

불고기 양념 수입자 라벨 확인

조사회신일 : 2016.6.2

품목 : 불고기 양념

I. 상품개요

- 상품명
- 불고기양념
- 상품 형태
- 플라스틱의 용기에 담겨있는 불고기양념

II. 수입자 라벨 표시안

1. 수입자 표기

명칭	불고기 양념
원재료명	간장 (밀가루, 대두를 포함), 조청, 식염, 생강, 매실 /조미료, 증점제(크산탄검, 구아검) * 정보 보호상 일부 성분은 생략함
내용량	500g
상미기간	테두리 밖 제품 하단에 기재
보존방법	직사 광선, 고온 다습을 피하고 서늘한 곳에서 보관하십시오.
원산국명	한 국
수입자	○○○

- 본제품의 제조라인에서 계 새우를 사용하는 제품도 제조하고있습니다.
- 개봉후에는 냉장고에 보관하시고 빨리 드시기 바랍니다.
- 캡을잡고 잘 흔든후 사용하여 주십시오.

2. 영양성분 표시

영양성분표시 (100g 당)			
에너지	200 kcal	탄수화물	40 g
단백질	5 g	식염상당량	5 mg
지질	0.5 g		



III. 라벨 확인 결과

1. 원재료

- 스테비아
 - 간장의 이차원재료, 굴액기스에 사용되는 스테비아가 초과 하였지만, 감미료 등의 오감에 작용하는 첨가물에 대해서는 원칙적으로 초과로 인정되지 않음으로 다시한번 확인하십시오.
 - 개별의 원재료, 첨가물은 하기를 확인하십시오.

- 간장(밀가루, 대두포함)
 - 특정 원재료 등이 2개 이상일 경우, 특정 원재료 끼리는 「·」으로 나열하게끔 되어 있으므로 수정하십시오. 기재예 : 간장(밀가루·대두포함)
 - 긴장의 원료에 「굴액기스」가 사용되고 있으므로, 「가공간장」 등의 표시명이 보다 적절합니다. (간장의 정의에 있어서, 아미노산액 등도 식물성으로만 한정 되어있기 때문에 동물성 단백질의 원료 사용은 정의에 맞지 않습니다.)

- 조청(쌀밀)
 - 규격서에는 「쌀엿」이라고 기재되어 있습니다. 만일의 상황을 위해 원재료명의 기재에 대하여 확인 하십시오.

- 식염
 - 2차원료에 첨가물이 들어가는지 확인하십시오. 영양강화제로 사용되는 「아이오딘 화소금」과 「불화소금」(둘 다 일본에서의 사용 불가)의 혼입에 의한 수입위반이 발생하고 있습니다.

- 생강
 - 규격서에는, 「생강액기스」라고 기재되어있습니다.
원재료명의 표시는 원칙적으로 최종제품을 제조하는 사업자가 사용하는 상태의 원재료를 일반적인 명칭으로 표시하게끔 되어있으므로 만일의 상황에 대비해 원재료명 기재를 확인하십시오. (특히 표기에서 생강자체를 사용하고 있는 듯한 인상을 주고있기에 수정이 필요합니다.)

- 매실
 - 규격서에는, 「매실액기스」라고 기재. 원재료명의 표시는 원칙적으로 최종제품을 제조하는 사업자가 사용하는 상태의 원재료를 일반적인 명칭으로 표시하게끔 되어있으므로 만일의 상황에 대비하여 원재료명 기재를 확인 하십시오. (특히 표기에서 매실 자체를 사용하고 있는 듯 한 인상을 주고 있기에 수정이 필요합니다.)

- 증점제

- <구아검>

- 구아검에 대해서는 「아」 를 소문자로 기재합니다.
 - 크산탄검, 구아검은 합산하여 「증점다당류」 라는 기재도 가능합니다. 그리고 증점다당류라고 기재하는 경우, 용도가 증점제일 경우에는 용도명의 생략이 가능합니다.

2. 영양성분표시

- 사항명은 「영양성분표시」 라고 기재 합니다.
- 에너지의 값은 반올림하면 「200kal」 입니다.
- 나트륨을 「식염상당량」 으로, 단위는 「g」 으로 수정하십시오.
- 표시값에 대해서는 표시값의 아래값을 반올림하여 표시합니다.
(소수점 첫째자리까지 표시하는 경우에는 소수점 둘째자리에서 반올림)
예시 : 지질 0.2→0.3g , 식염상당량 : 4.4→4.5g

3. 테두리 밖 표시

- 「자연숙성간장」 의 기재에 대하여
간장은 본양조 방식으로 만들어진 것으로서 셀룰라제 등의 효소에 의하여 양조를 촉진시킨 것이 아닌, 지정첨가물 리스트에 있는 첨가물을 사용하지 않은 것에 대하여 「천연양조」 라는 용어를 사용하는 경우 이외에는, 「천연」 「자연」 이라는 용어의 사용이 금지되어 있으므로 기재내용을 확인하십시오.

- 불순물 표시에 대하여

- 특별히 문제가 있는 것은 아니으나, 「~도」 라는 문맥으로부터 그외의 알레르기 유발물질도 사용되어지고 있는듯이 보여지므로 하기를 참고하여 기재에 대해서 검토하십시오.
 - 또한 복수의 특정원재료를 기재하는 경우에는 「·」 으로 나열하는 것을 권고드립니다.

기재예 : 본제품의 제조라인에서는 게·새우를 사용하는 제품을 제조하고 있습니다.

- 리사이클 마크에 대하여

불고기 양념에 대해서는 페트병의 지정표시제품의 대상이 아니며 플라스틱제 용기로서 기재해야 하기 때문에, 페트병 마크를 지우시고 플라스틱 마크부근에

「보틀」 사용의 취지를 기재하십시오.

4. 문자 크기 및 재활용 마크

- 일괄 표시 및 영양 표시의 글자 크기가 8 포인트 이상임을 확인하십시오.
(표시가능면적이 대략 150㎢이하인 경우에는 5.5포인트 이상 활자 기재.)
- 플라스틱 마크의 한변의 높이 및 종이 마크의 높이는 6mm 이상입니다.
- 문자크기는 JIS Z8305규격 (1포인트=0.3514mm)에 따르십시오.
- 원재료명에 대하여 원재료명과 첨가물을 [/]로 구분하는 기재방법도 인정됩니다.
- 표기란의 크기와 전문가와의 상담을 고려한 후에 참고하시기 바랍니다.