

토마토 고추장의 수입자 라벨 확인

조사회신일 : 2016.1.12

품목 : 토마토 고추장

I. 상품개요

- 상품명
- 토마토 고추장
- 상품 형태
- 플라스틱 용기에 담겨있는 토마토 고추장

II. 수입자 라벨 표시안

1. 수입자 표기

명칭	조미 고추장
원재료명	토마토 페스트, 쌀엿, 고추장, 혼합조미료 (식염, 설탕)/증점제(가공전분, 덱스트린) * 정보 보호상 일부 성분은 생략함
내용량	230g
상미기간	테두리 밖 하단 기재
보존방법	직사 광선, 고온 다습을 피하고 상온에서 보관하십시오.
원산국명	한 국
수입자	〇 〇 〇

※ 본제품의 제조라인에서는 밀가루, 계란, 우유, 낙화생, 대두, 돼지고기, 키위 후르츠, 소고기, 견과류, 닭고기, 바나나, 송이버섯, 사과, 깨를 사용하는 제품도 제조하고 있습니다.

2. 영양성분 표시

영양성분표시 (100g 당)			
에너지	180 kcal	탄수화물	42 g
단백질	3 g	식염상당량	4 mg
지질	0 g		

III. 라벨 확인 결과

1. 원재료

○ 고추장

- 복합원재료의 명칭으로 보아 원재료가 확실히 인지 가능한 경우에는 2차 원료명을 표시 생략가능하나 고추장과 같은 식재용어가 판단이 어려운 경우에는 주원료가 확인 가능 하도록 괄호로 표기가 필요합니다.
- 사용되고있는 식염의 2차원료에 첨가물이 들어가는지를 확인. 영양강화제로서 사용되는 「아이오딘화 소금」 과 「불화염」 (양쪽다 일본에서의 사용이 인정되지 않습니다.)의 혼입에 의한 수입위반이 발생하고 있으므로 주의가 필요합니다.

○ 혼합조미료

<식염>

- 2차원료에 첨가물이 들어가는지를 확인하십시오. 영양강화제로서 사용되는 「아이오딘화 소금」 과 「불화염」 (양쪽다 일본에서의 사용이 인정되지 않습니다.)의 혼입에 의한 수입위반이 발생하고 있으므로 주의가 필요합니다.

○ 점증제

<가공전분>

- 가공전분의 용도의 기재가 없습니다. 만일을 위해 용도가 증점목적인지를 확인하여 주십시오.

<덱스트린>

- 덱스트린은 일반적으로 식품소재에 해당됩니다. 사용량이 적고 일반적으로 최종 제품에 영향을 미치지 않는다고 판단된 첨가물 제제의 식품소재는 표시 생략이 가능합니다. (식품표시기준Q&A P.106(가공-57) 2②)

http://www.caa.go.jp/foods.pdf/151224_ga-togo.pdf

- 단, 일반적으로 식품으로서 음식으로 제공되는 것이어도 첨가물의 용도로 사용되는 것에 대해서는 첨가물로서 기재가 필요합니다.

2. 영양성분표시

○ 에너지에 대해서

- 규격서에서는 180.5kcal로서 기재되어있었으므로 반올림하여 181kcal로 기재합니다.

3. 테두리 밖 표시

- 알레르기 유발원의 기재 방법에 대해
 - 두가지 이상의 특정원료등을 기재하는 경우에는 「·」 으로 구분지어 기재합니다.
 - 대두에 대해서는 제품에도 직접 사용되었기 때문에 표시를 생략 할 수 있습니다.
 - 「~도」 라는 문맥으로부터 그외의 부분에 알레르기 유발원의 기재가 있다고 보여지므로 기재방법 검토하여 주십시오.
- 알레르기 기재방법에 대해
 - 유제품은 「유성분」 으로 기재합니다.
- 리사이클 마크에 대해
 - 해당 라벨이 용기의 본체에 직접 붙여져있으며 그 밖에 분리 가능한 플라스틱과 종이 용기의 부자재가 있는지 확인하십시오. (뚜껑과 용기본체가 나뉘어져있는 경우에는 「뚜껑, 용기」 등, 마크 부근에 용기의 부자재명의 기재가 필요합니다.

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 한번의 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.