<br>사용되었을 경우 총량은 0.4%<br>초과 금지                                        |
|           |              | (6)<br>식물성 기름 거품 토폭                                                              | (6)<br>0.05%. 폴리소르베이트 60,<br>폴리소르베이트 65 또는<br>소르비탄모노스테아레이트가<br>단독으로 또는 조합되어<br>사용되었을 경우 총량은 0.4%<br>초과 금지                                |
|           |              | (7)<br>케이크 아이싱, 케이크<br>아이싱 믹스                                                    | (7)<br>완성된 케이크 아이싱의<br>0.5%. 폴리소르베이트 60,<br>폴리소르베이트 65 또는<br>소르비탄모노스테아레이트가<br>단독으로 또는 조합되어<br>사용되었을 경우 총량은<br>완성된 케이크 아이싱의 0.5%<br>초과 금지 |
|           |              | (8)<br>소금                                                                        | (8)<br>B.17.001절의 요구사항에<br>따라 10 p.p.m.                                                                                                  |
|           |              | (9)<br>휘핑크림                                                                      | (9)<br>0.1%                                                                                                                              |
|           |              | (10)<br>구강청결용 제품                                                                 | (10)<br>100 p.p.m.                                                                                                                       |
|           |              | (11)<br>크림 코티지치즈                                                                 | (11)<br>B.08.052절의 요구사항에<br>따라 80 p.p.m.                                                                                                 |
|           |              | (12)<br>향신료 오일 및 향신료<br>올레오레진류 (보존처리된<br>육류 및 부산물<br>큐어링의펌핑피클용)<br>(Division 14) | (12)<br>펌핑피클의 0.2%                                                                                                                       |
|           |              | (13)                                                                             | (13)                                                                                                                                     |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                 | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                         |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 소시지 케이싱                                                                                       | 케이싱의 0.15%                                                                                                           |
|           |              | (14)<br>훈제 향미료(액상)                                                                            | (14)<br>우수제조관리기준(GMP).<br>폴리소베이트 80의<br>잔류물질은 완성된 식품에서<br>275 p.p.m. 초과 금지                                           |
|           |              | (15)<br>식물성 기름                                                                                | (15)<br>0.125%                                                                                                       |
|           |              | (16)<br>아나토 제제                                                                                | (16)<br>총 색소 제조의 25%                                                                                                 |
|           |              | (17)<br>강황 제제                                                                                 | (17)<br>총 색소 제조의 50%                                                                                                 |
|           |              | (18)<br>농축 훈제 향미료 (액상)                                                                        | (18)<br>우수제조관리기준(GMP).<br>폴리소베이트 80의<br>잔류물질은 완성된 식품에서<br>0.3% 초과 금지                                                 |
|           |              | (19)<br>비표준 셀러드드레싱                                                                            | (19)<br>0.25%                                                                                                        |
|           |              | (20)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                       | (20)<br>0.1%. 포리옥시 에틸렌(20)가<br>사용되었을 경우 총량은 0.1%<br>초과 금지. 다른 안정제와<br>함께 조합되어 사용되었을<br>경우 조합된 안정제의 총량은<br>0.5% 초과 금지 |
|           |              | (21)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                       | (21)<br>0.1%. 폴리소르베이트 65가<br>사용되었을 경우 총량은 0.1%<br>초과 금지. 다른 안정제와<br>함께 조합되어 사용되었을<br>경우 조합된 안정제의 총량은<br>0.5% 초과 금지   |
|           |              | (22)<br>뼈 없는 가금류, 머릿고기,<br>가금류 통조림,<br>머릿고기(헤드치즈), 조리된<br>고기(Division 14), 조리된<br>가금류 및 보존처리된 | (22)<br>우수제조관리기준(GMP).<br>양념을 함유한 완성된 식품의<br>폴리소베이트 80의<br>잔류물질은 0.15% 초과 금지                                         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                       | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 고기용(Division 14) 양념<br>(23)<br>쌀 기반 (즉석 섭취) 시리얼     | (23)<br>0.1%                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P.3       | 폴리소베이트 60    | (1)<br>모조크림 믹스(건조), 식물성<br>기름 거품 토퍼                 | (1)<br>0.4%. 폴리옥시 에틸렌(20),<br>소르비탄모노스테아레이트,<br>폴리옥시 에틸렌(20)가<br>단독으로 또는 조합하여<br>사용되었을 때 총량은 0.4%<br>초과 금지, 식물성 기름 거품<br>토퍼의 경우, 식물성 기름<br>거품 토퍼의 폴리소르베이트<br>60의 양이 0.77%를 초과하지<br>않고<br>소르비탄모노스테아레이트의<br>양이 0.27%를 초과하지 않을<br>때, 폴리옥시 에틸렌(20)과<br>소르비탄모노스테아레이트의<br>조합은 0.4% 초과 가능 |
|           |              | (2)<br>케이크                                          | (2)<br>건조 무게 0.5%. 폴리옥시<br>에틸렌(20)가 사용되는 경우<br>총량은 건조 무게 기준 0.5%<br>초과 금지                                                                                                                                                                                                         |
|           |              | (3)<br>케이크, 케이크 믹스                                  | (3)<br>건조 무게 0.5%.<br>소르비탄모노스테아레이트가<br>사용되는 경우 총량은 건조<br>무게 기준 0.7% 초과 금지                                                                                                                                                                                                         |
|           |              | (4)<br>비표준 제과류 코팅 및<br>비표준 성형 제과류 제품<br>(제과류 및 제빵용) | (4)<br>0.5%. 폴리옥시 에틸렌(20),<br>소르비탄모노스테아레이트<br>또는<br>소르비탄모노스테아레이트가<br>사용되는 경우 총량은 1.0%<br>초과 금지                                                                                                                                                                                    |
|           |              | (5)<br>케이크 아이싱, 케이크<br>아이싱 믹스                       | (5)<br>완성된 케이크 아이싱의<br>0.5%.                                                                                                                                                                                                                                                      |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                       | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                 |
|-----------|--------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                     | 소르비탄모노스테아레이트<br>또는 폴리옥시 에틸렌(20),<br>소르비탄올리에이트를<br>단독으로 또는 조합되어<br>사용되었을 경우 총량은<br>완성된 케이크 아이싱의 0.5%<br>초과 금지 |
|           |              | (6)<br>파이 필링, 푸딩                    | (6)<br>건조 무게 기준 0.5%                                                                                         |
|           |              | (7)<br>비표준 음료 베이스, 비표준<br>음료믹스      | (7)<br>음료의 0.05%.<br>소르비탄모노스테아레이트가<br>사용되었을 경우 총량은<br>음료의 0.05% 초과 금지                                        |
|           |              | (8)<br>사워크림 대체재                     | (8)<br>0.1%                                                                                                  |
|           |              | (9)<br>비표준 드레싱, 비표준<br>조리된 소스 통조림   | (9)<br>0.3%                                                                                                  |
|           |              | (10)<br>가금류 베이스팅용 오일 제제             | (10)<br>0.25%                                                                                                |
|           |              | (11)<br>비표준 딥 소스, 비표준<br>샌드위치 스프레드  | (11)<br>0.2%                                                                                                 |
|           |              | (12)<br>수프 베이스 및 믹스 (건조)            | (12)<br>섭취되는 수프에 250 p.p.m.                                                                                  |
|           |              | (13)<br>배터(튀김반죽) 코팅 믹스<br>(건조)      | (13)<br>건조 믹스의 0.5%                                                                                          |
|           |              | (14)<br>(미리 혼합된) 알코올 칵테일            | (14)<br>음료로 섭취되는 경우 120<br>p.p.m.                                                                            |
|           |              | (15)<br>식물성 크림 거품제, 식물성<br>기름 토핑 믹스 | (15)<br>0.4%.                                                                                                |
|           |              | (16)<br>코코넛 밀크 통조림                  | (16)<br>폴리옥시<br>에틸렌(20)소르비탄트리스테<br>아레이트 또는<br>소르비탄모노스테아레이트가                                                  |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물  | 2 열<br>허용된 식품                                                                                             | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                         |
|-----------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |               |                                                                                                           | 단독으로 또는 조합되어<br>사용되는 경우 총량은 0.4%<br>초과 금지                                                                            |
| P.4       | 폴리소르베이트<br>65 | (1)<br>(향미명) 우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명) 부분<br>탈지우유, (향미명) 탈지우유,<br>우유 고형분 첨가된 (향미명)<br>탈지우유 | (1)<br>0.5%                                                                                                          |
|           |               | (2)<br>샤베트                                                                                                | (2)<br>0.1%. 폴리옥시 에틸렌(20)가<br>사용되었을 경우 총량은 0.1%<br>초과 금지. 다른 안정제와<br>함께 조합되어 사용되었을<br>경우 조합된 안정제의 총량은<br>0.75% 초과 금지 |
|           |               | (3)<br>비표준 냉동 디저트                                                                                         | (3)<br>0.1%                                                                                                          |
|           |               | (4)<br>케이크                                                                                                | (4)<br>건조 무게 0.3%. 폴리옥시<br>에틸렌(20)이 사용되는 경우<br>총량은 건조 무게 기준 0.5%<br>초과 금지                                            |
|           |               | (5)<br>비표준 제과류 코팅                                                                                         | (5)<br>0.55. 폴리옥시<br>에틸렌(20)소르비탄모노스테<br>아레이트 또는<br>소르비탄트리스테아레이트가<br>사용될 경우 총량은 1.0%<br>초과 금지                         |
|           |               | (6)<br>비표준 음료 베이스, 비표준<br>음료믹스                                                                            | (6)<br>음료의 0.05%.<br>소르비탄모노스테아레이트가<br>사용되었을 경우 총량은<br>음료의 0.05% 초과 금지                                                |
|           |               | (7)<br>모조크림 믹스(건조), 식물성<br>기름 거품 토평                                                                       | (7)<br>0.4%. 폴리옥시<br>에틸렌(20)소르비탄모노스테                                                                                 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물         | 2 열<br>허용된 식품                                                                  | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                         |
|-----------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                      |                                                                                | 아레이트,<br>소르비탄모노스테아레이트<br>또는 폴리옥시 에틸렌(20)<br>소르비탄 모노올레이에트를<br>단독으로 또는 조합하여<br>사용되었을 때 총량은 0.4%<br>초과 금지               |
|           |                      | (8)<br>구강청결용 제품                                                                | (8)<br>200 p.p.m.                                                                                                    |
|           |                      | (9)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                         | (9)<br>0.1%. 폴리옥시 에틸렌(20)가<br>사용되었을 경우 총량은 0.1%<br>초과 금지. 다른 안정제와<br>함께 조합되어 사용되었을<br>경우 조합된 안정제의 총량은<br>0.5% 초과 금지  |
|           |                      | (10)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                        | (10)<br>0.1%. 폴리옥시 에틸렌(20)가<br>사용되었을 경우 총량은 0.1%<br>초과 금지. 다른 안정제와<br>함께 조합되어 사용되었을<br>경우 조합된 안정제의 총량은<br>0.5% 초과 금지 |
|           |                      | (11)<br>식물성 기름 거품제, 식물성<br>기름 토핑 믹스                                            | (11)<br>0.4%. 폴리옥시<br>에틸렌(20)소르비탄모노스테<br>아레이트, 또는<br>소르비탄모노스테아레이트가<br>단독으로 또는 조합하여<br>사용될 경우 총량은 0.4%<br>초과 금지       |
| P.5       | 폴리옥시에틸렌<br>(8)스테아레이트 | 비표준 베이커리류                                                                      | 0.4%                                                                                                                 |
| P.6       | 알긴산칼륨                | 알긴과 같은 식품 목록                                                                   | 알긴에 대해 규정된 것과 같음                                                                                                     |
| P.7       | 카라기난 칼륨              | (1)<br>에일 맥주, 맥주, 머릿고기,<br>가금류 통조림, 크림, 프렌치<br>드레싱, 헤드 치즈,<br>과일젤리(펙틴 함유), 라이트 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                             | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                 |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 맥주, 맥아 리큐어, 겔화제<br>사용이 허용된 조리된 육류<br>및 육류 부산물용 혼합육,<br>육류 부산물 로프, 미트로프,<br>향첨가 우유, 머스타드 피클,<br>흑맥주 (포터), 양념 육류,<br>양념 육류 부산물, 켈리쉬,<br>샐러드 드레싱, (향미명)<br>탈지우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 탈지우유, 우유<br>고형분 첨가된 (향미명)<br>부분탈지우유, 스타우트 맥주 |                                                                              |
|           |              | (2)<br>코티지치즈, 크림 코티지치즈                                                                                                                                                                                                                    | (2)<br>B.08.051절과 B.08.052절의<br>요구사항에 따라 0.5%                                |
|           |              | (3)<br>연유                                                                                                                                                                                                                                 | (3)<br>0.015%                                                                |
|           |              | (4)<br>샤베트                                                                                                                                                                                                                                | (4)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%                                          |
|           |              | (5)<br>농축 부분 탈지우유, 부분<br>탈지 연유                                                                                                                                                                                                            | (5)<br>0.01%                                                                 |
|           |              | (6)<br>아미노산 또는<br>가수분해단백질 기반 영아용<br>조제식                                                                                                                                                                                                   | (6)<br>섭취되는 경우 0.1%. 알긴<br>또는 구아검 또는 둘이 함께<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.1% 초과 금지  |
|           |              | (7)<br>영아용 조제식                                                                                                                                                                                                                            | (7)<br>섭취되는 경우 0.03%. 알긴<br>또는 구아검 또는 둘이 함께<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.1% 초과 금지 |
|           |              | (8)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                             | (8)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                         |
|           |              | (9)<br>저칼로리 마가린                                                                                                                                                                                                                           | (9)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및                                      |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                          | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                         |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                        | 디글리세리드와<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지                         |
|           |              | (10)<br>사워크림                                                                                           | (10)<br>0.5%. 모노글리세리드, 모노<br>및 디글리세리드,<br>인산나트륨을 제외한<br>식품에서 이 목록의 허용된<br>다른 식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지 |
|           |              | (11)<br>아스파라거스 통조림, 껍질<br>콩 통조림, 완두콩 통조림,<br>강낭콩 통조림                                                   | (11)<br>B.11.002(d)(viii)(C) 절의<br>요구사항에 따라 1.0%                                                                     |
|           |              | (12)<br>냉장포장 치즈식품, 냉장포장<br>(원료명)을 함유한 치즈식품,<br>냉장포장 (원료명)을 함유한<br>(유형명) 치즈식품, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈 | (12)<br>0.5%. 이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                |
|           |              | (13)<br>무유당 우유 단백질 기반<br>영아용 조제식                                                                       | (13)<br>섭취되는 0.05%. 알긴 또는<br>구아검 또는 둘이 함께<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.05% 초과 금지                                          |
|           |              | (14)<br>조리된 어류 및 식육가공품<br>(Division 21)                                                                | (14)<br>B.21.006절의 요구사항에<br>따른 우수제조관리기준(GMP)                                                                         |
|           |              | (15)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                | (15)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                  |
|           |              | (16)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                                | (16)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                  |
|           |              | (17)                                                                                                   | (17)                                                                                                                 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                               | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드                                                                                                                       | 0.5%. 인산염, 구연산염,<br>주석산염 또는 글루콘산<br>나트륨을 제외한 식품에서 이<br>목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                                                                                                                                                         |
|           |              | (18)<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드                                                                                                               | (18)<br>0.5%. 구연산염, 리세틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드, 인산염,<br>글루콘산 나트륨 또는<br>주석산염을 제외한 식품에서<br>이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                                                                                                                |
| P.8       | 염화칼륨         | 비표준 식품                                                                                                                                                      | 우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P.9       | 구연산칼륨        | (1)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드, 치즈 식품,<br>(원료명)을 함유한 치즈 식품,<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드, (유형명) 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>가공치즈 | (1)<br>4.0%. 제2인산칼슘,<br>제2인산칼륨, 제3인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>나트륨알루미늄인산염,<br>헥사메타메타인산나트륨,<br>인산수소이소나트륨,<br>제1인산나트륨,<br>제3인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>구연산칼슘, 구연산칼륨,<br>구연산나트륨,<br>주석산칼륨나트륨,<br>주석산나트륨 또는<br>글루콘산나트륨이 조합되어<br>사용될 경우 이들 염의 총량은<br>무수염으로 계산했을 때<br>4.0%를 넘지 않아야 하며,<br>무수염으로 계산된 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                               | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                                                                             | 인산염으로 3.5% 초과 금지                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P.10      | 퍼셀레란 칼륨      | 퍼셀레란과 같은 식품 목록                                                                                                                                              | 퍼셀레란에 대해 규제오딘<br>것과 같음                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P.11      | 제2인산칼륨       | (1)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드, 치즈 식품,<br>(원료명)을 함유한 치즈 식품,<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드, (유형명) 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>가공치즈 | (1)<br>3.5%. 제2인산칼슘,<br>제2인산칼륨, 제3인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>나트륨알루미늄인산염,<br>헥사메타메타인산나트륨,<br>인산수소이나트륨,<br>제1인산나트륨,<br>제3인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>구연산칼슘, 구연산칼륨,<br>구연산나트륨,<br>주석산칼륨나트륨,<br>주석산나트륨 또는<br>글루콘산나트륨이 조합되어<br>사용될 경우 이들 염의 총량은<br>무수염으로 계산했을 때<br>4.0%를 넘지 않아야 하며,<br>무수염으로 계산된<br>인산염으로 3.5% 초과 금지 |
| P.11<br>A | 제3인산칼륨       | (1)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드, 치즈 식품,<br>(원료명)을 함유한 치즈 식품,<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드, (유형명) 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>가공치즈 | (1)<br>4.0%. 제2인산칼슘,<br>제2인산칼륨, 제3인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>나트륨알루미늄인산염,<br>헥사메타메타인산나트륨,<br>인산수소이나트륨,<br>제1인산나트륨,<br>제3인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>구연산칼슘, 구연산칼륨,<br>구연산나트륨,                                                                                                                                     |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물     | 2 열<br>허용된 식품                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                      |
|-----------|------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                  |                                              | 주석산칼륨나트륨,<br>주석산나트륨 또는<br>글루콘산나트륨이 조합되어<br>사용될 경우 이들 염의 총량은<br>무수염으로 계산했을 때<br>4.0%를 넘지 않아야 하며,<br>무수염으로 계산된<br>인산염으로 3.5% 초과 금지                                                                                                  |
|           |                  | (2)<br>비표준 식품                                | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                              |
| P.11<br>B | 피로인산칼슘,<br>4염기성의 | (1)<br>조리생선과<br>조리육류 블랜드<br>(B.21.006(n) 언급) | (1)<br>인산수소이나트륨으로<br>측정되었을 때 0.15%.<br>제4피로인산칼륨,<br>트리폴리인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>헥사메타인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>피로인산나트륨칼륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>3인산나트륨 또는<br>제3피로인산나트륨 의<br>조합이 사용되었을 경우,<br>인산수소이나트륨으로<br>측정되었을 때 인산염 총량은<br>0.4% 초과 금지 |
|           |                  | (2)<br>비표준 식품                                | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                              |
| P.11<br>C | 트리폴리인산칼<br>륨     | 조리생선과 조리육류 블랜드<br>(B.21.006(n) 언급)           | 인산수소이나트륨으로<br>측정되었을 때 0.15%.<br>제4피로인산칼륨,<br>트리폴리인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>헥사메타인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>피로인산나트륨칼륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>제3인산나트륨 또는                                                                                      |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물   | 2 열<br>허용된 식품                                                                                  | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                            |
|-----------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                |                                                                                                | 제3피로인산나트륨의 조합이<br>사용되었을 경우,<br>인산수소이나트륨으로<br>측정되었을 때 인산염 총량은<br>0.4% 초과 금지                                                              |
| P.12      | 알긴산프로필렌<br>글리콜 | (1)<br>에일 맥주, 맥주, 프렌치<br>드레싱, 라이트 맥주, 맥아<br>리큐어, 머스타드 피클,<br>흑맥주(포터), 켈리쉬, 샐러드<br>드레싱, 스타우트 맥주 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |
|           |                | (2)<br>코티지치즈, 크림 코티지치즈                                                                         | (2)<br>B.08.051절과 B.08.052절의<br>요구사항에 따라 0.5%                                                                                           |
|           |                | (3)<br>샤베트                                                                                     | (3)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%                                                                                                     |
|           |                | (4)<br>비표준 식품                                                                                  | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |
|           |                | (5)<br>저칼로리 마가린                                                                                | (5)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드와<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지 |
|           |                | (6)<br>사워크림                                                                                    | (6)<br>0.5%. 모노글리세리드, 모노<br>및 디글리세리드,<br>인산나트륨을 제외한<br>식품에서 이 목록의 허용된<br>다른 식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                     |
|           |                | (7)<br>아스파라거스 통조림, 껍질<br>콩 통조림, 완두콩 통조림,                                                       | (7)<br>B.11.002(d)(viii)(C)절의<br>요구사항에 따라 1.0%                                                                                          |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물               | 2 열<br>허용된 식품                                                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                          |
|-----------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                            | 강낭콩 통조림                                                                                               |                                                                                                                                                       |
|           |                            | (8)<br>냉장포장 치즈식품, 냉장포장<br>(원료명)을 함유한 치즈식품,<br>냉장포장 (원료명)을 함유한<br>(유형명) 치즈식품, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈 | (8)<br>0.5%. 이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                                                  |
|           |                            | (9)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                | (9)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                                    |
|           |                            | (10)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                               | (10)<br>B.08.071절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                                   |
|           |                            | (11)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드                                                         | (11)<br>0.5%. 인산염, 구연산염,<br>주석산염 또는 글루콘산<br>나트륨을 제외한 식품에서 이<br>목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                  |
|           |                            | (12)<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드                                                         | (12)<br>0.5%. 구연산염, 리세틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드, 인산염,<br>글루콘산 나트륨 또는<br>주석산염을 제외한 식품에서<br>이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지 |
| P.13      | 메틸셀룰로스의<br>프로필렌글리콜<br>에스테르 | 하이드록시프로필셀룰로스와<br>같은 식품 목록                                                                             | 하이드록시프로필셀룰로스에<br>대해 규정된 것과 같음                                                                                                                         |
| P.14      | 프로필렌글리콜<br>지방산에스테르         | (1)<br>아이스크림 믹스                                                                                       | (1)<br>믹스로 만든 아이스크림의<br>0.35%                                                                                                                         |
|           |                            | (2)<br>비표준 식품                                                                                         | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                  |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물     | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                               | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                          |
|-----------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                  | (3)<br>아이스밀크 믹스                                                                                                                                             | (3)<br>믹스로 만든 아이스밀크의<br>0.35%                                                                                                                         |
| Q.1       | 퀵라야 추출물<br>(타입2) | (1)<br>추잉껌, 무탄산 물기반<br>향첨가 청량음료 및 비표준<br>향첨가 알코올음료용<br>오일기반 색소제제 및 비표준<br>오일기반 재료                                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP).<br>완성된 식품의 퀵라야 추출물<br>타입2는 사포닌으로 측정했을<br>때 50 p.p.m. 초과 금지                                                                      |
|           |                  | (2)<br>건조 소스 믹스, 건조 수프<br>믹스, 육류 및 가금류<br>마리네이드, 즉석섭취 차,<br>세이보리 스낵, 비표준<br>음료믹스, 비표준 탄산<br>무알코올음료 및 비표준<br>채소 주스용 오일기반<br>색소제제 및 비표준<br>오일기반 재료            | (2)<br>우수제조관리기준(GMP).<br>완성된 식품의 퀵라야 추출물<br>타입2는 사포닌으로 측정했을<br>때 25 p.p.m. 초과 금지                                                                      |
|           |                  | (3)<br>카페인 에너지 음료, 스포츠<br>음료 및 비타민/미네랄<br>음료용 오일기반 색소제제 및<br>비표준 오일기반 재료<br>(식품의약품규정 파트 D 의거<br>첨가된 비타민 음료 제외)                                              | (3)<br>우수제조관리기준(GMP).<br>완성된 식품의 퀵라야 추출물<br>타입2는 사포닌으로 측정했을<br>때 130 p.p.m. 초과 금지                                                                     |
|           |                  | (4)<br>비표준 오일기반 향미료                                                                                                                                         | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                  |
| S.1       | 산성피로인산나<br>트륨    | (1)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드, 치즈 식품,<br>(원료명)을 함유한 치즈 식품,<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드, (유형명) 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>가공치즈 | (1)<br>3.5%. 제2인산칼슘,<br>제2인산칼륨, 제3인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>나트륨알루미늄인산염,<br>헥사메타인산나트륨,<br>인산수소이나트륨,<br>제1인산나트륨,<br>제3인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>제4피로인산나트륨, |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                       | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                        |
|-----------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                                     | 구연산칼슘, 구연산칼륨,<br>구연산나트륨,<br>주석산칼륨나트륨,<br>주석산나트륨 또는<br>글루콘산나트륨이 조합되어<br>사용될 경우 이들 염의 총량은<br>무수염으로 계산했을 때<br>4.0%를 넘지 않아야 하며,<br>무수염으로 계산된<br>인산염으로 3.5% 초과 금지                                                                        |
|           |              | (2)<br>조리생선과 조리육류 블랜드<br>(B.21.006(n) 언급)                                                                           | (2)<br>인산수소이소나트륨으로<br>측정되었을 때 0.15%.<br>제4피로인산칼륨,<br>트리폴리인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>헥사메타인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>피로인산나트륨칼륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>3인산나트륨 또는<br>제3피로인산나트륨 의<br>조합이 사용되었을 경우,<br>인산수소이소나트륨으로<br>측정되었을 때 인산염 총량은<br>0.4% 초과 금지 |
| S.2       | 알긴산나트륨       | (1)<br>알긴과 같은 식품 목록                                                                                                 | (1)<br>알긴에 대해 규정된 것과 같음                                                                                                                                                                                                             |
|           |              | (2)<br>굵은 소금                                                                                                        | (2)<br>15 p.p.m.                                                                                                                                                                                                                    |
|           |              | (3)<br>냉동 생선용 글레이즈                                                                                                  | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                |
|           |              | (4)<br>머릿고기(헤드 치즈), 육류 및<br>부산물 로프, 육류 부산물<br>로프, 육류 및 육류 부산물용<br>혼합육, 미트로프, 조리된<br>육류, 조리된 육류 부산물,<br>조리된 가금류, 조리된 | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물      | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                               | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                   | 가금류 부산물, 보존처리된<br>식육가공품, 보존처리된 육류<br>부산물, 보존처리된 가금류,<br>보존처리된 가금류 부산물,<br>소시지, 비표준 생선가공품                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| S.2A      | 나트륨알루미늄<br>인산염    | (1)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드, 치즈 식품,<br>(원료명)을 함유한 치즈 식품,<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드, (유형명) 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>가공치즈 | (1)<br>3.5%. 제2인산칼슘,<br>제2인산칼륨, 제3인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>나트륨알루미늄인산염,<br>헥사메타메타인산나트륨,<br>인산수소이소나트륨,<br>제1인산나트륨,<br>제3인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>구연산칼슘, 구연산칼륨,<br>구연산나트륨,<br>주석산칼륨나트륨,<br>주석산나트륨 또는<br>글루콘산나트륨이 조합되어<br>사용될 경우 이들 염의 총량은<br>무수염으로 계산했을 때<br>4.0%를 넘지 않아야 하며,<br>무수염으로 계산된<br>인산염으로 3.5% 초과 금지 |
| S.3       | 카복시메틸셀룰<br>로오스나트륨 | (1)<br>크림, 프렌치 드레싱,<br>머스타드 피클, (향미명)<br>우유, (향미명) 부분탈지우유,<br>우유 고형분 첨가된 (향미명)<br>부분 탈지우유, (향미명)<br>탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명) 탈지우유,<br>렐리쉬, 샐러드 드레싱         | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|           |                   | (2)<br>코티지치즈, 크림 코티지치즈                                                                                                                                      | (2)<br>B.08.051절과 B.08.052절의<br>요구사항에 따라 0.5%                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                          | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                              |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | (3)<br>샤베트                                                                                                                                                                             | (3)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%                                                                                                       |
|           |              | (4)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                          | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                      |
|           |              | (5)<br>냉동 생선용 글레이즈                                                                                                                                                                     | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                      |
|           |              | (6)<br>치즈 식품, (원료명)을 함유한<br>치즈식품, 가공치즈 식품,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>식품                                                                                                                    | (6)<br>B.08.040, B.08.041,<br>B.08.041.1, B.08.041.2,<br>B.08.041.3절과<br>B.08.041.4절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                    |
|           |              | (7)<br>냉장포장 치즈식품, 냉장포장<br>(원료명)을 함유한 치즈식품,<br>냉장포장 (원료명)을 함유한<br>(유형명) 치즈식품, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈,<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드, 가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드 | (7)<br>B.08.035, B.08.037,<br>B.08.038, B.08.039,<br>B.08.041.3, B.08.041.4,<br>B.08.041.6, B.08.041.7절과<br>B.08.041.8절의 요구사항에<br>따라 0.5% |
|           |              | (8)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                                                                                                 | (8)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                        |
|           |              | (9)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                                                                                                                 | (9)<br>B.08.071절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                        |
| S.4       | 카라기난나트륨      | (1)<br>에일 맥주, 맥주, 머릿고기,<br>가금류 통조림, 크림, 프렌치<br>드레싱, 헤드치즈, 펙틴 함유<br>과일젤리, 라이트 맥주,<br>겔화제 사용이 허용된 조리된<br>육류 및 육류 부산물용<br>혼합육, 육류 부산물 로프,<br>미트로프, 향첨가 우유,                                | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                      |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                      | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                              |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 머스타드 피클, 흑맥주(포터),<br>양념 육류, 양념 육류 부산물,<br>젤리쉬, 샐러드 드레싱,<br>(향미명) 탈지우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 탈지우유, 우유<br>고형분 첨가된 (향미명)<br>부분탈지우유, 스타우트 맥주 |                                                                                                                           |
|           |              | (2)<br>코티지치즈, 크림 코티지치즈                                                                                                                             | (2)<br>B.08.051절과 B.08.052절의<br>요구사항에 따라 0.5%                                                                             |
|           |              | (3)<br>연유                                                                                                                                          | (3)<br>0.015%                                                                                                             |
|           |              | (4)<br>샤베트                                                                                                                                         | (4)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%                                                                                       |
|           |              | (5)<br>농축 부분 탈지우유,<br>탈지(부분)연유                                                                                                                     | (5)<br>0.01%                                                                                                              |
|           |              | (6)<br>아미노산 또는<br>가수분해단백질 기반 영아용<br>조제식                                                                                                            | (6)<br>섭취되는 0.1%.<br>알긴 또는 구아검 또는 둘이<br>함께 조합되어 사용될 경우<br>총량은 0.1% 초과 금지                                                  |
|           |              | (7)<br>영아용 조제식                                                                                                                                     | (7)<br>섭취되는 0.03%.<br>알긴 또는 구아검 또는 둘이<br>함께 조합되어 사용될 경우<br>총량은 0.03% 초과 금지                                                |
|           |              | (8)<br>비표준 식품                                                                                                                                      | (8)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                      |
|           |              | (9)<br>저칼로리 마가린                                                                                                                                    | (9)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드와<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                          | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                         |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                        | 0.5% 초과 금지                                                                                                           |
|           |              | (10)<br>사워크림                                                                                           | (10)<br>0.5%. 모노글리세리드, 모노<br>및 디글리세리드,<br>인산나트륨을 제외한<br>식품에서 이 목록의 허용된<br>다른 식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지 |
|           |              | (11)<br>아스파라거스 통조림, 껍질<br>콩 통조림, 완두콩 통조림,<br>강낭콩 통조림                                                   | (11)<br>B.11.002(d) (viii)(C)절의<br>요구사항에 따라 1.0%                                                                     |
|           |              | (12)<br>냉장포장 치즈식품, 냉장포장<br>(원료명)을 함유한 치즈식품,<br>냉장포장 (원료명)을 함유한<br>(유형명) 치즈식품, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈 | (12)<br>0.5%. 이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                |
|           |              | (13)<br>무유당 우유 단백질 기반<br>영아용 조제식                                                                       | (13)<br>섭취되는 0.05%.<br>알긴 또는 구아검 또는 둘이<br>함께 조합되어 사용될 경우<br>총량은 0.05% 초과 금지                                          |
|           |              | (14)<br>조리된 어류 및 식육가공품<br>(Division 21)                                                                | (14)<br>B.21.006절의 요구사항에<br>따른 우수제조관리기준(GMP)                                                                         |
|           |              | (15)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                | (15)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                  |
|           |              | (16)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                                | (16)<br>B.08.071절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                  |
|           |              | (17)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드                                                          | (17)<br>0.5%. 인산염, 구연산염,<br>주석산염 또는 글루콘산<br>나트륨을 제외한 식품에서 이<br>목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어                             |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물     | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                  |                                                                                                                              | 사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|           |                  | (18)<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드                                                                                | (18)<br>0.5%. 구연산염, 리세틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드, 인산염,<br>글루콘산 나트륨 또는<br>주석산염을 제외한 식품에서<br>이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                                                                                                                                   |
| S.5       | 셀룰로오스글리<br>콜산나트륨 | 카복시메틸셀룰로스나트륨과<br>같은 식품 목록                                                                                                    | 카복시메틸셀룰로스나트륨에<br>대해 규정된 것과 같음                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| S.6       | 구연산나트륨           | (1)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드, 가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드, (유형명) 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>가공치즈 | (1)<br>4.0%. 제2인산칼슘,<br>제2인산칼륨, 제3인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>나트륨알루미늄인산염,<br>헥사메타메타인산나트륨,<br>인산수소이나트륨,<br>제1인산나트륨,<br>제3인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>구연산칼슘, 구연산칼륨,<br>구연산나트륨,<br>주석산칼륨나트륨,<br>주석산나트륨 또는<br>글루콘산나트륨이 조합되어<br>사용될 경우 이들 염의 총량은<br>무수염으로 계산했을 때<br>4.0%를 넘지 않아야 하며,<br>무수염으로 계산된<br>인산염으로 3.5% 초과 금지 |
|           |                  | (2)<br>연유, 탈지(부분)연유 또는<br>농축 부분 탈지우유, 탈지                                                                                     | (2)<br>단독으로 또는<br>인산수소이나트륨과 조합하여                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물  | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                              | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |               | 연유 또는 농축 탈지우유                                                                                                              | 0.1%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|           |               | (3)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                                                     | (3)<br>B.08.071절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|           |               | (4)<br>샤베트                                                                                                                 | (4)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|           |               | (5)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                                     | (5)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| S.7       | 퍼셀레란나트륨       | 퍼셀레란과 같은 식품 목록                                                                                                             | 퍼셀레란에 대해 규정된 것과<br>같음                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| S.8       | 글루콘산나트륨       | (1)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드, 가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드, 다양한 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>가공치즈 | (1)<br>4.0%. 제2인산칼슘,<br>제2인산칼륨, 제3인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>나트륨알루미늄인산염,<br>헥사메타메타인산나트륨,<br>인산수소이나트륨,<br>제1인산나트륨,<br>제3인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>구연산칼슘, 구연산칼륨,<br>구연산나트륨,<br>주석산칼륨나트륨,<br>주석산나트륨 또는<br>글루콘산나트륨이 조합되어<br>사용될 경우 이들 염의 총량은<br>무수염으로 계산했을 때<br>4.0%를 넘지 않아야 하며,<br>무수염으로 계산된<br>인산염으로 3.5% 초과 금지 |
| S.9       | 헥사메타인산나<br>트륨 | (1)<br>머스타드 피클, 렐리쉬                                                                                                        | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|           |               | (2)<br>아이스밀크, 아이스밀크 믹스                                                                                                     | (2)<br>B.08.071절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|           |               | (3)                                                                                                                        | (3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 영아용 조제식                                                                                                                      | 섭취되는 식품에서 0.05%.<br>헥사메타인산칼륨나트륨과<br>조합하여 사용되는 경우,<br>헥사메타인산나트륨으로<br>측정되었을 때 총량은 0.05%<br>초과 금지                                                                                                                                                                                                                                                          |
|           |              | (4)<br>샤베트                                                                                                                   | (4)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|           |              | (5)<br>비표준 식품                                                                                                                | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|           |              | (6)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드, 가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드, (유형명) 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>가공치즈 | (6)<br>3.5%. 제2인산칼슘,<br>제2인산칼륨, 제3인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>나트륨알루미늄인산염,<br>헥사메타메타인산나트륨,<br>인산수소이나트륨,<br>제1인산나트륨,<br>제3인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>구연산칼슘, 구연산칼륨,<br>구연산나트륨,<br>주석산칼륨나트륨,<br>주석산나트륨 또는<br>글루콘산나트륨이 조합되어<br>사용될 경우 이들 염의 총량은<br>무수염으로 계산했을 때<br>4.0%를 넘지 않아야 하며,<br>무수염으로 계산된<br>인산염으로 3.5% 초과 금지<br>인산수소이나트륨으로<br>측정되었을 때 0.15%. |
|           |              | (7)<br>조리생선과 조리육류 블랜드<br>(B.21.006(n) 언급)                                                                                    | 제4피로인산칼륨,<br>트리폴리인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>헥사메타인산나트륨,                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                        | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                        |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                                      | 헥사메타인산칼륨나트륨,<br>피로인산나트륨칼륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>3인산나트륨 또는<br>제3피로인산나트륨의 조합이<br>사용되었을 경우,<br>인산수소이나트륨으로<br>측정되었을 때 인산염 총량은<br>0.4% 초과 금지 |
|           |              | (8)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                               | (8)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                  |
| S.11      | 인산수소이나트<br>륨 | (1)<br>머스타드 피클, (향미명)<br>우유, (향미명) 부분탈지우유,<br>우유 고형분 첨가된 (향미명)<br>부분 탈지우유, (향미명)<br>탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명) 탈지우유,  | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                |
|           |              | (2)<br>코티지치즈, 크림 코티지치즈                                                                                               | (2)<br>B.08.051절 또는<br>B.08.052절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                  |
|           |              | (3)<br>연유, 탈지(부분)연유 또는<br>농축 부분 탈지우유, 탈지<br>연유 또는 농축 탈지우유                                                            | (3)<br>단독으로 또는<br>구연산나트륨과 조합하여<br>0.1%                                                                                              |
|           |              | (4)<br>사워크림                                                                                                          | (4)<br>B.08.077(b)(vii)(C)절의<br>요구사항에 따라 0.05%                                                                                      |
|           |              | (5)<br>비표준 식품                                                                                                        | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                |
|           |              | (6)<br>크림치즈 스프레드, 크림치즈<br>(원료명)을 함유한 스프레드,<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드, (유형명) 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명) | (6)<br>3.5%. 제2인산칼슘,<br>제2인산칼륨, 제3인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>나트륨알루미늄인산염,<br>헥사메타메타인산나트륨,<br>인산수소이나트륨,                                   |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 가공치즈                                                                                                                         | 제1인산나트륨,<br>제3인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>구연산칼슘, 구연산칼륨,<br>구연산나트륨,<br>주석산칼륨나트륨,<br>주석산나트륨 또는<br>글루콘산나트륨이 조합되어<br>사용될 경우 이들 염의 총량은<br>무수염으로 계산했을 때<br>4.0%를 넘지 않아야 하며,<br>무수염으로 계산된<br>인산염으로 3.5% 초과 금지                                                                                                      |
| S.12      | 제1인산나트륨      | (1)<br>크림치즈 스프레드, 크림치즈<br>(원료명)을 함유한 스프레드,<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드, (유형명) 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>가공치즈 | (1)<br>3.5%. 제2인산칼슘,<br>제2인산칼륨, 제3인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>나트륨알루미늄인산염,<br>헥사메타메타인산나트륨,<br>인산수소이나트륨,<br>제1인산나트륨,<br>제3인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>구연산칼슘, 구연산칼륨,<br>구연산나트륨,<br>주석산칼륨나트륨,<br>주석산나트륨 또는<br>글루콘산나트륨이 조합되어<br>사용될 경우 이들 염의 총량은<br>무수염으로 계산했을 때<br>4.0%를 넘지 않아야 하며,<br>무수염으로 계산된<br>인산염으로 3.5% 초과 금지 |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| S.13      | 제3인산나트륨      | (1)                                                                                                                          | (1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물    | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                 | 크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드, 가공치즈 스프레드,<br>가공치즈 (원료명)을 함유한<br>스프레드, (유형명) 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>가공치즈 | 3.5%. 제2인산칼슘,<br>제2인산칼륨, 제3인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>나트륨알루미늄인산염,<br>헥사메타메타인산나트륨,<br>인산수소이소나트륨,<br>제1인산나트륨,<br>제3인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>구연산칼슘, 구연산칼륨,<br>구연산나트륨,<br>주석산칼륨나트륨,<br>주석산나트륨 또는<br>글루콘산나트륨이 조합되어<br>사용될 경우 이들 염의 총량은<br>무수염으로 계산했을 때<br>4.0%를 넘지 않아야 하며,<br>무수염으로 계산된<br>인산염으로 3.5% 초과 금지 |
|           |                 | (2)<br>비표준 식품                                                                                                         | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| S.13<br>A | 헥사메타인산칼<br>륨나트륨 | (1)<br>머스타드 피클, 젤리쉬                                                                                                   | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|           |                 | (2)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                                                | (2)<br>B.08.071절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|           |                 | (3)<br>영아용 조제식                                                                                                        | (3)<br>헥사메타인산나트륨으로<br>측정되었을 때, 섭취되는<br>식품에서 0.05%.<br>헥사메타인산나트륨이<br>조합하여 사용되는 경우,<br>헥사메타인산나트륨으로<br>측정되었을 때 총량은 0.05%<br>초과 금지                                                                                                                                                                                    |
|           |                 | (4)<br>샤베트                                                                                                            | (4)<br>B.08.063절의 요구사항에<br>따라 0.75%                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | (5)<br>비표준 식품                                                                                                                | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|           |              | (6)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드, 가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드, (유형명) 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>가공치즈 | (6)<br>3.5%. 제2인산칼슘,<br>제2인산칼륨, 제3인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>나트륨알루미늄인산염,<br>헥사메타메타인산나트륨,<br>인산수소이나트륨,<br>제1인산나트륨,<br>제3인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>구연산칼슘, 구연산칼륨,<br>구연산나트륨,<br>주석산칼륨나트륨,<br>주석산나트륨 또는<br>글루콘산나트륨이 조합되어<br>사용될 경우 이들 염의 총량은<br>무수염으로 계산했을 때<br>4.0%를 넘지 않아야 하며,<br>무수염으로 계산된<br>인산염으로 3.5% 초과 금지<br>인산수소이나트륨으로<br>측정되었을 때 0.15%. |
|           |              | (7)<br>조리생선과 조리육류 블랜드<br>(B.21.006(n) 언급)                                                                                    | 제4피로인산칼륨,<br>트리폴리인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>헥사메타인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>피로인산나트륨칼륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>3인산나트륨 또는<br>제3피로인산나트륨 의<br>조합이 사용되었을 경우,<br>인산수소이나트륨으로<br>측정되었을 때 인산염 총량은<br>0.4% 초과 금지                                                                                                                                                              |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물  | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |               | (8)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                                       | (8)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| S.14      | 주석산칼륨나트륨      | (1)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드, 가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드, (유형명) 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>가공치즈 | (1)<br>4.0%. 제2인산칼슘,<br>제2인산칼륨, 제3인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>나트륨알루미늄인산염,<br>헥사메타메타인산나트륨,<br>인산수소이소나트륨,<br>제1인산나트륨,<br>제3인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>구연산칼슘, 구연산칼륨,<br>구연산나트륨,<br>주석산칼륨나트륨,<br>주석산나트륨 또는<br>글루콘산나트륨이 조합되어<br>사용될 경우 이들 염의 총량은<br>무수염으로 계산했을 때<br>4.0%를 넘지 않아야 하며,<br>무수염으로 계산된<br>인산염으로 3.5% 초과 금지 |
|           |               | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)<br>인산수소이소나트륨으로<br>측정되었을 때 0.15%.<br>제4피로인산칼륨,<br>트리폴리인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>헥사메타인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>피로인산나트륨칼륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>3인산나트륨 또는<br>제3피로인산나트륨 의<br>조합이 사용되었을 경우,                                                                                                                     |
| S.14<br>A | 피로인산나트륨<br>칼륨 | 조리생선과 조리육류 블랜드<br>(B.21.006(n) 언급)                                                                                           | 인산수소이소나트륨으로<br>측정되었을 때 0.15%.<br>제4피로인산칼륨,<br>트리폴리인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>헥사메타인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>피로인산나트륨칼륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>3인산나트륨 또는<br>제3피로인산나트륨 의<br>조합이 사용되었을 경우,                                                                                                                                             |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물     | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                  |                                                                                                                              | 인산수소이나트륨으로<br>측정되었을 때 인산염 총량은<br>0.4% 초과 금지                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| S.15      | 피로인산나트륨,<br>4염기성 | (1)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드, 가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드, (유형명) 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>가공치즈 | (1)<br>3.5%. 제2인산칼슘,<br>제2인산칼륨, 제3인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>나트륨알루미늄인산염,<br>헥사메타메타인산나트륨,<br>인산수소이나트륨,<br>제1인산나트륨,<br>제3인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>구연산칼슘, 구연산칼륨,<br>구연산나트륨,<br>주석산칼륨나트륨,<br>주석산나트륨 또는<br>글루콘산나트륨이 조합되어<br>사용될 경우 이들 염의 총량은<br>무수염으로 계산했을 때<br>4.0%를 넘지 않아야 하며,<br>무수염으로 계산된<br>인산염으로 3.5% 초과 금지 |
|           |                  | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|           |                  | (3)<br>조리생선과 조리육류 블랜드<br>(B.21.006(n) 언급)                                                                                    | 인산수소이나트륨으로<br>측정되었을 때 0.15%.<br>제4피로인산칼륨,<br>트리폴리인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>헥사메타인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>피로인산나트륨칼륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>3인산나트륨 또는<br>제3피로인산나트륨의 조합이<br>사용되었을 경우,                                                                                                                                              |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물     | 2 열<br>허용된 식품                         | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                               |
|-----------|------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                  |                                       | 인산수소이나트륨으로<br>측정되었을 때 인산염 총량은<br>0.4% 초과 금지                                                                                                                                                                                |
| S.15<br>A | 피로인산나트륨,<br>4염기성 | 조리생선과 조리육류 블랜드<br>(B.21.006(n) 언급)    | 인산수소이나트륨으로<br>측정되었을 때 0.15%.<br>제4피로인산칼륨,<br>트리폴리인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>헥사메타인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>피로인산나트륨칼륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>3인산나트륨 또는<br>제3피로인산나트륨 의<br>조합이 사용되었을 경우,<br>인산수소이나트륨으로<br>측정되었을 때 인산염 총량은<br>0.4% 초과 금지 |
| S.15<br>B | 스테아릴-2-젖산<br>나트륨 | (1)<br>아이싱과 아이싱 믹스                    | (1)<br>건조 재료 용량의 0.4%                                                                                                                                                                                                      |
|           |                  | (2)<br>필링과 필링 믹스                      | (2)<br>건조 재료 용량의 0.5%                                                                                                                                                                                                      |
|           |                  | (3)<br>푸딩과 푸딩 믹스                      | (3)<br>완성된 식품의 0.2%                                                                                                                                                                                                        |
|           |                  | (4)<br>사워크림 대체재                       | (4)<br>건조 재료 용량의 1.0%                                                                                                                                                                                                      |
|           |                  | (5)<br>식물성 크림 거품제                     | (5)<br>건조 재료 용량의 2.0%                                                                                                                                                                                                      |
|           |                  | (6)<br>배터(튀김반죽) 믹스                    | (6)<br>건조 재료 용량의 0.75%                                                                                                                                                                                                     |
|           |                  | (7)<br>비표준 크림 기반 리큐어                  | (7)<br>완성된 식품의 0.35%                                                                                                                                                                                                       |
|           |                  | (8)<br>프렌치 드레싱, 샐러드<br>드레싱            | (8)<br>완성된 식품의 0.4%                                                                                                                                                                                                        |
|           |                  | (9)<br>수프                             | (9)<br>완성된 식품의 0.2%                                                                                                                                                                                                        |
| S.15<br>C | 스테아르산나트<br>륨     | (1)<br>필링, 아이싱, 비표준<br>베이커리류, 비표준 제과류 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                       |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물    | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| S.16      | 주석산나트륨          | (1)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드, 가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드, (유형명) 가공치즈,<br>(원료명)을 함유한 (유형명)<br>가공치즈 | (1)<br>4.0%. 제2인산칼슘,<br>제2인산칼륨, 제3인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>나트륨알루미늄인산염,<br>헥사메타메타인산나트륨,<br>인산수소이나트륨,<br>제1인산나트륨,<br>제3인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>구연산칼슘, 구연산칼륨,<br>구연산나트륨,<br>주석산칼륨나트륨,<br>주석산나트륨 또는<br>글루콘산나트륨이 조합되어<br>사용될 경우 이들 염의 총량은<br>무수염으로 계산했을 때<br>4.0%를 넘지 않아야 하며,<br>무수염으로 계산된<br>인산염으로 3.5% 초과 금지 |
| S.16<br>A | 제3인산나트륨         | 조리생선과 조리육류 블랜드<br>(B.21.006(n) 언급)                                                                                           | 제2인산수소나트륨으로<br>측정되었을 때 0.15%.<br>제4피로인산칼륨,<br>트리폴리인산칼륨,<br>산성피로인산나트륨,<br>헥사메타인산나트륨,<br>헥사메타인산칼륨나트륨,<br>피로인산나트륨칼륨,<br>제4피로인산나트륨,<br>3인산나트륨 또는<br>제3피로인산나트륨의 조합이<br>사용되었을 경우,<br>인산수소이나트륨으로<br>측정되었을 때 인산염 총량은<br>0.4% 초과 금지                                                                                              |
| S.18      | 소르비탄지방산<br>테스테르 | (1)<br>모조크림 믹스 (건조), 식물성                                                                                                     | (1)<br>0.4%. 폴리소르베이트 65,                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                       | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 기름 거품 토폭                                            | 소르비탄모노스테아레이트,<br>폴리소르베이트 80가<br>단독으로 또는 조합하여<br>사용되었을 때 총량은 0.4%<br>초과 금지, 식물성 기름 거품<br>토폭의 경우, 식물성 기름<br>거품 토폭에 들어간<br>폴리소르베이트 60의 양이<br>0.77%를 초과하지 않고,<br>소르비탄모노스테아레이트의<br>양이 0.27%를 초과하지 않을<br>때, 폴리소르베이트 60과<br>소르비탄모노스테아레이트의<br>조합은 0.4% 초과 가능 |
|           |              | (2)<br>케이크, 케이크 믹스                                  | (2)<br>건조 무게 0.6%.<br>소르비탄모노스테아레이트가<br>사용되는 경우 총량은 건조<br>무게 기준 0.7% 초과 금지                                                                                                                                                                            |
|           |              | (3)<br>비표준 제과류 코팅 및<br>비표준 성형 제과류 제품<br>(제과류 및 제빵용) | (3)<br>1.0%. 폴리소르베이트 65,<br>소르비탄모노스테아레이트<br>또는<br>소르비탄모노스테아레이트가<br>사용되는 경우 총량은 1.0%<br>초과 금지                                                                                                                                                         |
|           |              | (4)<br>케이크 아이싱, 케이크<br>아이싱 믹스                       | (4)<br>완성된 케이크 아이싱의<br>0.5%. 폴리소르베이트 60,<br>폴리소르베이트 65 또는<br>소르비탄모노스테아레이트가<br>단독으로 또는 조합되어<br>사용되었을 경우 총량은<br>완성된 케이크 아이싱의 0.5%<br>초과 금지                                                                                                             |
|           |              | (5)<br>비표준 음료 베이스, 비표준<br>음료믹스                      | (5)<br>음료의 0.05%.<br>폴리소르베이트 80이                                                                                                                                                                                                                     |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물     | 2 열<br>허용된 식품                                                      | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                    |
|-----------|------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                  |                                                                    | 사용되었을 경우 총량은<br>음료의 0.05% 초과 금지.<br>폴리소르베이트 60이 사용될<br>경우 총량은 음료의 0.05%<br>초과 금지. 폴리소르베이트<br>65가 사용될 경우 총량은<br>음료의 0.05% 초과 금지. |
|           |                  | (6)<br>수프 베이스 및 믹스 (건조)                                            | (6)<br>섭취되는 수프의 250 p.p.m.                                                                                                      |
|           |                  | (7)<br>이스트 (건조)                                                    | (7)<br>1.5% (빵과 효모로 발효시킨<br>베이커리제품의<br>소르비탄모노스테아레이트<br>잔류물질은 0.05%)                                                             |
|           |                  | (8)<br>초콜릿                                                         | (8)<br>B.04.006, B.04.007,<br>B.04.008절과 B.04.009절의<br>요구사항에 따라 1.0%                                                            |
|           |                  | (9)<br>푸딩                                                          | (9)<br>0.5%                                                                                                                     |
|           |                  | (10) 식물성 기름 크림제제,<br>식물성 기름 토폭 믹스                                  | (10)<br>0.4%. 폴리소르베이트 65<br>또는 폴리소르베이트 60이<br>단독으로 또는 조합하여<br>사용되는 경우 총량은 0.4%<br>초과 금지                                         |
| S.18<br>A | 소르비탄트리올<br>리에이트  | 소시지 케이싱                                                            | 케이싱의 0.35%                                                                                                                      |
| S.18<br>B | 소르비탄트리스<br>테아레이트 | (1)<br>마가린, 쇼트닝                                                    | (1)<br>1.0%                                                                                                                     |
|           |                  | (2)<br>비표준 제과류 코팅과 비표준<br>제과류 코팅 및 비표준 성형<br>제과류 제품 (제과류 및<br>제빵용) | (2)<br>1.0%. 폴리소르베이트 60,<br>폴리소르베이트 65 또는<br>소르비탄모노스테아레이트가<br>사용될 경우 총량은 1.0%<br>초과 금지                                          |
|           |                  | (3)<br>아이스크림 믹스                                                    | (3)<br>믹스로 만든 아이스크림의<br>0.035%                                                                                                  |
|           |                  | (4)                                                                | (4)                                                                                                                             |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                          | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                  |
|-----------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|           |                                       | 비표준 냉동 디저트                                                                                                                                                                   | 0.035%                                        |
| S.19      | 스테아릴<br>모노글리세라이<br>딜 구연산염             | 쇼트닝                                                                                                                                                                          | 우수제조관리기준(GMP)                                 |
| S.20      | 자당지방산에스<br>테르                         | (1)<br>카로테노이드 색소                                                                                                                                                             | (1)<br>1.5%                                   |
|           |                                       | (2)<br>비표준 제과류, 비표준<br>제과류 코팅                                                                                                                                                | (2)<br>0.5%                                   |
|           |                                       | (3)<br>식물성 기름 거품 토폭                                                                                                                                                          | (3)<br>1%                                     |
|           |                                       | (4)<br>비표준 냉동 디저트 코팅                                                                                                                                                         | (4)<br>2%                                     |
|           |                                       | (5)<br>비표준 비유제품 (냉동)                                                                                                                                                         | (5)<br>0.1%                                   |
|           |                                       | (6)<br>비표준 유제품 기반 음료                                                                                                                                                         | (6)<br>0.07%                                  |
|           |                                       | (7)<br>소스 베이스 및 믹스 (건조),<br>수프 베이스 및 믹스 (건조)                                                                                                                                 | (7)<br>건조 베이스 또는 믹스의<br>0.5%                  |
| S.21      | 자당라우린산모<br>노에스테르,<br>팔미트산 또는<br>스테아르산 | 비표준 음료, 비표준 음료<br>농축액, 비표준 음료믹스                                                                                                                                              | 섭취되는 음료의 0.0145%                              |
| T.2       | [폐지됨, SOR/2006-91, s. 5]              |                                                                                                                                                                              |                                               |
| T.2A      | 타마린드 검                                | (1)<br>크림, 프렌치 드레싱, 다진<br>고기, 머스타드 피클,<br>(향미명) 우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명) 부분<br>탈지우유, (향미명) 탈지우유,<br>우유 고형분 첨가된 (향미명)<br>탈지우유, 펙틴함유 (과일명)<br>젤리, 젤리쉬, 샐러드 드레싱 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                          |
|           |                                       | (2)<br>코티지치즈, 크림 코티지치즈                                                                                                                                                       | (2)<br>B.08.051절과 B.08.052절의<br>요구사항에 따라 0.5% |
|           |                                       | (3)<br>아이스크림 믹스                                                                                                                                                              | (3)<br>B.08.061절의 요구사항에                       |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                            |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                       | 따라 0.5%                                                                                                                                 |
|           |              | (4)<br>아이스밀크 믹스                                                                                       | (4)<br>B.08.071절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                      |
|           |              | (5)<br>저칼로리 마가린                                                                                       | (5)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드와<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지 |
|           |              | (6)<br>샤베트                                                                                            | (6)<br>0.75%. 다른 안정제와<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.75% 초과 금지                                                                                 |
|           |              | (7)<br>사워크림                                                                                           | (7)<br>0.5%. 모노글리세리드, 모노<br>및 디글리세리드,<br>인산나트륨을 제외한<br>식품에서 이 목록의 허용된<br>다른 식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                     |
|           |              | (8)<br>비표준 식품                                                                                         | (8)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |
|           |              | (9)<br>냉장포장 치즈식품, 냉장포장<br>(원료명)을 함유한 치즈식품,<br>냉장포장 (원료명)을 함유한<br>(유형명) 치즈식품, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈 | (9)<br>0.5%. 이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                                    |
|           |              | (10)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드                                                         | (10)<br>0.5%. 인산염, 구연산염,<br>주석산염 또는 글루콘산<br>나트륨을 제외한 식품에서 이<br>목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어                                                |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                            | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                          |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                                                                                          | 사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                                                                                              |
|           |              | (11)<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드                                                                                                                            | (11)<br>0.5%. 구연산염, 리세틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드, 인산염,<br>글루콘산 나트륨 또는<br>주석산염을 제외한 식품에서<br>이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지 |
| T.2B      | 타라 검         | (1)<br>빵, 크림, 프렌치 드레싱,<br>머스타드 피클, (향미명)<br>우유, (향미명) 부분탈지우유,<br>우유 고형분 첨가된 (향미명)<br>부분 탈지우유, (향미명)<br>탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명) 탈지우유,<br>펙틴함유 (과일명) 젤리,<br>렐리쉬, 샐러드 드레싱 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                  |
|           |              | (2)<br>코티지치즈, 크림 코티지치즈                                                                                                                                                   | (2)<br>B.08.051절과 B.08.052절의<br>요구사항에 따라 0.5%                                                                                                         |
|           |              | (3)<br>아이스크림 믹스                                                                                                                                                          | (3)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                                    |
|           |              | (4)<br>아이스밀크 믹스                                                                                                                                                          | (4)<br>B.08.071절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                                    |
|           |              | (5)<br>저칼로리 마가린                                                                                                                                                          | (5)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드와<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은                             |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                          |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                       | 0.5% 초과 금지                                                                                                                                            |
|           |              | (6)<br>샤베트                                                                                            | (6)<br>0.75%. 다른 안정제와<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.75% 초과 금지                                                                                               |
|           |              | (7)<br>사워크림                                                                                           | (7)<br>0.5%. 모노글리세리드, 모노<br>및 디글리세리드,<br>인산나트륨을 제외한<br>식품에서 이 목록의 허용된<br>다른 식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                   |
|           |              | (8)<br>비표준 식품                                                                                         | (8)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                  |
|           |              | (9)<br>냉장포장 치즈식품, 냉장포장<br>(원료명)을 함유한 치즈식품,<br>냉장포장 (원료명)을 함유한<br>(유형명) 치즈식품, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈 | (9)<br>0.5%. 이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                                                  |
|           |              | (10)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드                                                         | (10)<br>0.5%. 인산염, 구연산염,<br>주석산염 또는 글루콘산<br>나트륨을 제외한 식품에서 이<br>목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                  |
|           |              | (11)<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드                                                         | (11)<br>0.5%. 구연산염, 리세틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드, 인산염,<br>글루콘산 나트륨 또는<br>주석산염을 제외한 식품에서<br>이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                            |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| T.3       | 트라가칸스 겐      | (1)<br>프렌치 드레싱, 머스타드<br>피클, 샐러드 드레싱, 렐리쉬                                                              | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |
|           |              | (2)<br>코티지치즈, 크림 코티지치즈                                                                                | (2)<br>B.08.051절과 B.08.052절의<br>요구사항에 따라 0.5%                                                                                           |
|           |              | (3)<br>샤베트                                                                                            | (3)<br>0.75%. 다른 안정제와<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.75% 초과 금지                                                                                 |
|           |              | (4)<br>새알고기 어란                                                                                        | (4)<br>1.0%                                                                                                                             |
|           |              | (5)<br>비표준 식품                                                                                         | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                    |
|           |              | (6)<br>저칼로리 마가린                                                                                       | (6)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드와<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지 |
|           |              | (7)<br>냉장포장 치즈식품, 냉장포장<br>(원료명)을 함유한 치즈식품,<br>냉장포장 (원료명)을 함유한<br>(유형명) 치즈식품, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈 | (7)<br>0.5%. 이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                                    |
|           |              | (8)<br>조리된 연육 및 다진 고기<br>(새알고기 어란 제외), 조리된<br>연육 및 다진 고기 (Division<br>21)                             | (8)<br>0.75%                                                                                                                            |
|           |              | (9)<br>아이스크림 믹스, 아이스크림                                                                                | (9)<br>B.08.061절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                      |
|           |              | (10)<br>아이스밀크 믹스, 아이스밀크                                                                               | (10)<br>B.08.071절의 요구사항에                                                                                                                |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                 | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                          |
|-----------|--------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                               | 따라 0.5%                                                                                                                                               |
|           |              | (11)<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드                 | (11)<br>0.5%. 인산염, 구연산염,<br>주석산염 또는 글루콘산<br>나트륨을 제외한 식품에서 이<br>목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                  |
|           |              | (12)<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드                 | (12)<br>0.5%. 구연산염, 리세틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드, 인산염,<br>글루콘산 나트륨 또는<br>주석산염을 제외한 식품에서<br>이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지 |
| X.1       | 잔탄 검         | (1)<br>프렌치 드레싱, 다진 고기,<br>샐러드 드레싱 비표준 식품                      | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                  |
|           |              | (2)<br>코티지치즈, 크림 코티지치즈                                        | (2)<br>B.08.051절 또는<br>B.08.052절의 요구사항에<br>따라 0.5%                                                                                                    |
|           |              | (3)<br>저칼로리 마가린                                               | (3)<br>0.5%. 젤라틴, 레시틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드와<br>소르비탄트리스테아레이트를<br>제외한 식품에서 이 목록의<br>허용된 다른 식품첨가물과<br>조합되어 사용될 경우 총량은<br>0.5% 초과 금지               |
|           |              | (4)<br>냉장포장 치즈식품, 냉장포장<br>(원료명)을 함유한 치즈식품,<br>냉장포장 (원료명)을 함유한 | (4)<br>0.5%. 이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%                                                                                           |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                            | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                            |
|-----------|--------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | (유형명) 치즈식품, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한 크림치즈     | 초과 금지                                                                                                                   |
|           |              | (5)<br>머스타드 피클, 젤리쉬                      | (5)<br>0.1%                                                                                                             |
|           |              | (6)<br>아이스크림 믹스                          | (6)<br>0.1%. 미결정셀룰로스와 이<br>식품에 이 목록에서 허용된<br>다른 안정제들과 조합하여<br>사용될 경우 총량은 믹스로<br>만든 아이스크림의 0.5% 초과<br>금지                 |
|           |              | (7)<br>아이스밀크 믹스                          | (7)<br>0.1%. 이 식품에 이 목록에서<br>허용된 다른 안정제들과<br>조합하여 사용될 경우 총량은<br>믹스로 만든 아이스밀크의<br>0.5% 초과 금지                             |
|           |              | (8)<br>샤베트                               | (8)<br>0.1% 또는, 다른 안정제들과<br>조합하여 사용될 경우 총량은<br>0.75% 초과 금지                                                              |
|           |              | (9)<br>휘핑크림(100도 이상 열처리)                 | (9)<br>0.02%                                                                                                            |
|           |              | (10)<br>사워크림                             | (10)<br>0.5%. 모노글리세리드, 모노<br>및 디글리세리드,<br>인산수소이나트륨을 제외한<br>식품에서 이 목록의 허용된<br>다른 식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지 |
|           |              | (11)<br>어란류 (캐비어)                        | (11)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                   |
|           |              | (12)<br>아미노산 또는<br>가수분해단백질 기반 영아용<br>조제식 | (12)<br>섭취되는 0.075%                                                                                                     |
|           |              | (13)<br>크림치즈 스프레드,                       | (13)<br>0.5%. 인산염, 구연산염,                                                                                                |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                 | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                          |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | (원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드                       | 주석산염 또는 글루콘산<br>나트륨을 제외한 식품에서 이<br>목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지                                                              |
|           |              | (14)<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드 | (14)<br>0.5%. 구연산염, 리세틴,<br>모노글리세리드, 모노 및<br>디글리세리드, 인산염,<br>글루콘산 나트륨 또는<br>주석산염을 제외한 식품에서<br>이 목록의 허용된 다른<br>식품첨가물과 조합되어<br>사용될 경우 총량은 0.5%<br>초과 금지 |

수정된 날짜 : 2019-03-11

## 5. 허용된 식품 효소 (Food Enzymes) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 허용된 식품 효소 목록은 화학 반응을 촉매 할 수 있고 식품첨가물로 사용되는 허용된 식품 효소를 제시한다. 이는 식품 효소로 사용되는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체 대상 : 2019-02-26

발행일 : 2019-03-18

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

### 허용된 식품 효소 목록

| 품목 No.   | 1 열<br>식품첨가물          | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source) | 3 열<br>허용된 식품                           | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|----------|-----------------------|----------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------|
| A.0<br>1 | 아세트젖산<br>데카르복실<br>라아제 | 고초균 ToC46<br>(pUW235)      | (1)<br>매쉬 (담금액) (맥주)                    | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|          |                       |                            | (2)<br>증류주용 매쉬 (담금액)                    | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
| A.0<br>2 | 아미노펩티<br>데이스          | 락토코쿠스<br>락티스               | (1)<br>체다치즈, (유형명) 치즈                   | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|          |                       |                            | (2)<br>유제품 기반 향미료                       | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|          |                       |                            | (3)<br>가수분해 단백질<br>(동물성, 식물성 및<br>우유기반) | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
| A.1      | 아밀라아제                 | 아스퍼길리우스<br>니게르;<br>아스퍼길리우스 | (1)<br>에일, 맥주, 라이트<br>맥주, 맥아 리큐어,       | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                     | 3 열<br>허용된 식품                                                                  | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |              | 오리세류;<br>바실루스아밀로<br>리퀴파시엔스케<br>이비시;<br>고초균;<br>리조퍼스 오리제;<br>맥아 | 흑맥주(포터) 및<br>스타우트                                                              |                             |
|           |              |                                                                | (2)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                                           | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                | (3)<br>사과주, 와인                                                                 | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                | (4)<br>초콜릿 시럽                                                                  | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                | (5)<br>증류주용 매쉬(담금액)                                                            | (5)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                | (6)<br>맥아 향첨가 아침식사용<br>시리얼 (건조)                                                | (6)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                | (7)<br>특정 품목 강화<br>과일주스                                                        | (7)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                | (8)<br>(즉석섭취) 아침식사용<br>시리얼                                                     | (8)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                | (9)<br>전분 (덱스트린,<br>덱스트로스, 포도당<br>(포도당시럽), 고품<br>포도당(건조<br>포도당시럽) 및 엿당<br>제조용) | (9)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                | (10)<br>비표준 베이커리류                                                              | (10)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)   |
|           |              |                                                                | (11)<br>식물성 음료                                                                 | (11)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)   |
|           |              |                                                                | (12)<br>영아용 시리얼                                                                | (12)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)   |
|           |              | 아스퍼길리우스                                                        | (1)                                                                            | (1)                         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                                                                                                                                                   | 3 열<br>허용된 식품                                                | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |              | 니게르 STz18-9 (pHUda7)                                                                                                                                                                         | 에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트                       | 우수제조관리기준(GMP)               |
|           |              |                                                                                                                                                                                              | (2) 증류주용 매쉬(담금액)                                             | (2) 우수제조관리기준(GMP)           |
|           |              |                                                                                                                                                                                              | (3) 전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고형 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) | (3) 우수제조관리기준(GMP)           |
|           |              | 바실러스 아밀로리퀴파시엔스 EBA 20 (pUBH2); 바실러스 리페니포르미스 균; 바실러스 리페니포르미스 균 BML 592 (pAmyAmp); 바실러스 리페니포르미스 균 BML 730 (pAmyAmp); 바실러스 리페니포르미스 균 LA 57 (pDN1981); 바실러스 리페니포르미스 균 LAT8 (pLAT3); 바실러스 리페니포르미스 | (1) 증류주용 매쉬(담금액)                                             | (1) 우수제조관리기준(GMP)           |
|           |              |                                                                                                                                                                                              | (2) 전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고형 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) | (2) 우수제조관리기준(GMP)           |
|           |              |                                                                                                                                                                                              | (3) 매쉬(담금액) (맥주)                                             | (3) 우수제조관리기준(GMP)           |
|           |              |                                                                                                                                                                                              |                                                              |                             |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                                                                                                                                 | 3 열<br>허용된 식품                                                                  | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |              | 균 LiH 1159<br>(pLiH1108);<br>바실러스<br>리페니포르미스<br>균 LiH 1464<br>(pLiH1346);<br>바실러스<br>리페니포르미스<br>균 MOL2083<br>(pCA164-LE399)<br>; 바실러스<br>리페니포르미스<br>균 PL 1303<br>(pPL1117) |                                                                                |                             |
|           |              | 바실러스<br>리페니포르미스<br>균3253<br>(pICatH-3253);<br>바실러스<br>리페니포르미스<br>균3266<br>(pICatH-3266ori<br>1);<br>바실러스<br>스테이로테르모<br>필루스;<br>고초균 B1.109<br>(pCPC800)                     | (1)<br>전분 (덱스트린,<br>덱스트로스, 포도당<br>(포도당시럽), 고형<br>포도당(건조<br>포도당시럽) 및 엿당<br>제조용) | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                            | (2)<br>증류주용 매쉬(담금액)                                                            | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                            | (3)<br>매쉬(담금액) (맥주)                                                            | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                            | (4)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                                           | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                            | (5)<br>비표준 베이커리류                                                               | (5)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 고초균 B1.109<br>(pCPC720)<br>(ATCC 39,<br>705)                                                                                                                               | (1)<br>전분 (덱스트린,<br>덱스트로스, 포도당<br>(포도당시럽), 고형<br>포도당(건조<br>포도당시럽) 및 엿당         | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물  | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)        | 3 열<br>허용된 식품                                                                  | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|---------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |               |                                   | 제조용)                                                                           |                             |
|           |               | 바실러스<br>리페니포르미스<br>균<br>MDT06-228 | (1)<br>빵류                                                                      | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |               |                                   | (2)<br>비표준 베이커리류                                                               | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |               | 바실러스<br>리페니포르미스<br>균<br>JS125     | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |               |                                   | (2)<br>비표준 베이커리류                                                               | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |               | 슈도모나스<br>플루오레스센스<br>DC88          | (1)<br>전분 (덱스트린,<br>덱스트로스, 포도당<br>(포도당시럽), 고형<br>포도당(건조<br>포도당시럽) 및 엿당<br>제조용) | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |               |                                   | (2)<br>증류주용 매쉬(담금액)                                                            | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |               | 고초균 NBA<br>(DS 68703)             | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |               |                                   | (2)<br>비표준 베이커리류                                                               | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |               |                                   |                                                                                |                             |
| A.2       | 말토게닉아<br>밀라아제 | 바실러스<br>리페니포르미스<br>균<br>MDT06-221 | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |               |                                   | (2)<br>파스타                                                                     | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |               |                                   | (3)<br>비표준 베이커리류                                                               | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |               | 고초균 BRG-1<br>(pBRG1); 고초균         | (1)<br>전분 (덱스트린,                                                               | (1)<br>우수제조관리기준(G           |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                                | 3 열<br>허용된 식품                                              | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |              | DN1413<br>(pDN1413);<br>고초균 LFA 63<br>(pLFA63);<br>고초균 RB-147<br>(pRB147) | 덱스트로스, 포도당<br>(포도당시럽), 고품<br>포도당(건조<br>포도당시럽) 및 엿당<br>제조용) | MP)                         |
|           |              |                                                                           | (2)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                       | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                           | (3)<br>비표준 베이커리류                                           | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 고초균 BS154;<br>고초균<br>RF12029                                              | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                       | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                           | (2)<br>비표준 베이커리류                                           | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                           |                                                            |                             |
| A.3       | 아스파라기<br>나제  | 아스퍼길리우스<br>니게르 AGN7-<br>4                                                 | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                       | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                           | (2)<br>비표준 식품                                              | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>니게르 ASP72                                                      | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                       | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                           | (2)<br>비표준 식품                                              | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                           | (3)<br>스낵용 과자 글레이즈<br>제조용 당밀                               | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                           | (4)<br>커피 생두                                               | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>오리세류<br>(pCaHj621/BECh<br>2#10);<br>고초균                        | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                       | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                           | (2)<br>비표준 식품                                              | (2)<br>우수제조관리기준(G           |
|           |              |                                                                           |                                                            |                             |
|           |              |                                                                           |                                                            |                             |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                 | 3 열<br>허용된 식품                                                                                   | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                           |
|-----------|--------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|           |              | MOL2940                                    | (3)<br>커피 생두                                                                                    | MP)<br>(3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                       |
| B.1       | 소렌넷          | 소의 동물, 양,<br>염소의 네 번째<br>위장에서 나온<br>수액 추출물 | 체다치즈, 코티지치즈,<br>크림치즈, 크림치즈<br>스프레드, (원료명)을<br>함유한 크림치즈<br>스프레드, (원료명)을<br>함유한 크림치즈,<br>(유형명) 치즈 | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                     |
| B.2       | 브로멜린         | 파인애플과 붉은<br>무늬 아나나스                        | (1)<br>에일, 맥주, 라이트<br>맥주, 맥아 리큐어,<br>흑맥주(포터) 및<br>스타우트                                          | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                              |
|           |              |                                            | (2)<br>빕류, 밀가루, 통밀가루                                                                            | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                              |
|           |              |                                            | (3)<br>소시지 케이싱                                                                                  | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                              |
|           |              |                                            | (4)<br>가수분해 단백질<br>(동물성, 식물성 및<br>우유)                                                           | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                              |
|           |              |                                            | (5)<br>자른 조리육류, 자른<br>조리가금육                                                                     | (5)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                              |
|           |              |                                            | (6)<br>육류 연화제 제제                                                                                | (6)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                              |
|           |              |                                            | (7)<br>펌핑피클 (자른 큐어링<br>소고기용)                                                                    | (7)<br>B.14.009(g)절의<br>요구사항에 따른<br>우수제조관리기준(G<br>MP) |
|           |              |                                            | (8)<br>설탕 웨이퍼, 와플,<br>팬케이크                                                                      | (8)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                              |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                     | 3 열<br>허용된 식품                                                                           | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                   |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| C.0<br>1  | 카복시펩티<br>데이스 | 아스퍼길리우스<br>니게르 PEG-1                                           | 체다치즈, 유제품 기반<br>향미료, 마스카포네<br>(크림치즈), (유형명)<br>치즈, 보존처리된<br>식육가공품 (Division<br>14), 소시지 | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                                             |
| C.1       | 카탈라아제        | 아스퍼길리우스<br>니게르;<br>리소짐; 소의 간                                   | (1)<br>청량음료                                                                             | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                      |
|           |              |                                                                | (2)<br>난백액 (액상 알부민),<br>액란(전체, 노른자)<br>(건조용)                                            | (2)<br>B.22.034,<br>B.22.035절과<br>B.22.036절의<br>요구사항에 따라<br>우수제조관리기준(G<br>MP) |
|           |              |                                                                | (3)<br>(액상) (기타 목적<br>허용식품첨가물 목록<br>H.1에 따라<br>과산화수소로 처리된)<br>유청                        | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                      |
| C.2       | 셀룰라아제        | 아스퍼길리우스<br>니게르                                                 | (1)<br>증류주용 매쉬 (담금액)                                                                    | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                      |
|           |              |                                                                | (2)<br>커피 농축액                                                                           | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                      |
|           |              |                                                                | (3)<br>천연 향미료, 색 추출물,<br>향신료 추출물                                                        | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                      |
|           |              | Rasamsonia<br>emersonii<br>(기존 이름:<br>Talaromyces<br>emersonii | 매쉬(담금액) (맥주)                                                                            | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                                             |
|           |              | Trichoderma<br>longibrachiatum<br>QM9414 (기존                   | (1)<br>특정 품목 강화<br>과일주스                                                                 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                      |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물  | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                                                                         | 3 열<br>허용된 식품                                                                                            | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |               | 이름:<br>Trichoderma<br>reesei QM9414)                                                                               | (2)<br>고형차 제조용 잎차                                                                                        | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |               | Trichoderma<br>longibrachiatum<br>A83<br>(기존 이름:<br>Trichoderma<br>reesei<br>A83)                                  | (1)<br>사과주스, 포도주스,<br>자몽주스, 레몬주스,<br>라임주스, 과일주스,<br>오렌지주스, 파인애플<br>주스                                    | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |               |                                                                                                                    | (2)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                                                                     | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |               |                                                                                                                    | (3)<br>비표준 베이커리류                                                                                         | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
| C.3       | (i)키모신 A      | 대장균 K-12,<br>GE81 (pPFZ87A)                                                                                        | (1)<br>(유형명) 체다치즈,<br>코티지치즈, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한<br>크림치즈, 크림치즈<br>스프레드, (원료명)을<br>함유한 크림치즈<br>스프레드, 사워크림 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |               |                                                                                                                    | (2)<br>비표준 우유 기반<br>디저트                                                                                  | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           | (ii) 키모신<br>B | 아스퍼길리우스<br>니게르 var.<br>아와모리,<br>GCC0349<br>(pGAMpR);<br>클루이베로마이<br>세스<br>마르시아누스<br>var. 락티스,<br>DS1182<br>(pKS105) | (1)<br>(유형명) 체다치즈,<br>코티지치즈, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한<br>크림치즈, 크림치즈<br>스프레드, (원료명)을<br>함유한 크림치즈<br>스프레드, 사워크림 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |               |                                                                                                                    | (2)<br>비표준 우유 기반<br>디저트                                                                                  | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |               | 클루이베로마이<br>세스락티스 CIN                                                                                               | (1)<br>(유형명) 체다치즈,                                                                                       | (1)<br>우수제조관리기준(G           |
|           |               |                                                                                                                    |                                                                                                          | 우수제조관리기준(G                  |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)              | 3 열<br>허용된 식품                                                                                            | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |              |                                         | 코티지치즈, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한<br>크림치즈, 크림치즈<br>스프레드, (원료명)을<br>함유한 크림치즈<br>스프레드, 사워크림                       | MP)                         |
|           |              |                                         | (2)<br>비표준 우유 기반<br>디저트                                                                                  | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                         | (3)<br>케피르 (산양유 발효주),<br>쿼크 (쿠아르크, 독일산<br>저지방 치즈), 요구르트                                                  | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           | (iii) 키모신    | 아스퍼길리우스<br>니게르 var.<br>아와모리<br>(pCCEx3) | (1)<br>(유형명) 체다치즈,<br>코티지치즈, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한<br>크림치즈, 크림치즈<br>스프레드, (원료명)을<br>함유한 크림치즈<br>스프레드, 사워크림 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                         | (2)<br>비표준 우유 기반<br>디저트                                                                                  | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
| C.4       | 사이프로신        | 아티초크<br>L. var. altilis<br>DC.          | 코티지치즈, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한<br>크림치즈, (유형명) 치즈                                                             | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
| F.1       | 피신           | 무화과 나무 유액<br>(Ficus sp.)                | (1)<br>에일, 맥주, 라이트<br>맥주, 맥아 리큐어,<br>흑맥주(포터) 및<br>스타우트                                                   | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                         | (2)<br>소시지 케이싱                                                                                           | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                         | (3)<br>가수분해 단백질<br>(동물성, 식물성 및<br>우유)                                                                    | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                        | 3 열<br>허용된 식품                                                                  | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                            |
|-----------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|           |                              |                                                                   | (4)<br>자른 조리육류, 자른<br>조리가금육                                                    | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                               |
|           |                              |                                                                   | (5)<br>육류 연화제 제제                                                               | (5)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                               |
|           |                              |                                                                   | (6)<br>펄핑피클 (자른 큐어링<br>소고기용)                                                   | (6)<br>B.14.009(g)절의<br>요구 사항에 따라<br>우수제조관리기준(G<br>MP) |
| G.1       | 글루코아밀<br>라아제<br>(산성말타아<br>제) | 아스퍼길리우스<br>니게르 var.;<br>아스퍼길리우스<br>오리세류 var.;<br>리조퍼스 오리재<br>var. | (1)<br>에일, 맥주, 라이트<br>맥주, 맥아 리큐어,<br>흑맥주(포터) 및<br>스타우트                         | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                               |
|           |                              |                                                                   | (2)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                                           | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                               |
|           |                              |                                                                   | (3)<br>초콜릿 시럽                                                                  | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                               |
|           |                              |                                                                   | (4)<br>증류주용 매쉬(담금액)                                                            | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                               |
|           |                              |                                                                   | (5)<br>(즉석섭취) 아침식사용                                                            | (5)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                               |
|           |                              |                                                                   | (6)<br>전분 (덱스트린,<br>덱스트로스, 포도당<br>(포도당시럽), 고품<br>포도당(건조<br>포도당시럽) 및 엿당<br>제조용) | (6)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                               |
|           |                              |                                                                   | (7)<br>비표준 베이커리류                                                               | (7)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                               |
|           |                              | 아스퍼길리우스                                                           | (1)                                                                            | (1)                                                    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)          | 3 열<br>허용된 식품                                                                  | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |              | 니게르126-<br>PE001-32                 | 빵류, 밀가루, 통밀가루                                                                  | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
|           |              |                                     | (2)<br>비표준 베이커리류                                                               | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                     | (3)<br>아침 식사용 시리얼                                                              | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                     | (4)<br>영아용 시리얼                                                                 | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>니게르                      | (1)<br>사과주스, 바나나 주스,<br>포도주스, 자몽주스,<br>레몬주스, 라임주스,<br>오렌지주스, 배 주스,<br>파인애플 주스  | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                     | (2)<br>영아용 시리얼                                                                 | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>니게르 STz18-<br>9 (pHUda7) | (1)<br>에일, 맥주, 라이트<br>맥주, 맥아 리큐어,<br>흑맥주(포터) 및<br>스타우트                         | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                     | (2)<br>증류주용 매쉬(담금액)                                                            | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                     | (3)<br>전분 (덱스트린,<br>덱스트로스, 포도당<br>(포도당시럽), 고형<br>포도당(건조<br>포도당시럽) 및 엿당<br>제조용) | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>니게르<br>41SAM2-54         | (1)<br>에일, 맥주, 라이트<br>맥주, 맥아 리큐어,<br>흑맥주(포터) 및                                 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)           | 3 열<br>허용된 식품                           | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------|
|           |              |                                      | 스타우트                                    |                             |
|           |              |                                      | (2)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                    | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                      | (3)<br>아침식사용 시리얼                        | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                      | (4)<br>맥쉬 (담금액) (맥주)                    | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                      | (5)<br>증류주용 맥쉬(담금액)                     | (5)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                      | (6)<br>영아용 시리얼                          | (6)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                      | (7)<br>특정품목 강화<br>과일주스, 특정품목<br>강화 채소주스 | (7)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                      | (8)<br>비표준 베이커리류                        | (8)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 리조푸스<br>니베우스 var.                    | (1)<br>증류주용 맥쉬 (담금액)                    | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                      | (2)<br>맥쉬(담금액) (식초<br>제조용)              | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 리조푸스 텔레마<br>var.<br>multiplicisporus | (1)<br>맥쉬 (담금액) (맥주)                    | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                      | (2)<br>증류주용 맥쉬(담금액)                     | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                      | (3)<br>맥쉬(담금액) (식초<br>제조용)              | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                      | (4)<br>전분 (덱스트린,                        | (4)<br>우수제조관리기준(G           |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                                                                      | 3 열<br>허용된 식품                                              | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |              |                                                                                                                 | 덱스트로스, 포도당<br>(포도당시럽), 고품<br>포도당(건조<br>포도당시럽) 및 엿당<br>제조용) | MP)                         |
| G.2       | 글루카네이<br>즈   | 아스퍼길리우스<br>니게르var.;<br>바실러스<br>아밀로리퀴파시<br>엔스var.;<br>고초균 var.                                                   | (1)<br>에일, 맥주, 라이트<br>맥주, 맥아 리큐어,<br>흑맥주(포터) 및<br>스타우트     | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                 | (2)<br>옥수수 (탈배아용)                                          | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                 | (3)<br>증류주용 매쉬(담금액)                                        | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                 | (4)<br>매쉬(담금액) (식초<br>제조용)                                 | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                 | (5)<br>비표준 베이커리류                                           | (5)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | Disporotrichum<br>dimorphosporu<br>m DXL-<br>1; Rasamsonia<br>emersonii (기존<br>이름:<br>Talaromyces<br>emersonii) | 매쉬 (담금액) (맥주)                                              | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
|           |              | 휴미콜라<br>인소렌스 var.                                                                                               | (1)<br>에일, 맥주, 라이트<br>맥주, 맥아 리큐어,<br>흑맥주(포터) 및<br>스타우트     | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                 | (2)<br>증류주용 매쉬(담금액)                                        | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 트리코더마                                                                                                           | 사과주스, 포도주스,                                                | 우수제조관리기준(G                  |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                   | 3 열<br>허용된 식품                                   | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                            |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 레세이 A83                                                      | 자몽주스, 레몬주스,<br>라임주스, 과일주스,<br>오렌지주스, 파인애플<br>주스 | MP)                                                                                    |
| G.3       | 글루코스산<br>화효소 | 아스퍼길리우스<br>니게르<br>ZGL528-72                                  | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                            | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                               |
|           |              |                                                              | (2)<br>비표준 베이커리류                                | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                               |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>니게르 var.;<br>아스퍼길리우스<br>오리세류 Mtl-<br>72 (pHUda107 | (1)<br>청량음료                                     | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                               |
|           |              |                                                              | (2)<br>난백액 (액상 알부민),<br>액란(전체, 노른자)<br>(건조용)    | (2)<br>B.22.034(b),<br>B.22.035(b)절과<br>B.22.036(b)절의<br>요구사항에 따라<br>우수제조관리기준(G<br>MP) |
|           |              |                                                              | (3)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                            | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                               |
|           |              |                                                              | (4)<br>비표준 베이커리류                                | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                               |
|           |              | 트리코더마<br>레세이<br>RF11400                                      | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                            | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                               |
|           |              |                                                              | (2)<br>난백액 (액상 알부민),<br>액란(전체, 노른자)<br>(건조용)    | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                               |
|           |              |                                                              | (3)<br>파스타                                      | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                               |
|           |              |                                                              | (4)<br>비표준 베이커리류                                | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                               |
| G.4       | 글루코사이        | Actinoplanes                                                 | 포도당 (포도당시럽)                                     | 우수제조관리기준(G                                                                             |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3 열<br>허용된 식품              | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
|           | 성화효소         | missouriensis<br>var.;<br>바실러스<br>코아굴런스 var.;<br>미크로박테리움<br>아르보레센스<br>NRRL B-11022;<br>Streptomyces<br>murinus DSM<br>3252;<br>스트렙토미세스<br>올리바슈스 var.;<br>Streptomyces<br>olivochromogen<br>es var.;<br>Streptomyces<br>rubiginosus<br>ATCC<br>No.21,175;<br>Streptomyces<br>rubiginosus<br>SYC 5406<br>(pSYC5239) | (과당으로 전환)                  | MP)                         |
| H.1       | 헤미셀룰레<br>이스  | 바실러스<br>아밀로리퀴파시<br>엔스var.;<br>고초균 var.                                                                                                                                                                                                                                                                            | (1)<br>증류주용 매쉬(담금액)        | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | (2)<br>커피 농축액              | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | (3)<br>매쉬(담금액) (식초<br>제조용) | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
| H.2       | 핵소오스<br>산화요소 | Ogataea<br>polymorpha<br>B13-HOX4-Mut4<br>5<br>(기존 이름:<br>한세놀라                                                                                                                                                                                                                                                    | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루       | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | (2)<br>비표준 베이커리류           | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | (3)                        | (3)                         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)     | 3 열<br>허용된 식품                                                                                                                       | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |              | 폴리모르파<br>(B13-HOX4-Mut<br>45)) | 우유, 탈지(부분)우유,<br>탈지우유와 멸균우유,<br>100도 이상 열처리                                                                                         | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
|           |              |                                | (4)<br>모짜렐라치즈(부분탈지),<br>피자 모짜렐라치즈                                                                                                   | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
| I.01      | 이눌리나아<br>제   | 아스퍼길리우스<br>니게르var.<br>Tieghem  | 이눌린                                                                                                                                 | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
| I.1       | 인버테이스        | 아스페르길루스<br>돔                   | 슈크로스<br>(프럭토올리고당<br>제조용)                                                                                                            | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
|           |              | 사카로미세스 sp.                     | (1)<br>비표준 부드러운 액체가<br>중심부에 있는 제과류                                                                                                  | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                | (2)<br>비표준 베이커리류                                                                                                                    | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
| L.1       | 락타아제         | 고초균 CB108                      | (1)<br>저유당 효소 제제                                                                                                                    | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                | (2)<br>향첨가<br>맥아우유(몰티드우유),<br>(향미명) 우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유<br>고형분 첨가된 (향미명)<br>부분 탈지우유, (향미명)<br>탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명)<br>탈지우유 | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                | (3)<br>아이스크림 믹스용 우유                                                                                                                 | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                | (4)<br>유청                                                                                                                           | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                | (5)<br>요구르트                                                                                                                         | (5)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                                                                                                                                                      | 3 열<br>허용된 식품                                                                                                                         | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |              | 바실러스<br>리페니포르미스<br>균<br>PP3930                                                                                                                                                                  | (1)<br>저유당 효소 제제                                                                                                                      | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                                                 | (2)<br>아이스크림 믹스용 우유                                                                                                                   | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                                                 | (3)<br>향첨가<br>맥아우유(몰티드우유),<br>(향미명) 우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유<br>고형분 첨가된 (향미명)<br>부분 탈지우유, (향미명)<br>탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명)<br>탈지우유   | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>니게르 var.;<br>아스퍼길리우스<br>오리세류 var.;<br>클루이베로마이<br>세스<br>프라질리스(클루<br>이베로마이세스<br>마르시아누스<br>var.<br>마르시아누스);<br>클루이베로마이<br>세스<br>락티스(클루이베<br>로마이세스<br>마르시아누스<br>var. 락티스);<br>사카로미세스 sp. | (1)<br>저유당 효소 제제                                                                                                                      | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                                                 | (2)<br>아이스크림 믹스용 우유                                                                                                                   | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                                                 | (3)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                                                                                                  | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                                                 | (4)<br>(향미명)<br>맥아우유(몰티드우유),<br>(향미명) 우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유<br>고형분 첨가된 (향미명)<br>부분 탈지우유, (향미명)<br>탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명)<br>탈지우유 | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 칸디다<br>쉐도트로피칼리<br>스 무세포 추출물                                                                                                                                                                     | (1)<br>아이스크림 믹스용 우유                                                                                                                   | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                                                 | (2)                                                                                                                                   | (2)                         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                                                                         | 3 열<br>허용된 식품                                                                                                                         | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |              |                                                                                                                    | 요구르트                                                                                                                                  | 우수제조관리기준(GMP)               |
|           |              |                                                                                                                    | (3)<br>유청                                                                                                                             | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                                                                                    | (4)<br>(향미명)<br>맥아우유(몰티드우유),<br>(향미명) 우유, (향미명)<br>부분탈지우유, 우유<br>고형분 첨가된 (향미명)<br>부분 탈지우유, (향미명)<br>탈지우유, 우유 고형분<br>첨가된 (향미명)<br>탈지우유 | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
| L.2       | 리파아제         | 동물 체장 조직;<br>아스퍼길리우스<br>니게르 var.;<br>아스퍼길리우스<br>오리세류 var.;<br>송아지, 새끼<br>염소, 어린양의<br>식용 전위 조직;<br>리조퍼스 오리재<br>var. | (1)<br>유제품 기반 향미료                                                                                                                     | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                                                                                    | (2)<br>난백 (건조) (건조<br>알부민), 난백액 (액상<br>알부민)                                                                                           | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                                                                                    | (3)<br>체다치즈, (유형명)<br>치즈, 가공 체다치즈                                                                                                     | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                                                                                    | (4)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                                                                                                  | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                                                                                    | (5)<br>비표준 베이커리류                                                                                                                      | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                                                                                    | (6)<br>가수분해 단백질<br>(동물성, 식물성 및 우유<br>기반)                                                                                              | (6)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>니게르 (LFS-<br>54)                                                                                        | (1)<br>빵, 밀가루, 통밀가루                                                                                                                   | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                                                                                    | (2)<br>비표준 베이커리류                                                                                                                      | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)        |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                                                                                                                        | 3 열<br>허용된 식품                         | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
|           |              |                                                                                                                                                                   |                                       | MP)                         |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>니게르<br>(pCaHj600/MBin<br>118#11)                                                                                                                       | 유지 (변성)                               | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>오리세류<br>(MLT-2) (pRML<br>787) (p3SR2);<br>리조무코르<br>미에헤이<br>(Cooney and<br>Emerson)<br>(기존 이름:<br>뮤코르 미에헤이<br>(Cooney and<br>Emerson));<br>리조퍼스<br>니베우스 | (1)<br>유지 (변성)                        | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                   | (2)<br>체다치즈, (유형명) 치즈                 | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                   | (3)<br>유제품 기반 향미료                     | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                   | (4)<br>가수분해 단백질<br>(동물성, 식물성 및<br>우유) | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>오리세류 AI-11<br>(pBoel 960)                                                                                                                              | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                  | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                   | (2)<br>비표준 베이커리류                      | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                   | (3)<br>유지 (변성)                        | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>오리세류<br>BECh2#3<br>(pCaHj559);<br>아스퍼길리우스<br>오리세류<br>(MStr115)<br>(pMStr20)                                                                            | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                  | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                   | (2)<br>비표준 베이커리류                      | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                   | (3)<br>레시틴 (변성)                       | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                                                                   | (4)<br>비표준 계란가공품                      | (4)<br>우수제조관리기준(G           |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                                                                         | 3 열<br>허용된 식품        | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------|
|           |              |                                                                                                                    |                      | MP)                         |
|           |              | Candida<br>cylindracea<br>AELAYH                                                                                   | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                    | (2)<br>유제품 기반 향미료    | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                    | (3)<br>유지 (변성)       | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                    | (4)<br>비표준 베이커리류     | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | Candida<br>rugosa; Mucor<br>circinelloides f.<br>circinelloides<br>(기존 이름:<br>Mucor<br>javanicus);<br>페니실룸<br>로큐포티 | 유제품 기반 향미료           | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
|           |              | 페니실룸 카망<br>베르티                                                                                                     | 식용 유지                | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
|           |              | 트코더마 레세이<br>RF10625                                                                                                | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                    | (2)<br>비표준 베이커리류     | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 한세놀라<br>포리모르파<br>B14-CBSynt<br>(또는 다른<br>이름으로:<br>한세놀라<br>폴리모르파<br>B14-CBSynt<br>and Pichia                        | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                    | (2)<br>파스타           | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                                                    | (3)<br>비표준 베이커리류     | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                                                  | 3 열<br>허용된 식품                         | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
|           |              | angusta<br>B14-CBSynt)                                                                      |                                       |                             |
| L.3       | 지방산화효<br>소   | 대두 유청 혹은<br>대두박                                                                             | 빵류, 밀가루, 통밀가루                         | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
| L.4       | 라이소자임        | 난백                                                                                          | 체다치즈, (유형명) 치즈                        | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
| M.0<br>1  | 만나나아제        | 아스퍼길리우스<br>니게르 AEHCM                                                                        | 커피 농축액                                | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
| M.1       | 응유 효소        | 순수배양 발효<br>과정에 의한<br>뮤코속<br>진균(Lindt) 혹은<br>아스퍼길리우스<br>오리세류 RET-1<br>(pBoel777)             | (1)<br>체다치즈, 코티지치즈,<br>(유형명) 치즈, 사워크림 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                             | (2)<br>유제품 기반 향미료                     | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                             | (3)<br>가수분해 단백질<br>(동물성, 식물성 및<br>우유) | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 리조무코르<br>미에헤이<br>(Cooney and<br>Emerson)<br>(기존 이름:<br>뮤코르 이메헤이<br>(Cooney and<br>Emerson)) | (1)<br>체다치즈, 코티지치즈,<br>(유형명) 치즈, 사워크림 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                             | (2)<br>유제품 기반 향미료                     | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                             | (3)<br>가수분해 단백질<br>(동물성, 식물성 및<br>우유) | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                             | (4)<br>모조 치즈                          | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 순수배양 발효<br>과정에 의한<br>Endothia<br>parasitica                                                 | (1)<br>에멘탈(에멘탈,<br>스위스)치즈             | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                             | (2)<br>파마산 치즈                         | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                                             | (3)<br>로마노 치즈                         | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                        | 3 열<br>허용된 식품                                                   | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |              |                                                   | (4)<br>모짜렐라치즈(스카모르차)                                            | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                   | (5)<br>모짜렐라치즈(부분탈지)                                             | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
| P.1       | 판크레아틴        | 돼지 췌장<br>(Sus scrofa)<br>혹은 황소 췌장<br>(Bos taurus) | (1)<br>난백 (건조) (건조 알부민), 난백액 (액상 알부민)                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                   | (2)<br>(즉석섭취) 아침식사용 시리얼                                         | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                   | (3)<br>전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고형 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                   | (4)<br>가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유 기반)                              | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
| P.2       | 파파인          | 파파야 열매 L. (파파야과)                                  | (1)<br>에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트                   | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                   | (2)<br>(도축 전) 소고기                                               | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                   | (3)<br>소시지 케이싱, 수용성, 식용 콜라겐 필름                                  | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                   | (4)<br>가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유 기반)                              | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                   | (5)                                                             | (5)                         |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)               | 3 열<br>허용된 식품                     | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
|           |              |                                          | 자른 조리육류, 자른<br>조리가금육              | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
|           |              |                                          | (6)<br>육류 연화제 제제                  | (6)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                          | (7)<br>(즉석섭취) 아침식사용<br>시리얼        | (7)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                          | (8)<br>펌핑피클 (자른 큐어링<br>소고기용)      | (8)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                          | (9)<br>비표준 베이커리류                  | (9)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
| P.3       | 펙티나아제        | 아스퍼길리우스<br>니게르 var.;<br>리조퍼스 오리재<br>var. | (1)<br>사과주, 와인                    | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                          | (2)<br>증류주용 매쉬(담금액)               | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                          | (3)<br>특정품목 강화 과일주스               | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                          | (4)<br>천연 향미료, 색소<br>추출물          | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                          | (5)<br>감귤류 껍질 (잼,<br>마멀레이드, 당절임용) | (5)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                          | (6)<br>식물성, 수프용<br>스톡(육수)         | (6)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                          | (7)<br>고형차 제조용 잎차                 | (7)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>오리세류 Km-<br>1-1 (pA2PEI)      | (1)<br>사과주, 와인                    | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                          | (2)<br>특정품목 강화 과일주스               | (2)<br>우수제조관리기준(G           |
|           |              |                                          |                                   | 우수제조관리기준(G                  |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                     | 3 열<br>허용된 식품                                          | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |              |                                                                |                                                        | MP)                         |
|           |              |                                                                | (3)<br>비표준 과일 및 채소<br>가공품                              | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 트리코더마<br>레세이<br>RF6197;<br>트리코더마<br>레세이 RF6201                 | (1)<br>특정품목 강화 과일주스                                    | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                | (2)<br>비표준 과일 및 채소<br>가공품                              | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                | (3)<br>와인                                              | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
| P.4       | 펙토산나제        | 아스퍼길리우스<br>니게르 var.;<br>바실러스<br>아밀로리퀴파시<br>엔스var.;<br>고초균 var. | (1)<br>에일, 맥주, 라이트<br>맥주, 맥아 리큐어,<br>흑맥주(포터) 및<br>스타우트 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                | (2)<br>옥수수 (탈배아용)                                      | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                | (3)<br>증류주용 매쉬(담금액)                                    | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                | (4)<br>매쉬(담금액) (식초<br>제조용)                             | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                | (5)<br>비표준 베이커리류                                       | (5)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                | (6)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                   | (6)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 트리코더마<br>레세이(QM9414)                                           | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                   | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                | (2)<br>증류주용 매쉬(담금액)                                    | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                | (3)                                                    | (3)                         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)    | 3 열<br>허용된 식품                                                                                          | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |              |                               | 비표준 베이커리류                                                                                              | 우수제조관리기준(GMP)               |
| P.5       | 펩신           | 돼지 위의 선충                      | (1)<br>에일, 맥주, 라이트<br>맥주, 맥아 리큐어,<br>흑맥주(포터) 및<br>스타우트                                                 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                               | (2)<br>체다치즈, 코티지치즈,<br>크림치즈, 크림치즈<br>스프레드, 크림치즈<br>(원료명)을 함유한<br>스프레드, (원료명)을<br>함유한 크림치즈,<br>(유형명) 치즈 | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                               | (3)<br>탈지 콩가루                                                                                          | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                               | (4)<br>(즉석 섭취) 아침식사용<br>시리얼                                                                            | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                               | (5)<br>가수분해 단백질<br>(동물성, 식물성 및 우유<br>기반)                                                               | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
| P.5.<br>1 | 퍼록시데이<br>스   | 아스퍼길리우스<br>니게르 MOX-<br>54     | (기타 목적<br>허용식품첨가물 목록<br>H.1에 따라<br>과산화수소로 처리된)<br>유청 (액상)                                              | 우수제조관리기준(GMP)               |
| P.5.<br>2 | 포스포리파<br>아제  | 스트렙토미세스<br>바이올레스루버            | (1)<br>레시틴 (변성)                                                                                        | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                               | (2)<br>비표준 계란 가공품                                                                                      | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>오리세류<br>(pPFJo142) | 체다치즈, (유형명) 치즈                                                                                         | 우수제조관리기준(GMP)               |
|           |              | 아스퍼길리우스                       | (1)                                                                                                    | (1)                         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                                              | 3 열<br>허용된 식품                                          | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |              | 니게르 (PLA-54)                                                                            | 빵류, 밀가루, 통밀가루                                          | 우수제조관리기준(GMP)               |
|           |              |                                                                                         | (2)<br>비표준 베이커리류                                       | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                                                         | (3)<br>비표준 계란 노른자,<br>비표준 계란                           | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                                                         | (4)<br>레시틴 (변성)                                        | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
| P.6       | 프로테이스        | 바실루스<br>스테아로테르모<br>필루스 TP7                                                              | (1)<br>가수분해 단백질<br>(동물성, 식물성 및 우유<br>기반)               | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                                                         | (2)<br>가수분해 이스트                                        | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              | 푸사리움<br>베네나툼<br>WTY939-8-3                                                              | (1)<br>가수분해 단백질<br>(동물성, 식물성 및 우유<br>기반)               | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>니게르 var.;<br>아스퍼길리우스<br>오리세류 var.;<br>바실러스<br>아밀로리퀴파시<br>엔스var.;<br>고초균 var. | (1)<br>에일, 맥주, 라이트<br>맥주, 맥아 리큐어,<br>흑맥주(포터) 및<br>스타우트 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                                                         | (2)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                   | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                                                         | (3)<br>유제품 기반 향미료                                      | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                                                         | (4)<br>증류주용 매쉬(담금액)                                    | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                                                         | (5)<br>소시지 케이싱                                         | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                                                                         | (6)                                                    | (6)                         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)         | 3 열<br>허용된 식품                     | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
|           |              |                                    | 가수분해 단백질<br>(동물성, 식물성 및 우유<br>기반) | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
|           |              |                                    | (7)<br>가공용 스프레이 치즈<br>분말          | (7)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                    | (8)<br>육류 연화제 제제                  | (8)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                    | (9)<br>자른 조리육류, 자른<br>조리가금육       | (9)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                    | (10)<br>(즉석 섭취) 아침식사용<br>시리얼      | (10)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)   |
|           |              |                                    | (11)<br>비표준 베이커리류                 | (11)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)   |
|           |              |                                    | (12)<br>콜비 치즈                     | (12)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)   |
|           |              |                                    | (13)<br>식물성 음료                    | (13)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)   |
|           |              | 마이크로코커스<br>카셀올리티쿠스<br>var.         | (유형명) 치즈                          | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
|           |              | 바실러스<br>리페니포르미스<br>균 (Cx)          | 가수분해 단백질<br>(동물성, 식물성 및<br>우유)    | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
|           |              | 바실러스<br>리페니포르미스<br>균<br>S10-34zEK4 | 가수분해 단백질<br>(동물성, 식물성 및<br>우유)    | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
|           |              | 아스퍼질러스<br>멜레우스                     | 가수분해 단백질<br>(동물성, 식물성 및<br>우유)    | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>오리세류 var.               | 체다치즈, 가공<br>체다치즈 (과립<br>커드치즈 및 기타 | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물    | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                                                                     | 3 열<br>허용된 식품                                                                  | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |                 | 고초균 Raa1102                                                                                                    | 커드치즈)                                                                          |                             |
|           |                 |                                                                                                                | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |                 |                                                                                                                | (2)<br>비표준 베이커리류                                                               | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
| P.6.<br>1 | 단백질-글루<br>타미나아제 | Chryseobacterium<br>proteolyticum<br>AE-PG                                                                     | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |                 |                                                                                                                | (2)<br>가수분해 단백질<br>(동물성, 식물성 및<br>우유)                                          | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |                 |                                                                                                                | (3)<br>파스타                                                                     | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |                 |                                                                                                                | (4)<br>식물성 음료                                                                  | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |                 |                                                                                                                | (5)<br>비표준 베이커리류                                                               | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |                 |                                                                                                                | (6)<br>비표준 유제품                                                                 | (6)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |                 |                                                                                                                | (7)<br>이스트 추출물                                                                 | (7)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
| P.7       | 폴룰라아제           | Bacillus<br>acidopullulyticus<br>NCIB<br>11647; 바실러스<br>리페니포르미스<br>균<br>SE2-Pulint211<br>(pUBCDEBR<br>A11DNSI) | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |                 |                                                                                                                | (2)<br>전분 (덱스트린,<br>덱스트로스, 포도당<br>(포도당시럽), 고형<br>포도당(건조<br>포도당시럽) 및 엿당<br>제조용) | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |                 |                                                                                                                | (3)                                                                            | (3)                         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                | 3 열<br>허용된 식품                                                                  | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |              |                                           | 비표준 베이커리류                                                                      | 우수제조관리기준(GMP)               |
|           |              | 바실러스<br>리페니포르미스<br>균 BMP 139<br>(pR11Amp) | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                           | (2)<br>매쉬 (담금액) (맥주)                                                           | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                           | (3)<br>전분 (덱스트린,<br>덱스트로스, 포도당<br>(포도당시럽), 고형<br>포도당(건조<br>포도당시럽) 및 엿당<br>제조용) | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                           | (4)<br>비표준 베이커리류                                                               | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              | 고초균 B1-163<br>(pEB301)                    | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                           | (2)<br>매쉬 (담금액) (맥주)                                                           | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                           | (3)<br>증류주용 매쉬(담금액)                                                            | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                           | (4)<br>전분 (덱스트린,<br>덱스트로스, 포도당<br>(포도당시럽), 고형<br>포도당(건조<br>포도당시럽) 및 엿당<br>제조용) | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              |                                           | (5)<br>비표준 베이커리류                                                               | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |              | 고초균 RB121<br>(pDG268)                     | (1)<br>매쉬 (담금액) (맥주)                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)        |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물   | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                         | 3 열<br>허용된 식품                                                                                            | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|----------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |                |                                                    | (2)<br>증류주용 매쉬(담금액)                                                                                      | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |                |                                                    | (3)<br>전분 (덱스트린,<br>덱스트로스, 포도당<br>(포도당시럽), 고품<br>포도당(건조<br>포도당시럽) 및 엿당<br>제조용)                           | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
| R.1       | 레닛             | 송아지, 새끼<br>염소 또한<br>어린양의 네 번째<br>위에서 나온<br>수용성 추출물 | (1)<br>(유형명) 체다치즈,<br>코티지치즈, 크림치즈,<br>(원료명)을 함유한<br>크림치즈, 크림치즈<br>스프레드, (원료명)을<br>함유한 크림치즈<br>스프레드, 사워크림 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |                |                                                    | (2)<br>비표준 우유 기반<br>디저트                                                                                  | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
| T.01      | 트랜스글루<br>타미나아제 | 스트렙토베르티<br>실룸 모바렌세<br>S-8112                       | (1)<br>비표준 조리된<br>생선가공품                                                                                  | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |                |                                                    | (2)<br>유사 육류                                                                                             | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |                |                                                    | (3)<br>비표준 치즈 제품                                                                                         | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |                |                                                    | (4)<br>비표준 가공치즈                                                                                          | (4)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |                |                                                    | (5)<br>비표준 크림치즈                                                                                          | (5)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |                |                                                    | (6)<br>요구르트                                                                                              | (6)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |                |                                                    | (7)                                                                                                      | (7)                         |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source) | 3 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                    | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|           |              |                            | 비표준 유제품 디저트<br>(냉동)                                                                                                                                                                                                              | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
|           |              |                            | (8)<br>[삭제됨, 2017-02-15, (See NOM/ADM-0086)]                                                                                                                                                                                     |                             |
|           |              |                            | (9)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                                                                                                                                                                                             | (9)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                            | (10)<br>비표준 베이커리류                                                                                                                                                                                                                | (10)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)   |
|           |              |                            | (11)<br>머릿고기,<br>머릿고기(헤드치즈),<br>육류 부산물 로프,<br>(유형명) 조리<br>육류(포함된 재료에<br>따라 구분된), 조리된<br>육류 (Division 14),<br>조리된 육류 부산물,<br>보존처리된<br>식육가공품(Division<br>14), 보존처리된 육류<br>부산물, 펄핑피클 및<br>커버피클 (건조 큐어링,<br>보존처리된 육류 및<br>부산물용), 소시지 | (11)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)   |
|           |              |                            | (12)<br>조리된 가금류, 조리된<br>가금류 부산물,<br>보존처리된 가금류,<br>보존처리된 가금류<br>부산물                                                                                                                                                               | (12)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)   |
| T.1       | 트립신          | 돼지 췌장<br>(Sus scrofa)      | 가수분해 단백질<br>(동물성, 식물성 및<br>우유)                                                                                                                                                                                                   | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
| U.1       | 우레아제         | 락토바실러스<br>퍼멘툼              | 사케, 와인                                                                                                                                                                                                                           | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |
| X.1       | 크실라나아<br>제   | 아스퍼길리우스<br>오리세류 Fa 1-      | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루                                                                                                                                                                                                             | (1)<br>우수제조관리기준(G           |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                                 | 3 열<br>허용된 식품        | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------|
|           |              | 1 (pA2X1TI)                                                                |                      | MP)                         |
|           |              |                                                                            | (2)<br>비표준 베이커리류     | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>오리세류 JaL<br>339 (pJaL537);<br>고초균 DIDK<br>0115<br>(pUB110 OIS2) | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                            | (2)<br>비표준 베이커리류     | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 아스퍼길리우스<br>니게르 (XYL-<br>2)(pXYL3);<br>고초균 (XAS);<br>트리코더마<br>레세이 A83       | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                            | (2)<br>비표준 베이커리류     | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 바실러스<br>리페니포르미스<br>균<br>strain HyGe329                                     | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                            | (2)<br>비표준 베이커리류     | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 고초균 CF 307<br>(pJHPaprE-xynA<br>ss-<br>BS3xylanase#1)                      | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                            | (2)<br>비표준 베이커리류     | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 고초균<br>Gizα3508                                                            | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                            | (2)<br>비표준 베이커리류     | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              | 고초균 RH 6000                                                                | (1)<br>빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |
|           |              |                                                                            | (2)<br>비표준 베이커리류     | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 원재료<br>(source)                                                                                      | 3 열<br>허용된 식품 | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------|
|           |              | Disporotrichum<br>dimorphosporu<br>m DXL-<br>1; Rasamsonia<br>emersonii (기존<br>이름:<br>Talaromyces<br>emersonii) | 매쉬 (담금액) (맥주) | 우수제조관리기준(G<br>MP)           |

수정된 날짜 : 2019-03-18

## 6. 허용된 응고제 (Firming Agents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 **허용된 응고제 목록**은 식품을 단단하게 만들거나 바삭하게 만드는 데 사용되는 승인된 식품첨가물을 제시한다. 그것은 응고제로 사용될 수 있는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

이 목록은 최신 버전이며 2012-10-30에 발표되었다.

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

### 허용된 응고제 목록

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물  | 2 열<br>허용된 식품                                 | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타 조건             |
|-----------|---------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------|
| A.1       | 황산알루미늄        | (1)<br>게살, 랍스터, 연어,<br>새우, 참치 통조림,<br>피클, 렐리쉬 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                  |
|           |               | (2)<br>비표준 식품                                 | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                  |
| A.2       | 황산알루미늄암모<br>늄 | (1)<br>피클, 렐리쉬                                | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                  |
|           |               | (2)<br>비표준 식품                                 | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                  |
| C.1       | 염화칼슘          | (1)<br>사과 통조림                                 | (1)<br>칼슘으로 측정했을 때 0.026%             |
|           |               | (2)<br>자몽 통조림                                 | (2)<br>추가 여부와 상관없이 총 칼슘 함량의<br>0.035% |
|           |               | (3)<br>체다치즈, (유형명)<br>치즈                      | (3)<br>사용된 우유와 유제품의 0.02%             |
|           |               | (4)<br>코티지치즈                                  | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                  |
|           |               | (5)<br>냉동 생선용                                 | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                  |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                     | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타 조건                                         |
|-----------|--------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|           |              | 글레이즈                              |                                                                   |
|           |              | (6)<br>올리브                        | (6)<br>브라인(brine, 식품 저장용 소금물)의<br>1.5%                            |
|           |              | (7)<br>피클과 렐리쉬                    | (7)<br>0.4%                                                       |
|           |              | (8)<br>채소류 통조림,<br>토마토            | (8)<br>칼슘으로 측정되었을 때 0.026%, 완두콩<br>통조림의 경우 칼슘으로 측정되었을 때<br>0.035% |
|           |              | (9)<br>비표준 식품                     | (9)<br>우수제조관리기준(GMP)                                              |
|           |              | (10)<br>살구 통조림                    | (10)<br>칼슘으로 측정되었을 때 0.022%                                       |
|           |              | (11)<br>사과 (냉동)                   | (11)<br>B.11.102절의 요구사항에 따라 칼슘으로<br>측정되었을 때 0.026%                |
| C.2       | 구연산칼슘        | (1)<br>채소류 통조림,<br>토마토            | (1)<br>칼슘으로 측정되었을 때 0.026%                                        |
|           |              | (2)<br>사과 통조림                     | (2)<br>칼슘으로 측정되었을 때 0.026%                                        |
|           |              | (3)<br>비표준 식품                     | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                              |
|           |              | (4)<br>사과 (냉동),<br>슬라이스<br>사과(냉동) | (4)<br>B.11.102절의 요구사항에 따라 칼슘으로<br>측정되었을 때 0.026%                 |
| C.3       | 글루콘산칼슘       | 비표준 식품                            | 우수제조관리기준(GMP)                                                     |
| C.3<br>A  | 젖산칼슘         | (1)<br>자몽 통조림                     | (1)<br>추가 여부와 상관없이 총 칼슘 함량의<br>0.035%                             |
|           |              | (2)<br>완두콩 통조림                    | (2)<br>칼슘으로 측정되었을 때 0.035%                                        |
| C.4       | 제2인산칼슘       | 비표준 식품                            | 우수제조관리기준(GMP)                                                     |
| C.5       | 제1인산칼슘       | (1)<br>채소류 통조림,<br>토마토            | (1)<br>칼슘으로 측정되었을 때 0.026%                                        |
|           |              | (2)<br>사과 통조림                     | (2)<br>칼슘으로 측정되었을 때 0.026%                                        |
|           |              | (3)<br>비표준 식품                     | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                              |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품          | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타 조건                         |
|-----------|--------------|------------------------|---------------------------------------------------|
|           |              | (4)<br>사과 (냉동)         | (4)<br>B.11.102절의 요구사항에 따라 칼슘으로<br>측정되었을 때 0.026% |
| C.6       | 황산칼슘         | (1)<br>채소류 통조림,<br>토마토 | (1)<br>칼슘으로 측정되었을 때 0.026%                        |
|           |              | (2)<br>사과 통조림          | (2)<br>칼슘으로 측정되었을 때 0.026%                        |
|           |              | (3)<br>사과 (냉동)         | (3)<br>B.11.102절의 요구사항에 따라 칼슘으로<br>측정되었을 때 0.026% |
| P.1       | 포타슘 알루미늄     | (1)<br>피클과 젤리쉬         | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                              |
|           |              | (2)<br>비표준 식품          | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                              |
|           |              | (3)<br>성게알             | (3)<br>알루미늄으로 측정되었을 때 350 p.p.m.                  |
| S.1       | 황산알루미늄나트륨    | (1)<br>피클, 젤리쉬         | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                              |
|           |              | (2)<br>비표준 식품          | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                              |

수정된 날짜 : 2012-12-12

## 7. 허용된 피막제 (Glazing or Polishing Agents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 **허용된 피막제 목록**은 식품의 외부 표면에 도포할 때 빛나는 외관을 보여주거나 보호 코팅하는 승인된 식품첨가물을 제시한다. 피막제로 사용될 수 있는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

이 목록은 최신 버전이며 2012-10-30에 발표되었다.

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

### 허용된 피막제 목록

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물       | 2 열<br>허용된 식품         | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------------|-----------------------|---------------------------|
| A.1       | 아세틸레이티드모<br>노글리세리드 | (1)<br>비표준 제과류        | (1)<br>0.4%               |
|           |                    | (2)<br>냉동 생선용<br>글레이즈 | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)      |
| B.1       | 밀랍                 | 비표준 제과류               | 0.4%                      |
| C.1       | 카나우바 왁스            | 비표준 제과류               | 0.4%                      |
| C.2       | 칸데릴라 왁스            | 비표준 제과류               | 0.4%                      |
| G.1       | 아라비아 검             | 비표준 제과류               | 0.4%                      |
| G.2       | 안식향                | 비표준 제과류               | 0.4%                      |
| M.1       | 규산마그네슘             | 비표준 제과류               | 0.4%                      |
| M.2       | 미네랄 오일             | 비표준 제과류               | 0.15%                     |
| P.1       | 바셀린                | 비표준 제과류               | 0.15%                     |
| S.1       | 셀락                 | 케이크 장식,<br>비표준 제과류    | 0.4%                      |
| S.2       | 고래왁스               | 비표준 제과류               | 0.4%                      |
| Z.1       | 제인                 | 비표준 제과류               | 1.0%                      |

수정된 날짜 : 2012-12-12

## 8. 다른 허용 용도의 식품첨가물 허가(Permitted Food Additives with Other Accepted Uses) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 허용된 다른 용도의 식품첨가물 목록은 승인된 기타 식품첨가물을 제시한다. 이 목록은 다른 허용 용도의 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체물: 2017-06-01

발행일: 2018-08-27

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로).

### 다른 허용 용도의 식품첨가물 허가 목록

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물   | 2 열<br>허용된 식품                                                                       | 3 열<br>사용 목적   | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------|
| A.01      | 아카시아 검         | 에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트 맥주, 와인                                       | 청징제            | 우수제조관리기준(GMP)               |
| A.1       | 아세틸레이티드모노글리세리드 | 비표준 식품                                                                              | 코팅, 이형제        | 우수제조관리기준(GMP)               |
| A.1.01    | 한천             | 와인                                                                                  | 청징제            | 우수제조관리기준(GMP)               |
| A.1.1     | 황산알루미늄         | 난백 (건조) (건조 알부민), 계란 (건조), 노른자 (건조), 난백 (냉동 알부민), 냉동 계란가공품, 노른자 (냉동), 난백액 (액상 알부민), | 저온 살균 중 난백 안정화 | 0.036%                      |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물            | 2 열<br>허용된 식품                                        | 3 열<br>사용 목적   | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                              |
|-----------|-------------------------|------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                         | 액란, 노른자(액상)                                          |                |                                                                                          |
| A.2       | 과산화황산<br>암모늄            | 맥주 효모                                                | 항균제            | 0.1%                                                                                     |
| A.3       | [폐지됨, SOR/93-276, s. 4] |                                                      |                |                                                                                          |
| A.4       | [폐지됨, SOR/93-276, s. 5] |                                                      |                |                                                                                          |
| B.2       | 밀랍                      | 비표준 식품                                               | 접착방지제          | 0.4%                                                                                     |
| B.2.<br>1 | 과산화벤조<br>일              | 유청 (액상) (건조<br>유청 제조용)<br>(영아용 조제식용<br>제외)           | 탈색             | 100 p.p.m.                                                                               |
| B.3       | 브롬으로<br>처리한<br>식물성기름    | 감귤류 및<br>가문비나무 오일<br>함유 향미료                          | 밀도 조절제         | 섭취되는 감귤류 및<br>가문비나무 오일<br>함유 음료에 15<br>p.p.m.                                            |
| B.4       | N-부탄                    | 팬코팅:<br>식물성기름기반<br>또는 레시틴기반<br>또는 혼합물                | 분사제            | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                                                        |
| C.1       | 카페인                     | (1)<br>콜라 타입 음료                                      | (1)<br>제품의 특성화 | (1)<br>완성된 식품의 200<br>p.p.m.                                                             |
|           |                         | (2)<br>무알코올 물기반<br>과일향첨가<br>탄산음료(청량음료)<br>(콜라 타입 제외) | (2)<br>제품의 특성화 | (2)<br>단독으로 또는<br>카페인 구연산염과<br>조합하여 사용될<br>경우, 카페인으로<br>측정되었을 때<br>완성된 식품의 150<br>p.p.m. |
| C.2       | 카페인<br>구연산염             | (1)<br>콜라 타입 음료                                      | (1)<br>제품의 특성화 | (1)<br>카페인으로<br>측정되었을 때<br>완성된 식품에 200<br>p.p.m.                                         |
|           |                         | (2)<br>무알코올 물기반<br>과일향첨가<br>탄산음료(청량음료)<br>(콜라 타입 제외) | (2)<br>제품의 특성화 | (2)<br>단독으로 또는<br>카페인과 조합하여<br>사용될 경우,<br>카페인으로<br>측정되었을 때                               |

| 품목<br>No.  | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                 | 3 열<br>사용 목적                     | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                           |
|------------|--------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|            |              |                                               |                                  | 완성된 식품의 150 p.p.m.                                                    |
| C.3        | 탄산칼슘         | (1)<br>밀가루, 통밀가루                              | (1)<br>과산화벤조일의<br>희석제            | (1)<br>B.13.001(e)(vi)절과<br>B.13.005(d)(vi)절의<br>요구사항에 따라 900 p.p.m.  |
|            |              | (2)<br>[폐지됨, SOR/94-227, s. 5]                |                                  |                                                                       |
|            |              | (3)<br>비표준 제과류                                | (3)<br>크림 및 고정제                  | (3)<br>우수제조관리기준(G MP)                                                 |
|            |              | (4)<br>추잉껌                                    | (4)<br>필러                        | (4)<br>우수제조관리기준(G MP)                                                 |
|            |              | (5)<br>비표준 식품                                 | (5)<br>희석제, 먼지제거제                | (5)<br>우수제조관리기준(G MP)                                                 |
| C.3.0<br>1 | 염화칼슘         | 식용 코팅된<br>소시지                                 | 식용 코팅 안정화                        | 우수제조관리기준(G MP)                                                        |
| C.3A       | 젖산칼슘         | (1)<br>알부민 (라이소자임<br>제거한)                     | (1)<br>기능성 복원                    | (1)<br>우수제조관리기준(G MP) (처리 중 손실된<br>칼슘을 초과하지<br>않도록 첨가한<br>칼슘의 양)      |
|            |              | (2)<br>(B.21.006(n)에<br>언급된) 조리생선과<br>조리육 블랜드 | (2)<br>질감 수정                     | (2)<br>우수제조관리기준(G MP)                                                 |
|            |              | (3)<br>식용코팅된 소시지                              | (3)<br>식용 코팅 안정화                 | (3)<br>우수제조관리기준(G MP)                                                 |
| C.4        | 산화칼슘         | (1)<br>(냉동) 갑각류,<br>두족류                       | (1)<br>이물질 제거 및 조리<br>중 수분 손실 감소 | (1)<br>염화나트륨 (소금)과<br>수산화나트륨이<br>조합되어 사용될<br>경우 산화칼슘은 30 p.p.m. 초과 금지 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                  | 3 열<br>사용 목적                  | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                             |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|           |              | (2)<br>(B.21.006(n)에<br>언급된) 조리생선과<br>조리육 블랜드                                                                  | (2)<br>질감 수정                  | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                |
| C.5       | 제2인산칼슘       | (1)<br>밀가루, 통밀가루                                                                                               | (1)<br>과산화벤조일의<br>희석제         | (1)<br>B.13.001(e)(vi)절과<br>B.13.005(d)(vi)절의<br>요구사항에 따라 900<br>p.p.m. |
|           |              | (2)<br>[폐지됨, SOR/94-227, s. 6]                                                                                 |                               |                                                                         |
| C.6       | 제3인산칼슘       | (1)<br>밀가루, 통밀가루                                                                                               | (1)<br>과산화벤조일의<br>희석제         | (1)<br>B.13.001(e)(vi)절과<br>B.13.005(d)(vi)절의<br>요구사항에 따라 900<br>p.p.m. |
|           |              | (2)<br>[폐지됨, SOR/94-227, s. 7]                                                                                 |                               |                                                                         |
|           |              | (3)<br>유청 (액상) (건조<br>유청 제조용)<br>(영아용 조제식용<br>제외)                                                              | (3)<br>과산화벤조일의<br>희석제         | (3)<br>건조 유청 식품의<br>0.04%                                               |
|           |              | (4)<br>치즈 식품,<br>(원료명)을 함유한<br>치즈 식품,<br>가공치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한<br>가공치즈 스프레드,<br>가공치즈,<br>(원료명)을 함유한<br>가공치즈 | (4)<br>색상, 질감, 농도 및<br>퍼짐성 향상 | (4)<br>1.0%                                                             |
| C.7       | 규산칼슘         | 유용성 아나토                                                                                                        | 희석제                           | B.06.021절의<br>요구사항에 따라<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                             |
| C.8       | 칼슘스테아<br>레이트 | 비표준 제과류                                                                                                        | 이형제                           | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                                       |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                | 2 열<br>허용된 식품                                                                                              | 3 열<br>사용 목적          | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                             |
|-----------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| C.9       | 칼슘<br>스테아로일-<br>2-락틸레이<br>트 | (1)<br>난백 (냉동 알부민),<br>난백액 (액상<br>알부민)                                                                     | (1)<br>기포제            | (1)<br>0.05%                                                            |
|           |                             | (2)<br>난백 (건조) (건조<br>알부민)                                                                                 | (2)<br>기포제            | (2)<br>0.5%                                                             |
|           |                             | (3)<br>식물성 지방 토평                                                                                           | (3)<br>기포제            | (3)<br>0.3%                                                             |
|           |                             | (4)<br>건조 감자                                                                                               | (4)<br>조절제            | (4)<br>건조 용량의 0.2%                                                      |
| C.10      | 황산칼슘                        | (1)<br>밀가루, 통밀가루                                                                                           | (1)<br>과산화벤조일의<br>희석제 | (1)<br>B.13.001(e)(vi)절과<br>B.13.005(d)(vi)절의<br>요구사항에 따라 900<br>p.p.m. |
|           |                             | (2)<br>[폐지됨, SOR/94-227, s. 8]                                                                             |                       |                                                                         |
|           |                             | (3)<br>베이킹 파우더                                                                                             | (3)<br>중화제            | (3)<br>B.03.002절의<br>요구사항에 따라<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                      |
|           |                             | (4)<br>유청 (액상) (건조<br>유청 제조용)<br>(영아용 조제식용<br>제외)                                                          | (4)<br>과산화벤조일의<br>희석제 | (4)<br>건조 유청 식품의<br>0.3%                                                |
| C.11      | 이산화탄소                       | (1)<br>에일, 맥주,<br>탄산(과일)주스,<br>사과주, 라이트<br>맥주, 맥아 리큐어,<br>흑맥주 (포터),<br>스타우트 맥주, 물<br>(미네랄 및 샘플로<br>표시된, 와인 | (1)<br>탄산염화작용         | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                |
|           |                             | (2)<br>비표준 식품                                                                                              | (2)<br>탄화 및 압력 분배제    | (2)<br>우수제조관리기준(G                                                       |

| 품목<br>No.  | 1 열<br>식품첨가물                                         | 2 열<br>허용된 식품                                                       | 3 열<br>사용 목적       | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건     |
|------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------|
|            |                                                      | (3)<br>코티지치즈, 크림<br>코티지치즈                                           | (3)<br>식품 섭취 기한 연장 | MP)<br>(3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP) |
| C.11.<br>1 | 카복시메틸<br>셀룰로오스,<br>가교결합<br>(카복시메틸<br>셀룰로오스,<br>가교결합) | 테이블용 감미료<br>(아세설팜칼륨,<br>아스파탐,<br>에리트ρί톨, 네오탐<br>및 수크랄로스<br>함유)      | 정제 잉크결합<br>방지용     | 우수제조관리기준(G<br>MP)               |
| C.11.<br>2 | 카나우바<br>왁스                                           | 브로스 (가금류<br>통조림용 제외)<br>(Division 22)                               | 소포제                | 6 p.p.m.                        |
| C.12       | 피마자유                                                 | 비표준 제과류                                                             | 이형제                | 우수제조관리기준(G<br>MP)               |
| C.13       | [폐지됨, SOR/2010-142, s. 35]                           |                                                                     |                    |                                 |
| C.13.<br>1 | 분말<br>셀룰로스                                           | (1)<br>배터(튀김반죽) 및<br>브레딩                                            | (1)<br>팽화제         | (1)<br>1%                       |
|            |                                                      | (2)<br>카나페 토스트                                                      | (2)<br>팽화제         | (2)<br>2%                       |
|            |                                                      | (3)<br>비표준 (1열의<br>"저열량" 관련<br>B.01.513의 표3,<br>2열 명시 조건<br>충족) 제과류 | (3)<br>팽화제         | (3)<br>25%                      |
|            |                                                      | (4)<br>비표준 식용 얼음                                                    | (4)<br>팽화제         | (4)<br>3%                       |
|            |                                                      | (5)<br>필링                                                           | (5)<br>팽화제         | (5)<br>0.5%                     |
|            |                                                      | (6)<br>알약 형태 식품                                                     | (6)<br>팽화제         | (6)<br>50%                      |
|            |                                                      | (7)<br>아이싱                                                          | (7)<br>팽화제         | (7)<br>1%                       |
|            |                                                      | (8)<br>시즈닝                                                          | (8)<br>팽화제         | (8)<br>3%                       |
|            |                                                      | (9)<br>스위트 베이커리                                                     | (9)<br>팽화제         | (9)<br>8%                       |
|            |                                                      | (10)<br>스위트 제빵류                                                     | (10)<br>팽화제        | (10)<br>섭취되는 식품의 8%             |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물         | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                   | 3 열<br>사용 목적                   | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                        |
|-----------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------|
|           |                      | 믹스 (건조)                                                                                                                                                                                                         |                                |                                                    |
| C.14<br>A | 클로로펜타<br>플루오로에<br>테인 | 비표준 식품                                                                                                                                                                                                          | 압력 분배 및 폭기제                    | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                  |
| C.15      | 구연산                  | (1)<br>선지                                                                                                                                                                                                       | (1)<br>혈액응고 방지제                | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                           |
|           |                      | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                   | (2)<br>배양 영양분                  | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                           |
| C.16      | 글루콘산구<br>리           | 구강청결용 제품                                                                                                                                                                                                        | (3)<br>제품 특성화                  | 50 p.p.m.                                          |
| C.17      | 황산구리                 | (1)<br>와인                                                                                                                                                                                                       | (1)<br>청징제                     | (1)<br>완성된 제품에서<br>구리 함량이<br>0.0001%를 초과하지<br>않는 양 |
|           |                      | (2)<br>보존처리된 오리알                                                                                                                                                                                                | (2)<br>보존 과정을 돕는<br>알칼리성 담금 용액 | (2)<br>0.0005%, 완성된<br>제품의 식용<br>부분에서 구리로<br>측정    |
| D.1       | 폴리디메틸<br>실록산제제       | (1)<br>사과(또는 루바브)<br>및 과일 첨가 잼,<br>유지, 무화과<br>마말레이드, 무화과<br>마말레이드 (펙틴<br>함유), 과일잼,<br>과일잼 (펙틴 함유),<br>과일젤리, 과일젤리<br>(펙틴 함유), 감귤류<br>마말레이드(펙틴함<br>유), 파인애플<br>마말레이드,<br>파인애플<br>마말레이드 (펙틴<br>함유), 레몬<br>환원주스, 라임 | (1)<br>소포제                     | (1)<br>디메틸포리실록산의<br>10 p.p.m.                      |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물            | 2 열<br>허용된 식품                                                            | 3 열<br>사용 목적     | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                          |
|-----------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------|
|           |                         | 환원주스, 쇼트닝,<br>탈지분유, 와인                                                   |                  |                                                                      |
|           |                         | (2)<br>파인애플주스 및<br>기타 과일주스<br>블랜드, 파인애플<br>(파인애플주스로<br>채운), 파인애플<br>주스   | (2)<br>소포제       | (2)<br>디메틸포리실록산의<br>10 p.p.m.                                        |
|           |                         | (3)<br>식품 접착 표면<br>(주방 도구)                                               | (3)<br>이형제       | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP) (식품의<br>디메틸포리실록산<br>잔량은 10 p.p.m.<br>초과 금지) |
|           |                         | (4)<br>비표준 식품                                                            | (4)<br>소포제       | (4)<br>디메틸포리실록산의<br>10 p.p.m.                                        |
|           |                         | (5)<br>워트 (맥아즙)<br>(에일, 맥주, 라이트<br>맥주, 맥아 리큐어,<br>흑맥주(포터) 및<br>스타우트 제조용) | (5)<br>소포제       | (5)<br>디메틸포리실록산의<br>10 p.p.m.                                        |
| D.3       | 디옥틸나트<br>륨설푸석시<br>네이트   | (1)<br>음료 분말 (건조),<br>푸마산 함유                                             | (1)<br>습윤제       | (1)<br>완성된 음료에 10<br>p.p.m.                                          |
|           |                         | (2)<br>소시지 케이싱                                                           | (2)<br>케이싱 파손 감소 | (2)<br>케이싱의 200 p.p.m.                                               |
| E.1       | 에톡시퀸                    | 같은 칠리,<br>파프리카                                                           | 색상 유지            | 100 p.p.m.                                                           |
| E.2       | 에틸렌옥사<br>이드             | 삭제됨, 2017-10-12, (See NOM/ADM-0107)                                      |                  |                                                                      |
| F.1       | 글루콘산철                   | 숙성 올리브                                                                   | 색상 유지            | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                                    |
| G.1       | 젤라틴                     | 맥주, 사과주, 와인                                                              | 청정제              | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                                    |
| G.2       | [폐지됨, SOR/89-175, s. 2] |                                                                          |                  |                                                                      |
| G.2A      | 글루코노델<br>타락톤            | (1)<br>조리된 소시지,                                                          | (1)<br>색상 고정 가속화 | (1)<br>0.5%                                                          |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물          | 2 열<br>허용된 식품                          | 3 열<br>사용 목적             | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                              |
|-----------|-----------------------|----------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                       | 미트로프                                   |                          |                                                                                                          |
|           |                       | (2)<br>(건조) 소시지                        | (2)<br>큐어링 보조            | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                     |
| G.3       | 글리세롤                  | (1)<br>큐어링용 화합물,<br>소시지 케이싱            | (1)<br>습윤제               | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                     |
|           |                       | (2)<br>보존처리된<br>(Division 14)<br>식육가공품 | (2)<br>보존처리된 육류용<br>글레이즈 | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                     |
|           |                       | (3)<br>비표준 식품                          | (3)<br>습윤제, 가소제          | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                     |
| G.3.<br>1 | 검로진<br>글리세롤에<br>스테르   | 감귤류 및<br>가문비나무 오일<br>함유 음료             | 밀도 조절제                   | 100 p.p.m.<br>톨오일로진<br>글리세롤에스테르<br>또는 우드로진<br>글리세롤에스테르<br>또는 둘이 함께<br>사용될 경우, 총량은<br>100 p.p.m. 초과<br>금지 |
| G.3.<br>2 | 톨오일로진<br>글리세롤에<br>스테르 | 감귤류 및<br>가문비나무 오일<br>함유 음료             | 밀도 조절제                   | 100 p.p.m.<br>톨오일로진<br>글리세롤에스테르<br>또는 우드로진<br>글리세롤에스테르<br>또는 둘이 함께<br>사용될 경우, 총량은<br>100 p.p.m. 초과<br>금지 |
| G.4       | 우드로진<br>글리세롤에<br>스테르  | 감귤류 및<br>가문비나무 오일<br>함유 음료             | 밀도 조절제                   | 100 p.p.m.<br>톨오일로진<br>글리세롤에스테르<br>또는 우드로진<br>글리세롤에스테르<br>또는 둘이 함께<br>사용될 경우, 총량은                        |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                                                                       | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                             | 3 열<br>사용 목적      | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                           |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|           |                                                                                    |                                                                                                                           |                   | 100 p.p.m. 초과<br>금지                                                   |
| H.1       | 과산화수소                                                                              | (1)<br>매쉬(담금액) (맥주)                                                                                                       | (1)<br>정화 보조제     | (1)<br>매쉬에 135 p.p.m.                                                 |
|           |                                                                                    | (2)<br>유청 (액상) (건조<br>유청 제조용)                                                                                             | (2)<br>탈색 및 pH 유지 | (2)<br>100 p.p.m. (허용된<br>식품 효소 목록의<br>하위 항목 C.1(3) 및<br>항목 P.5.1 참조) |
|           |                                                                                    | (3)<br>(귀리겨 섬유질<br>생산용) 귀리<br>겉껍질                                                                                         | (3)<br>표백제        | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                              |
| I.        | 이소부탄                                                                               | 팬코팅:<br>식물성기름기반<br>또는 레시틴기반<br>또는 혼합물                                                                                     | 분사제               | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                                     |
| I.1       | 사카로미세스<br>세레비시아(<br>출아형효모)<br>CEN.PK<br>K338로 만든<br>제3유형<br>얼음구조단<br>백질 HPLC<br>12 | (1)<br>비표준 식용 얼음,<br>비표준 냉동<br>디저트                                                                                        | (1)<br>질감 수정      | (1)<br>100 p.p.m.                                                     |
|           |                                                                                    | (2)<br>아이스크림,<br>아이스밀크, 샤베트                                                                                               | (2)<br>질감 수정      | (2)<br>100 p.p.m.                                                     |
| L.01      | 락토코커스<br>락티스 DSM<br>11037                                                          | (기체 환경조절<br>포장) 보존처리된<br>식육가공품,<br>보존처리된 육류<br>(Division 14)<br>(진공포장),<br>보존처리된 육류<br>부산물 (진공포장),<br>보존처리된 소시지<br>(진공포장) | 산소 제거제            | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                                     |
| L.1       | 지방산젖산<br>에스테르                                                                      | 비표준 식품                                                                                                                    | 가소성 작용제           | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                                     |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물          | 2 열<br>허용된 식품                                                 | 3 열<br>사용 목적          | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                             |
|-----------|-----------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| L.2       | 라놀린                   | 추잉껌                                                           | 가소성 작용제               | 우수제조관리기준(GMP)                                                           |
| L.3       | 레시틴                   | (1)<br>식품 접착 표면<br>(주방 도구)                                    | (1)<br>이형제            | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                    |
|           |                       | (2)<br>영아용 시리얼                                                | (2)<br>이형제            | (2)<br>섭취되는 1.75%                                                       |
| L.4       | L-루신                  | 테이블용 감미료<br>(아세설팜칼륨,<br>아스파탐,<br>에리트리트, 네오탐<br>및 수크랄로스<br>함유) | 정제 제조 시 윤활제<br>또는 결착제 | 우수제조관리기준(GMP)                                                           |
| M.1       | 마그네슘알<br>루미늄실리<br>케이트 | 추잉껌                                                           | 먼지 제거제                | 우수제조관리기준(GMP)                                                           |
| M.2       | 탄산마그네<br>슘            | (1)<br>밀가루, 통밀가루                                              | (1)<br>과산화벤조일의<br>희석제 | (1)<br>B.13.001(e)(vi)절과<br>B.13.005(d)(vi)절의<br>요구사항에 따라 900<br>p.p.m. |
|           |                       | (2)<br>[폐지됨, SOR/94-227, s. 9]                                |                       |                                                                         |
|           |                       | (3)<br>비표준 제과류                                                | (3)<br>이형제            | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                    |
| M.2<br>A  | 염화마그네<br>슘            | 알부민 (라이소자임<br>제거한)                                            | 기능성 복원                | 우수제조관리기준(GMP) (추가된<br>마그네슘의 양은<br>가공 중에 손실된 양<br>초과 금지)                 |
| M.3       | 규산마그네<br>슘            | (1)<br>비표준 제과류                                                | (1)<br>이형제            | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                    |
|           |                       | (2)<br>추잉껌                                                    | (2)<br>먼지 제거제         | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                    |
|           |                       | (3)<br>쌀                                                      | (3)<br>코팅             | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물            | 2 열<br>허용된 식품                                                      | 3 열<br>사용 목적    | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                 |
|-----------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------|
| M.4       | 마그네슘스<br>테아레이트          | (1)<br>비표준 제과류                                                     | (1)<br>이형제      | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                    |
|           |                         | (2)<br>알약형태 식품                                                     | (2)<br>결착제      | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                    |
| M.4<br>A  | 황산마그네<br>슘              | 알부민 (라이소자임<br>제거한)                                                 | 기능성 복원          | 우수제조관리기준(G<br>MP) (추가된<br>마그네슘의 양은<br>가공 중에 손실된 양<br>초과 금지) |
| M.5<br>A  | [폐지됨, SOR/93-276, s. 6] |                                                                    |                 |                                                             |
| M.5C      | 메틸에틸셀<br>룰로스            | 비표준 식품                                                             | 풍화제             | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                           |
| M.6       | 미결정셀룰<br>로스             | (1)<br>아이스밀크 믹스                                                    | (1)<br>점증제와 질감제 | (1)<br>1.5%                                                 |
|           |                         | (2)<br>샤베트                                                         | (2)<br>점증제와 질감제 | (2)<br>0.5%                                                 |
|           |                         | (3)<br>비표준 식품 (1열의<br>"저열량" 관련<br>B.01.513의 표3,<br>2열 명시 조건<br>충족) | (3)<br>필러       | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                    |
|           |                         | (4)<br>식물성 기름 거품<br>토픽                                             | (4)<br>점증제와 질감제 | (4)<br>1.5%                                                 |
|           |                         | (5)<br>비표준 냉동<br>디저트                                               | (5)<br>점증제와 질감제 | (5)<br>0.5%                                                 |
|           |                         | (6)<br>비표준 딥(소스)                                                   | (6)<br>점증제와 질감제 | (6)<br>3.0%                                                 |
|           |                         | (7)<br>기타 (비표준)                                                    | (7)<br>점증제와 질감제 | (7)<br>2.0%                                                 |
|           |                         | (8)<br>아이스크림 믹스                                                    | (8)<br>점증제와 질감제 | (8)                                                         |
|           |                         | (9)<br>테이블용 감미료                                                    | (9)<br>정제 잉킴결합  | (9)<br>2.2%                                                 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물   | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                   | 3 열<br>사용 목적       | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                       |
|-----------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                | (아스파탐 함유                                                                                                                        | 방지용                |                                                                                                   |
|           |                | (10)<br>휘핑크림                                                                                                                    | (10)<br>안정제 및 농축제  | (10)<br>0.2%                                                                                      |
|           |                | (11)<br>구강청결용 제품                                                                                                                | (11)<br>점증제와 질감제   | (11)<br>9.0%                                                                                      |
|           |                | (12)<br>소시지 케이싱                                                                                                                 | (12)<br>점증제와 질감제   | (12)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                             |
| M.7       | 미네랄오일          | (1)<br>베이커리류,<br>건포도, 비표준<br>제과류                                                                                                | (1)<br>이형제         | (1)<br>0.3%. 바셀린이<br>베이커리류의<br>이형제로도 사용될<br>경우 바셀린과<br>미네랄 오일의 모든<br>조합 총량                        |
|           |                | (2)<br>신선 과일 및 채소                                                                                                               | (2)<br>코팅          | (2)<br>0.3%                                                                                       |
|           |                | (3)<br>소시지 케이싱                                                                                                                  | (3)<br>윤활제         | (3)<br>5.0% 케이싱으로<br>제조된 생 소시지의<br>미네랄 오일<br>잔류물질은 200<br>p.p.m. 초과 금지;<br>익힌 소시지에서는<br>30 p.p.m. |
|           |                | (4)<br>대체 소금                                                                                                                    | (4)<br>결착제 및 보호 코팅 | (4)<br>0.6%                                                                                       |
| M.8       | 모노아세틴          | 비표준 베이커리류                                                                                                                       | 가소제                | 우수제조관리기준(GMP)                                                                                     |
| M.9       | 모노 및<br>디글리세리드 | (1)<br>사과(또는 루바브)<br>및 과일 첨가 잼,<br>유지, 무화과<br>마말레이드, 무화가<br>마말레이드 (펙틴<br>함유), 과일잼,<br>과일잼 (펙틴 함유),<br>과일젤리, 과일젤리<br>(펙틴 함유),감귤류 | (1)<br>소포제         | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                              |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물  | 2 열<br>허용된 식품                                                                | 3 열<br>사용 목적            | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|---------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
|           |               | 마말레이드(펙틴함유), 파인애플<br>마말레이드,<br>파인애플<br>마말레이드 (펙틴함유)                          |                         |                             |
|           |               | (2)<br>비표준 식품                                                                | (2)<br>소포제, 습윤제,<br>이형제 | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
| M.10      | 모노글리세리드       | 비표준 식품                                                                       | 소포제, 습윤제,<br>이형제        | 우수제조관리기준(GMP)               |
| N.1       | 질소            | (1)<br>크림치즈, 크림치즈<br>스프레드,<br>(원료명)을 함유한<br>크림치즈 스프레드,<br>(원료명)을 함유한<br>크림치즈 | (1)<br>확산성 향상           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |               | (2)<br>마가린                                                                   | (2)<br>확산성 향상           | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |               | (3)<br>비표준 식품                                                                | (3)<br>압력 분배제           | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
| N.2       | 이산화질소         | 비표준 식품                                                                       | 압력 분배제                  | 우수제조관리기준(GMP)               |
| O.1       | 옥타플루오로사이클로뷰테인 | 비표준 식품                                                                       | 압력 분배제 및<br>폭기제         | 우수제조관리기준(GMP)               |
| O.2       | 옥시스테아린        | 목화씨 기름, 땅콩<br>오일, 대두 오일                                                      | 결정 형성 억제                | 0.125%                      |
| O.3       | 오존            | (1)<br>사과주                                                                   | (1)<br>숙성제              | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |               | (2)<br>물 (미네랄 및<br>샘물로 표시된)                                                  | (2)<br>화학불임제            | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)        |
|           |               | (3)<br>와인                                                                    | (3)<br>숙성제              | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)        |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                       | 2 열<br>허용된 식품                                                         | 3 열<br>사용 목적                      | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                   |
|-----------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| P.1       | 취장 추출물                             | 산성 유발<br>박테리아 배양체                                                     | 박테리오파지 제어                         | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                                             |
| P.1A      | 파라핀 왁스                             | (1)<br>신선 과일 및 채소                                                     | (1)<br>코팅                         | (1)<br>0.3%                                                                   |
|           |                                    | (2)<br>순무를 넣은 치즈                                                      | (2)<br>코팅                         | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                      |
| P.2       | 바셀린                                | (1)<br>베이커리류                                                          | (1)<br>이형제                        | (1)<br>0.15% 미네랄<br>오일이 이형제로도<br>사용될 경우<br>바셀린과 미네랄<br>오일의 조합은<br>0.15% 초과 금지 |
|           |                                    | (2)<br>신선 과일 및 채소                                                     | (2)<br>코팅                         | (2)<br>0.3%                                                                   |
| P.2A      | 폴리에틸렌<br>글리콜<br>(분자량<br>3000-9000) | (1)<br>청량음료                                                           | (1)<br>소포제                        | (1)<br>10 p.p.m.                                                              |
|           |                                    | (2)<br>테이블용 감미료<br>(아스파탐 함유)                                          | (2)<br>유탄제                        | (2)<br>1.0%                                                                   |
|           |                                    | (3)<br>L-라이신 타블렛                                                      | (3)<br>정제 결착제                     | (3)<br>7.0%                                                                   |
| P.2B      | 폴리덱스트<br>로스                        | 비표준 식품                                                                | 점증제와 질감제                          | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                                             |
| P.3       | 폴리비닐피<br>로리돈                       | (1)<br>에일, 맥주, 사과주,<br>라이트 맥주, 맥아<br>리큐어, 흑맥주<br>(포터), 스타우트<br>맥주, 와인 | (1)<br>청징제                        | (1)<br>완성된 식품에 2<br>p.p.m.                                                    |
|           |                                    | (2)<br>테이블용 감미료<br>(아스파탐 함유)                                          | (2)<br>정제 결착제                     | (2)<br>0.3%                                                                   |
|           |                                    | (3)<br>비표준 정제형<br>과자용 레이크<br>색소 분산물                                   | (3)<br>레이크색소 분산<br>점도 감소제와<br>안정제 | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP) (완성된<br>식품에서<br>폴리비닐피롤리돈<br>잔류물질은 100                |

| 품목<br>No.  | 1 열<br>식품첨가물          | 2 열<br>허용된 식품                                                                                    | 3 열<br>사용 목적       | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                                          |
|------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            |                       |                                                                                                  |                    | p.p.m. 초과 금지)                                                                                                        |
| P.4        | 포타슘알룸                 | 밀가루, 통밀가루                                                                                        | 과산화벤조일의<br>희석제     | B.13.001(e)(vi)절과<br>B.13.005(d)(vi)절의<br>요구사항에 따라 900<br>p.p.m.                                                     |
| P.4.<br>1  | 페로시아나화<br>칼륨          | 와인                                                                                               | 청징제                | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                                                                                    |
| P.4.<br>2. | 페로시아나화<br>칼륨,<br>3수화물 | 가지돌기염                                                                                            | 가지돌기염 생산의<br>보조제   | 단독으로 혹은<br>페로시아나화나트륨,<br>10수화물(10수화물d)<br>과 조합되어<br>사용되는 경우, 무수<br>페로시아나화나트륨<br>으로 측정되었을 때<br>총량은 13 p.p.m.<br>초과 금지 |
| P.5        | 스테아르산<br>칼륨           | (1)<br>추잉검                                                                                       | (1)<br>가소성 작용제     | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                                                             |
|            |                       | (2)<br>유화제 (프로필렌<br>글리콜<br>모노에스테르 함유)                                                            | (2)<br>안정제         | (2)<br>2.0%                                                                                                          |
| P.5.<br>1  | 제4피로인산<br>칼륨          | 조개 (냉동), 조리된<br>새우 (냉동), 게<br>(냉동), 생선 필릿<br>(냉동), 랍스터<br>(냉동), 연육 (냉동),<br>새우 (냉동), 오징어<br>(냉동) | 가공 손실과 해동<br>적하 줄임 | 인산수소이나트륨으<br>로 측정되었을 때<br>첨가된 인산염의<br>총량은 0.5% 초과<br>금지                                                              |
| P.5.<br>2  | 트리폴리인<br>산칼륨          | 조개 (냉동), 조리된<br>새우 (냉동), 게<br>(냉동), 생선 필릿<br>(냉동), 랍스터<br>(냉동), 연육 (냉동),<br>새우 (냉동), 오징어<br>(냉동) | 가공 손실과 해동<br>적하 줄임 | 인산수소이나트륨으<br>로 측정되었을 때<br>첨가된 인산염의<br>총량은 0.5% 초과<br>금지                                                              |
| P.6        | 프로판                   | 비표준 식품                                                                                           | 압력 분배 및 폭기제        | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                                                                                    |

| 품목<br>No.  | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                  | 3 열<br>사용 목적            | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                |
|------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------|
| P.7        | 프로필렌글리콜      | (1)<br>유용성 아나토                                                                 | (1)<br>용매               | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                       |
|            |              | (2)<br>비표준 식품                                                                  | (2)<br>습윤제              | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                       |
| Q.1        | 퀵라야추출물       | 음료 베이스,<br>음료믹스, 청량음료                                                          | 기포제                     | 우수제조관리기준(GMP)                                              |
| S.1        | 사포닌          | 음료 베이스,<br>음료믹스, 청량음료                                                          | 기포제                     | 우수제조관리기준(GMP)                                              |
| S.1.0<br>1 | 이산화규소        | (1)<br>식물성 기름 기반<br>조리기구 코팅<br>에멀션                                             | (1)<br>현탄제              | (1)<br>조제용 물질의 2.0%                                        |
|            |              | (2)<br>착색제 제제                                                                  | (2)<br>색 안정제            | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                       |
| S.1.1      | 산성피로인산나트륨    | 조개 (냉동), 조리된 새우 (냉동), 게 (냉동), 생선 필릿 (냉동), 랍스터 (냉동), 연육 (냉동), 새우 (냉동), 오징어 (냉동) | 가공 손실과 해동<br>적하 줄임      | 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 첨가된 인산염의 총량은 0.5% 초과 금지                 |
| S.2        | 황산알루미늄나트륨    | 밀가루, 통밀가루                                                                      | 과산화벤조일의<br>희석제          | B.13.001(e)(vi)절과 B.13.005(d)(vi)절의<br>요구사항에 따라 900 p.p.m. |
| S.3        | 탄산수소나트륨      | (1)<br>비표준 제과류                                                                 | (1)<br>풍화제              | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                       |
|            |              | (2)<br>소금                                                                      | (2)<br>소금의 요오드화칼륨<br>안정 | (2)<br>B.17.003절의<br>요구사항에 따라<br>우수제조관리기준(GMP)             |
| S.3A       | 탄산나트륨        | 냉동 조개류 및 냉동 조리 새우, 냉동 게살, 냉동 생선 필릿, 냉동                                         | 가공 손실과 해동<br>적하 줄임      | 탄산나트륨과<br>헥사메타인산나트륨<br>또는<br>헥사메타인산칼륨나                     |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물            | 2 열<br>허용된 식품                                                                          | 3 열<br>사용 목적        | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                          |
|-----------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                         | 랍스터, 냉동 연육,<br>냉동 새우 및<br>오징어용<br>(나트륨헥사메타포<br>스페이트 또는<br>나트륨포타슘헥사<br>메타포스페이트를<br>혼합한) |                     | 트륨 중 하나 또는<br>둘 다의 조합의 15%                                                                           |
| S.3B      | 카복시메틸<br>셀룰로스           | (1)<br>소시지 케이싱                                                                         | (1)<br>박리 가능 코팅용    | (1)<br>케이싱의 0.25%                                                                                    |
|           |                         | (2)<br>와인                                                                              | (2)<br>결정 형성 억제     | (2)<br>0.01%                                                                                         |
|           |                         | (3)<br>굴 통조림                                                                           | (3)<br>결정 형성 억제     | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                                             |
| S.4       | 구연산나트<br>륨              | (1)<br>선지                                                                              | (1)<br>혈액응고 방지제     | (1)<br>0.5%                                                                                          |
|           |                         | (2)<br>사워크림                                                                            | (2)<br>향 전구체        | (2)<br>0.1%                                                                                          |
|           |                         | (3)<br>(B.21.006(n)에<br>언급된) 조리생선과<br>조리육 블랜드                                          | (3)<br>질감 수정        | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                                             |
| S.5       | 페로시아나화<br>나트륨,<br>10수화물 | 가지돌기염                                                                                  | 가지돌기염 결정<br>생산의 보조제 | 단독으로 또는<br>페로시아나화칼륨,<br>3수화물과 조합되어<br>사용될 경우, 무수<br>페로시아나화나트륨<br>로 측정되었을 때<br>총량은 13 p.p.m.<br>초과 금지 |
| S.6       | 헥사메타인<br>산나트륨           | (1)<br>선지                                                                              | (1)<br>혈액응고 방지제     | (1)<br>0.2%.<br>헥사메타인산칼륨나<br>트륨과 조합되어<br>사용될 경우,<br>헥사메타인산나트륨<br>으로 측정될 때<br>총량은 0.2% 초과             |

| 품목<br>No.  | 1 열<br>식품첨가물       | 2 열<br>허용된 식품                                                                                           | 3 열<br>사용 목적                  | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                |
|------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|            |                    | (2)<br>조개 (냉동), 조리된<br>새우 (냉동), 게<br>(냉동), 생선 필릿<br>(냉동), 랍스터<br>(냉동), 연육 (냉동),<br>새우 (냉동), 오징어<br>(냉동) | (2)<br>가공 손실 감소 및<br>해동 적하 감소 | 금지<br><br>(2)<br>인산수소이나트륨으<br>로 측정되었을 때<br>첨가된 인산염의<br>총량은 0.5% 초과<br>금지                   |
|            |                    | (3)<br>마시멜로우<br>혼합물용 젤라틴                                                                                | (3)<br>기포제                    | (3)<br>2%.<br>헥사메타인산칼륨나<br>트륨과 조합되어<br>사용될 경우,<br>헥사메타인산나트륨<br>으로 측정될 때<br>총량은 2% 초과<br>금지 |
| S.6A       | 수산화나트<br>륨         | (냉동) 갑각류,<br>두족류                                                                                        | 이물질 제거 및 조리<br>중 수분 손실 감소     | 용액에서 염화나트륨<br>(소금) 및 산화<br>칼슘과 조합되어<br>사용될 경우,<br>수산화나트륨은 70<br>p.p.m. 초과 금지               |
| S.6.0<br>1 | 말레인산<br>수산화나트<br>륨 | (1)<br>비표준 향미료<br>(츄잉껌, 건조 음료<br>믹스 및 비표준<br>제과류용)                                                      | (1)<br>코팅                     | (1)<br>완성된 식품에 1.5%                                                                        |
|            |                    | (2)<br>비표준 향미료<br>(젤라틴 디저트<br>파우더용)                                                                     | (2)<br>코팅                     | (2)<br>완성된 식품에 0.5%                                                                        |
| S.6.1      | 라우릴황산<br>염나트륨      | (1)<br>난백 (건조) (건조<br>알부민)                                                                              | (1)<br>기포제                    | (1)<br>0.1%                                                                                |
|            |                    | (2)<br>난백 (냉동 알부민),<br>난백액 (액상                                                                          | (2)<br>기포제                    | (2)<br>0.0125%                                                                             |

| 품목<br>No.  | 1 열<br>식품첨가물        | 2 열<br>허용된 식품                                                                                           | 3 열<br>사용 목적                  | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                  |
|------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|            |                     | 알부민)                                                                                                    |                               |                                                                                              |
|            |                     | (3)<br>마시멜로우<br>혼합물용 젤라틴                                                                                | (3)<br>기포제                    | (3)<br>0.5%                                                                                  |
| S.6.2      | 동클로로필<br>린칼륨나트<br>륨 | 구강청결용 제품                                                                                                | 제품 특성화                        | 700 p.p.m.                                                                                   |
| S.7        | 제2인산나트<br>륨         | (1)<br>냉동 생선용<br>글레이즈                                                                                   | (1)<br>글레이즈의 균열<br>방지         | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                                     |
|            |                     | (2)<br>버섯류 (냉동)                                                                                         | (2)<br>변색 방지                  | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                                                                     |
| S.7.0<br>1 | 헥사메타인<br>산칼륨나트<br>륨 | (1)<br>선지                                                                                               | (1)<br>혈액응고 방지제               | (1)<br>0.2%.<br>헥사메타인산나트륨<br>과 조합되어 사용될<br>경우,<br>헥사메타인산나트륨<br>으로 측정될 때<br>총량은 0.2% 초과<br>금지 |
|            |                     | (2)<br>조개 (냉동), 조리된<br>새우 (냉동), 게<br>(냉동), 생선 필릿<br>(냉동), 랍스터<br>(냉동), 연육 (냉동),<br>새우 (냉동), 오징어<br>(냉동) | (2)<br>가공 손실 감소 및<br>해동 적하 감소 | (2)<br>인산수소이나트륨으<br>로 측정되었을 때<br>첨가된 인산염의<br>총량은 0.5% 초과<br>금지                               |
|            |                     | (3)<br>마시멜로우<br>혼합물용 젤라틴                                                                                | (3)<br>기포제                    | (3)<br>2%.<br>헥사메타인산칼륨나<br>트륨과 조합되어<br>사용될 경우,<br>헥사메타인산나트륨<br>으로 측정될 때<br>총량은 2% 초과<br>금지   |

| 품목<br>No.  | 1 열<br>식품첨가물             | 2 열<br>허용된 식품                                                                                    | 3 열<br>사용 목적           | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                             |
|------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------|
| S.7.0<br>2 | 피로인산나<br>트륨칼륨            | 조개 (냉동), 조리된<br>새우 (냉동), 게<br>(냉동), 생선 필릿<br>(냉동), 랍스터<br>(냉동), 연육 (냉동),<br>새우 (냉동), 오징어<br>(냉동) | 가공 손실 감소 및<br>해동 적하 감소 | 인산수소이나트륨으<br>로 측정되었을 때<br>첨가된 인산염의<br>총량은 0.5% 초과<br>금지 |
| S.7.1      | 제4피로인산<br>나트륨            | 조개 (냉동), 조리된<br>새우 (냉동), 게<br>(냉동), 생선 필릿<br>(냉동), 랍스터<br>(냉동), 연육 (냉동),<br>새우 (냉동), 오징어<br>(냉동) | 가공 손실 감소 및<br>해동 적하 감소 | 인산수소이나트륨으<br>로 측정되었을 때<br>첨가된 인산염의<br>총량은 0.5% 초과<br>금지 |
| S.7.2      | 제3피로인산<br>나트륨            | 조개 (냉동), 조리된<br>새우 (냉동), 게<br>(냉동), 생선 필릿<br>(냉동), 랍스터<br>(냉동), 연육 (냉동),<br>새우 (냉동), 오징어<br>(냉동) | 가공 손실 감소 및<br>해동 적하 감소 | 인산수소이나트륨으<br>로 측정되었을 때<br>첨가된 인산염의<br>총량은 0.5% 초과<br>금지 |
| S.8        | 규산소다                     | 음용수 통조림                                                                                          | 부식 억제제                 | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                       |
| S.9        | 스테아르산<br>나트륨             | 추잉껌                                                                                              | 가소성 작용제                | 우수제조관리기준(G<br>MP)                                       |
| S.9A       | 나트륨스테<br>아로일-2-락<br>탈레이트 | (1)<br>난백 (건조) (건조<br>알부민), 난백 (냉동<br>알부민), 난백액<br>(액상 알부민)                                      | (1)<br>기포제             | (1)<br>0.05%                                            |
|            |                          | (2)<br>난백 (건조) (건조<br>알부민), 난백 (냉동<br>알부민), 난백액<br>(액상 알부민)                                      | (2)<br>기포제             | (2)<br>0.5%                                             |
|            |                          | (3)<br>오일 토폰 및 토폰<br>믹스                                                                          | (3)<br>기포제             | (3)<br>0.3%                                             |
|            |                          | (4)                                                                                              | (4)                    | (4)                                                     |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물            | 2 열<br>허용된 식품                                                                                    | 3 열<br>사용 목적             | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                             |
|-----------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------|
|           |                         | 건조 감자                                                                                            | 조절제                      | 건조 용량의 0.2%                                             |
|           |                         | (5)<br>휠 요구르트                                                                                    | (5)<br>기포제               | (5)<br>0.05%                                            |
| S.9B      | 황산소다                    | 버섯류 (냉동)                                                                                         | 변색 방지                    | 우수제조관리기준(GMP)                                           |
| S.9C      | 아황산염                    | 참치 플레이크<br>통조림                                                                                   | 변색 방지                    | 300 p.p.m.                                              |
| S.10      | 싸이오황산<br>나트륨            | 소금                                                                                               | 소금의<br>아이오딘화칼륨의<br>안정 용도 | B.17.003절의<br>요구사항에 따라<br>우수제조관리기준(GMP)                 |
| S.11      | 3인산나트륨                  | 조개 (냉동), 조리된<br>새우 (냉동), 게<br>(냉동), 생선 필릿<br>(냉동), 랍스터<br>(냉동), 연육 (냉동),<br>새우 (냉동), 오징어<br>(냉동) | 가공 손실 감소 및<br>해동 적하 감소   | 인산수소이나트륨으<br>로 측정되었을 때<br>첨가된 인산염의<br>총량은 0.5% 초과<br>금지 |
| S.12      | [폐지됨, SOR/93-276, s. 8] |                                                                                                  |                          |                                                         |
| S.13      | 염화제1주석                  | (1)<br>아스파라거스<br>(유리용기, 통조림)                                                                     | (1)<br>풍미 및 색 안정제        | (1)<br>캔으로 측정되었을<br>때 25 p.p.m.                         |
|           |                         | (2)<br>탄산음료 통조림,<br>농축 과일주스<br>(냉동 농축<br>오렌지주스 제외),<br>레몬주스, 라임주스                                | (2)<br>풍미 및 색 안정제        | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                    |
| S.14      | 스테아린산                   | (1)<br>비표준 제과류                                                                                   | (1)<br>이형제               | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                    |
|           |                         | (2)<br>츄잉껌                                                                                       | (2)<br>가소성 작용제           | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                    |
|           |                         | (3)<br>알약형태 식품                                                                                   | (3)<br>이형제와 윤활제          | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                    |
|           |                         | (4)<br>(즉석섭취)<br>아침식사용 시리얼                                                                       | (4)<br>소포제               | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                                    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                 | 2 열<br>허용된 식품                                        | 3 열<br>사용 목적                                               | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건               |
|-----------|------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| S.15      | 황산메틸소<br>다                   | 펙틴                                                   | 가공보조제, 황산과<br>메틸알코올에 의한<br>펙틴의 메틸화와<br>중탄산나트륨에 의한<br>중화 용도 | 펙틴의 0.1%                                  |
| S.15<br>A | [폐지됨, SOR/93-276, s. 9]      |                                                      |                                                            |                                           |
| S.16      | 수크로스<br>아세테이트<br>이소부티레<br>이트 | 감귤류 및<br>가문비나무 오일<br>함유 향미료                          | 밀도 조절제                                                     | 감귤류 및<br>가문비나무 오일<br>함유 음료에 300<br>p.p.m. |
| S.17      | 황산                           | 원두                                                   | 커피 고형물의<br>추출을 향상                                          | 우수제조관리기준(G<br>MP)                         |
| T.1       | 활석                           | (1)<br>건조 콩, 쌀                                       | (1)<br>피막제                                                 | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                  |
|           |                              | (2)<br>츄잉껌 베이스                                       | (2)<br>필러                                                  | (2)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                  |
|           |                              | (3)<br>츄잉껌                                           | (3)<br>먼지 제거제                                              | (3)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                  |
| T.2       | 타닌산                          | (1)<br>츄잉껌                                           | (1)<br>접착력 감소                                              | (1)<br>우수제조관리기준(G<br>MP)                  |
|           |                              | (2)<br>사과주, 꿀 와인,<br>와인                              | (2)<br>청징제                                                 | (2)<br>200 p.p.m.                         |
|           |                              | (3)<br>에일, 맥주, 맥아<br>리큐어, 흑맥주<br>(포터), 스타우트<br>맥주    | (3)<br>청징제                                                 | (3)<br>10 p.p.m.                          |
| T.2A      | [폐지됨, SOR/93-276, s. 10]     |                                                      |                                                            |                                           |
| T.3       | 트라이아세<br>틴                   | 케이크 믹스                                               | 습윤제                                                        | 우수제조관리기준(G<br>MP)                         |
| T.4       | 트라이에틸<br>구연산                 | 난백 (건조) (건조<br>알부민), 난백 (냉동<br>알부민), 난백액<br>(액상 알부민) | 기포제                                                        | 0.25%                                     |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물              | 2 열<br>허용된 식품 | 3 열<br>사용 목적 | 4열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|---------------------------|---------------|--------------|-----------------------------|
| X.1       | [폐지 됨, SOR/93-276, s. 11] |               |              |                             |
| Y.1       | 효모<br>만노단백질               | 와인            | 결정 형성 억제     | 0.04%                       |

수정된 날짜 : 2018-08-27

## 9. 허용된 감미료 (Sweeteners) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 **허용된 감미료 목록**에는 식품에 단 맛을 주는데 사용되는 허가된 식품첨가물을 제시한다. 감미료로 사용되는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참고로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체일 : 2019-04-03

발행일 : 2019-05-14

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

### 허용된 감미료 목록

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                           | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건 |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| A.0<br>2  | 에드반템         | (1)<br>테이블용 감미료                                                                                                                         | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>제빵용 믹스;<br>비표준 베이커리류                                                                                                             | (2)<br>소비제품의 18 p.p.m.       |
|           |              | (3)<br>아침식사용 시리얼;<br>견과류 스프레드;<br>땅콩 스프레드;<br>비표준 과일스프레드;<br>비표준 푸레;<br>비표준 테이블시럽                                                       | (3)<br>10 p.p.m.             |
|           |              | (4)<br>비표준 음료(표준 커피음료 및<br>차음료 제외);<br>음료농축액 (비표준 커피음료<br>농축액 및 차음료 농축액 제외);<br>비표준 음료믹스 (비표준<br>커피음료 농축액 및 차음료<br>농축액 제외);<br>비표준 디저트; | (4)<br>소비제품의 10 p.p.m.       |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                             | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건 |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|           |              | 비표준 디저트 믹스                                                                                |                              |
|           |              | (5)<br>비표준 커피음료;<br>비표준 커피음료 농축액;<br>비표준 커피음료믹스;<br>비표준 차음료;<br>비표준 차음료 농축액;<br>비표준 차음료믹스 | (5)<br>소비음료의 3 p.p.m.        |
|           |              | (6)<br>구강청결용 제품;<br>츄잉껌                                                                   | (6)<br>400 p.p.m.            |
|           |              | (7)<br>제과류 글레이즈, 스낵용;<br>감미료 및 코팅 믹스 (스낵용);<br>비표준 제과류;<br>비표준 제과류 코팅                     | (7)<br>20 p.p.m.             |
|           |              | (8)<br>필링; 필링 믹스; 토핑; 토핑 믹스                                                               | (8)<br>소비제품의 20 p.p.m.       |
|           |              | (9)<br>마리네이드                                                                              | (9)<br>3 p.p.m.              |
|           |              | (10)<br>비표준 샐러드 드레싱                                                                       | (10)<br>5 p.p.m.             |
|           |              | (11)<br>비표준 콘디멘트; 비표준 소스                                                                  | (11)<br>4 p.p.m.             |
|           |              | (12)<br>브로스; 수프; 수프 믹스                                                                    | (12)<br>소비제품의 2 p.p.m.       |
|           |              | (13)<br>다이어트(식사보조) 제과류;<br>다이어트(식사보조) 제과류 코팅                                              | (13)<br>60 p.p.m.            |
|           |              | (14)<br>요구르트                                                                              | (14)<br>6 p.p.m.             |
| A.0<br>1  | 아세설팜칼륨       | (1)<br>테이블용 감미료                                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>비표준 탄산음료                                                                           | (2)<br>소비음료의 0.025%          |
|           |              | (3)<br>비표준 음료농축액;<br>비표준 음료믹스;<br>비표준 음료;<br>비표준 유제품 음료                                   | (3)<br>소비음료의 0.05%           |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건 |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------|
|           |              | (4)<br>필링 믹스; 필링; 토핑 믹스;<br>토핑; 비표준 디저트 믹스;<br>비표준 디저트; 요구르트 | (4)<br>소비제품의 0.1%            |
|           |              | (5)<br>구강청결용 제품 (츄잉껌 제외)                                     | (5)<br>0.35%                 |
|           |              | (6)<br>비표준 과일스프레드                                            | (6)<br>0.1%                  |
|           |              | (7)<br>비표준 샐러드 드레싱                                           | (7)<br>0.05%                 |
|           |              | (8)<br>비표준 제과류                                               | (8)<br>0.25%                 |
|           |              | (9)<br>제빵용 믹스;<br>비표준 베이커리류                                  | (9)<br>소비제품의 0.1%            |
|           |              | (10)<br>과일통조림;<br>비표준 과일통조림                                  | (10)<br>0.007%               |
|           |              | (11)<br>츄잉껌                                                  | (11)<br>0.5%                 |
| A.1       | 아스파탐         | (1)<br>테이블용 감미료                                              | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>(즉석섭취) 아침식사용 시리얼                                      | (2)<br>0.5%                  |
|           |              | (3)<br>비표준 음료농축액;<br>비표준 음료믹스;<br>비표준 음료                     | (3)<br>소비음료의 0.1%            |
|           |              | (4)<br>필링 믹스; 필링; 토핑 믹스; 토핑;<br>비표준 디저트 믹스; 비표준<br>디저트; 요구르트 | (4)<br>소비제품의 0.3%            |
|           |              | (5)<br>구강청결용 제품; 츄잉껌                                         | (5)<br>1.0%                  |
|           |              | (6)<br>비표준 과일스프레드;<br>비표준 푸레;<br>비표준 소스;<br>비표준 테이블시럽        | (6)<br>0.2%                  |
|           |              | (7)                                                          | (7)                          |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                         | 2 열<br>허용된 식품                              | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건    |
|-----------|--------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------|
|           |                                      | 견과류 스프레드;<br>땅콩 스프레드;<br>비표준 샐러드 드레싱       | 0.05%                           |
|           |                                      | (8)<br>비표준 콘디멘트                            | (8)<br>0.2%                     |
|           |                                      | (9)<br>제과류 글레이즈, 스낵용;<br>감미료 및 코팅 믹스 (스낵용) | (9)<br>0.1%                     |
|           |                                      | (10)<br>비표준 제과류;<br>비표준 제과류 코팅             | (10)<br>0.3%                    |
| A.2       | 베이킹 중 분해를<br>방지하기 위해<br>캡슐화된<br>아스파탐 | 제빵용 믹스;<br>비표준 베이커리류                       | 소비제품의 0.4%                      |
| C.1       | 칼슘사카린                                | 식품첨가물 사카린에 수록된 것과<br>같은 품목                 | 식품첨가물 사카린<br>규정과 동일한 수준 및<br>조건 |
| E.1       | 에리트리톨                                | (1)<br>테이블용 감미료                            | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)            |
|           |                                      | (2)<br>다이어트(식사보조) 음료                       | (2)<br>3.5%                     |
|           |                                      | (3)<br>지방 기반 크림 필링 및 토핑                    | (3)<br>60%                      |
|           |                                      | (4)<br>다이어트(식사보조) 쿠키, 와플                   | (4)<br>7%                       |
|           |                                      | (5)<br>소프트캔디                               | (5)<br>40%                      |
|           |                                      | (6)<br>고형 캔디                               | (6)<br>99%                      |
|           |                                      | (7)<br>츄잉껌                                 | (7)<br>75%                      |
|           |                                      | (8)<br>제빵용 믹스;<br>비표준 베이커리류                | (8)<br>10%                      |
|           |                                      | (9)<br>케이크;<br>쿠키                          | (9)<br>10%                      |
|           |                                      | (10)<br>비표준 과일스프레드                         | (10)<br>14%                     |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                      | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건 |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------|------------------------------|
|           |              | (11)<br>비표준 유제품 기반 음료                              | (11)<br>2.5%                 |
|           |              | (12)<br>비표준 냉동 디저트                                 | (12)<br>5%                   |
|           |              | (13)<br>크림 필링; 커스터드 필링; 과일<br>필링; 푸딩               | (13)<br>10%                  |
|           |              | (14)<br>시럽; 토핑                                     | (14)<br>15%                  |
|           |              | (15)<br>과일 기반 스무디; 요구르트                            | (15)<br>7%                   |
|           |              | (16)<br>비표준 알코올음료                                  | (16)<br>3.5%                 |
|           |              | (17)<br>무알코올 물기반 과일향첨가<br>탄산음료(청량음료) (콜라 타입<br>제외) | (17)<br>1.5%                 |
|           |              | (18)<br>(건조) 음료믹스 (식사 대체용)                         | (18)<br>소비음료의 0.51%          |
|           |              | (19)<br>바;<br>(즉석섭취) 아침식사용 시리얼                     | (19)<br>0.03%                |
|           |              | (20)<br>(건조) 음료믹스                                  | (20)<br>소비음료의 0.03%          |
|           |              | (21)<br>식품 증점제                                     | (21)<br>2.0%                 |
| H.1       | 전분가수분해산물     | 비표준 식품                                             | 우수제조관리기준(GMP)                |
| I.1       | 이소말트         | 비표준 식품                                             | 우수제조관리기준(GMP)                |
| L.1       | 락티톨          | 비표준 식품                                             | 우수제조관리기준(GMP)                |
| M.1       | 말티톨          | 비표준 식품                                             | 우수제조관리기준(GMP)                |
| M.2       | 말티톨시럽        | 비표준 식품                                             | 우수제조관리기준(GMP)                |
| M.3       | 만니톨          | 비표준 식품                                             | 우수제조관리기준(GMP)                |
| M.4       | 몽크푸루트추출물     | 테이블용 감미료                                           | 0.8%, 모그로사이드V로<br>계산         |
| N.1       | 네오탐          | (1)<br>테이블용 감미료                                    | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>(즉석섭취) 아침식사용 시리얼                            | (2)<br>0.016%                |
|           |              | (3)<br>비표준 음료농축액;<br>비표준 음료믹스;<br>비표준 음료           | (3)<br>소비음료의 0.003%          |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                        |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|           |              | (4)<br>필링 믹스; 필링; 토핑 믹스; 토핑;<br>비표준 디저트 믹스; 비표준<br>디저트; 요구르트 | (4)<br>소비제품의 0.01%                                                  |
|           |              | (5)<br>구강청결용 제품;<br>췌장염                                      | (5) 0.032%                                                          |
|           |              | (6)<br>비표준 과일스프레드;<br>비표준 푸레;<br>비표준 소스;<br>비표준 테이블시럽        | (6)<br>0.007%                                                       |
|           |              | (7)<br>견과류 스프레드;<br>땅콩 스프레드;<br>비표준 샐러드 드레싱                  | (7)<br>0.002%                                                       |
|           |              | (8)<br>비표준 콘디멘트                                              | (8)<br>0.007%                                                       |
|           |              | (9)<br>제과류 글레이즈, 스낵용;<br>감미료 및 코팅 믹스 (스낵용)                   | (9)<br>0.0032%                                                      |
|           |              | (10)<br>비표준 제과류;<br>비표준 제과류 코팅                               | (10)<br>0.01%                                                       |
|           |              | (11)<br>제빵용 믹스;<br>비표준 베이커리류                                 | (11)<br>소비제품의 0.013%                                                |
| P.1       | 포타슘사카린       | 식품첨가물 사카린에 수록된 것과<br>같은 품목                                   | 식품첨가물 사카린<br>규정과 동일한 수준 및<br>조건                                     |
| S.1       | 소비톨          | (1)<br>(B.21.006(n)에 언급된)<br>조리생선과 조리육 블랜드                   | (1)<br>6.0%                                                         |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                |
| S.01      | 사카린          | (1)<br>구강청결용 제품                                              | (1)<br>0.15%, 사카린으로 계산.<br>사카린, 칼슘사카린,<br>포타슘사카린, 또는<br>사카린나트륨의 조합이 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품       | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                                                     |
|-----------|--------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                     | 사용되는 경우, 총량은<br>사카린으로 계산하여<br>0.15%를 초과해서는 안<br>됨.                                                                               |
|           |              | (2)<br>비표준 과일통조림    | (2)<br>0.01%, 사카린으로 계산.<br>사카린, 칼슘사카린,<br>포타슘사카린, 또는<br>사카린나트륨의 조합이<br>사용되는 경우, 총량은<br>사카린으로 계산하여<br>0.01%를 초과해서는 안<br>됨.        |
|           |              | (3)<br>췌잉껌          | (3)<br>0.25%, 사카린으로 계산.<br>사카린, 칼슘사카린,<br>포타슘사카린, 또는<br>사카린나트륨의 조합이<br>사용되는 경우, 총량은<br>사카린으로 계산하여<br>0.25%를 초과해서는 안<br>됨.        |
|           |              | (4)<br>비표준 냉동 디저트   | (4)<br>0.0025%, 사카린으로<br>계산.<br>사카린, 칼슘사카린,<br>포타슘사카린, 또는<br>사카린나트륨의 조합이<br>사용되는 경우, 총량은<br>사카린으로 계산하여<br>0.0025%를 초과해서는<br>안 됨. |
|           |              | (5)<br>토픽;<br>토픽 믹스 | (5)<br>0.09%, 사카린으로 계산.<br>사카린, 칼슘사카린,<br>포타슘사카린, 또는<br>사카린나트륨의 조합이<br>사용되는 경우, 총량은                                              |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품        | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                                             |
|-----------|--------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                      | 사카린으로 계산하여<br>0.09%를 초과해서는 안<br>됨                                                                                        |
|           |              | (6)<br>비표준 알코올 리큐어   | (6)<br>0.12%, 사카린으로 계산.<br>사카린, 칼슘사카린,<br>포타슘사카린, 또는<br>사카린나트륨의 조합이<br>사용되는 경우, 총량은<br>사카린으로 계산하여<br>0.12%를 초과해서는 안<br>됨 |
|           |              | (7)<br>비표준 탄산 무알코올음료 | (7)<br>0.03%, 사카린으로 계산.<br>사카린, 칼슘사카린,<br>포타슘사카린, 또는<br>사카린나트륨의 조합이<br>사용되는 경우, 총량은<br>사카린으로 계산하여<br>0.03%를 초과해서는 안<br>됨 |
|           |              | (8)<br>비표준 과일스프레드    | (8)<br>0.02%, 사카린으로 계산.<br>사카린, 칼슘사카린,<br>포타슘사카린, 또는<br>사카린나트륨의 조합이<br>사용되는 경우, 총량은<br>사카린으로 계산하여<br>0.02%를 초과해서는 안<br>됨 |
|           |              | (9)<br>수술 전에 먹는 음료   | (9)<br>0.03%, 사카린으로 계산.<br>사카린, 칼슘사카린,<br>포타슘사카린, 또는<br>사카린나트륨의 조합이<br>사용되는 경우, 총량은<br>사카린으로 계산하여<br>0.03%를 초과해서는 안      |

| 품목<br>No.  | 1 열<br>식품첨가물                                                                 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                  | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건          |
|------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|            |                                                                              |                                                                                                                                                                                                | 됨                                     |
|            |                                                                              | (10)<br>테이블용 감미료                                                                                                                                                                               | (10)<br>우수제조관리기준(GMP)                 |
| S.01<br>.1 | 사카린나트륨                                                                       | 식품첨가물 사카린 목록과 동일<br>식품                                                                                                                                                                         | 식품첨가물 사카린<br>규정과 동일한 수준 및<br>조건       |
| S.1.<br>1  | 소비톨시럽                                                                        | 비표준 식품                                                                                                                                                                                         | 우수제조관리기준(GMP)                         |
| S.1.<br>2  | 스테비아<br>레보디아나<br>베르토니;<br>출아형효모<br>CD15380;<br>출아형효모<br>CD15407의<br>스테비올 배당제 | (1)<br>테이블용 감미료                                                                                                                                                                                | (1)<br>테이블용 감미료                       |
|            |                                                                              | (2)<br>아침식사용 시리얼;<br>제과류 글레이즈, 스낵용;<br>견과류 스프레드;<br>땅콩 스프레드;<br>감미료 및 코팅 믹스 (스낵용);<br>비표준 초콜릿 제과류;<br>비표준 초콜릿 향첨가 제과류<br>코팅;<br>비표준 과일스프레드;<br>비표준 푸레;<br>비표준 샐러드 드레싱;<br>비표준 소스;<br>비표준 테이블시럽 | (2)<br>0.035% (스테비올<br>등가물로 계산)       |
|            |                                                                              | (3)<br>비표준 음료농축액;<br>비표준 음료;<br>비표준 음료믹스                                                                                                                                                       | (3)<br>소비음료의 0.02%<br>(스테비올 등가물로 계산)  |
|            |                                                                              | (4)<br>제빵용 믹스;<br>필링 믹스;<br>필링;<br>토판 믹스;<br>토판;<br>비표준 베이커리류;<br>비표준 디저트 믹스;<br>비표준 디저트;<br>요구르트                                                                                              | (4)<br>소비제품의 0.035%<br>(스테비올 등가물로 계산) |
|            |                                                                              | (5)                                                                                                                                                                                            | (5)                                   |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                            | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건     |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|           |              | 구강청결용 제품;<br>츄잉껌                                                         | 0.35% (스테비올<br>등가물로 계산)          |
|           |              | (6)<br>비표준 콘디멘트                                                          | (6)<br>0.013% (스테비올<br>등가물로 계산)  |
|           |              | (7)<br>비표준 제과류 (비표준 초콜릿<br>제과류 제외);<br>비표준 제과류 코팅 (비표준<br>초콜릿 향첨가 코팅 제외) | (7)<br>0.07% (스테비올<br>등가물로 계산)   |
|           |              | (8)<br>바 (식사 대체용); 바                                                     | (8)<br>0.02% (스테비올<br>등가물로 계산)   |
|           |              | (9)<br>비표준 바                                                             | (9)<br>0.04% (스테비올<br>등가물로 계산)   |
|           |              | (10)<br>과일통조림;<br>비표준 과일통조림                                              | (10)<br>0.012% (스테비올<br>등가물로 계산) |
| S.2       | 수크랄로스        | (1)<br>테이블용 감미료                                                          | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)             |
|           |              | (2)<br>아침식사용 시리얼                                                         | (2)<br>0.1%                      |
|           |              | (3)<br>비표준 음료농축액;<br>비표준 음료믹스;<br>비표준 음료;<br>비표준 유제품 음료                  | (3)<br>소비음료의 0.025%              |
|           |              | (4)<br>필링 믹스;<br>필링;<br>토픽 믹스;<br>토픽;<br>비표준 디저트 믹스;<br>비표준 디저트;<br>요구르트 | (4)<br>소비제품의 0.025%              |
|           |              | (5)<br>구강청결용 제품;<br>츄잉껌                                                  | (5)<br>2.5%                      |
|           |              | (6)                                                                      | (6)                              |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건 |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|           |              | 비표준 과일스프레드                                                            | 0.045%                       |
|           |              | (7)<br>비표준 콘디멘트;<br>비표준 샐러드 드레싱                                       | (7)<br>0.04%                 |
|           |              | (8)<br>제과류 글레이즈, 스낵용;<br>감미료 및 코팅 믹스 (스낵용);<br>비표준 제과류;<br>비표준 제과류 코팅 | (8)<br>0.07%                 |
|           |              | (9)<br>제빵용 믹스;<br>비표준 베이커리류                                           | (9)<br>소비제품의 0.065%          |
|           |              | (10)<br>비표준 가공과일 및 채소 (비표준<br>과일통조림 제외)                               | (10)<br>0.015%               |
|           |              | (11)<br>비표준 알코올음료                                                     | (11)<br>0.07%                |
|           |              | (12)<br>푸딩 믹스;<br>푸딩                                                  | (12)<br>소비제품의 0.04%          |
|           |              | (13)<br>비표준 테이블시럽                                                     | (13)<br>0.15%                |
|           |              | (14)<br>과일류 통조림;<br>비표준 과일통조림                                         | (14)<br>0.025%               |
|           |              | (15)<br>피클;<br>렐리쉬                                                    | (15)<br>0.015%               |
|           |              | (16)<br>바 (단백질 분리된, 미조리<br>옥수수전분 기반)                                  | (16)<br>0.2%                 |
|           |              | (17)<br>바                                                             | (17)<br>0.045%               |
|           |              | (18)<br>수프 믹스 (건조)                                                    | (18)<br>소비 수프의 0.03%         |
| T.1       | 토마틴          | (1)<br>구강청결용 제품;<br>츄잉껌                                               | (1)<br>500 p.p.m.            |
|           |              | (2)<br>대체소금                                                           | (2)<br>400 p.p.m.            |
|           |              | (3)                                                                   | (3)                          |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                   | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건 |
|-----------|--------------|---------------------------------|------------------------------|
|           |              | 향미료 (B.10.005에서 언급);<br>비표준 향미료 | 100 p.p.m.                   |
| X.1       | 자일리톨         | 비표준 식품                          | 우수제조관리기준(GMP)                |

## 10. 허용된 pH조절제 (pH Adjusting Agents), 산성반응물질 (Acid-Reacting Materials), 수질정화제 (Water Correcting Agents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 허용된 pH조절제, 산성반응물질, 수질정화제 목록에는 식품의 산도 또는 알칼리도를 변경 또는 조절하거나 식품이 건조되는 것을 방지하기 위해 사용되는 허가 된 식품첨가물을 제시한다. pH조절제, 산성반응물질, 수질정화제로 사용되는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체일 : 2018-11-16

발행일 : 2019-03-05

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

### 허용된 pH조절제, 산성반응물질, 수질정화제 목록

| 품목 No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                 | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| A.1    | 빙초산          | (1)<br>냉장포장 치즈식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈식품; 크림치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈; (유형명) 유청 치즈 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|        |              | (2)<br>아스파라거스 통조림                                                                                                                                                                                             | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품 | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                |
|-----------|--------------|---------------|---------------------------------------------|
|           |              | (3)<br>젤라틴    | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                        |
|           |              | (4)<br>비표준 식품 | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                        |
| A.2       | 아디스판         | 비표준 식품        | 우수제조관리기준(GMP)                               |
| A.3       | 황산알루미늄암모늄    | (1)<br>베이킹파우더 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                        |
|           |              | (2)<br>비표준 식품 | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                        |
| A.4       | 탄산수소암모늄      | (1)<br>코코아 제품 | (1)<br>B.04.005의 요구사항에 따라 코코아 제품을 가공하기에 충분함 |
|           |              | (2)<br>비표준 식품 | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                        |
| A.5       | 탄산암모늄        | (1)<br>코코아 제품 | (1)<br>B.04.005의 요구사항에 따라 코코아 제품을 가공하기에 충분함 |
|           |              | (2)<br>비표준 식품 | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                        |
| A.6       | 제이구연산암모늄     | 비표준 식품        | 우수제조관리기준(GMP)                               |
| A.7       | 제1구연산암모늄     | 비표준 식품        | 우수제조관리기준(GMP)                               |
| A.8       | 수산화암모늄       | (1)<br>코코아 제품 | (1)<br>B.04.005의 요구사항에 따라 코코아 제품을 가공하기에 충분함 |
|           |              | (2)           | (2)                                         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|           |              | 젤라틴                                                                          | 우수제조관리기준(GMP)                |
|           |              | (3)<br>비표준 식품                                                                | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| A.9       | 제2인산암모늄      | (1)<br>에일 맥주; 세균 배양체;<br>베이킹파우더; 맥주; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>비표준 베이커리류                                                             | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| A.10      | 제1인산암모늄      | (1)<br>에일 맥주; 세균 배양체;<br>베이킹파우더; 맥주; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>비표준 베이커리류                                                             | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (3)<br>버터밀크 (비발효)                                                            | (3)<br>0.1%                  |
| C.1       | 초산칼슘         | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주                    | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| C.1A      | 산성피로인산칼슘     | (1)<br>베이킹 파우더                                                               | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| C.2       | 탄산칼슘         | (1)<br>아이스크림 믹스;<br>아이스밀크 믹스                                                 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)                                                                          | (2)                          |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                          | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                 |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|           |              | 냉장포장 치즈식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈식품; 크림치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈; (유형명) 유청 치즈 | 우수제조관리기준(GMP)                                |
|           |              | (3)<br>포도주스                                                                                                                                                                                            | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                         |
|           |              | (4)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                          | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                         |
|           |              | (5)<br>코코아 제품                                                                                                                                                                                          | (5)<br>B.04.005의 요구 사항에 따라 코코아 제품을 가공하기에 충분함 |
|           |              | (6)<br>와인                                                                                                                                                                                              | (6)<br>우수제조관리기준(GMP), B.02.100의 요구 사항에 따름    |
|           |              | (7)<br>영아용 시리얼                                                                                                                                                                                         | (7)<br>우수제조관리기준(GMP)                         |
| C.3       | 염화칼슘         | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주                                                                                                                                                    | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                         |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                          | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                         |
| C.4       | 구연산칼슘        | (1)                                                                                                                                                                                                    | (1)                                          |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                    | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건        |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|           |              | 영아용 조제식                                                                          | 우수제조관리기준(GMP)                       |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                    | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                |
| C.5       | 푸마르산칼슘       | 비표준 식품                                                                           | 우수제조관리기준(GMP)                       |
| C.6       | 글루코산칼슘       | 비표준 식품                                                                           | 우수제조관리기준(GMP)                       |
| C.7       | 수산화칼슘        | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 아이스크림 믹스;<br>아이스밀크 믹스; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                |
|           |              | (2)<br>완두콩 통조림                                                                   | (2)<br>0.01%, B.11.002의<br>요구사항에 따름 |
|           |              | (3)<br>영아용 조제식                                                                   | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                |
|           |              | (4)<br>포도주스                                                                      | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                |
|           |              | (5)<br>비표준 식품                                                                    | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                |
| C.8       | 젖산칼슘         | (1)<br>베이킹파우더                                                                    | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                    | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                |
| C.9       | 칼슘옥사이드       | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 아이스크림 믹스;<br>아이스밀크 믹스; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                    | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                        | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| C.1<br>0  | 제2인산칼슘       | 비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                               | 우수제조관리기준(GMP)                               |
| C.1<br>1  | 제1인산칼슘       | (1)<br>에일 맥주; 베이킹파우더; 맥주;<br>라이트 맥주; 맥아주-맥주;<br>흑맥주 (포터); 스타우트 맥주                                                                                                                                                                                    | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                        |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                        | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                        |
| C.1<br>2  | 제3인산칼슘       | 비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                               | 우수제조관리기준(GMP)                               |
| C.1<br>3  | 황산칼슘         | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주                                                                                                                                                                                            | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                        |
|           |              | (2)<br>와인                                                                                                                                                                                                                                            | (2)<br>우수제조관리기준(GMP), B.02.001의<br>요구사항에 따름 |
| C.1<br>3A | 이산화탄소        | (유형명) 치즈                                                                                                                                                                                                                                             | 우수제조관리기준(GMP), B.08.033의<br>요구사항에 따름        |
| C.1<br>4  | 구연산          | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 사과주; 꿀 와인;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주; 와인                                                                                                                                                                                     | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                        |
|           |              | (2)<br>사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼;<br>살구 넥타; 콩가공품; 콩가공품,<br>돼지고기 콩요리; 버섯 통조림;<br>과일류 통조림; 채소류 통조림;<br>토마토 통조림; 농축 토마토<br>페이스트; 무화과 마멀레이드;<br>무화과, 펙틴 포함 마멀레이드;<br>냉동 과일가공품; 냉동 채소가공품;<br>포도주스; 다진 고기;<br>감귤류 마멀레이드;<br>감귤류 마멀레이드(펙틴함유);<br>과일잼; 과일잼(펙틴함유); | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                        |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                         |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|           |              | 과일젤리; 과일젤리(펙틴함유);<br>올리브; 복숭아 넥타; 배 넥타;<br>피클; 파인애플 마멀레이드;<br>파인애플 마멀레이드 (펙틴함유);<br>렐리쉬; 토마토 주스;<br>토마토 페이스트; 토마토 펄프;<br>토마토 퓨레                                                                                                                                                                 |                                                      |
|           |              | (3)<br>난백 (건조) (건조 알부민);<br>계란 (건조); 노른자 (건조);<br>갑각류 (냉동); 난백 (냉동 알부민);<br>생선 (냉동); 생선 필릿 (냉동);<br>해양 포유류 (냉동) 어류;<br>연육 (냉동); 두족류 (냉동);<br>냉동 계란가공품; 노른자 (냉동);<br>젤라틴; 냉동 생선용 글레이즈;<br>난백액 (액상 알부민);<br>액란; 노른자 (액상);<br>기타 연체류 (냉동);<br>조리된 어류 및 식육가공품 (Division<br>21);<br>보존처리된 어류 및 식육가공품 | (3)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                             |
|           |              | (4)<br>코코아 제품                                                                                                                                                                                                                                                                                   | (4)<br>단독 혹은 주석산과의<br>조합으로 1.0%,<br>무지방 기준에 따라<br>계산 |
|           |              | (5)<br>냉장포장 치즈식품; (원료명)을<br>함유한 냉장포장 치즈 식품;<br>냉장포장 (유형명) 치즈;<br>(원료명)을 함유한 냉장포장<br>(유형명) 치즈; 코티지치즈;<br>크림치즈 스프레드;<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드; 크림 코티지;<br>아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스;<br>치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈                                                                                           | (5)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                             |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                               | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건   |
|-----------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|           |              | 식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을<br>함유한 가공치즈 스프레드;<br>가공치즈; (원료명)을 함유한<br>가공치즈; 샤베트; (유형명) 유청 치즈       |                                |
|           |              | (6)<br>프렌치드레싱; 마가린;<br>마요네즈; 샐러드 드레싱                                                        | (6)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)       |
|           |              | (7)<br>영아용 조제식                                                                              | (7)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)       |
|           |              | (8)<br>비표준 식품                                                                               | (8)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)       |
|           |              | (9)<br>스낵용 과자 글레이즈 제조용 당밀;<br>스낵용 과자 글레이즈 제조용 당밀<br>(허용식품효소목록 A.3항에 따른<br>아스파라긴 분해 효소로 처리된) | (9)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)       |
| C.1<br>5  | 주석염          | 식품첨가물 타르타르칼륨산에 수록된<br>것과 같은 품목                                                              | 타르타르칼륨산의<br>규정과 동일한 수준<br>및 조건 |
| F.1       | 푸마르산         | (1)<br>젤라틴                                                                                  | (1)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)       |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                               | (2)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)       |
|           |              | (3)<br>와인                                                                                   | (3)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)       |
| G.1       | 글루코산         | 비표준 식품                                                                                      | 우수제조관리기준(GM<br>P)              |
| G.2       | 글루코노-δ-락톤    | 비표준 식품                                                                                      | 우수제조관리기준(GM<br>P)              |
| H.1       | 염산           | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 젤라틴;<br>라이트 맥주; 맥아주-맥주;<br>흑맥주 (포터); 스타우트 맥주                              | (1)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)       |
|           |              | (2)<br>영아용 조제식                                                                              | (2)<br>우수제조관리기준(GM             |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|           |              |                                                                                                                                                                                                                                                                | P)                           |
|           |              | (3)<br>베이커리류 필링; 향미료 에멀션;<br>아이싱                                                                                                                                                                                                                               | (3)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
| L.1       | 젖산           | (1)<br>에일 맥주; 베이킹파우더; 맥주; 빵류;<br>사과주; 코티지치즈; 크림 코티지;<br>난백 (건조) (건조 알부민);<br>계란 (건조); 노른자 (건조);<br>프렌치드레싱; 난백 (냉동 알부민);<br>냉동 계란가공품; 노른자 (냉동);<br>아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스;<br>액란; 노른자 (액상); 맥아주-맥주;<br>마요네즈; 올리브; 피클;<br>흑맥주 (포터); 켈리쉬;<br>샐러드 드레싱; 샤베트;<br>스타우트 맥주 | (1)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
|           |              | (2)<br>배 통조림;<br>딸기 통조림                                                                                                                                                                                                                                        | (2)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
|           |              | (3)<br>마가린                                                                                                                                                                                                                                                     | (3)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
|           |              | (4)<br>냉장포장 치즈식품; 냉장포장<br>(유형명) 치즈; (원료명)을 함유한<br>냉장포장 (유형명) 치즈;<br>(원료명)을 함유한 냉장포장<br>치즈식품; 크림치즈 스프레드;<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드; 치즈 식품;<br>(원료명)을 함유한 치즈식품;<br>가공치즈 스프레드; (원료명)을<br>함유한 가공치즈 스프레드;<br>가공치즈; (원료명)을 함유한<br>가공치즈; (유형명) 유청 치즈                 | (4)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
|           |              | (5)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                                  | (5)<br>우수제조관리기준(GM           |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                  | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                          |
|-----------|--------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|           |              |                                                | P)                                                    |
|           |              | (6)<br>와인                                      | (6)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
| M.2       | 탄산마그네슘       | (1)<br>코코아 제품                                  | (1)<br>B.04.005의 요구<br>사항에 따라 코코아<br>제품을 가공하기에<br>충분함 |
|           |              | (2)<br>아이스크림 믹스;<br>아이스밀크 믹스                   | (2)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
|           |              | (3)<br>비표준 식품                                  | (3))<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                             |
| M.3       | 마그네슘구연산      | 청량음료                                           | 우수제조관리기준(GM<br>P)                                     |
| M.4       | 푸마르산마그네슘     | 비표준 식품                                         | 우수제조관리기준(GM<br>P)                                     |
| M.5       | 수산화마그네슘      | (1)<br>완두콩 통조림                                 | (1)<br>0.05%, B.11.002의<br>요구 사항에 따름                  |
|           |              | (2)<br>코코아 제품                                  | (2)<br>B.04.005의 요구<br>사항에 따라 코코아<br>제품을 가공하기에<br>충분함 |
|           |              | (3)<br>젤라틴;<br>아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스              | (3)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
|           |              | (4)<br>세균 배양체                                  | (4)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
| M.6       | 산화마그네슘       | 아이스크림 믹스;<br>아이스밀크 믹스                          | 우수제조관리기준(GM<br>P)                                     |
| M.6<br>A  | 인산마그네슘       | 세균 배양체                                         | 우수제조관리기준(GM<br>P)                                     |
| M.7       | 황산마그네슘       | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); | (1)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                  | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|           |              | 스타우트 맥주                                                                                                                                                                                                                                        |                              |
|           |              | (2)<br>세균 배양체                                                                                                                                                                                                                                  | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| M.8       | DL-사과산       | (1)<br>사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼;<br>살구 넥타; 아스파라거스 통조림;<br>무화과 마멀레이드;<br>무화과, 펙틴 포함 마멀레이드;<br>냉동 과일가공품; 과일잼;<br>과일잼(펙틴함유); 과일젤리;<br>과일젤리(펙틴함유);<br>감귤류 마멀레이드;<br>감귤류 마멀레이드(펙틴함유);<br>복숭아 넥타; 배 넥타;<br>파인애플 마멀레이드;<br>파인애플 마멀레이드 (펙틴함유);             | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>사과소스 통조림;<br>배 통조림; 딸기 통조림                                                                                                                                                                                                              | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (3)<br>냉장포장 치즈식품; 냉장포장<br>(유형명) 치즈; (원료명)을 함유한<br>냉장포장 (유형명) 치즈;<br>(원료명)을 함유한 냉장포장<br>치즈식품; 크림치즈 스프레드;<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드; 치즈 식품;<br>(원료명)을 함유한 치즈식품;<br>가공치즈 스프레드; (원료명)을<br>함유한 가공치즈 스프레드;<br>가공치즈; (원료명)을 함유한<br>가공치즈; (유형명) 유청 치즈 | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (4)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                  | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (5)<br>와인                                                                                                                                                                                                                                      | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                  | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                     |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                                                                                                                                                                | P)                                               |
| M.8<br>A  | 황산망간         | 세균 배양체                                                                                                                                                                                                                                         | 우수제조관리기준(GMP)                                    |
| M.9       | 메타주석산        | 와인                                                                                                                                                                                                                                             | 0.01%                                            |
| P.1       | 인산           | (1)<br>에일 맥주; 코티지치즈; 크림 코티지;<br>젤라틴; 라이트 맥주; 맥아주-맥주;<br>모노글리세리드, 디글리세리드;<br>흑맥주 (포터); 스타우트 맥주                                                                                                                                                  | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                             |
|           |              | (2)<br>냉장포장 치즈식품; 냉장포장<br>(유형명) 치즈; (원료명)을 함유한<br>냉장포장 (유형명) 치즈;<br>(원료명)을 함유한 냉장포장<br>치즈식품; 크림치즈 스프레드;<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드; 치즈 식품;<br>(원료명)을 함유한 치즈식품;<br>가공치즈 스프레드; (원료명)을<br>함유한 가공치즈 스프레드;<br>가공치즈; (원료명)을 함유한<br>가공치즈; (유형명) 유청 치즈 | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                             |
|           |              | (3)<br>생선 단백질                                                                                                                                                                                                                                  | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                             |
|           |              | (4)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                  | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                             |
|           |              | (5)<br>코코아 제품                                                                                                                                                                                                                                  | (5)<br>0.5%, $P_2O_5$ 로<br>표현되는 무지방<br>기준에 따라 계산 |
|           |              |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                  |
| P.2       | 타르타르칼슘산      | (1)<br>베이킹파우더;<br>꿀 와인                                                                                                                                                                                                                         | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                             |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                  | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                             |
|           |              | (3)                                                                                                                                                                                                                                            | (3)                                              |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                  | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                          |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|           |              | 와인                                                                                                                                                                                                                                             | 0.42%                                                 |
| P.3       | 황산알루미늄칼륨     | (1)<br>에일 맥주; 베이킹파우더; 맥주;<br>라이트 맥주; 맥아주-맥주;<br>유용성 아나토; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주                                                                                                                                                                  | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                  | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
| P.4       | 탄산수소칼륨       | (1)<br>베이킹파우더; 맥아우유(몰티드우유);<br>맥아우유(몰티드우유) 분말                                                                                                                                                                                                  | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|           |              | (2)<br>코코아 제품                                                                                                                                                                                                                                  | (2)<br>B.04.005의 요구<br>사항에 따라 코코아<br>제품을 가공하기에<br>충분함 |
|           |              | (3)<br>냉장포장 치즈식품; 냉장포장<br>(유형명) 치즈; (원료명)을 함유한<br>냉장포장 (유형명) 치즈;<br>(원료명)을 함유한 냉장포장<br>치즈식품; 크림치즈 스프레드;<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드; 치즈 식품;<br>(원료명)을 함유한 치즈식품;<br>가공치즈 스프레드; (원료명)을<br>함유한 가공치즈 스프레드;<br>가공치즈; (원료명)을 함유한<br>가공치즈; (유형명) 유청 치즈 | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|           |              | (4)<br>영아용 조제식                                                                                                                                                                                                                                 | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|           |              | (5)<br>마가린                                                                                                                                                                                                                                     | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|           |              | (6)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                  | (6)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|           |              |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                       |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                  | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                          |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                                                                                                                                                                | P)                                                    |
|           |              | (7)<br>와인                                                                                                                                                                                                                                      | (7)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
| P.5       | 탄산칼륨(무수)     | (1)<br>코코아 제품                                                                                                                                                                                                                                  | (1)<br>B.04.005의 요구<br>사항에 따라 코코아<br>제품을 가공하기에<br>충분함 |
|           |              | (2)<br>냉장포장 치즈식품; 냉장포장<br>(유형명) 치즈; (원료명)을 함유한<br>냉장포장 (유형명) 치즈;<br>(원료명)을 함유한 냉장포장<br>치즈식품; 크림치즈 스프레드;<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드; 치즈 식품;<br>(원료명)을 함유한 치즈식품;<br>가공치즈 스프레드; (원료명)을<br>함유한 가공치즈 스프레드;<br>가공치즈; (원료명)을 함유한<br>가공치즈; (유형명) 유청 치즈 | (2)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
|           |              | (3)<br>마가린                                                                                                                                                                                                                                     | (3)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
|           |              | (4)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                  | (4)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
|           |              | (5)<br>(B.21.006(n)에 언급된) 조리생선과<br>조리육 블랜드                                                                                                                                                                                                     | (5)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
|           |              | (6)<br>와인                                                                                                                                                                                                                                      | (6)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
|           |              | 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주                                                                                                                                                                                             | 우수제조관리기준(GM<br>P)                                     |
| P.6       | 염화칼륨         |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                       |
| P.7       | 구연산칼륨        | (1)                                                                                                                                                                                                                                            | (1)                                                   |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                          | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                          |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|           |              | 영아용 조제식                                                                | 우수제조관리기준(GMP)                                         |
|           |              | (2)<br>마가린                                                             | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|           |              | (3)<br>비표준 식품                                                          | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|           |              | (4)<br>와인                                                              | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
| P.8       | 푸마르산포타슘      | 비표준 식품                                                                 | 우수제조관리기준(GMP)                                         |
| P.9       | 수산화칼륨        | (1)<br>유용성 아나토                                                         | (1)<br>1.0%                                           |
|           |              | (2)<br>코코아 제품                                                          | (2)<br>B.04.005의 요구<br>사항에 따라 코코아<br>제품을 가공하기에<br>충분함 |
|           |              | (3)<br>아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스;<br>펌핑피클 및 커버피클 (건조 큐어링,<br>보존처리된 육류 및 부산물용) | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|           |              | (4)<br>영아용 조제식                                                         | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|           |              | (5)<br>마가린                                                             | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|           |              | (6)<br>포도주스                                                            | (6)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|           |              | (7)<br>비표준 식품                                                          | (7)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
| P.9<br>A  | 젖산칼륨         | (1)<br>마가린                                                             | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|           |              | (2)                                                                    | (2)                                                   |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------|
|           |              | 비표준 식품                                                       | 우수제조관리기준(GMP)                |
| P.10      | 제2인산칼륨       | 비표준 식품                                                       | 우수제조관리기준(GMP)                |
| P.10A     | 제3인산칼륨       | 에일 맥주; 맥주; 맥아주-맥주;<br>흑맥주 (포터); 스타우트 맥주                      | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| P.10B     | 제4피로인산칼륨     | 비표준 식품                                                       | 우수제조관리기준(GMP)                |
| P.11      | 황산칼륨         | 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주           | 우수제조관리기준(GMP)                |
| P.12      | 주석산칼륨        | 사과주                                                          | 우수제조관리기준(GMP)                |
| P.13      | 트리폴리인산칼륨     | 비표준 식품                                                       | 우수제조관리기준(GMP)                |
| S.1       | 초산나트륨        | 비표준 식품                                                       | 우수제조관리기준(GMP)                |
| S.2       | 산성피로인산나트륨    | (1)<br>베이킹파우더                                                | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| S.3       | 주석산나트륨       | 베이킹파우더                                                       | 우수제조관리기준(GMP)                |
| S.4       | 알루미늄인산나트륨    | 비표준 식품                                                       | 우수제조관리기준(GMP)                |
| S.5       | 황산알루미늄나트륨    | (1)<br>베이킹파우더                                                | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| S.6       | 탄산수소나트륨      | (1)<br>사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼;<br>베이킹파우더;<br>난백 (건조) (건조 알부민); | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                          |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|           |              | 계란 (건조); 노른자 (건조);<br>무화과 마말레이드;<br>무화과, 펙틴 포함 마말레이드;<br>난백 (냉동 알부민);<br>냉동 계란가공품;<br>노른자 (냉동); 아이스크림 믹스;<br>아이스밀크 믹스;<br>난백액 (액상 알부민); 액란;<br>노른자 (액상);<br>맥아우유(물티드우유)파우더<br>감귤류 마말레이드;<br>감귤류 마말레이드(펙틴함유);<br>과일잼; 과일잼(펙틴함유); 과일젤리;<br>과일젤리(펙틴함유); 유용성 아나토;<br>파인애플 마말레이드;<br>파인애플 마말레이드 (펙틴함유);<br>펄핑피클 및 커버피클 (건조 큐어링,<br>보존처리된 육류 및 부산물용) |                                                       |
|           |              | (2)<br>코코아 제품                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | (2)<br>B.04.005의 요구<br>사항에 따라 코코아<br>제품을 가공하기에<br>충분함 |
|           |              | (3)<br>냉장포장 치즈식품; 냉장포장<br>(유형명) 치즈; (원료명)을 함유한<br>냉장포장 (유형명) 치즈;<br>(원료명)을 함유한 냉장포장<br>치즈식품; 크림치즈 스프레드;<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드; 치즈 식품;<br>(원료명)을 함유한 치즈식품;<br>가공치즈 스프레드; (원료명)을<br>함유한 가공치즈 스프레드;<br>가공치즈; (원료명)을 함유한<br>가공치즈; (유형명) 유청 치즈                                                                                                 | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|           |              | (4)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | (4)                                                   |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                    | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|           |              | 영아용 조제식                                                                                                                                                                                          | 우수제조관리기준(GMP)                |
|           |              | (5)<br>마가린                                                                                                                                                                                       | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (6)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                    | (6)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| S.7       | 항산수소나트륨      | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 사과소스 통조림;<br>옥수수 통조림; 껌질 콩 통조림;<br>버섯 통조림; 올리브 통조림;<br>복숭아 통조림; 완두콩 통조림;<br>피클 통조림; 고구마 통조림;<br>렐리쉬 통조림; 토마토 통조림;<br>참마 통조림; 파인애플 통조림;<br>라이트 맥주; 맥아주 맥주;<br>흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                    | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (3)<br>크림치즈 스프레드; 가공 체다치즈;<br>치즈 식품; 가공 크림치즈;<br>가공 고다치즈; 가공 잭치즈;<br>가공 몬테라치즈; 가공 모짜렐라치즈;<br>가공 문스터치즈                                                                                            | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (4)<br>마요네즈; 샐러드 드레싱                                                                                                                                                                             | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| S.8       | 탄산나트륨        | (1)<br>사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼;<br>난백 (건조) (건조 알부민);<br>계란 (건조); 노른자 (건조);<br>무화과 마말레이드;<br>무화과, 펙틴 포함 마말레이드;<br>난백 (냉동 알부민); 냉동 계란가공품;<br>노른자 (냉동); 젤라틴;<br>아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스;                    | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                  | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                          |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|           |              | 난백액 (액상 알부민); 액란;<br>노른자 (액상);<br>식육가공품: 조리된 육류 및 육류<br>부산물용 혼합육; 감귤류 마말레이드;<br>감귤류 마말레이드(펙틴함유);<br>과일잼; 과일잼(펙틴함유);<br>과일젤리; 과일젤리(펙틴함유);<br>파인애플 마말레이드;<br>파인애플 마말레이드 (펙틴함유)                                                                   |                                                       |
|           |              | (2)<br>코코아 제품                                                                                                                                                                                                                                  | (2)<br>B.04.005의 요구<br>사항에 따라 코코아<br>제품을 가공하기에<br>충분함 |
|           |              | (3)<br>냉장포장 치즈식품; 냉장포장<br>(유형명) 치즈; (원료명)을 함유한<br>냉장포장 (유형명) 치즈;<br>(원료명)을 함유한 냉장포장<br>치즈식품; 크림치즈 스프레드;<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드; 치즈 식품;<br>(원료명)을 함유한 치즈식품;<br>가공치즈 스프레드; (원료명)을<br>함유한 가공치즈 스프레드;<br>가공치즈; (원료명)을 함유한<br>가공치즈; (유형명) 유청 치즈 | (3)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
|           |              | (4)<br>마가린                                                                                                                                                                                                                                     | (4)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
|           |              | (5)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                  | (5)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
|           |              | (6)<br>가공용 오징어                                                                                                                                                                                                                                 | (6)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
| S.9       | 구연산나트륨       | (1)<br>사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼;                                                                                                                                                                                                                   | (1)<br>우수제조관리기준(GM                                    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물     | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                 | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                          |
|-----------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|           |                  | 코티지치즈; 크림; 크림 코티지;<br>아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스;<br>과일잼; 과일잼(펙틴함유); 과일젤리;<br>과일젤리(펙틴함유);<br>감귤류 마멀레이드;<br>감귤류 마멀레이드(펙틴함유);<br>파인애플 또는 무화과 마멀레이드;<br>파인애플 또는 무화과 마멀레이드<br>(펙틴함유); 샤베트 | P)                                                    |
|           |                  | (2)<br>영아용 조제식                                                                                                                                                                | (2)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
|           |                  | (3)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                 | (3)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
|           |                  | (4)<br>마가린                                                                                                                                                                    | (4)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
|           |                  | (5)<br>갑각류 (냉동); 생선 (냉동);<br>생선 필릿 (냉동);<br>해양 포유류 (냉동) 어류;<br>연육 (냉동); 두족류 (냉동);<br>냉동 생선용 글레이즈;<br>기타 연체류 (냉동);<br>조리된 어류 및 식육가공품 (Division<br>21); 보존처리된 어류 및 식육가공품        | (5)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                              |
| S.12      | 푸마르산일나트륨         | 비표준 식품                                                                                                                                                                        | 우수제조관리기준(GM<br>P)                                     |
| S.13      | 글루코산나트륨          | 비표준 식품                                                                                                                                                                        | 우수제조관리기준(GM<br>P)                                     |
| S.14      | 나트륨헥사메타포<br>스페이트 | 비표준 식품                                                                                                                                                                        | 우수제조관리기준(GM<br>P)                                     |
| S.15      | 수산화나트륨           | (1)<br>코코아 제품                                                                                                                                                                 | (1)<br>B.04.005의 요구<br>사항에 따라 코코아<br>제품을 가공하기에<br>충분함 |
|           |                  | (2)                                                                                                                                                                           | (2)                                                   |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|           |              | 젤라틴; 아이스크림 믹스;<br>아이스밀크 믹스;<br>향첨가 탈지(부분)우유;<br>향첨가 탈지우유;<br>펄핑피클 및 커버피클 (건조 큐어링,<br>보존처리된 육류 및 부산물용) | 우수제조관리기준(GMP)                |
|           |              | (3)<br>영아용 조제식                                                                                        | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (4)<br>마가린                                                                                            | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (5)<br>비표준 식품                                                                                         | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (6)<br>(유형명) 유청 치즈;<br>유청 치즈                                                                          | (6)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (7)<br>난백 (냉동 알부민);<br>난백액 (액상 알부민)                                                                   | (7)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| S.16      | 젖산나트륨        | (1)<br>마가린                                                                                            | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                                         | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| S.17      | 인산나트륨염       | (1)<br>에일 맥주; 세균 배양체; 맥주; 크림;<br>라이트 맥주; 맥아주-맥주;<br>흑맥주 (포터); 스타우트 맥주                                 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                                         | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| S.18      | 제1인산나트륨염     | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주                                             | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                                         | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물        | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                |
|-----------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|           |                     |                                                                                                                                                              | P)                                                          |
| S.19      | 제3인산나트륨염            | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주                                                                                                    | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                        |
|           |                     | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                        |
| S.19<br>A | 나트륨포타슘헥사<br>메타포스페이트 | 비표준 식품                                                                                                                                                       | 우수제조관리기준(GMP)                                               |
| S.20      | 주석산칼륨나트륨            | (1)<br>사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼;<br>과일잼; 과일잼(펙틴함유);<br>과일젤리; 과일젤리(펙틴함유);<br>감귤류 마멀레이드;<br>감귤류 마멀레이드(펙틴함유);<br>파인애플 또는 무화과 마멀레이드;<br>파인애플 또는 무화과 마멀레이드<br>(펙틴함유); | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                        |
|           |                     | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                        |
|           |                     | (3)<br>마가린                                                                                                                                                   | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                        |
| S.20<br>A | 피로인산나트륨칼<br>륨       | 비표준 식품                                                                                                                                                       | 우수제조관리기준(GMP)                                               |
| S.21      | 제4피로인산나트<br>륨       | 비표준 식품                                                                                                                                                       | 우수제조관리기준(GMP)                                               |
| S.22      | 제3인산나트륨             | 비표준 식품                                                                                                                                                       | 우수제조관리기준(GMP)                                               |
| S.23      | 황산                  | 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주                                                                                                           | 우수제조관리기준(GMP)                                               |
| S.24      | 아황산                 | 젤라틴                                                                                                                                                          | 이산화황으로 계산,<br>완성품에 500 p.p.m.<br>이하 포함된 경우<br>우수제조관리기준(GMP) |
| T.1       | 주석산                 | (1)                                                                                                                                                          | (1)                                                         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|           |              | 에일 맥주;<br>사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼;<br>베이킹파우더; 아스파라거스 통조림;<br>사과주; 무화과 마멀레이드;<br>무화과, 펙틴 포함 마멀레이드;<br>젤라틴; 꿀 와인; 아이스크림 믹스;<br>아이스밀크 믹스; 과일잼;<br>과일잼(펙틴함유); 과일젤리;<br>과일젤리(펙틴함유); 라이트 맥주;<br>감귤류 마멀레이드;<br>감귤류 마멀레이드(펙틴함유);<br>마요네즈; 파인애플 마멀레이드;<br>파인애플 마멀레이드 (펙틴함유);<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>샐러드 드레싱; 샤베트;<br>스타우트 맥주; 와인 | 우수제조관리기준(GMP)                |
|           |              | (2)<br>배 통조림, 딸기 통조림                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (3)<br>냉장포장 치즈식품; 냉장포장<br>(유형명) 치즈; (원료명)을 함유한<br>냉장포장 (유형명) 치즈;<br>(원료명)을 함유한 냉장포장<br>치즈식품; 크림치즈 스프레드;<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드; 치즈 식품;<br>(원료명)을 함유한 치즈식품;<br>가공치즈 스프레드; (원료명)을<br>함유한 가공치즈 스프레드;<br>가공치즈; (원료명)을 함유한<br>가공치즈; (유형명) 유청 치즈                                                                        | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (4)<br>마가린                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (5)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품 | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                         |
|-----------|--------------|---------------|------------------------------------------------------|
|           |              |               | P)                                                   |
|           |              | (6)<br>코코아 제품 | (6)<br>1.0%, 단독 혹은<br>구연산과의 조합으로<br>무지방 기준에 따라<br>계산 |

## 11. 허용된 방부제(Presevatives) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 **허용된 방부제 목록**에는 식품의 미생물 또는 산화를 조절하는데 사용되는 허가 된 식품첨가물을 제시한다. 방부제로 사용되는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체일 : 2018-05-25

발행일 : 2018-11-16

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

### Part 1 – Class 1 방부제

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                          | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건 |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| A.1       | 빙초산          | (1)<br>보존처리된 생선;<br>보존처리된 육류;<br>보존처리된 육류 부산물;<br>보존처리된 가금류;<br>보존처리된 가금류 부산물;<br>펄프피클, 커버피클 포함하여<br>건조 큐어링된 육류 및 육류<br>부산물용 혼합육       | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                          | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| A.2       | 비타민 C        | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 버섯 통조림;<br>참치 통조림; 사과주;<br>연육 (냉동); 냉동 과일가공품;<br>냉동 생선용 글레이즈;<br>머릿고기 (헤드치즈);<br>라이트 맥주; 맥아주-맥주;<br>조리된 육류 및 육류 부산물용 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건 |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|           |              | 혼합육 (Division 14 only);<br>흑맥주 (포터);<br>보존처리된 생선;<br>보존처리된 육류;<br>보존처리된 육류 부산물;<br>보존처리된 가금류;<br>보존처리된 가금류 부산물;<br>펌핑피클, 커버피클 포함하여<br>건조 큐어링된 육류 및 육류<br>부산물용 혼합육;<br>스타우트 맥주; 와인                                                                                                                                                               |                              |
|           |              | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (3)<br>과일류 통조림; 채소류 통조림                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| C.1       | 아스코르빈산칼슘     | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 버섯 통조림;<br>참치 통조림;<br>흰 아스파라거스 통조림;<br>사과주; 냉동 과일가공품;<br>연육 (냉동);<br>냉동 생선용 글레이즈;<br>머릿고기 (헤드치즈);<br>라이트 맥주; 맥아주-맥주;<br>조리된 육류 및 육류 부산물용<br>혼합육 (Division 14 only);<br>흑맥주 (포터);<br>보존처리된 생선;<br>보존처리된 육류;<br>보존처리된 육류 부산물;<br>보존처리된 가금류;<br>보존처리된 가금류 부산물;<br>펌핑피클, 커버피클 포함하여<br>건조 큐어링된 육류 및 육류<br>부산물용 혼합육;<br>스타우트 맥주; 와인 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>사과소스 통조림                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | (2)<br>단독 또는                 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                     |
|-----------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 이소아스코르빈산과 함께 사용되는 경우, 그 총량은 150 p.p.m.을 초과해서는 안 됨                                |
|           |              | (3)<br>복숭아 통조림                                                                                                                                                                                                                                                                                    | (3)<br>550 p.p.m.                                                                |
|           |              | (4)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                     | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                             |
|           |              | (5)<br>귤 통조림                                                                                                                                                                                                                                                                                      | (5)<br>400 p.p.m.                                                                |
| E.1       | 에리쓰르빈산       | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 과주;<br>연육 (냉동); 동 과일가공품;<br>냉동 생선용 글레이즈;<br>머릿고기 (헤드치즈);<br>라이트 맥주; 아주-맥주;<br>조리된 육류 및 육류 부산물용<br>혼합육 (Division 14 only);<br>흑맥주 (포터); 존처리된 생선;<br>보존처리된 육류;<br>보존처리된 육류 부산물;<br>보존처리된 가금류;<br>보존처리된 가금류 부산물;<br>펄프피클, 커버피클 포함하여<br>건조 큐어링된 육류 및 육류<br>부산물용 혼합육;<br>스타우트 맥주; 와인 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                             |
|           |              | (2)<br>사과소스 통조림                                                                                                                                                                                                                                                                                   | (2)<br>150 p.p.m.                                                                |
|           |              | (3)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                     | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                             |
| I.1       | 이소아스코르빈산     | 식품첨가물 에리쓰르빈산에<br>수록된 것과 같은 품목                                                                                                                                                                                                                                                                     | 에리쓰르빈산 규정과<br>동일한 수준 및 조건                                                        |
| P.1       | 질산칼륨         | (1)<br>저속큐어링된 건조, 반건조<br>소시지, 보존처리 육류 및 육류<br>부산물용 혼합육                                                                                                                                                                                                                                            | (1)<br>혼합육이 라벨 지침서에<br>따라 사용될 때,<br>질산칼륨이 단독 또는<br>질산나트륨과 함께 건조<br>소시지, 반건조 소시지, |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                             | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                                                                                         |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                           | 보존처리 육류 및 육류 부산물에 첨가되는 경우, 그 총량은 100파운드(흡연, 조리, 발효 전) 당 0.32온스 또는 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨<br>질산칼륨이 보존처리 육류 및 육류 부산물에 사용하기 위해 판매되는 혼합육에 포함될 경우, 양념이나 향미증진제와 별도로 포장되어야 함 |
|           |              | (2)<br>커버피클 (저속큐어링에 의해 보존처리된 육류 및 부산물 건조 큐어링용) (Division 14)                              | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                 |
|           |              | (3)<br>저속큐어링된 건조, 반건조 소시지, 보존처리 육류 및 육류 부산물용 혼합육                                          | (3)<br>질산칼륨이 단독 또는 질산나트륨과 함께 건조 소시지, 반건조 소시지, 보존처리 육류 및 육류 부산물에 첨가되는 경우, 그 총량은 100파운드(흡연, 조리, 발효 전) 당 0.32온스 또는 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨                                |
|           |              | (4)<br>숙성치즈 (제조과정 중 무지방 기준 68% 이하 수분 포함, 효소 응고 후 12시간 이후 젖산 발효 및 외부에 건조 소금 및 소금물 형태로 첨가된) | (4)<br>단독 혹은 질산나트륨과 함께 사용되는 경우, 그 총량은 치즈를 만드는데 사용되는 우유 또는 유제품의 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨.<br>치즈 완제품의 잔류물은 50 p.p.m.을 초과해서는 안 됨                                           |
|           |              | (5)<br>숙성치즈 (밀봉포장)                                                                        | (5)<br>단독 혹은 질산나트륨과                                                                                                                                                  |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                              | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                            | 함께 사용되는 경우, 그<br>총량은 치즈를 만드는데<br>사용되는 우유 또는<br>유제품의 200 p.p.m.을<br>초과해서는 안 됨.<br>치즈 완제품의 잔류물은<br>50 p.p.m.을 초과해서는<br>안 됨                                                                                                                                                                                                    |
| P.2       | 아질산칼륨        | (1)<br>펌핑피클, 커버피클 포함하여<br>건조 큐어링된 육류 및 육류<br>부산물용 혼합육      | (1)<br>혼합육, 펌핑피클,<br>커버피클, 건조육류가 라벨<br>지침서에 따라 사용될 때,<br>아질산칼륨이 단독 또는<br>아질산나트륨과 함께<br>보존처리 육류 및 육류<br>부산물에 첨가되는 경우,<br>그 아질산염 총량은<br>100파운드(흡연, 조리,<br>발효 전) 당 0.32온스 또는<br>200 p.p.m.을 초과해서는<br>안 됨<br>아질산칼륨이 보존 처리<br>육류 및 육류 부산물에<br>사용하기 위해 판매되는<br>혼합육, 펌핑피클,<br>커버피클, 건조육류에<br>포함되는 경우, 양념이나<br>향미증진제와 별도로<br>포장돼야 함 |
|           |              | (2)<br>보존처리된 육류 (베이컨,<br>보존처리된 육류 부산물 제외)<br>(Division 14) | (2)<br>아질산칼륨이 단독 또는<br>아질산나트륨과 함께<br>보존처리된 육류 (베이컨,<br>보존처리된 육류 부산물<br>제외)에 첨가되는 경우, 그<br>아질산염 총량은<br>100파운드(흡연, 조리,<br>발효 전) 당 0.32온스 또는                                                                                                                                                                                   |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물    | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                                                                       |
|-----------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 200 p.p.m.을 초과해서는<br>안 됨                                                                                                                           |
|           |                 | (3)<br>베이컨                                                                                                                                                                                                                                                                                    | (3)<br>아질산칼륨이 단독 또는<br>아질산나트륨과 함께<br>베이컨에 첨가되는 경우,<br>그 아질산염 총량은<br>100파운드(흡연, 조리,<br>발효 전) 당 0.19온스 또는<br>120 p.p.m.을 초과해서는<br>안 됨                |
|           |                 | (4)<br>보존처리된 가금류 및 부산물<br>(Division 22)                                                                                                                                                                                                                                                       | (4)<br>아질산칼륨이 단독 또는<br>아질산나트륨과 함께<br>보존처리된 가금류 및<br>부산물에 첨가되는 경우,<br>그 아질산염 총량은<br>100파운드(흡연, 조리,<br>발효 전) 당 0.32온스 또는<br>200 p.p.m.을 초과해서는<br>안 됨 |
| S.1       | L-아스코르빈산나<br>트륨 | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 버섯 통조림;<br>참치 통조림;<br>흰 아스파라거스 통조림;<br>사과주; 연육 (냉동);<br>냉동 과일가공품;<br>냉동 생선용 글레이즈;<br>머릿고기 (헤드치즈);<br>라이트 맥주; 맥아주-맥주;<br>조리된 육류 및 육류 부산물용<br>혼합육 (Division 14 only);<br>흑맥주 (포터); 보존처리된 생선;<br>보존처리된 육류;<br>보존처리된 육류 부산물;<br>보존처리된 가금류;<br>보존처리된 가금류 부산물;<br>펄프피클, 커버피클 포함하여 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                               |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물    | 2 열<br>허용된 식품                                                                 | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                 | 건조 큐어링된 육류 및 육류<br>부산물용 혼합육;<br>스타우트 맥주; 와인                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|           |                 | (2)<br>비표준 육류 및 부산물 전처리<br>제품(Division 14);<br>가금류 및 가금류 부산물<br>(Division 22) | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|           |                 | (3)<br>복숭아 통조림                                                                | (3)<br>550 p.p.m.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|           |                 | (4)<br>비표준 식품                                                                 | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|           |                 | (5)<br>굴 통조림                                                                  | (5)<br>400 p.p.m.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| S.2       | 에리쓰르빈산나트<br>륨   | (1)<br>식품첨가물 에리쓰르빈산에<br>수록된 것과 같은 품목                                          | (1)<br>에리쓰르빈산 규정과<br>동일한 수준 및 조건                                                                                                                                                                                                                                                        |
|           |                 | (2)<br>조개 통조림                                                                 | (2)<br>350 p.p.m.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| S.3       | 이소아스코르빈산<br>나트륨 | 식품첨가물 에리쓰르빈산에<br>수록된 것과 같은 품목                                                 | 에리쓰르빈산 규정과<br>동일한 수준 및 조건                                                                                                                                                                                                                                                               |
| S.4       | 질산나트륨           | (1)<br>저속큐어링된 건조, 반건조<br>소시지, 보존처리 육류 및 육류<br>부산물용 혼합육                        | (1)<br>혼합육이 라벨 지침서에<br>따라 사용될 때,<br>질산나트륨이 단독 또는<br>질산칼륨과 함께 건조<br>소시지, 반건조 소시지,<br>보존처리 육류 및 육류<br>부산물에 첨가되는 경우,<br>그 총량은 100파운드(흡연,<br>조리, 발효 전) 당 0.32온스<br>또는 200 p.p.m.을<br>초과해서는 안 됨<br>질산나트륨이 보존 처리<br>육류 및 육류 부산물에<br>사용하기 위해 판매되는<br>혼합육에 포함될 경우,<br>양념이나 향미증진제와<br>별도로 포장돼야 함 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | (2)<br>펌핑피클, 커버피클 포함하여<br>건조 큐어링된 육류 및 육류<br>부산물용 혼합육                                                 | (2)<br>커버피클이나 건조육류가<br>라벨 지침서에 따라 사용될<br>때, 질산나트륨이 단독<br>또는 질산칼륨과 함께<br>보존처리 육류 및 육류<br>부산물에 첨가되는 경우,<br>그 총량은 100파운드(흡연,<br>조리, 발효 전) 당 0.32온스<br>또는 200 p.p.m.을<br>초과해서는 안 됨<br>질산나트륨이 보존 처리<br>육류 및 육류 부산물에<br>사용하기 위해 판매되는<br>커버피클이나 건조육류에<br>포함되는 경우, 양념이나<br>향미증진제와 별도로<br>포장돼야 함 |
|           |              | (3)<br>건조, 반건조 소시지 및<br>보존처리 또는 저숙큐어링<br>조리된 육류 부산물                                                   | (3)<br>질산나트륨이 단독 또는<br>질산칼륨과 함께 건조<br>소시지, 반건조 소시지,<br>보존처리 육류 및 육류<br>부산물에 첨가되는 경우,<br>그 총량은 100파운드(흡연,<br>조리, 발효 전) 당 0.32온스<br>또는 200 p.p.m.을<br>초과해서는 안 됨                                                                                                                           |
|           |              | (4)<br>숙성치즈 (제조과정 중 무지방<br>기준 68% 이하 수분 포함, 효소<br>응고 후 12시간 이후 젖산 발효<br>및 외부에 건조 소금 및 소금물<br>형태로 첨가된) | (4)<br>단독 혹은 질산칼륨과 함께<br>사용되는 경우, 그 총량은<br>치즈를 만드는데 사용되는<br>우유 또는 유제품의 200<br>p.p.m.을 초과해서는 안<br>됨.<br>치즈 완제품의 잔류물은<br>50 p.p.m.을 초과해서는<br>안 됨                                                                                                                                          |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                           | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------|--------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | (5)<br>숙성치즈 (밀봉포장)                                      | (5)<br>단독 혹은 질산칼륨과 함께 사용되는 경우, 그 총량은 치즈를 만드는데 사용되는 우유 또는 유제품의 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨.<br>치즈 완제품의 잔류물은 50 p.p.m.을 초과해서는 안 됨                                                                                                                                            |
| S.5       | 아질산나트륨       | (1)<br>펌핑피클, 커버피클 포함하여 건조 큐어링된 육류 및 육류 부산물용 혼합육         | (1)<br>혼합육, 펌핑피클, 커버피클, 건조육류가 라벨 지침서에 따라 사용될 때, 아질산나트륨이 단독 또는 아질산칼륨과 함께 보존처리 육류 및 육류 부산물에 첨가되는 경우, 그 아질산염 총량은 100파운드(흡연, 조리, 발효 전) 당 0.32온스 또는 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨<br>아질산나트륨이 보존처리 육류 및 육류 부산물에 사용하기 위해 판매되는 혼합육, 펌핑피클, 커버피클, 건조육류에 포함될 경우, 양념이나 향미증진제와 별도로 포장돼야 함 |
|           |              | (2)<br>보존처리된 육류 (베이컨, 보존처리된 육류 부산물 제외)<br>(Division 14) | (2)<br>아질산나트륨이 단독 또는 아질산칼륨과 함께 보존처리된 육류 (베이컨, 보존처리된 육류 부산물 제외)에 첨가되는 경우, 그 아질산염 총량은 의                                                                                                                                                                                |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                              | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                                                                          |
|-----------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                                                                                                                            | 100파운드(흡연, 조리,<br>발효 전) 당 0.32온스 또는<br>200 p.p.m.을 초과해서는<br>안 됨                                                                                       |
|           |              | (3)<br>베이컨                                                                                                                                                                                                 | (3)<br>아질산나트륨이 단독 또는<br>아질산칼륨과 함께<br>베이컨에 첨가되는 경우,<br>그 아질산염 총량은 의<br>100파운드(흡연, 조리,<br>발효 전) 당 0.19온스 또는<br>120 p.p.m.을 초과해서는<br>안 됨                 |
|           |              | (4)<br>보존처리된 가금류 및 부산물<br>(Division 22)                                                                                                                                                                    | (4)<br>아질산나트륨이 단독 혹은<br>아질산칼륨과 함께<br>보존처리 육류 및 육류<br>부산물에 첨가되는 경우,<br>그 아질산염 총량은 의<br>100파운드(흡연, 조리,<br>발효 전) 당 0.32온스 또는<br>200 p.p.m.을 초과해서는<br>안 됨 |
|           |              | (5)<br>보존처리된 해양 포유류                                                                                                                                                                                        | (5)<br>200 p.p.m.                                                                                                                                     |
| W.1       | 나무 훈연        | (1)<br>냉장포장 치즈 식품;<br>(원료명)을 함유한 냉장포장<br>치즈 식품; 냉장포장 (유형명)<br>치즈; (원료명)을 함유한<br>냉장포장 (유형명) 치즈;<br>(유형명) 치즈; 치즈 식품;<br>(원료명)을 함유한 치즈 식품;<br>가공치즈 스프레드;<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드; 가공치즈;<br>(원료명)을 함유한 가공치즈 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                  |
|           |              | (2)                                                                                                                                                                                                        | (2)                                                                                                                                                   |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                          | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건 |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|           |              | 보존처리된 생선;<br>보존처리된 (Division 14, 21)<br>식육가공품;<br>보존처리된 육류 부산물;<br>보존처리된 가금류;<br>보존처리된 가금류 부산물;<br>소시지 | 우수제조관리기준(GMP)                |
|           |              | (3)<br>비표준 식품                                                                                          | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)         |

## Part 2 – Class 2 방부제

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| B.1       | 안식향산(안식향산)   | (1)<br>사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼;<br>농축 과일주스 (냉동 농축 오렌지주스 제외);<br>무화과 마말레이드, 펙틴 포함;<br>다진 고기;<br>감귤류 마말레이드(펙틴함유);<br>과일잼; 과일잼(펙틴함유);<br>과일젤리(펙틴함유); 과일주스;<br>마리네이드 및 냉가공된 (포장) 어류<br>및 식육가공품 (Division 21); 피클;<br>파인애플 마말레이드(펙틴함유);<br>젤리쉬; 토마토 케첩;<br>토마토 페이스트; 토마토 펄프;<br>토마토 쥬레 | (1)<br>1,000 p.p.m.          |
|           |              | (2)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및                                                                                                                                                                  | (2)<br>1,000 p.p.m.          |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물             | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                            |
|-----------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|           |                          | 부산물 제외) (Division 22)                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                         |
|           |                          | (3)<br>마가린                                                                                                                                                                                                                                                                         | (3)<br>단독 혹은 소브산과<br>함께 사용되는 경우,<br>그 총량은 1,000<br>p.p.m.을 초과해서는<br>안 됨 |
| C.1       | 소브산칼슘                    | 식품첨가물 소브산에 수록된 것과<br>같은 품목                                                                                                                                                                                                                                                         | 식품첨가물 소브산<br>규정과 동일한 수준<br>및 조건                                         |
| C.1<br>A  | 카르노박테리움<br>분기 M35        | 즉석섭취 슬라이스 냉훈제연어;<br>즉석섭취 슬라이스 냉훈제송어                                                                                                                                                                                                                                                | 우수제조관리기준(GMP)                                                           |
| C.2       | 카르노박테리움<br>말타로마티컴<br>CB1 | (1) [삭제됨, 2017-06-01, (NOM/ADM-0097 참조)]                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                         |
|           |                          | (2) [삭제됨, 2017-06-01, (NOM/ADM-0097 참조)]                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                         |
|           |                          | (3) [삭제됨, 2017-06-01, (NOM/ADM-0097 참조)]                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                         |
|           |                          | (4) [삭제됨, 2017-06-01, (NOM/ADM-0097 참조)]                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                         |
|           |                          | (5)<br>머릿고기; 머릿고기 (헤드치즈);<br>런천미트; 미트 부산물 로프;<br>미트로프; 미트런치; 양념 육류;<br>양념 육류 부산물;<br>조리된 육류 (미조리된 보존처리 육류<br>제외) (Division14);<br>조리된 육류 부산물 (미조리된<br>보존처리 육류 부산물 제외);<br>보존처리된 육류 (미조리 제외)<br>(Division 14);<br>보존처리된 육류 부산물 (미조리<br>제외);<br>소시지 (미조리 큐어링된 소시지,<br>미조리 숙성 소시지 제외) | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                    |
|           |                          | (6)<br>조리된 가금류 (미조리된 보존처리<br>가금류 제외);<br>조리된 가금류 부산물 (미조리된<br>보존처리 가금류 제외);<br>보존처리된 가금류 (미조리 제외);<br>보존처리된 가금류 부산물 (미조리<br>제외)                                                                                                                                                    | (6)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물       | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                               |
|-----------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| E.1       | 에틸라우로일알지<br>네이트    | (1)<br>비표준 물 기반 무알코올음료                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | (1)<br>50 p.p.m.<br>에틸-N-알파-도데칸<br>오일-L-알지네이트로<br>계산                       |
|           |                    | (2)<br>체다치즈; 육류 부산물 로프;<br>(유형명) 치즈; (유형명) 유청 치즈;<br>파이 필링; 양념 육류;<br>양념 육류 부산물;<br>조리된 어류 및 식육가공품 (Division<br>21); 조리된 육류;<br>조리된 육류 부산물; 조리된 가금류;<br>조리된 가금류 부산물;<br>보존처리된 어류 및 식육가공품;<br>보존처리된 식육가공품;<br>보존처리된 육류 부산물;<br>보존처리된 가금류;<br>보존처리된 가금류 부산물;<br>가공치즈; 가공치즈 (기타 재료 추가);<br>소시지; 수프; 토마토 케첩;<br>비표준 딥(소스); 비표준 소스;<br>유청 치즈 | (2)<br>200 p.p.m.<br>에틸-N-알파-도데칸<br>오일-L-알지네이트로<br>계산                      |
| H.1       | 헥실레소시놀             | 갑각류                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 우수제조관리기준(GM<br>P). 조리되지 않은<br>제품의 식용부분<br>잔류물은 1.0<br>p.p.m.을 초과해서는<br>안 됨 |
| L.1       | 류코노스톡<br>카르노숨 4010 | 볼로냐 소시지 (진공포장);<br>세르블라 소시지 (훈제소시지)<br>(진공포장);<br>프랑크푸르트 소시지 (진공포장);<br>모르타델라 소시지 (이탈리아소시지)<br>(진공포장);<br>위너(프랑크푸르트 소시지) (진공포장)                                                                                                                                                                                                         | 우수제조관리기준(GM<br>P)                                                          |
| M.1       | 메틸-p-하이드록<br>시안식향산 | (1)<br>사과(또는 루바브) 및 과일 첨가;                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | (1)<br>1,000 p.p.m.                                                        |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                     | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건            |
|-----------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|           |              | 농축 과일주스 (냉동 농축 오렌지주스 제외);<br>무화과 마말레이드, 펙틴 포함;<br>다진 고기;<br>감귤류 마말레이드(펙틴함유); 과일잼;<br>과일잼(펙틴함유);<br>과일젤리(펙틴함유); 과일주스;<br>마리네이드 및 냉가공된 (포장) 어류<br>및 식육가공품 (Division 21);<br>피클;<br>파인애플 마말레이드(펙틴함유);<br>렐리쉬; 토마토 케첩;<br>토마토 페이스트; 토마토 펄프;<br>토마토 푸레 |                                         |
|           |              | (2)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22)                                                                                                               | (2)<br>1,000 p.p.m.                     |
| M.2       | 메틸파라벤        | 식품첨가물<br>메틸-p-하이드록시안식향산에 수록된 것과 같은 품목                                                                                                                                                                                                             | 식품첨가물<br>메틸-p-하이드록시안식향산 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| N.1       | 니신           | (1)<br>제빵용 믹스 (계란 포함);<br>소금물(염장) (삶은 계란용);<br>액란; 액란 믹스                                                                                                                                                                                          | (1)<br>15 p.p.m.                        |
|           |              | (2)<br>농축 과일주스; 과일주스;<br>비표준 (과일주스 함유) 음료;<br>비표준 음료농축액 (과일주스 함유)                                                                                                                                                                                 | (2)<br>소비제품의 2.5 p.p.m.                 |
|           |              | (3)<br>미트로프; 조리된 육류 (Division 14);<br>조리된 육류 부산물; 조리된 가금류;<br>조리된 가금류 부산물;<br>보존처리된 육류 (Division 14);<br>보존처리된 육류 부산물;                                                                                                                            | (3)<br>25 p.p.m.                        |

| 품목<br>No.  | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                              | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                  |
|------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|            |              | 보존처리된 가금류;<br>보존처리된 가금류 부산물;<br>훈제 생선; 소시지                                                                                                                                                 |                                                                                               |
|            |              | (4)<br>냉장, 조리된 감자 식품                                                                                                                                                                       | (4)<br>12.5 p.p.m.                                                                            |
|            |              | (5)<br>비표준 열처리 및 저산성 소스                                                                                                                                                                    | (5)<br>6.25. p.p.m.                                                                           |
|            |              | (6)<br>비표준 가공치즈                                                                                                                                                                            | (6)<br>30 p.p.m.                                                                              |
| P.0<br>1   | 포타슘아세테이트     | (1)<br>머릿고기; 머릿고기 (헤드치즈);<br>미트 부산물 로프; 미트로프;<br>양념 육류; 양념 육류 부산물;<br>조리된 육류; 조리된 육류 부산물;<br>조리된 가금류;<br>조리된 가금류 부산물;<br>보존처리된 식육가공품;<br>보존처리된 육류 부산물;<br>보존처리된 가금류;<br>보존처리된 가금류 부산물; 소시지 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                          |
|            |              | (2)<br>비표준 육류 및 부산물 전처리<br>제품(Division 14);<br>가금류 및 가금류 부산물 (Division<br>22)                                                                                                              | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                          |
| P.1        | 안식향산칼륨       | 식품첨가물 안식향산에 수록된 것과<br>같은 품목                                                                                                                                                                | 안식향산으로<br>계산되어 1,000<br>p.p.m                                                                 |
| P.2        | 아황산칼륨        | 식품첨가물 아황산에 수록된 것과<br>같은 품목                                                                                                                                                                 | 식품첨가물 아황산<br>규정과 동일한 수준<br>및 조건                                                               |
| P.2.<br>01 | 포타슘디아세테이트    | (1)<br>머릿고기; 머릿고기 (헤드치즈);<br>미트 부산물 로프; 미트로프;<br>양념 육류; 양념 육류 부산물;<br>조리된 육류; 조리된 육류 부산물;<br>조리된 가금류;<br>조리된 가금류 부산물;<br>보존처리된 식육가공품;                                                      | (1)<br>최종 제품 무게의<br>0.25%.<br>이초산나트륨과 함께<br>사용될 경우, 그<br>총량은 최종 제품<br>무게의 0.25%를<br>초과해서는 안 됨 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                           | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                                                                                                                                             |
|-----------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 보존처리된 육류 부산물;<br>보존처리된 가금류;<br>보존처리된 가금류 부산물; 소시지                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                          |
|           |              | (2)<br>비표준 육류 및 부산물 전처리<br>제품(Division 14);<br>가금류 및 가금류 부산물 (Division<br>22)                                                                                                                           | (2)<br>최종 제품 무게의<br>0.25%.<br>이초산나트륨과 함께<br>사용될 경우, 그<br>총량은 최종 제품<br>무게의 0.25%를<br>초과해서는 안 됨                                                                                                                            |
| P.2.<br>1 | 젓산칼륨         | (1)<br>가금류 및 가금류 부산물 큐어링용<br>주입 및 커버액; 조리된 육류;<br>조리된 육류 부산물; 조리된 가금류<br>조리된 가금류 부산물;<br>보존처리된 식육가공품;<br>보존처리된 육류 부산물;<br>보존처리된 가금류;<br>보존처리된 가금류 부산물;<br>펌핑피클 및 커버피클 (큐어링,<br>보존처리된 육류 및 부산물용);<br>소시지 | (1)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                                                                                                                                                                                                 |
|           |              | (2)<br>자른 고기;<br>자른 가금류                                                                                                                                                                                 | (2)<br>우수제조관리기준(GM<br>P) 규정: (a) i) 조리된<br>제품으로 판매될 때,<br>자른 고기 또는 자른<br>가금류는 육류 단백질<br>함량이 12%<br>이상이어야 함;<br>ii) 조리되지 않은<br>제품으로 판매될 때,<br>자른 고기 또는 자른<br>가금류는 10% 이상의<br>육류 단백질 함량을<br>포함해야 함;<br>(b) 상기 (a) i) 및 (a) |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물        | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                          | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                                                              |
|-----------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                     |                                                                                                                                                                                                                        | ii)에서 언급된 육류<br>단백질 함량을<br>결정하기 위한<br>계산에는 뼈 또는<br>눈에 보이는 지방층은<br>포함되지 않음<br>(c) 젓산칼륨은<br>가금류 시체의 전체<br>또는 일부가 놓인<br>냉각탱크의 유체에<br>사용되지 않음 |
|           |                     | (3)<br>조리된 (생선통조림, 육류통조림<br>제외);<br>보존처리된 어류 및 식육가공품                                                                                                                                                                   | (3)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                                                                                                                  |
|           |                     | (4)<br>비표준 생선 및 육류 전처리<br>제품(Division 21)                                                                                                                                                                              | (4)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)                                                                                                                  |
| P.3       | 메타중아황산칼륨            | 식품첨가물 아황산 목록과 같은 식품                                                                                                                                                                                                    | 식품첨가물 아황산<br>규정과 동일한 수준<br>및 조건                                                                                                           |
| P.4       | 소브산칼륨               | 식품첨가물 소브산에 수록된 것과<br>같은 품목                                                                                                                                                                                             | 식품첨가물 소브산<br>규정과 동일한 수준<br>및 조건                                                                                                           |
| P.4.<br>1 | 프로피온산               | 조리된 육류 (Division 14)<br>즉석섭취식품;<br>조리된 육류 부산물 즉석섭취식품;<br>조리된 가금류 즉석섭취식품;<br>조리된 가금류 부산물 즉석섭취식품;<br>보존처리된 육류 (Division 14)<br>즉석섭취식품;<br>조리된 육류 부산물 즉석섭취식품;<br>조리된 가금류 즉석섭취식품;<br>조리된 가금류 부산물 즉석섭취식품;<br>위너(프랑크푸르트 소시지) | 2,500 p.p.m.<br>프로피온산나트륨과<br>함께 사용되는 경우,<br>그 총량은<br>프로피온산으로<br>계산했을 때 2,500<br>p.p.m.을 초과해서는<br>안 됨                                      |
| P.5       | 프로필-p-하이드<br>록시안식향산 | (1)<br>사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼;<br>농축 과일주스 (냉동 농축 오렌지주스<br>제외);                                                                                                                                                           | (1)<br>1,000 p.p.m.                                                                                                                       |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                               | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                         |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|           |              | 무화과 마말레이드, 펙틴 포함;<br>다진 고기;<br>감귤류 마말레이드(펙틴함유); 과일잼;<br>과일잼(펙틴함유);<br>과일젤리(펙틴함유); 과일주스;<br>마리네이드 및 냉가공된 (포장) 어류<br>및 식육가공품 (Division 21); 피클;<br>파인애플 마말레이드(펙틴함유);<br>젤리쉬; 토마토 케첩;<br>토마토 페이스트; 토마토 펄프;<br>토마토 퓨레                                                           |                                                      |
|           |              | (2)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물<br>제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및 육류<br>제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및<br>부산물 제외) (Division 22)                                                                                                                                | (2)<br>1,000 p.p.m.                                  |
| P.6       | 프로필파라벤       | 식품첨가물<br>프로필- $\rho$ -하이드록시안식향산에<br>수록된 것과 같은 품목                                                                                                                                                                                                                            | 프로필- $\rho$ -하이드록시<br>안식향산 규정과<br>동일한 수준 및 조건        |
| S.0<br>1  | 초산나트륨        | (1)<br>머릿고기; 머릿고기 (헤드치즈);<br>미트 부산물 로프; 미트로프;<br>양념 육류; 양념 육류 부산물;<br>조리된 육류; 조리된 육류 부산물;<br>조리된 가금류;<br>조리된 가금류 부산물;<br>보존처리된 식육가공품;<br>보존처리된 육류 부산물;<br>보존처리된 가금류;<br>보존처리된 가금류 부산물; 소시지<br>(2)<br>비표준 육류 및 부산물 전처리<br>제품(Division 14);<br>가금류 및 가금류 부산물 (Division<br>22) | (1)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)<br>(2)<br>우수제조관리기준(GM<br>P) |
| S.1       | 안식향산나트륨      | 식품첨가물 안식향산에 수록된 것과<br>같은 품목                                                                                                                                                                                                                                                 | 1,000 p.p.m.<br>식품첨가물                                |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                              | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                      |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                                                                                                            | 안식향산으로 계산                                                                                         |
| S.2       | 중아류산소다       | 식품첨가물 아황산 목록과 같은 식품                                                                                                                                                                        | 식품첨가물 아황산<br>규정과 동일한 수준<br>및 조건                                                                   |
| S.2.<br>1 | 이초산나트륨       | (1)<br>머릿고기; 머릿고기 (헤드치즈);<br>미트 부산물 로프; 미트로프;<br>양념 육류; 양념 육류 부산물;<br>조리된 육류; 조리된 육류 부산물;<br>조리된 가금류;<br>조리된 가금류 부산물;<br>보존처리된 식육가공품;<br>보존처리된 육류 부산물;<br>보존처리된 가금류;<br>보존처리된 가금류 부산물; 소시지 | (1)<br>최종 제품 무게의<br>0.25%.<br>포타슘디아세테이트<br>와 함께 사용될 경우,<br>그 총량은 최종 제품<br>무게의 0.25%를<br>초과해서는 안 됨 |
|           |              | (2)<br>비표준 육류 및 부산물 전처리<br>제품(Division 14);<br>가금류 및 가금류 부산물 (Division<br>22)                                                                                                              | (2)<br>최종 제품 무게의<br>0.25%.<br>포타슘디아세테이트<br>와 함께 사용될 경우,<br>그 총량은 최종 제품<br>무게의 0.25%를<br>초과해서는 안 됨 |
|           |              | (3)<br>조리된 어류 및 식육가공품 (Division<br>21);<br>보존처리된 어류 및 식육가공품                                                                                                                                | (3)<br>최종 제품 무게의<br>0.25%.                                                                        |
|           |              | (4)<br>비표준 생선 및 육류 전처리<br>제품(Division 21)                                                                                                                                                  | (4)<br>최종 제품 무게의<br>0.25%.                                                                        |
| S.2.<br>2 | 젖산나트륨        | (1)<br>가금류 및 가금류 부산물 큐어링용<br>주입 및 커버액; 조리된 육류;<br>조리된 육류 부산물; 조리된 가금류;<br>조리된 가금류 부산물;<br>보존처리된 식육가공품;<br>보존처리된 육류 부산물;<br>보존처리된 가금류;<br>보존처리된 가금류 부산물;                                    | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                              |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                    | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 펌핑피클 및 커버피클 (큐어링,<br>보존처리된 육류 및 부산물용);<br>소시지                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|           |              | (2)<br>자른 고기;<br>자른 가금류                                                          | (2)<br>우수제조관리기준(GMP) 규정: (a) i) 조리된<br>제품으로 판매 될 때,<br>자른 고기 또는 자른<br>가금류는 육류 단백질<br>함량이 12%<br>이상이어야 함;<br>ii) 조리되지 않은<br>제품으로 판매 될 때,<br>자른 고기 또는 자른<br>가금류는 10% 이상의<br>육류 단백질 함량을<br>포함해야 함;<br>(b) 상기 (a) i) 및 (a)<br>ii)에서 언급 된 육류<br>단백질 함량을<br>결정하기 위한<br>계산에는 뼈 또는<br>눈에 보이는 지방층은<br>포함되지 않음<br>(c) 젓산칼륨은<br>가금류 시체의 전체<br>또는 일부가 놓인<br>냉각탱크의 유체에<br>사용되지 않음 |
|           |              | (3)<br>조리된 (생선통조림, 육류통조림<br>제외) 어류 및 식육가공품 (Division<br>21);<br>보존처리된 어류 및 식육가공품 | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|           |              | (4)<br>비표준 생선 및 육류 전처리<br>제품(Division 21)                                        | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| S.3       | 메타중아황산나트     | (1)                                                                              | (1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                 | 2 열<br>허용된 식품                                   | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                   |
|-----------|------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | 룸                            | 식품첨가물 아황산에 수록된 것과 같은 품목                         | 식품첨가물 아황산 규정과 동일한 수준 및 조건                                                                      |
|           |                              | (2)<br>바다 우렁이 통조림                               | (2)<br>우수제조관리기준(GMP), 조리되지 않은 제품의 식용부분 잔류물은 이산화황으로 계산했을 때 100 p.p.m.을 초과해서는 안 됨                |
| S.3.<br>1 | 프로피온산나트륨                     | 프로피온산 목록의 파트 2와 같은 식품                           | 2,500 p.p.m.<br>프로피온산으로 계산.<br>프로피온산과 함께 사용되는 경우, 그 총량은 프로피온산으로 계산했을 때 2,500.p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| S.4       | 메틸- $\rho$ -하이드록시안식향산의 소디움염  | 식품첨가물 메틸- $\rho$ -하이드록시안식향산에 수록된 것과 같은 품목       | 1,000 p.p.m.<br>메틸- $\rho$ -하이드록시안식향산으로 계산                                                     |
| S.5       | 프로필- $\rho$ -하이드록시안식향산의 소디움염 | 식품첨가물 프로필- $\rho$ -하이드록시안식향산에 수록된 것과 같은 품목      | 1,000 p.p.m.<br>프로필- $\rho$ -하이드록시안식향산으로 계산                                                    |
| S.6       | 소브산나트륨                       | 식품첨가물 소브산에 수록된 것과 같은 품목                         | 식품첨가물 소브산 규정과 동일한 수준 및 조건                                                                      |
| S.7       | 아황산나트륨                       | 식품첨가물 아황산에 수록된 것과 같은 품목                         | 식품첨가물 아황산 규정과 동일한 수준 및 조건                                                                      |
| S.8       | 디티온산나트륨                      | 식품첨가물 아황산에 수록된 것과 같은 품목                         | 식품첨가물 아황산 규정과 동일한 수준 및 조건                                                                      |
| S.9       | 소브산                          | (1)<br>사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 젤;<br>훈제 및 염장 생선 페이스트 | (1)<br>1,000 p.p.m.                                                                            |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                 | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                                      |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | (저온처리);<br>농축 과일주스 (냉동 농축 오렌지주스 제외);<br>무화과 마말레이드, 펙틴 포함;<br>다진 고기;<br>감귤류 마말레이드(펙틴함유);<br>과일잼; 과일잼(펙틴함유);<br>과일젤리(펙틴함유); 과일주스;<br>시럽; 피클;<br>파인애플 마말레이드(펙틴함유);<br>젤리쉬; 훈제 및 염장 건조 생선;<br>토마토 케첩; 토마토 페이스트;<br>토마토 펄프; 토마토 쥬레 |                                                                                                                   |
|           |              | (2)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22)                                                                                           | (2)<br>1,000 p.p.m.                                                                                               |
|           |              | (3)<br>올리브(염장)                                                                                                                                                                                                                | (3)<br>300 p.p.m.                                                                                                 |
|           |              | (4)<br>마가린                                                                                                                                                                                                                    | (4)<br>단독 또는<br>안식향산(안식향산)과<br>함께 사용되는 경우,<br>그 총량은 1,000<br>p.p.m.을 초과해서는<br>안 됨                                 |
|           |              | (5)<br>비표준 샐러드 드레싱                                                                                                                                                                                                            | (5)<br>3,350 p.p.m.                                                                                               |
| S.1<br>0  | 아황산          | (1)<br>사과주; 꿀 와인; 와인                                                                                                                                                                                                          | (1)<br>단량체의 경우 70<br>p.p.m. 결합체의 경우<br>350 p.p.m.<br>이산화황으로 계산,<br>B.02.100, B.02.106<br>및 B.02.120의 요구<br>사항에 따름 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건     |
|-----------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|           |              | (2)<br>에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주;                                                                                                                                                                                                                      | (2)<br>15 p.p.m.<br>이산화황으로 계산    |
|           |              | (3)<br>사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼;<br>농축 과일주스 (냉동 농축 오렌지주스<br>제외); 팬시당밀;<br>무화과 마말레이드, 펙틴 포함;<br>슬라이스 사과 (냉동); 젤라틴;<br>다진 고기;<br>감귤류 마말레이드(펙틴함유);<br>과일잼; 과일잼(펙틴함유);<br>과일젤리(펙틴함유); 과일주스;<br>시럽; 피클;<br>파인애플 마말레이드(펙틴함유);<br>정제당밀; 젤리쉬; 테이블당밀;<br>토마토 케첩; 토마토 페이스트;<br>토마토 펄프; 토마토 퓨레 | (3)<br>500 p.p.m.<br>이산화황으로 계산   |
|           |              | (4)<br>비표준 음료                                                                                                                                                                                                                                                                   | (4)<br>100 p.p.m.<br>이산화황으로 계산   |
|           |              | (5)<br>건조 과일 및 건조 채소                                                                                                                                                                                                                                                            | (5)<br>2,500 p.p.m.<br>이산화황으로 계산 |
|           |              | (6)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물<br>제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및 육류<br>제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및<br>부산물 제외) (Division 22)                                                                                                                                    | (6)<br>500 p.p.m.<br>이산화황으로 계산   |
|           |              | (7)<br>버섯류 (냉동)                                                                                                                                                                                                                                                                 | (7)<br>90 p.p.m.<br>이산화황으로 계산    |
|           |              | (8)<br>무수텍스트로스;<br>함수텍스트로스                                                                                                                                                                                                                                                      | (8)<br>20 p.p.m.<br>이산화황으로 계산    |
|           |              | (9)                                                                                                                                                                                                                                                                             | (9)                              |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품             | 3 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건                                                                         |
|-----------|--------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 포도당 및 포도당시럽               | 40p.m. 이산화황으로<br>계산, 사탕 수수의<br>제조를 위한 포도당<br>및 포도당 시럽은<br>400 p.m.을<br>초과해서는 안 됨                     |
|           |              | (10)<br>고형 포도당 및 건조 포도당시럽 | (10)<br>40p.m. 이산화황으로<br>계산, 설탕과자류의<br>제조를 위한 고형<br>포도당 및 건조<br>포도당시럽은 150<br>p.m.을 초과해서는<br>안 됨     |
|           |              | (11)<br>갑각류               | (11)<br>우수제조관리기준(GM<br>P). 조리되지 않은<br>제품의 식용부분<br>잔류물은<br>이산화황으로<br>계산하여 100<br>p.p.m.을 초과해서는<br>안 됨 |

### Part 3- Class3 방부제

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건      |
|-----------|--------------|----------------------------------------------|-----------------------------------|
| C.1       | 프로피온산칼슘      | (1)<br>식품첨가물 프로피온산 목록의<br>파트 3에 수록된 것과 같은 품목 | (1)<br>2,000 p.p.m.<br>프로피온산으로 계산 |
|           |              | (2)<br>로티; 토띠야                               | (2)<br>4,000 p.p.m.               |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물   | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C.2       | 소브산칼슘          | 식품첨가물 소브산에 수록된<br>것과 같은 품목                                                                                                                                                                                                                                                       | 식품첨가물 소브산 규정과<br>동일한 최대 수준 및 조건                                                                                                                                                                                                                           |
| D.1       | 디멘틀리카보디네<br>이트 | (1)<br>비표준 물 기반 무알코올음료                                                                                                                                                                                                                                                           | (1)<br>250 p.p.m.                                                                                                                                                                                                                                         |
|           |                | (2)<br>와인                                                                                                                                                                                                                                                                        | (2)<br>200 p.p.m.                                                                                                                                                                                                                                         |
| N.1       | 나타마이신          | (1)<br>(유형명 치즈 및 체다치즈의<br>표면                                                                                                                                                                                                                                                     | (1)<br>20 p.p.m. B.08.033와<br>B.08.034의 요구사항에<br>따름                                                                                                                                                                                                       |
|           |                | (2)<br>갈거나 세절된 (유형명 치즈 및<br>갈거나 세절된 체다치즈의 표면                                                                                                                                                                                                                                     | (2)<br>10 p.p.m. B.08.033와<br>B.08.034의 요구사항에<br>따름                                                                                                                                                                                                       |
| P.1       | 소브산칼륨          | (1)<br>식품첨가물 소브산에 수록된<br>것과 같은 품목                                                                                                                                                                                                                                                | (1)<br>식품첨가물 소브산 규정과<br>동일한 최대 수준                                                                                                                                                                                                                         |
|           |                | (2)<br>로티; 토띠야                                                                                                                                                                                                                                                                   | (2)<br>5,000 p.p.m.                                                                                                                                                                                                                                       |
|           |                | (3)<br>케이크; 크로와상;<br>파이 (덴마크식); 머핀                                                                                                                                                                                                                                               | (3)<br>3,500 p.p.m.                                                                                                                                                                                                                                       |
| P.2       | 프로피온산          | (1)<br>빵류                                                                                                                                                                                                                                                                        | (1)<br>2,000 p.p.m.                                                                                                                                                                                                                                       |
|           |                | (2)<br>체다치즈; 냉장포장 치즈식품;<br>(원료명)을 함유한 냉장포장<br>치즈 식품; 냉장포장 (유형명)<br>치즈; (원료명)을 함유한<br>냉장포장 (유형명) 치즈;<br>크림치즈; (원료명)을 함유한<br>크림치즈; 크림치즈 스프레드;<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드; (유형명) 치즈; 치즈<br>식품; (원료명)을 함유한 치즈<br>식품; 가공치즈 스프레드;<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드; 가공치즈; (원료명)을<br>함유한 가공치즈 | (2)<br>2,000 p.p.m. 또는 3,000<br>p.p.m. B.08.033,<br>B.08.034, B.08.035,<br>B.08.037, B.08.038,<br>B.08.039, B.08.040,<br>B.08.041, B.08.041.1,<br>B.08.041.2, B.08.041.3,<br>B.08.041.4, B.08.041.5,<br>B.08.041.6, B.08.041.7<br>B.08.041.8의 요구사항에<br>따름 |
|           |                | (3)                                                                                                                                                                                                                                                                              | (3)                                                                                                                                                                                                                                                       |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                             | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건      |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|           |              | 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22)                                                                                                              | 2,000 p.p.m.                      |
| S.1       | 이초산나트륨       | (1)<br>빵류                                                                                                                                                                                                                                 | (1)<br>3,000 p.p.m.               |
|           |              | (2)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22)                                                                                                       | (2)<br>3,000 p.p.m.               |
| S.2       | 프로피온산나트륨     | (3)<br>식품첨가물 프로피온산 목록의 part 3에 수록된 것과 같은 품목                                                                                                                                                                                               | (3)<br>2,000 p.p.m.<br>프로피온산으로 계산 |
| S.3       | 소브산나트륨       | (1)<br>빵류                                                                                                                                                                                                                                 | (1)<br>식품첨가물 소브산 규정과 동일한 최대 수준    |
|           |              | (2)<br>체다치즈; 냉장포장 치즈식품; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈 식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; 크림치즈; (원료명)을 함유한 크림치즈; 크림치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드; (유형명) 치즈; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈 식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈 | (2)<br>식품첨가물 소브산 규정과 동일한 최대 수준    |
|           |              | (3)<br>사과주; 와인; 꿀 와인                                                                                                                                                                                                                      | (3)<br>식품첨가물 소브산 규정과 동일한 최대 수준    |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                                                                                                                                                           |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | (4)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및<br>부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및<br>육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및<br>부산물 제외) (Division 22)                                                                                                                                     | (4)<br>식품첨가물 소브산 규정과<br>동일한 최대 수준                                                                                                                                                                                                      |
| S.4       | 소브산          | (1)<br>빵류                                                                                                                                                                                                                                                                        | (1)<br>1,000 p.p.m.                                                                                                                                                                                                                    |
|           |              | (2)<br>체다치즈; 냉장포장 치즈식품;<br>(원료명)을 함유한 냉장포장<br>치즈 식품; 냉장포장 (유형명)<br>치즈; (원료명)을 함유한<br>냉장포장 (유형명) 치즈;<br>크림치즈; (원료명)을 함유한<br>크림치즈; 크림치즈 스프레드;<br>(원료명)을 함유한 크림치즈<br>스프레드; (유형명) 치즈; 치즈<br>식품; (원료명)을 함유한 치즈<br>식품; 가공치즈 스프레드;<br>(원료명)을 함유한 가공치즈<br>스프레드; 가공치즈; (원료명)을<br>함유한 가공치즈 | (2)<br>3,000 p.p.m. B.08.033,<br>B.08.034, B.08.035,<br>B.08.037, B.08.038,<br>B.08.039, B.08.040,<br>B.08.041, B.08.041.1,<br>B.08.041.2, B.08.041.3,<br>B.08.041.4, B.08.041.5,<br>B.08.041.6, B.08.041.7<br>B.08.041.8의 요구사항에<br>따름 |
|           |              | (3)<br>사과주; 와인; 꿀 와인                                                                                                                                                                                                                                                             | (3)<br>500 p.p.m. B.02.100,<br>B.02.106, B.02.120의<br>요구사항에 따름                                                                                                                                                                         |
|           |              | (4)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및<br>부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및<br>육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및<br>부산물 제외) (Division 22)                                                                                                                                     | (4)<br>1,000 p.p.m.                                                                                                                                                                                                                    |
|           |              | (5)<br>비표준 가공치즈                                                                                                                                                                                                                                                                  | (5) 3,000 p.p.m.<br>소브산칼슘이나<br>소브산칼륨이 사용되는<br>경우, 그 총량은                                                                                                                                                                                |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품 | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건             |
|-----------|--------------|---------------|------------------------------------------|
|           |              |               | 소브산으로 계산하여<br>3,000 p.p.m.을<br>초과해서는 안 됨 |

#### Part 4 – Class 4 방부제

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물      | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                          |
|-----------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| A.1       | 비타민 C<br>(아스코르브산) | (1)<br>유지 (올리브오일 및 유지방,<br>수어트 제외); 라드;<br>모노글리세리드, 디글리세리드;<br>쇼트닝                                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                  |
|           |                   | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                  |
|           |                   | (3)<br>올리브                                                                                                                                   | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                  |
| A.2       | 아스코르빌파르미<br>테이트   | (1)<br>유지 (올리브오일 및 유지방,<br>수어트 제외); 라드;<br>모노글리세리드, 디글리세리드;<br>쇼트닝                                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                  |
|           |                   | (2)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및<br>부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및<br>육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및<br>부산물 제외) (Division 22) | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                  |
|           |                   | (3)<br>마가린                                                                                                                                   | (3)<br>지방 함량의 0.02%.<br>L-아스코빌스테아레이트가<br>사용되는 경우, 그 총량은<br>지방 함량의 0.02%를<br>초과해서는 안 됨 |
|           |                   | (4)                                                                                                                                          | (4)                                                                                   |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                                                             | 2 열<br>허용된 식품                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                              |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                                                                          | 영아용 조제식                                                               | 소비량 0.001%                                                                                                |
| A.3       | L-아스코빌스테아레이트                                                             | (1)<br>유지 (올리브오일 및 유지방,<br>수어트 제외); 라드;<br>모노글리세리드, 디글리세리드;<br>쇼트닝    | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                      |
|           |                                                                          | (2)<br>마가린                                                            | (2)<br>지방 함량의 0.02%.<br>아스코르빌파르미테이트가<br>사용되는 경우, 그 총량은<br>지방 함량의 0.02%를<br>초과해서는 안 됨                      |
| B.1       | 부틸히드록시아니솔<br>(2-디터셔리부틸-<br>4-히드록시아니솔과<br>3-디터셔리부틸-<br>4-히드록시아니솔의<br>혼합물) | (1)<br>유지 (올리브오일 및 유지방,<br>수어트 제외);<br>라드;<br>모노글리세리드, 디글리세리드;<br>쇼트닝 | (1)<br>0.02%.<br>디부틸히드록시톨루엔,<br>몰식자산프로필,<br>터셔리부틸히드로퀴논이<br>단독 또는 함께 사용되는<br>경우, 그 총량은 0.02%를<br>초과해서는 안 됨 |
|           |                                                                          | (2)<br>건조 감자 제품;<br>건조 아침식사용 시리얼                                      | (2)<br>0.005%.<br>디부틸히드록시톨루엔,<br>몰식자산프로필, 혹은 둘<br>다와 사용되는 경우, 그<br>총량은 0.005%를<br>초과해서는 안 됨               |
|           |                                                                          | (3)<br>췌잉껌                                                            | (3)<br>0.02%.<br>디부틸히드록시톨루엔,<br>몰식자산프로필, 혹은 둘<br>다와 사용되는 경우, 그<br>총량은 0.02%를<br>초과해서는 안 됨                 |
|           |                                                                          | (4)<br>감귤류 오일; 건조 향미료;<br>에센셜오일                                       | (4)<br>0.125%.<br>디부틸히드록시톨루엔,<br>몰식자산프로필, 혹은 둘<br>다와 사용되는 경우, 그                                           |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                 | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                                                       |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                                                               | 총량은 0.125%를<br>초과해서는 안 됨                                                                                                           |
|           |              | (5)<br>감귤류 오일                                                                                                                                 | (5)<br>0.5%.<br>디부틸히드록시톨루엔,<br>몰식자산프로필, 혹은 둘<br>다와 사용되는 경우, 그<br>총량은 0.5%를 초과해서는<br>안 됨                                            |
|           |              | (6)<br>소 껍데기(부분 지방제거);<br>돼지 껍데기(부분 지방제거)                                                                                                     | (6)<br>0.0065%.<br>디부틸히드록시톨루엔이<br>사용되는 경우, 그 총량은<br>0.0065%를 초과해서는 안<br>됨                                                          |
|           |              | (7)<br>비타민 A (액상) (식품첨가용)                                                                                                                     | (7)<br>5 mg / 1,000,000 국제<br>단위                                                                                                   |
|           |              | (8)<br>(건조) 음료믹스;<br>(건조) 디저트 및 제과류 믹스                                                                                                        | (8)<br>0.009%                                                                                                                      |
|           |              | (9)<br>활성 건조 이스트                                                                                                                              | (9)<br>0.1%                                                                                                                        |
|           |              | (10)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및<br>부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및<br>육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및<br>부산물 제외) (Division 22) | (10)<br>음식의 지방 또는 유분<br>함량의 0.02%.<br>디부틸히드록시톨루엔,<br>몰식자산프로필, 또는 둘<br>다와 사용되는 경우, 그<br>총량은 음식의 지방 또는<br>유분 함량의 0.02%를<br>초과해서는 안 됨 |
|           |              | (11)<br>비타민 D 제제 (식품첨가용)<br>(건조)                                                                                                              | (11)<br>10 mg / 1,000,000 국제<br>단위                                                                                                 |
|           |              | (12)<br>마가린                                                                                                                                   | (12)<br>지방 함량의 0.01%.<br>디부틸히드록시톨루엔,<br>몰식자산프로필, 또는 둘                                                                              |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                     | 2 열<br>허용된 식품                             | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                             |
|-----------|----------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                                  |                                           | 다와 사용되는 경우, 그<br>총량은 지방 함량의<br>0.01%를 초과해서는 안 됨                                                          |
|           |                                  | (13)<br>건조 조리 가공육(건조)                     | (13)<br>지방 함량의 0.015%.<br>물식자산프로필, 구연산,<br>또는 둘 다와 사용되는<br>경우, 그 총량은 지방<br>함량의 0.015%를<br>초과해서는 안 됨      |
| B.2       | 디부틸히드록시톨루엔(3,5-디터셔리부틸-4-히드록시톨루엔) | (1)<br>유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외); 라드; 쇼트닝 | (1)<br>0.02%.<br>부틸히드록시아니솔,<br>물식자산프로필,<br>터셔리부틸히드로퀴논과<br>단독 또는 함께 사용되는<br>경우, 그 총량은 0.02%를<br>초과해서는 안 됨 |
|           |                                  | (2)<br>건조 감자 제품;<br>건조 아침식사용 시리얼          | (2)<br>0.005%.<br>부틸히드록시아니솔,<br>물식자산프로필, 또는 둘<br>다와 사용되는 경우, 그<br>총량은 0.005%를<br>초과해서는 안 됨               |
|           |                                  | (3)<br>츄잉껌                                | (3)<br>0.02%.<br>부틸히드록시아니솔,<br>물식자산프로필, 또는 둘<br>다와 사용되는 경우, 그<br>총량은 0.02%를<br>초과해서는 안 됨                 |
|           |                                  | (4)<br>감귤류 오일; 건조 향미료;<br>에센셜오일           | (4)<br>0.125%.<br>부틸히드록시아니솔,<br>물식자산프로필, 또는 둘<br>다와 사용되는 경우, 그<br>총량은 0.125%를<br>초과해서는 안 됨               |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                                                     |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | (5)<br>감귤류 오일                                                                                                                                | (5)<br>0.5%.<br>부틸히드록시아니솔,<br>몰식자산프로필, 또는 둘<br>다와 사용되는 경우, 그<br>총량은 0.5%를 초과해서는<br>안 됨                                           |
|           |              | (6)<br>소 껍데기(부분 지방제거);<br>돼지 껍데기(부분 지방제거)                                                                                                    | (6)<br>0.0065%.<br>부틸히드록시아니솔이<br>사용되는 경우, 그 총량은<br>0.0065%를 초과해서는 안<br>됨                                                         |
|           |              | (7)<br>비타민 A (액상) (식품첨가용)                                                                                                                    | (7)<br>5 mg / 1,000,000 국제<br>단위                                                                                                 |
|           |              | (8)<br>파보일드 쌀 (찐쌀)                                                                                                                           | (8)<br>0.0035%                                                                                                                   |
|           |              | (9)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및<br>부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및<br>육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및<br>부산물 제외) (Division 22) | (9)<br>음식의 지방 또는 유분<br>함량의 0.02%.<br>부틸히드록시아니솔,<br>몰식자산프로필, 또는 둘<br>다와 사용되는 경우, 그<br>총량은 음식의 지방 또는<br>유분 함량의 0.02%를<br>초과해서는 안 됨 |
|           |              | (10)<br>비타민 D 제제 (식품첨가용)<br>(건조)                                                                                                             | (10)<br>10 mg / 1,000,000 국제<br>단위                                                                                               |
|           |              | (11)<br>마가린                                                                                                                                  | (11)<br>지방 함량의 0.01%.<br>부틸히드록시아니솔,<br>몰식자산프로필, 또는 둘<br>다와 사용되는 경우, 그<br>총량은 지방 함량의<br>0.01%를 초과해서는 안 됨                          |
| C.1       | 구연산          | (1)<br>유지 (올리브오일 및 유지방,                                                                                                                      | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                             |

| 품목<br>No.  | 1 열<br>식품첨가물              | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                                            |
|------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            |                           | 수어트 제외); 라드;<br>모노글리세리드, 디글리세리드;<br>쇼트닝                                                                                                      |                                                                                                                         |
|            |                           | (2)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및<br>부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및<br>육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및<br>부산물 제외) (Division 22) | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                    |
|            |                           | (3)<br>건조 조리 가금육(건조)                                                                                                                         | (3)<br>지방 함량의 0.015%.<br>부틸히드록시아니솔,<br>몰식자산프로필, 또는 둘<br>다와 사용되는 경우, 그<br>총량은 지방 함량의<br>0.015%를 초과해서는 안<br>됨             |
| C.1.<br>01 | 모노 및<br>디글리세리드구연<br>산에스테르 | (1)<br>유지 (올리브오일 및 유지방,<br>수어트 제외); 라드;<br>모노글리세리드, 디글리세리드;<br>쇼트닝                                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                    |
|            |                           | (2)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및<br>부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및<br>육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및<br>부산물 제외) (Division 22) | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                    |
|            |                           | (3)<br>마가린                                                                                                                                   | (3)<br>지방 함량의 0.01%.<br>모노글리세리드구연산,<br>구연산모노이소프로필,<br>스테아릴구연산과 단독<br>또는 함께 사용되는 경우,<br>그 총량은 지방 함량의<br>0.01%를 초과해서는 안 됨 |
| C.1.       | 엘시스테인                     | B.24.201에 규정된 영양강화제                                                                                                                          | 우수제조관리기준(GMP)                                                                                                           |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건 |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1         |              |                                                                                                                                              |                              |
| C.2       | 엘시스테인염산염     | 아황산염 대체재 (과일 및 채소<br>전처리용)                                                                                                                   | 우수제조관리기준(GMP)                |
| G.1       | 구아이나쿰검       | (1)<br>유지 (올리브오일 및 유지방,<br>수어트 제외); 라드;<br>모노글리세리드, 디글리세리드;<br>쇼트닝                                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및<br>부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및<br>육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및<br>부산물 제외) (Division 22) | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| L.1       | 레시틴          | (1)<br>유지 (올리브오일 및 유지방,<br>수어트 제외); 라드;<br>모노글리세리드, 디글리세리드;<br>쇼트닝                                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및<br>부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및<br>육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및<br>부산물 제외) (Division 22) | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| L.2       | 레시틴구연산       | (1)<br>유지 (올리브오일 및 유지방,<br>수어트 제외); 라드;<br>모노글리세리드, 디글리세리드;<br>쇼트닝                                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |              | (2)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및<br>부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및<br>육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및                          | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                       | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                                   |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 부산물 제외) (Division 22)                                                                                                               |                                                                                                                |
| M.1       | 모노글리세리드구연산   | (1)<br>유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외); 라드;<br>모노글리세리드, 디글리세리드;<br>쇼트닝                                                                    | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                           |
|           |              | (2)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                           |
|           |              | (3)<br>마가린                                                                                                                          | (3)<br>지방 함량의 0.01%. 모노 및 디글리세리드 구연산에스테르, 모노글리세리드구연산, 스테아릴구연산와 단독 또는 함께 사용되는 경우, 그 총량은 지방 함량의 0.01%를 초과해서는 안 됨 |
| M.2       | 구연산모노이소프로필   | (1)<br>유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외);<br>라드;<br>모노글리세리드, 디글리세리드;<br>쇼트닝                                                                 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                           |
|           |              | (2)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                           |
|           |              | (3)<br>마가린                                                                                                                          | (3)<br>지방 함량의 0.01%. 모노 및 디글리세리드 구연산에스테르,                                                                      |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                      | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                                |
|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                    | 모노글리세리드구연산,<br>스테아릴구연산와 단독<br>또는 함께 사용되는 경우,<br>그 총량은 지방 함량의<br>0.01%를 초과해서는 안 됨                            |
| P.1       | 물식자산프로필      | (1)<br>유지 (올리브오일 및 유지방,<br>수어트 제외); 라드;<br>모노글리세리드, 디글리세리드;<br>쇼트닝 | (1)<br>0.02%.<br>부틸히드록시아니솔,<br>디부틸히드록시톨루엔,<br>터셔리부틸히드로퀴논과<br>단독 또는 함께 사용되는<br>경우, 그 총량은 0.02%를<br>초과해서는 안 됨 |
|           |              | (2)<br>건조 감자 제품;<br>건조 아침식사용 시리얼                                   | (2)<br>0.005%.<br>부틸히드록시아니솔,<br>디부틸히드록시톨루엔,<br>또는 둘 다와 사용되는<br>경우, 그 총량은 0.005%를<br>초과해서는 안 됨               |
|           |              | (3)<br>츄잉껌                                                         | (3)<br>0.02%.<br>부틸히드록시아니솔,<br>디부틸히드록시톨루엔,<br>또는 둘 다와 사용되는<br>경우, 그 총량은 0.02%를<br>초과해서는 안 됨                 |
|           |              | (4)<br>건조 향미료;<br>에센셜오일                                            | (4)<br>0.125%.<br>부틸히드록시아니솔,<br>디부틸히드록시톨루엔,<br>또는 둘 다와 사용되는<br>경우, 그 총량은 0.125%를<br>초과해서는 안 됨               |
|           |              | (5)<br>감귤류 오일                                                      | (5)<br>0.5%.<br>부틸히드록시아니솔,<br>디부틸히드록시톨루엔,<br>또는 둘 다와 사용되는                                                   |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물  | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                                                        |
|-----------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |               |                                                                                                                                              | 경우, 그 총량은 0.5%를<br>초과해서는 안 됨                                                                                                        |
|           |               | (6)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및<br>부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및<br>육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및<br>부산물 제외) (Division 22) | (6)<br>음식의 지방 또는 유분<br>함량의 0.02%.<br>부틸히드록시아니솔,<br>디부틸히드록시톨루엔,<br>또는 둘 다와 사용되는<br>경우, 그 총량은 음식의<br>지방 또는 유분 함량의<br>0.02%를 초과해서는 안 됨 |
|           |               | (7)<br>마가린                                                                                                                                   | (7)<br>지방 함량의 0.01%.<br>부틸히드록시아니솔,<br>디부틸히드록시톨루엔,<br>또는 둘 다와 사용되는<br>경우, 그 총량은 지방<br>함량의 0.01%를<br>초과해서는 안 됨                        |
|           |               | (8)<br>건조 조리 가금육(건조)                                                                                                                         | (8)<br>지방 함량의 0.015%.<br>부틸히드록시아니솔,<br>구연산, 또는 둘 다와<br>사용되는 경우, 그 총량은<br>지방 함량의 0.015%를<br>초과해서는 안 됨                                |
| S.1       | 메타중아황산나트<br>륨 | 올리브                                                                                                                                          | 100 p.p.m. 이상화황으로<br>계산                                                                                                             |
| T.1       | 주석산           | (1)<br>유지 (올리브오일 및 유지방,<br>수어트 제외); 라드;<br>모노글리세리드, 디글리세리드;<br>쇼트닝                                                                           | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                |
|           |               | (2)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및<br>부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및<br>육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및                          | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                                                                      |
|-----------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                              | 부산물 제외) (Division 22)                                                                                                                        |                                                                                                   |
| T.1<br>A  | 터셔리부틸히드로<br>퀴논               | 유지 (올리브오일 및 유지방,<br>수어트 제외);<br>라드; 쇼트닝                                                                                                      | 0.02%.<br>부틸히드록시아니솔,<br>디부틸히드록시톨루엔,<br>몰식자산프로필과 단독<br>또는 함께 사용되는 경우,<br>그 총량은 0.02%를<br>초과해서는 안 됨 |
| T.2       | 토코페롤(알파토<br>코페롤;토코페롤<br>혼합형) | (1)<br>유지 (올리브오일 및 유지방,<br>수어트 제외);<br>라드;<br>모노글리세리드, 디글리세리드;<br>쇼트닝                                                                        | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                              |
|           |                              | (2)<br>비표준 식품 (비표준 육류 및<br>부산물 제외) (Division 14);<br>비표준 식품 (비표준 생선 및<br>육류 제외) (Division 21);<br>비표준 식품 (비표준 가금류 및<br>부산물 제외) (Division 22) | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                              |
|           |                              | (3)<br>영아용 조제식                                                                                                                               | (3)<br>소비량 0.001%                                                                                 |
|           |                              | (4)<br>생선 필릿 (냉동);<br>조리된 생선 필릿 (냉동)                                                                                                         | (4)<br>300 mg/kg                                                                                  |
|           |                              | (5)<br>올리브오일                                                                                                                                 | (5)<br>우수제조관리기준(GMP),<br>B.09.003의 요구사항에<br>따름                                                    |
|           |                              | (6)<br>건조 조리 가금육(건조)                                                                                                                         | (6)<br>지방 함량의 0.03%                                                                               |
|           |                              |                                                                                                                                              |                                                                                                   |

## 12. 허용된 금속이온봉쇄제 (Sequestering Agents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 **허용된 금속이온봉쇄제 목록**에는 양이온의 이용 가능성을 조절하는데 사용되는 허가된 식품첨가물이 제시되어 있다. 금속이온봉쇄제로 사용되는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체일 : 2018-11-16

발행일 : 2019-03-05

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

### 허용된 금속이온봉쇄제 목록

| 품목 No. | 1 열<br>식품첨가물        | 2 열<br>허용된 식품                                       | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타 조건    |
|--------|---------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------|
| A.1    | 제2구연산암모늄            | 비표준 식품                                              | 우수제조관리기준(GMP)                |
| A.2    | 제1구연산암모늄            | 비표준 식품                                              | 우수제조관리기준(GMP)                |
| C.1    | 구연산칼슘               | 비표준 식품                                              | 우수제조관리기준(GMP)                |
| C.2    | 이.디.티.에이.칼슘<br>이나트륨 | (1)<br>에일 맥주; 맥주;<br>맥아주.맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주   | (1)<br>25 p.p.m. 무수물 형태로 계산  |
|        |                     | (2)<br>프렌치드레싱; 마요네즈;<br>샐러드 드레싱;<br>비표준 드레싱; 비표준 소스 | (2)<br>75 p.p.m. 무수물 형태로 계산  |
|        |                     | (3)<br>감자 샐러드;<br>비표준 샌드위치 스프레드                     | (3)<br>100 p.p.m. 무수물 형태로 계산 |
|        |                     | (4)<br>새우 통조림; 참치 통조림                               | (4)<br>250 p.p.m. 무수물 형태로 계산 |
|        |                     | (5)<br>게살 통조림;                                      | (5)<br>275 p.p.m. 무수물 형태로 계산 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물          | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                    | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                |
|-----------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
|           |                       | 랍스터 통조림; 연어 통조림                                                                                                                                  |                                                                             |
|           |                       | (6)<br>마가린                                                                                                                                       | (6)<br>75 p.p.m. 무수물 형태로 계산                                                 |
|           |                       | (7)<br>조개 통조림                                                                                                                                    | (7)<br>340 p.p.m. 무수물 형태로 계산                                                |
|           |                       | (8)<br>콩류 (껍질 콩, 완두콩,<br>강낭콩 통조림 제외) 통조림                                                                                                         | (8)<br>365 p.p.m. 무수물 형태로<br>계산, B.11.002의 요구사항에<br>따름                      |
|           |                       | (9)<br>바다 우렁이 통조림;<br>달팽이 통조림                                                                                                                    | (9)<br>300 p.p.m. 무수물 형태로 계산                                                |
|           |                       | (10)<br>비표준 음료농축액 (비표준<br>유제품음료 농축액 및<br>알코올음료 농축액 제외);<br>비표준 음료믹스 (비표준<br>유제품음료 농축액 및<br>알코올음료 농축액 제외);<br>비표준 음료 (비표준<br>유제품음료 및 알코올음료<br>제외) | (10)<br>소비제품의 33 p.p.m. 무수물<br>형태로 계산                                       |
|           |                       | (11)<br>수비드 감자 (저온살균)                                                                                                                            | (11)<br>단독 혹은<br>디소듐이.디.티.에이와 함께<br>사용될 경우, 100 p.p.m.<br>무수디소듐이.디.티.에이로 계산 |
|           |                       | (12)<br>콩가공품;<br>콩가공품, 돼지고기 콩요리                                                                                                                  | (12)<br>365 p.p.m. 무수물 형태로 계산                                               |
| C.3       | SOR/2012-43, s. 43 폐기 |                                                                                                                                                  |                                                                             |
| C.4       | 제1인산칼슘                | (1)<br>아이스크림 믹스;<br>아이스밀크 믹스;<br>샤베트                                                                                                             | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                        |
|           |                       | (2)<br>비표준 유제품                                                                                                                                   | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                        |
| C.5       | 제3인산칼슘                | 아이스크림 믹스;<br>아이스밀크 믹스                                                                                                                            | 우수제조관리기준(GMP)                                                               |
| C.6       | 칼슘피테이트                | 글레이즈 과일                                                                                                                                          | 우수제조관리기준(GMP)                                                               |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                         | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                     | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                       |
|-----------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| C.7       | 구연산                                  | (1)<br>펌핑피클 및 커버피클 (건조<br>큐어링, 보존처리된 육류 및<br>부산물용)                                                                                                                                                | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                               |
|           |                                      | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                                                     | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                               |
|           |                                      | (3)<br>갑각류 (냉동); 생선 (냉동);<br>생선 필릿 (냉동);<br>해양 포유류 (냉동);<br>연육 (냉동); 두족류 (냉동);<br>냉동 생선용 글레이즈;<br>조리된 (조리된 반죽 입힌<br>냉동 생선 제외) 어류 및<br>식육가공품 (Division 21);<br>보존처리된 어류 및<br>식육가공품;<br>기타 연체류 (냉동) | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                               |
|           |                                      | (4)<br>반죽 입혀 조리된 생선<br>(냉동)                                                                                                                                                                       | (4)<br>0.1% B.21.006의 요구사항에<br>따름                                                  |
|           |                                      |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |
| D.1       | 이.디.티.에이.칼슘<br>이나트륨(디소듐<br>이.디.티.에이) | (1)<br>드레싱 및 소스                                                                                                                                                                                   | (1)<br>70 p.p.m.                                                                   |
|           |                                      | (2)<br>비표준 샌드위치 스프레드                                                                                                                                                                              | (2)<br>90 p.p.m.                                                                   |
|           |                                      | (3)<br>콩류 (깍질 콩, 완두콩,<br>강낭콩 통조림 제외) 통조림                                                                                                                                                          | (3)<br>165 p.p.m. B.11.002의<br>요구사항에 따름                                            |
|           |                                      | (4)<br>건조바나나                                                                                                                                                                                      | (4)<br>265 p.p.m.                                                                  |
|           |                                      | (5)<br>제과류 코팅용 레이크 색<br>제제의 수성 현탁액                                                                                                                                                                | (5)<br>색 제제의 1%                                                                    |
|           |                                      | (6)<br>수비드 감자 (저온살균)                                                                                                                                                                              | (7)<br>단독 혹은<br>이.디.티.에이.칼슘이나트륨과<br>함께 사용될 경우, 100 p.p.m.<br>무수 디소듐이.디.티.에이로<br>계산 |
|           |                                      | (7)                                                                                                                                                                                               | (7)                                                                                |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물          | 2 열<br>허용된 식품                           | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------|-----------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                       | 소시지 코팅                                  | 식용 코팅의 80 p.p.m. 전체<br>소시지를 기준으로 계산                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|           |                       | (8)<br>콩가공품;<br>콩가공품, 돼지고기 콩요리          | (8)<br>165 p.p.m.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| D.2       | SOR/2012-43, s. 45 폐기 |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| G.1       | 글리신                   | 모노글리세리드,<br>디글리세리드                      | 0.02%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P.1       | 인산                    | 모노글리세리드,<br>디글리세리드                      | 0.02%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P.2       | 제1인산칼륨                | 식품첨가물 인산나트륨염에<br>수록된 것과 같은 품목           | 식품첨가물 인산나트륨염에<br>수록된 것과 같은 수준 및 조건                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P.3       | 제4피로인산칼륨              | (1)<br>가금류 및 가금류 부산물<br>큐어링용 주입 및 커버액   | (1)<br>우수제조관리기준(GMP).<br>인산나트륨염으로 계산,<br>큐어링된 가금류 및 큐어링된<br>가금류 부산물의 총 첨가<br>인산염이 0.5%를 초과하지<br>않아야 함.<br>인산염이 첨가된 큐어링된<br>가금류 및 큐어링된 가금류<br>부산물이 조리된 자른 가금류<br>부산물인 경우, 12% 이상의<br>육류 단백질을 포함해야 함.<br>인산염이 첨가된 큐어링된<br>가금류 및 큐어링된 가금류<br>부산물이 조리되지 않은 자른<br>가금류 부산물인 경우, 10%<br>이상의 육류 단백질을 포함해야<br>함.<br>뼈 또는 눈에 보이는 지방층은<br>조리되거나 조리되지 않은 자른<br>가금류 부산물의 육류 단백질<br>함량을 결정하기 위한 계산에<br>포함되지 않음. |
|           |                       | (2)<br>펌핑피클 (자른 큐어링<br>돼지고기, 소고기, 양고기용) | (2)<br>우수제조관리기준(GMP).<br>인산나트륨염으로 계산, 잘린<br>큐어링된 돼지고기, 소고기,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                      | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>양고기의 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨.<br/>베이컨, 월트셔 베이컨, 돼지고기 퍽살, 염장 돼지고기, 소고기를 제외하고, 인산염이 포함된 큐어링된 돼지고기, 소고기, 양고기가 조리된 자른 육류인 경우, 12% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함.<br/>베이컨, 월트셔 베이컨, 돼지고기 퍽살, 염장 돼지고기, 소고기를 제외하고, 인산염이 포함된 큐어링된 돼지고기, 소고기, 양고기가 조리되지 않은 자른 육류인 경우, 10%이상의 육류 단백질을 포함해야 함.<br/>뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른 육류의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음.</p> |
|           |              | <p>(3)<br/>조리된 육류 (Division14에 명시된 최소 총 단백질 및 육류 단백질 함량에 따른);<br/>조리된 육류 부산물 (Division14에 명시된 최소 총 단백질 및 육류 단백질 함량에 따른);<br/>조리된 가금류 (Division22에 명시된 최소 총 단백질 및 육류단백질 요구 함량에 따른);<br/>조리된 가금류 부산물 (Division22에 명시된 최소 총단백질 및 육류단백질 요구 함량에 따른)</p> | <p>(3)<br/>인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                               | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------|--------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | (4)<br>자른 고기 (베이컨, 월트셔<br>베이컨, 돼지고기 퍽살, 염장<br>돼지고기, 소고기 제외) | (4)<br>인산나트륨염으로 계산, 총<br>첨가 인산염이 0.5%를<br>초과해서는 안 됨.<br>조리된 경우, 인산염이 포함된<br>자른 고기는 12% 이상의 육류<br>단백질을 포함해야 함.<br>조리되지 않은 경우, 인산염이<br>포함된 자른 고기는 10%<br>이상의 육류 단백질을 포함해야<br>함.<br>뼈 또는 눈에 보이는 지방층은<br>조리되거나 조리되지 않은 자른<br>육류의 육류 단백질 함량을<br>결정하기 위한 계산에 포함되지<br>않음.    |
|           |              | (5)<br>베이컨;<br>베이컨 (월트셔 베이컨);<br>돼지 퍽살; 염장 돼지고기;<br>염장 소고기  | (5)<br>인산나트륨염으로 계산, 총<br>첨가 인산염이 0.5%를<br>초과해서는 안 됨.                                                                                                                                                                                                                  |
|           |              | (6)<br>자른 가금류                                               | (6)<br>인산나트륨염으로 계산, 총<br>첨가 인산염이 0.5%를<br>초과해서는 안 됨.<br>조리된 경우, 인산염이 포함된<br>자른 가금류는 12% 이상의<br>육류 단백질을 포함해야 함.<br>조리되지 않은 경우, 인산염이<br>포함된 자른 가금류는 10%<br>이상의 육류 단백질을 포함해야<br>함.<br>뼈 또는 눈에 보이는 지방층은<br>조리되거나 조리되지 않은 자른<br>가금류의 육류 단백질 함량을<br>결정하기 위한 계산에 포함되지<br>않음. |
|           |              | (7)                                                         | (7)                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                           | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------|--------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              | 육류 연화제                                  | 우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|           |              | (8)<br>해산물 통조림                          | (8)<br>인산나트륨염으로 계산, 총<br>첨가 인산염이 0.5%를<br>초과해서는 안 됨                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|           |              | (9)<br>비표준 식품                           | (9)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P.4       | 제2인산칼륨       | (1)<br>가금류 큐어링용 주입 및<br>커버액             | (1)<br>우수제조관리기준(GMP).<br>인산나트륨염으로 계산,<br>큐어링된 가금류의 총 첨가<br>인산염이 0.5%를 초과해서는<br>안 됨.<br>인산염이 포함된 큐어링된<br>가금류가 조리된 잘린 가금류인<br>경우, 12% 이상의 육류<br>단백질을 포함해야 함.<br>인산염이 포함된 큐어링된<br>가금류가 조리되지 않은 잘린<br>가금류인 경우, 10%<br>이상의 육류 단백질을 포함해야<br>함.<br>뼈 또는 눈에 보이는 지방층은<br>조리되거나 조리되지 않은 자른<br>가금류의 육류 단백질 함량을<br>결정하기 위한 계산에 포함되지<br>않음. |
|           |              | (2)<br>펌핑피클 (자른 큐어링<br>돼지고기, 소고기, 양고기용) | (2)<br>우수제조관리기준(GMP).<br>인산나트륨염으로 계산,<br>큐어링된 돼지고기, 소고기,<br>양고기의 총 첨가 인산염이<br>0.5%를 초과해서는 안 됨.<br>베이컨, 월트셔 베이컨,<br>돼지고기 퍽살, 염장 돼지고기,<br>소고기를 제외하고, 인산염이<br>포함된 큐어링된 돼지고기,<br>소고기, 양고기가 조리된 자른                                                                                                                                  |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                                   | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>육류인 경우, 12% 이상의 육류 단백질 포함해야 함.</p> <p>베이컨, 월트셔 베이컨, 돼지고기 퍽살, 염장 돼지고기, 소고기를 제외하고, 인산염이 포함된 큐어링된 돼지고기, 소고기, 양고기가 조리되지 않은 자른 육류인 경우, 10%이상의 육류 단백질을 포함해야 함.</p> <p>뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른 육류의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음.</p> |
|           |              | <p>(3)</p> <p>조리된 육류 (Division14에 명시된 최소 총 단백질 및 육류 단백질 함량에 따른);</p> <p>조리된 육류 부산물 (Division14에 명시된 최소 총 단백질 및 육류 단백질 함량에 따른);</p> <p>조리된 가공육 (Division22에 명시된 최소 총 단백질 및 육류단백질 요구 함량에 따른);</p> <p>조리된 가공육 부산물 (Division22에 명시된 최소 총 단백질 및 육류단백질 요구 함량에 따른)</p> | <p>(3)</p> <p>인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨</p>                                                                                                                                                                                     |
|           |              | <p>(4)</p> <p>자른 고기 (베이컨, 월트셔 베이컨, 돼지고기 퍽살, 염장 돼지고기, 소고기 제외)</p>                                                                                                                                                                                                | <p>(4)</p> <p>인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨.</p> <p>조리된 경우, 인산염이 포함된 자른 고기는 12% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함.</p>                                                                                                                             |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                         | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                         |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                       | 조리되지 않은 경우, 인산염이 포함된 자른 고기는 10% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함.<br>뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른 육류의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음.                                                                                                         |
|           |              | (5)<br>베이컨;<br>베이컨 (월트셔 베이컨);<br>돼지 퍽살; 염장 돼지고기;<br>염장 소고기            | (5)<br>인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨.                                                                                                                                                                                       |
|           |              | (6)<br>자른 가금류                                                         | (6)<br>인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨.<br>조리된 경우, 인산염이 포함된 자른 가금류는 12% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함.<br>조리되지 않은 경우, 인산염이 포함된 자른 가금류는 10% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함.<br>뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른 가금류의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음. |
|           |              | (7)<br>육류 연화제                                                         | (7)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                 |
| P.5       | 트리폴리인산칼륨     | (1)<br>제4피로인산칼륨 목록과 같은 식품<br>(2) [삭제됨, 2019-03-04, (NOM/ADM-0128 참조)] | (1)<br>제4피로인산칼륨 규정과 동일한 수준 및 조건                                                                                                                                                                                                      |
| S.1       | 산성피로인산나트륨    | (1)<br>제4피로인산칼륨 목록과 같은 식품                                             | (1)<br>제4피로인산칼륨 규정과 동일한 수준 및 조건                                                                                                                                                                                                      |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물    | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                             | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                   |
|-----------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                 | (2) [삭제됨, 2019-03-04, (NOM/ADM-0128 참조)]                                                                                                                                  |                                                                                                                |
|           |                 | (3)<br>아이스크림 믹스;<br>아이스밀크 믹스                                                                                                                                              | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                           |
| S.2       | 구연산나트륨          | (1)<br>아이스크림 믹스;<br>아이스밀크 믹스;<br>펌핑피클 및 커버피클 (건조<br>큐어링, 보존처리된 육류 및<br>부산물용)<br>샤베트                                                                                       | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                           |
|           |                 | (2)<br>비표준 식품                                                                                                                                                             | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                           |
|           |                 | (3)<br>갑각류 (냉동); 생선 (냉동);<br>생선 필릿 (냉동);<br>해양 포유류 (냉동);<br>연육 (냉동); 두족류 (냉동);<br>냉동 생선용 글레이즈;<br>조리된 어류 및 식육가공품<br>(Division 21);<br>보존처리된 어류 및<br>식육가공품;<br>기타 연체류 (냉동) | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                           |
| S.3       | 소듐헥사메타포스<br>페이트 | (1)<br>제4피로인산칼륨 목록과<br>같은 식품                                                                                                                                              | (1)<br>제4피로인산칼륨 규정과<br>동일한 수준 및 조건                                                                             |
|           |                 | (2) [삭제됨, 2019-03-04, (NOM/ADM-0128 참조)]                                                                                                                                  |                                                                                                                |
|           |                 | (3)<br>아이스크림 믹스;<br>아이스밀크 믹스                                                                                                                                              | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                           |
|           |                 | (4)<br>유청 (액상) (농축 및 건조<br>유청 제조용)                                                                                                                                        | (4)<br>농축 및 건조 유청의 800<br>p.p.m.<br>헥사메타인산칼륨나트륨과<br>조합되어 사용되는 경우,<br>총량은<br>헥사멘타인산나트륨으로 계산,<br>농축 및 건조 유청의 800 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                           | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------|--------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                         | p.p.m.을 초과해서는 안 됨.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| S.4       | 인산나트륨염       | (1)<br>가금류 큐어링용 주입 및<br>커버액             | (1)<br>우수제조관리기준(GMP).<br>인산나트륨염으로 계산,<br>큐어링된 가금류의 총 첨가<br>인산염이 0.5%를 초과해서는<br>안 됨.<br>인산염이 포함된 큐어링된<br>가금류가 조리된 잘린 가금류인<br>경우, 12% 이상의 육류<br>단백질을 포함해야 함.<br>인산염이 포함된 큐어링된<br>가금류가 조리되지 않은 잘린<br>가금류인 경우, 10%<br>이상의 육류 단백질을 포함해야<br>함.<br>뼈 또는 눈에 보이는 지방층은<br>조리되거나 조리되지 않은 자른<br>가금류의 육류 단백질 함량을<br>결정하기 위한 계산에 포함되지<br>않음. |
|           |              | (2)<br>펌핑피클 (자른 큐어링<br>돼지고기, 소고기, 양고기용) | (2)<br>우수제조관리기준(GMP).<br>인산나트륨염으로 계산,<br>큐어링된 돼지고기, 소고기,<br>양고기의 총 첨가 인산염이<br>0.5%를 초과해서는 안 됨.<br>베이컨, 월트셔 베이컨,<br>돼지고기 퍽살, 염장 돼지고기,<br>소고기를 제외하고, 인산염이<br>포함된 큐어링된 돼지고기,<br>소고기, 양고기가 조리된 자른<br>육류인 경우, 12% 이상의 육류<br>단백질을 포함해야 함.<br>베이컨, 월트셔 베이컨,<br>돼지고기 퍽살, 염장 돼지고기,<br>소고기를 제외하고, 인산염이<br>포함된 큐어링된 돼지고기,                 |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                                                                                                       | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                             |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>소고기, 양고기가 조리되지 않은 자른 육류인 경우, 10%이상의 육류 단백질 포함해야 함.</p> <p>뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른 육류의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음.</p>                                                                   |
|           |              | <p>(3)<br/>조리된 육류 (Division14에 명시된 최소 총 단백질 및 육류 단백질 함량에 따른);<br/>조리된 육류 부산물 (Division14에 명시된 최소 총 단백질 및 육류 단백질 함량에 따른);<br/>조리된 가금류 (Division22에 명시된 최소 총 단백질 및 육류단백질 요구 함량에 따른);<br/>조리된 가금류 부산물 (Division22에 명시된 최소 총 단백질 및 육류단백질 요구 함량에 따른)</p> | <p>(3)<br/>인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨</p>                                                                                                                                                    |
|           |              | <p>(4)<br/>자른 고기 (베이컨, 월트셔 베이컨, 돼지고기 퍽살, 염장 돼지고기, 소고기 제외)</p>                                                                                                                                                                                       | <p>(4)<br/>인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨.<br/>조리된 경우, 인산염이 포함된 자른 고기는 12% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함.<br/>조리되지 않은 경우, 인산염이 포함된 자른 고기는 10% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함.<br/>뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른</p> |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물        | 2 열<br>허용된 식품                                              | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------|---------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |                     |                                                            | 육류의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음.                                                                                                                                                                                                                                   |
|           |                     | (5)<br>베이컨;<br>베이컨 (월트셔 베이컨);<br>돼지 퍽살; 염장 돼지고기;<br>염장 소고기 | (5)<br>인산나트륨염으로 계산, 총<br>첨가 인산염이 0.5%를<br>초과해서는 안 됨.                                                                                                                                                                                                                  |
|           |                     | (6)<br>자른 가금류                                              | (6)<br>인산나트륨염으로 계산, 총<br>첨가 인산염이 0.5%를<br>초과해서는 안 됨.<br>조리된 경우, 인산염이 포함된<br>자른 가금류는 12% 이상의<br>육류 단백질을 포함해야 함.<br>조리되지 않은 경우, 인산염이<br>포함된 자른 가금류는 10%<br>이상의 육류 단백질을 포함해야<br>함.<br>뼈 또는 눈에 보이는 지방층은<br>조리되거나 조리되지 않은 자른<br>가금류의 육류 단백질 함량을<br>결정하기 위한 계산에 포함되지<br>않음. |
|           |                     | (7)<br>육류 연화제                                              | (7)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                  |
|           |                     | (8)<br>비표준 식품                                              | (8)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                  |
|           |                     | (9)<br>아이스크림 믹스;<br>아이스밀크 믹스;<br>샤베트                       | (9)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                                                                                                                                  |
| S.5       | 인산수소나트륨             | 식품첨가물 인산나트륨염에<br>수록된 것과 같은 품목                              | 식품첨가물 인산나트륨염에<br>수록된 것과 동일한 수준 및<br>조건                                                                                                                                                                                                                                |
| S.5.<br>1 | 나트륨포타슘헥사<br>메타포스페이트 | (1)<br>제4피로인산칼륨 목록과<br>같은 식품                               | (1)<br>제4피로인산칼륨 규정과<br>동일한 수준 및 조건                                                                                                                                                                                                                                    |
|           |                     | (2) [삭제됨, 2019-03-04, (NOM/ADM-0128 참조)]                   |                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물  | 2 열<br>허용된 식품                                                                           | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                                                                                                                            |
|-----------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |               | (3)<br>아이스크림 믹스;<br>아이스밀크 믹스                                                            | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                    |
|           |               | (4)<br>유청 (액상) (농축 및 건조<br>유청 제조용)                                                      | (4)<br>나트륨핵사메타포스페이트로<br>계산, 농축 및 건조 유청의 800<br>p.p.m.<br>나트륨핵사메타포스페이트와<br>함께 사용되는 경우, 총량은<br>나트륨핵사메타포스페이트로<br>계산, 농축 및 건조 유청의 800<br>p.p.m.을 초과해서는 안 됨. |
| S.5.<br>2 | 피로인산나트륨칼<br>륨 | (1)<br>식품첨가물<br>4염기성피로인산칼륨에<br>수록된 것과 같은 품목<br>(2) [삭제됨, 2019-03-04, (NOM/ADM-0128 참조)] | (1)<br>식품첨가물<br>4염기성피로인산칼륨 규정과<br>동일한 수준 및 조건                                                                                                           |
| S.6       | 제4피로인산나트<br>륨 | (1)<br>식품첨가물<br>4염기성피로인산칼륨에<br>수록된 것과 같은 품목<br>(2) [삭제됨, 2019-03-04, (NOM/ADM-0128 참조)] | (1)<br>식품첨가물<br>4염기성피로인산칼륨 규정과<br>동일한 수준 및 조건                                                                                                           |
|           |               | (3)<br>아이스크림 믹스;<br>아이스밀크 믹스;<br>샤베트                                                    | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                                                                                                                    |
| S.6.<br>1 | 제삼피로인산나트<br>륨 | (1)<br>식품첨가물<br>4염기성피로인산칼륨에<br>수록된 것과 같은 품목<br>(2) [삭제됨, 2019-03-04, (NOM/ADM-0128 참조)] | (1)<br>식품첨가물<br>4염기성피로인산칼륨규정과<br>동일한 수준 및 조건                                                                                                            |
| S.7       | 제3인산나트륨       | (1)<br>식품첨가물<br>4염기성피로인산칼륨에<br>수록된 것과 같은 품목<br>(2) [삭제됨, 2019-03-04, (NOM/ADM-0128 참조)] | (1)<br>식품첨가물<br>4염기성피로인산칼륨규정과<br>동일한 수준 및 조건                                                                                                            |
| S.8       | 스테아릴구연산       | 마가린                                                                                     | 지방 함량의 0.01%.<br>글리세린구연산에스테르,<br>모노글리세리드구연산,<br>모노이소프로필구연산가 단독                                                                                          |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품 | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타<br>조건                  |
|-----------|--------------|---------------|-----------------------------------------------|
|           |              |               | 함께 사용되는 경우, 총량은<br>지방 함량의 0.01%를<br>초과해서는 안 됨 |



### 13. 허용된 탄수화물조절제 (Starch-Modifying Agents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 **허용된 탄수화물조절제 목록**에는 전분의 구조적 특성을 변형하는데 사용되는 허가된 식품첨가물이 제시되어 있다. 탄수화물조절제로 사용되는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체일 : 2015-04-14

발행일 : 2016-06-29

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

#### 허용된 탄수화물조절제 목록

| 품목 No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                        | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타 조건                 |
|--------|--------------|--------------------------------------|-------------------------------------------|
| A.1    | 초산무수물        | 전분                                   | 우수제조관리기준(GMP)                             |
| A.2    | 아디스판         | 전분                                   | 우수제조관리기준(GMP)                             |
| A.3    | 황산알루미늄       | 전분                                   | 우수제조관리기준(GMP)                             |
| C.1    | 하이포아염소산칼슘    | 전분                                   | 우수제조관리기준(GMP)                             |
| E.1    | 에피클로로히드린     | [삭제됨, 2016-06-29, (NOM/ADM-0074 참조)] |                                           |
| H.1    | 염산           | 전분                                   | 우수제조관리기준(GMP)                             |
| H.2    | 과산화수소        | 전분                                   | 우수제조관리기준(GMP)                             |
| M.1    | 황산 마그네슘      | 전분                                   |                                           |
| N.1    | 질산           | 전분                                   | 우수제조관리기준(GMP)                             |
| O.1    | 옥테닐무수호박산     | 전분                                   | 우수제조관리기준(GMP)                             |
| P.1    | 과산화초산        | 전분                                   | 우수제조관리기준(GMP)                             |
| P.2    | 옥시염화인        | 전분                                   | 우수제조관리기준(GMP)                             |
| P.3    | 과망가니즈산칼륨     | 전분                                   | 망간으로 계산된 총 잔류 황산망간이 50 p.p.m.을 초과하지 않아야 함 |
| P.3A   | 트리폴리인산칼륨     | 전분                                   | 인으로 계산된 총 잔류 인산염이 0.4%를 초과하지 않아야 함        |
| P.4    | 프로필렌옥사이드     | 전분                                   | 25%                                       |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품 | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는 기타 조건             |
|-----------|--------------|---------------|---------------------------------------|
| S.1       | 초산나트륨        | 전분            | 우수제조관리기준(GMP)                         |
| S.2       | 중탄산나트륨       | 전분            | 우수제조관리기준(GMP)                         |
| S.3       | 탄산나트륨        | 전분            | 우수제조관리기준(GMP)                         |
| S.4       | 아염소산나트륨      | 전분            | 우수제조관리기준(GMP)                         |
| S.5       | 수산화나트륨       | 전분            | 우수제조관리기준(GMP)                         |
| S.6       | 하이포아염소산나트륨   | 전분            | 우수제조관리기준(GMP)                         |
| S.6A      | 피로인산나트륨칼륨    | 전분            | 인으로 계산된 총 잔류 인산염이<br>0.4%를 초과하지 않아야 함 |
| S.7       | 트리메타인산나트륨    | 전분            | 400 p.p.m. 인으로 계산                     |
| S.7A      | 제3인산나트륨      | 전분            | 인으로 계산된 총 잔류 인산염이<br>0.4%를 초과하지 않아야 함 |
| S.8       | 석신산무수물       | 전분            | 우수제조관리기준(GMP)                         |
| S.9       | 황산           | 전분            | 우수제조관리기준(GMP)                         |

## 14. 허용된 효모식품 (Yeast Foods) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 **허용된 효모식품 목록**에는 효모 성장을 위한 영양소로 사용되는 허가된 식품첨가물이 제시되어 있다. 효모식품으로 사용되는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체일 : 2012-10-30

발행일 : 2013-04-17

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

### 허용된 효모식품 목록

| 품목 No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품        | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                          |
|--------|--------------|----------------------|-------------------------------------------------------|
| A.1    | 염화암모늄        | (1)<br>밀가루; 통밀가루     | (1)<br>밀가루의 2,000 p.p.m.                              |
|        |              | (2)<br>빵류            | (2)<br>밀가루의 2,500 p.p.m.<br>혼합물의 경우<br>B.13.021(m) 참고 |
|        |              | (3)<br>비표준 식품        | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
| A.2    | 제2인산암모늄      | (1)<br>빵류            | (1)<br>밀가루의 2,500 p.p.m.<br>혼합물의 경우<br>B.13.021(m) 참고 |
|        |              | (2)<br>사과주; 꿀 와인; 와인 | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|        |              | (3)<br>비표준 베이커리류     | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
| A.3    | 제1인산암모늄      | (1)<br>빵류            | (1)<br>밀가루의 2,500 p.p.m.<br>혼합물의 경우                   |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품                                                               | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건                          |
|-----------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|           |              |                                                                             | B.13.021(m) 참고                                        |
|           |              | (2)<br>에일 맥주; 맥주; 사과주;<br>꿀 와인; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주; 와인 | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|           |              | (3)<br>비표준 베이커리류                                                            | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
| A.4       | 황산암모늄        | (1)<br>빵류                                                                   | (1)<br>밀가루의 2,500 p.p.m.<br>혼합물의 경우<br>B.13.021(m) 참고 |
|           |              | (2)<br>사과주; 꿀 와인; 와인                                                        | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|           |              | (3)<br>비표준 베이커리류                                                            | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
|           |              | (4)<br>에일 맥주; 맥주; 맥아주-맥주;<br>흑맥주 (포터); 스타우트 맥주                              | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
| C.1       | 탄산칼슘         | (1)<br>빵류                                                                   | (1)<br>밀가루의 2,500 p.p.m.<br>혼합물의 경우<br>B.13.021(m) 참고 |
|           |              | (2)<br>비표준 베이커리류                                                            | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
| C.2       | 염화칼슘         | 비표준 베이커리류                                                                   | 우수제조관리기준(GMP)                                         |
| C.3       | 구연산칼슘        | 비표준 베이커리류                                                                   | 우수제조관리기준(GMP)                                         |
| C.4       | 젖산칼슘         | (1)<br>빵류                                                                   | (1)<br>밀가루의 2,500 p.p.m.<br>혼합물의 경우<br>B.13.021(m) 참고 |
|           |              | (2)<br>비표준 베이커리류                                                            | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
| C.5       | 제2인산칼슘       | (1)<br>빵류                                                                   | (1)<br>밀가루의 2,500 p.p.m.<br>혼합물의 경우<br>B.13.021(m) 참고 |
|           |              | (2)<br>비표준 베이커리류                                                            | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)                                  |
| C.6       | 제1인산칼슘       | (1)<br>빵류                                                                   | (1)<br>밀가루의 7,500 p.p.m.                              |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물      | 2 열<br>허용된 식품                                                               | 3 열<br>사용 최대 허용치 또는<br>기타 조건 |
|-----------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|           |                   | (2)<br>밀가루                                                                  | (2)<br>밀가루의 7,500 p.p.m.     |
|           |                   | (3)<br>비표준 베이커리류                                                            | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| C.7       | 제3인산칼슘            | 비표준 베이커리류                                                                   | 우수제조관리기준(GMP)                |
|           |                   | (1)<br>빵류                                                                   | (1)<br>밀가루의 5,000 p.p.m.     |
| C.8       | 황산칼슘              | (2)<br>비표준 베이커리류                                                            | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| F.1       | 황산제일철             | 세균 배양체                                                                      | 우수제조관리기준(GMP)                |
| M.1       | 황산망간              | 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주                          | 우수제조관리기준(GMP)                |
| P.1       | 인산                | 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주                          | 우수제조관리기준(GMP)                |
|           |                   | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주                   | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| P.2       | 염화칼륨              | (2)<br>비표준 베이커리류                                                            | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |                   | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 사과주;<br>꿀 와인; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주; 와인 | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| P.4       | 제2인산칼륨            | (2)<br>비표준 베이커리류                                                            | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| P.5       | 제1인산칼륨            | 에일 맥주; 맥주; 사과주;<br>꿀 와인; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주; 와인        | 우수제조관리기준(GMP)                |
| S.1       | 황산나트륨             | 비표준 베이커리류                                                                   | 우수제조관리기준(GMP)                |
| U.1       | SOR/87-5, s. 1 폐기 |                                                                             |                              |
|           |                   | (1)<br>에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주;<br>맥아주-맥주; 흑맥주 (포터);<br>스타우트 맥주                   | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| Z.1       | 황산아염              | (2)<br>세균 배양체                                                               | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |

## 15. 허용된 희석제(Carrier) 혹은 추출용제 (Extraction Solvents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 **허용된 희석제 혹은 추출용제 목록**에는 성분, 재료, 식품첨가물 또는 기타 식품을 (자체적으로 다른 효과를 발휘하지 않고) 용해, 희석, 추출, 분산, 전달 또는 물리적으로 변형시키는데 사용되는 허가된 식품첨가물이 제시되어 있다. 희석제 혹은 추출 용제로 사용되는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참고로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체일 : 2015-09-03

발행일 : 2016-06-29

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

### 허용된 희석제 혹은 추출용제 목록

| 품목 No. | 1 열<br>식품첨가물 | 2 열<br>허용된 식품             | 3 열<br>최대 잔류 허용치 | 4 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---------------------------|------------------|------------------------------|
| 1.     | 아세톤          | (1)<br>향신료 추출물;<br>천연 추출물 | (1)<br>30 p.p.m. |                              |
|        |              | (2)<br>육류 및 계란<br>마킹용 잉크  |                  | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| 2.     | 벤질알코올        | (1)<br>향미료 (Division 10)  |                  | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|        |              | (2)<br>비표준 향미료            |                  | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| 3.     | 1,3-부틸렌글리콜   | (1)<br>향미료 (Division 10)  |                  | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|        |              | (2)<br>비표준 향미료            |                  | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물              | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                                                                    | 3 열<br>최대 잔류 허용치 | 4 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
| 3.1       | 이산화탄소                     | (1)<br>생두 및 잎차<br>(디카페인)                                                                                                                                         |                  | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |                           | (2)<br>홉 추출물<br>(세부절<br>B.02.130(b)과 절<br>B.02.133(b)에<br>따라);<br>천연 추출물;<br>향미료 (Division<br>10);<br>홉 추출물<br>(B.02.134(1)(a)(ii)<br>에 따라<br>이성질화된);<br>향신료 추출물 |                  | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |                           | (3)<br>계란가공품                                                                                                                                                     |                  | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |                           | (4)<br>코코아 파우더                                                                                                                                                   |                  | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| 4.        | 피마자유                      | 버터<br>색소(아나토);<br>마가린<br>색소(아나토);<br>유용성 아나토;                                                                                                                    |                  | 우수제조관리기준(GMP)                |
| 4.1       | 모노 및<br>디글리세리드구연<br>산에스테르 | (1)<br>천연 추출물;<br>향신료 추출물                                                                                                                                        |                  | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |                           | (2)<br>비표준 향미료                                                                                                                                                   |                  | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| 5.        | 초산에틸                      | (1)<br>천연 추출물;<br>향미료 (Division<br>10);<br>향신료 추출물;                                                                                                              |                  | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물          | 2 열<br>허용된 식품                                                                                                    | 3 열<br>최대 잔류 허용치                        | 4 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|
|           |                       | (2)<br>비표준 향미료                                                                                                   |                                         | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |                       | (3)<br>생두 (디카페인)                                                                                                 | (3)<br>볶은 디카페인<br>인스턴트 커피의<br>10 p.p.m. |                              |
|           |                       | (4)<br>잎차 (디카페인)                                                                                                 | (4)<br>50 p.p.m.                        |                              |
| 6.        | 에틸알코올(에탄올)            | (1)<br>천연 추출물;<br>향미료 (Division 10);<br>향신료 추출물;                                                                 |                                         | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |                       | (2)<br>비표준 향미료                                                                                                   |                                         | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |                       | (3)<br>색소 혼합물 및<br>제제 (Division 6)                                                                               |                                         | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |                       | (4)<br>육류 및 계란<br>마킹용 잉크                                                                                         |                                         | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |                       | (5)<br>식품첨가물 제제                                                                                                  |                                         | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |                       | (6)<br>흡 추출물<br>(세부절<br>B.02.130(b)과 절<br>B.02.133(b)에<br>따라);<br>흡 추출물<br>(B.02.134(1)(a)(ii)<br>에 따라<br>이성질화된) |                                         | (6)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| 6.A       | 메탄올로 변성된<br>에틸알코올     | 갯묵                                                                                                               | 10 p.p.m.<br>메탄올                        |                              |
| 7.        | [SOR/82-406, s. 1 폐기] |                                                                                                                  |                                         |                              |
| 8.        | 글리세롤(글리세)             | (1)                                                                                                              |                                         | (1)                          |



| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                | 2 열<br>허용된 식품                                                 | 3 열<br>최대 잔류 허용치 | 4 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
|           | 린)                          | 향미료 추출물;<br>향미료;<br>향미료 (Division<br>10)                      |                  | 우수제조관리기준(GM<br>P)            |
|           |                             | (2)<br>비표준 향미료                                                |                  | (2)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
|           |                             | (3)<br>색소 혼합물 및<br>제제 (Division 6)                            |                  | (3)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
|           |                             | (4)<br>식품첨가물 제제                                               |                  | (4)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
| 9.        | 글리세릴디아세테<br>이트              | (1)<br>향미료 (Division<br>10)                                   |                  | (1)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
|           |                             | (2)<br>비표준 향미료                                                |                  | (2)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
| 10.       | 글리세릴트리아세<br>테이트(트라이아<br>세틴) | (1)<br>향미료 (Division<br>10)                                   |                  | (1)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
|           |                             | (2)<br>비표준 향미료                                                |                  | (2)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
| 11.       | 글리세릴트리뷰티<br>레이트(트리뷰티<br>린)  | (1)<br>향미료 (Division<br>10)                                   |                  | (1)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
|           |                             | (2)<br>비표준 향미료                                                |                  | (2)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
| 12.       | 핵산                          | (1)<br>천연 추출물;<br>향신료 추출물                                     | (1)<br>25 p.p.m. |                              |
|           |                             | (2)<br>흡 추출물<br>(세부절<br>B.02.130(b)과 절<br>B.02.133(a)에<br>따라) | (2)<br>2.2%      |                              |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물          | 2 열<br>허용된 식품                                                 | 3 열<br>최대 잔류 허용치                                           | 4 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|-----------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------|
|           |                       | (3)<br>식물성 유지                                                 | (3)<br>10 p.p.m.                                           |                              |
|           |                       | (4)<br>깻묵                                                     | (4)<br>10 p.p.m.                                           |                              |
|           |                       | (5)<br>홉 추출물<br>(B.02.134(1)(a)(i)<br>, (2)에 따라<br>이성질화된)     | (5)<br>이성질화된 홉<br>추출물의<br>이소알파산<br>함량의 퍼센트 당<br>1.5 p.p.m. |                              |
| 13.       | 이소프로필알코올<br>(아이소프로판올) | (1)<br>천연 추출물;<br>향신료 추출물                                     | (1)<br>50 p.p.m.                                           |                              |
|           |                       | (2)<br>생선 단백질                                                 | (2)<br>0.15%                                               |                              |
|           |                       | (3)<br>향미료 (Division<br>10)                                   |                                                            | (3)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
|           |                       | (4)<br>비표준 향미료                                                |                                                            | (4)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
|           |                       | (5)<br>육류 및 계란<br>마킹용 잉크                                      |                                                            | (5)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
| 14.       | 메틸알코올<br>(메탄올)        | (1)<br>천연 추출물;<br>향신료 추출물                                     | (1)<br>50 p.p.m.                                           |                              |
|           |                       | (2)<br>홉 추출물<br>(세부절<br>B.02.130(b)과 절<br>B.02.133(a)에<br>따라) | (2)<br>2.2%                                                |                              |
|           |                       | (3)<br>육류 및 계란<br>마킹용 잉크                                      |                                                            | (3)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
|           |                       | (4)<br>스테비올<br>글리코사이드                                         | (4)<br>200 p.p.m.                                          |                              |
| 14.1      | 메틸에틸케톤                | 천연 추출물;                                                       | 50 p.p.m.                                                  |                              |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물           | 2 열<br>허용된 식품                                                 | 3 열<br>최대 잔류 허용치                                                                   | 4 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|           | (2-부탄온)                | 향신료 추출물                                                       |                                                                                    |                              |
| 15.       | 메틸렌클로라이드<br>(다이클로로메테인) | (1)<br>천연 추출물;<br>향신료 추출물                                     | (1)<br>30 p.p.m.                                                                   |                              |
|           |                        | (2)<br>홉 추출물<br>(세부절<br>B.02.130(b)과 절<br>B.02.133(a)에<br>따라) | (2)<br>홉 추출물의<br>2.2%                                                              |                              |
|           |                        | (3)<br>생두 및 잎차<br>(디카페인)                                      | (3)<br>디카페인 볶은<br>커피, 디카페인<br>인스턴트 커피,<br>디카페인 잎차,<br>디카페인<br>인스턴트 차의<br>10 p.p.m. |                              |
| 16.       | 모노글리세리드와<br>디글리세리드     | (1)<br>향미료 (Division<br>10)                                   |                                                                                    | (1)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
|           |                        | (2)<br>유용성 아나토;<br>버터<br>색소(아나토);<br>마가린<br>색소(아나토)           |                                                                                    | (2)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
|           |                        | (3)<br>비표준 향미료                                                |                                                                                    | (3)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
|           |                        | (4)<br>식품첨가물 제제                                               |                                                                                    | (4)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
| 17.       | 모노글리세리드구<br>연산         | (1)<br>천연 추출물;<br>향신료 추출물                                     |                                                                                    | (1)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
|           |                        | (2)<br>비표준 향미료                                                |                                                                                    | (2)<br>우수제조관리기준(GM<br>P)     |
| 18.       | 2-나이트로프로페              | [삭제됨, 2016-06-29, (NOM/ADM-0074 참조)]                          |                                                                                    |                              |

| 품목<br>No. | 1 열<br>식품첨가물                            | 2 열<br>허용된 식품                                       | 3 열<br>최대 잔류 허용치 | 4 열<br>사용 최대 허용치<br>또는 기타 조건 |
|-----------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
|           | 인                                       |                                                     |                  |                              |
| 19.       | 1,2-프로필렌글리콜<br>(1,2-프로판디올)              | (1)<br>향미료 추출물;<br>향미료;<br>향미료 (Division 10)        |                  | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |                                         | (2)<br>유용성 아나토;<br>버터<br>색소(아나토);<br>마가린<br>색소(아나토) |                  | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |                                         | (3)<br>비표준 향미료                                      |                  | (3)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |                                         | (4)<br>색소 혼합물 및<br>제제 (Division 6)                  |                  | (4)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |                                         | (5)<br>식품첨가물 제제                                     |                  | (5)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
| 20.       | 지방산 형성용<br>프로필렌글리콜<br>모노에스테르 및<br>디에스테르 | 유용성 아나토;<br>버터<br>색소(아나토);<br>마가린<br>색소(아나토)        |                  | 우수제조관리기준(GMP)                |
| 21.       | 트리에틸구연산                                 | (1)<br>향미료 (Division 10)                            |                  | (1)<br>우수제조관리기준(GMP)         |
|           |                                         | (2)<br>비표준 향미료                                      |                  | (2)<br>우수제조관리기준(GMP)         |



## II. 캐나다 유해물질 관련 규정

유해물질은 식품의약품규정(Food and Drug Regulations) 제 B부(Part B) 식품(Foods) 편 중 제 15절(Division 15) 식품의 불순물(Adulteration of Food)에 제시되어 있음.

식품안전규정에는 총칙과 '식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록' 제시된 내용에 대한 설명, 해당 규정이 적용되지 않는 식품 내 존재하는 물질, 그리고 변질된 것으로 볼 수 있는 조건 등이 제시되어 있음. 식품안전규정에는 화학오염물질(Chemical Contaminants)에 대한 자세한 사항이 제시되어 있지 않음.

따라서 보다 화학오염물질에 대한 자세한 사항을 보기 위해서는 캐나다 보건부(Health Canada)의 식품안전(Food Safety) 홈페이지 내 화학오염물질(Chemical Contaminants)을 참고함.

<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/chemical-contaminants.html>

본 유해물질의 1편에는 식품의약품규정(Food and Drug Regulations) 제 B부(Part B) 식품(Foods) 편 중 제 15절(Division 15) 식품의 불순물(Adulteration of Food) 내용을 제시함.

본 유해물질의 2편에는 농약(Pest control)과 동물용의약품 또는 대사물질(Veterinary Drug and Its Metabolites)을 제외한 가공식품에 해당되는 화학오염물질에 대한 조항들을 제시함

## 제 1 편

**식품의약품규정(Food and Drug Regulations)**

**제 B부(Part B) 식품(Foods) 편**

**제 15절(Division 15)**

**식품의 불순물(Adulteration of Food)**



## 제B.15.001조

- (1) 「식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록」 1부 2열에서 규정하는 식품에 1열에 명칭 또는 분류별로 규정된 상응하는 물질이 존재하는 경우 해당 식품은 변질된 것으로 한다.
- (2) 「식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록」 목록 2부 2열에서 규정하는 식품에 1열에 명칭 또는 분류별로 규정된 상응하는 물질이 3열에서 규정된 최대기준을 초과하는 양으로 존재하는 경우 해당 식품은 변질된 것으로 본다.
- (3) 「식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록」 2부 1열에서 명칭 또는 분류별로 규정된 물질이 2열에 규정된 상응하는 식품에 존재하는 경우, 해당 물질의 양이 3열에서 규정된 최대기준을 초과하지 아니하면, 해당 식품은 해당물질의 존재와 관련하여 「법」 제 4조 제 (1)항 제 (a)호의 적용이 면제된다.
- (4) 제 (1)항부터 제 (3)항까지의 규정은 다음과 같은 식품에 존재하는 물질에 대해서는 적용하지 아니한다.

(a) 식품첨가물

(b) 「농약법」 제 2조 제 (1)항에서 정의하는 해충관리제품, 그 성분 또는 대사산물. 또는

(c) 동물용의약품 또는 대사물질

SOR/78-404, s. 1; SOR/79-249, s. 1; SOR/2016-74, s. 7.

## 제B.15.002조

- (1) 제 (2)항의 규정을 조건으로, 식품이 다음에 해당하는 경우 변질된 것으로 한다.
- (a) 해당 식품에 관한 잔류허용기준(maximum residue limit)이 「농약법」 제 9조 또는 제 10조에 따라 명시되어 있지 아니한 같은 법 제 2조 제 (1)항에서 정의하는 해충 관리제품, 그 성분, 대사물질 또는 이들의 조합이 0.1 백만분율을 초과하는 양으로 해당 식품에 존재하는 경우. 또는
- (b) 「농약법」 제 2조 제 (1)항에서 정의하는 해충관리제품, 그 성분 또는 대사물질 이외

의 농약, 그 성분, 대사물질 또는 이들의 조합이 0.1 백만분율을 초과하는 양으로 해당 식품에 존재하는 경우

(2) 다음의 농약, 그 성분, 대사산물 또는 이들의 조합이 식품에 존재하는 유일한 농약, 그 성분, 대사산물 또는 이들의 조합인 경우, 해당 식품은 「법」 제 4조 제 (1)항 제 (d) 호의 적용이 면제된다.

(a) 비료

(b) 농약의 보조제(adjuvant) 또는 담체

(c) 브롬화무기염

(d) 이산화규소

(e) 황

(f) 바실러스 투링기엔시스 베를리너의 배양포자(viable spore)

(g) 카올린

(3) 제 (2)항은 「농약법」 제 9조 또는 제 10조에 따라 잔류허용기준이 규정되어 있는 같은 법 제 2조 제 (1)항에서 정의하는 해충관리제품, 그 성분 또는 대사물질인 제 (2)항에 규정하는 농약, 그 성분 또는 대사물질이 존재하는 식품에 대해서는 적용하지 아니한다.

(4) [삭제, SOR/2008-181, s. 3]

SOR/78-404, s. 1; SOR/79-249, s. 1; SOR/81-83, s. 2; SOR/97-313, s. 2;  
SOR/98-98,

s. 1; SOR/2005-67, s. 1; SOR/2008-181, s. 3; SOR/2008-182, s. 2.

## **제B.15.003조**

[삭제, SOR/2016-74, s. 8]

## 제 2 편

# 캐나다 보건부(Health Canada) 식품안전(Food Safety) 홈페이지 화학오염물질(Chemical Contaminants)

## 순서

화학오염물질(Chemical Contaminants)

환경오염물질(Environmental Contaminants)

식품 가공과정 매개 화학물질(Food-Processing-Induced Chemicals)

멜라민(Melamine)

천연 독소(Natural Toxins)

식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록(List of Contaminants and other  
Adulterating Substances in Foods)

식품 내 화학물질 최대 허용치(Maximum Levels for Chemical  
Contaminants in Foods)

## 화학오염물질

식품 중 오염물질 및 기타 불순물은 식품 전반적인 안전성 및 품질에 영향을 미칠 수 있는 식품 내 존재하는 화학물질이다. 이러한 물질은 부주의로 식품 내 존재하거나 부정확한 목적을 위해 의도적으로 첨가됐을 수 있다.

캐나다 보건부(Health Canada) 연구진들은 식품 매개 화학 오염물질 및 타 불순물에 노출로 인한 건강상 위해성을 평가하는 업무를 담당한다. 캐나다 보건부 및 캐나다식품검역청(Canadian Food Inspection Agency, CFIA)은 캐나다 내 식품 공급체계에 있어서 화학 오염물질 농도에 대해 정기 점검을 실시한다. 캐나다 보건부는 해당 정보를 통해 이런 물질에 대한 식이 노출 정도를 예측한다. 캐나다 보건부 연구진들은 연구를 통한 과학적 데이터를 분석해 이런 화학물질이 신체에 미치는 영향 관련 이해도를 높이려고 한다. 각각의 활동은 모두 위해성 평가에 중요한 요소인데, 특정 물질에 대한 식이 노출이 향후 안전성 문제로 이어지는지 판단하는데 사용된다. 위해성 평가는 식품 내 오염물질에 대한 노출로 인한 건강 문제의 위험을 완화할 수 있는 올바른 전략을 마련하는 데 기반이 된다.

위해성 관리 전략은 상황에 따라 다르다. 오염물질 농도를 줄일 수 있는 방법을 제시하거나 식품 내 오염물질 최대 허용치를 설정하는 등인데, 캐나다 국민들을 위해 특정 식품 선택에 있어 위험 요소와 혜택을 안내하는 길잡이 역할을 한다. 특정 불순물의 경우 '제로허용정책(zero tolerance approach)'을 취할 수도 있는데, 이는 불명확한 물질은 질량에 상관없이 식품에 첨가해서는 안 된다는 원칙이다.

2016년 9월: 식품 부(Food Directorate) 최신 소식: 식품 중 오염물질 및 기타 불순물에 대한 대책

아래 요약에서 볼 수 있듯이, 대부분의 화학 오염물질은 다양한 원인으로 부주의에 의해 식품 내 존재할 수 있다.

## 환경오염

- 특정 화학물질은 산업용으로 생성되는데, 안정적인 구조로 인해 쉽게 분해되지 않는다. 외부로 배출되면 먹이사슬에 진입할 수 있다.
- 다른 화학물질은 자연적으로 생성될 수 있는데, 산업활동으로 인해 유동성이 높아질 수 있으며 그렇지 않았을 경우와 비교했을 때 푸드체인 내 진입 가능성이 높아질 수 있음

## 가공과정 매개 오염

- 가공과정 중 특정 식품에서 자연 발생적 구성 요소인 화합물의 반응 결과로 원하지 않는 화학물질들이 생성될 수 있다.
- 일부 경우 식품에 의도적으로 첨가한 식품첨가물과 다른 화합물의 반응 결과로 원하지 않는 화학물질들이 생성될 수 있다.

## 천연독소

- 특정 조건에서 일부 식물은 섭취 시 인간에게 유독한 화합물을 자연적으로 생성할 수 있다.
- 특정 기후 조건에서 농작물에 독소를 생성하는 곰팡이류가 자랄 수 있다. 곰팡이류가 생성하는 독소는 '마이코톡신'이라고 한다.
- 미세 조류를 여과 섭식한 결과로 조개류는 독소를 함유할 수 있다. 이런 경우, 조류의 독소는 조개류에게는 유해하지 않지만 인간에게는 유해할 수 있다.

## 우연적 점오염원

- 가공 식품 준비 및 포장 단계에서의 오염
- 식물의 경우 자라난 장소, 동물에 경우 키워진 장소에서 식품 원물로 인한 오염
- 이동 및 저장 단계에서의 오염

다양한 프로그램이 현재 운영되고 있는데, 대다수가 캐나다식품검역청에 의해 혹은 식품검역청의 지원을 받아 개발되어 왔다. 캐나다식품검역청은 우연적 점 오염원으로부터의 위험을 최소화하기 위해 식품 생산, 가공, 유통 관계자들을 위한 안내자 역할을 한다. 식품안전강화계획(Food Safety Enhancement Program)이 대표적인 한 사례이다.

## **불순물 혼입**

- 의도적으로 한 성분을 다른 것으로 대체하고 완성품에 대한 허위 설명을 제공하는 등 부정한 목적을 위해 식품에 화학물질을 의도적으로 첨가하는 행위.

## 환경오염물질

반드시 그런 것은 아니지만 많은 경우 환경오염물질은 인간 활동의 결과로서 우연적 혹은 의도적으로 주변 환경에 스며드는 화학물질이다. 이 중 일부는 산업용으로 생성되었을 수 있는데, 안정적인 구조 때문에 쉽게 분해되지 않는다. 환경으로 배출되면 이 오염물질은 푸드체인에 진입할 수 있다. 타 환경오염물질은 자연적으로 발생하는 화학물질인데, 산업 활동으로 인해 유동성 및 환경 내 순환 가능 용량이 높아질 수 있다. 이에 따라 푸드체인 진입 빈도수도 높아질 것이다.

식품 내 다양한 종류의 환경오염물질이 발견되어 왔다. 잔류성유기오염물질(persistent organic pollutants, POPs)을 포함하는 금속, 과염소산염(perchlorate)과 탄소기반유기질(carbon-based organic substances)등의 '이온' 물질 등이다. 잔류성유기오염물질은 분해되지 않은 채 장기간 생태계에 존재할 수 있다. 수 년 동안 캐나다 내에서 산업용 및 농업용도로 사용이 금지되었지만, 아직 푸드체인 내에 남아 있다. 브롬계내연제(Brominated flame retardants) 등과 같은 타 잔류성유기오염물질도 환경 및 푸드체인에서 최근에 발견되었다.

- 납
- 비소
- 브롬(Bromate)
- 브롬계 내연제(Brominated Flame Retardants)
- 염소화 나프탈렌(Chlorinated Naphthalenes)
- 다이옥신(Dioxin) 및 푸란(Furan)
- 수은
- 폴리염화바이페닐(Polychlorinated Biphenyl)
- 과염소산염(Perchlorate)
- 식품 내 과불소(Perfluorinated) 화학물질



## 식품 가공과정 매개 화학물질

식품의 자연 발생적 구성 요소인 화합물 간 반응의 결과로 식품 가공과정에서 특정 식품 내 원하지 않는 화학물질이 생성될 수 있다. 일부 경우 의도적으로 첨가한 식품첨가물과 식품 내 다른 화합물 간 반응 결과로 원하지 않는 화학물질이 생성될 수 있다. 식품을 굽거나, 튀기는 등 열처리하면, 식품 내 구성 요소 간 반응이 있는데, 이는 원하는 맛, 모양, 식감으로 나타나게 된다. 하지만 이런 반응의 일부는 원하지 않는 화합물 생성으로 이어질 수 있다. 이와 유사하게, 특정 보관 혹은 가공 환경에서는 본래와 다른 반응을 유발할 수 있다. 이러한 반응은 유해 가능성이 있는 화합물을 만들어 낼 수 있다. 이런 화학물질은 일괄적으로 식품 가공과정에서 발생하는 화학물질이라고 일컬을 수 있다. 이런 화학적 반응 중 일부는 식품 내 자연 발생적 구성 요소와 관련되어있는 반면, 다른 반응들은 식품첨가물, 구성 성분 혹은 사용된 식품 포장용지 등과 관련이 있을 수 있다.

대부분의 경우 식품 내 가공과정 매개 화학물질을 피할 순 없지만 이런 물질이 생성되는 과정을 이해하면 음식 준비 방법 및 과정을 조정할 수 있고 이런 화학물질이 생성되는 것을 줄이거나 차단할 수 있다.

다음은 식품 가공과정 발생하는 화학물질의 사례이다.

- 아크릴아미드(Acrylamide)
- 벤젠(Benzene)
- 클로로프로파놀(Chloropropanols)
- 에틸카바메이트(Ethyl carbamate)
- 푸란(Furan)
- 복소환식 방향족 탄화수소(Heterocyclic aromatic hydrocarbons)
- 니트로사민(Nitrosamines)
- 다환식 방향족 탄화수소(Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH's))
- 세미카바자이드(Semicarbazide)

## 멜라민

멜라민(melamine)은 합성수지, 거품 제재, 세제, 비료, 살충제 등 다양한 산업용 제품에 사용되는 합성 화학물질이다. 이는 자연적으로 생성되지 않으며 식품에 첨가하는 것이 금지되어 있다.

2007년 반려동물 사료 대규모 리콜 사태의 원인이던 화학물질이기도 하다. 중국산 유제품 멜라민 오염사건과 반려동물 사료 리콜 사태는 별개의 문제로 다뤄지고 있다.

캐나다 당국은 멜라민이 식품 성분으로 사용되는 것을 허용하지 않지만, 살충제나 비료 같은 산업용 제품에는 소량 첨가할 수 있도록 한다. 이 정도 멜라민 농도는 건강 위해 정도에 해당하지 않는다.

## 천연 독소

천연독소는 생물체가 자연 생성하는 화학물질이다. 이 독소는 생물체 자체에는 유해하지 않지만 섭취 시 인간을 포함한 다른 생물체에게는 유독할 수 있다.

일부 식물은 섭취 시 인간에게 유독한 화합물을 자연적으로 생성할 수 있다. 예를 들면, 특정 조건에서 바다 내 아주 작은 식물인 미세한 조류는 사람에게에는 유독하지만 이 조류를 섭취하는 조개류에게는 그렇지 않은 화합물을 만들어 낼 수 있다. 이런 독소가 함유된 조개류를 섭취하는 경우 곧 질병을 유발할 수 있다. 현재 캐나다에서 판매하는 조개류에 이런 “조개류 독소”가 함유되지 않도록 모니터링하는 프로그램이 운영되고 있다. 해당 프로그램은 캐나다해양수산부(The Department of Fisheries and Oceans) 및 캐나다식품검역청(The Canadian Food Inspection Agency), 캐나다환경부(Environment Canada)가 공동 운영하고 있다.

### 마이코톡신(Mycotoxin)

마이코톡신(Mycotoxin)은 천연 독소의 한 분류이다. 마이코톡신의 어원은 곰팡이류를 뜻하는 그리스어 ‘마이코스(Mykes)’와 독을 뜻하는 라틴어 ‘톡시쿰(Toxicum)’이다. 마이코톡신은 추수 전후에 농작물에 자라는 곰팡이류가 만들어내는 유독 화학물질이다. 이에 영향을 받을 수 있는 식품은 시리얼, 견과류, 과일, 견과일, 커피, 코코아, 향신료, 오일시드(oilseeds), 우유 등이다. 화학적 구조와 작용 양식에 따라 현재 알려진 마이코톡신 종류는 300가지가 넘는데, 일부는 신장, 간, 면역 체계에 영향을 미치며 일부는 발암성이다. 보통 마이코톡신은 아플라톡신 및 오크라톡신 A, 맥각알칼로이드, 푸모니신, 패툴린, 보미톡신이라고도 알려진 디옥시니발레놀과 같은 트리코테신, 제랄레논을 포함한다.

## 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록

식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록은 두 개의 파트로 구성되어 있는데, 식품에서 불순물이 발생하는 조건을 나열해 놓았다. 파트 1은 1열에 제시된 특정 물질에 대한 금지 규정으로, 2열에 나열된 관련식품에 어떤 양도 허용되지 않는다고 나와 있다. 파트 2는 특정 식품 내 다양한 물질의 최대 허용치를 제시한다. 파트 2, 2열에 나와 있는 식품은 1열에서 확인된 해당 물질이 존재하고 3열에 제시된 최대 허용치를 초과했을 때 불순물로 간주된다. 파트 2, 3열에 제시된 최대 허용치는 파트 2, 2열에 있는 식품에만 적용된다. 목록 파트 2, 2열에 제시된 특정 식품이 건조, 농축, 희석 상태로 판매되는 경우 그리고 이 식품의 이러한 다른 형태에 대한 최대 허용치가 설정되지 않은 경우, 이러한 다른 형태 내 오염물질 농도가 사례별로 평가될 것이다.

이 목록은 식품의약품규정 15항의 참고를 위해 제시된다. 식품 내 타 오염물질에 대한 추가적인 최대 허용치는 **식품 내 다양한 화학 오염물질 최대 허용치 목록**에 제시되어 있다.

캐나다 국민들이 화학 오염물질 노출로 인한 건강상 위해를 입지 않도록 캐나다 보건부 식품부 화학물질안전성관리국은 새로운 과학 근거가 등장할 때마다 파트 1 그리고 혹은 파트 2를 수정해야한다. 해당 목록 수정은 캐나다식품검역청과 같은 연방 정부 파트너 그리고 이해관계자 및 일반 국민들과 함께 논의 후 진행된다. 수정 제안 및 실제 수정 사항은 공지 및 그에 해당하는 세계무역기구 공지문을 통해 공개된다.

이 목록은 최신 버전이며 2018년 9월 17일 게시되었다.

## 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록

### 파트 1

| 항목 번호     | 1열 물질                                               | 2열 식품                                |
|-----------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1         | 무기질유                                                | 모든 식품 (GMP 상 미네랄 오일의 사용을 요구하는 식품 제외) |
| 2         | 파라핀 왁스                                              | 모든 식품 (파라핀왁스 기반 츠잉껌 제외)              |
| 3         | 바셀린                                                 | 모든 식품류                               |
| 4         | 쿠머린, 통카콩 추출물                                        | 모든 식품류                               |
| 5         | 병아리부종(chick-edema) 요소 및 타 유독 요소를 포함하는 지방산류 및 그것들의 염 | 모든 식품류                               |
| 6         | 디하이드로사프롤                                            | 모든 식품류                               |
| 7         | 이소사프롤                                               | 모든 식품류                               |
| 8         | 사사프라스 알비둠에서 추출한 모든 미국 사사프러스유                        | 모든 식품류                               |
| 9         | 옥테아 심파룸에서 추출한 브라질산 사사프러스유                           | 모든 식품류                               |
| 10        | 녹나무에서 추출한 캄페 사사프러시유                                 | 모든 식품류                               |
| 11        | 시마몬미그란썸(하야타)에서 추출한 미크란썸유                            | 모든 식품류                               |
| 12        | 사프롤                                                 | 모든 식품류                               |
| 13        | 창포에서 추출한 칼라모스 추출물 혹은 뿌리                             | 모든 식품류                               |
| 14        | 에틸렌 티오요소                                            | 모든 식품 (과일, 채소 및 곡물 제외)               |
| 15        | 2,3,7,8-테트라클로로디벤조파라디옥신을 제외한 염화디벤조파라지오키신             | 모든 식품류                               |
| 16        | 2,3,7,8-테트라클로로디벤조파라다이옥신                             | 모든 식품 (생선류 제외)                       |
| 17        | 신나밀 안트라닐산염                                          | 모든 식품류                               |
| 18        | 일부 경화유                                              | 모든 식품류                               |
| 1 파트 2 참고 |                                                     |                                      |

## 파트2

| 항목<br>번호 | 1열 물질                                  | 2열 식품                        | 3열 최대 허용치                 |
|----------|----------------------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 1        | 비소                                     | (1) 생선 단백질                   | (1) 3.5 p.p.m.            |
|          |                                        | (2) 식용 골분                    | (2) 1 p.p.m.              |
|          |                                        | (3) 음료; 과일주스; 과일 넥타          | (3) 0.1 p.p.m. 섭취 시       |
|          |                                        | (4) 물(밀폐용기)                  | (4) 0.01 p.p.m.           |
| 2        | 불소                                     | (1) 식용 골분                    | (1) 650 p.p.m.            |
|          |                                        | (2) 생선 단백질                   | (2) 150 p.p.m.            |
| 3        | 납                                      | (1) 식용 골분                    | (1) 10 p.p.m.             |
|          |                                        | (2) 토마토 페이스트; 토마토 소스         | (2) 1.5 p.p.m.            |
|          |                                        | (3) 생선 단백질; 홀토마토             | (3) 0.5 p.p.m.            |
|          |                                        | (4) 음료                       | (4) 0.2 p.p.m. 섭취 시       |
|          |                                        | (5) 농축우유; 연유; 농축 영아용<br>조제식  | (5) 0.15 p.p.m.           |
|          |                                        | (6) 즉석 영아용 분유                | (6) 0.08 p.p.m.           |
|          |                                        | (7) 과일주스; 과일 넥타              | (7) 0.05 p.p.m. 섭취 시      |
|          |                                        | (8) 물(밀폐용기)                  | (8) 0.01 p.p.m.           |
| 4        | 주석                                     | 통조림 식품                       | 250 p.p.m.                |
| 5        | 고시폴                                    | 목화씨 가루                       | 450 p.p.m.                |
| 6        | 아플라톡신                                  | 견과류; 견과류 가공품                 | 15 p.p.b.<br>견과육 부분 기반 계산 |
| 7        | 에틸렌 티오요<br>소                           | 과일; 채소; 곡물                   | 0.05 p.p.m.               |
| 8        | 2,3,7,8-테트라<br>클로로디벤조파<br>라디옥신         | 생선류                          | 20 p.p.t.                 |
| 9        | 미네랄오일                                  | GMP 상 미네랄오일의 사용을 요<br>구하는 식품 | 0.3%                      |
| 10       | 파툴린                                    | 사과주스; 비발표 애플 사이다             | 50 p.p.b. 섭취 시            |
| 11       | 글라이코알칼로<br>이드(알파솔라<br>닌 및 알파차코<br>닌 함) | 감자줄기(괴경)                     | 200 p.p.m.                |

1 최대 허용치는 다른 식품에서 구성성분으로 사용되는 경우에도 해당 식품에 적용된다.

문서 참조 번호: NOM/ADM C-2018-1; NOM/ADM C2018-2; NOM/ADM C-2017-2; NOM/ADM C-2017-1

## 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록

- 2018년 1월 25일부터 2018년 5월 13일까지
- 2017년 7월 17일부터 2018년 1월 24일까지
- 2017년 7월 20일부터 2018년 1월 16일까지

## 식품부 최신 업데이트: 식품 내 오염물질 및 타 불순물에 대한

2016년 9월 22일

캐나다 보건부는 투명성과 개방성을 제고하여 당국의 규제 결정의 신뢰도를 높이기 위해 '2012-2014년 열린 정부 행동계획'을 뒷받침하는 '규제 투명성 및 개방성 프레임워크'를 시작하였다. 캐나다 보건부는 '건강 제품 및 식품 규제 로드맵'에 의거하여 더 효율적이고 국민의 의견을 빠르게 반영하며 투명한 식품 규제 프레임워크를 마련하기 위해 몇 가지 계획안에 착수했다.

2016년 5월 4일자로 '**식품 중 오염물질 및 기타 불순물 제한 및 금지 규정**'을 현대화하며 효율성을 제고한 식품의약품규정 개정안을 마련했다. 특히, 본 개정안은 이전에 식품의약품규정 15항 섹션 B.01.046 및 B.01.047 표 1에 언급된 금지 규정 및 최대 허용치를 **식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록**이라는 이름 하에 한 개의 표로 병합했다. 이 목록은 캐나다 보건부 웹 사이트에 공개되어있으며 식품의약품규정 15항 섹션 B.15.001이 참고를 위해 제시되었다. 본 개정안은 식품의약품규정 상 기존의 규정들을 한 개의 목록으로 정리한 것이다. 금지 규정 혹은 최대 허용치 값에 변동 사항은 없다. 해당 목록 수정 권한은 이제 총독이 아닌 캐나다 보건부에 있다. 이는 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 관련 과학적 의사 결정의 효율성을 제고하기 위함이다. 캐나다 보건부의 '참고를 위해 제시' 웹페이지를 통해 운영 방법과 문서 수정 사항을 안내받을 수 있다.

식품첨가물 및 동물용의약품에 대해 유사한 참고를 위한 제시 목록과 총독에서 보건국으로 이전이 성공적으로 수행되었다.

식품 내 타 화학 오염물질 최대 허용치도 '**식품 내 다양한 화학 오염물질 최대치 목록**'에 기재되어 있다. 이 목록은 식품의약품규정이 아닌 캐나다 보건부 웹 사이트에 별개의 목록으로 오랜 시간 개시되었었다.

2016년 6월 22일, 캐나다 보건부 식품부는 상위 두 개의 목록 병합과 관련해 당국의 전반적인 계획과 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 중 특정 물질 최대 허용치 및 금지 규정 검토 및 업데이트 사항을 전달하기 위해 캐나다 식품 산업 및 정부 관계자들과 연락을 취했다.

식품부의 우선 과제는 제시된 **‘식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록’**의 현재 특정 물질 최대 허용치를 업데이트하는 것이다. 즉석섭취 과일주스 및 과일즙의 납 및 모든 종류의 병에든 식수의 납과 비소 함유량 최대 허용치를 낮추고 이와는 별개로 사과주스 내 비소 함유량 최대 허용치를 낮추기 위한 시안과 관련해 기술적 자문을 이미 받은 상태다.

식품부는 **‘식품 내 다양한 화학 오염물질 최대 허용치 목록’**의 최대 허용치 값을 제시된 **식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록(참조 목록)**으로 이전하여 두 목록을 병합하는 업무를 계속할 것이다. 참조목록으로 이전하기 앞서 식품 내 다양한 화학 오염물질 최대 허용치 목록에 제시된 모든 최대 허용치 값은 개별적으로 평가될 것이다. 기존 값에 대한 과학적 근거에 변동이 없어 업데이트가 필요하지 않은 것으로 확인되는 최대 허용치 값은 참고 목록에 가장 먼저 기입될 것이다. 참고 목록에 기입되기 전 업데이트가 필요한 최대 허용치 값은 검토할 것이며, 기존 최대 허용치 값에 대해 제안된 수정은 과학적 분석 및 관계자 자문을 기반으로 진행될 것이다. 최대 허용치의 참조목록으로의 이전을 위해 기본 작업들은 해양생물 독소와 더불어 특정 천연독소 최대 허용치에 집중될 것이다.

**식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록** 파트1의 금지 규정도 검토 대상이다. 오래된 항목이나 명확한 설명이 필요한 항목들이 우선순위를 차지할 것이다.

**식품 내 화학 오염물질 및 타 불순물** 관련 최대 허용치를 수정하는 작업은 계속될 것이며, 최근의 니즈에 따라 식품안전 문제에 대응하기 위한 기반이 될 것이다.

**식품 내 화학 오염물질 및 타 불순물** 관련 최대 허용치 혹은 금지 규정 관련 모든 시안 및 개정 안내는 캐나다 보건부 웹 사이트를 통해 공개될 것이다. 이를 받아보려면 **화학 오염물질 온라인 공지**에 가입을 하면 된다. 캐나다 식품 내 화학 오염물질 관련 규정 및 과학적 개발과 더불어 관련 자문 서비스도 무료로 받아 볼 수 있다.



# 캐나다 보건부 식품 내 화학물질 최대 허용치

## 목차

식품 내 오염물질 최대 허용치 설정

캐나다 최대 허용치 목록

1. 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록
2. 식품 내 다양한 화학 오염물질 최대 허용치 목록

표 1: 캐나다 내 판매되는 지정 식품 내 다양한 화학물질 최대 허용치

## 식품 내 오염물질 최대 허용치 설정

캐나다 보건부 화학물질안전성관리국인 식품부는 식품유발 화학 오염물질 노출로 인한 건강 위해성 평가를 담당한다. 안전상 우려가 확인되는 경우, 화학물질 노출로 인한 부정적인 건강 위해성을 줄이기 위해 적절한 위해성 관리 조치를 취해야 한다. 그 중 하나는 유통 식품 내 화학물질 최대 허용치를 설정하는 것이다. 최대 허용치는 캐나다 보건부에서 설정하고 캐나다식품검역청이 이행 권한을 가지고 있다. 특정 최대 허용치는 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록 내 규제 허용치로 제시되고, 다른 일부는 식품 내 다양한 화학물질 최대 허용치 목록 내 최대 허용치로 제시된다.

최대허용치는 특정 오염물질에 대한 노출 정도를 줄이기 위해 설정된다. 노출은 식품 내 화학물질 농도 및 섭취량에 영향을 받는다. 그러므로 농도와 일반적 섭취량을 고려하여 최대허용치를 설정해야 한다. 결과적으로 특정 화학물질 최대 허용치는 식품에 따라 달라질 수 있다.

화학물질이 건강에 미치는 효과가 다를 수 있기 때문에 식품 내 오염물질 최대 허용치를 설정할 때는 불명확한 화학물질의 유독성도 고려해야 한다. 예를 들면, 특정 식품 내 오염물질에 노출되는 것은 건강 위해성이 없을 수 있지만 또 다른 오염물질에 노출되는 것은 아주 유해할 수 있다.

식품 내 오염물질 최대 허용치를 설정할 때, 접근성, 영양적 가치, 캐나다 국민의 식습관에서 그 식품이 차지하는 중요성 등을 고려해야 하지만 우선적으로 인체 안전성을

고려해야 한다.

오염물질 최대 허용치가 설정된 소매단계에서의 유통 식품은 한정적이다. 여기에는 다양한 이유가 있다. 화학물질이 발견된다고 심각한 건강상 위험으로 자동적으로 인식되지 않기 때문이다. 식품 내 발견되는 화학물질은 대부분 극소량이기 때문에 안전성 관련 문제가 되지 않고 그렇기 때문에 최대 허용치 설정이 요구되지 않는다. 캐나다 보건부 및 캐나다식품검역청은 식품 내 화학물질 농도를 주기적으로 점검하고 있다. 점검에서 나오는 정보는 향후 발생할 수 있는 오염물질 문제를 확인하고 그에 대한 적절한 위해성 관리 전략을 마련하는데 도움이 된다.

안전성 관련 문제가 확인되고 위해성 관리 조치가 요구된다 하더라도 최대 허용치 설정이 식품 유발 화학물질 관련 위해성을 줄이는 데 최적의 조치라고 생각되지 않을 수 있다. 예를 들면, 식품 내 오염물질 존재는 일시적으로 혹은 지형적으로 고립되어 있어서 혹은 향후에는 피할 수 있는 사건의 결과일 수 있다. 이런 경우 적절한 위해성 관리의 소매점에서 오염된 식품을 판매하지 않는 것 그리고 식품 생산자 혹은 농장에서부터 수정 조치를 취해 오염이 재발하지 않도록 하는 것을 포함할 수 있다. 수정 조치의 성공을 보장하는 단기 모니터링이 요구될 수 있지만 최대 허용치 설정은 불필요하다고 생각 될 수도 있다.

특정 화학 오염물질 최대 허용치가 없다고 식품의약품법 및 식품의약품규정에서 면제되는 것은 아니다. 식품의약품법 파트1 문단 4(1)(a) 및 (d)에 각각 그 누구도 유독하거나 유해한 물질 혹은 불순물이 첨가된 식품을 판매해서는 안 된다고 제시되어 있다. 최대 허용치가 설정되지 않은 식품에서 고농도의 화학 오염물질이 발견된다면 캐나다 보건부는 향후 안전성 관련 문제가 있는지 및 위해성 관리 조치가 요구되는지 판단하기 위해 위해성 관리 평가를 실시 할 수 있다.

## 캐나다 최대 허용치 목록

캐나다 최대 허용치는 두 개의 개별적 목록으로 작성되어 있다. **식품 내 다양한 화학 오염물질 최대 허용치 목록**은 캐나다 보건부가 작성한 **특정 식품 내 오염물질 및 불순물 최대 허용치**에 담겨져 있다. 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록은 규제 최대 허용치 및 금지 규정을 나열한다. 최대 허용치는 캐나다 보건부가 설정하며 캐나다 식품검역청이 이행 권한을 가지고 있다.

### 1. 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록

식품의약품규정 15항에 참고를 위해 제시된 목록은 특정 식품 내 발견되는 특정 오염물질 및 타 불순물에 대해 캐나다 보건부가 설정한 규제 최대 허용치를 제공한다. 몇 가지 예외가 존재하지만, 식품 내 특정 물질에 대한 금지 규정도 포함되어 있다. 이 목록은 2016년 5월 4일 처음 작성되었는데, 식품의약품규정 15항 1부 B.01.046 및 B.01.047의 정보를 병합한 것이다.

식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록은 식품의약품규정 15항에 참고를 위해 포함되어 있다.

### 2. 식품 내 다양한 화학 오염물질 최대 허용치 목록

해당 목록이 식품의약품규정이 아닌 캐나다 보건부 웹 사이트에 게시되고 유지된 데는 긴 역사가 있다. 최대 허용치는 규정에 있던 값과 비교하여, 최근의 과학적 정보를 기반으로 더 용이하고 효율적으로 업데이트 될 수 있도록 당국의 웹 사이트에 게재되었다. 캐나다 보건부는 체계적인 검토 후에 적절한 최대 허용치를 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록에 추가하려는 계획이다. 이는 캐나다 보건부의 모든 최대 허용치 값을 한 개의 규제 최대 허용치 및 금지 규정 내에 병합하려는 의도다. 이런 병합은 시간이 걸리고 대중 및 이해관계자와의 논의를 필요로 한다.

타 화학물질 종류와 관련하여 살충제는 해충품질관리법에 규정되어 있고, 국내 및 수입 식품 내 살충제 잔류물 최대잔류허용기준은 캐나다 보건부 유해물 관리규제청이 설정한다. 동물용약품관리부는 동물용약품 최대잔류허용기준을 설정하는데, 이는 관련 약품으로 치료받은 식용동물 매개 식품 내 존재할 수 있다.

**표 1: 캐나다 내 판매되는 분류 식품 내 다양한 화학물질 최대 허용치**

| 오염물질                     | 최대 허용치                                          | 식품                                                                                                                                 |
|--------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 기억상실성패독(도모산)             | 20mg/kg                                         | 쌍각류 조개류 소화 조직                                                                                                                      |
| 디옥시니발레놀(보미톡신)            | 2.0mg/kg (검토중)                                  | 주식 외 식품용 비정제 연질 밀                                                                                                                  |
|                          | 1.0mg/kg (검토중)                                  | 이유식용 비정제 연질 밀                                                                                                                      |
| 설사성패독(오카다산 및 디노파이시스독의 합) | 1mg/kg (검토중)                                    | 쌍각류 조개류 소화 조직                                                                                                                      |
|                          | 0.2mg/kg (검토중)                                  | 쌍각류 조개류 소화 조직                                                                                                                      |
| 에틸카바메이트                  | 30µg/kg                                         | 테이블와인                                                                                                                              |
|                          | 100µg/kg                                        | 강화 와인                                                                                                                              |
|                          | 150µg/kg                                        | 종류주                                                                                                                                |
|                          | 400µg/kg                                        | 과일 브랜드 및 리큐어                                                                                                                       |
|                          | 200µg/kg                                        | 사케                                                                                                                                 |
| 히스타민                     | 200mg/kg                                        | 앤초비, 젓갈 소스 및 페이스트                                                                                                                  |
|                          | 100mg/kg                                        | 기타 생선 및 생선 가공품 (앤초비 및 발효수산가공품 제외)                                                                                                  |
| 3-MCPD                   | 1mg/kg                                          | 간장, 굴소스, 버섯소스와 같은 아시아식 소스                                                                                                          |
| 멜라민                      | 0.5mg/kg (멜라민 및 시아누르산 혼합 농축액) (잠정 최대 허용치)       | 영아용 조제식 및 단일재료 영양식 (식사 대용품 포함)                                                                                                     |
|                          | 2.5mg/kg (멜라민 및 시아누르산 혼합 농축액) (잠정 최대 허용치)       | 우유 및 우유 기반 재료 포함 식품 (영아용 조제식 및 단일재료 영양식(식사 대용품 포함) 제외)                                                                             |
| 수은                       | 0.5mg/kg                                        | 6가지 항목(고등어, 오렌지 러피, 청새치, 신선 및 냉동 참치, 상어 및 황새치) 외 모든 판매용 생선의 식용 부위 (아래 1ppm 최대 허용치 참고) [중금속 중 수은 관련 사이트에서 흰날개다랑어 참치 통조림 관련 안내사항 참고] |
|                          | 1mg/kg                                          | 고등어, 오렌지러피, 청새치, 신선 및 냉동 참치, 상어 및 황새치 [중금속 중 수은 관련 웹사이트에서 생선류의 6 가지 안내 사항 참고]                                                      |
| 다환방향족탄화수소                | 3µg/kg B(a)P 독성 능가농도 B(a)P = 벤조(a)피렌(벤조피렌의) 이성체 | 포마스올리브유(버진올리브유 등과 같은 다른 종류의 올리브오일과 구분됨)                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------|
| 폴리염소화비페닐                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | (검토 중)   | 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| 마비성패독(색시톡신 등가물)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0.8mg/kg | 쌍각류 조갯살              |
| 가리비패독(PTX-1, PTX-2, PTX-3, PTX-4, PTX-6 and PTX-11 합)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1mg/kg   | 쌍각류 조개류 소화 조직        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0.2mg/kg | 쌍각류 조갯살              |
| <p>mg/kg 킬로그램 당 밀리그램은 <math>\mu\text{g/g}</math> 그램 당 마이크로그램 및 피피엠(파트 퍼 밀리언)과 동등</p> <p><math>\mu\text{g/kg}</math> 킬로그램 당 마이크로그램은 ng/g 그램 당 나노그램 및 피피비(파트 퍼 빌리언)과 동등</p> <p>조개류 독소, 글라이코알칼로이드 및 히스타민 최대 허용치는 때때로 mg/100g 혹은 <math>\mu\text{g}/100\text{g}</math>로 표시</p> <p>mg/kg 상 최대 허용치를 mg/100g로 변환: 값을 10으로 나눔<br/>(예: <math>200\text{mg/kg} = 20\text{mg}/100\text{g}</math>)</p> <p>mg/kg 상 최대 허용치를 <math>\mu\text{g}/100\text{g}</math>로 변환: 값에 100을 곱함<br/>(예: <math>0.8\text{mg/kg} = 80\mu\text{g}/100\text{g}</math>)</p> |          |                      |



주요 수출대상국  
식품첨가물 및 유해물질 번역본  
캐나다 편

---

2019년 12월 인쇄

2019년 12월 발행

편저 중앙대학교 산학협력단

발행 한국농수산물유통공사

전라남도 나주시 문화로 227 한국농수산물유통공사

TEL: (061)931-0709 FAX: (061)931-0799

---

본 책자의 통계자료 및 분석내용에 관한 사항은

한국농수산물유통공사 식품기획부(061-931-0709)으로

문의하여 주시기 바랍니다.

동 자료는 식품산업통계정보시스템([www.aTFIS.or.kr](http://www.aTFIS.or.kr))을 통해

다운받아 볼 수 있습니다.

**【알림】**

본지에 기재된 분석내용은 중앙대학교 산학협력단의 견해이며 농림축산식품부, 한국농수산물유통공사의 공식적 견해와는 상이할 수 있음을 알려드립니다.

이 책의 내용은 한국농수산물유통공사의 서면 동의가 있어야 사용할 수 있습니다. 또한, 무단으로 책의 내용이나 각종 자료를 복제 및 전제하거나 웹상에 수집 및 게시하는 행위, 판매 등의 상업적 이용을 금합니다.