

신식품원료 등 세 가지 유형의 성분 24종에 대한 규정 신설

식품안전법에 따라 심사기관 조직전문가들은 *Lactobacillus curvatus* 등 신식품 원료 3종, 황산마그네슘 (Magnesium sulfate) 등 식품 포장재 관련 성분 15종, 그리고 식품첨가물 Glutamyl-valyl-glycine 등 6종의 안전성을 평가하였음. 이에 특별히 공고함.

시행일 : 2019-05-29

1. 신식품원료 3종

[중 략]

2. 식품 포장재 관련 성분 15종

[중 략]

3. 식품첨가물 6종

(1) Glutamyl-valyl-glycine

용량 및 사용 범위

식용 향료로 각 식품(GB 2760-2014 표 B.1 식품 카테고리 제외)에 사용되며, 제조에 따라 적정량을 사용해야 함. (표 B.1 추가정보 참고)

(2) 이산화규소 (Silicon dioxide)

특수 의료용도 조제식품(1~10세 사람들의 제품)으로 그 사용이 확대됨.

(3) β -사이클로덱스트린 (β -cyclodextrin)

절인 채소 식품으로 그 사용이 확대됨.

(4) 황 (Sulfur)

팔각에 한하여 향신료 및 가루 식품으로 그 사용이 확대됨.

(5) 갈락토만난 (Galactomannan)

특수의료용 식이요법식품(식품유형 13.01 식품 제외)으로 그 사용이 확대됨.

(6) 부셀레늄 효모 (Selenium-rich yeast)

특수의료용 식이요법식품(식품유형 13.01 식품 제외)으로 그 사용이 확대됨.

<추가정보> 표 B.1 번역본 (출처: 식품의약품안전처)

<표B.1> 식용 향료, 에센스 첨가 금지 식품 명단

식품분류번호	식품명
01.01.01	저온 살균 우유
01.01.02	멸균유
01.02.01	발효유
01.05.01	휘핑크림
02.01.01	식물유지
02.01.02	동물유지(돼지기름, 소기름, 鱼油 및 기타 동물유지)
02.01.03	무수 버터, 무수 유지
04.01.01	신선 과일
04.02.01	신선 채소
04.02.02.01	냉동 채소
04.03.01	신선 식용균 및 조류
04.03.02.01	냉동 식용균 및 조류
06.01	피곡
06.02.01	쌀
06.03.01	밀가루
06.04.01	잡곡 분말
06.05.01	식용 전분
08.01	생고기, 신선육
09.01	신선 수산물
10.01	신선계란
11.01	설탕
11.03.01	벌꿀
12.01	식염 및 대체염 제품
13.01	영유아 조제식품 a
14.01.01	식용 천연 생수
14.01.02	식용 정화수
14.01.03	기타 식수
16.02.01	차잎, 커피
<p>a 나이든 영아 및 유아 조제식품 중 바닐린, 에틸바닐린 및 바닐라 콩 추출물을 사용할 수 있고 최대사용량은 각각 5mg/100mL, 5mg/100mL이며 생산 수요에 따라 적당량 사용도 가능하다. 그 중 100mL는 즉석식품으로 계산하고 생산 기업은 용해 비율에 따라 조제 식품 중 사용량을 환산한다. 영아 곡류 보조식품 중 바닐린을 사용할 수 있고 최대사용량은 7mg/100g이다 그 중 100g은 즉석식품으로 계산하고 생산기업은 희석 비율에 따라 곡류 식품 중 사용량을 환산한다. 사용 범위는 0~6세이며 영유아 조제식품에는 식용 향료를 첨가할 수 없다.</p>	

(식품분류번호는 Codex의 기준을 따름.)