X. 뉴질랜드

Ⅹ. 뉴질랜드

1. 개요

1) 관련 법 및 규정

○ ***the Australia New Zealand Food Standards Code* (호주-뉴질랜드 식품기준규격)**

- 2000년 11월 ***The Australia New Zealand Food Authority* (*ANZFA*, 호주-뉴질랜드 식품기준청)** 에서제정, 2년간의 유예기간을 거쳐 2002년 12월 뉴질랜드에서 본격 시행됨

○ ***Food Act* (식품법)*1981*, *Fair Trading Act* (공정거래법)*1986***

○ 적용대상

- 판매 및 급식(catering)용 식품
- 뉴질랜드산 및 수입 식품

2) 도입 취지 및 특징

○ 소비자에게 정확하고 이해하기 쉬운 정보제공을 통해 최적의 선택기회 제공

○ 라벨링 기준이 점차 엄격해지고 확대되어지는 추세임

- 특정 재료/성분에 대한 규정: 알레르기 유발물질, 영양강화 제품 등
- 제조일자/유통기한
- 라벨링을 할 수 없는 특수 상황에서의 소비자 정보제공

○ 일반 규정과 특정 식품군에 대한 규정으로 나누어져 있음 《별첨1》참조

3) 주요 내용

○ 기본 표시사항

판매 및 급식목적의 식품포장의 라벨에는 다음의 핵심 정보들이 반드시 포함되어 있어야 함

① 식품이름, 식품유형 (Prescribed Name)

② 로트 (Lot Identification)

③ 공급자 이름 및 주소 (Name and business address in New Zealand of the supplier)
④ 의무 표시사항; 주의사항, 권고 및 고지문구(Mandatory warning and advisory statements and declarations)
⑤ 원재료명 (Ingredient listing)
⑥ 날짜 표기 (Date marking)
⑦ 영양성분 (Nutrition information panel)
⑧ 특정 원료/성분 함량비율 표기 (Percentage labelling - characterising ingredient/s and component/s)
⑨ 사용 및 보관 방법 (Directions for use or storage)
⑩ 원산지 (Country of Origin)

○ 특정 식품군에 대한 추가 표시사항
다음의 식품군은 기본 표시사항 외에 추가 정보의 표시가 요구됨
① 육류 및 육류제품 (Meat and Meat Products)
② 어류 및 어류제품 (Fish and Fish Products)
③ 식용유지 (Edible Oils)
④ 과일/야채 주스 (Fruit Juice and Vegetable Juice)
⑤ 비알코올음료 및 양조음료 (Non-Alcoholic Beverages and Brewed Soft Drinks)
⑥ 카바 (Kava) 註: 마취성을 지닌 폴리네시안산 식물뿌리로 만든 음료
⑦ 알코올음료 및 알코올 함유식품 (Alcoholic Beverages and Food Containing Alcohol)
⑧ 포도주 및 포도주 제품 (Wine and Wine Products)
⑨ 주류 (Spirits)
⑩ 꿀 (Honey)
⑪ 유아조제식품 (Infant Formula Products)
⑫ 유아용 식품 (Foods for Infants)
⑬ 조제된 대용식 및 보조식품 (Formulated Meal Replacement and Formulated Supplementary Foods)
⑭ 조제된 보조 스포츠 식품 (Formulated Supplementary Sports Foods)
⑮ 소금 및 소금제품 (Salt and Salt Products)

○ 라벨링 예외사항

다음의 경우 일반 라벨링규정이 적용되지 않음

① 포장되어 있지 않은 제품

② 외부 포장내에 개별 포장되어 있는 제품으로 외부 포장단위별로 판매되는 식품

③ 생산되는 곳에서 판매가 되는 경우

④ 구매자가 보는 앞에서 포장되는 제품

⑤ 과일/야채 및 과일/야채 절단제품으로 외부에서 내용물을 확인할 수 있도록 포장된 제품

⑥ 구매자의 주문에 의해 포장, 배달되는 제품

⑦ 자선모금을 목적으로 판매되는 제품

○ 소포장제품 (Small Packages)

포장 표면적 100cm2이하의 소포장제품의 경우 다음과 같이 일부 기본 표시사항에 대해 예외가 적용됨

① 로트 (Lot Identification): 외포장에 표시되어 있을 경우

② 원재료명

③ 날짜표기 (Date marking), 단 식품위생 및 안전상 일정기한내 반드시 소비되어야 하는 식품은 예외사항이 아님

④ 영양정보사항

⑤ 재료 및 성분 함량

2. 라벨 표시방법

1) 가독성 (**Legibility)**에 대한 기준

○ 표시언어: 영어, 다른 언어의 병기도 가능하나 영어로 된 내용과 상반된 내용이어서는 않됨

○ 표기 활자크기, 활자체, 표기위치 및 색상 등에 관한 규정은 없으며 소비자가 쉽게 읽을 수 있고(Legible) 눈에 잘 띄게(Prominent) 표시하여야 함

○ 인쇄상태는 정상적인 사용 및 보관조건하에서 흐려지거나 번지거나 지워

지지 않아야 함

○ 바탕색상이나 장식된 로고 등에 의해 라벨에 있는 글씨를 분간하기 어렵게 하면 않됨

○ 활자의 대소문자 사용에 대한 의무규정은 없어졌으나 Title Case나 Sentence Case가 대문자 표기나 혼합된 표기에 비해 가독성이 높으므로 권장됨

《Example》 **This is Title Case.**
This is sentence case.
this is lower case
thIS IS mIXeD CasE.
THIS IS UPPER CASE.

○ 기존의 최소 활자크기에 대한 규정(1.5mm)은 없어졌으며 인쇄기술의 발달로 해상도가 높아져 1.5mm보다 작은 활자사용도 가능하나 노년층과 같은 특정 소비자를 위한 경우 가급적 큰 활자 사용이 요구됨

○ 표기위치에 대한 규정은 없으나 가급적 모든 정보가 한눈에 들어오도록 포장 전면에 배치하는 것이 좋으며 관련 정보(예, 영양성분 정보와 경고문구)를 근접 배치하는 것이 좋음

○ 라벨의 내용 중 중요한 정보는 다른 색상, 굵은 활자체, 큰 활자 사용, 밑줄 등으로 강조하여 표기할 수 있음 (예, 재료 함량중 알레르기 유발가능 재료를 굵은 활자체로 표기). 단, 소비자를 호도할 목적이나 상업적으로 이를 악용할 수 없음

○ 경고문구 (Warning Statement) 표기는 반드시 3mm이상의 활자체로 눈에 잘 띄게 표시하여야 함. 단 포장 표면적 100cm^2이하의 소포장제품의 경우 최소 1.5mm까지 허용됨

2) 식품이름, 식품유형(Prescribed Name) 표기

○ 식품포장에는 식품유형이나 이에 대한 설명이 반드시 있어야 함

만약 ***Food Standards Code(식품기준규격)***에 등재된 식품유형은 이를 표기하여야 하며 등재되지 않은 식품유형은 이 식품의 속성을 충분히 알려 줄 수 있는 설명 필요

예) Fruit Yo (제품이름) Yoghurt (식품유형)

○ 반드시 정확한 이름이나 유형을 표기해야 함

예) Fruit Yoghurt(과일 요구르트)에는 반드시 과일이 들어 있어야 함. 과일향만 첨가했을 경우는 Fruit Flavoured Yoghurt(과일맛 요구르트)로 표기해야 함

○ 현재 뉴질랜드의 ***Food Standards Code(식품기준규격)***에 등재된 식품유형은 《별첨2》와 같으며 유형별 기준규격에 적합한 제품이라야 해당 식품유형으로 표시할 수 있음

3) 로트 (Lot Identification) 표기

○ 만일 식품리콜이 발생하는 경우에 도움이 되도록 식품이 포장 또는 제조된 장소와 식품의 로트번호를 표시하여 줌

○ 날짜표시와 상세한 공급자주소 표시로 이를 대체할 수 있음

○ 개별포장 아이스크림이나 외부 포장내에 개별 포장되어 있는 소포장제품과 같이 외부 포장에 로트정보가 표시되어 있을 경우 개별포장이나 소포장의 로트표기는 생략할 수 있음

4) 공급자 이름 및 주소 (Name and business address in New Zealand of the supplier)

○ 만일의 식품리콜이 발생하는 경우에 대비, 공급자의 이름과 호주 또는 뉴질랜드내의 주소를 상세히 표기하여야 함

- 공급자란 해당 식품의 포장업자, 제조업자, 판매업자 및 수입업자를 말한다.
- 주소는 사업소재지의 번지, 거리 이름, 관할행정지 및 시 또는 주를 상세히 표시하여야 하며 사서함 주소(P.O.Box)로 표시하여서는 않됨

5) 의무 표시사항; 주의사항, 권고 및 알림 문구 (Mandatory warning and

advisory statements and declarations)

○ 식품위생과 안전에 대한 리스크 정도에 따라 주의사항을 비롯한 정해진 경고문구나 권고사항 또는 알림문구를 표시하여야 함

① 특정서식의 경고문구(Prescribed Statements)의 표시

- 다음의 식품군은 ***Food Standards Code***에 나와있는 대로 정해진 주의사항(Warning Statements) 문구를 반드시 표시하여야 함
  - · 연유, 조정우유, 탈지우유 Condensed milk, modified milk and skim milk (Standard 1.1.3)
  - · 카바 Kava (Standard 2.6.3)
  - · 유아용 식품 Foods for Infants (Standard 2.9.2)
  - · 처방된 스포츠 식품 Formulated Supplementary Sports Foods (Standard 2.9.4)
  - · 로얄젤리 및 로얄젤리 함유식품 Royal jelly presented as a food and food containing royal jelly (Standard 1.2.3)

예) 로얄젤리 및 로얄젤리 함유식품의 경우 다음의 문구를 반드시 3mm이상의 활자체 (소포장제품의 경우 최소 1.5 mm)로 눈에 잘 띄게 표시하여야 함

This product contains royal jelly which has been reported to cause severe allergic reactions and in rare cases, fatalities, especially in asthma and allergy sufferers

- 유전자 조작기술을 이용한 식품(food produced using gene technology)은 제품 이름과 원료 이름에 반드시 'genetically modified' 문구가 포함되어야 함

예) 제품명 표기예

"Soy Flour Genetically Modified" ," Soy Flour From Genetically Modified Soya Beans"

예) 원재료명 표기예

Ingredients: Soy Protein Isolate (genetically modified); Maltodextrin; Vegetable Oil; Food Acid (332); Emulsifier (471); Vegetable Gum (407); Water Added.

② 권고사항 문구(Advisory Statements)의 표시

- ***Food Standards Code***에 나와 있는 것과 동일한 문구일 필요는 없으며 제조사가 임의로 표기할 수는 있으나 의미가 달라져서는 안됨

예) 화분(Bee Pollen) 및 화분함유 식품은 다음의 문구 또는 이것과 같은 의미의 문구를 표시하여야 함 "the product contains bee pollen which can cause severe allergic reactions"

- ***Food Standards Code***에 나와 있는 식품군별 권고사항 문구(Advisory Statements)는《별첨3》과 같음

③ 특정 성분에 대한 고지문구(declaration of certain substances in food)의 표시

- 제품 원료나 원료중에 함유된 성분, 첨가제 또는 제조공정상 첨가된 보조제를 통해 최종제품에 함유된 특정성분의 혼입여부를 반드시 별도로 알려주어야 (declaration) 함
- 해당 원료 리스트
  · 글루텐; Cereals containing gluten and their products, namely, wheat, rye, barley, oats and spelt and their hybridised strains other than where these substances are present in beer and spirits
  · 갑각류; Crustacea and their products
  · 계란 및 난제품; Egg and egg products
  · 생선류; Fish and fish products, except for isinglass derived from swim bladders and used as a clarifying agent in beer and wine.
  · 우유 및 유제품; Milk and milk products
  · 견과류; Peanuts and soybeans, and their products
  · 설파이트(아황산); Added Sulphites in concentrations of 10 mg/kg or more
  · 각과류(밤, 호도등), 참깨; Tree nuts and sesame seeds and their products other than coconut from the fruit of the palm Cocos nucifera

표시 예

"produced in a factory handling egg products, peanuts, other nuts and sesame seeds"

- 원재료명 표기로 대체될 수 있음

6) 원재료명 표기(Labelling of Ingredients)

○ 다음의 경우를 제외하고 원재료명은 반드시 표기하여야 함
  · 제품명과 원료명이 같은 경우
  · 용기포장 물

· 알콜음료
· 소포장제품 (small package)
· 라벨이 없는 유리용기에 포장된 우유 및 크림제품

○ 다음의 경우를 제외하고 사용된 모든 원재료명을 표시하여야 함
· 식품첨가물 리스트에 명시되어 있는 flavouring (허용량 이내)
; Benzyl alcohol (500 mg/kg In the final food), Ethyl acetate (GMP), Glycerol diacetate (GMP), Glyceryl monoacetate (GMP), Isopropyl alcohol (1000 mg/kg In the final food), Butylated hydroxyanisole (1000 mg/kg), Triethyl citrate (GMP)
· 제조과정중 휘발하여 없어지는 휘발성 원료
· 물
· 공정 보조제 (예, 소포제, 효소, 세척제 등)

○ 원재료명은 일반이름(common name), 기술명(descriptive name) 또는 포괄명(generic name) 등으로 표기할 수 있으나 다음의 경우는 원재료명을 구체적으로 표기하여야 함
· 시리얼(cereals) : 곡물 종류를 표기 하여야 함 (예, wheat, rye, barley, oats, spelt)
· 지방/유지류(fats or oils) : 식물성 또는 동물성, 원료 물질 (예, peanut oil, soy bean oil, sesame oil), 유지방 및 동물성 지방이 함유된 경우 등을 구체적으로 표기하여야 함
· 생선류(fish): 갑각류의 경우 구체적인 종류를 표시 (예, crab, lobster)
· 유고형분(Milk solids) : 구체적으로 표시 (예, skim milk powder, whey powder)
· 견과류(nuts) : 구체적인 종류 표시 (예, peanut, chestnut)
· 전분류(Starch) : 원료 물질을 구체적으로 표시 (예, wheat starch, potato starch)
· 당류(Sugar) : 구체적으로 표시 (예, white sugar, white refined sugar, caster sugar, castor sugar, loaf sugar, or cube sugar, icing sugar, coffee sugar, coffee crystals, raw sugar)

○ 원재료명 표기순서는 중량기준으로 함량이 높은 순서대로 표기함

○ 기성제품이나 이미 혼합된 물질을 원료로 사용할 경우 기성제품명을 쓰고 기성제품안에 든 원료를 괄호안에 자세히 기술하거나 기성제품 안에 든 원료 하나하나를 전체 리스트에 풀어서 표기 할 수도 있음
예, 'spaghetti (wheat flour, egg, water), meat, sugar, water' 또는
'wheat flour, meat, egg, sugar, water'

○ 상황에 따라 기능이 같은 대체원료(alternative ingredients)를 사용해야 하는 경우 다음 예와 같이 표기할 수 있음
예, safflower oil or sunflower oil

○ 식품첨가물(food additives)의 표기
- 식품첨가물의 유형과 식품첨가물의 이름 또는 코드번호를 괄호안에 병행하여 표기함
예, Emulsifier (322) 또는 Emulsifier (Lecithin)

- 식품첨가물의 종류:
Prescribed class names : 기준규격이 정해진 식품첨가물 리스트
Acid, Acidity Regulator, Alkali, Anticaking Agent, Antioxidant, Bulking Agent, Colour, Emulsifier, Firming Agent, Flavour Enhancer, Foaming Agent, Gelling Agent, Glazing Agent, Humectant, Preservative, Raising Agent, Stabiliser, Sweetener, Thickener
Optional class names : 식품첨가물 유형으로 표기할 수 있는 식품첨가물 리스트
Antifoaming Agent, Emulsifying Salt, Enzyme, Mineral Salt, Modified Starch, Vegetable Gum
- 《별첨4》 식품첨가물 코드번호 참조

○ 조미향신료(flavouring, ingredient of a flavouring) 표기
- 다음의 원료를 사용했을 경우 "Flavouring (Monosodium Glutamate)" 와 같은 형식으로 표기
Where L-glutamic acid, monosodium glutamate, monopotassium L-glutamate, calcium di-L-glutamate, monoammonium L-glutamate, magnesium di-L-glutamate, disodium guanylate, disodium inosinate,

and disodium 5′-ribonucleotides

○ 카페인(Caffeine)이 첨가되었을 경우 원재료명에 'Caffeine' 표기

7) 날짜 표기 (Date marking)

○ 제품저장수명(Shelf Life)이 2년 미만인 포장식품에는 반드시 'best-before'(품질유지기한) 날짜나 'use-by'(유통기한) 날짜 둘중의 하나를 선택하여 표시하여야 함

- 'use-by'(유통기한) 날짜가 표기된 제품은 그 날짜이후에는 판매되어서는 않되나 'best-before' (품질유지기한) 날짜가 표기된 제품은 그 날짜이후에도 제품이 파손되거나 상하지 않았다면 계속 판매하여도 됨
- 'Use By' (유통기한)를 반드시 표기하여야 하는 제품은 정해진 보관, 유통조건하에서 그 날짜가 지나면 핵심 영양소함량이 기준치 이하로 줄어드는 제품이나 구매 후 열처리 없이 바로 섭취가 가능한 즉석냉장식품(Ready-to-eat Chilled Foods)의 두 가지 경우임

○ 날짜표기를 하지 않아도 되는 경우

· best-before' (품질유지기한) 2년이상의 제품
· 개별포장 아이스크림이나 아이스제과제품
· 포장 표면적 100cm2이하의 소포장(small package). 단, 제품식품위생 및 안전상 일정기한내 반드시 소비되어야 하는 'Use By' 표기대상 식품은 예외

○ 제품저장수명(Shelf Life)이 7일 미만인 빵(Bread)제품은 'Best Before' 대신에 'Baked For'('Bkd For') 또는 'Baked On'('Bkd On') 날짜를 표기할 수 있다.

· 'Baked For'('Bkd For') 날짜: 빵을 굽는 날짜로부터 12시간 이내의 날짜를 기록할 수 있음 (예, 11월19일 13:00 에 빵을 구웠다면 'Baked For: 20 Nov'처럼 다음날 날짜를 쓸 수 있음
· 'Baked On'('Bkd On') 날짜: 빵을 굽는 날짜

○ 표기 방법

- 반드시 'Best Before', 'Use By'식으로 표기하여야 함 ('best-before' 나

'use-by'가 아님)

- 'Use By' (유통기한)이나 'Best Before'(품질유지기한)이 3개월 이내인 제품은 일(date)과 월(month) 표기만 하여도 되나 (예, 3 Dec), 3개월 이상인 제품은 반드시 해당년도(year)를 함께 표시하여야 함 (예, 3 Dec 2009)
- 표기는 일/월/년 순으로 하며 월의 경우 숫자나 영문 또는 영문 약자를 사용할 수 있음

예, 2009년 11월 19일

: '191109','19112009','19November2009','19Nov09','19Nov2009'

8) 영양성분 (Nutrition Information Panel) 표기

○ 반드시 표기하여야 되는 영양성분

· Energy (열량)
· Protein (단백질)
· Fat (지방)
· Saturated Fat (포화지방)
· Carbohydrate (탄수화물)
· Sugars (당)
· Sodium (나트륨)

○ 일반적인 표시형식

NUTRITION INFORMATION Servings per package 포장당 1회제공량 수: (insert number of servings) Serving size 1회 제공량: g (or mL or other units as appropriate)		
Quantity per Serving 1회 제공량당 함량		Quantity per 100 g (or 100 mL)
Energy	kJ (Cal)	kJ (Cal)
Protein	g	g
Fat, total – saturated	g g	g g
Carbohydrate sugars	g g	g g
Sodium	mg (mmol)	mg (mmol)
(insert any other nutrient or biologically active substance to be declared)	g, mg, μg (or other units as appropriate)	g, mg, μg (or other units as appropriate

- 열량 단위는 kJ(kilojoules) 또는 kJ(kilojoules)과 Cal(kilocalories)를 함께 사용할 수 있다.

○ 영양성분을 표시하지 않아도 되는 제품
- 기금마련 행사용 제품 (sold at fund-raising events)
- 알콜음료 (alcoholic beverage)
- 허브, 향신료, 허브추출물 (herb, a spice, a herbal infusion)
- 식초 및 식초관련 제품 (vinegar and related products)
- 소금 및 소금제품 (salt and salt products)
- 차 및 커피류 (tea, decaffeinated tea, decaffeinated instant or soluble tea, instant or soluble tea, coffee, decaffeinated coffee, decaffeinated instant or soluble coffee, instant or soluble coffee)
- 식품첨가물 (additive)
- 공정 보조제 (processing aid)
- 단일 재료로 구성된 과일, 야채, 육류, 가금육, 생선제품 (fruit, vegetables, meat, poultry, and fish that comprise a single ingredient or category of ingredients)
- 소포장 제품 (small package)
- 젤라틴 (gelatine)
- 용기포장 물제품 (water, or mineral or spring water)
- 샌드위치 제품 (prepared filled rolls, sandwiches, bagels)
- 잼류 (jam setting compound)
- 알콜음료 믹스 (kit which is intended to be used to produce an alcoholic beverage)
- 알콜 함량 0.5%미만의 음료 (beverage containing no less than 0.5% alcohol by volume)
- 카바 (kava)

○ 특정 영양성분의 세부함량 표시방법
- 단백질, 지방, 콜레스테롤 및 섬유질내 특정 영양성분 함량을 다음의 형식으로 구체적으로 표시할 수 있음

NUTRITION INFORMATION Servings per package: (insert number of servings) Serving size: g (or mL or other units as appropriate)		
Quantity per Serving		Quantity per 100 g (or 100 mL)
Energy	kJ (Cal)	kJ (Cal)
Protein, total – *	g g	g g
Fat, total – saturated – ** – trans – ** – polyunsaturated – ** – monounsaturated – **	g g g g g g g g g	g g g g g g g g g
Cholesterol	mg	mg
Carbohydrate – sugars – ** –- * – **	g g g g g	g g g g g
Dietary fibre, total – **	g g	g g
Sodium	mg (mmol)	mg (mmol)
(insert any other nutrient or biologically active substance to be declared)	g, mg, μg (or other units as appropriate)	g, mg, μg (or other units as appropriate)

○ % 일일 영양기준치 (Percentage Daily Intakes) 표기

- % 일일 영양기준치를 표시할 때에는 다음의 영양표시 예처럼 다음 문구를 반드시 병행표시하여야 함

"Percentage Daily Intakes are based on an average adult diet of 8700 kJ. Your daily intakes may be higher or lower depending on your energy needs."

NUTRITION INFORMATION Servings per package: (insert number of servings) Serving size: g (or mL or other units as appropriate)			
Quantity per Serving		% Daily Intake* (per Serving)	Quantity per 100 g (or 100 mL)
Energy	kJ (Cal)	%	kJ (Cal)
Protein	g	%	g
Fat, total – saturated	g g	% %	g g
Carbohydrate – sugars	g g	% %	g g
Sodium	mg (mmol)	%	mg (mmol)
(insert any other nutrient or biologically active substance to be declared)	g, mg, μg (or other units as appropriate)	%	g, mg, μg (or other units as appropriate)
* Percentage Daily Intakes are based on an average adult diet of 8700 kJ. Your daily intakes may be higher or lower depending on your energy needs.			

9) 특정 원료/성분 함량비율 표기 (Percentage labelling - characterising ingredient/s and component/s)

○ 제품의 특징을 결정짓는 원료나 성분의 경우 그 함량비율을 표시하여야 하며 다음의 제품군이 이에 해당함

- 원료/성분명이 제품명으로 사용되는 식품 (예, Seasoned Peanut)
- 소비자가 해당 원료/성분이 제품이름과 관련있는 것으로 인식되는 식품 (예, 아이스크림에 든 유지방(Milk Fat), 초콜릿에 든 Cocoa Solids)
- 포장에 글자, 사진 또는 그림으로 해당 원료/성분이 강조되어 있는 경우 (예, 쇠고기다시다 포장이 쇠고기 사진으로 디자인 되어 있을 경우 쇠고기 함량을 표기하여야 함)

○ 제품의 특징을 결정짓는 원료나 성분이지만 다음의 경우 그 함량비율을 표시하지 않아도 됨

- 미량으로 사용되는 향료

예, 제품이름이 'Chilli Flavoured Minced Beef with Kidney Beans'일 경우 제품의 특징을 결정짓는 원료는 Chilli, Minced Beef 및 Kidney Beans 세 가지이나 이중에 Chilli는 향료로 미량만 사용되어졌기 때문에 Minced Beef와 Kidney Beans 함량만 표기해 주면 됨

- 한가지 원료만 사용할 경우 (Sole Ingredient)
- 함량비율의 많고 적음이 중요하지 않아 소비자의 선택, 판단요건이 되지 않을 경우

○ 또한 다음에 해당하는 제품군의 경우 특정 원료/성분 함량비율 표기를 하지 않아도 됨

- 구매자가 보는 앞에 포장판매되는 식품 (food packaged in the presence of the purchaser)
- 급식용 제품 (foods for catering purposes)
- 즉석에서 섭취가 가능하도록 포장되어 배달된 식품 (food delivered packaged and ready for immediate consumption at the express order of the purchaser)
- 조리가공 샌드위치류 (prepared filled rolls, sandwiches, bagels and similar products)
- 기금마련 행사용 제품 (sold at fund-raising events)
- 소포장 제품 (small package)
- 유아용 조제식품 (Infant Formula Products)
- 조미숙성 또는 건조된 육류 (cured and/or dried meat flesh in whole cuts or pieces)
- 알코올음료 (alcoholic beverages) 또는 알코올함량 0.5% 미만의 음료제품

○ 표기방법

- 평균 함량을 %로 표시하되 "per serving and per 100g" 이나 'per serving and per 100mL'로 표기함
- 함량이 5% 이상일 경우에는 반올림하여 소수점 이하는 표기하지 않으며 함량이 5% 미만일 경우는 0.5% 단위로 반올림 표기함

○ 제품이름을 어떻게 하느냐에 따라 특정 원료/성분 함량비율 표기 유무가 결정될 수도 있음

예, Spring Roll을 Vegetables in a Light Pastry로 표기하였다면 Spring Roll 안에 든 야채(Vegetables) 함량비율을 표기하여야 함

10) 사용 및 보관 방법 (Directions for use or storage)

○ 식품위생 및 안전상 소비자에게 정확한 사용방법과 보관방법을 포장에 표시하여 주어야 함

○ 제품저장수명(Shelf Life)은 보관조건에 따라 달라지기 때문에 'Best Before'나 'Use By'와 같은 날짜표기와 사용 및 보관방법은 항상 병행표기되어야 함

○ 생죽순(Raw Bamboo Shoots)과 생카사바(Raw Sweet Cassava)의 경우 다음과 같이 사용방법을 표기하여야 함

Bamboo Shoots (raw): 'bamboo shoots should be fully cooked prior to being consumed'

Sweet Cassava (raw): 'sweet cassava should be peeled and fully cooked before being consumed'

11) 원산지(Country of Origin) 표기

註) ***Australia New Zealand Food Standards Code*(호주-뉴질랜드 식품기준규격)**에서 제정한 식품의 원산지표기에 대한 기준은 현재 호주에만 적용되고 있고 뉴질랜드에는 아직 이에 대한 별도의 기준은 없으나 영연방의 Trade Practices Act 1974 와 Fair Trading Act 1986 에 의해 뉴질랜드에서 유통되거나 뉴질랜드로 수입되는 상품의 원산지표기기준이 적용된다. 이하 원산지 표기 요령은 호주에서 적용되고 있는 기준을 근거로 함

○ 적용 대상

- 포장된 식품(packaged food)
- 포장되지 않은 식품(unpackaged food)중
- 신선어류(fresh fish) 및 가공어류(preserved fish)
- 돼지고기(fresh pork) 및 돼지고기 가공품(preserved pork)
- 야채 또는 과일(fresh vegetables or fruit) 및 야채 또는 과일 가공품 (preserved vegetables or fruit)

○ 원산지 표기 적용대상이 아닌 곳:
식당, 구내매점(canteen), 학교, 급식소, 자체급식소, 구치소, 병원 등 또는 이와 유사한 기관에서 제공하는 식품처럼 바로 취식이 가능하도록 음식이 제공되는 경우

○ 원산지 표기 요령
- 'Product of' 와 'Made in'의 구분
- 'Product of', 'Produce of', 'Produced in' 등의 표현을 쓰려면 실제 사용한 모든 원료가 해당 국가산이어야 하고 가공과정이 해당 국가에서 이루어져야 함
- 'Made in', 'Manufactured in', 'Korean made' 등의 표현을 쓰려면 상당부분의 원료가 해당국가에서 가공되어 변화되어지고 제조비용의 50% 이상이 해당 국가에서 발생하여야 한다. 그러나 이 기준은 적용상 애매한 부분이 있고 악용의 소지가 있으므로 다음과 같이 구체적으로 표기해 주는 것이 좋음
'Made in Korea from imported ingredients'.
'Packaged in Korea from local and imported ingredients'.
- 포장된 제품의 원산지표기 활자크기는 제한이 없으나 포장되지 않은 제품 중 원산지 표기를 해야하는 어류, 돼지고기, 야채, 과일 등을 진열, 판매할 때에는 반드시 9mm 이상의 활자크기로 원산지 표기를 하여야 함
- 원산지 표기 예
- 한국에서 생산한 땅콩을 한국산 원료를 사용해서 조미한 제품을 한국에서 생산한 경우 à Product of Korea
- 한국에서 생산한 땅콩을 외국산 향신료를 사용해서 조미한 제품을 한국에서 생산한 경우 à Made in Korea
- 중국산 땅콩과 독일산 헤이즐넛 그리고 터키산 아몬드를 한국의 공장에서 혼합해서 가공품을 만들었을 경우 à Blended Nuts from China, Germany and Turkey

3. 한국에서 수입되고 있는 식품의 라벨링 현황

1) 한국산 식품은 대부분 한국교민이 운영하는 한국식품매장이나 아시안식품매장에서 판매되고 있는데, 이 제품들중 상당 부분이 영문라벨표기 없이 "내수용"이라는 미명하에 팔리고 있음.

뉴질랜드 당국은 식품수입검사나 유통식품의 위생검사를 한국처럼 강력하게 하지 않고 업계의 자율적인 관리를 최대한 보장해 주고 있음. 그러나 단속이나 적발사실이 없는 것을 마치 합법인양 "한국 내수용 제품 전문"이라는 광고까지 하면서 비정상적으로 수입, 판매하고 있는 것은 분명한 실정법 위반 사례이고 자칫 강력한 단속을 유발하여 보이지 않는 무역장벽으로 작용할 우려가 있음.

예, 영문표기가 전혀 없는 경우


오리온
아이
Choco Biscuit
₩700
영양성분
DHA함유
초콜릿가공품 40g
(주)오리온
8 801117 432409
無MSG
Green Package
그린패키지란?

2) 한국의 대기업에서 제조하여 수출하고 있는 라면, 스낵, 수산물처럼 제품의 포장재를 수출용으로 별도 제작하는 경우 여러 국가를 대상으로 라벨을 디자인하였기 때문에 수출시 뉴질랜드의 기준에 맞추어 미비사항을 보완한 스티커를 부착하여야 하는데도 추가로 스티커를 부착하지 않거나 제대로 스티커 문구를 만들어 부착하지 못하는 경우가 많음

예 1) 호주 뉴질랜드 수출용으로 제작된 포장재이지만

ⓐ 호주나 뉴질랜드 공급업체의 이름과 주소가 없고

ⓑ 원산지 표기도 100% 한국산 원료를 사용하지 않았기 때문에 **Product of Korea**가 아니라**Made in Korea**가 적합한 표기임

예 2-1) 해외 수출용으로 제작된 스티커를 부착한 경우지만

ⓐ 호주나 뉴질랜드 공급업체의 이름과 주소 대신 미국업체의 이름과 주소만 있고

ⓑ 땅콩과 참깨가 들어 있음에도 이에 대한 고지문구가 없으며

ⓒ 원산지 표기도 100% 한국산 원료를 사용하지 않았기 때문에 **Product of Korea**가 아니라 **Made in Korea**로 바뀌어야 하며

ⓓ영양성분 표기단위도 Cal 대신 kJ을 사용해야 한함

예 2-3) 해외 수출용으로 제작된 스티커를 부착한 경우지만

ⓐ 사용한 원료명을 모두 표기하여야 하나 일부만 표기하였고

ⓑ 참깨가 들어 있는데도 영문 원료명 표기나 이에 대한 주의사항 고지문구가 없으며

ⓒ 원산지 표기도 100% 한국산 원료를 사용하지 않았기 때문에 **Product of Korea** 가 아니라 **Made in Korea**로 바뀌어야 하며

ⓓ 영양성분표기단위도 Cal 대신 kJ을 사용해야 하며

ⓔ 한국 국내법상으로도 품질유지기한(Best Before) 표기 대상 품목임에도 유통기한으로 표기했고 이에 대한 영문설명이 없음

예 2-4) 해외 수출용으로 제작된 포장재를 사용한 경우이나

ⓐ 뉴질랜드 수입/공급업자의 이름과 주소가 없고

ⓑ 제품의 이름에 대한 정확한 영문표기가 없으며

ⓒ Best Before에 대한 안내가 없으며

ⓓ 영양성분표기 단위도 Cal 대신 kJ로 표기 했음

ⓔ 참기름과 올리브유중 수입산을 사용했다면 **Product of S. Korea**가 아니라 **Made in S. Korea**로 표기하여야 함

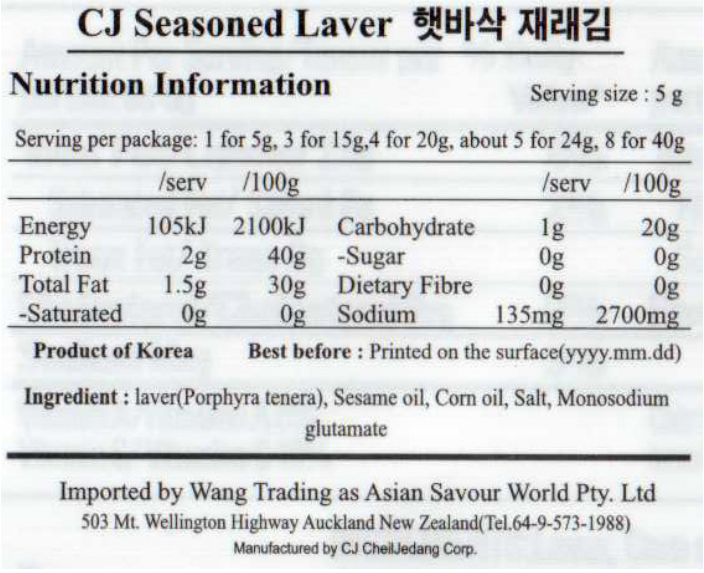
예 2-5) 해외 수출용으로 제작된 포장재를 사용하고 뉴질랜드로 수출시 뉴질랜드 기준에 맞게 스티커를 부착한 모범적인 경우

ⓐ 뉴질랜드 수입/공급업자의 이름과 주소가 상세히 나와 있고

ⓑ Best Before에 대한 안내도 yyyy.mm.dd 식으로 뉴질랜드와 다름을 별도로 알려주고 있으며

ⓒ 영양성분표기 단위도 Cal 대신 kJ로 표기 했음

단, 참기름과 옥수수기름 중 수입산을 사용했다면 **Product of S. Korea** 가 아니라 **Made in S. Korea**로 표기하여야 함. 또한 고지의무가 있는 원료인 참깨를 사용한 참기름이 들어있는 제품이므로 원료명에 포함되어 있기는 하나 **"contains sesame seed(oil)"**을 병기해 주는 것이 좋음



4. 라벨링 제안

1) 다음의 대만산 식품의 예와 같이 처음부터 포장표기를 주요 국제시장의 기준에 맞게 영문으로 병기해 주면 빠른 속도로 국제화되고 있는 한국음식에 대한 소개와 판촉의 기회가 확대될 수 있을 것임. 그러나 이를 위해서는 국내 식품표시제도도 점차 강화만 될 것이 아니라 국제적인 추세에 맞추어 꾸준히 보완되어야 할 것임

- 포장의 미관성과 가독성을 오히려 떨어지게 하고 혼란스럽기까지한 활자크기에 대한 기준
- 제품저장수명(Shelf Life)에 대한 기준: 제조년월일, 품질유지기한(Best Before) 및 유통기한(Use By)
- 영양성분표기 기준 (예, Cal와 kJ병기)
- 소비자의 안전을 위한 주의사항 표시기준: 각국의 알레르기를 유발하는 물질이 다양하므로 이에 대한 대비 필요
- 원산지 표기 기준: 각국의 원산지 표기에 대한 기준의 이해('Product of' 'Made in')

2) 뉴질랜드 수출시 항목별 표기 주의사항 및 요령

① 식품이름, 식품유형(Prescribed Name)

· 식품명에 식품유형에 대한 설명이 포함되어 있는 경우 식품규격에 나와 있는 식품유형을 찾아서 표기할 필요는 없음 (예, Ottogi Pancake Mix)

② 로트 (Lot Identification)

· 만일의 경우 리콜에 대비해 추적과 유통상품 회수가 용이하도록 날짜표시뒤에 가급적 짧은 시간대별로 비표시를 하는 것이 리콜시 경제적 손실을 최소화할 수 있음

· 로트관리가 어려울 경우 날짜표시로 이를 대신할 수 있으므로 별도의 조치 불필요

③ 공급자 이름 및 주소 (Name and business address in New Zealand of the supplier)

· 포장재에 미리 국가별 공급자 이름과 주소를 함께 표기해 두는 것이 좋음

· 뉴질랜드의 경우 호주, 뉴질랜드에 있는 공급업자(제조원,수입자, 판매자 등)의 상세한 주소를 표기하여야 함

④ 의무 표시사항; 주의사항, 권고 및 고지문구(Mandatory warning and advisory statements and declarations)

· 최근 포장재를 통해 알레르기 유발물질에 대해 소비자에게 충분한 정보를 제공하는 것이 세계적인 추세인데 한국식품의 경우 특별히 참깨나 견과류의 사용이 많으므로 이에 대한 고지문구를 반드시 표기하도록 함

⑤ 원재료명 (Ingredient listing)

· 반드시 사용한 모든 원료를 표기하여야 함

· 식품첨가물의 경우 해당 첨가물의 유형과 코드번호를 표기함
예, Emulsifier (322)

⑥ 날짜 표기 (Date marking)

· 정해진 보관, 유통조건하에서 그 날짜가 지나면 핵심 영양소함량이 기준치 이하로 줄어드는 제품이나 구매 후 열처리 없이 바로 섭취가 가능한 즉석냉장식품 (Ready-to-eat Chilled Foods)의 두 가지 경우만 Use By(유통기한)를 표기하고 그 외의 제품은 대부분 Best Before(품질유지기한)을 표시하면 됨

· 기존의 포장재에 이미 일부인이 되어있다면 이에 대한 영문설명이 필요.
예, 'Best Before: Printed on the surface (yyyy.mm.dd)'

⑦ 영양성분 (Nutrition information panel)

· 반드시 kJ단위로 에너지 표기가 되어야 하고, % 일일 영양기준치도 성인

1일 섭취량이 8700kJ 기준임. 또한 다음 문구를 반드시 병행표시하여야 함 **"Percentage Daily Intakes are based on an average adult diet of 8700 kJ. Your daily intakes may be higher or lower depending on your energy needs."**

⑧ 특정 원료/성분 함량비율 표기 (Percentage labelling - characterising ingredient/s and component/s)

· 평균 함량을 %로 표시하되 "per serving and per 100g"이나 'per serving and per 100mL'로 표기함

· 함량이 5% 이상일 경우에는 반올림하여 소수점 이하는 표기하지 않으며 함량이 5% 미만일 경우는 0.5% 단위로 반올림 표기함

⑨ 사용 및 보관 방법 (Directions for use or storage)

· Use By(유통기한) 또는 Best Before(품질유지기한)의 표시는 사용 또는 보존 조건과 함께 표시함 예, 'Store in a cool dry place out of direct sunlight'

⑩ 원산지 (Country of Origin) 표기

· 'Product of' 와 'Made in'의 구분

- 'Product of', 'Produce of', 'Produced in' 등의 표현을 쓰려면 실제 사용한 모든 원료가 해당 국가산이어야 하고 가공과정이 해당 국가에서 이루어져야 함
- 'Made in', 'Manufactured in', 'Korean made' 등의 표현을 쓰려면 상당부분의 원료가 해당국가에서 가공되어 변화되어지고 제조비용의 50%이상이 해당 국가에서 발생하여야 함. 그러나 이 기준은 적용상 애매한 부분이 있고 악용의 소지가 있으므로 다음과 같이 구체적으로 표기해 주는 것이 좋음

  'Made in Korea from imported ingredients'.

  'Packaged in Korea from local and imported ingredients'

· 원산지 표기 예

- 한국에서 생산한 땅콩을 한국산 원료를 사용해서 조미한 제품을 한국에서 생산한 경우 à Product of Korea
- 한국에서 생산한 땅콩을 외국산 향신료를 사용해서 조미한 제품을 한국에서 생산한 경우 à Made in Korea
- 중국산 땅콩과 독일산 헤이즐넛 그리고 터키산 아몬드를 한국의 공장에서 혼합해서 가공품을 만들었을 경우 à Blended Nuts from China, Germany and Turkey

■ 자료원 및 관련 웹사이트

· Australia New Zealand Food Standards Code
(http://www.foodstandards.govt.nz/thecode/foodstandardscode/index.cfm)
· User Guides to the Food Standards Code
(http://www.foodstandards.govt.nz/thecode/userguides/index.cfm)

· 추가정보 입수처

- **Standards Information Unit**
  1300 652 166 (Australia)
  0800 441 571 (New Zealand),
  Email: advice@anzfa.gov.au
  Food Standards Australia New Zealand
  PO Box 10559 The Terrace
  2610 Wellington 6036
  NEW ZEALAND
- **New Zealand Food Safety Authority**
  68-86JervoisQuay
  POBox2835
  Wellington,NEWZEALAND
  http://www.nzfsa.govt.nz
  Phone:+6448942500
  Fax:+6448942501
- **The Ministry of Agriculture and Forestry**
  Pastoral House
  25TheTerrace
  POBox2526,Wellington,NEW ZEALAND
  http://www.maf.govt.nz
  Tel:0800008333
  Fax:+6448940720
- **New Zealand Customs Service**
  The Customhouse
  17-21WhitmoreStreet
  Wellington,NEW ZEALAND
  http://www.customs.govt.nz
  Tel: +64 4 473 6099
  Fax: +64 4 473 7370

《별첨1》 the Australia New Zealand *Food Standards Code*내 라벨링 관련 조항

Chapter 1 (general labeling requirements)

Standard 1.1.1 – Preliminary Provisions—Application, Interpretation and General Prohibitions
Standard 1.1.3 – Transitional and Temporary Standards
Standard 1.2.1 – Application of Labelling and Other Information Requirements
Standard 1.2.2 – Food Identification Requirements
Standard 1.2.3 – Mandatory Warning and Advisory Statements and Declarations
Standard 1.2.4 – Labelling of Ingredients
Standard 1.2.5 – Date Marking of Packaged Food
Standard 1.2.6 – Directions for Use and Storage
Standard 1.2.8 – Nutrition Information Requirements
Standard 1.2.9 – Legibility Requirements
Standard 1.2.10 – Characterising Ingredients and Components of Food
Standard 1.3.2 – Vitamins and Minerals
Standard 1.5.1 – Novel Foods
Standard 1.5.2 – Food Produced Using Gene Technology
Standard 1.5.3 – Food Irradiation

Chapter 2 (specific labeling requirements)

Standard 2.2.1 – Meat and Meat Products
Standard 2.2.3 – Fish and Fish Products
Standard 2.4.1 – Edible Oils
Standard 2.6.1 – Fruit Juice and Vegetable Juice
Standard 2.6.2 – Non-Alcoholic Beverages and Brewed Soft Drinks
Standard 2.6.3 – Kava
Standard 2.7.1 – Labelling of Alcoholic Beverages and Food Containing Alcohol
Standard 2.7.4 – Wine and Wine Product
Standard 2.7.5 – Spirits
Standard 2.8.2 – Honey
Standard 2.9.1 – Infant Formula Products
Standard 2.9.2 – Foods for Infants
Standard 2.9.3 – Formulated Meal Replacements and Formulated Supplementary Foods
Standard 2.9.4 – Formulated Supplementary Sports Foods
Standard 2.10.2 – Salt and Salt Products

《별첨2》 the Australia New Zealand *Food Standards Code*내 식품유형

PART 2.1 Cereals

Standard 2.1.1 Cereals and Cereal Products

PART 2.2 Meat, Eggs and Fish

Standard 2.2.1 Meat and Meat Products

Standard 2.2.2 Egg and Egg Products

Standard 2.2.3 Fish and Fish Products

PART 2.3 Fruits and Vegetables

Standard 2.3.1 Fruit and Vegetables

Standard 2.3.2 Jam

PART 2.4 Edible Oils

Standard 2.4.1 Edible Oils

Standard 2.4.2 Edible Oil Spreads

PART 2.5 Dairy Products

Standard 2.5.1 Milk

Standard 2.5.2 Cream

Standard 2.5.3 Fermented Milk Products

Standard 2.5.4 Cheese

Standard 2.5.5 Butter

Standard 2.5.6 Ice Cream

Standard 2.5.7 Dried Milks, Evaporated Milks and Condensed Milks

PART 2.6 Non-alcoholic Beverages

Standard 2.6.1 Fruit Juice and Vegetable Juice

Standard 2.6.2 Non-Alcoholic Beverages and Brewed Soft Drinks

Standard 2.6.3 Kava

Standard 2.6.4 Formulated Caffeinated Beverages

PART 2.7 Alcoholic Beverages

Standard 2.7.1 Labelling of Alcoholic Beverages and Food containing Alcohol

Standard 2.7.2 Beer

Standard 2.7.3 Fruit Wine and Vegetable Wine

Standard 2.7.4 Wine and Wine Product

Standard 2.7.5 Spirits

PART 2.8 Sugars and Honey

Standard 2.8.1 Sugars

Standard 2.8.2 Honey

PART 2.9 Special Purpose Foods

Standard 2.9.1 Infant Formula Products

Standard 2.9.2 Foods for Infants

Standard 2.9.3 Formulated Meal Replacements and Formulated Supplementary Foods

Standard 2.9.4 Formulated Supplementary Sports Foods

Standard 2.9.5 Reserved (Medical Foods)

Standard 2.9.6 Reserved (Foods Formulated for Special Diets)

Standard 2.9.7 Reserved (Macronutrient Modified Foods)

PART 2.10 Standards for Other Foods

Standard 2.10.1 Vinegar and Related Products

Standard 2.10.2 Salt and Salt Products

Standard 2.10.3 Chewing Gum

《별첨3》식품군별 권고사항 문구(Advisory Statements)의 표시

Food	Advisory Statement
Bee pollen presented as a food, or a food containing bee pollen as an ingredient as defined in Standard 1.2.4	Statement to the effect that the product contains bee pollen which can cause severe allergic reactions
Cereal-based beverages, where these foods contain no more than 2.5% m/m fat and less than 3% m/m protein, or less than 3% m/m protein only.	Statement to the effect that the product is not suitable as a complete milk replacement for children under the age of five years.
Evaporated and dried products made from cereals, where these foods contain no more than 2.5% m/m fat and less than 3% m/m protein, or less than 3% m/m protein only, as reconstituted according to directions for direct consumption.	Statement to the effect that the product is not suitable as a complete milk replacement for children under the age of five years.
Evaporated milks, dried milks and equivalent products made from soy or cereals, where these foods contain no more than 2.5% m/m fat as reconstituted according to directions for direct consumption.	Statement to the effect that the product is not suitable as a complete milk food for children under the age of two years.
Food containing aspartame or aspartame-acesulphame salt	Statement to the effect that the product contains phenylalanine
Food containing quinine	Statement to the effect that the product contains quinine
Food containing guarana or extracts of guarana	Statement to the effect that the product contains caffeine
Foods containing added tall oil phytosterols or added phytosterol esters	Statements to the effect that – 1. when consuming this product, it should be consumed as part of a healthy diet; 2. this product may not be suitable for children under the age of five years and pregnant or lactating women; and 3. plant sterols do not provide additional benefits when consumed in excess of three grams per day.
Kola beverages containing added caffeine, or food containing a kola beverage containing added caffeine as an ingredient as defined in Standard 1.2.4.	Statement to the effect that the product contains caffeine
Milk, and beverages made from soy or cereals, where these foods contain no more than 2.5% m/m fat.	Statement to the effect that the product is not suitable as a complete milk food for children under the age of two years.
Propolis presented as a food, or food containing propolis as an ingredient as defined in Standard 1.2.4.	Statement to the effect that the product contains propolis which can cause severe allergic reactions
Unpasteurised egg products	Statement to the effect that the product is unpasteurised
Unpasteurised milk and unpasteurised liquid milk products	Statement to the effect that the product has not been pasteurised

《별첨4》식품첨가물 코드번호 **Food Additive Code Numbers (alphabetical order)**

Prescribed Name	Code No.	Prescribed Name	Code No.
Acacia or gum Arabic	414	Ammonium phosphate, monobasic or Ammonium dihydrogen phosphates	342
Acesulphame potassium	950	Ammonium salts of phosphatidic acid	442
Acetic acid, glacial	260	α-Amylase	1100
Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a	Annatto extracts	160b
Acetylated distarch adipate	1422	Anthocyanins or Grape skin extract or Blackcurrant extract	163
Acetylated distarch phosphate	1414	Arabinogalactan or larch gum	409
Acid treated starch	1401	Ascorbic acid	300
Adipic acid	355	Ascorbyl palmitate	304
Agar	406	Aspartame	951
Alginic acid	400	Aspartame-acesulphame salt	962
Alitame	956	Azorubine or Carmoisine	122
Alkaline treated starch	1402	b-apo-8′ Carotenoic acid methyl or ethyl ester	160f
Alkanet or Alkannin	103	b-apo-8′ Carotenal	160e
Allura red AC	129	Beeswax, white and yellow	901
Aluminium	173	Beet red	162
Aluminium, calcium, sodium, magnesium, potassium and ammonium salts of fatty acids	470	Bentonite	558
Aluminium silicate	559	Benzoic acid	210
Amaranth	123	Bleached starch	1403
Ammonium acetate	264	Bone phosphate	542
Ammonium adipates	359	Brilliant black BN or Brilliant Black PN	151
Ammonium alginate	403	Brilliant Blue FCF	133
Ammonium bicarbonate	503	Brown HT	155
Ammonium chloride	510	Butane	943a
Ammonium citrate	380	Butylated hydroxyanisole	320
Ammonium fumarate	368	Butylated hydroxytoluene	321
Ammonium hydrogen carbonate	503	Calcium acetate	263
Ammonium lactate	328	Calcium alginate	404
Ammonium malate	349	Calcium aluminium silicate	556
Ammonium phosphate, dibasic	342	Calcium ascorbate	302

Prescribed Name	Code No.	Prescribed Name	Code No.
Calcium benzoate	213	Carbon dioxide	290
Calcium carbonate	170	Carnauba wax	903
Calcium chloride	509	Carotene	160a
Calcium citrate	333	Carrageenan	407
Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	385	Cellulose microcrystalline Cellulose, powdered	460 460
or alcium disodium EDTA			
Calcium fumarate	367	Chlorophyll	140
Calcium gluconate	578	Chlorophyll-copper complex	141
Calcium glutamate	623	Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts	141
Calcium hydroxide	526	Choline salts	1001
Calcium lactate	327	Citric acid	330
Calcium lactylate	482	Citric and fatty acid esters of glycerol	472c
Calcium malate	352	Cochineal or carmines or carminic acid	120
Calcium oleyl lactylate	482	Cupric sulphate	519
Calcium oxide	529	Curcumin or turmeric	100
Calcium phosphate, dibasic or calcium hydrogen phosphate	341	Cyclamate or calcium cyclamate or sodium cyclamate	952
Calcium phosphate, monobasic or calcium dihydrogen phosphate	341	Dextrin roasted starch	1400
Calcium phosphate, tribasic	341	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e
Calcium propionate	282	Dimethyl dicarbonate	242
Calcium silicate	552	Dioctyl sodium sulphosuccinate	480
Calcium sorbate	203	Disodium 5′-ribonucleotides	635
Calcium stearoyl lactylate	482	Disodium 5′-guanylate	627
Calcium sulphate	516	Disodium 5′-inosinate	631
Calcium tartrate	354	Distarch phosphate	1412
Caramel I	150a	Dodecyl gallate	312
Caramel II	150b	Enzyme treated starches	1405
Caramel III	150c	Erythorbic acid	315
Caramel IV	150d	Erythritol	968
Carbon blacks or Vegetable carbon	153	Erythrosine	127
Calcium benzoate	213	Carbon dioxide	290
Calcium carbonate	170	Carnauba wax	903

Prescribed Name	Code No.	Prescribed Name	Code No.
Calcium chloride	509	Carotene	160a
Calcium citrate	333	Carrageenan	407
Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate or calcium disodium EDTA	385	Cellulose microcrystalline Cellulose, powdered	460 460
Calcium fumarate	367	Chlorophyll	140
Calcium gluconate	578	Chlorophyll-copper complex	141
Calcium glutamate	623	Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts	141
Calcium hydroxide	526	Choline salts	1001
Calcium lactate	327	Citric acid	330
Calcium lactylate	482	Citric and fatty acid esters of glycerol	472c
Calcium malate	352	Cochineal or carmines or carminic acid	120
Calcium oleyl lactylate	482	Cupric sulphate	519
Calcium oxide	529	Curcumin or turmeric	100
Calcium phosphate, dibasic or calcium hydrogen phosphate	341	Cyclamate or calcium cyclamate or sodium cyclamate	952
Calcium phosphate, monobasic or calcium dihydrogen phosphate	341	Dextrin roasted starch	1400
Calcium phosphate, tribasic	341	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	472e
Calcium propionate	282	Dimethyl dicarbonate	242
Calcium silicate	552	Dioctyl sodium sulphosuccinate	480
Calcium sorbate	203	Disodium 5′-ribonucleotides	635
Calcium stearoyl lactylate	482	Disodium 5′-guanylate	627
Calcium sulphate	516	Disodium 5′-inosinate	631
Calcium tartrate	354	Distarch phosphate	1412
Caramel I	150a	Dodecyl gallate	312
Caramel II	150b	Enzyme treated starches	1405
Caramel III	150c	Erythorbic acid	315
Caramel IV	150d	Erythritol	968
Carbon blacks or Vegetable carbon	153	Erythrosine	127
Methyl cellulose	461	Polysorbate 60 or Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate	435
Methylparaben or Methyl-p-hydroxy-benzoate	218	Polysorbate 65 or Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate	436

Prescribed Name	Code No.	Prescribed Name	Code No.
Mixed tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol' or 'tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol (mixed)'	472f	Polysorbate 80 or Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	433
Mono- and di-glycerides of fatty acids	471	Polyvinylpyrrolidone	1201
Monoammonium L-glutamate	624	Ponceau 4R	124
Monopotassium L-glutamate	622	Potassium acetate or potassium diacetate	261
Monosodium L-glutamate or MSG	621	Potassium adipate	357
Monostarch phosphate	1410	Potassium alginate	402
Natamycin or pimaricin	235	Potassium aluminium silicate	555
Neotame	961	Potassium ascorbate	303
Nisin	234	Potassium benzoate	212
Nitrogen	941	Potassium bicarbonate	501
Nitrous oxide	942	Potassium bisulphite	228
Octafluorocyclobutane	946	Potassium carbonate	501
Octyl gallate	311	Potassium chloride	508
Oxidised polyethylene	914	Potassium citrate	332
Oxidised starch	1404	Potassium dihydrogen citrate	332
Paprika oleoresins	160c	Potassium ferrocyanide	536
Pectin	440	Potassium fumarate	366
Petrolatum or petroleum jelly	905b	Potassium gluconate	577
Phosphated distarch phosphate	1413	Potassium lactate	326
Phosphoric acid	338	Potassium malate	351
Polydextrose	1200	Potassium metabisulphite	224
Polydimethylsiloxane or Dimethylpolysiloxane	900a	Potassium nitrate	252
Polyethylene glycol 8000	1521	Potassium nitrite	249
Polyglycerol esters of fatty acids	475	Potassium phosphate, dibasic	340
Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid	476	Potassium phosphate, monobasic	340
Polyoxyethylene (40) stearate	431	Potassium phosphate, tribasic	340
Potassium polymetaphosphate	452	Sodium alginate	401
Potassium propionate	283	Sodium aluminium phosphate	541
Potassium pyrophosphate	450	Sodium aluminosilicate	554
Potassium silicate	560	Sodium ascorbate	301

Prescribed Name	Code No.	Prescribed Name	Code No.
Potassium sodium tartrate	337	Sodium benzoate	211
Potassium sorbate	202	Sodium bicarbonate	500
Potassium sulphate	515	Sodium bisulphite	222
Potassium sulphite	225	Sodium carbonate	500
Potassium tartrate or Potassium acid tartrate	336	Sodium carboxymethylcellulose	466
Potassium tripolyphosphate	451	Sodium citrate	331
Processed eucheuma seaweed	407a	Sodium diacetate	262
Propane	944	Sodium dihydrogen citrate	331
Propionic acid	280	Sodium erythorbate	316
Propyl gallate	310	Sodium ferrocyanide	535
Propylene glycol	1520	Sodium fumarate	365
Propylene glycol alginate	405	Sodium hydrogen malate	350
Propylene glycol mono - and di-esters or Propylene glycol esters of fatty acids	477	Sodium lactate	325
Propylparaben or Propyl-p-hydroxy-benzoate	216	Sodium lactylate	481
Proteases (papain, bromelain, ficin)	1101	Sodium malate	350
Quinoline yellow	104	Sodium metabisulphite	223
Rhodoxanthin	161f	Sodium metaphosphate, insoluble	452
Riboflavin	101	Sodium nitrate	251
Riboflavin 5'-phosphate sodium	101	Sodium nitrite	250
Rubixanthin	161d	Sodium oleyl lactylate	481
Saccharin or calcium saccharine or sodium saccharine or potassium saccharine	954	Sodium phosphate, dibasic	339
Saffron or crocetin or crocin	164	Sodium phosphate, monobasic	339
Shellac	904	Sodium phosphate, tribasic	339
Silicon dioxide, amorphous	551	Sodium polyphosphates, glassy	452
Silver	174	Sodium propionate	281
Sodium acetate	262	Sodium pyrophosphate	450
Sodium acid pyrophosphate	450	Sodium sorbate	201
Sodium stearoyl lactylate	481	Sunset yellow FCF	110
Sodium sulphate	514	Tannic acid or tannins	181
Sodium sulphite	221	Tara gum	417
Sodium tartrate	335	Tartaric acid	334

Prescribed Name	Code No.	Prescribed Name	Code No.
Sodium tripolyphosphate	451	Tartrazine	102
Sorbic acid	200	*tert*-Butylhydroquinone	319
Sorbitan monostearate	491	Thaumatin	957
Sorbitan tristearate	492	Titanium dioxide	171
Sorbitol or sorbitol syrup	420	α -Tocopherol	307
Stannous chloride	512	δ -Tocopherol	309
Starch acetate	1420	γ -Tocopherol	308
Starch sodium octenylsuccinate	1450	Tocopherols concentrate, mixed	306
Stearic acid or fatty acid	570	Tragacanth gum	413
Steviol glycosides	960	Triacetin	1518
Succinic acid	363	Triammonium citrate	380
Sucralose	955	Triethyl citrate	1505
Sucrose acetate isobutyrate	444	Violoxanthin	161e
Sucrose esters of fatty acids	473	Xanthan gum	415
Sulphur dioxide	220	Xylitol	967