

홍콩

식품첨가물/유해물질 규정 번역본

2019년 12월

□ 목 차

I. 홍콩 식품첨가물관련 규정	00
1.1 식품보존료 규정 (제 132장 55조)	01
1.2 식품착색료 규정 (제 132장 55절)	60
1.3 식품감미료 규정 (제 132장 제 55 및 143절)	68
II. 홍콩 유해물질관련 규정	74
2.1 식품 유해물질 규정 (제 132장 하위규정)	75
2.2 식품 이물(중금속 함량) 규정 (제 132장 제 55(1)절)	88

I. 홍콩
식품첨가물
관련 규정

1.1

식품보존료 규정

(제 132장 55조)

[1973년 2월 2일]

1 조. 범위

(2008년 제 85호 법률 공고로 인해 폐지)

2조. 해석

(1) 본 규정에서, 문맥상 달리 요구되지 않는 한 - (L.N. 85 of 2008)

“항공운송화물”(air transit cargo)은 항공기로 수입 및 수출 위탁되는 모든 품목을 의미한다. (2000년 제 29호 제 5 조)

“환적화물”(air transhipment cargo) 은 수출입 법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“대체재” (alternative form) 부표 1A 제 1 단에 나열된 허용된 식품첨가물에 대해, 해당 부표 제 2 단에 명시된 식품첨가물 관련 물질을 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“항산화제”(antioxidant) 산화로 인해 야기되는 식품의 변질(지방산패 및 변색 포함)을 방지하는 모든 물질, 아래항목 제외-

- (a) 레시틴
- (b) 아스코르빈산 또는 아스코르빈산염, 아스코르빈산 에스테르
- (c) 토코페롤류
- (d) 에리쓰르빈산, 구연산, 주석산, 인산, 젖산 또는 그 산들의 칼슘, 칼륨, 또는

나트륨-염

(e) 글루콘산의 칼슘, 칼륨 또는 나트륨-염

(f) 글리세롤의 초산 및 지방산 에스테르, 글리세롤의 젖산 및 지방산 에스테르 또는 글리세롤의 구연산 및 지방산 에스테르

(g) *Aspergillus niger* var(흑국균)에서 유래된 글루코오스산화효소 (2008년 제 85호 법률공고)

"수송 물품"(article in transit)은 수출입법규(제 60 조)제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

"통조림 식품"(canned food) 용기 속 식품을 밀봉하는 것으로, 밀봉용기는 이미 가열 공정을 통해 식품 혹은 용기 속 모든 보툴리누스균을 멸균했거나, 밀봉된 용기 식품의 PH 가 4.5 미만인 것을 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

"홍콩국제공항 화물환적구역"(cargo transhipment area of Hong Kong International Airport) 은 수출입법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

"식음료공급사업"(catering business) 여관, 여인숙, 호텔, 레스토랑, 카페, 찻집, 뷔페, 커피 노점 기타 일반대중에 공개된 휴식장소 또는 하숙집, 아파트, 휴식업자, 학교 급식센터, 직원식당 또는 매점 등의 사업이나 영업이 포함된다.

"국제식품규격위원회"(Codex Alimentarius Commission) 1963 년 세계보건기구와 식량농업기구가 식품표준, 가이드라인 및 관련 텍스트를 개발하기 위해 창설된 기구. (2004 년 제 85 호 법률공고)

"합성식품"(compounded food) 둘 혹은 둘 이상의 원료가 들어있는 식품;

"용기"(container) 모든 형식의 식품포장을 의미한다. 단일 품목으로 판매되는 식품의 전부 또는 일부를 밀봉하거나 다른 물품에 부착하는 방식을 포함하는데, 포장지 혹은 묶는 끈도 여기에 포함한다.

"변질"(deterioration) 식품은 세균, 효모 또는 곰팡이의 작용으로 인해 변질되는 것을 의미한다.

“식품첨가물”(food additive) 보존료 또는 항산화제를 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“우수제조관리기준”(GMP) 은 다음과 같은 규정을 준수해야 한다. -

- (a) 식품에 첨가되는 첨가물의 양은 원하는 효과를 달성하기 위해 필요한 최소 수준으로 제한해야 한다.
- (b) 식품 제조, 가공처리 또는 포장과정에서 성분이 식품에 남아 있지만, 식품 자체에 대해 어떠한 물리적 또는 기타 기술적 효과를 목적으로 사용되지 않은 식품첨가물에 대해서는, 그 사용량을 최소로 하며 적정수준으로 사용되어야 한다. 그리고
- (c) 해당식품첨가물의 조제 및 처리방식은 식품원료의 조제 및 처리방식과 같다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“수입상”(importer)은 소유자, 양수인, 에이전트 또는 브로커든 아니든, 홍콩 외의 곳으로부터 들여온 식품을 소유하거나 그 보관이나 관리의 권한을 가진 모든 사람이 포함된다. (1986 년 제 10 호 제 32(2)조)

“국제분류번호체계”(INS)는 국제식품규격위원회가 미리 포장된 식품의 재료 속 식품첨가물을 식별하기 위해 “식품첨가물 국제분류번호체계”라고 불리는 번호체계이다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“최대 허용함량”(maximum permitted level)은 부표 1 제 2 단에 나열된 허용된 식품첨가물에 대해, 해당 부표 제 3 단 속 명시된 식품첨가물 함량을 말한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“항산화제”(permitted antioxidant)는 부표 1 제 2 단에 명시된 주로 산화방지 작용을 하는 물질을 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“허용된 착색료”(permitted colouring matter)란 《식품 속 착색료 규정》(제 132 장 부속법규 H)에서 허용한 모든 착색료를 의미한다.

“허용된 식품첨가물”(permitted food additive)이란 부표 1 제 2 단에서 명시된 식품첨가물을 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“허용된 보존료”(permitted preservative)란 부표 1 제 2 단에 명시된 주로 보존료로 작용을 하는 물질을 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“사전포장”(pre-packed)은 용기에 들어 있거나 그 위에 얹어서 소매로 판매할 수 있는 상태, 또는 판매용으로 보관 또는 저장될 수 있는 상태로 미리 만들어진 모든 종류의 식품을 의미하며, 이와 다름이 입증되지 않는 한 사전포장 된 것으로 간주한다.

“조제”(preparation)는 식품에 대한 제조 또는 모든 형태의 처리를 포함한다. “판매를 위한 조제” (preparation for sale)에는 포장까지 포함한다.

“보존료”(preservative)는 식품의 발효, 산화, 기타 변질과정 또는 식품부패를 억제, 지연 또는 저지할 수 있는 모든 물질, 아래 항목 제외

- (a) (2008 년 제 85 호 법률공고로 폐지)
- (b) 모든 허용된 착색료
- (c) 식염 (염화나트륨)
- (d) 레시틴, 당 또는 토코페롤류
- (e) 니코틴산 또는 그것의 아마이드(amide)
- (f) 식초 또는 초산, 젖산, 아스코르빈산, 구연산, 사과산, 인산, 폴리인산 또는 주석산 또는 본 조항이 정하는 모든 산의 칼슘, 칼륨 또는 나트륨-염
- (g) 글리세롤, 알코올 또는 그 용 가능한 독한 술, 이소프로필 알코올, 프로필렌 글리콜, 모노아세틴, 디아세틴 또는 트리아세틴
- (h) 허브 또는 호프 추출물
- (i) 향미료로 사용되는 향신료나 정유
- (j) 훈제로 알려진 숙성과정에서 식품에 첨가되는 모든 물질
- (k) 밀봉된 용기로 식품을 포장할 때 사용되는 이산화탄소, 질소 또는 수소
- (l) 거품크림 제조에 사용되는 아산화질소, 또는 (2008 년 제 85 호 법률공고)
- (m) 아스페르길루스 니게르(흑국균) 변종으로 유래된 글루코오스 산화 효소. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“해당식품”(relevant food)은 부표에 나열된 식품유형처럼 관련 식품유형을 구성하거나 이에 속한 식품을 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“소매”(retail sale), “소매 방식으로 판매”(sale by retail)는 모두 재판매가 아닌 목적으로 구매하는 사람에 대한 모든 판매를 의미하며, 식음료공급사업자에게 식음료공급 사업용으로 판매하는 것, 또는 제조업자에게 제조용으로 판매하는 것은 포함되

지 아니한다.

“부표에 나열된 식품유형”(scheduled food category)은 부표 1 제 1 단에 명시된 식품 유형 또는 세부 식품유형을 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“판매”(sell)란 판매를 위한 계약, 노출 또는 판매 목적의 보관이 포함된다.

“저장”(storage)은 농장, 저장고, 차량, 창고, 훈증실, 냉장 또는 홍콩 내 수면의 바지선이나 선박에 보관하는 것을 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

(2008 년 제 85 호 법률공고)

(2) 본 규정에서 백분율 또는 백만분율은 모두 중량으로 계산한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

(3) (2008 년 제 85 호 법률공고로 인해 폐지)

2A조. 대체재 사용

(1) 아래와 같은 상황에서만 대체재를 사용할 수 있으며, 대체재는 부표 1A 제 1 단에 명시된 식품첨가물을 대체한 것이다.

(a) 대체재의 최대 사용량은 허용된 식품첨가물의 최대 허용량과 같으며, (b)에서 별도로 규정한 것 외에, 대체재는 허용된 식품첨가물과 같은 방식으로 계산된다.

(b) 이디티에이나트륨(Disodium ethylene diamine tetraacetate)의 대체재인 이디티에이칼슘이나트륨(calcium disodium ethylene diamine tetraacetate)은 무수 이디티에이칼슘이나트륨의 형태로 측정되어야 한다.

(2) 본 규정에서 허용된 식품첨가물은 모두 (1)항에 따라 해석해야 한다. (2008년 제 85호 법률공고)

3조. 식품첨가물이 함유된 식품 판매 규제

(1) 본 규제에서 별도의 규정이 없는 한, 누구도 식품첨가물이 들어간 식품을 수입, 판매를 위한 제조 또는 판매할 수 없다.

(2) 모든 해당식품에는 해당 부표에 나열된 식품유형별 허용된 식품첨가물을 함유할 수 있으며, 비율은 최대허용함량을 초과해서는 안 된다.

(3) 제 (4)항에서 별도로 규정하지 않는 한, 모든 해당식품 또는 해당식품을 만들기 위한 모든 식품

(a) 판매를 위한 수입을 할 경우(소매 불포함), 식품을 수입할 때, 식품에는 부표에서 나열된 해당 식품유형에 사용가능한 허용된 보존료가 어떤 비율로든 함유될 수 있다. 또는

(b) 판매를 위한 위탁 또는 위임일 경우(소매 불포함), 식품을 위탁 또는 위임할 때, 식품에는 부표에서 나열된 해당 식품유형에 사용가능한 허용된 보존료가 어떤 비율로든 함유될 수 있다.

(4) 제 (3)항은

(a) 판매자가 수입상이 식품을 수입 혹은 수입하기 전에 부표 2에 명시된 형식에 부합한 문서를 전달하거나, 식품을 판매 또는 판매하기 전에 구매자에게 부표 2에 명시된 형식에 부합한 문서를 줄 경우에만 해당되며, 이 문서에는 식품 속 보존료의 명칭 설명과 최대 함량을 정확하게 기술해야 한다. 또한

(b) 사전 포장된 식품이거나 이산화황이 함유된 과일이나 과육 또는 제조용 과일이나 과육의 경우 적용되지 아니한다.

(5) 부표에 나열된 식품유형에 두 개 혹은 두 개 이상의 식품첨가물을 사용할 수 있다고 명시되어 있을 경우, 아래와 같은 상황에서 해당 식품유형에 속한 모든 해당 식품에 해당 식품첨가물의 혼합물이 함유될 수 있다.

(a) 매 항목에 해당하는 식품첨가물 모두 해당 최대허용함량을 초과해서는 안 된다.

또는

(b) 만약 부표 1 제 4 단에 해당 식품유형과 상반되는 조건이 명시되어 있을 경우 (a) 보다 해당 조건에 부합되어야 한다.

(6) 모든 식품에는 아래 물질로부터 유래된 포름알데히드가 5ppm 이하의 비율로 들어있을 수 있다.

(a) 포름알데히드를 기초로 한 수지가 들어있는 내습포장재. 또는

(b) 포름알데히드가 원료 축합 성분으로 함유된 수지로 만들어진 플라스틱 용기나 용품.

(7) 바나나 껍질에는 나이스타틴이 함유될 수 있지만, 바나나 속살에는 함유될 수 없다.

(8) 모든 통조림 식품에는 니신이 들어갈 수 있으며, 니신이 들어간 통조림식품으로 조리한 모든 식품도 니신이 함유될 수 있다.

(9) 합성식품을 제조하는 과정에서 해당식품으로 인해 허용된 식품첨가물(제조용 과일, 제조용 과일 펄프 또는 종교행사용 비발효 포도주스 제품 제외)을 사용해야 할 경우, 허용된 식품첨가물이 아래와 같은 조건에 부합되면, 합성식품에 허용된 식품첨가물이 함유될 수 있다.

(a) 허용된 식품첨가물이란 부표 1 에 제시된 바와 같이 합성식품 제조에 관련된 식품이 속해 있는 식품유형에 명시된 내용이다. 또한

(b) 해당식품에 사용된 비율은 합성식품에 함유된 허용된 식품첨가물이 최대허용함량을 초과하지 않는 선에서 가능하다.

(10) 제 (1)항은 자연적으로 식품첨가물이 함유된 모든 식품에 적용되지 아니한다.

(2008 년 제 85 호 법률공고)

4조. 영아 또는 유아에게 권장되지 않는 항산화 식품

누구도 다음과 같은 행위를 해서는 안 된다.

- (a) 해당 식품을 증정하거나, 해당 식품을 붙여 진열하는 것은 해당 식품 라벨이 식품 용기에 부착되거나 또는 인쇄된 것 여부와 상관없이 금지된다. 또는
- (b) 해당 식품 판매를 위해 홍보물을 발행하거나, 홍보에 참여하는 모든 행위. 또는
- (c) 식품을 판매하거나 판매된 식품의 설명서에 해당 라벨, 홍보물 또는 설명서에,

어떠한 글귀로 식품이 주로 영유아 섭취용이라는 직접적인 서술 또는 암시가 있는 경우 (이러한 라벨, 홍보물 또는 설명서가 항산화식품 혹은 항산화제가 첨가된 식품과 연관된 경우).

[비교 S.I. 1966/1500 r. 7 U.K.]

5조. 보존료 및 항산화의 판매, 라벨 및 홍보

(1) 해당 용기가 부표 2의 조문에 따라 라벨이 부착된 경우를 제외하고는 누구도 해당물질이 식품 보존료 혹은 항산화제로 쓰인다고 포장용기 마크 혹은 라벨에 적시되어 있는 물질을 판매할 수 없다.

(2) 모든 용기는 제(1)조의 세부 조문에 따라 서술된 라벨을 부착해야 한다. 해당 용기가 종이 혹은 기타 포장물질로 포장되어 부착된 라벨을 잘 읽을 수 없을 경우, 가장 바깥쪽 포장물질에 제(1)조에 세부 조문이 적용된 용기와 마찬가지로 소매를 위한 라벨을 노출시키거나 부착해야 한다.

(3) 누구도 다음과 같은 식품첨가물을 식품배합 시 사용하기 위한 용도로, 판매 혹은 판매를 위한 홍보를 해서는 안 된다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

- (a) 허용된 식품첨가물이 아닌 모든 식품첨가물 (2008 년 제 85 호 법률공고)

(b) (2008 년 제 85 호 법률공고로 폐지)

(c) 허용된 식품첨가물이나, 판매 혹은 판매를 위해 해당 식품첨가물을 홍보하는 방식
이 본 규정을 위반하는 상황에서 사람들에게 의해 사용될 경우.

(2008 년 제 85 호 법률공고)

[비교 S.I. 1962/1532 r. 6 U.K.]

6조. 보존료 혹은 항산화제가 함유된 식품의 라벨

(1) 부표 2 제 1 조에서 서술된 모든 해당식품에 부표에 나열된 식품유형 중 이 식품에 명시된 허용된 보존료 혹은 허용된 항산화제가 있지만, 부표 2의 조문에 따라 라벨이 부착된 용기에 담겨있지 않은 경우, 본 조항 조문에서 별도로 규정한 경우를 제외하고, 누구도 해당 식품을 판매, 위탁 혹은 납품해서는 안 된다. 하지만 소매 부분에 있어서 눈에 띄는 부분에 이미 해당 식품에 보존료 혹은 항산화제가 함유되어 있다는 중문과 영문 고지가 있어 고객이 쉽게 읽을 수 있다면, 이러한 제한을 받지 않는다.

(2) 모든 용기는 제(1)조의 세부 조문에 따라 서술된 라벨을 부착해야 한다. 해당 용기가 종이 혹은 기타 포장물질로 포장되어 부착된 라벨을 잘 읽을 수 없을 경우, 가장 바깥쪽 포장물질에 제(1)조에 세부 조문이 적용된 용기와 마찬가지로 소매를 위한 라벨을 노출시키거나 부착해야 한다.

(3) 해당식품이 노점 혹은 이동 푸드트럭이나 판매자가 있는 즉석에서 섭취되는 경우, 본 조항은 관련식품의 판매에 대해서 적용되지 않는다.

(2008 년 제 85 호 법률공고)

[비교 S.I. 1962/1532 r. 5 U.K.]

7조. 본 규정은 중계무역되는 식품에 적용되지 않는다.

본 규정에서 보존료 또는 항산화제 함유가 금지된 식품과 특정식품 또는 보존료,

항산화제로 판매되는 물품에는 라벨을 붙여야 하는 규제에 대해, 중계무역을 목적으로 홍콩에 수입되거나, 수출을 목적으로 홍콩에서 제조된 식품 또는 물품은 본 규정이 적용되지 않는다.

(1986 년 제 10 호 제 32(2)조)

7A조. 항공 국경 통과 혹은 항공 환적화물의 적용

(1) 제 3 조에서 서술한 식품이 항공운송화물 혹은 항공환적화물일 경우, 해당 조항은 이 식품 수입에 적용되지 않는다. 그러나 해당 식품이 홍콩으로 반입되었다가 반출되는 기간 동안 공항 화물 환적구역을 벗어난 경우, 이 조항이 적용된다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

(a) 해당 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 수입으로 간주한다. 그리고

(b) 해당 식품을 항공운송화물 혹은 항공환적화물로 홍콩에 들여왔거나 해당 식품을 이러한 방식으로 가져오게 주문한 사람은 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 해당 식품을 수입한 사람으로 간주한다. (a) 혹은 (b)에서 지정한 범위를 제외하고는, 본 세부조항은 효력을 잃게 되며 대신에 제 3 조가 효력을 가지게 된다.

(2) 제 9조 규정을 벗어난 범죄행위에 대한 법적 소송절차에서 만약 (2008 년 제 85 호 법률공고)

(a) 해당 소송절차가 제 3 조에서 서술한 수입과 관련되어 있고, 항공운송화물 혹은 항공환적화물인 식품일 때,

(b) 기소자는 해당 식품이 홍콩으로 반입되어 반출된 기간 동안 공항 화물 환적구역을 벗어났다는 것을 증명해야 한다. 당사자가 이미 해당 식품이 이 구역을 떠나지 않도록 합리적인 과정을 채택하고 합리적인 노력을 기울였다는 것을 증명하면 이것으로 면책 변호가 될 수 있다.

(3) 어떠한 법적절차에서 제(2)조에서 규정한 면책 변호 관련 사항이란 해당 범죄행위의 발생이 (2008 년 제 85 호 법률공고)

(a) 제삼자의 소행 혹은 과실로 인한 것이거나

(b) 제삼자가 제공한 데이터에 의존해 발생한 것일 때, 피고인은 법원의 허가 없이 해당 면책 번호를 인용해서는 안 된다. 피고인이 해당 소송 청문회 10 일 전 혹은 그 이전에 피고인이

(i) 해당 소행, 과실 혹은 정보를 제공한 제삼자의 모든 상세정보 및

(ii) 해당 소행, 과실 혹은 제공된 정보에 관한 모든 상세자료를 검사에게 제공하는 경우에는 면책 번호가 된다.

(4) 누군가 제(2)조에서 제정한 면책번호를 인용할 때, 근거가 되는 이유가 제삼자가 제공한 데이터에 의존한 것일 때, 전체적인 상황을 고려해 특히 다음의 사항을 고려한 후 해당 자료 의존이 합당한 경우를 제외하고 해당 면책번호를 인용할 수 없다.— (2008 년 제 85 호 법률공고)

(a) 해당 데이터를 확인하기 위해 채택한 절차가 데이터 확인을 위해 마땅히 채택해야 할 절차인지; 그리고

(b) 그가 해당 자료를 신뢰하지 않을 하등의 이유가 있는지

(2000 년 제 29 호 제 5 조)

8조. 면책번호

(1) 본 규정에서 제정한 홍보물 발행 관련 범죄 행위에 제기된 법률절차에서 피고인이 본인의 업무가 홍보물 발행 혹은 발행 준비라는 것을 증명하고, 관련 홍보물이 본인의 통상적인 업무 활동 중 받아 발행한 것이라면 면책번호가 된다. [비교 S.I. 1962/1532 r. 8(4) U.K.]

(2) 본 규례에서 제정한 홍보물 발행 관련 범죄 행위로 제조업체 혹은 수입업체에 제기된 법률절차에서 피고인은 본인이 관련 홍보물을 발행했거나 관련 홍보물 발행에 참여하지 않았음을 증명할 책임이 있다. [비교 S.I. 1966/1500 r. 10(2) U.K.]

(3) 제 3조에서 규정한 범죄 행위로 제기된 법률절차에서 피고인이 식품에 승인되

지 않은 보존료가 함유되어 있거나 관련이 없는 식품에 인정된 보존료가 함유된 이
유가 순수하게 식품을 저장할 때 다음의 해당 보존료를 사용했다고 증명한 경우,
면책번호가 될 수 있다 (2008 년 제 85 호 법률공고)

(a) 식품 저장기간 동안 각 상황에서 식품 보호에 사용된 진드기약, 살균제, 살충제 혹
은 살서제; 혹은

(b) 소매를 위한 식품 포장 장소 이외에서 사용된 발아억제제 [비교 S.I. 1962/1532 r.
8(5) U.K.]

9조. 범죄 행위 및 벌칙

제 3, 4, 5 혹은 6 조의 조문을 위반할 경우 범죄 행위에 해당되며, 약식절차로 선
고가 내려지고, 5 등급 벌금 및 6 개월 금고에 처할 수 있다.

(1984 년 제 114 호 법률공고; 1987 년 제 334 호 법률공고; 1996 년 제 177 호
법률공고)

10조. 범죄 행위 소송절차 제기 시 사용 가능한 명의

범죄 고발 기소와 관련한 기타 성문법규의 조문을 침해하지 않고 법무부 국장의 형
사 범죄 고발 기소 관련 권력을 침해하지 않는 원칙에서 본 규례의 모든 조문에서
제정한 범죄 행위에 대한 고발 기소는 모두 식품환경위생처 처장의 명의로 제기된
다.

(1997 년 제 362 호 법률공고; 1999 년 제 78 호 제 7 조)

10A조. 유예기간: 유예기간 동안 폐지된 조문의 지속적 적용

(1) 유예기간 동안 누군가 보존료 혹은 항산화제가 함유(수정된 규례에서 정의한

것)된 식품을 수입, 판매를 위한 제조 혹은 판매할 경우, 해당 항목의 수입, 제조 혹은 판매가 기존 규제 제 3 조의 어떠한 규정도 위반하지 않으면 당사자는 제 3 조 위반에 해당하지 않은 것으로 간주된다.

(2) 유예기간 내 라벨, 홍보물 혹은 명칭 설명과 관련된 식품 내부 혹은 표면에 함유된 향산화제(수정된 규제에서 정의한 것)가 기존 규제에서 향산화제로 지정된 것이 아니라면, 제 4 조 위반이 아니다.

(3) 유예기간 내 만약—

(a) 누군가 어떤 물질을 판매하고,

(b) 해당 물질이 식품 속 보존료 혹은 향산화제(수정된 규제에서 정의한 것)로 사용되도록 권장될 때 이 물질은 기존 규제에서 지정한 보존료 혹은 향산화제가 아니면 당사자는 제 5(1) 조를 위반한 것으로 간주하지 않는다.

(4) 유예기간 내 누군가 식품 제조에 사용되는 보존료 혹은 향산화제(수정된 규제에서 정의한 것)를 판매하거나 홍보할 경우, 해당 판매 혹은 홍보는 기존 규제 제 5(3)조를 위반하지 않으면 당사자는 제 5(3) 조를 위반하지 않은 것으로 간주한다.

(5) 유예기간 내 누군가 기존 규제 부표 1 에서 허가된 첨가 보존료 혹은 향산화제가 함유되어 있는 것으로 명시된 식품을 판매, 위탁 혹은 납품할 때, 당사자가 기존 규제 제 6 조에 따라 이 식품을 판매, 위탁 혹은 납품했다면 제 6 조를 위반하지 않은 것으로 간주한다.

(6) 법 적용의 불확실성을 줄이기 위해 현재 《2008년 식품 내 보존료(수정) 규제》(2008년 제 85 호 법률공고) 폐지 혹은 기존 규제의 일부 조문 수정을 확실히 하는 바이며, 해당 조문은 본 조항의 시행에 필요한 범위에서 계속 적용된다.

(7) 법 적용의 불확실성을 줄이기 위해 본 조항(목적은 기존 규제가 《2008 년 식품 내 보존료(수정) 규제》(2008 년 제 85 호 법률공고)을 대체하면서 계속 적용될 수 있도록)이 《2008년 식품 내 보존료(수정) 규제》(2008년 제 85 호 법률공고)의 시행을 제한하거나 훼손하지 않는다는 것을 명확히 한다.

(8) 본 조항에서 -

“수정된 규제”(Amended Regulation)란 《2008년 식품 내 보존료(수정) 규제》(2008년 제 85 호 법률공고)을 통해 수정된 기존 규제를 말한다.

“유예기간”(transitional period)란 2008년 7월 1일부터 2010년 6월 30일까지의 기간이다. (처음과 마지막 이틀 포함)

“기존 규제”(former Regulations)란 《2008년 식품 내 보존료(수정) 규제》(2008년 제 85 호 법률공고)의 효력을 발생하기 전 유효한 《식품 내 보존료 규제》(제 132 이 부속 법률 BD)를 말한다.

(2008 년 제 85 호 법률공고)

11조. 부표 1의 수정

식품환경위생처 처장이 공보를 통해 부표 1 제 3 단에서 명시된 농도를 수정할 수 있다.

(1984 년 제 114 호 법률공고; 1985 년 제 67 호 법률공고; 1990 년 제 85 호 법률공고; 1999 년 제 78호 제 7 조; 2008 년 제 85 호 법률공고)

부록 1. 식품첨가물이 함유될 수 있는 식품과 각 조건에서의 식품첨가물 종류 및 허용량

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용합량 (ppm) 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
1	유제품 및 그 유사제품 (영아용 조제분유 및 유아용 조제분유 그리고 식품유형 2 및 그 하위식품유형 제품 제 외				
1.1	음료 화이트너	319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	100	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주1,2
1.2	응고크림	234	니신	GMP	
1.3	분유와 크림 파우더(플레 인), 카세인 및 카제인염 포함	320	부틸히드록시아니 솔	100	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
1.3.1	자판기용 분유	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	100	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
1.4	분유와 크림 파우더 및 유사 제품	319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	100	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주1,2
1.5	치즈 및 유사 제품				
1.5.1	미숙성치즈(예. 코티지치 즈, 크림치즈, 모짜렐라 치즈)	200	소브산	1000	
		234	니신	12.5	
		235	피마리신	2mg/dm2	주 3
		250	아질산나트륨	10	주 8
		251	질산나트륨	50	주 8
		280	포타슘말레이트	GMP	
1.5.2	숙성치즈(예. 까망베르치 즈, 체다치즈, 아이딘치 즈, 고다치즈)	200	소브산	3000	
		234	니신	12.5	
		235	피마리신	2mg/dm2	주 3
		250	아질산나트륨	10	주 8
		251	질산나트륨	50	주 8
		280	포타슘말레이트	3000	

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
		1105	리소짐	GMP	
1.5.2.1	치즈분말(환원용(예. 환원 용 치즈소스))	200	소브산	3000	
		234	니신	12.5	
		235	피마리신	2mg/dm2	주 3
		250	아질산나트륨	10	주 8
		251	질산나트륨	50	주 8
		280	포타슘말레이트	3000	
		1105	리소짐	GMP	
1.5.2.2	프로볼로네 치즈	200	소브산	3000	
		234	니신	12.5	
		235	피마리신	2mg/dm2	주 3
		239	헥사메틸렌테트라 민	25	주 4
		250	아질산나트륨	10	주 8
		251	질산나트륨	50	주 8
		280	포타슘말레이트	3000	
1.5.3	유청 치즈	1105	리소짐	GMP	
		200	소브산	1000	
		234	니신	12.5	
		235	피마리신	2mg/dm2	주 3
		250	아질산나트륨	10	주 8
		251	질산나트륨	50	주 8
		280	포타슘말레이트	3000	
1.5.4	가공 치즈	200	소브산	3000	주 5
		234	니신	12.5	
		235	피마리신	2mg/dm2	주 3
		250	아질산나트륨	10	주 8
		251	질산나트륨	50	주 8
		280	포타슘말레이트	3000	주 5
1.5.5	치즈 유사제품(모조치즈, 모조치즈 혼합물 및 모조 치즈 분말 포함)	200	소브산	1000	
		235	피마리신	2mg/dm2	주 3
		250	아질산나트륨	10	주 8
		251	질산나트륨	50	주 8
1.5.6	유청 단백질 치즈(예. 리 코타치즈)	200	소브산	3000	
		234	니신	12.5	
		235	피마리신	2mg/dm2	주 3
		250	아질산나트륨	10	주 8
		251	질산나트륨	50	주 8
		280	포타슘말레이트	3000	
1.6	유제품 기반 디저트, 플 레인요구르트 제외 (예. 아이스크림, 푸딩, 과일 및 향첨가 요구르트)	210	안식향산	300	
		310	물식자산프로필	90	주1,6

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
1.6.1	과일 기반 우유 및 크림 디저트	200	소브산	300	주22
		210	안식향산	300	주22
		220	무수아황산	100	주10
		310	몰식자산프로필	90	주1,6
1.6.2	과일 요구르트	200	소브산	300	주18
		210	안식향산	300	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	120	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	120	주18
		220	무수아황산	60	주10
		310	몰식자산프로필	90	주1,6
2	유지 및 지방 에멀션				
2.1	무수 유지				
2.1.1	무수 버터오일 및 기 (ghee)	310	몰식자산프로필	100	주1,7
		311	옥틸몰식자산염	100	주1,7
		312	도데실갈레이트	100	주1,7
		320	부틸히드록시아니 솔	175	주1,7
		321	디부틸히드록시톨 루엔	75	주1,7
2.1.2	식물성 유지	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		311	옥틸몰식자산염	100	주1,2
		312	도데실갈레이트	100	주1,2
		314	구아약수지	1000	
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		384	이소프로필구연산	200	
		388	티오디프로피오닉 에시드	200	
2.1.3	라드, 수지(텔로), 생선 기름 및 기타 동물성 지 방	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		311	옥틸몰식자산염	100	주1,2
		312	도데실갈레이트	100	주1,2
		314	구아약수지	1000	
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
		384	이소프로필구연산	200	
		388	티오디프로피오닉 에시드	200	
2.2	wo에멀션				
2.2.1	지방 함유량이 최소 80% 이상 에멀션				
2.2.1.1	마가린 및 유사제품	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	1000	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	1000	주18
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
		384	이소프로필구연산	200	
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	75	주 9
		388	티오디프로피오닉 에시드	200	
2.2.1.2	가공용 버터	310	몰식자산프로필	80	주 1,23
		311	옥틸몰식자산염	80	주 1,23
		312	도데실갈레이트	80	주 1,23
		320	부틸히드록시아니 솔	160	주 1,23
		321	디부틸히드록시톨루엔	160	주 1,23
2.2.1.3	버터 및 마가린 블렌드	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		314	구아약수지	1000	
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니	200	주1,2

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			솔		
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
2.2.2	지방 함유량 80% 미만 에멀션 (저지방 버터, 저 지방 마가린 및 이의 혼 합물 포함)	200	소브산	2000	주1,2
		210	안식향산	1000	주1,2
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
		384	이소프로필구연산	100	
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	100	주 9
2.3	OW에멀션(지방 에멀션 기반 혼합물 및 향첨가 제품 포함) (유지방 제품 및 식품유형 2.4 및 그 하위식품유형의 디저트 제품 제외)	210	안식향산	1000	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
2.4	지방 기반 디저트 (식품 유형 1.6 및 그 하위식품 유형의 유제품 기반 디저 트 제외)	210	안식향산	1000	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
3	식용 빙과류, 물 기반 냉 동 디저트, 빙과 및 노벨 티 포함 (예. 셔벗, 소르 베)	319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	100	주1,2
4	과일 및 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베				

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류				
4.1	표면처리 신선 과일	220	무수아황산	50	주10
4.1.1	사과	220	무수아황산	50	주10
		324	에톡시퀸	3	
4.1.2	배		탄산구리	3	주24
		220	무수아황산	50	주10
		324	에톡시퀸	3	
4.1.3	감귤류 과일	220	무수아황산	50	주10
		230	디페닐	100	
		231	오르토페닐페놀	12	
4.2	냉동 슬라이스 사과	220	무수아황산	500	주10
4.3	건조 과일	210	안식향산	800	
		220	무수아황산	1000	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	265	주9
4.3.1	건조 무화과	200	소브산	500	주22
		210	안식향산	800	주22
		220	무수아황산	1000	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	265	주9
4.3.2	건조 자두	200	소브산	1000	주22
		210	안식향산	800	주22
		220	무수아황산	1000	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	265	주9
4.3.3	건조 살구	200	소브산	500	주22
		210	안식향산	800	주22
		220	무수아황산	2000	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	265	주9
4.3.4	건포도	210	안식향산	800	
		220	무수아황산	1500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	265	주9
4.3.5	건조 코코넛	210	안식향산	800	
		220	무수아황산	50	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	265	주9
4.4	식초, 기름 및 소금물에 절인 과일	200	소브산	1000	
		210	안식향산	1000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주20
		218	파라옥시안식향산	250	주20

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			메틸		
		220	무수아황산	100	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9
4.5	통조림 및 병에 담긴 (저온살균 및 고온 살균) 과일	210	안식향산	800	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주20
		220	무수아황산	350	주10
		512	스테너스클로라이드	20	주11
4.6	잼, 젤리, 마말레이드	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	500	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	500	주18
		220	무수아황산	100	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	130	주9
4.7	과일 기반 스프레드 (예. 사과 버터, 레몬 커드 및 처트니) (식품유형 4.6 및 그 하위식품유형 제외) (해당될 경우)	200	소브산	1000	주22
		210	안식향산	1000	주22
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	100	주9
4.8	당절임과일	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	1000	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	1000	주18
		220	무수아황산	100	주10
4.9	2차가공용과일 (펄프, 푸레, 과일소스, 과일토피нг, 코코넛밀크 및 코코넛크림 포함)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		220	무수아황산	500	주10
4.10	과일 기반 디저트 (과일	210	안식향산	1000	

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	향첨가 물 기반 디저트 포함) (식품유형 7.2.1, 7.2.2 및 그 하위식품유 형의 속한 과일을 포함한 파인베이커리제품, 식품 유형 3 및 그 하위식품유 형의 과일 기반 빙과류, 식품유형 1.6 및 그 하위 식품유형의 과일 포함 냉 동 유제품 기반 디저트 제외)	310	물식자산프로필	90	주1,6
4.11	숙성과일제품	200	소브산	1000	
		210	안식향산	1000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주20
		220	무수아황산	100	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9
4.12	가오빙(糕饼: 케이크, 과 자, 빵, 떡 등) 과일 속, 식품유형 4.9 및 그 하위 식품유형(해당될 경우) 튀레	200	소브산	450	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		220	무수아황산	100	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	650	주9
4.13	조리된 과일	210	안식향산	1000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주20
		220	무수아황산	350	주10
4.14	껍질을 벗기거나 자르거 나 세절한 신선 감자 및 백색류 채소	220	무수아황산	50	주10
4.15	냉동 채소 (버섯 및 균류,				

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베 라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류				
4.15.1	냉동 감자 (프렌치프라이 용)	386	이.디.티.에이.이나트 륨	100	주9
4.15.2	냉동 아보카도	220	무수아황산	300	주10
4.15.3	냉동 감자 및 백색류 채 소	220	무수아황산	50	주10
4.16	건조 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베 라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	500	주10
4.16.1	건조 감자	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	500	주10
		310	몰식자산프로필	50	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
4.16.2	건조 콩	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	800	주 9,27
4.16.3	즉석섭취 건조 채소	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	200	주 9,27
4.16.4	박고지 (건표우)	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	5000	주10
4.17	식초, 기름, 소금물 및 간 장에 절인 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴 경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함) 및 해 조류 (식품유형 12.13, 12.14 및 그 하위식품유 형의 발효 대두 제품, 식	200	소브산	소브산	주18
		210	안식향산	2000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	100	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	품유형 4.21 및 그 하위 식품유형의 발효 채소 제 외)				
4.17.1	절인 올리브	200	소브산	500	주18
		210	안식향산	2000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	100	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9
		579	글루콘산철	150	주12
4.18	통조림 및 병포장(저온살 균 및 고온살균) 및 레토 르트 포장 채소(버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴 경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함) 및 해 조류	220	무수아황산	50	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	365	주9
		512	스테너스클로라이 드	25	주11
4.19	채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류, 씨 앗류 껍데 및 스프레드 (예. 토마토껍데, 땅콩버 터, 캐슈버터)	210	안식향산	1000	
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9
4.19.1	저칼로리 제품	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9
4.19.2	토마토 껍데	210	안식향산	1000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주20
		220	무수아황산	350	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
4.20	채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류, 씨 앗류 펄프, 페이스트 및2 차가공용제품 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소) (식품유형 4.19 및 그 하위식품유형 제외) (해당될 경우)	210	안식향산	3000	
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	80	주9
4.20.1	토마토 펄프 및 토마토 페이스트	210	안식향산	3000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주20
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	80	주9
4.20.2	가당 견과류 페이스트	200	소브산	1000	주22
		210	안식향산	3000	주22
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	80	주9
4.20.3	고추냉이 펄프	210	안식향산	3000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주20
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	80	주9
4.21	발효 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베 라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류 (식품유형 12.13, 12.14 및 그 하위 식품유형의 발효 대두 제 품 제외) (해당될 경우)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
4.22	조리되거나 튀긴 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(고경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류	210	안식향산	1000	
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9
4.22.1	조리되어 포장된 사탕무 뿌리	210	안식향산	1000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주20
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9
5	제과류				
5.1	코코아제품 및 초콜릿제 품 (모조 및 대체품 포함)				
5.1.1	코코아믹스(파우더) 및 코코아매스/케이크	310	몰식자산프로필	200	주1
5.1.2	코코아믹스(시럽)	210	안식향산	700	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	700	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	700	주20
		310	몰식자산프로필	200	주1
5.1.3	코코아 스프레드 (필링 포함) (예. 코코아버터)	210	안식향산	1500	
		310	몰식자산프로필	200	주1
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	50	주9
5.1.4	코코아 및 초콜릿제품 (초콜릿 코팅된 견과류 및 과일류 포함)	310	몰식자산프로필	200	주1
5.1.4.1	화이트초콜릿	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
5.1.4.2	초콜릿을 입힌 마시멜로	200	소브산	1000	
		310	몰식자산프로필	200	주1
5.1.5	모조 초콜릿 및 초콜릿	210	안식향산	1500	

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	대체품	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
5.2	제과류 (하드캔디, 소프트캔디 및 누가 포함) (식품유형 5.1, 5.3, 5.4 및 그 하위식품유형 제외)	210	안식향산	1500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
5.2.1	마지팬	200	소브산	1000	주22
		210	안식향산	1500	주22
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
5.3	츄잉검	210	안식향산	1500	
		310	몰식자산프로필	1000	주2
		314	구아약수지	1500	
		319	터셔리부틸히드로퀴논	400	주2
		320	부틸히드록시아니솔	400	주2
		321	디부틸히드록시톨루엔	400	주2
5.4	장식 (예. 베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	200	소브산	1000	주22
		210	안식향산	1500	주22
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
6	곡류 및 곡류가공품 (뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물) (식품유형 7 및 그 하위식품유형의 베이커리제품 제외)				
6.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이	310	몰식자산프로필	100	주1

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	곡물 (보리, 옥수수, 오트밀, 쌀, 수수, 콩, 밀 포함)				
6.2	밀가루	220	무수아황산	200	주10
6.3	전분	220	무수아황산	50	주10
6.4	아침식사용 시리얼 (으깬 귀리 포함)	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주1,2
6.5	조리된 파스타 및 면류 및 유사제품	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	20	주10
		310	몰식자산프로필	100	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
6.5.1	인스턴트 면류	200	소브산	2000	
		210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	20	주10
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
6.6	곡물 및 전분 기반 디저 트 (예. 쌀 푸딩, 타피오 카 푸딩) (디저트용 곡물 및 전분 기반 필링 포함)	210	안식향산	1000	
		310	몰식자산프로필	90	주1,6
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	315	주9
7	베이커리제품				
7.1	빵류, 일반 베이커리 제 품 및 믹스 (모든 종류의 달지 않은 베이커리 제품 및 빵 제품 포함)				
7.1.1	빵과 롤 (예. 흰빵, 호밀 빵, 건포도빵, 통밀빵, 통	210	안식향산	1000	
		280	포타슘말레이트	3000	
		319	터셔리부틸히드로	200	주1,2

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	밀롤 및 소다빵)		퀴논		
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
7.1.2	크래커 (예. 소다크래커, 호밀칩) (식품유형 14.1 및 그 하위식품유형의 향 첨가 크래커 제외) (해당 될 경우)	200	소브산	1000	주5
		210	안식향산	1000	
		280	포타슘말레이트	1000	주5
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
7.1.3	기타 일반 베이커리 제품 (예. 베이글, 피타, 잉글리 쉬머핀)	210	안식향산	1000	
		280	포타슘말레이트	3000	
		310	몰식자산프로필	100	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
7.1.4	빵 고물과 빵가루를 포함 한 빵류 제품	210	안식향산	1000	
		280	포타슘말레이트	3000	
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
7.1.5	찐빵(예. 만토우 및 바오)	210	안식향산	1000	
		280	포타슘말레이트	3000	
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
7.1.6	빵류 및 일반 베이커리 제품 믹스	210	안식향산	1000	
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
7.2	파인베이커리 제품 및 믹스				
7.2.1	케이크, 쿠키 및 파이(예. 치즈케이크, 서양식케이크, 월병, 오트밀쿠키, 과일필링 파이 및 커스터드 파이)	200	소브산	1000	주5
		210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	50	주10
		280	포타슘말레이트	1000	주5
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
7.2.2	기타 파인베이커리 제품 (예. 팬케이크, 와플, 대니스페이스트리, 아이스크림용 콘, 밀가루제과류, 도넛, 스위트롤, 스콘 및 머핀)	200	소브산	1000	주5
		210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	50	주10
		280	포타슘말레이트	1000	주5
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
7.2.3	파인베이커리 제품용 믹스 (예. 케이크믹스, 밀가루제과류 믹스, 팬케이크믹스, 파이 믹스, 와플 믹스)	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	50	주10
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니솔	200	주 1, 2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
8	육류 및 식육가공품(가금육 및 수렵육 포함)				
8.1	분쇄 신선 육류 및 가금육, 수렵육	384	이소프로필구연산	200	
8.2	가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른)				
8.2.1	큐어링(염장 포함)한 비가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른)	250	아질산나트륨	200	
		251	질산나트륨	500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로퀴논	100	주 1, 2, 25
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	100	주 1, 2, 25

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용합량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
8.2.2	큐어링(염장 포함)한 건 조 비가열 가공육류, 가 금육, 수렵육 (전체 및 자 른)	210	안식향산	1000	
		235	피마리신	6	
		250	아질산나트륨	200	
		251	질산나트륨	500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1,, 2, 25
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 25
		384	이소프로필구연산	200	
8.2.3	숙성 비가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른)	250	아질산나트륨	200	
		251	질산나트륨	500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 25
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 25
8.2.4	가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른, 조 리된(큐어링 및 조리된, 건조 및 조리된) 가열(살 균 포함) 가공육 및 통조 림 부분육 포함)	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 25
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 25
8.2.4.1	큐어링 및 가열 가공육류	250	아질산나트륨	125	
		251	질산나트륨	500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 25
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 25
8.2.5	냉동 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른) (해동된 신선 및 조리된	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 25

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	부분육 포함)	320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 25
8.3	분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육				
8.3.1	큐어링된(염장 포함) 비 가열 분쇄 가공육류, 가 금육, 수렵육	220	무수아황산	450	주10
		250	아질산나트륨	200	
		251	질산나트륨	500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 26
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 26
8.3.2	큐어링된(염장 포함) 건 조 비가열 분쇄 가공육 류, 가금육, 수렵육	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	450	주10
		235	피마리신	1 mg/dm2	주 3
		250	아질산나트륨	200	
		251	질산나트륨	500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 26
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 26
		384	이소프로필구연산	200	
8.3.3	숙성 비가열 분쇄 가공육 류, 가금육, 수렵육	220	무수아황산	450	주10
		250	아질산나트륨	200	
		251	질산나트륨	500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 26
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 26
8.3.4	가열 분쇄 가공육류, 가	310	몰식자산프로필	200	주

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	금육, 수렵육 (조리된(큐어링 및 조리된, 건조 및 조리된) 가열(살균 포함) 가공육 및 통조림 분쇄육 (예. 푸아그라 및 파테, 미트볼) 포함)				1,22
		319	터셔리부틸히드로퀴논	100	주 1, 2, 26
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	100	주 1, 2, 26
8.3.4.1	큐어링 및 가열 분쇄 가공육류, 가공육, 수렵육 (예. 조리, 큐어링된 다진 고기, 염장 소고기 통조림 및 런천미트)	386	이.디.티.에이.이나트륨	35	주9
		220	무수아황산	450	주10
		250	아질산나트륨	125	
		251	질산나트륨	500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로퀴논	100	주 1, 2, 26
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	100	주 1, 2, 26
8.3.4.2	가열처리된 햄버거패티 및 유사제품	386	이.디.티.에이.이나트륨	35	주9
		220	무수아황산	450	주10
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로퀴논	100	주 1, 2, 26
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	100	주 1, 2, 26
8.3.4.3	가열처리된 소시지 및 소시지미트 (예. 아침식사용 소시지)	386	이.디.티.에이.이나트륨	35	주9
		220	무수아황산	450	주10
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로퀴논	100	주 1, 2, 26
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	100	주 1, 2, 26

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			룸		
8.3.5	냉동 분쇄 가공육류, 가 금육, 수렵육 (신선, 반조 리, 완조리 제품 (예. 냉 동 반죽을 입힌 치킨핑 거) 포함)	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 26
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 26
8.3.5.1	냉동 햄버거패티 및 유사 제품	220	무수아황산	450	주10
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 26
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 26
9	수산물 및 수산가공품: 해양 척추동물 (어류 및 해양 포유류 (예. 고래)), 해양 무척추동물 (예. 해파리), 연체류(예. 조개, 달팽이), 갑각류(예. 새우, 게, 랍스터) 및 극피동물(예. 성게, 해삼) 포함				
9.1	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	220	무수아황산	100	주10
9.2	수산가공품 (연체류, 갑 각류 및 극피동물류 포 함)				
9.2.1	냉동 (신선 및 부분조리 포함) 수산물, 생선 필릿 및 수산가공품: 연체류, 갑각류, 극피동물류 (예. 냉동 조개, 냉동 대구포, 냉동 게, 냉동 생선, 냉동 랍스터, 냉동 새우, 냉동 어란 및 냉동 연육) 포함	320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	75	주9
9.2.1.1	냉동 연체류, 갑각류 및 극피동물류	220	무수아황산	100	주10
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트	75	주9

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			룸		
9.2.2	냉동 미조리 반죽 입힌 수산물, 생선 필릿 및 수 산가공품: 연체류, 갑각 류, 극피동물류 (예. 반죽 입힌 냉동 피시핑거 및 생선 필릿) 포함)	320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	75	주9
		388	티오디프로피오닉 에시드	200	주1
9.2.3	조리된 수산물 및 수산가 공품(튀김 제외) (조리된 연육, 조리된 생선 페이 스트 및 어란 포함)	386	이.디.티.에이.이나트 룸	50	주9
9.2.3.1	조리된 어단 및 어묵 (튀 김 제외)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	1000	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	1000	주18
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	50	주9
9.2.4	조리된 연체류, 갑각류 및 극피동물류 (튀김 제 외)	220	무수아황산	150	주10
9.2.4.1	조리된 연체류, 갑각류 및 극피동물류의 어단 및 어묵 (튀김 제외)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	1000	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	1000	주18
		220	무수아황산	150	주10
9.2.4.2	조리된 새우 (튀김 제외)	210	안식향산	2000	
		220	무수아황산	150	주10
9.2.4.2.1	조리된 새우: 갈색새우 및 크랑곤 불가리스 새우 (튀김 제외)	210	안식향산	6000	
		220	무수아황산	150	주10
9.2.5	튀긴 어단 및 어묵 (연체 류, 갑각류 및 극피동물 류 포함)	200	소브산	1000	주18
9.2.6	훈제, 건조, 숙성 및 염장	210	안식향산	1000	주18

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	수산가공품 (연체류, 갑 각류, 극피동물류 포함)	214	파라옥시안식향산 에틸	1000	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	1000	주18
		210	안식향산	200	
		220	무수아황산	30	주10
		310	몰식자산프로필	100	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
9.2.6.1	세절된 건조 수산물 (연 체류, 갑각류, 극피동물 류 포함)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	200	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	200	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	200	주18
		220	무수아황산	30	주10
		310	몰식자산프로필	100	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
9.2.6.2	발효 수산가공품	321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	30	주10
		310	몰식자산프로필	100	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
9.2.6.3	염장 수산물	321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		200	소브산	200	
		210	안식향산	200	
		220	무수아황산	30	주10
		310	몰식자산프로필	100	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
9.3	반보존 처리 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑 각류, 극피동물류 포함)				

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
9.3.1	식초, 와인 마리네이드 및 젤리화한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑 각류, 극피동물류 포함)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	2000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	100	주10
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
9.3.2	식초 및 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동 물류 포함)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	2000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	100	주10
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
9.3.3	염장 및 보존료로 부분 보존처리한 연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	2000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	100	주10
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
9.3.3.1	반보존 처리한 캐비어	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	2500	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주18

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	100	주10
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
9.3.4	번보존 처리한 수산물 및 수산가공품: 연체류, 갑 각류, 극피동물류 포함 (예. 전통 오리엔탈 생선 페이스트), 식품유형 9.3.1-9.3.3 및 그 하위식 품유형 제외 (해당될 경 우)	210	안식향산	2000	
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
9.3.4.1	새우 페이스트	210	안식향산	2000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	1000	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	1000	주20
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주 1, 2
9.4	보존 처리된(통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가 공품: 연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함	220	무수아황산	150	주10
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	340	주9
9.4.1	전복 통조림	220	무수아황산	1000	주10
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	340	주9
10	계란가공품				
10.1	저온살균 및 화학보존처	210	안식향산	5000	

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	리된(예. 염장) 액상전란 제품: 전란, 난황, 난백				
10.2	건조 및 열응고한(저온살 균) 계란가공품	386	이.디.티.에이.이나트 룸	200	주 9,15
10.3	계란 기반 디저트 (예. 계 란 커스터드 및 파인베이 커리용 커스터드 필링)	210	안식향산	1000	
		310	몰식자산프로필	90	주1,6
11	설탕 및 식탁용 감미료: 젓당 및 꿀 제외				
11.1	백설탕, 무수텍스트로스, 함수텍스트로스, 과당	220	무수아황산	15	주10
11.2	가루설탕 및 분말포도당	220	무수아황산	15	주10
11.3	연질백설탕, 연질갈색설탕, 포도당 시럽, 건조 포 도당 시럽, 비정제 사탕 수수 설탕	220	무수아황산	20	주10
11.3.1	사탕과자 제조용 건조 포 도당시럽	220	무수아황산	150	주10
11.3.2	사탕과자 제조용 포도당 시럽	220	무수아황산	400	주10
11.4	경지백당	220	무수아황산	70	주10
11.5	갈색설탕 (예. 데메라라 설탕): 식품유형 11.3 및 그 하위식품유형 제외 (해당될 경우)	220	무수아황산	40	주10
11.6	부분 전환된 설탕 용액 및 시럽: 당밀 포함, 식품 유형 11.3 제외	220	무수아황산	70	주10
11.7	기타 설탕 및 시럽(예. 자 일로스, 메이플시럽, 장 식용 설탕 토폵)	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	40	주10
11.8	식탁용 감미료: 고농도 감미료 포함 (예. 아세설프 칼륨 및 소르비톨)	210	안식향산	2000	
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	1000	주 9,16
12	향신료, 콘디멘트, 수프, 소스, 샐러드, 이스트 및 유사제품, 간장, 발효대두 및 대두단백질 분말과 믹스				
12.1	허브 및 향신료 (예. 바 질, 오레가노, 칠리페이 스트, 카레페이스트)	220	무수아황산	150	주10
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	70	주9
12.1.1	카레페이스트	210	안식향산	350	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	350	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	350	주20
		220	무수아황산	150	주10
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	70	주9
12.2	콘디멘트 (예. 연육제, 양 파소금 및 마늘소금) : 콘 디멘트 소스 (예. 케첩, 마요네즈 및 머스타드) 제외	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	200	주10
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	70	주9
12.3	식초 : 사과식초, 와인식 초, 맥아식초, 알코올식 초, 곡물식초, 건포도식 초 및 과일 (와인) 식초 포함	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	100	주10
12.4	머스타드	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	250	주10
		319	터셔리부틸히드로	200	주1

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			퀴논		
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	75	주9
12.4.1	디종머스타드	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	500	주10
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	75	주9
12.5	즉석섭취 수프 및 브로 스: 통조림, 병포장 및 냉 동 포함 (예. 부은, 콩소 메, 물 및 크림기반 수프, 차우더 및 비스크)	200	소브산	500	주22
		210	안식향산	500	주22
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
12.6	수프 및 브로스 믹스 (예. 부은분말 및 큐브, 분말 및 농축 수프, 스톡 큐브 및 분말)	200	소브산	500	주22
		210	안식향산	500	주22
		218	파라옥시안식향산 메틸	175	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
12.7	에멀션 소스 (예. 마요네 즈 및 샐러드드레싱)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	300	주10
		236	개미산	200	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		314	구아약수지	600	주1,2
		319	터셔리부틸히드로	200	주1,2

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			퀴논		
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	100	주9
12.8	비에멀션 소스: 물, 코코 넛밀크, 우유 기반 소스 (예. 바비큐소스, 케첩, 치 즈소스, 크림소스, 우스 터소스, 브라운그레이비 및 칠리 소스)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	300	주10
		236	개미산	200	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		314	구아약수지	600	주1
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	75	주 9
12.9	소스 및 그레이비용 믹스 (예. 치즈소스, 홀랜다이 즈소스 및 샐러드레싱용 믹스)	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	300	주10
		236	개미산	200	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		314	구아약수지	600	주 1
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주1,2
12.10	생선소스 및 굴소스	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	1000	주18

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
		218	파라옥시안식향산 메틸	1000	주18
		220	무수아황산	300	주10
		236	개미산	200	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		314	구아약수지	600	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주1,2
12.11	샐러드 (예. 마카로니샐 러드, 감자샐러드) 및 샌 드위치 스프레드: 식품유 형 4.19, 5.13 및 그 하위 식품유형의 코코아 및 견 과류 기반 스프레드 제외 (해당될 경우)	210	안식향산	1500	
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	100	주9
12.12	이스트 및 유사제품	320	부틸히드록시아니 솔	200	주1
12.13	간장	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	550	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	550	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	550	주18
12.13.1	비발효 간장	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	550	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	550	주18
12.14	발효대두(예. 두유)	210	안식향산	1000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	1000	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	1000	주20
12.15	대두단백질분말 및 믹스 (환원용) (예. 대두음료	210	안식향산	1000	

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	및 홈메이드 연두부용)				
13	음료: 유제품 제외				
13.1	과일 주스	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	800	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		220	무수아황산	50	주10
13.1.1	포도주스 (성찬용 비발 효)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	2000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	2000	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	2000	주18
		220	무수아황산	70	주10
13.2	채소 주스	200	소브산	400	주18
		210	안식향산	160	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	160	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	160	주18
		220	무수아황산	50	주10
13.3	과일주스 농축액	200	소브산	1000	주14, 18
		210	안식향산	800	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		220	무수아황산	50	주10, 14
13.4	채소주스 농축액	200	소브산	2000	주18
		210	안식향산	800	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		220	무수아황산	50	주10
13.5	과일 넥타	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	800	주18

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		220	무수아황산	50	
13.6	채소 넥타	200	소브산	400	주18
		210	안식향산	160	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	160	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	160	주18
		220	무수아황산	50	주10
13.7	과일 넥타 농축액	200	소브산	1000	주14, 18
		210	안식향산	800	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		220	무수아황산	50	주10, 14
13.8	채소 넥타 농축액	200	소브산	2000	주18
		210	안식향산	600	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	600	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	600	주18
		220	무수아황산	50	주10, 14
13.9	물기반 향첨가 음료: 탄 산, 무탄산 제품 및 농축 액, "스포츠", "에너지", " 전해질", 과립음료, 즉석 섭취 커피 및 차음료, 허 브 기반 음료 (예. 아이스 티, 과일향 아이스티, 냉 장 카푸치노 캔음료)	200	소브산	400	주18
		210	안식향산	160	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	160	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	160	주18
		236	개미산	100	
		242	디메틸디카보네이 트	250	주13
		310	몰식자산프로필	1000	주1
		384	이소프로필구연산	200	
		386	이.디.티.에이.이나트	200	주9

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			룸		
		388	티오디프로피오닉 에시드	1000	주11
		512	스테너스클로라이 드	20	주11
13.9.1	과즙기반 음료수 및 건조 진저에일	200	소브산	400	주18
		210	안식향산	160	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	160	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	160	주18
		220	무수아황산	70	주10, 14
		236	개미산	100	
		242	디메틸디카보네이 트	250	주13
		310	몰식자산프로필	1000	주1
		384	이소프로필구연산	200	
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	200	주9
		388	티오디프로피오닉 에시드	1000	주1
		512	스테너스클로라이 드	20	주11
13.9.2	포도당음료: 10리터당 포 도당 시럽이 2.3kg 이상 포함	200	소브산	400	주18
		210	안식향산	800	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		236	개미산	100	
		242	디메틸디카보네이 트	250	주13
		310	몰식자산프로필	1000	주1
		384	이소프로필구연산	200	
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	200	주9
		388	티오디프로피오닉 에시드	1000	주1
		512	스테너스클로라이	20	주11

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			드		
13.9.3	물 기반 향첨가 음료 농 축액(액상 및 고형)	200	소브산	2000	주18
		210	안식향산	800	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		236	개미산	100	
		242	디메틸디카보네이 트	250	주13
		310	몰식자산프로필	1000	주1
		384	이소프로필구연산	200	
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	200	주9
		388	티오디프로피오닉 에시드	1000	주1
		512	스태너스클로라이 드	20	주11
13.10	커피, 커피 대체품, 차, 허브차 및 기타 핫시리얼 및 곡물 음료: 커피 제품 제조용 원두 포함, 코코 아 제외	210	안식향산	1000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	450	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	450	주20
		242	디메틸디카보네이 트	250	주13
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	35	주9
13.10.1	커피 추출물, 고형	210	안식향산	1000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	450	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	450	주20
		220	무수아황산	150	주10
		242	디메틸디카보네이 트	250	주13
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	35	주9
13.11	맥주 및 맥아 음료	210	안식향산	70	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	70	주20
		218	파라옥시안식향산	70	주20

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			메틸		
		220	무수아황산	50	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	25	주9
13.12	사이다 및 페리	200	소브산	200	
		220	무수아황산	200	주10
		242	디 메 틸 디 카 보 네 이 트	250	주13
		1105	리소짐	500	
13.12.1	사이다 및 페리: 알코올 7% 미만 함유	200	소브산	200	주22
		210	안식향산	1000	주22
		220	무수아황산	200	주10
		242	디 메 틸 디 카 보 네 이 트	250	주13
		1105	리소짐	500	
13.13	포도주	200	소브산	400	
		220	무수아황산	350	주10
		242	디 메 틸 디 카 보 네 이 트	200	주13
		1105	리소짐	500	
13.13.1	화이트와인	200	소브산	400	
		220	무수아황산	400	주10
		242	디 메 틸 디 카 보 네 이 트	200	주13
		1105	리소짐	500	
13.14	와인(포도, 사과, 배 이 외) (예. 라이스와인(사 케) 및 스파클링 및 스틸 과일와인)	200	소브산	400	주22
		210	안식향산	1000	주22
		220	무수아황산	200	주10
		242	디 메 틸 디 카 보 네 이 트	250	주13
13.15	꿀술	200	소브산	400	주22
		210	안식향산	1000	주22
		220	무수아황산	200	주10
		242	디 메 틸 디 카 보 네 이 트	200	주13
13.16	알코올 함유 15% 이상 증류주	200	소브산	400	
		220	무수아황산	200	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	25	주9
13.17	향첨가 알코올 음료 (예. 와인, 쿨러타입 증류주, 저도수 청량음료)	200	소브산	400	주22
		210	안식향산	1000	주22
		220	무수아황산	70	주10

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	25	주10
14	즉석섭취 스낵				
14.1	스낵-감자, 곡물, 밀가루 및 전분 기반(뿌리 및 줄 기(괴경), 콩류 및 콩과식 물로부터): 플레인 및 조 미 스낵 (예. 감자칩, 팝 콘 및 조미 크래커), 식품 유형 7.1.2 및 그 하위식 품유형의 플레인 크래커 제외(해당될 경우)	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	50	주10
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		388	티오디프로피오닉 에시드	200	
14.2	가공 견과류: 코팅된 견 과류 및 견과류 믹스(예. 건조과일과 혼합된)	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		388	티오디프로피오닉 에시드	200	
14.3	생선 기반 스낵: 식품유 형 9.2.6 및 그 하위식품 유형의 건조 생선 스낵 제외, 식품유형 8.3.2 및 그 하위식품유형의 건조 육류 스낵 제외 (해당될 경우)	319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		388	티오디프로피오닉 에시드	200	
15	기타식품				
15.1	식품첨가물				
15.1.1	착색료 (허용된 착색료가 용액 형태일 경우)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	2000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	2000	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	2000	주18
15.1.2	허용된 감미료와 물만으 로 구성된 식품 재료	210	안식향산	750	
		214	파라옥시안식향산	250	주17

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			에틸		
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주17
15.1.3	디메틸폴리실록산 (Dimethylpolysiloxane)	200	소브산	1000	주19
		210	안식향산	2000	주19
		214	파라옥시안식향산 에틸	2000	주19
		218	파라옥시안식향산 메틸	2000	주19
		220	무수아황산	1000	주10, 19
15.2	향미료 및 향미 시럽	210	안식향산	800	주19
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주19
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주19
		220	무수아황산	350	주10, 19
15.3	효소				
15.3.1	액상 레닛	210	안식향산	2000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	2000	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	2000	주20
15.3.2	고형 파파인	220	무수아황산	30000	주10
15.3.3	수용액 파파인	200	소브산	1000	주19
		220	무수아황산	5000	주10, 19
15.3.4	명시되지 않은 효소 수용액: 고정효소 수용액 포함	200	소브산	3000	주19
		210	안식향산	3000	주19
		214	파라옥시안식향산 에틸	3000	주19
		218	파라옥시안식향산 메틸	3000	주19
		220	무수아황산	500	주10, 19
15.4	에센셜 오일 및 에센셜 오일 농축액 분리물	310	몰식자산프로필	1000	주1,2
		311	옥틸몰식자산염	1000	주1,2
		312	도데실갈레이트	1000	주1,2
		320	부틸히드록시아니	1000	주1,2

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			솔		
		321	디부틸히드록시톨루엔	1000	주1,2
15.5	(식품 표면에 흐르는 거품)	210	안식향산	10000	주19
		214	파라옥시안식향산에틸	10000	주19
		218	파라옥시안식향산메틸	10000	주19
		220	무수아황산	5000	주10, 19
15.6	젤라틴	220	무수아황산	1000	주10
15.7	젤라틴 캡슐	200	소브산	3000	
15.8	실리콘계 소포제 에멀션	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	2000	주18
		214	파라옥시안식향산에틸	2000	주18
		218	파라옥시안식향산메틸	2000	주18
15.9	액상 팩틴	220	무수아황산	250	주10
15.10	부분 글리세롤 에스테르	310	몰식자산프로필	100	주 1 , 28
		311	옥틸몰식자산염	100	주 1 , 28
		312	도데실갈레이트	100	주 1 , 28
		320	부틸히드록시아니솔	100	주 1 , 28
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주 1 , 28

주석 1. 부틸히드록시아니솔(Butylated hydroxyanisole, BHA), 부틸레이티드하이드록시톨루엔(butylated hydroxytoluene, BHT), 프로필갈레이트(propyl gallate), 옥틸갈레이트(octyl gallate), 도데실갈레이트(dodecyl gallate), 삼차부틸하이드로퀴논(tertiary butylhydroquinone, TBHQ), 티오디프로피온산(thiodipropionate) 및 구아악수지(guaiac resin)의 수치는 식품 중 지방의 무게나 유분 함량과 비교하여 계산된다.

주석 2. 부틸히드록시아니솔(butylated hydroxyanisole), 부틸레이티드하이드록시톨루

엔(butylated hydroxytoluene), 프로필갈레이트(propyl gallate), 도데실갈레이트(dodecyl gallate), 도데실갈레이트(dodecyl gallate) 및 터셔리부틸히드로퀴논(tertiary butylhydroquinone) 의 경우, 다음의 조건이 충족될 경우에 한해 2가지 이상의 식품첨가물을 조합하여 사용할 수 있다; 식품에 들어있는 각 식품첨가물의 양이 최대허용수치 중 퍼센트(%)로 표현되고, 해당 퍼센트(%)의 합이 100을 초과해서는 안 된다.

주석 3. 식품 표면에 피마리신을 뿌리고 최대 깊이 5mm 이내가 되어야 한다.

mg/dm² 는 식품 표면의 20 ppm 에 해당한다.

주석 4. 헥사메틸렌테트라민(hexamethylene tetramine)의 수치는 포름알데히드(formaldehyde)로 계산된다.

주석 5. 소브산과 프로피온산의 경우, 다음의 조건이 충족될 경우에 한해 조합하여 사용할 수 있다; 식품에 들어있는 각 식품 첨가제의 양이 최대허용수치 중 퍼센트(%)로 표현되고, 해당 퍼센트(%)의 합이 100을 초과해서는 안 된다.

주석 6. 프로필갈레이트의 수치는 건조 재료, 건조 중량, 건조 믹스 또는 농도 기준으로 계산된다.

주석 7. 부틸히드록시아니솔(Butylated hydroxyanisole), 부틸레이티드하이드록시톨루엔(butylated hydroxytoluene), 프로필갈레이트(propyl gallate), 옥틸몰식자산염(octyl gallate) 및 도데실 갈레이트(dodecyl gallate)는 가급적 레벨 합계가 200ppm을 초과하지 않고, 개별 최대허용 레벨이 초과되지 않을 경우에 한해 조합하여 사용될 수 있다.

주석 8. 질산나트륨과 아질산나트륨은 다음의 조건이 충족될 경우에 한해 조합하여 사용할 수 있다; 식품에 들어있는 각 식품 첨가제의 양이 최대허용수치 중 퍼센트(%)로 표현되고, 해당 퍼센트(%)의 합이 100을 초과해서는 안 된다.

주석 9. 이.디.티.에이.이나트륨 (Disodium ethylene diamine tetraacetate)의 레벨은 이.디.티.에이.칼슘이나트륨(calcium disodium ethylene diaminetetraacetate) 무수물로 계산된다.

주석 10. 이산화황의 수치는 잔류 이산화황으로 계산된다.

주석 11. 염화제 1 주석은 주석으로 계산된다.

주석 12. 글로콘산철은 철로 계산된다.

주석 13. 최대허용수치란 식품제조과정에서 첨가된 수준을 가리킨다.

주석 14. 관련 식품첨가물 수치는 제조사의 설명에 따라 환원되거나 소비자에게 공급되는 식품 형태로 측정된다.

주석 15. 이.디.티.에이.이나트륨 (Disodium ethylene diamine tetraacetate)는 건조 상태로, 난황의 중량과 비교하여 계산된다.

주석 16. 이.디.티.에이.이나트륨 (Disodium ethylene diamine tetraacetate)의 수치는 고강도 감미료의 건조 무게를 기준으로 계산된다.

주석 17. 파라옥시안식향산에틸과 파라옥시안식향메틸은 다음의 조건이 충족될 경우에 한해 조합하여 사용할 수 있다; 식품에 들어있는 각 식품 첨가제의 양이 최대 허용 수치 중 퍼센트(%)로 표현되고, 해당 퍼센트(%)의 합이 100을 초과해서는 안 된다.

주석 18. 안식향산, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산메틸 및 소브산은 다음의 조건이 충족될 경우에 한해 조합하여 사용할 수 있다; 식품에 들어있는 각 식품 첨가물의 양이 최대허용수치 중 퍼센트(%)로 표현되고, 해당 퍼센트(%)의 합이 100을 초과해서는 안 된다.

주석 19. 안식향산, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산메틸, 소브산 및 이산화황은 다음의 조건이 충족될 경우에 한해 조합하여 사용할 수 있다; 식품에 들어있는 각 식품첨가물의 양이 최대허용수치 중 퍼센트(%)로 표현되고, 해당 퍼센트(%)의 합이 100을 초과해서는 안 된다.

주석 20. 안식향산, 파라옥시안식향산에틸 및 파라옥시안식향산메틸은 다음의 조건이 충족될 경우에 한해 조합하여 사용할 수 있다; 식품에 들어있는 각 식품첨가물의 양이 최대허용수치 중 퍼센트(%)로 표현되고, 해당 퍼센트(%)의 합이 100을 초과해서는 안 된다.

주석 21. 안식향산과 소브산은 수치의 합계가 가능하면 2000ppm을 초과하지 않고, 개별 최대허용 레벨이 초과되지 않을 경우에 한해 조합하여 사용될 수 있다.

주석 22. 안식향산과 소브산은 다음의 조건이 충족될 경우에 한해 조합하여 사용할 수 있다; 식품에 들어있는 각 식품첨가물의 양이 최대허용수치 중 퍼센트(%)로 표현되고, 해당 퍼센트(%)의 합이 100을 초과해서는 안 된다.

주석 23. 부틸히드록시아니솔(Butylated hydroxanisole), 디부틸히드록시아니솔(butylated hydroxytoluene), 프로필갈레이트(propyl gallate), 옥틸 몰식자산염(octyl gallate) 및 도데실 갈레이트(dodecyl gallate)의 수치의 합은 240ppm을 초과하지 않고 몰식자산프로필(propyl gallate), 옥틸 몰식자산염(octyl gallate) 또는 도데실 갈레이트(dodecyl gallate)이나 그 혼합물의 개별 수치가 80ppm을 초과하지 않으며, 부틸히드록시아니솔(butylated hydroxanisole)이나 디부틸히드록시아니솔(butylated hydroxytoluene)또는 그 혼합물의 개별 수치가 160ppm을 초과하지 않을 경우에 한해 조합하여 사용될 수 있다.

주석 24. 탄산구리의 수치는 구리로 계산된다.

주석 25. 건조 제품에만 적용된다.

주석 26. 건조 제품 및 살라미타입 제품에만 적용된다.

주석 27. 이.디.티.에이.이나트륨 (Disodium ethylene diamine tetraacetate) 레벨은 건조 중량 기준으로 계산된다.

주석 28. 부틸히드록시아니솔(Butylated hydroxanisole), 디부틸히드록시아니솔(butylated hydroxytoluene), 프로필갈레이트(propyl gallate), 옥틸 몰식자산염(octyl gallat

e) 및 도데실 갈레이트(dodecyl gallate)는 합계 수치가 300ppm을 초과하지 않고, 물식자산프로필(propyl gallate), 옥틸물식자산염 또는 도데실 갈레이트(dodecyl gallate)나 그 혼합물의 개별 수치가 100ppm을 초과하지 않으며, 부틸히드록시아니솔(butylated hydroxanisole)이나 디부틸히드록시아니솔(butylated hydroxytoluene) 또는 그 혼합물의 개별 수치가 각각 100ppm과 200ppm, 또는 그 혼합물이 200ppm을 초과하지 않을 경우에 한해 조합하여 사용될 수 있다.

(부표 1 은 2008 년 제 85 호 법률공고로 인해 대체)

부록 1A

항목	1열	2열
	부표1에 명시된 허용된 식품첨가물 (INS 번호 포함)	사용가능한 허용된 식품첨가물 대체재 (INS 번호 포함) (제 1열에 나와 있는 허용된 식품첨가물로 계산)
1	소브산 (200)	소브산나트륨 (201) 소브산칼륨 (202) 소브산칼슘 (203)
2	안식향산 (210)	안식향산나트륨 (211) 안식향산칼륨 (212) 안식향산칼슘 (213)
3	파라옥시안식향산에틸 (214)	에틸 파라히드록시안식향산 에스테르 나 트륨 (215)
4	파라옥시안식향산메틸 (218)	메틸 파라히드록시안식향산 에스테르 나 트륨 (219)
5	무수아황산 (220)	아황산나트륨 (221) 아황산수소나트륨 (222) 메타중아황산나트륨 (223) 메타중아황산칼륨 (224) 아황산칼륨 (225) 아황산칼슘 (226) 칼슘히드로겐설파이트 (227) 아황산칼륨 (228) 나트륨티오설파이트 (539) 아황산
6	오르토페닐페놀 (231)	나트륨 오르토페닐페놀 (232)
7	아질산나트륨 (250)	포타슘나이트라이트 (249)
8	질산나트륨 (251)	질산칼륨 (252)
9	프로피온산 (280)	프로피온산나트륨 (281) 프로피온산칼슘 (282) 포타슘프로피오네이트 (283)
10	이.디.티.에이.이나트륨 (386)	이.디.티.에이.칼슘이나트륨 (385)
11	티오디프로피오닉에시드 (388)	디라우릴티오디프로 피오네이트 (389)

(Schedule 1A added L.N. 85 of 2008)

부록 2. 보존료 혹은 항산화제 포함 식품의 라벨, 보존료 혹은 항산화제의 라벨 및 허용 보존료 초과 식품에 대한 규정

1. 부표에 나열된 라벨 규정에 적용되는 보존료 함유 식품(해당식품)은 소시지, 소시지 고기, 액상 커피 에센스, 액상 티 에센스, 젓갈 및 소스(안식향산의 중량이 800ppm 을 초과할 때), 그리고 성찬식에서 사용하는 발효되지 않은 포도즙 제품과 항산화제가 함유된 제품이다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

2. (1) 제 6조와 관련된 모든 용기에 반드시 라벨을 부착해야 하며, 다음의 양식에 따라 뚜렷하고 잘 보이도록 설명을 인쇄되어야 한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

(x)	CONTAIN(S)	
		PRESERVATIVE (S)

(2) 해당 설명을 기재할 때 (X)에 "This" 혹은 "These" 글자를 추가한 다음, 그 뒤에 본 부표 제 1 조에서 설명한 식품의 상용 혹은 일반 명칭을 추가한다.

(3) 본 규례가 성찬식에서 사용되는 발효되지 않은 포도즙 제품에 적용되는 경우 반드시 설명에 "and is not intended for use as a beverage" 글자를 추가해야 한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

3. 상술한 모든 식품에 항산화제가 함유되면 라벨로 표시해야 하며, 함유된 모든 첨가 항산화제를 인쇄한다.

(a) 해당 항산화제의 정확한 명칭 설명, 그리고

(b) 해당 항산화제의 최고 함량은 ppm(중량으로 계산)으로 계산한다.

4. (1)과 제 3(3) 및 (4)조의 관련 설명은 다음의 설명 양식에 따라 확실하게 인쇄한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

(x) NOT MORE THAN
(Y) PERCENT OF (Z)
(Y) PERCENT OF (Z)

AND IS/ARE NOT FOR RETAIL
SALE

- (2) 해당 설명을 기재할 때 (X)에 “This” 혹은 “These” 글자를 추가하고, 그 뒤에 식품의 상용 혹은 일반 명칭을 추가해야 한다. (Y)에 문자 및 숫자(예; “seventy (70)”)로 식품에 함유된 각종 보존료를 함량으로 계산한 최고 백분율(가장 가까운 정수로 조정)을 추가하고, (Z)에 해당 백분율과 관련한 보존료의 정확한 명칭 설명을 추가한다. 하지만 해당 설명 속의 “percent” 글자는 “parts per million” 글자로 대체할 수 있으며, 이런 상황에서 (Y)에 추가한 문자와 숫자는 식품에 함유된 각종 보존료를 중량에 따라 계산한 ppm이다.

5. (1) 제 5(1)조와 관련된 모든 용기에 라벨을 부착해야 하며, 다음의 양식에 따라 또렷하고 잘 보이도록 설명을 인쇄되어야 한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

THIS PRESERVATIVE CONTAINS
(X) PERCENT OF (Y)
(X) PERCENT OF (Y)

- (2) 해당 설명을 기재할 때, (X)에 문자 및 숫자(예; “seventy (70)”)로 해당 용기 내 물질에 함유된 각종 보존료를 중량에 따라 계산한 백분율(가장 가까운 정수로 조정)을 추가해야 하며, (Y)에 해당 백분율과 관련한 보존료의 정확한 명칭 설명을 추가해야 한다. 하지만 해당 설명 속의 “percent” 글자는 “parts per million” 글자로 대체할 수 있으며, 이런 상황에서 (X)에 추가한 문자와 숫자는 식품에 함유된 각종 보존료를 중량에 따라 계산한 ppm이다.

6. (1) 항산화제에 속한다면 제 5(1)조와 관련된 모든 용기에 라벨을 부착해야 하며 다음의 양식에 따라 설명을 인쇄한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

This antioxidant contains
(X)
(Y)

- (2) 각 항목 해당 설명의 (X)에는 모두 숫자 혹은 문자와 데이터로 해당 용기에 담긴 제품에 함유된 각종 항산화제를 중량에 따라 계산한 정확한 백분율 혹은 ppm(분수는 계산하지 않고 가장 가까운 정수로 조정)의 진실된 설명과 해당 항목의 설명

과 관련한 각종 향산화제의 정확한 명칭 설명을 추가한다. 설명의 (Y)에는 해당 용기에 담긴 조제품에 함유된 모든 기타물질의 정확한 명칭 설명을 추가해야 한다. 해당 물질은 1 가지 이상으로 제조업체에서 조제품을 판매할 때 해당 물질이 조제품에 차지하는 중량의 비율(중량에 따라 계산)에 따라 내림차순으로 해당 물질의 정확한 명칭을 설명해야 한다.

7. 본 부표 각 항목의 설명은 모두 진한 색 글자체를 확실하게 읽을 수 있도록 연한 색 바탕에 혹은 연한 색 글자체를 확실하게 읽을 수 있도록 진한 색 바탕에 작성해야 하며, 글자체의 높이는 3mm 이상이어야 한다. 설명은 반드시 둘레선 안에 인쇄하고, 둘레선 내 기타 내용을 인쇄해서는 안 된다. 해당 설명 안의 글자와 숫자의 크기 및 색상이 모두 일치해야 하며, 둘레선 내 바탕색 역시 일치해야 한다. 하지만 해당 글자의 첫 번째 알파벳은 다른 알파벳보다 클 수 있다. (1979 년 제 89 호 법률 공고)
8. 본 부표에서 규정한 라벨은 포장물 혹은 용기에 견고하게 부착되거나 포장 혹은 용기의 일부분이어야 한다. 어떠한 상황에서도 확실하게 확인될 수 있어야 한다. 물품의 명칭, 상표 혹은 브랜드를 상징하는 디자인이 라벨에 기재되어 있거나, 제조업체 혹은 판매업체 명칭 및 주소가 라벨의 일부로서 인쇄된 경우, 주요 라벨의 일부분 혹은 주요 라벨 옆에 독립 라벨로 부착될 수 있다.
9. 다음의 모든 상황에서 본 부표에서 제시된 신고는 읽기 쉬운 중문(Chinese characters)으로 인쇄되어야 한다.
 - (a) 포장물 혹은 용기의 물품이 홍콩에서 제조, 가공 처리 혹은 포장된 것일 때 혹은
 - (b) 포장물 혹은 용기 내 식품이 홍콩으로 수입되어 홍콩에서 판매될 때, 중문으로 인쇄된 라벨 혹은 마크를 부착한다.
10. 라벨, 포장물 혹은 용기에 규정된 신고의 설명이나 혹은 주석(보존료 혹은 향산화제의 사용 방법 제외)이 부착되어서는 안 된다.

1.2

식품착색료 규정

(제 132장 55절)

1조. 인용

본 규례는 식품착색료규정으로 인용될 수 있다.

2조. 해석

본 규정에서, 문맥상 달리 요구되지 않는 한-

“항공환적화물”(air transhipment cargo)은 수출입법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“항공환승화물”(air transit cargo)은 항공기로 수입 및 위탁 수출되는 환승을 위한 모든 품목을 의미한다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“환승 물품”(article in transit)은 수출입법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“홍콩국제공항 화물환적구역”(cargo transhipment area of Hong Kong International Airport)은 수출입법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“색소 색인 번호”(Colour Index Number)는 영국 염색·컬러리스트협회(British Society of Dyers and Colourists) 및 미국 섬유화학컬러리스트협회(American Association of Textile Chemists and Colourists)에 의해 정리된 색소 색인에 사용되는 식별 번호를 의미한다. (1993 년 제 368 호 법률공고)

“허용된 착색료”(permitted colouring matter)는 부록 1 에 명시된 착색물질이나 명시된 착색물질 한 가지 이상의 조합을 의미한다.

“가공처리”(processed)란 훈제 또는 식품이 자연 상태에서, 그 본질이 실질적으로 변화하게 되는 어떠한 가공처리 및 공정도 포함된다. 단, 발골, 탈피, 분쇄, 절단, 세척 또는 표면 제거는 가공처리에 해당되지 아니하며, “미가공처리”(unprocessed)이라는 용어도 이에 따라 해석된다.

“판매”(sell)란 출고(sale)를 위한 노출 또는 제안, 또는 출고(sale) 목적의 보관이 포함되며, “출고”(sale)란 용어도 이에 따라 해석된다.

“채소”(vegetable) 는 두류도 포함된다.

3조. 허용된 착색료 외의 착색료 사용제한

식용 목적으로 판매되는 식품에는 허용된 착색료 외의 착색물질이 첨가되어선 아니 되며, 본 규제 조항과 부합하지 않는 식품은 그 누구도 홍콩으로 판매, 위탁, 납품, 또는 수입할 수 없다.

(1986 년제 10 호 제 32(2)조)

4조. 특정 상품 착색료 사용 금지

(1) 육류, 야생고기, 가금류, 생선, 과일 또는 채소와 같이 익히거나 가공처리되지 않은 상태에서 식용을 목적으로 판매되는 식품은 표시 목적 외에 어떠한 착색료도 추가되어서는 안 된다. 단, 다음과 같은 조건을 갖춘 경우, 감귤류 과일에는 허용된 착색료를 첨가할 수 있다.

(a) 해당 과일류 표면에 허용된 착색료로 “착색료 첨가” 글귀를 표기할 것. 그리고

(b) 해당 글귀는 뚜렷하고 잘 읽히도록 인쇄되어야 하며, 한 눈에 들어오는 크기여야 한다.

(2) 그 누구도 제 (1)항에 언급되었으며, 해당 조항에 부합하지 않은 식품을 홍콩으로 판매, 위탁, 납품 또는 수입할 수 없다.

(1986 년 제 10 호 제 32(2)조)

5조. 허용된 착색료 이외의 착색료 판매 혹은 홍보 제한

(1) 누구도 식품에 허용되지 않은 착색료를 판매 혹은 판매를 위해 홍보해서는 안 된다.

(2) 제(1)항에서 책정한 홍보물 발행 관련 범죄 행위에 제기된 법률절차에서 피고인이 본인의 업무가 홍보물 발행 혹은 발행을 위한 준비작업이라는 것을 증명하고 관련 홍보물이 본인의 통상적인 업무 활동 중 발행한 것이라면 면책번호가 될 수 있다.

(3) 누구도 식품에 사용되는 착색료 혹은 색소 및 향미료 화합물을 판매, 위탁 혹은 납품해서는 안 된다. 하지만 부표 2 규정에 부합하는 라벨을 부착한 용기에 담을 경우 이러한 제한을 받지 않는다.

5A조. 항공환승화물 혹은 항공환적화물의 적용

(1) 제 3 및 4(2)조에서 설명한 식품이 항공환승화물 혹은 항공환적화물일 경우, 해당 식품의 수입으로 적용되지 않는다. 하지만 해상 식품이 홍콩으로 반출된 기간 공항 화물 환적구역을 벗어난 경우, 제 3 및 4(2)조(어떠한 상황에 속하는지에 따라 결정)를 시행한다.

(a) 해당 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 수입으로 간주한다. 그리고

(b) 해당 식품을 항공환승화물 혹은 항공환적화물로 홍콩에 들여왔거나 해당 식품을 이렇게 홍콩에 가져온 사람은 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 해당 식품을 수입한 사람으로 간주한다. (a) 혹은 (b)에서 지정한 범위를 벗어난 경우 본 조항이 적용되지 않고 제 3 및 4(2)조(어떠한 상황에 속하는지에 따라 결정)가 효력을 가지게 된다.

(2) 누군가 제 6 조에서 규정한 범죄 행위를 하였다고 고발 기소한 법률절차에서 만약

(a) 해당 법률절차가 제 3 혹은 4(2)조에서 서술한 항공환승화물 혹은 항공환적화물인 식품일 때,

(b) 기소자는 해당 식품이 홍콩으로 반출된 기간 공항 화물 환적구역을 벗어났다는 것을 증명해야 할 때, 당사자가 이미 해당 식품이 이 구역을 떠나지 않도록 합리적인 과정을 채택하고 합리적인 노력을 기울였다는 것을 증명하면 이것으로 면책번호가 될 수 있다.

(3) 어떠한 법률절차에서 제(2)항에서 규정한 면책번호 관련 사항으로 해당 범죄 행위의 발생이-

(a) 제삼자의 소행 혹은 과실로 인한 것이거나,

(b) 제삼자가 제공한 데이터에 의존해 발생한 것일 때, 피고인이 해당 법률절차 10 일 전 혹은 그 이전에 청문해 기소자에게 서면 통보를 전달했을 때, 피고인이 이 통보를 전달할 때 알고 있는 -

(i) 제삼자의 모든 상세정보 및

(ii) 해당 소행, 과실 혹은 자료의 모든 상세정보를 제공하는 경우에는 면책번호가 된다.

(4) 누군가 제(2)항에서 제정한 면책번호 인용할 때, 근거가 되는 이유가 제삼자가 제공한 데이터에 의존한 것일 때, 특히 아래의 사항을 고려한 후 해당 자료 의존이 어떠한 경우에서도 합리적이었다는 것을 증명할 수 없다면 해당 면책번호를 인용할 수 없다.

(a) 해당 데이터를 확인하기 위해 채택한 절차가 데이터 확인을 위해 마땅히 채택해야 할 절차이다. 그리고

(b) 그가 해당 자료를 신뢰하지 않을 하등의 이유가 없다.

(2000 년 제 29 호 제 5 조)

6조. 범죄 행위 및 벌칙

제 3, 4, 5(1) 혹은 (3)조의 조문을 위반할 경우 범죄 행위에 속하며 약식절차로 선고가 내려지고, 5 등급 벌금 및 6 개월 금고에 처할 수 있다. 해당 범죄 행위가 지속된 범죄 행위일 경우, 해당 범죄 행위의 지속기간 내 매일 \$300의 벌금을 부과한다.

(1987 년 제 326 호 법률공고; 1996 년 제 177 호 법률공고)

7조. 소송 제기 시 사용 가능한 명의

형사 범죄 고발·기소와 관련된 기타 성문법규의 조문을 침해하지 않고 법무부 장관의 형사 범죄 고발·기소관련 권한을 침해하지 않는 원칙에서 본 규례의 모든 조문에서 제정한 범죄 행위에 대한 고발·기소는 모두 식품환경위생처 처장의 명의로 제기된다.

(1965 년 제 107 호 법률공고; 1997 년 제 362 호 법률공고; 1999 년 제 78 호 제 7 조)

부표 1조. 허용된 착색료

[제 2 조]

제 1 부 - 콜타르 색소

색소 일반명칭	과학명	색소 색인번호 (1982)
식용색소적색제40호	disodium salt of 6-hydroxy-5-[(2-methoxy-5-methyl-4- sulphophenyl)- azo]-2-naphthalene-sulphonic acid.	16035
식용색소적색제2호	trisodium salt of 1-(4-sulpho-1-naphthylazo)-2-naphthol-3; 6- disulphonic acid.	16185
브릴리언트 블랙 BN	tetrasodium salt of 8-acetamido-2- (7-sulpho-4-p-sulphophenylazo)-1- naphthylazo)-1-naphthol-3; 5-disulphonic acid.	28440
식용색소청색제1호 (Brilliant Blue FD & C No. 1)	disodium salt of 4-(4-(Nethyl-p-sulphobenzylamino)-phenyl) -(2-sulphoniumphenyl)-methylene-(1-(Nethyl-N-p-sulphobenzyl)-2l 5-cyclohexadien-imine).	42090
브라운 FK	a mixture consisting essentially of the disodium salt of 1:3-diamino-4:6-di-(p-sulphophenylazo) benzene and the sodium salt of 2:4-diamino-5-(p-sulphophenylazo) toluene.	-
카아르모이신(아조루빈)	disodium salt of 2-(4-sulpho-l-naphthylazo)-l-naphthol-4-sulphonic acid.	14720
초콜렛 브라운 HT	disodium salt of 2,4-dihydroxy-3;5-di-(4-sulpho-l-naphthylazo) benzyl alcohol.	20285
식용색소적색제3호(B S)	disodium or dipotassium salt of 2;4;5;7-tetra-iodo-f luorescein.	45430
그린 S	sodium salt of di-(p-dimethylaminophenyl)-2-hydroxy-3;6- disulphonaphthylmethanol andydride.	44090
식용색소청색제2호 (인디고카민)	disodium salt of indigotin-5;5'-disulphonic acid.	73015
리틀 루빈 BK	disodium salt of 3-hydroxy-4-[(2-sulpho-p-tolyl)azo]-2- naphthoic acid.	15850
파텐트 블루 V	calcium salt of (4-[x-(p-(diethylamino) phenyl)-5-hydroxy-2l 4- disulphobenzylidene]-2l 5-cyclohexadien-1-ylidene) diethyl -ammonium hydroxide inner salt.	42051
퀴놀린 옐로우	disodium salt of disulphonic acid of 2-(2 quinolyl)-1l3-indandione.	47005
식용색소황색제5호	disodium salt of 1-p-sulphophenylazo-2-naphthol-6-sulphonic acid.	15985
식용색소황색제4호	trisodium salt of 5-hydroxy-1-p-sulphophenyl-4-p-sulphophenylazo- pyrazole-3-carboxylic acid.	19140

(L.N. 98 of 2008)

제 II 부 - 기타색소

분류	색소 색인번호 (1982)
카라멜색소(Caramel)	
코치닐(Cochineal) (카민산)	
식용 과일 또는 채소에서 추출한 천연색소 혹은 천연색소에서 분리되거나 합성된 색소	75470
그리고 다음과 같은 색소를 포함한다 -	
(a) 안나토(Annatto)	75120
(b) 송연(Vegetable Black)	-
(c) 카로틴(Carotenes)	75130
(d) β-아포-8'-카로티날 (Beta-Apo-8'-carotenal)	40820
(e) β-아포-8'-카로티날산 에틸에스테르 (Beta-Apo-8'-carotenoic acid ethyl ester)	40825
(f) 구리복합체를 포함한 크로로필과 크로로필린 Chlorophylls and Chlorophyllins including Copper complexes	75810
(g) 사프란(Saffron)	75815
(h) 울금(Tumeric) (커큐민 Curcumin)	75100
산화철광물 (Iron Oxides)	75300
이산화티타늄(Titanium dioxide)	77491
당의 알약 외부에 사용되는 색소 및 당의가 밀가루로 만들어진 디저트 장식에 사용되는 박 혹은 분말형태의 은(Silver) 금(Gold) 및 알루미늄(Aluminium)	-
부표에 나열된 수용성 색소의 알루미늄염(Aluminium) 또는 칼슘염(레이크) (Calcium salts (lakes))	

(L.N. 368 of 1993; 17 of 2018s. 57)

부표 2조. 착색료, 색소 및 향미료 화합물의 라벨

1. 제 5(3)조와 관련된 용기는 모두 라벨을 부착해야 하며 다음 중 하나의 신고 양식에 따라 중문과 영문으로 정확하게 사실을 서술해야 한다.

착색료에 대해서는 -

THIS FOOD COLOUR CONFORMS TO THE
LEGAL REQUIREMENTS OF HONG KONG
이 식품의 색소는 홍콩 법례 규정에 부합한다.

색소 및 향미료 화합물에 대해서는-

THE FOOD COLOUR IN THIS COMPOUND
CONFORMS TO THE LEGAL REQUIREMENTS
OF HONG KONG
이 화합물 속 식품 색소는 홍콩 법례 규정에
부합한다.

하지만 용기의 적재 중량이 100g 혹은 100mL 이하이면(상황에 따라 결정) 라벨에 중문과 영문으로 확실하게 읽을 수 있도록 "식품색소"(FOOD COLOUR), "식품색소 및 향미료 화합물"(FOOD COLOUR AND FLAVOURING COMPOUND)(상황에 따라 결정) 혹은 같은 의미의 신고내용을 인쇄해도 충분하다.

(1979 년 제 89 호 법률공고)

2. 모든 신고내용은 짙은 색 해서체로 확실하게 읽을 수 있도록 연한 색 바탕에 인쇄한다. 앞의 단서에 따라 규정 처리한 것을 제외하고, 각 항목 모두 둘레선 안에 인쇄되어야 하며 둘레선 안에 다른 것을 인쇄해서는 안 된다. 적재 중량이 1kg 혹은 1L(상황에 따라 결정)를 초과하는 용기에 사용되는 글자체 높이는 5mm 이상이어야 한다. 적재 중량이 1kg 혹은 1L 이하지만 100g 혹은 100mL 이상인(상황에 따라 결정) 용기에 사용되는 글자체 높이는 3mm 이상이어야 한다.

(1979 년 제 89 호 법률공고)

3. 라벨이 단단하게 포장물 혹은 용기에 부착되어 있거나 포장물 혹은 용기의 일부일 때 어떠한 상황에서도 확실하게 볼 수 있는 위치에 부착하며 주요 라벨의 일부 혹은 주요 라벨에 인접한 독립 라벨이어야 한다.

1.3

식품감미료 규정 (제 132장 제 55 및 143 절)

1조. 인용

본 규례는 식품 감미료 규정으로 인용될 수 있다.

2조. 해석

본 규정에서, 문맥상 달리 요구되지 않는 한 -

5

“항공환적화물”(air transhipment cargo)은 수출입법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“항공환승화물”(air transit cargo) 은 항공기로 수입 및 위탁 수출되는 환승을 위한 모든 품목을 의미한다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“환승 물품”(article in transit)은 수출입법규(제 60 장) 제 2조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“탄수화물”(carbohydrate)이란 탄소, 수소, 및 산소만을 함유한 물질로, 수소와 산소의 비율이 수중에서도 같은 비율을 유지하는 물질을 말한다.

“홍콩국제공항 화물환적구역”(cargo transhipment area of Hong Kong International Airport)은 수출입법규(제 60 장)제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“판매”(sell)란 판매를 위한 계약, 노출 또는 판매 목적의 보관이 포함된다.

“당”(sugar)이란 단맛을 갖는 모든 수용성 탄수화물을 말한다.

“감미료”(sweetner)는 단맛을 가진 모든 화합물을 의미하며, 당류나 기타 탄수화물 또는 다가 알코올은 포함하지 않는다. (2003 년 제 255 호 법률공고)

3조. 감미료 판매 및 사용 제한

- (1) 부표에 명시되지 않은 감미료를 그 누구도 판매, 위탁, 납품, 또는 수입할 수 없다.
- (2) 부표에 명시되지 않은 감미료가 함유된 식품을 그 누구도 판매, 위탁, 납품, 또는 수입할 수 없다.

3A조. 항공환승화물 혹은 항공환적화물의 적용

- (1) 제 3조에서 서술한 감미료 또는 식품이 항공환승화물 혹은 항공환적화물일 경우, 해당 조항은 이 감미료 또는 식품 수입에 적용되지 않는다. 그러나 해당 감미료 또는 식품이 홍콩으로 반출된 기간 공항 화물 환적구역을 벗어난 경우, 이 조항을 적용한다. (2003 년 제 225 호 법률공고)
 - (a) 해당 감미료 또는 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 수입으로 간주한다. 그리고
 - (b) 해당 감미료 또는 식품을 항공환승화물 혹은 항공환적화물로 홍콩에 들여왔거나 해당 감미료 또는 식품을 이렇게 홍콩에 가져온 사람은 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 해당 감미료 또는 식품을 수입한 사람으로 간주한다. (a) 혹은 (b)에서 지정한 범위를 벗어난 경우 본 조항이 적용되지 않고 제 3조 조항이 효력을 가지게 된다.
- (2) 누군가 제 4 조에서 규정한 범죄 행위를 하였다고 고발 기소한 법률절차에서 만약

(a) 해당 법률절차가 제 3 조에서 서술한 수입과 관련되고 항공환승화물 혹은 항공환적화물인 감미료 또는 식품일 때,

(b) 기소자는 해당 감미료 또는 식품이 홍콩으로 반출된 기간 공항 화물 환적구역을 벗어났다는 것을 증명해야 한다. 당사자가 이미 해당감미료 또는 식품이 이 구역을 떠나지 않도록 합리적인 과정을 채택하고 합리적인 노력을 기울였다는 것을 증명하면 이것으로 면책변호가 될 수 있다.

(3) 어떠한 법률절차에서 제 (2)항에서 규정한 면책변호 관련 사항이란 해당 범죄 행위의 발생이

(a) 제삼자의 소행 혹은 과실로 인한 것이거나

(b) 제삼자가 제공한 데이터에 의존해 발생한 것일 때, 피고인은 법원의 허가 없이 해당 면책변호를 인용해서는 안 된다. 피고인이 해당 법률절차 10 일 전 혹은 그 이전에 청문해 기소자에게 서면 통보를 전달했을 때, 피고인이 이 통보를 전달할 때 알고 있는 -

(i) 제삼자의 모든 상세정보 및

(ii) 해당 소행, 과실 혹은 자료의 모든 상세정보를 제공하는 경우에는 면책변호가 된다.

(4) 누군가 제 (2)항에서 제정한 면책변호를 인용할 때, 근거가 되는 이유가 제삼자가 제공한 데이터에 의존한 것일 때, 특히 아래의 사항을 고려한 후 해당 자료 의존이 어떠한 경우에서도 합리적이었다는 것을 증명할 수 없다면 해당 면책변호를 인용할 수 없다.

(a) 해당 데이터를 확인하기 위해 채택한 절차가 데이터 확인을 위해 마땅히 채택해야 할 절차이다.

(b) 그가 해당 자료를 신뢰하지 않을 하등의 이유가 없다.

(2000 년 제 29 호 제 5 조; 2003 년 제 225 호 법률공지)

4조. 범죄 행위 및 벌칙

제 3 조의 조문을 위반할 경우 범죄 행위에 속하며 약식절차로 선고가 내려지고 5 등급 벌금 및 6 개월 금고에 처할 수 있다.

(1983 년 제 299 호 법률공고; 1987 년 제 328 호 법률공고; 1996년 제 177 호
법률공고)

5조. 소송 제기 시 사용 가능한 명의

형사 범죄 고발·기소와 관련된 기타 성문법규의 조문을 침해하지 않고 법무부 장관의 형사 범죄 고발·기소관련 권한을 침해하지 않는 원칙에서 본 규례의 모든 조문에서 제정한 범죄 행위에 대한 고발·기소는 모두 식품환경위생처 처장의 명의로 제기된다.

(L.N. 362 of 1997; 78 of 1999 s. 7)

부표

허용된 감미료

1. 아세설팜칼륨(AcesulfamePotassium)
2. 알리탐(Alitame)
3. 아스파탐(Aspartame)
4. 아스파탐-아세설팜염(Aspartame-acesulfameSalt)
5. 시클라믹에시드(과 나트륨, 포타슘, 칼슘염) (Cyclamic Acid (and Sodium, Potassium, Calcium Salts))
6. 사카린(과 나트륨, 포타슘, 칼슘염) (Saccharin (and Sodium, Potassium, Calcium Salts))
7. 수크랄로스 (Sucralose)
8. 토마틴 (Thaumatococin)
9. 네오타 (Neotame) (2010 년 제 61 호 법률공고)
10. 스테비올배당체 (Steviol Glycosides) (2010 년 제 61 호 법률공고)

(2003 년 제 225 호 법률공고 부표대체)

**II. 홍콩
유해물질
관련 규정**

2.1

식품 유해물질 규정

(제 132장 하위규정)

[1983년 5월 27일]

(형식 체인지 – E. R. 2 of 2012)

1조. 인용 및 발효일

- (1) 본 규례는 식품유해물질 규정으로 인용될 수 있다.
- (2) 부표 1 제 2 항에 의거하여, 제 3 조는 1985년 1월 1일부터 발효된다.

2조. 해석

본 규정에서, 문맥상 달리 요구되지 않는 한 -

“항공환적화물”(air transhipment cargo) 수출입법규(제 60장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)’

“항공환승화물”(air transit cargo) 은 항공기로 수입 및 위탁 수출되는 환승을 위한 모든 품목을 의미한다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“환승물품”(article in transit) 수출입법규(제 60장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“홍콩국제공항 화물관적구역”(cargo transhipment area of Hong Kong International Airport) 수출입법규(제 60장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“연유”(condensed milk) 조제 과정(조제방법은 일부의 수분을 증발, 설탕 가미 여부 상관 없음)을 거친 우유류 및 아래와 같은 것을 포함

- (a) 탈지유 또는 부분 탈지유를 조제 과정을 거쳐 만든 우유류 또는
- (b) 연유 (2011 년 제 173 호 법률공고)

“분유”(dried milk) 응축한 고체 형태 혹은 수분을 제거한 분말 형태의 우유류를 말한다. 단맛을 첨가했거나, 변화 또는 혼합과 상관없고, 탈지유 또는 부분탈지유로 만든 우유류도 해당된다. (2011 년 제 173 호 법률공고)

“지방산”(fatty acid) 기름 또는 지방을 가수분해하여 얻어진 유기산, 그리고 기름 또는 지방에 함유된 유리상태의 유기산이다.

“생선”(fish) 패류 이외에는 활어는 포함하지 않는다. (1986 년 제 173 호 법률공고)

“식용동물”(food animal) 식용을 위해 사육되는 동물 또는 조류를 의미한다. (2001 년 제 148 호 법률공고)

“육류”(meat) 사람이 섭취하기 위한 -

- (a) 각종 동물의 고기살 또는 식용 가능한 부위(피 포함) 또는
- (b) 각종 조류의 고기살 또는 식용 가능한 부위(피 포함). (1986 년 제 173 호 법률공고; 2001 년 제 148 호 법률공고)

“우유류”(milk) 소, 버팔로, 염소의 젖을 의미하며, 크림, 탈지유 및 우유음료를 포함한다. 그러나 분유, 연유 혹은 환원유는 포함되지 않는다. (2008년 제 215호 법률공고 및 2008년 제 253 호 법률공고)

“우유음료”(milk beverage) 식품첨가물 또는 기타물질의 함유와 상관없이, 액체유지와 우유에서 나온 기타 고체를 합성하여 만든 음료이다. (2008 년 제 215 호 법률공고 및 2008 년 제 253 호 법률공고)

“기름 또는 지방”(oil or fat) 각종 동물, 조류, 생선 또는 식물로부터 추출된 기름 또는 지방이며, 어떠한 에센셜오일도 여기에는 포함되지 않는다.

“땅콩”(peanut) 땅콩 또는 두과 식물 낙화생의 씨앗을 의미한다.

“땅콩제품”(peanut products)은 땅콩기름 또는 땅콩이 함유된 제품을 포함한다.

“환원유”(reconstituted milk) 우유성분(유지 및 우유에서 추출된 기타 고체, 비우유류 물질이 비 포함)과 물을 혼합하여 만든 제품이며, 냉동 연유를 녹여 만든 제품을 포함한다. (2011 년 제 173 호 법률공고)

“판매”(sell) 판매를 위한 계약, 노출 또는 판매 목적의 보관이 포함된다.

“탈지유”(skimmed milk) 탈지유와 기계적 탈지유를 포함한다. (2011 년 제 173 호 법률공고)

(1985 년 제 67 호 법률공고; 1987 년 제 331 호 법률공고; 2001 년 제 148 호 법률공고; 2012 년 제 2 호 편집수정기록)

3조. 특정물질의 농도가 과도한 식품의 수입과 판매 금지

부표 1 내 D 단에 나열된 식품유형에 상응하는 B 단 내 물질, 혹은 C 단에 묘사된 물질이 있을 경우, 해당 농도가 E 단에 명시된 농도를 초과한 식품은 누구도 수입, 위탁, 납품, 제조 혹은 판매하여 사람으로 하여금 섭취하게 해서는 안 된다.

(2001 년 제 148 호 법률공고)

3A조. 금지물질이 함유된 생선, 육류 또는 우유 등의 수입과 판매 금지

부표 2 에 명시된 물질이 함유된 육류, 우유, 분유, 연유 또는 환원유는 누구도 수입, 판매, 위탁, 납품할 수 없다.

(2001 년 제 148 호 법률공고; 2001 년 제 230 호 법령공고; 2011 년 제 173 호 법률공고)

3B조. 항공 국경 통과 혹은 항공환적화물의 적용

(1) 제 3 조에서 서술한 식품이 항공환승화물 혹은 항공환적화물일 경우, 해당조항은 이 식품 수입에 적용되지 않는다. 그러나 해당 식품이 홍콩으로 반출된 기간 공항 화물 환적구역을 벗어난 경우, 이 조항을 적용한다.

(a) 해당 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 수입으로 간주한다. 그리고

(b) 해당 식품을 항공환승화물 혹은 항공환적화물로 홍콩에 들여왔거나 해당 식품을 이렇게 홍콩에 가져온 사람은 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 해당 식품을 수입한 사람으로 간주한다. (a) 혹은 (b)에서 지정한 범위 이외에는 본 조항이 적용되지 않고 제 3 조의 조항이 효력을 가지게 된다.

(2) 누군가 제 5조에서 규정한 범죄 행위를 하였다고 고발 기소한 법률절차에서 만약

(a) 해당 법률절차가 제 3 조에서 서술한 수입과 관련되고 항공환승화물 혹은 항공환적화물 식품일 때,

(b) 기소자는 해당 식품이 홍콩으로 반출된 기간 공항 화물 환적구역을 벗어났다는 것을 증명해야 한다. 당사자가 이미 해당 식품이 이 구역을 떠나지 않도록 합리적인 과정을 채택하고 합리적인 노력을 기울였다는 것을 증명하면 이것으로 면책변호가 될 수 있다.

(3) 어떠한 법률절차에서 제 (2)항에서 규정한 면책변호 관련 사항이란 해당 범죄 행위의 발생이

(a) 제삼자의 소행 혹은 과실로 인한 것이거나

(b) 제삼자가 제공한 데이터에 의존해 발생한 것일 때, 피고인은 법원의 허가 없이 해당 면책변호를 인용해서는 안 된다. 피고인이 해당 법률절차 10 일 전 혹은 그 이전에 청문해 기소자에게 서면 통보를 전달했을 때, 피고인이 이 통보를 전달할 때 알고 있는 -

(i) 제삼자의 모든 상세정보 및

(ii) 해당 소행, 과실 혹은 자료의 모든 상세정보를 제공하는 경우에는 면책번호가 될 수 있다.

(4) 누군가 제 (2) 항에서 제정한 면책번호를 인용할 때, 근거가 되는 이유가 제삼자가 제공한 데이터에 의존한 것일 때, 특히 아래의 사항을 고려한 후 해당 자료의 존이 어떠한 경우에서도 합리적이었다는 것을 증명할 수 없다면 해당 면책번호를 인용할 수 없다.

(a) 해당 데이터를 확인하기 위해 채택한 절차가 데이터 확인을 위해 마땅히 채택해야 할 절차이다.

(b) 그가 해당 자료를 신뢰하지 않을 하등의 이유가 없다.

(29 of 2000 s. 5)

4조. 부표 1의 수정

식품환경위생처 처장은 헌보에 게재된 공지를 통해, 부표 1 내 E 단에서 명시한 각종 농도를 수정할 수 있다.

(1985 년 제 67 호 법률공고; 1986년 제 173 호 법률공고; 1990 년 제 85 호 법률공고; 199 년 제 78 호 제 7조; 2001 년 제 148 호 법률공고)

5조. 범죄 행위 및 벌칙

제 3 조 혹은 제 3A 조의 조문을 위반할 경우 범죄행위에 속하며, 5등급 벌금 및 6 개월 금고에 처할 수 있다.

(1986 년 제 173 호 법률공고; 1987 년 제 331 호 법률공고; 1996 년 제 177 호 법률공고)

6조. 소송 제기 시 사용 가능한 명의

형사 범죄 고발·기소와 관련된 기타 성문법규의 조문을 침해하지 않고 법무부 장관의 형사 범죄 고발·기소관련 권한을 침해하지 않는 원칙에서 본 규례의 모든 조문에서 제정한 범죄 행위에 대한 고발·기소는 모두 식품환경위생처 처장의 명의로 제기된다.

(1997 년 제 362 호 법률공고; 1999 년 제 78 호 제 7 조)

부표 1. 특정물질이 해당 식품에 함유될 수 있는 최고농도

A	B	C	D	E
항목	물질	물질 묘사	식품 유형	최고농도
1.	아플라톡신	Bisfuranocoumarin 화합물 Aflatoxin B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ , M ₁ , M ₂ , P ₁ 및 Aflatoxicol 포 함	모든 식품(땅콩 또는 땅콩제품 제외) 땅콩 또는 땅콩제품	식품 kg당 15µg 식품 kg당 20µg
2.	아목시실린		모든 식용동물의 근 육, 간 및 신장 우유	식품 kg당 50µg 식품 kg당 4µg
3.	암피실린		모든 식용동물의 근 육, 간 및 신장 우유	식품 kg당 50µg 식품 kg당 4µg
4.	바시트라신		소, 돼지, 가금류의 근육, 간 및 신장 우유	식품 kg당 500µg 식품 kg당 500µg
5.	벨질페니실린		모든 식용동물의 근 육, 간 및 신장 우유	식품 kg당 50µg 식품 kg당 4µg
6.	카바독스	Quinoxaline-2- carboxylic acid	돼지의 근육 돼지의 간	식품 kg당 5µg 식품 kg당 30µg
7.	세프티오프	데스후로릴세프티오프 (Desfuroylceftiofur)	소와 돼지의 근육 소와 돼지의 간 소와 돼지의 신장 우유	식품 kg당 1000µg 식품 kg당 2000µg 식품 kg당 6000µg 식품 kg당 100µg
8.	클로르테트라사 이클린	사용성분과 그 4-에피 머(이성질체)의 합	모든 식용동물의 근 육 모든 식용동물의 간 모든 식용동물의 신 장 우유	식품 kg당 100µg 식품 kg당 300µg 식품 kg당 600µg 식품 kg당 100µg
9.	클록사실린		모든 식용동물의 근	식품 kg당 300µg

A	B	C	D	E
항목	물질	물질 묘사	식품 유형	최고농도
			육, 간 및 신장 우유	식품 kg당 30 μ g
10.	콜리스틴		소, 돼지, 가금류의 근육과 간 소, 돼지, 가금류의 신장 우유	식품 kg당 150 μ g 식품 kg당 200 μ g 식품 kg당 50 μ g
11.	타노플로삭신		소와 가금류의 근육 돼지의 근육 소와 가금류의 간 돼지의 간 소와 가금류의 신장 돼지의 신장	식품 kg당 200 μ g 식품 kg당 100 μ g 식품 kg당 400 μ g 식품 kg당 50 μ g 식품 kg당 200 μ g
12.	디클록사실린		모든 식용동물의 근 육, 간 및 신장 우유	식품 kg당 300 μ g 식품 kg당 30 μ g
13.	디하이드로스트 렙토마이신	디하이드로스트렙토 마이신과 스트렙토 마이신의 합	소, 돼지 및 가금류 의 근육과 간 소, 돼지, 가금류의 신장 우유	식품 kg당 500 μ g 식품 kg당 1000 μ g 식품 kg당 200 μ g
14.	디메트리다졸		돼지, 가금류의 근육, 간 및 신장	식품 kg당 5 μ g
15.	독시사이클린		소, 돼지, 가금류의 근육 소, 돼지, 가금류의 간 소, 돼지, 가금류의 신장	식품 kg당 100 μ g 식품 kg당 300 μ g 식품 kg당 600 μ g
16.	엔로플락신	엔로플락신과 시프로플록사신의 합	소, 돼지, 가금류의 근육 소의 간 돼지와 가금류의 간	식품 kg당 100 μ g 식품 kg당 300 μ g 식품 kg당 200 μ g

A	B	C	D	E
항목	물질	물질 묘사	식품 유형	최고농도
			소의 신장 돼지와 가금류의 신장 우유	식품 kg당 200 μ g 식품 kg당 300 μ g 식품 kg당 100 μ g
17.	에루신산	cis-docos-13-enoic acid 지방산	기름, 지방 또는 기름과 지방의 혼합물이 첨가된 모든 식품 기름, 지방 또는 두 물질의 혼합물	중량기준, 식품 내 모든 기름과 지방 속 지방산 함량의 5% 중량기준, 지방산 함량의 5%
18.	에리트로마이신		소, 돼지, 가금류의 근육, 간 및 신장 우유	식품 kg당 400 μ g 식품 kg당 40 μ g
19.	플루메퀸		소, 돼지, 가금류의 근육과 간 소, 돼지, 가금류의 신장	식품 kg당 500 μ g 식품 kg당 3000 μ g
20.	푸랄타돈		돼지, 가금류의 근육	식품 kg당 0 μ g
21.	푸라졸리돈		소, 돼지, 가금류의 근육, 간 및 신장	식품 kg당 0 μ g
22.	겐타마이신		소, 돼지, 가금류의 근육 소, 돼지의 간 소, 돼지의 신장 가금류의 간과 신장 우유	식품 kg당 100 μ g 식품 kg당 2000 μ g 식품 kg당 5000 μ g 식품 kg당 100 μ g 식품 kg당 200 μ g
23.	아버멕틴	22, 23-이수화아버멕틴 B1a(H2B1a)	소의 간 돼지의 간	식품 kg당 100 μ g 식품 kg당 15 μ g
24.	조사마이신		가금류의 근육과 간 가금류의 신장	식품 kg당 200 μ g 식품 kg당 400 μ g
25.	키타사마이신		돼지, 가금류의 근육, 간 및 신장	식품 kg당 200 μ g
26.	린코마이신		소, 돼지, 가금류의 근육	식품 kg당 100 μ g

A	B	C	D	E
항목	물질	물질 묘사	식품 유형	최고농도
			소, 돼지 및 가금류의 간 소, 돼지, 가금류의 신장 우유	식품 kg당 500 μ g 식품 kg당 1500 μ g 식품 kg당 150 μ g
26A.	말라카이트그린	말라카이트그린과 류코말라카이트그린의 합	모든 식품(살아있는 생선, 살아있는 파충류 및 살아있는 가금류 포함)	식품 kg당 0 μ g (2005년 제137호 법률공고)
26B.	멜라민		우유 36개월 미만의 유아 가 섭취할 수 있는 모든 식품 임산부나 모유 수유 를 하는 여성이 섭취 할 수 있는 모든 식 품 기타 모든 식품	식품 kg당 1mg 식품 kg당 1mg 식품 kg당 1mg 식품 kg당 2.5mg (2008년 제 215호 법률공고)
27.	메트로니다졸		돼지, 가금류의 근육, 간 및 신장	식품 kg당 0 μ g
28.	네오마이신		소, 돼지, 가금류의 근육과 간 소, 돼지, 가금류의 신장 우유	식품 kg당 500 μ g 식품 kg당 10000 μ g 식품 kg당 500 μ g
29.	옥솔린산 수화제		소, 돼지, 가금류의 근육 소, 돼지, 가금류의 간과 신장	식품 kg당 100 μ g 식품 kg당 150 μ g
30.	옥시테트라사이클린	사용성분과 그 4-에피머(이성질체)의 합	모든 식용동물의 근육 모든 식용동물의 간 모든 식용동물의 신장	식품 kg당 100 μ g 식품 kg당 300 μ g 식품 kg당 600 μ g

A	B	C	D	E
항목	물질	물질 묘사	식품 유형	최고농도
			우유	식품 kg당 100 μ g
31.	사라플록사신		가금류의 근육 가금류의 간과 신장	식품 kg당 10 μ g 식품 kg당 80 μ g
32.	스펙티노마이신		소, 돼지, 가금류의 근육 소, 돼지, 가금류의 간 소, 돼지, 가금류의 신장 우유	식품 kg당 500 μ g 식품 kg당 2000 μ g 식품 kg당 5000 μ g 식품 kg당 200 μ g
33.	스트렙토마이신	디하이드로스트렙토마이신와 스트렙토마이신의 합	소, 돼지, 가금류의 근육과 간 소, 돼지, 가금류의 신장 우유	식품 kg당 500 μ g 식품 kg당 1000 μ g 식품 kg당 200 μ g
34.	설파메톡사졸	설펜아마이드 그룹에 속하는 모든 물질의 합	모든 식용동물의 근육, 간 및 신장 우유	식품 kg당 100 μ g 식품 kg당 200 μ g
35.	테트라사이클린	사용성분과 그 4-에피머(이성질체)의 합	모든 식용동물의 근육 모든 식용동물의 간 모든 식용동물의 신장 우유	식품 kg당 100 μ g 식품 kg당 300 μ g 식품 kg당 600 μ g 식품 kg당 100 μ g
36.	티아무린	8-알파-하이드로무틸린으로 가수분해될 수 있는 대사물질의 합	돼지, 가금류의 근육 돼지의 간 가금류의 간	식품 kg당 100 μ g 식품 kg당 500 μ g 식품 kg당 1000 μ g
37.	트리메소프림		소, 돼지, 가금류의 근육, 간 및 신장 우유	식품 kg당 50 μ g 식품 kg당 50 μ g
38.	타일로신		소, 돼지, 가금류의 근육, 간 및 신장 우유	식품 kg당 200 μ g 식품 kg당 50 μ g

A	B	C	D	E
항목	물질	물질 묘사	식품 유형	최고농도
39.	버지니아마이신		돼지의 근육 돼지의 간 돼지의 신장	식품 kg당 100 μ g 식품 kg당 300 μ g 식품 kg당 400 μ g

(Schedule 1 replaced L.N. 148 of 2001)

부표 2. 금지된 물질

1. 디에네스트롤 (Dienoestrol) ((E,E)-4,4'-(diethylideneethylene) diphenol) 소금(salts)과 에스테르(esters thereof) 포함.
2. 디에틸stil베스트롤 (Diethylstilboestrol) ((E)- $\alpha\beta$ -diethylstilbene-4,4'-diol) 소금(salts)과 에스테르(esters thereof) 포함.
3. 헥엑세스트롤 (Hexoestrol) (meso-4,4'-(1,2-diethylethylene) diphenol) 소금(salts)과 에스테르(esters thereof) 포함.
4. Avoparcin. (L.N. 148 of 2001)
5. 클렌부테롤 (Clenbuterol). (L.N. 148 of 2001)
6. 클로람페니콜 (Chloramphenicol). (L.N. 148 of 2001)
7. 살부타몰 (Salbutamol). (L.N. 148 of 2001)

(1986 년 제 173 호 법률공고)

2.2

식품 이물(중금속함유) 규정

(제 132장 제 55(1)절)

[1983 년 5 월 27 일]

1조. 인용

본 규례는 식품 이물(중금속 함량) 규정으로 인용될 수 있다.

2조. 해석

본 규정에서, 문맥상 달리 요구되지 않는 한 -

“항공환적화물”(air transhipment cargo)은 수출입법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“항공환승화물”(air transit cargo) 은 항공기로 수입 및 위탁 수출되는 환승을 위한 모든 품목을 의미한다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“환승물품”(article in transit)은 수출입법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“홍콩국제공항 화물환적구역”(cargo transhipment area of Hong Kong International Airport) 은 수출입법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“금속”(metal) 금속의 화합물을 포함한다.

“판매”(sell)란 판매를 위한 계약, 노출 또는 판매 목적의 보관이 포함된다.

(1985 년 제 67 호 법률공고)

3조. 중금속이 함유된(자연 상태에서 특정 한도까지 존재하는 중금속 제외) 식품 판매 금지 등

(1) 누구도 아래와 같은 식품은 식용을 위해 수입, 위탁, 납품, 제조 혹은 판매할 수 없다.

(a) 부표 1 내 B 단에 나열된 식품유형에 부표 1 내 A 단 내에 상응하는 중금속물질이 함유되어 있을 경우, 자연상태에서 식품에 함유되고, 그 함량이 부표 C 단에서 제시한 농도를 초과하지 않은 것 제외, 또는

(b) 부표 2 내 B 단에 나열된 식품유형에 부표 A 단에 상응하는 중금속물질이 함유되어 있으며, 부표 C 단에서 제시한 농도를 초과한 것, 또는

(c) 건강을 위협하거나 훼손할 만큼 중금속이 함유된 식품

(2) 제 (1)(C) 항을 실행하기 위해, 식품 속 중금속의 함량이 건강을 위협하거나 훼손한다고 판단하기 위해서는, 해당 식품을 소비한 사람의 건강에 미칠 수 있는 영향 뿐만 아니라, 정상적인 양으로 해당 식품을 섭취하는 사람의 건강에 미칠 수 있는 누적 영향까지 고려해야 한다.

3A조. 항공환승화물 혹은 항공환적화물의 적용

(1) 제 3조에서 서술한 식품이 항공환승화물 혹은 항공환적화물일 경우, 해당 조항은 이 식품 수입에 적용되지 않는다. 그러나 해당 식품이 홍콩으로 반출된 기간 공항 화물 환적구역을 벗어난 경우, 이 조항을 적용한다.

(a) 해당 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 수입으로 간주한다. 그리고

(b) 해당 식품을 항공환승화물 혹은 항공환적화물로 홍콩에 들여왔거나 해당 식품을 이렇게 홍콩에 가져온 사람은 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 해당 식품을 수입한 사람으로 간주한다. (a) 혹은 (b)에서 지정한 범위 이외에는 본 조항이 적용되지 않고 제 3 조의 조항이 효력을 가지게 된다.

(2) 누군가 제 5 조에서 규정한 범죄행위를 하였다고 고발 기소한 법률절차에서 만약

(a) 해당 법률절차가 제 3 조에서 서술한 수입과 관련되고 항공환승화물 혹은 항공환적화물 식품일 때,

(b) 기소자는 해당 식품이 홍콩으로 반출된 기간 공항 화물 환적구역을 벗어났다는 것을 증명해야 한다. 당사자가 이미 해당 식품이 이 구역을 떠나지 않도록 합리적인 과정을 채택하고 합리적인 노력을 기울였다는 것을 증명하면 이것으로 면책변호가 될 수 있다.

(3) 어떠한 법률절차에서 제 (2)항에서 규정한 면책변호 관련 사항이란 해당 범죄행위의 발생이

(a) 제삼자의 소행 혹은 과실로 인한 것이거나

(b) 제삼자가 제공한 데이터에 의존해 발생한 것일 때, 피고인은 법원의 허가 없이 해당 면책변호를 인용해서는 안 된다. 피고인이 해당 법률절차 10 일 전 혹은 그 이전에 청문해 기소자에게 서면 통보를 전달했을 때 피고인이 이 통보를 전달할 때 알고 있는

(i) 제삼자의 모든 상세정보 및

(ii) 해당 소행, 과실 혹은 자료의 모든 상세정보를 제공하는 경우에는 면책변호가 될 수 있다.

(4) 누군가 제 (2) 항에서 제정한 면책변호를 인용할 때, 근거가 되는 이유가 제삼자가 제공한 데이터에 의존한 것일 때, 특히 아래의 사항을 고려한 후 해당 자료의 의존이 어떠한 경우에서도 합리적이었다는 것을 증명할 수 없다면 해당 면책변호를 인용할 수 없다.

(a) 해당 데이터를 확인하기 위해 채택한 절차가 데이터 확인을 위해 마땅히 채택해야 할 절차이다.

(b) 그가 해당 자료를 신뢰하지 않을 하등의 이유가 없다.

(2000 년 제 29 호 제 5 조)

4조. 부표의 수정

식품환경위생처 처장은 헌보에 게재된 공지를 통해 부표 1 및 2 의 C 단에서 명시된 각종 농도를 수정할 수 있다.

(1985 년 제 67 호 법률공고; 1990 년 제 85 호 법률공고; 1999 년 제 78 호 제 7조)

5조. 범죄 행위 및 벌칙

제 3 조의 조문을 위반할 경우 범죄 행위에 속하며, 5 등급 벌금 및 6 개월 금고에 처할 수 있다.

(1987 년 제 329 호 법률공고; 1996 년 제 177 호 법률공고)

6조. 소송 제기 시 사용 가능한 명의

형사 범죄 고발·기소와 관련된 기타 성문법규의 조문을 침해하지 않고 법무부 장관의 형사 범죄 고발·기소관련 권한을 침해하지 않는 원칙에서 본 규례의 모든 조문에서 제정한 범죄 행위에 대한 고발·기소는 모두 식품환경위생처 처장의 명의로 제기된다.

(1997 년 제 362 호 법률공고; 1999 년 제 78 호 제 7 조)

부표1. 특정식품에 자연적으로 함유할 수 있는 중금속의 최대 허용농도

[제 3조]

A	B	C
금속	식품유형	최대 허용농도(ppm)
비소(As_2O_3)	고체식품(생선 및 수산물 가공식품)	6
	고체식품(조개류 및 조개류 가공식품)	10

부표2. 특정식품에 함유할 수 있는 중금속의 최대 허용농도

A	B	C
(중)금	식품유형	최대 허용농도(ppm)
안티몬 (Sb)	곡물 및 채소	1
	생선, 게살, 굴, 새우	1
	육류 및 가금육류	1
비소 (As ₂ O ₃)	아래에 나열되지 않은 고체식품 - (i) 생선 및 수산물 가공식품; 및 (ii) 패류 및 패류가공식품	1.4
	모든 액상 식품	0.14
카드뮴 (Cd)	곡물 및 채소	0.1
	생선, 게살, 굴, 새우	2
	육류 및 가금류	0.2
크롬 (Cr)	곡물 및 채소	1
	생선, 게살, 굴, 새우	1
	육류 및 가금류	1
납 (Pb)	모든 고체 식품	6
	모든 액상 식품	1
수은 (Hg)	모든 고체 식품	0.5
	모든 액상 식품	0.5
주석 (Sn)	모든 고체 식품	230
	모든 액상 식품	230

주요 수출대상국
식품첨가물 및 유해물질 번역본

홍콩 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)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.