브라질

식품첨가물/유해물질 규정 번역본

2023년 2월

농림축산식품부

한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

CONTENTS

I. 식품첨가물

PART 1 식품첨가물 01

II. 유해물질

PART 1 미생물 433

PART 2 오염물질 462

PART 3 식품 내 거시적 및 미시적 이물질 494

I 식품첨가물 규정

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA[1)]

1969년 10월 21일 긴급법 제986호

식품 기본규정 및 정의

해군, 육군 및 군사 항공 장관은 1969년 10월 14일 기관법 제16호 제3조에 의해 부여된 법령과 1968년 12월 13일 제도법 제5호 제2조 제1항을 다음과 같이 사용한다.

법령:

제1장
예비 조항

제1조. 식품 섭취에서 소비에 이르기까지 식품과 관련하여 개인 또는 집단 건강의 방어대책 및 보호는 본 긴급법의 규정에 따라 규제된다.

제2조. 본 긴급법의 목적상 다음을 고려한다:

I. 식품: 모든 인간의 형성을 유지 및 개발하기 위한 고체, 액체, 반죽 상태 또는 기타 적절한 형태의 모든 물질 또는 물질의 혼합물;

II. 식품 원료: 식품으로 사용하기 위해 물리적, 화학적 또는 생물학적 성질의 처리 및/또는 변형을 거쳐야 하는 원시 상태의 식물 또는 동물 기원의 모든 물질;

III. 천연식품: 즉각적인 섭취만 가능한 동식물성 식품, 먹을 수 없는 부분을 제거하고 완벽한 위생 및 보존을 위해 처리된 식품;

IV. 경장영양식품: 영양가를 강화하기 위해 영양물질이 첨가된 모든 식품;

V. 특수식이용도식품: 건강한 사람이 섭취할 수 있도록 특별식이를 위해 준비된 모든 식품;

VI. 노벨푸드 또는 인공식품: 천연식품을 모방할 목적으로 준비된 모든 식품과 그 모방 대상 식품에서 발견되지 않는 물질이 포함된다.

VII. 방사선조사식품: 보존 목적으로 또는 기타 합법적인 목적으로 보건부의 관할기관이 제정할 수 있는 규칙에 따라 의도적으로 전리 방사선의 작용을 받은 모든 식품;

VIII. 의도적으로 첨가된 식품첨가물: 영양학적 가치의 유무를 불문하고 향, 색 및 향미의 변화

1) 해당 기관 번역 시 "브라질 국가위생감시국" 또는 "브라질국립보건감시국(출처: 한국화학융합시험연구원)"으로 번역됨. 본 번역본에서는 출처의 신뢰성이 더 높은 "브라질국립보건감시국"으로 명명하고자 함.

방지, 유지, 부여 또는 강화, 일반적인 물리적 상태의 수정 또는 유지, 또는 좋은 식품 제조 기술을 위해 필요한 조치를 수행하기 위해 식품에 첨가되는 모든 물질 또는 물질의 혼합물;

IX. 비의도적으로 첨가된 식품첨가물: 원물에 대한 처리의 결과물, 자연 상태에서 식품에 비의도적으로 들어가거나, 식품의 제조, 취급, 포장, 운송 또는 판매 단계에서 사용되는 물품 및 기구와의 접촉 등에 의해 식품에 남아있거나 이월된 물질;

X. 식료품: 식품의 원료에서 파생되었거나 천연식품에서 파생되거나 기타 허용된 물질에서 파생된 적절한 기술 프로세스를 통해 얻은 모든 식품;

XI. 정의 및 품질 규격: 식품의 이름, 정의 및 구성을 제공하기 위해 보건부의 관할기관이 정의한 식품 원료, 천연식품 및 인공 첨가물, 위생 규격 설정, 샘플링 및 분석에서 측정한 포장 및 라벨링 표준;

XII. 라벨링: 압력 또는 전사에 의해 용기, 봉투, 카트리지 또는 기타에 인쇄되거나 석판화된 식별 및 페인트 또는 불 각인된 단어가 식품 포장의 유형 또는 내용물과 함께 제공되는 것;

XIII. 포장: 식품이 포장, 저장, 보존, 또는 병에 포장된 모든 방식;

XIV. 광고: 식품 소비 증대 및 홍보를 목적으로, 판매용 식품 및 제조 혹은 저장과정에서 사용된 천연식품 원료 및 물질의 사용에 대한, 각종 수단을 이용한, 표시 및 선전;

XV. 관할기관: 보건부의 특정 기술 기관 및 정식으로 인가된 연방, 주, 시, 준주 및 연방 지구 기관;

XVI. 정식 연구소: 정식으로 인가된 보건부의 특정 기술 기관 및 유사한 연방, 주, 시, 준주 및 연방 지구 기관;

XVII. 관할 감독기관: 보건부 또는 기타 연방, 주, 시, 준주 및 연방 지구 감독기관의 관할기관;

XVIII. 통제 분석: 식품이 등록된 직후에, 소비를 위해 배송될 때 수행되며, 해당 식별 및 품질 표준에 대한 준수를 증명하는 역할을 한다;

XIX. 벌금 부과 분석: 관할 검사기관이 압수한 식품에 대해 수행하며 본 긴급법 및 규정의 준수 여부를 확인하는 데 사용된다;

XX. 시설: 제조, 생산, 취급, 가공, 저장, 저장, 판매를 위해 식품, 원료, 자연식품, 인공 첨가물, 재료, 물품 및 장비가 보관, 유통 또는 판매되는 장소

제2장

등록과 관리

제3조. 모든 식품은 보건부 관할기관에 등록한 후 소비할 수 있으며, 판매를 위한 운송이 가능하다.

§1. 해당 조항에 언급된 등록은 해당 국가의 영토 전체에서 유효하며, 본 긴급법 또는 규정에

준수하지 않는 경우를 제외하고 해당 신청서가 전달된 날로부터 최대 60일 이내에 부여된다.

§2. 등록은 이전에 부여된 동일한 등록번호를 유지하면서 10년마다 갱신해야 한다.

§3. 이 조에 언급된 등록은 판매를 위한 노출 또는 소비를 위한 납품 이외의 목적으로 법령에서 요구하는 것을 제외하지 않는다.

§4. 등록 승인을 위해 관할당국은 식품에 대한 국가 규범 및 표준위원회에서 수립한 규범 및 표준을 준수한다.

제5조. 보건부 관할기관에 등록하기 위해서는 다음과 같은 사항들이 필요하다:

I. 의도적 혼입 첨가물;

II. 식품과 접촉할 수 있게 내부에 수지 및 고분자 물질로 코팅 및/또는 코팅된 포장, 가정용을 포함한 장비 및 기구;

III. 국가 식품 규범 및 표준위원회의 결의안에서 규정된 제조 기술의 부속물

제6조. 다음에 해당하는 경우 보건부 관할기관에 등록할 의무가 면제된다:

I. 식품 원료 및 천연식품;

II. 국가 식품 규범 및 표준위원회의 결의안에서 배포한 식품 제조 기술과정에서의 의도적 혼입 첨가물 및 부속물;

III. 정식 허가를 받은 시설에서 산업화되고 식품에 사용하도록 의도된 식료품이 식품에 대한 국가 식품 규범 및 표준위원회의 결의안에 포함된 경우;

제7조. 등록이 승인되면 회사는 최대 30일 이내에 소비용 식품 납품 날짜를 관할기관에 알려야 한다:

§1. 관련된 내용을 수신하면 관할 검사기관은 각각의 관리 분석을 위한 샘플 수집을 준비해야 하며, 이는 소비를 위해 제공된 식품에 대해서 수행된다.

§2. 통제 분석은 국가에 의해 수행되는 분석을 위해 설정된 규칙을 준수한다.

§3. 통제 분석 판정서는 제출을 위해 보건부의 관할기관으로 보내지고 식품 식별의 요소가 된다.

§4. 부정적인 분석 결과의 경우 식품이 소비에 적합하지 않은 것으로 간주되면, 이전에 부여된 등록이 취소되고 브라질 전역에서 압수 명령이 내려진다.

§5. 시정할 수 있는 고장, 오류 또는 불규칙이 원인일 때 당사자에게 발생 사실을 통지하고 적절한 시정에 필요한 기간을 부여한 후 식품이 소비에 적합하다고 판단되는 경우 새로운 통제 분석을 시행한다. 결함, 오류 또는 부정행위가 지속되는 경우 위반자는 해당되는 처벌을 받게 된다.

§6. 이미 등록된 식품의 정체성, 품질, 유형 또는 브랜드의 변경이 필요한 모든 수정은 새로운 통제 분석을 진행하기 위해 보건부의 관할기관에 미리 전달되어야 하며, 이 경우 이전에 부여된 등록번호는 유지된다.

제8조. 제7조 §1.에 언급된 통제 분석의 수수료는 이를 수행하는 공식 연구소에 집행권에 의해 지역의 현행 최저임금 중 최대치의 최소 1/3에 상응하는 금액으로 내는 것을 의미한다.

제9조. 필수 선언된 제조 기술의 수지 및 고분자 물질과 보조제의 의도적인 첨가제, 포장, 장비 및 기구의 등록은 항상 사전 분석이 선행되어야 한다.

단일 단락. 분석 보고서는 해당 등록 인증서를 발급할 관할기관에 전달된다.

제3장

라벨링

제10조. 식품 및 의도적 혼입 첨가물은 긴급법 및 문제에 적용되는 기타 규칙의 규정에 따라 표시되어야 한다.

단일 단락. 해당 조항의 규정은 포장에 특성이 나타나는 원물 및 가공하지 않은 상태의 식품뿐만 아니라 등록이 면제되는 국제적으로 사용되는 첨가물 및 식품에도 적용된다.

제11조. 레이블은 완벽하게 읽을 수 있는 문자로 다음의 내용을 언급해야 한다.

I. 노벨푸드 또는 인공식품, 비표준식품의 경우 보건부 관할기관에 제출한 라벨 또는 해당 식별 및 품질 표준에 설정된 정의, 설명 및 분류를 준수하는 식품의 품질, 특성 및 유형;

II. 식품의 이름 및/또는 브랜드;

III. 제조자 또는 생산자의 이름;

IV. 공장 본부 또는 생산 현장;

V. 보건부 관할기관에서 부여받은 식품등록번호;

VI. 의도적 혼입 첨가물의 사용을 명시적으로 언급하거나 그것이 속하는 등급의 사양과 함께 해당 식별 코드를 표시한다.

VII. 부패하기 쉬운 식품의 경우 품목 식별 번호, 제조 공장 또는 제조 일;

VIII. 순 무게 또는 부피;

IX. 규정에서 설정할 수 있는 기타 표시:

§1. 해당 국가에서 라벨이 부착된 식품 중 외국어로 된 단어가 포함된 라벨은 세계적으로 인정되는 규정을 제외하고 해당 명칭의 번역문을 가져와야 한다.

§2. 수출용 식품 라벨에는 해당 국가 규정에서 요구하는 표시가 포함될 수 있다.

§3. 구성요소 중 하나가 완전히 또는 부분적으로 없는 식품 라벨에는 승인된 변경사항이 언급되어야 한다.

§4. 식품 라벨에 표시되는 과학적 명칭은 가능한 일반명칭을 동반해야 한다.

제12조. 노벨푸드 또는 인공식품의 라벨에는 특별한 품질 표시를 언급할 수 없으며, 잘못된 해석을 허용하거나 소비자가 원산지, 특성 또는 구성에 대한 오류나 착각을 하게끔 유도하는 언급, 그림 또는 그림을 표시할 수 없다.

제13조. 인공 색소가 포함된 식품 라벨에는 라벨에 "인공 색소"라는 문구가 있어야 한다.

제14조. 식품의 자연적 풍미를 강화하거나 재구성할 목적으로 인공 향을 사용하는 경우 천연 또는 인공 에센스를 추가한 식품 라벨에는 "향을 함유함...(Contém Aromatizante...)"이라는 문구가 있어야 하며, 그 뒤에 해당 코드와 "인공적으로 맛을 낸(Aromatizado Artificialmente)"이라는 문구가 있어야 한다.

제15조. 천연 에센스로 만든 식품의 라벨에는 "...의 맛(Saborde...)" 및 "향을 함유한(Contém Aromatizante)"이라고 표시해야 하며, 그 뒤에 해당 코드가 표시되어야 한다.

제16조. 인공 에센스로 만든 식품의 라벨에는 "...의 모방 또는 인공 착향료(seguido da declaração"Aromatizado Artificialmente)"라는 표시 뒤에 "인공 착향료"라는 문구가 표시되어야 한다.

제17조. 본 긴급법 제11조, 제12조, 제13조, 제14조에서 요구하는 표시와 첨가물의 사용을 언급하는 표시는 제품 라벨의 메인 패널에 읽기 쉬운 형태로 나타나야 한다.

제18조. 제11조, 제12조, 제13조 및 제14조의 규정은 식품 제조 기술에 대한 의도적 혼입 첨가물 및 이월[2]된 첨가물의 표시에 적용된다:

§1. 가정용으로 제조된 식품에 사용된 의도적 혼입 첨가물은 라벨에 사용 형태, 첨가할 수 있는 식품 유형 및 사용량을 언급해야 하며, 가능한 한 가정용으로 표시해야 한다.

§2. 식품 규범 및 표준에 관한 국가위원회에서 등록 면제를 선언한 의도적 혼입 첨가물 및 제조 기술 사용 식품은 해당 라벨에 이 조건이 언급되어 있어야 한다.

§3. 가정용 식기나 용기의 라벨에는 그 안에 보관할 수 있는 식품의 유형이 명시되어야 한다.

제19조. 강화식품, 식이요법 식품 및 방사선조사식품의 라벨은 각각의 표시를 읽기 쉬운 문자로 표시해야 한다.

단일 단락. "식이 식품"의 선언에는 이해하기 쉬운 언어로 표현된 제품이 의도된 요법 유형의 표시가 수반되어야 한다.

제19-A조. 유당을 함유한 식품의 라벨은 규정의 조항에 따라 유당 물질의 존재를 표시해야 한다.

---

2) 가공과정 상 전단계 원료 혹은 식품에서 “transfer”된 경우를 “이월”로 번역함

단일 단락. 원래의 유당 함량이 변경된 식품의 라벨은 규정에 따라 나머지 유당 함량을 알려야 한다.

제20조. 식품의 최상급 품질 선언은 해당 식별 및 품질 표준에 포함된 분류에 따라 해당 라벨에만 언급될 수 있다.

제21조. 식품의 원산지, 생산지, 성질, 구성 또는 품질에 대한 잘못된 해석, 오류 또는 혼동을 불러일으킬 수 있거나 실제로 가지고 있는 영양학적 특성보다 식품의 영양적 품질 또는 특성이 우수하다고 귀속되는 명칭, 칭호, 지명, 기호, 그림, 도면 또는 표시하지 않는다.

제22조. 본 긴급법 및 규정에 따라 설정된 것 이외의 식품의 품질과 관련된 표시는 라벨 표시에 허용되지 않는다.

제23조. 이 장의 규정은 식품 광고 문구 및 자료의 광고에 쓴 수단과 관계없이 적용된다.

제4장
식품첨가물

제24조. 의도적 혼입 첨가물 사용은 다음과 같은 경우에만 허용된다;

I. 무해함이 입증되는 경우;

II. 이전에 식품 규범 및 표준에 관한 국가위원회의 승인을 받은 경우;

III. 소비자에게 오류나 혼동을 주지 않는 경우;

IV. 최대허용량까지 사용하는 경우;

§1. 국가 식품 규범 및 표준위원회는 통합될 수 있는 식품의 유형, 각각의 최대 추가 제한 및 제11조의 §4.에 언급된 식별 코드를 설정할 것이다.

§2. 승인된 첨가물은 정기적인 검토의 대상이 되며, 새로운 과학적 또는 기술적 개념이 무해함 또는 최대허용량에 대한 이전 기준치를 검토하여 수정하는 동안 사용이 금지될 수 있다.

§3. 새로운 첨가물의 사용 허가는 적절한 과학적 문헌과 함께 그것을 정당화하는 기술적 이유와 문서화된 무해성에 대한 증거 또는 국가 식품 규범 및 표준위원회에서 인정한 사용 관습에 따라 달라진다.

제25조. 공중보건을 위해 다음과 같은 경우 식품에 존재하는 이월된 첨가물에 대한 잔류허용한도를 설정한다:

I. 독성학적으로 허용되는 것으로 간주;

II. 적절한 식품 제조 기술을 사용한 경우.

제26조. 국가 식품 규범 및 표준위원회는 잔류물이 식품으로 배출되거나 전달되기 쉬운 물질, 재료, 물품, 장비 또는 기구의 사용을 규제한다.

제27조. 기술적 특성 및 기타 사유로 인해 관할기관의 사전 승인을 받아 식품의 식별 및 품질 표준에 제공되지 않은 첨가물이 첨가된 식품은 1년을 초과하지 않는 기간 동안 판매용으로 노출할 수 있다.

단일 단락. 사용된 첨가물은 식품 라벨에 명시적으로 언급된다.

제5장

규격 및 품질 표준

제28조. 식별 및 품질 표준은 식품의 각 유형 또는 종에 대해 승인되며 다음을 제공한다.

I. 식품에 대한 설명을 포함한 명칭, 정의 및 구성에 해당하면 학명 및 품질기준 설정을 허용하는 요구사항을 인용;

II. 위생적 요구사항 및 구체적인 건강 조치를 포함한 순수하고 식용 가능하며 상업적인 품질의 식품을 얻는 데 필요한 기타 조항;

III. 사용 목적과 첨가 한도를 포함하여 사용할 수 있는 의도적 혼입 첨가물;

IV. 무게 및 측정에 적용되는 요구사항;

V. 제품 라벨링 및 표시와 관련된 요구사항;

VI. 식품의 시료 채취, 검사 및 분석 방법:

§1. 위생 요구사항은 식품의 미생물 기준과 허용되는 살충제 및 오염물질의 잔류허용한도를 포함한다.

§2. 확인 및 품질 표준은 정당하게 입증된 이해 당사자의 요청에 따라 또는 자체 발의로 보건부의 관할기관에서 수정할 수 있다.

§3. 식별 및 품질 하위 기준이 승인될 수 있으며, 이에 해당하는 식품은 해당 표준 식품과 구별되는 방식으로 포장 및 표시되어야 한다.

제6장

점검

제29조. 감독 조치가 수행되는 경우;

I. 연방 당국에 의해, 한 연방 단위에서 다른 연방 단위로 이동하는 식품의 경우 및 수출 또는 수입 식품의 경우;

II. 해당 관할 구역에서 판매를 위해 생산 또는 노출된 식품의 경우 주 또는 시 당국, 준주 또는 연방 지구

제30조. 관할 감독기관은 식품의 제조, 취급, 가공, 포장, 보존, 운송, 저장, 유통 또는 판매가

이루어지는 모든 장소에 자유롭게 접근할 수 있다.

제31조. 이 장에 언급된 검사는 식품의 보급에 사용된 차량과 관계없이 식품의 홍보 및 광고까지 확대된다.

제7장

행정 절차

제32조. 본 긴급법 위반 여부는 1969년 8월 25일 긴급법 제785호에 따른 행정절차를 거쳐 결정한다.

제33조. 벌금 부과 분석 대상 식품의 금지는 관할 검사기관과 상품의 소유자 또는 소유자가 서명한 압수 기간을 작성하는 것으로 시작되며, 증인이 없는 경우에는 성격, 유형, 브랜드, 원산지, 식품의 제조업체 및 소유자 이름을 작성하는 것으로 시작된다.

§1. 금지 식품에서 기존 재고의 대표 샘플을 수집하고 세 부분으로 나누어 보존 및 사실 여부의 특성을 보장하기 위해 불가침으로 만들고, 그중 하나를 반대 증거로 사용하기 위해 소유자 또는 담당자에게 전달되고 나머지 두 개는 즉시 공식 통제 연구소로 보내진다.

§2. 식품의 양이나 성질이 §1.에 언급된 샘플의 수집을 허용하지 않는 경우, 소유자 또는 책임자가 지정한 전문가의 입회 하에 공식 실험실로 가져가며, 그가 임명한 전문가의 입회 또는 그의 부재 시 두 명의 증인이 있는 경우 벌금 부과 분석이 즉시 수행된다.

§3. 부패하기 쉬운 식품의 경우 벌금 부과 분석은 샘플을 받은 날로부터 24시간을 초과할 수 없으며 다른 경우에는 30일을 초과할 수 없다.

§4. 금지 기간은 60일을 초과할 수 없으며, 부패하기 쉬운 식품의 경우 48시간을 초과할 수 없으며, 그 후 상품은 즉시 출고된다.

§5. 벌금 부과 분석에서 금지 처분을 받았으면 이는 영구적으로 적용된다.

§6. 벌금 부과 분석 결과 본 긴급법 또는 규정 계율을 위반한 것으로 입증되지 않으면 금지 식품의 출시가 가능하다.

§7. 금지된 식품의 소유자 또는 책임자는 전체 또는 일부를 소비하기 위해 출고하거나 회피하거나 대체하는 것이 금지된다.

제34조. 벌금 부과 분석에서 보고서가 작성되고 그 사본은 관할 감독기관, 소유자 또는 담당자 및 식품 생산자에게 전송된다.

§1. 벌금 부과 분석 결과 해당 식품이 금지된 것으로 결론이 나면, 권한 있는 감독 당국은 최대 10일 이내에 이해 당사자에게 서면으로 이의제기를 하도록 통지한다.

§2. 벌금 부과 분석 보고서의 결과에 동의하지 않는 경우, 이해관계자는 전(前)항과 같은 기간 내에 소장 샘플을 제시하고 전문가를 선임하여 반증을 요청할 수 있다.

§3. §1.에서 언급한 기간이 지난 후 위반자가 변호를 제출하지 않으면 벌금 부과 분석 보고서를 최종 보고서로 간주한다.

제35조. 반대 증거의 검사는 벌금 부과 분석을 수행한 공식 통제 연구소에서 위반 보고서를 발행한 연구소의 전문가 입회 하에 소유자 또는 책임이 있는 샘플에 대해 수행된다.

단일 단락. 샘플의 변경 또는 위반의 징후가 있는 경우 반대 증거 전문 지식이 수행되지 않는다.

제36조. 전문가들이 다른 방법의 사용에 동의하지 않는 한 위반 판결을 받은 벌금 부과 분석에 사용된 것과 동일한 분석 방법이 반대 증거 조사에도 적용된다.

제37조. 위반 판결을 받은 벌금 부과 분석의 결과에 대해 전문가 사이에 의견이 일치하지 않거나 후자와 반대 증거의 결과 사이에 의견 불일치가 있는 경우, 이해 당사자 또는 위반 판결을 담당하는 전문가는 관할당국에 항소를 제기하고, 공식 통제 연구소가 보유한 샘플에 대한 새로운 전문가 검사의 수행을 결정해야 한다.

§1. 이 조에 언급된 항소는 반대 증거 전문 지식의 종료일로부터 계산하여 10일 이내에 제출해야 한다.

§2. 항소를 접수한 당국은 접수일로부터 10일 이내에 결정을 내려야 한다.

§3. §2.에서 언급한 기간이 만료되면 항소에 관한 결정 없이 반론 심사 결과가 우선시 된다.

제38조. 중대한 경제적 가치의 손실이 발생하고 반대 증거로 식품의 위반이 확인되면 이해 당사자는 이 경우 적절한 통계적 표본 추출 기법을 적용하여 해당 식품에 대한 새로운 압류를 요청할 수 있다.

§1. 그 가치의 손실이 그 나라에서 시행되는 최저임금 중 최대치 100배 이상인 것으로 경제적 가치가 크다고 이해되는 위반의 경우

§2. 병원성 유기체 또는 독소의 존재를 제외하고 전체의 10% 미만의 변경 또는 악화 지수를 나타내는 위반은 면제된 것으로 간주

제39조. 단속한 기관이 위치한 연맹 단위가 아닌 다른 연맹 단위에서 발생한 불량 식품의 경우, 불량의 분석 결과는 반드시 보건부의 관할기관에 전달되어야 한다.

제8장

위반 및 처벌

제40조. 본 긴급법 및 기타 법령 및 규제 조항의 규정을 준수하지 않거나 위반하는 경우 1969년 8월 25일 긴급법 제785호의 규정이 적용된다.

제41조. 부패, 변질, 위조, 변경 또는 손상된 식품은 현행 형법에 정의된 대로 제조, 판매, 판매용 전시, 판매를 위해 보관되거나 어떤 식으로든 소비를 위해 납품되는 식품이다.

제42조. 공식 실험실 분석 결과를 통해 해당 식품이 즉시 섭취에 적합하지 않은 것으로 판명되지 않는 경우 1969년 8월 25일 긴급법 제785호 12조에 규정된 식품의 폐기는 수행되지 않는다.

§1. 이 조의 조건에 따른 식품은 금지된 후 영리, 자선 또는 자선 단체는 공공 또는 사립 기관에 배포될 수 있다.

§2. 식품 시설에서 판매하는 덩이줄기, 구근, 뿌리줄기, 발아 상태의 종자 및 곡물의 재배 또는 산업 목적으로 사용할 때 압수될 수 있다.

제43조. 위반된 식품에 대한 최종 결정은 브라질 영토 전체에 걸친 압수조치이며, 보건부의 관할 감독기관에 의해 그 사실을 다른 유사한 연방, 주, 시, 준주 및 연방 지구 기관에 알리게 된다. 필요한 조치에 해당하면 각각의 행정 및 형사 절차를 침해하지 않는 선에서 식품이 압수 및 파기된다.

제44조. 압수 및 즉시 파기의 처벌에 따라 조리과정을 거쳤는지와 관계없이 바로 섭취가 가능한 식품[3]은 적절히 보호된 상태에서만 판매될 수 있다.

제9장

시설

제45조. 식품이 제조, 준비, 가공, 포장, 운송, 판매 또는 보관되는 산업 또는 상업 시설의 시설 및 운영은 본 긴급법 및 규정 요구사항을 따른다.

제46조. 이전 조항에 언급된 시설은 해당 허가서 발급 시 관할 주, 지방자치, 영토 또는 연방 지구 보건 당국의 사전 허가를 받아야 한다.

제47조. 식품이 제조, 준비, 가공, 포장 또는 저장되는 장소에서는 식품을 부패, 변화, 변조, 위조 또는 훼손할 수 있는 물질을 저장 또는 판매할 수 없다.

단일 단락. 식품 판매 또는 소비를 위한 시설에서 살균제, 소독제 및 유사 제품의 영업은 해당 시설이 관련 감독기관의 정식 승인을 받은 적절하고 별도의 장소가 있는 경우에만 허용된다.

제10장

일반 조항

제48조. 식품, 식품 원료, 천연식품, 식품첨가물, 재료, 제품 및 도구와 접촉하도록 의도된 식품, 식품 원료 및 천연식품만 판매를 위해 유통될 수 있다.

---

3) 브라질 용어를 영어로 번역하면 "Ready-to-eat food"가 됨. 이를 즉석섭취식품으로 번역하고자 하였으나, 국내 식품공전 상에 분류된 '즉석섭취식품'과 혼동을 줄 것 같아 "바로 섭취할 수 있는 제품/식품"으로 번역함. 브라질 식품첨가물과 유해물질 규정집에 있는 대부분의 식품 유형에 대해서 이 용어를 반복적으로 사용하고 있으며 그 의미는 같은 유형의 제품 중에서도 바로 먹는 경우의 식품을 지칭하고 있기 때문에, 용어 혼동을 피하기 위해 "바로 섭취할 수 있는 제품/식품"으로 번역하는 것이 가장 바람직하다고 판단됨.

I. 이전에 보건부의 관할기관에 등록된 적이 있는 경우;

II. 정식 허가를 받은 시설에서 생산, 재포장, 운송, 수입 또는 판매한 경우

III. 본 긴급법 및 규정에 따라 표시한 경우;

IV. 구성에 있어 표준화된 식품의 경우 해당 식별 및 품질 표준의 사양을 따르거나, 노벨푸드, 인공식품, 또는 표준화되지 않은 식품의 경우 해당 등록 시 선언된 항목을 준수한다.

제49조. 대체품은 외관이 정식 식품과 달라야 하며 그렇지 않을 경우, 바로 식별할 수 있어야 한다.

제50조. 다음 기준에 따라 보건부의 관할기관의 사전 승인에 따라 식품, 식품 원료 및 천연식품 위생을 위한 제품 또는 여기에 사용되도록 의도된 용기 또는 기구의 사용 규정에 따라야 한다.

단일 단락. 국가 식품 규범 및 표준위원회는 결의안을 통해 이 조에 언급된 제품의 제조에 사용될 수 있는 물질에 대해 규정해야 한다.

제51조. 예외적으로 사전 등록 없이도 시장 조사를 위해 실험적으로 준비한 식품을 판매용으로 사용하는 것을 허용한다.

§1. 이 조에서 언급한 허가는 실험 이해당사자가 제품 공식 문서를 제출하고 연구 장소와 소요 기간을 명시하여 관할당국에 요청해야 한다.

§2. 이 조의 조건에 따른 식품 라벨은 본 긴급법 및 규정의 요구사항을 충족해야 한다.

제52조. 이전 조항에 언급된 예외적인 허가는 식품에 대한 국가 규범 및 표준위원회의 결의안에 의해 설정될 수 있는 요구사항을 사전에 충족하는 경우 허용된다.

제53조. 수입식품과 그 제조에 사용된 첨가물 및 원료는 본 긴급법 및 규정을 준수해야 한다.

제54조. 수출용 식품은 해당 국가에서 시행 중인 규정에 따라 제조할 수 있다.

제55조. 본 긴급법은 모든 유형 또는 원산지의 음료, 영양보조식품, 씹도록 만들어진 제품 및 식품, 식품의 원료, 천연식품의 제조, 준비 및 처리에 사용되는 영양가가 있거나 없는 기타 물질에 적용된다.

제56조. 의약 또는 치료 목적의 제품은 제공되는 형태 또는 투여 방법과 관계없이 본 긴급법의 조항에서 제외된다.

제57조. 식품, 식품첨가물 및 식품과 접촉하는 물품, 기구 및 장비의 제조에 사용되는 물질의 수입은 본 긴급법 및 규정에 따르며, 통제 분석은 해당 국가에서 보건 당국의 재량에 따라 샘플링을 통해 수행된다(1989년 법령 제9782호에 의해 제공된 문구).

제59조. 집행권은 본 긴급법을 준수하는 데 필요한 규정을 발행한다.

제60조. 제조, 취급, 보관, 포장 또는 운송의 여러 단계에서 식품과 접촉하게는 물품, 기계, 기구 및 장비는 제품에 해로운 영향을 미치거나 영양적 또는 물질적 특성을 변경하지 않아야 한다.

제61조. 정상적인 구성요소 중 하나가 완전히 또는 부분적으로 빠진 식품은 보건부의 관할기관의 명시적 승인이 있는 경우에만 판매를 위해 진열될 수 있다.

제11장
최종 및 일시적 조항

제62조. 본 긴급법 시행일에 연방 사무소에 등록된 지 10년 미만인 식품은 제3조 2항에 명시된 기간이 만료될 때까지 재등록이 면제된다.

제63조. 본 긴급법 제5장에서 규정하는 식별 및 품질기준이 승인될 때까지 현행 연방 규정에 포함된 브로마토학적 지침을 채택할 수 있으며, 그렇지 않은 경우 관련 주 규정 또는 국제적으로 허용되는 규범 및 표준에 의거 채택할 수 있다.

단일 단락. 이 조에 언급된 조항의 해석에 차이가 있는 경우는 국가 식품 규범 및 표준위원회에서 판단한다.

제64조. 정의를 포함하거나 식품의 식별, 품질 및 포장에 대한 표준을 제공하는 규칙을 만드는 것은 보건부의 관할기관의 사전 청문회 없이는 금지한다.

제65조. 본 긴급법 또는 규정 조항과 일치하지 않는 이전 등록번호 또는 단어가 있는 라벨 및 패키지의 사용은 정당한 사유가 있는 경우 최대 1년간 연장할 수 있다.

제66조. 본 긴급법에 따라 1965년 3월 26일 대통령령 제55871호와 소멸한 식품첨가물 상설위원회 및 국가규범위원회가 채택한 개정안과 함께 첨부된 표는 유효하다.

제67조. 1967년 2월 27일 긴급법 제209호 및 이에 반하는 규정은 이에 따라 폐지한다.

제68조. 본 긴급법은 공포한 날부터 시행된다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

부령 제540호 (1997년 10월 27일)

(1997년 10월 28일 브라질 연방정부 관보 208호 발행)

브라질국립보건감시국장, 법적 귀속 및 고려사항:

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다;

식품첨가물과 관련하여 남미공동시장(MERCOSUR)에서 합의된 문서를 기반으로 국가 법령을 호환할 수 있게 만드는 것의 중요성을 고려한다;

식품첨가물과 관련하여 남미공동시장(MERCOSUR) 결의안 적용 가능성: (GMC 번호 31/92, 17/93, 18/93, 84/93, 105/94, 106/94 및 107/94)

식품첨가물에 대한 업데이트 및 기술규정이 필수적이며 다음을 해결한다:

제1조. 기술규정: 식품첨가물 정의, 분류 및 사용

제2조. 본 부령은 공포된 날짜에 발효되며, 이에 반하는 조항은 폐지한다.

기술규정
식품첨가물 정의, 분류 및 사용

1. 정의:

1.1 재료: 식품첨가물을 포함하여 식품의 제조 또는 준비에 사용되며 변형된 형태이기는 하지만 완제품에 남아있는 모든 물질

1.2 식품첨가물: 식품의 제조, 가공, 준비, 처리, 포장, 컨디셔닝, 저장, 운송 또는 취급 중에 물리적, 화학적, 생물학적 또는 감각적 특성을 변형할 목적으로 영양을 공급할 목적 없이 식품에 의도적으로 첨가하는 모든 성분. 이 성분을 첨가하면 첨가물 자체 또는 그 파생물이 그러한 식품의 구성요소가 될 수 있다. 이 정의에는 식품의 영양 특성을 유지하거나 개선하기 위해 식품에 혼입되는 오염물질 또는 영양물질이 포함되지 않는다.

1.3 제조 기술 부속물: 장비 및 기구를 제외한 모든 물질 또는 재료로서 그 자체로는 식품 성분으로 소비되지 않고, 원료, 식품 또는 그 성분의 제조에 의도적으로 사용되어 처리 또는 의도하지 않았지만 불가피하게 완제품에 잔류물이나 파생물이 존재할 수 있다. (2021년 2월 10일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제466호)

1.4 오염물질: 채소 재배, 축산, 동물원 또는 식물위생 처리에서 수행된 작업의 결과로, 또는 식품 준비 및/또는 보존에 사용된 환경 오염 또는 장비의 결과로 식품에 존재하는 모든 바람직하지 않은 물질이다.

1.5 전분(Amidos)

1.5.1 화학적으로 변형된 전분은 식품첨가물로 간주하지 않으며 성분 목록에 변형된 전분으로 언급되어야 한다. 식품 산업에서 사용하는 경우 Codex(최신판)에서 설정한 사양을 준수해야 한다.

1.5.2 천연 전분과 물리적 또는 효소에 의해 변형된 전분은 성분 목록에 전분으로 언급한다.

2. 식품첨가물 사용에 관한 기본 원칙:

2.1 첨가물 사용 시 안정성이 가장 중요하다. 식품에 첨가물을 사용하는 것을 승인받기 전에 적절한 독성학적 평가를 받아야 하며, 여기에서 그 사용으로 인한 누적, 시너지 효과 및 보호 효과를 고려해야 한다는 것을 전제로 한다. 관찰 하에 보관하고 사용 조건이 변경되면 필요한 경우 재평가해야 한다. 관계 당국은 해당 주제에 대한 최신 과학적 자료를 제공해야 한다.

2.2 첨가물 사용 제한: 첨가물 사용은 원하는 효과를 얻기 위해 특정 조건과 최저 수준에서 특정 식품으로 제한해야 한다.

2.3 첨가물 사용에 대한 기술적 필요성은 기술적 이점을 제공할 때마다 정당화되어야 하며, 기술적 이점은 적절한 제조 작업, 위생적 또는 운영적 예방조치를 통해 달성할 수 있는 경우에는 필요하지 않다.

2.4 첨가물 사용은 기술적, 위생적, 영양학적 또는 감각적 이유로 정당화될 수 있다:

2.4.1 승인된 첨가물은 일일섭취허용량(ADI) 값을 초과하지 않는 농도로 사용되어야 한다.

2.4.2 FAO-WHO 또는 식품화학물질규정집(food chemical codex)에서 정한 순도 요건 충족

2.5 다음과 같은 경우 식품에 첨가물을 사용하는 것이 금지된다:

2.5.1 사람이 섭취하기에 안전하지 않다는 증거 또는 의심이 있는 경우;

2.5.2 식품의 영양가를 민감하고 불리하게 방해하는 경우;

2.5.3 처리 및/또는 처리 기술의 결함을 은폐하는 역할을 하는 경우;

2.5.4 원료 또는 이미 준비된 제품의 변경 또는 변질을 은폐하는 경우;

2.5.5 소비자를 오도, 기만 또는 혼란하게 하는 경우

2.6 식품첨가물의 이월 원리:

2.6.1 원료 또는 기타 성분(식품첨가물 포함)에 사용된 식품첨가물은 다음과 같은 경우 성분 목록의 신고에서 면제된다:

2.6.1.1 첨가물은 시행 중인 특정 법령에 따라 원료 또는 기타 성분에 사용할 수 있다;

2.6.1.2 원료 또는 기타 성분의 첨가물량은 식품 최대허용량을 초과하지 않는다;

2.6.1.3 첨가물이 이월되는 식품은 적절한 기술 조건이나 우수제조관리기준(GMP)에서 재료를 사용할 수 있는 양보다 많은 양의 첨가물을 포함할 수 없다;

2.6.1.4 전달된 첨가물은 비기능적 수준, 즉 식품에서 효율적인 기술적 기능을 달성하는 데 일반적으로 요구되는 수준보다 상당히 낮은 수준으로 존재한다.

2.6.2 식품에 기술적 기능을 발휘하기에 유의하거나 충분한 농도로 식품에 첨가된 첨가물이거나, 첨가물이 사용된 원료 또는 기타 성분의 사용에서 유래되면 성분 목록에 표시해야 한다.

2.6.3 위해성을 근거로 식품첨가물을 라벨에 표기할 의무가 있는 경우 식품에 이월되는 첨가물은 2.5.1항의 규정에 부합하더라도 반드시 신고하여야 한다.

3. 식품첨가물의 기능:

3.1 팽창제: 식품의 에너지 가치에 크게 기여하지 않으면서 식품의 부피 및/또는 질량을 증가시키는 물질

3.2 소포제: 거품을 방지하거나 감소시키는 물질

3.3 습윤제: 식품의 습기를 감소시키고 개별 입자가 서로 달라붙는 경향을 감소시킬 수 있는 물질

3.4 산화방지제: 산화로 인한 식품의 변화를 지연시키는 물질

3.5 색소: 식품의 색상을 부여, 강화 또는 복원시키는 물질

3.6 보존료: 미생물이나 효소로 인한 식품 변질을 방지하거나 지연시키는 물질

3.7 감미료: 설탕 이외의 음식에 단맛을 주는 물질

3.8 증점제: 식품의 점도를 높이는 물질

3.9 겔화제: 겔을 형성하여 질감을 부여하는 물질

3.10 안정제: 식품에 섞이지 않는 둘 이상의 물질을 균일하게 분산시키는 것을 가능하게 하는 물질

3.11 착향료: 식품의 향 및/또는 풍미를 부여하거나 향상할 수 있는 방향 및/또는 풍미 특성을 갖는 물질 또는 물질의 혼합물

3.12 습윤제: 상대 습도가 낮은 환경에서 식품을 수분 손실로부터 보호하거나 수성 매질에서 건조 물질의 용해를 촉진하는 물질

3.13 산도조절제: 식품의 산도 또는 알칼리도를 변경하거나 조절하는 물질

3.14 산미료: 산도를 증가시키거나 음식에 신맛을 주는 물질

3.15 유화제: 식품에서 2개 이상의 비혼화성 상의 균일한 혼합물을 형성하거나 유지하는 것을 가능하게 하는 물질

3.16 밀가루개량제: 밀가루에 첨가되어 의도된 목적을 위해 기술적 품질을 향상하게 하는 물질

3.17 향미증진제: 식품의 풍미/향을 향상하거나 향상하게 할 수 있는 물질

3.18 화학효모: 가스를 방출하는 방식으로 반죽의 부피를 증가시키는 물질 또는 물질의 혼합물.

3.19 피막제: 식품의 외부 표면에 적용할 때 광택이 나는 외관 또는 보호 코팅을 부여하는 물질

3.20 고화제: 과일이나 채소의 조직을 단단하게, 바삭하게 또는 유지하게 하거나 겔화제와 상호작용하여 겔을 생성 또는 강화하는 물질

3.21 금속조절제: 금속이온과 화학 착화합물을 형성하는 물질

3.22 색소유지제: 식품의 색상을 안정화, 유지 또는 강화하는 물질

3.23 발포제: 액체 또는 고체 식품에서 기체상의 균일한 분산을 형성하거나 유지할 수 있게 하는 물질

3.24. 운반제: 식품에서의 취급, 적용 또는 사용을 용이하게 하기 위해 기능을 변경하지 않고 다른 식품첨가물 또는 영양소를 용해, 희석, 분산 또는 물리적으로 변형시키는 데 사용되는 물질 (2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호에 포함)

4. 기술적인 보조 기능:

4.1 촉매: 화학 및 효소 반응의 속도를 시작 및/또는 가속하는 물질

4.2 생물학적 효모: 발효를 포함하는 식품 기술 공정에 사용되는 효모 및 기타 미생물

4.3 청징제/여과제(clarifying/filtering agent): 식품의 여과 및 정화에 보조하여 불순물의 흡수와 여과 시 제거를 쉽게 하는 성질을 갖는 물질

4.4 응고제: 응고를 촉진하거나, 공정 중 물질의 분리를 촉진하거나, 식품의 질감을 변형시키는 물질(커드 제외)

4.5 향균제: 식품 제조 공정의 특정 단계에서 미생물의 발달을 억제 및/또는 억제하는 성질을 갖는 물질

4.6 응집제: 매질에서 다른 물질의 분리를 쉽게 하도록 응집을 촉진하는 물질

4.7 효소 고정화제 및 지지제: 효소의 고정화를 위한 작용제 또는 지지제 역할을 하는 물질

4.8 세척 및/또는 박리제: 식물 또는 동물성 제품의 표면에 작용하여 세척 또는 박리를 쉽게 하는 성질을 갖는 물질

4.9 접촉 냉각/냉동제: 접촉 냉각/동결을 촉진하는 물질

4.10 탈검제: 잇몸에서의 분리나 점액질을 제거하는 데 도움이 되는 물질

4.11 효소 또는 효소제제: 바람직한 화학 반응에 유리하게 작용하는 동물, 식물 또는 미생물 기원의 물질

4.12 추진용 가스, 포장가스: 식품을 추진하거나 포장의 공기를 대체하는 수단으로 사용되는 불활성 가스

4.13 윤활제, 성형제 또는 이형제: 윤활제로서 접착을 방지하고 성형을 보조하는 물질

4.14 효모 영양소: 생물학적 효모에 영양을 공급하여 발효 과정에서 성능을 유지하도록 하는 물질

4.15 이온 교환 수지, 멤브레인 및 분자체: 식품 성분의 분리, 분별 또는 교환을 가능하게 하는

물질

4.16 추출 및 처리 용매: 식품 성분의 일부를 용해하여 추출 및 분리를 쉽게 하는 능력이 있는 물질

4.17 효소 전처리제품: 효소적 산화 반응을 억제하는 물질

4.18 계면활성제: 식품의 표면장력을 조절하는 물질

5. 첨가물 사용 및 금지 기준:

5.1 현행법에 포함된 식품첨가물 목록은 기술 및 과학 지식의 발전에 따라 업데이트될 수 있다.

5.2 Codex Alimentarius 및 유럽연합의 참조는 첨가물의 포함 및 제외 또는 사용 확장에 대한 요청을 지원하기 위해 허용된다. 또한 식품의약국(FDA-미국)이 설정한 기준을 보완적으로 사용할 수 있다.

5.3 참조로 사용할 수 있는 기타 국제적으로 인정된 기관은 다음과 같다:

5.3.1 IRAC

국제 암 연구 기관

150cours Albert Thomas

69372 Lyon cedex 08

프랑스

전화: 72.73.84.85

텔렉스: 380,023

팩스: 72.73.85.75

5.3.2 JECFA

식품첨가물에 관한 FAO/WHO 합동 위원회

World Health Organization (세계 보건 기구)

1211 Geneve 27

Switzerland(스위스)

팩스: (41 22) 78888 04 01

5.3.3 국립 보건 및 환경 보호 연구소

RIVM – 인간과 환경에 대한 연구

Antonine van Leeuwenhoeklaan 9

P. *Box 1 – 3720 BA Bilthoven

The Netherlands (네덜란드)

5.3.4 ITIC

국제독성정보센터

Paseo Ramón Maria de Lili, 1, #4dcha

E-20002 San Sebastián, Espanã

전화: (34 48) 32 04 55

팩스: (34 48) 32 04 87

(Of. No. 241/97)

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

법령

(1977년 12월 21일 CNNPA 결의안 제38호)

1977년 10월 12일 제394차 보건부 산하 식품규격위원회는 1969년 10월 21일 긴급법 제986호 제5조 3항, 제9조 및 제59조 규정을 고려하여 CNNPA 결의안 제17/76호에 따라 다음과 같이 결의함:

1. 부록 I, II, III 및 IV항에 나열된 물질을 제과제품, 빵, 브로아(broa), 비스킷, 볼라챠(bolacha), 케이크, 파이 및 기타 제과제품과 같이 구운 제품의 제조를 위한 제조 지원 기술로 승인한다.

2. 위에 언급된 부록에 포함된 화학물질은 브라질 약전 또는 식품화학물질규정집(food chemicals codex)에 포함된 사양 또는 국가 식품 규범 및 표준위원회에서 승인한 사양을 준수해야 한다.

3. 위 항목 1에 언급된 부록에 나열된 제제 또는 물질은 브라질 약전 또는 식품화학물질규정집(food chemicals codex)에 표시되지 않는 한, 본 결의안에 언급된 목적으로 판매되는 경우 보건부의 관할기관에 등록해야 한다.

부록 I

화학적 효모

1. 목적: 팽창제는 특수 빵, 옥수수가루로 만든 빵, 쿠키, 크래커 및 관련 제과제품의 제조에 사용된다.

2. 정의: 화학효모는 열 및/또는 습도의 영향으로 밀가루, 전분 또는 전분으로 만든 반죽을 팽창시켜 부피와 다공성을 증가시킬 수 있는 기체 분리를 생성하는 물질 또는 화학물질의 혼합물로 형성된 제품이다.

3. 명칭: 제품 이름은 "화학효모(Fermento Químico)"이다.

4. 구성 및 품질의 특성: 화학효모의 구성에서 다음 물질이 필수 구성요소로 들어갈 수 있다.

   - 아디프산
   - 구연산
   - 인산
   - 푸마르산
   - 사과산
   - 젖산
   - 주석산
   - 타타르산수소포타슘
   - 탄산수소칼륨
   - 탄산수소나트륨
   - 탄산암모늄
   - 탄산칼슘
   - 탄산칼륨
   - 구연산칼륨
   - 구연산나트륨
   - 제일인산암모늄
   - 제일인산칼슘
   - 제일인산칼륨
   - 제일인산나트륨
   - 산성피로인산칼슘
   - 피로인산수소칼륨

- 피로인산이수소나트륨
- 나트륨알루미늄인산염
- 글루콘산칼슘
- 글루코너델타락톤
- 제이인산암모늄
- 제이인산칼슘
- 제이인산칼륨
- 제이인산나트륨
- 타타르산수소포타슘
- 타타르산수소나트륨
- 젖산칼슘
- 황산칼슘

5. 설탕, 밀가루, 전분, 전분, 효소, 인산칼슘 및 CNNPA에서 승인한 다른 물질 등 식품 사용에 적합한 물질

6. 유기물 특성

   측면 – 적격

   색상 – 적격

   냄새 – 적격

   맛 – 적격

7. 물리적 및 화학적 특성: 가정용 판매용으로 전시되는 제품은 다음 사양을 충족해야 한다.

8. 총 이산화탄소: 18g의 화학효모는 25℃ 및 700mm Hg에서 계산할 때 최소 1,450ml의 이산화탄소를 방출해야 한다(3개 샘플 평균).

9. 라벨링: 라벨에는 "화학효모"라는 명칭과 다음 권장 사항이 포함되어야 한다.

10. 위생: 제품은 샘플 100g에 먼지 및 이물질이 포함되어서는 안 된다.

11. 분석 방법: "Instituto Adolfo Lutz의 분석 규범 – Vol. 1". "공식 분석 화학자 협회의 공식 분석 방법"

부록 II

생물학적 효모

1. 목적: 생물학적 효모는 빵과 특정 유형의 쿠키 및 제과제품의 제조에 사용된다.

2. 정의: 생물학적 효모는 적절한 기술 절차에 의해 효모(Saccharomyces cerevisias)의 순수한 배양물에서 얻은 제품으로, 고유의 풍미를 부여하고 구운 제품의 부피와 다공성을 증가시키는 데 사용된다.

3. 지정: 제품은 "생물학적 효모" 또는 "활성 효모"로 지정된다.

4. 분류: 유기 효모는 수분 함량에 따라 다음과 같이 분류된다.

   a) 신선 효모(Fresh Yeast)라고도 한다. "압착 효모", "녹색 효모" 및 "압착 효모";

   b) "건조 효모" 및 "건조 효모"라고도 하는 건조 효모

5. 구성 및 품질 특성: – 생물학적 효모는 식품 사용에 적합한 다음 물질과 함께 추가될 수 있다.

   밀가루, 전분 및 전분, 최대 ..... 5% p/p
   식용지방 및 오일
   황산칼슘
   탄산칼슘
   소르비톨
   솔비탄 모노라우레이트및 기타 CNNPA 승인

6. 유기물 특성

   a) 신선 효모

      외관: 단단하고 균일한 압착된 균질한 반죽 덩어리

      색상: 라이트 크림, 특징적

      냄새: 적격

      맛: 적격

   b) 건조 효모

      외관: 다양한 크기의 분말, 비늘, 과립 또는 실린더

      색상: 흰색에서 밝은 갈색

      냄새: 적격

      맛: 적격

7. 물리화학적 특성

a) 신선한 효모

습도: 최대 75% w/w

회분: 최대 5% p/p

발효력(Haydyck-Nagel): 2시간 동안 최소 800ml의 이산화탄소

b) 건조 효모

습도: 최대 12% w/w

발효력(Hayduck-Nagel): 2시간 동안 최소 800ml의 이산화탄소

8. 위생: 제품은 흙과 동식물 찌꺼기가 없는 완벽한 위생 상태의 원료로 제조되어야 한다. 제품은 구성 성분에 대해 이질적인 물질을 포함해서는 안 된다. 퀴퀴한 냄새와 쓴맛이 없어야 한다.

9. 미생물 오염물질:

대장균군	0.1g에 부재
E. coli	1g에 부재
살모넬라	50g에 부재

10. 라벨링: 라벨에는 분류에 따라 "신선 생물학적 효모(Fermento Biológico Fresco)" 또는 "건조 생물학적 효모(Fermento BiológicoSeco)"라는 이름 또는 동의어가 포함되어야 한다.

11. 라벨에는 다음 권장 사항도 포함되어야 한다: "10℃ 미만의 온도에서 보관" 또는 이에 상응하는 표현

12. 분석 방법: "Adolfo Lutz 연구소의 분석 규범 – 1권", "공식 분석 화학자 협회의 공식 분석 방법"

부록 III

효모 영양소

1. 효모용 영양소 또는 효모용 식품은 생물학적 효모가 사용되는 과정에서 단독 또는 혼합물로 사용되어 효모의 발달을 돕는 화학물질이다.

2. 아래에 언급된 영양소의 사용은 다음 요구사항을 준수해야 한다.

   a) 생물학적 발효가 사용되는 공정에서만 사용할 수 있다.

   b) 적용 시 우수한 기술에 엄격하게 필요한 양만큼 존재해야 한다.

   c) 밀가루, 전분, 전분, 설탕, 글리세롤, 소르비톨, 효소 및 CNNPA에서 승인한 기타와 같은 식품용 물질을 추가할 수 있다.

   영양소:

   - 초산나트륨
   - 탄산칼슘
   - 구연산칼륨
   - 구연산나트륨
   - 염화암모늄
   - 염화칼륨
   - 제일인산칼슘
   - 제일인산칼륨
   - 제일인산암모늄
   - 글루콘산칼슘
   - 제이인산암모늄
   - 제이인산칼슘
   - 제이인산칼륨
   - 젖산칼슘
   - 산화칼슘
   - 황산암모늄
   - 황산칼슘

3. 위생: 제품은 흙과 동식물 찌꺼기가 없는 완벽한 위생 상태의 원료로 제조되어야 한다. 제품에는 이질적인 물질이 포함될 수 없다.

라벨링: 제품에는 라벨에 "이스트용 영양소" 또는 "효모용 식품"이라는 표시가 있어야 한다.

4. 분석 방법: "브라질 약전" 및 "식품화학물질규정집"

부록 IV

숙성제

1. 숙성제는 제빵용 밀가루로 만든 반죽이 식감, 맛, 보존성이 우수한 제품을 얻을 수 있는 조건에 도달하도록 도와주는 제품이다.

2. 여기에는 밀가루, 전분, 전분, 설탕, 글리세롤, 소르비톨, 효소 및 CNNPA에서 승인한 기타 물질과 같은 식품용 물질이 포함될 수 있다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

결의안 제4호(1999년 10월 11일)

(1999년 10월 13일 브라질 연방정부 관보 196-E호 발행)

화학 팽창제의 조성에 포함된
인산이마그네슘 첨가제

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 1999년 4월 26일 결의안 제1호 제95조 §1을 고려하여 1999년 10월 6일 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조 과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다.

첨가물 제이인산마그네슘(INS 343ii)을 화학적 팽창제로 사용하는 것은 기술적 정당성 있다.

첨가물 제이인산마그네슘은 1982년 JECFA에 의해 평가되었으며 IDMT(일일최대허용섭취량)는 70mg/kg이다.

유럽연합이 식품에 사용하도록 허용한 첨가물 목록에 제시(지침 98/72/EC 이후)

식품화학물질규정집(FCC)에 첨가물 제이인산마그네슘(INS 343ii)에 대한 사양이 있으며, 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 1977년 12월 21일에 발표된 CNNPA 결의안 제38호 화학 발효 성분 목록에 첨가물 제이인산마그네슘(INS 343ii)은 최대허용량 및 적당량(quantum satis) 즉, 필요한 기술적 효과를 얻을 만한 양을 허용 물질 목록에 포함하는 것을 승인한다.

제2조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발효된다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

부령 제72호(1995년 08월 24일)

브라질국립보건감시국장은 법적 권한을 사용하여 다음과 같은 사항을 고려한다:

- 제삼인산나트륨(12수화물)은 ADI(일일섭취허용량)가 확립된 세계보건기구 합동식품첨가물전문가위원회(JECFA)에서 연구된다.
- 남미공동시장(MERCOSUR) 첨가물 표준 목록에 포함되어 있다.
- 식품기술자문위원회(COTAL)의 평가는 제시된 연구를 통해 결정되었다.
- 제품은 기술적 보조제의 특성이 있으며, 적절한 기술적 과정을 통해 목적을 달성하고 안전하게 사용할 수 있다.
- 완제품에는 잔류물이 없어 건강상 문제가 되지 않으며, 아래 내용을 결론지음:

제1조. 우수제조품질관리기준(GMP)에 따라 적절한 양의 제삼인산나트륨(12수화물)을 소, 돼지, 양, 가금류 등 알류 및 생고기를 씻는 데 기술적 보조제로 사용하는 것을 승인한다.

제2조. 본 부령은 공표일로부터 효력이 발생한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

부령 제235호(1996년 05월 21일)

브라질국립보건감시국장은 법적 권한을 사용하여 다음과 같은 사항을 고려한다:

- 과산화수소수는 FDA에 의해 일반적으로 안전하다고 인정되는 물질(GRAS)로 간주한다.
- 이 제품은 여러 국가에서 동물성 제품의 표백제로 사용한다.
- 이 제품은 부슈(bucho)나 모코토(mocotó)에 대해 축산물검사과(DIPOA)의 사용을 승인받았다.
- 식품기술자문위원회(COTAL)는 이 문제에 대해 아래와 같은 호의적인 의견을 피력함:

제1조. 우수제조품질관리기준(GMP)에 따라 소 위, 내장, 다리 요리 표백을 위한 기술적 보조제로 과산화수소 사용을 승인한다.

제2조. 본 부령은 공표일로부터 효력이 발생한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

부령 제161호(1997년 04월 28일)

브라질국립보건감시국장은 법적 권한을 사용하여 다음과 같은 사항을 고려한다:

락토페록시다제 시스템은 세계보건기구 합동식품첨가물전문가위원회(JECFA)에 의해 평가되었다.

특정 지침 Diretrizes Específicas를 통해 유럽연합의 지침을 따르는 것뿐만 아니라 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius)에서 기술적 보조제로 승인한 것과 동일하다.

식품기술자문위원회(COTAL)의 기술적 조언은 다음과 같다:

제1조. 적절한 기술 공정으로 열처리된 pH 3.5에서 8.0 사이의 반가공 식품 및 수성 소스의 제조 과정에서 미생물을 제어하기 위한 기술적 보조제로 락토페록시다제 시스템의 사용을 승인한다.

제2조. 본 부령은 공표된 날부터 시행하며, 이에 반하는 조항은 폐지한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

부령 제554호(1997년 11월 03일)

브라질국립보건감시국장은 법적 권한을 사용하여 다음과 같은 사항을 고려한다:

- 식품기술자문위원회(COTAL)의 기술 평가서
- 사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.
- 관련된 첨가물은 이 전에 세계보건기구 합동식품첨가물전문가위원회(JEFCA)에 의해 평가되었다.
- 남미공동시장(MERCOSUR) GMC 결의안 제101/94호 내에서 식품첨가물로 승인되었으며, 내용은 다음과 같다:

제1조. 적절한 허용치를 준수하면서 차를 우리거나 다릴 때 각 기능과 함께 아래 첨가물 목록의 사용을 승인한다.

첨가물	기능	최대 용량 (g/100mL)
구연산	산미료	적당량
능금산	산미료	적당량
타르타르산	산미료	p.s.c.에 0.50
천연 착향료와 천연과 같은 것	착향료	적당량

제2조. 본 부령은 공표일로부터 효력이 발생한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

부령 제28호(1998년 01월 13일)

브라질국립보건감시국장은 법적 권한을 사용하여 다음과 같은 사항을 고려한다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선 필요성 및 식품첨가물 사용 시 준수해야 하는 성분과 최소 품질 특성의 확립이 필요하다.

1965년 3월 26일 대통령령 제55871호에 언급된 첨가물 사용 승인을 위한 매개변수

CNS/MS 결의안 제04188호에 의해 규제되는 영양성분표 및 특수용도식품의 첨가물 사용을 조정할 필요가 있고, 아래 내용과 같다:

제1조. 아래에 언급된 조건에 따라 영양성분표 및 특수용도식품이 포함된 식품첨가물의 사용을 승인한다:

1. 영양 보충 정보 및 특수용도식품의 기술규정에 포함된 기준을 충족하기 위해 에너지가 및/또는 영양 성분 함량이 변경된 식품은 동일한 기술적 기능을 가진 식품첨가물을 사용할 수 있으며, 해당 기존 식품에 대한 최대 허용치 내에서 식품첨가물을 사용할 수 있다.

   1.1 유사한 기존 식품에 제공되지 않거나 이미 승인된 것보다 더 큰 한도 내에서 첨가물 사용은 성분의 전체 혹은 부분 교체로 인해 수반되는 기술적인 필요성에 의해 정당화되는 경우 허용된다.

2. 영양 보충 정보에 관한 기술규정을 준수하기 위해 다른 영양소 및/또는 에너지의 변경과 관련 여부와 관계없이 설탕 함량이 변경된 식품 및 음료는 시행 중인 법령에 규정된 천연 및 인공 감미료를 사용할 수 있다.

   2.1 제2호에 명시된 식품 및 음료의 천연 감미료 및 인공 감미료의 최대허용량은 저당류 식품을 제외하고 다이어트 식품 및 음료의 최대허용량과 같으며, 저당류 식품의 경우 다이어트 식품 및 음료의 최대허용량인 75%를 초과할 수 없다.

3. 아래 나열된 특수용도식품에 관한 기술규정을 준수할 목적으로 제조된 식품 및 음료의 종류는 각각의 최대허용량 내에서 시행 중인 법령에 규정된 천연 및 인공 감미료를 사용할 수 있다:

   - 특정 법령을 준수해야 하는 식이 감미료를 제외한 당류 제한 다이어트용 식품
   - 체중 관리를 위한 식품
   - 당분 섭취가 조절된 다이어트 식품

제2조. 본 부령은 공표일로부터 효력이 발생한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

부령 제35호(1998년 01월 13일)

브라질국립보건감시국장은 법적 권한을 사용하여, 사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하고, 영유아를 위한 이유식(국, 죽, 퓨레, 주스)에 대한 식품첨가물 승인이 필요하다. 아래는 해당 내용이다:

제1조. 본 부령 부록에 포함된 영유아를 위한 이유식(국, 죽, 퓨레, 주스)에 대한 의도적 식품첨가물의 확대를 승인한다.

제2조. 본 부령이 적용되는 기관에서 필요한 조정을 위한 유효기간은 공표일로부터 180일이다.

제3조. 본 부령을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6호, 제437호 및 기타 해당 조항 조항에 따라 처벌받는다.

제4조. 본 부령은 공표된 날부터 시행하며, 이에 반하는 조항은 폐지한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

부령 제39호(1998년 01월 13일)

(1998년 1월 16일 브라질 연방정부 관보 11-E호 발행)

브라질국립보건감시국장은 법적 권한을 사용하여, 사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하고, 식탁용 감미료에 대한 의도적 혼입 식품첨가물 및 기술적 보조제 승인이 필요하다. 아래는 해당 내용이다:

제1조. 본 부령의 부록에 포함된 식탁용 감미료에 대한 의도적 혼입 식품첨가물 및 보조제의 사용 확대를 승인한다.

제2조. 본 부령이 적용되는 기관에서 필요한 조정을 위한 유효기간은 공표일로부터 180일이다.

제3조. 본 부령을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6호, 제437호 및 기타 해당 조항에 따라 처벌받는다.

제4조. 본 부령은 공표된 날부터 시행하며, 이에 반하는 조항은 폐지한다.

부록
식탁용 감미료에 사용하도록 승인된 식품첨가물

식탁용 액상 감미료에 사용하도록 승인된 식품첨가물

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100mL
산미료	575	글루코노-δ-락톤	적당량
	330	구연산	적당량
	334	L-주석산	0,20
착향료	(2017년 3월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제149호에 포함)		적당량
보존료	210	안식향산	0,20
	211	안식향산나트륨	0,20
	212	안식향산산칼륨	0,20
	213	안식향산칼슘	0,20
	200	소브산	0,20
	201	소브산나트륨	0,20
	202	소브산칼륨	0,20
	203	소브산칼슘	0,20
	218	파라옥시안식향산메틸	0,15
	219	파라옥시안식향산메틸나트륨	0,15
	214	파라옥시안식향산에틸	0,15
	215	파라옥시안식향산에틸나트륨	0,15
증점제	400	알긴산	적당량
	401	알긴산나트륨	적당량
	402	알긴산칼륨	적당량
	403	알긴산암모늄	적당량
	404	알긴산칼슘	적당량
	406	한천	적당량
	466	소듐카복시메틸셀룰로스	적당량
	407	카라기난	적당량
	460	셀룰로오스	적당량
	413	트라가칸스검	적당량
	414	아라비아검	적당량
	416	카라야검	적당량
	412	구아검	적당량
	410	로거스트콩검	적당량
	415	잔탄검	적당량
	440	펙틴	적당량
유화제	432	폴리소르베이트20	0,50
	434	폴리소르베이트40	0,50
	435	폴리소르베이트60	0,50
	436	폴리소르베이트65	0,50
	433	폴리소르베이트80	0,50
산도조절제	500	탄산나트륨	적당량

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100mL
	331	구연산나트륨	적당량
	336	주석산칼륨	0,20

참고: 2017년 3월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제149호에는 2007년 1월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2호에 의해 승인된 착향료가 포함된다.

식탁용 고형 감미료에 사용하도록 승인된 식품첨가물

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g
산미료	575	글루코노-δ-락톤	적당량
	330	구연산	적당량
	334	L-주석산	0,20
습윤방지제	551	이산화규소	적당량
	341	인산칼슘	2,5
착향료	(2017년 3월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제149호에 포함)		적당량
유화제	400	알긴산	적당량
	401	알긴산나트륨	적당량
	402	알긴산칼륨	적당량
	403	알긴산암모늄	적당량
	404	알긴산칼슘	적당량
	406	한천	적당량
	466	소듐카복시메틸셀룰로스	적당량
	407	카라기난	적당량
	460	셀룰로오스	적당량
	331	구연산나트륨	적당량
	339	인산나트륨	적당량
	413	트라가칸스검	적당량
	414	아라비아검	적당량
	416	카라야검	적당량
	410	로거스트콩검	적당량
	415	잔탄검	적당량
	440	펙틴	적당량
	432	폴리소르베이트20	0,50
	434	폴리소르베이트40	0,50
	435	폴리소르베이트60	0,50
	436	폴리소르베이트65	0,50
	433	폴리소르베이트80	0,50

참고: 2017년 3월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제149호에는 2007년 1월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2호에 의해 승인된 착향료가 포함된다.

식탁용 감미료에 대한 기술규정 (2002년 3월 18일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제79호)

기능	기술 보조제	최대허용량 g/100g
윤활제	스테아르산	적당량
	스테아르산 (알루미늄/마그네슘)	
	스테아르산 (암모늄)	
	스테아르산 (칼슘/칼륨)	
	나트륨 카르복시 메틸 셀룰로오스 (크로스카라멜로스 나트륨, 가교 카르복시메틸 셀룰로오스 나트륨)	적당량
	탤크	적당량
	류신	적당량

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제6호(2008년 02월 20일)

(2008년 2월 27일 브라질 연방정부 관보 39호 발행)

식탁용 감미료에 사용을 승인하는 식품첨가물

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 1 제54조 §1, §3을 고려하여 2008년 2월 14일 회의에서 결정한 대로 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조 과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다.

첨가물 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건 및 최소 용량에서 특정 식품으로 제한할 것을 고려한다.

첨가물의 용도에 대한 기술적 정당성이 제시되었음을 고려한다.

식품첨가물에 대한 FAO/WHO 세계보건기구 합동식품첨가물전문가위원회(JECFA)에 의해 평가되었다.

남미공동시장(MERCOSUR)의 첨가물 일반 목록(2006년 GMC 결의안 제11호)에 포함되어 있다.

권장된 용도에서 첨가물에 대한 노출 추정치가 각각의 일일섭취허용량(ADI)을 초과하지 않아야 한다.

브라질국립보건감시국 이사회의 다음 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. 본 결의안의 부록에 따라 식탁용 소스에 대한 식품첨가물의 사용을 승인한다.

제2조. 본 결의안을 준수하지 않으면 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 해당 조항에 따라 처벌받는다.

제3조. 이에 반하는 조항은 철회한다.

제4조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

식탁용 액상 감미료를 위한 식품첨가물의 사용 확장

INS	이름	기능	식품유형명	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL)
417	타라검	증점제	식탁용 액상 감미료	적당량
464	히드록시프로필메틸셀룰로오스	증점제	식탁용 액상 감미료	적당량
507	염산	산미료	식탁용 액상 감미료	적당량
1201	폴리비닐피롤리돈	안정제	식탁용 액상 감미료	1,5

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제272호(2019년 03월 14일)

(2019년 3월 18일 브라질 연방정부 관보 52호 발행)

육류 및 육류제품에 사용을 승인하는
식품첨가물

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조, III, IV항 및 제7조 III, IV항과 2018년 12월 10일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제255호 제53조 V항, §1, §3을 고려하여 2019년 3월 12일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 본 결의안은 육류 및 육류제품에 사용하도록 승인된 식품첨가물을 규정한다.

제2조. 본 결의안은 남미공동시장(MERCOSUR) GMC 결의안 제63/18호를 국가법령시스템으로 통합한다.

제3조. 육류 및 육류제품에 사용하도록 승인된 식품첨가물, 각각의 기능, 최대허용량 및 사용 조건은 본 결의안의 부록에 제시되어 있다.

§1. 예상되는 최대허용량은 제조업체의 준비 지침에 따라 바로 섭취가 가능한 식품에서 준수해야 하는 값에 해당한다.

§2. 동일한 기술적 기능을 가진 2개 이상의 식품첨가물을 사용하고 최대 사용 가능한 수치가 정해져 있는 경우에는 바로 섭취가 가능한 식품에 포함된 첨가물량의 합계는 가장 많이 사용된 첨가물에 설정된 최대허용량을 초과할 수 없다.

§3. 동일한 식품첨가물에 기술적 기능을 목적으로 다른 최대허용량이 설정되었을 경우, 최대 사용 가능한 양은 승인된 기능 중에서 해당 첨가물에 설정된 최고 한도를 초과할 수 없다.

제4조. 식품첨가물은 식품화학물질규정집(FCC) 또는 유럽연합에 의해 세계보건기구 합동식품첨가물전문가위원회(JEFCA)에서 정한 최신 기준을 충족해야 한다.

제5조. 식품첨가물의 이월 원칙에 따라 재료에서 이월된 식품첨가물의 존재가 허용된다.

제6조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 민사, 행정 및 형사 책임과 관계없이 1977년 8월 20자 법령 제6437호에 따라 처벌받는다.

제7조. 이에 따라 다음 조항을 폐지한다:

I. 1998년 12월 11일 SVS/MS 부령 제1002호(1998년 12월 14일 브라질 연방정부 관보 239-E호

28페이지 섹션 1에 발행된 식품유형 8: 육류 및 육류제품의 하위범주로 구성된 국가에서 판매되는 제품 목록)

II. 1998년 12월 11일 부령 제1004호(1998년 12월 14일 브라질 연방정부 관보 239-E호 28페이지 섹션 1에 발행된 기술규정을 승인하는 해당 부령에 포함된 "식품유형 8: 육류 및 육류제품에 대한 식품첨가물, 첨가물 및 그 최대허용량의 역할")

III. 2001년 2월 23일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제28호(2001년 3월 2일 브라질 연방정부 관보 43-E호 15페이지 섹션 1에 발행된 육류제품의 표면처리용 보존료로서 나타마이신(INS 235, 피마리신)의 사용 승인)

IV. 2001년 10월 17일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제179호(2001년 10월 19일 브라질 연방정부 관보 201호 34페이지 섹션 1에 발행된 육류제품의 안정제로서 첨가물 트리폴리인산나트륨(INS 451i)과 소듐카복시메틸셀룰로스(INS 466)의 사용 승인)

제8조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

육류 및 육류제품에 사용되는 식품첨가물의 기능, 최대허용량 및 조건(참고)

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
8.0 육류 및 육류제품				
8.1 육류				
지방 덮개, 힘줄, 혈관, 신경, 건막, 돼지 및 새의 피부를 포함하여 골격을 둘러싸고 있는 연조직과 같은 수의학적 검사를 통해 공식적으로 식용에 적합하다고 선언된 식용 근육 부분(Struthioniformes과 제외) 및 도축 작업 중 분리되지 않아도 되는 모든 조직				
8.1.1 신선 육류				
냉장 이외의 보존처리를 하지 않은 것으로 본연의 성질을 그대로 유지하고 원료를 첨가하지 않은 제품; 첨가물 사용은 허용되지 않음				
8.2 가공육제품				
8.2.1 산업화된 가공육제품				
다른 승인된 재료의 사용 여부와 관계없이 준비된 육류제품 및/또는 식용 가능 육류 부산물				
(*) 육류 부산물: 육류의 정의를 충족하지는 않으나 수의학적 검사를 통해 공식적으로 식용에 적합하다고 선언된 도축된 동물의 모든 부분을 말한다. 단, 신선 육류 부산물에는 첨가물을 사용할 수 없다.				
8.2.1.1 신선 가공육제품				
조리 또는 건조 과정을 위한 신선 가공육제품				
산미료	260	빙초산	적당량	–
	270	젖산	적당량	–
	330	구연산	적당량	–
	575	글루코노-δ-락톤	적당량	–
산도조절제	325	젖산나트륨	3,5	–
	326	젖산칼륨	3	–
	327	젖산칼슘	적당량	–
	331iii	구연산삼나트륨	적당량	–
	332ii	구연산칼륨	적당량	–
	333	구연산칼슘	적당량	–
	261	초산칼륨	적당량	–
	262(i)	초산나트륨	적당량	–
산화방지제	300	아스코브산(L-)	적당량	–
	301	아스코브산나트륨	적당량	–
	302	아스코브산칼슘	적당량	–
	303	아스코르빈산칼륨	적당량	–
	315	에리토브산	적당량	–
	316	에리토브산나트륨	적당량	–
	310	몰식자산프로필	0,01	지방 함량에 대해 단독 또는 혼합하여 냉동제품에만 사용
	320	부틸히드록시아니솔		
	307a	d-α-토코페롤	0,03	지방 함량에 대해 단독 또는 혼합하여 분쇄 육류제품에만 사용
	307b	d-토코페롤(혼합형)		
착향료	–	2007년 브라질국립보건감시국	적당량	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
		이사회 결의안 제2호에 의해 모두 승인		
색소	100i	심황색소	0,002	심황색소로
	120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4, Ca 염기	0,01	카민산으로
	150a	카라멜색소 I	적당량	–
	150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량	표면처리용; 제품에 식물성 단백질이 포함된 제품의 질량은 0,2g/100g으로 제한
	150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)		
	150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)		
	160aii	β-카로틴	0,002	–
	160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,002	노르빅신으로; 표면처리용
	160c	파프리카추출색소	0,001	캡산틴으로
	162	비트레드	적당량	–
보존료	249	아질산칼륨	0,015	아질산염과 질산염의 최대잔류물 합은 0.015g/100g을 초과해서는 안 된다; 아질산나트륨으로
	250	아질산나트륨		
	251	질산나트륨	0,03	
	252	질산칼륨		
	262ii	이초산나트륨	0,1	–
증점제	407	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄)	0,3	카라기난으로
	407a	가공유케마해초	0,3	유체마 해초로
	401	알긴산나트륨 및 칼슘 염기	1,2	압축 및/또는 성형 육류제품에만; 조각 및/또는 고기 조각으로 만든
안정제	388	인산, 오르토인산	0,5	P_2O_5로 표현; 육류에 자연적으로 존재하는 양과 관계없이 인위적으로 추가한 양
	339i	제일인산나트륨		
	339ii	제이인산나트륨		
	339iii	제삼인산나트륨		
	340i	제일인산칼륨		
	340ii	제이인산칼륨		
	340iii	제삼인산칼륨		
	341i	제일인산칼륨		
	341ii	제이인산칼륨		
	341iii	제삼인산칼륨		
	342i	제일인산암모늄		
	342ii	제이인산암모늄		
	343ii	제이인산마그네슘		
	343iii	제삼인산마그네슘		
	450i	산성피로인산나트륨		

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
	450ii	피로인산삼나트륨		
	450iii	피로인산나트륨		
	450v	피로인산삼칼륨		
	450vi	피로인산칼슘		
	450vii	산성피로인산칼슘		
	451i	폴리인산나트륨		
	451ii	폴리인산칼륨		
	452i	폴리인산나트륨		
	452ii	폴리인산칼륨		
	452iii	폴리인산나트륨칼슘		
향미증진제	620	L-글루탐산	적당량	–
	621	L-글루탐산나트륨	적당량	–
	622	L-글루탐산칼륨	적당량	–
	623	L-글루탐산칼슘	적당량	–
	624	L-글루탐산암모늄	적당량	–
	625	L-글루탐산마그네슘	적당량	–
	627	5'-구아닐산이나트륨	적당량	–
	628	5'-구아닐산칼륨	적당량	–
	629	5'-구아닐산칼슘	적당량	–
	630	5'-이노신산	적당량	–
	631	5'-이노신산이나트륨	적당량	–
	632	5′-이노신산칼륨	적당량	–
	633	5′-이노신산칼슘	적당량	–
습윤제	420	소비톨, 소비톨액, D-소비톨	2	–
	422	글리세린	적당량	–
안정제	375	니코틴산	0,01	햄버거용

8.2.1.2 건조 가공육

장기간 보존을 위해 부분 탈수 과정을 거친 제품

산미료	270	젖산	적당량	–
	330	구연산	적당량	–
	575	글루코노-δ-락톤	적당량	–
산도조절제	325	젖산나트륨	3,5	–
	326	젖산칼륨	3	–
	327	젖산칼슘	적당량	–
	331iii	구연산삼나트륨	적당량	–
	332ii	구연산칼륨	적당량	–
	333	구연산칼슘	적당량	–
	261	초산칼륨	적당량	–
	262(i)	초산나트륨	적당량	–
산화방지제	300	아스코브산(L-)	적당량	–
	301	아스코브산나트륨	적당량	–
	302	아스코브산칼슘	적당량	–
	303	아스코르빈산칼륨	적당량	–
	315	에리토브산	적당량	–
	316	에리토브산나트륨	적당량	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
착향료	–	2007년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2호에 의해 모두 승인	적당량	–
색소	100i	심황색소	0,002	심황색소로
	120	카민, 카민산 및 Na, K, NH_4, Ca 염기	0,01	카민산으로
	150a	카라멜색소 I	적당량	–
	150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량	표면처리용; 제품에 식물성 단백질이 포함된 제품의 질량은 0,2g/100g으로 제한
	150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)		
	150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)		
	160aii	β-카로틴	0,002	–
	160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,002	노르빅신으로; 표면처리용
	160c	파프리카추출색소	0,001	캡산틴으로
	162	비트레드	적당량	–
보존료	200	소브산	0,02	소빈산으로; 표면처리용; 단독 또는 혼합하여 사용
	201	소브산나트륨		
	202	소브산칼륨		
	203	소브산칼슘		
	235	나타마이신	0,002	내장제품의 전체 표면처리용; 1mg/dm^2에 해당하는 최대 깊이 5mm까지 표면에 적용
	249	아질산칼륨	0,015	아질산염과 질산염의 최대잔류물 합은 0.015g/100g을 초과해서는 안 된다; 아질산나트륨으로
	250	아질산나트륨		
	251	질산나트륨	0,03	
	252	질산칼륨		
	262ii	이초산나트륨	0,1	–
안정제	338	인산, 오르토인산	0,5	P_2O_5로 표현; 육류에 자연적으로 존재하는 양과 관계없이 인위적으로 추가한 양
	339i	제일인산나트륨		
	339ii	제이인산나트륨		
	339iii	제삼인산나트륨		
	340i	제일인산칼륨		
	340ii	제이인산칼륨		
	340iii	제삼인산칼륨		
	341i	제일인산칼슘		
	341ii	제이인산칼슘		
	341iii	제삼인산칼륨		
	342i	제일인산암모늄		

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
	342ii	제이인산암모늄		
	343ii	제이인산마그네슘		
	343iii	제삼인산마그네슘		
	450i	산성피로인산나트륨		
	450ii	피로인산삼나트륨		
	450iii	피로인산나트륨		
	450v	피로인산삼칼륨		
	450vi	피로인산칼슘		
	450vii	산성피로인산칼슘		
	451i	폴리인산나트륨		
	451ii	폴리인산칼륨		
	452i	폴리인산나트륨		
	452ii	폴리인산칼륨		
	452iii	폴리인산나트륨칼슘		
향미증진제	620	L-글루탐산	적당량	–
	621	L-글루탐산나트륨	적당량	–
	622	L-글루탐산칼륨	적당량	–
	623	L-글루탐산칼슘	적당량	–
	624	L-글루탐산암모늄	적당량	–
	625	L-글루탐산마그네슘	적당량	–
	627	5'-구아닐산이나트륨	적당량	–
	628	5'-구아닐산칼륨	적당량	–
	629	5'-구아닐산칼슘	적당량	–
	630	5'-이노신산	적당량	–
	631	5'-이노신산이나트륨	적당량	–
	632	5′-이노신산칼륨	적당량	–
	633	5′-이노신산칼슘	적당량	–
유화제	472a	글리세린초산지방산에스테르	적당량	표면처리용; 완제품에 조미료와 향신료를 접착하기 위해 사용

8.2.1.3 조리 가공육제품

정교한 형태와 관계없이 조리과정을 거친 가공육 제품

산미료	270	젖산	적당량	–
	330	구연산	적당량	–
	575	글루코노-δ-락톤	적당량	–
산도조절제	325	젖산나트륨	3,5	–
	326	젖산칼륨	3,0	–
	327	젖산칼슘	적당량	–
	331iii	구연산삼나트륨	적당량	–
	332ii	구연산칼륨	적당량	–
	333	구연산칼슘	적당량	–
	261	초산칼륨	적당량	–
	262i	초산나트륨	적당량	–
산화방지제	300	아스코브산(L-)	적당량	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
	301	아스코브산나트륨	적당량	–
	302	아스코브산칼슘	적당량	–
	303	아스코르빈산칼륨	적당량	–
	315	에리토브산	적당량	–
	316	에리토브산나트륨	적당량	–
	310	몰식자산프로필	0,01	지방 함량으로; 냉동제품에만 단독 또는 혼합하여
	320	부틸히드록시아니솔		
	321	디부틸히드록시톨루엔		
	330	구연산	적당량	–
	307a	d-α-토코페롤	0,05	지방 함량으로; 단독 또는 혼합하여
	307b	d-토코페롤(혼합형)		
착향료	–	2007년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2호에 의해 모두 승인	적당량	–
보존료	249	아질산칼륨	0,015	아질산염과 질산염의 최대잔류물 합은 0.015g/100g을 초과해서는 안 된다
	250	아질산나트륨		
	251	질산나트륨	0,03	
	252	질산칼륨		
	262ii	이초산나트륨	0,1	–
	234	니신	0,0025	니신으로 (프랑크푸르트형 소시지 제외)
	280	프로피온산	0,5	프로피온산으로
	281	프로피온산나트륨	0,5	프로피온산으로
	283	프로피온산칼륨	0,5	프로피온산으로
색소	100i	심황색소	0,002	심황색소로
	120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4, Ca 염기	0,01	카민산으로
	150a	카라멜색소 I	적당량	–
	150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량	표면처리용; 제품에 식물성 단백질이 포함된 제품의 질량은 0,2g/100g으로 제한
	150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)		
	150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)		
	160aii	β-카로틴	0,002	–
	160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,002	노르빅신으로; 표면처리용
	160c	파프리카추출색소	0,001	캡산틴으로
	162	비트레드	적당량	–
안정제	338	인산, 오르토인산	0,5	P_2O_5로 표현; 육류에 자연적으로 존재하는 양과 관계없이 인위적으로

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
				추가한 양
증점제	400	알긴산	0,3	–
	401	알긴산나트륨	0,3	–
	402	알긴산칼륨	0,3	–
	403	알긴산암모늄	0,3	–
	404	알긴산칼슘	0,3	–
	405	알긴산프로필렌글리콜	0,3	–
	406	한천	0,3	–
	407	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄)	0,5	카라기난으로
	407a	가공유케마해초	0,3	유체마 해초로
	410	로거스트콩검	0,3	–
	412	구아검	0,3	–
	415	잔탄검	0,3	–
	461	메틸셀룰로스	0,3	–
	464	히드록시프로필메틸 셀룰로스	0,3	–
	466	소듐카복시메틸셀룰로스	0,3	–
유화제	450ii	피로인산삼나트륨	0,5	P_2O_5로 표현; 육류에 자연적으로 존재하는 양과 관계없이 인위적으로 추가한 양
	452ii	폴리인산칼륨		
	471	지방산 모노-디글리세라이드	적당량	–
	472a	글리세린초산지방산에스테르	적당량	표면처리용; 완제품에 조미료와 향신료를 접착하기 위해 사용
안정제	338	인산, 오르토인산	0,5	P_2O_5로 표현; 육류에 자연적으로 존재하는 양과 관계없이 인위적으로 추가한 양
	339i	제일인산나트륨		
	339ii	제이인산나트륨		
	339iii	제삼인산나트륨		
	340i	제일인산칼륨		
	340ii	제이인산칼륨		
	340iii	제삼인산칼륨		
	341i	제일인산칼륨		
	341ii	제이인산칼륨		
	341iii	제삼인산칼륨		
	342i	제일인산암모늄		
	342ii	제이인산암모늄		
	343ii	제이인산마그네슘		
	343iii	제삼인산마그네슘		
	450i	산성피로인산나트륨		
	450ii	피로인산삼나트륨		
	450iii	피로인산나트륨		

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
	450v	피로인산삼칼륨		
	450vi	피로인산칼슘		
	450vii	산성피로인산칼슘		
	451i	폴리인산나트륨		
	451ii	폴리인산칼륨		
	452i	폴리인산나트륨		
	452ii	폴리인산칼륨		
	452iii	폴리인산나트륨칼슘		
향미증진제	620	L-글루탐산	적당량	–
	621	L-글루탐산나트륨	적당량	–
	622	L-글루탐산칼륨	적당량	–
	623	L-글루탐산칼슘	적당량	–
	624	L-글루탐산암모늄	적당량	–
	625	L-글루탐산마그네슘	적당량	–
	627	5'-구아닐산이나트륨	적당량	–
	628	5'-구아닐산칼륨	적당량	–
	629	5'-구아닐산칼슘	적당량	–
	630	5'-이노신산	적당량	–
	631	5'-이노신산이나트륨	적당량	–
	632	5′-이노신산칼륨	적당량	–
	633	5′-이노신산칼슘	적당량	–
습윤제	420	소비톨, 소비톨액, D-소비톨	2,0	–
	422	글리세린	적당량	–

8.2.2 염장 가공육류

소금(염화나트륨)을 첨가하여 보존처리한 육류 및/또는 육류 부산물*로 만든 제품

(*) 육류 부산물: 육류의 정의를 충족하지는 않으나 수의학적 검사를 통해 공식적으로 식용에 적합하다고 선언된 도축된 동물의 모든 부분을 말한다. 단, 신선 육류 부산물에는 첨가물을 사용할 수 없다.

8.2.2.1 염장 가공육

조리 과정을 거치지 않은 소금에 절인 제품

산미료	270	젖산	적당량	–
	330	구연산	적당량	–
	575	글루코노-δ-락톤	적당량	–
산도조절제	325	젖산나트륨	3,5	–
	326	젖산칼륨	3,0	–
	327	젖산칼슘	적당량	–
	331iii	구연산삼나트륨	적당량	–
	332ii	구연산칼륨	적당량	–
	333	구연산칼슘	적당량	–
산화방지제	300	아스코브산(L-)	적당량	–
	301	아스코브산나트륨	적당량	–
	302	아스코브산칼슘	적당량	–
	303	아스코르빈산칼륨	적당량	–
	315	에리토브산	적당량	–
	316	에리토브산나트륨	적당량	–
	330	구연산	적당량	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
착향료	–	2007년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2호에 의해 모두 승인	적당량	–
보존료	200	소브산	0,02	소브산으로 외부 전용(무게없음) 단독 또는 혼합하여
	201	소브산나트륨		
	202	소브산칼륨		
	203	소브산칼슘		
	249	아질산칼륨	0,015	아질산염과 질산염의 최대잔류물 합은 0.015g/100g을 초과해서는 안 된다 아질산나트륨으로
	250	아질산나트륨		
	251	질산나트륨	0,03	
	252	질산칼륨		
안정제	338	인산, 오르토인산	0,5	P_2O_5로 표현; 육류에 자연적으로 존재하는 양과 관계없이 인위적으로 추가한 양
	339i	제일인산나트륨		
	339ii	제이인산나트륨		
	339iii	제삼인산나트륨		
	340i	제일인산칼륨		
	340ii	제이인산칼륨		
	340iii	제삼인산칼륨		
	341i	제일인산칼륨		
	341ii	제이인산칼륨		
	341iii	제삼인산칼륨		
	342i	제일인산암모늄		
	342ii	제이인산암모늄		
	343ii	제이인산마그네슘		
	343iii	제삼인산마그네슘		
	450i	산성피로인산나트륨		
	450ii	피로인산삼나트륨		
	450iii	피로인산나트륨		
	450v	피로인산삼칼륨		
	450vi	피로인산칼슘		
	450vii	산성피로인산칼슘		
	451i	폴리인산나트륨		
	451ii	폴리인산칼륨		
	452i	폴리인산나트륨		
	452ii	폴리인산칼륨		
	452iii	폴리인산나트륨칼슘		
향미증진제	620	L-글루탐산	적당량	–
	621	L-글루탐산나트륨	적당량	–
	622	L-글루탐산칼륨	적당량	–
	623	L-글루탐산칼슘	적당량	–
	624	L-글루탐산암모늄	적당량	–
	625	L-글루탐산마그네슘	적당량	–
	627	5'-구아닐산이나트륨	적당량	–
	628	5'-구아닐산칼륨	적당량	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
	629	5'-구아닐산칼슘	적당량	–
	630	5'-이노신산	적당량	–
	631	5'-이노신산이나트륨	적당량	–
	632	5′-이노신산칼륨	적당량	–
	633	5′-이노신산칼슘	적당량	–

8.2.2.2 조리된 염장 가공육

조리 과정을 거친 소금에 절인 제품

산미료	270	젖산	적당량	–
	330	구연산	적당량	–
	575	글루코노-δ-락톤	적당량	–
산도조절제	262ii	이초산나트륨	0,1	–
	325	젖산나트륨	3,5	–
	326	젖산칼륨	3,0	–
	327	젖산칼슘	적당량	–
	331iii	구연산삼나트륨	적당량	–
	332ii	구연산칼륨	적당량	–
	333	구연산칼슘	적당량	–
산화방지제	300	아스코브산(L-)	적당량	–
	301	아스코브산나트륨	적당량	–
	302	아스코브산칼슘	적당량	–
	303	아스코르빈산칼륨	적당량	–
	315	에리토브산	적당량	–
	316	에리토브산나트륨	적당량	–
	330	구연산	적당량	–
착향료	–	착향료에 대해 RTM에서 설정한 대로 남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인	적당량	–
보존료	249	아질산칼륨	0,015	아질산염과 질산염의 최대잔류물 합은 0.015g/100g을 초과해서는 안 된다
	250	아질산나트륨		
	251	질산나트륨	0,03	
	252	질산칼륨		
색소	100i	심황색소	0,002	심황색소로
	120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4, Ca 염기	0,01	카민산으로
	150a	카라멜색소 I	적당량	–
	150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량	표면처리용; 제품에 식물성 단백질이 포함된 제품의 질량은 0,2g/100g으로 제한
	150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)		
	150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)		
	160aii	β-카로틴	0,002	–
	160c	파프리카추출색소	0,001	캡산틴으로
	162	비트레드	적당량	–
증점제	400	알긴산	0,3	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
	401	알긴산나트륨	0,3	–
	402	알긴산칼륨	0,3	–
	403	알긴산암모늄	0,3	–
	404	알긴산칼슘	0,3	–
	405	알긴산프로필렌글리콜	0,3	–
	406	한천	0,3	–
	407	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄)	0,5	카라기난으로
	407a	가공유케마해초	0,3	유체마 해초로
	410	로거스트콩검	0,3	–
	412	구아검	0,3	–
	415	잔탄검	0,3	–
안정제	338	인산, 오르토인산	0,5	P_2O_5로 표현; 육류에 자연적으로 존재하는 양과 관계없이 인위적으로 추가한 양
	339i	제일인산나트륨		
	339ii	제이인산나트륨		
	339iii	제삼인산나트륨		
	340i	제일인산칼륨		
	340ii	제이인산칼륨		
	340iii	제삼인산칼륨		
	341i	제일인산칼륨		
	341ii	제이인산칼륨		
	341iii	제삼인산칼륨		
	342i	제일인산암모늄		
	342ii	제이인산암모늄		
	343ii	제이인산마그네슘		
	343iii	제삼인산마그네슘		
	450i	산성피로인산나트륨		
	450ii	피로인산삼나트륨		
	450iii	피로인산나트륨		
	450v	피로인산삼칼륨		
	450vi	피로인산칼슘		
	450vii	산성피로인산칼슘		
	451i	폴리인산나트륨		
	451ii	폴리인산칼륨		
	452i	폴리인산나트륨		
	452ii	폴리인산칼륨		
	452iii	폴리인산나트륨칼슘		
향미증진제	620	L-글루탐산	적당량	–
	621	L-글루탐산나트륨	적당량	–
	622	L-글루탐산칼륨	적당량	–
	623	L-글루탐산칼슘	적당량	–
	624	L-글루탐산암모늄	적당량	–
	625	L-글루탐산마그네슘	적당량	–
	627	5'-구아닐산이나트륨	적당량	–
	628	5'-구아닐산칼륨	적당량	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
	629	5'-구아닐산칼슘	적당량	–
	630	5'-이노신산	적당량	–
	631	5'-이노신산이나트륨	적당량	–
	632	5′-이노신산칼륨	적당량	–
	633	5′-이노신산칼슘	적당량	–
습윤제	420	소비톨, 소비톨액, D-소비톨	2	–
	422	글리세린	적당량	–

8.2.3 보존, 반보존 및 혼합 가공육제품

8.2.3.1 혼합 가공육제품

혼합 가공육제품은 육류 부산물*로 만든 제품으로 승인된 성분이 있거나 없는 상태로 밀봉 포장되어 상업적인 살균처리를 거친 제품을 말한다. 혼합 가공육제품은 승인된 성분이 있거나 없는 육류 및/또는 식용육류 및 채소 부산물*로 만든 제품으로 밀봉 포장되어 상업적인 살균처리를 거친 제품을 말한다.

(*) 육류 부산물: 육류의 정의를 충족하지는 않으나 수의학적 검사를 통해 공식적으로 식용에 적합하다고 선언된 도축된 동물의 모든 부분을 말한다. 단, 신선 육류 부산물에는 첨가물을 사용할 수 없다.

산미료	260	빙초산	적당량	–
	270	젖산	적당량	–
	330	구연산	적당량	–
	575	글루코노-δ-락톤	적당량	–
산도조절제	325	젖산나트륨	3,5	–
	326	젖산칼륨	3,0	–
	327	젖산칼슘	적당량	–
	331iii	구연산삼나트륨	적당량	–
	332ii	구연산칼륨	적당량	–
	333	구연산칼슘	적당량	–
산화방지제	300	아스코브산(L-)	적당량	–
	301	아스코브산나트륨	적당량	–
	302	아스코브산칼슘	적당량	–
	303	아스코르빈산칼륨	적당량	–
	315	에리토브산	적당량	–
	316	에리토브산나트륨	적당량	–
	310	몰식자산프로필	0,02	
	320	부틸히드록시아니솔		지방 함량으로; 단독 또는 혼합하여; 페이조아다(feijoada)에만
	307a	d-α-토코페롤	0,05	지방 함량으로; 단독 또는 혼합하여; 콘비프 및 CODEX STAN 89-1981 최신 개정판에 따라 정의된 런천미트 제외
	307b	d-토코페롤(혼합형)		
착향료	–	2007년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2호에 의해	적당량	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
		모두 승인		
보존료	249	아질산칼륨	0,015	아질산염과 질산염의 최대잔류물 합은 0.015g/100g을 초과해서는 안 된다 아질산나트륨으로
	250	아질산나트륨		
	251	질산나트륨		
	252	질산칼륨		
색소	100i	심황색소	0,002	심황색소로
	120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4, Ca 염기	0,01	카민산으로
	150a	카라멜색소 I	적당량	–
	150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량	표면처리용; 제품에 식물성 단백질이 포함된 제품의 질량은 0,2g/100g으로 제한
	150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)		
	150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)		
	160aii	β-카로틴	0,002	–
	160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,002	노르빅신으로 염장 소시지의 표면에만
	160c	파프리카추출색소	0,001	캡산틴으로
	162	비트레드	적당량	–
증점제	400	알긴산	0,3	–
	401	알긴산나트륨	0,3	–
	402	알긴산칼륨	0,3	–
	403	알긴산암모늄	0,3	–
	404	알긴산칼슘	0,3	–
	406	한천	0,3	–
	407	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄)	0,3	카라기난으로
	407a	가공유케마해초	0,3	유체마 해초로
	410	로거스트콩검	0,3	–
	412	구아검	0,3	–
	415	잔탄검	0,3	–
안정제	338	인산, 오르토인산	0,5	P_2O_5로 표현; 육류에 자연적으로 존재하는 양과 관계없이 인위적으로 추가한 양
	339i	제일인산나트륨		
	339ii	제이인산나트륨		
	339iii	제삼인산나트륨		
	340i	제일인산칼륨		
	340ii	제이인산칼륨		
	340iii	제삼인산칼륨		
	341i	제일인산칼륨		
	341ii	제이인산칼륨		
	341iii	제삼인산칼륨		
	342i	제일인산암모늄		
	342ii	제이인산암모늄		

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
	343ii	제이인산마그네슘		
	343iii	제삼인산마그네슘		
	450i	산성피로인산나트륨		
	450ii	피로인산삼나트륨		
	450iii	피로인산나트륨		
	450v	피로인산삼칼륨		
	450vi	피로인산칼슘		
	450vii	산성피로인산칼슘		
	451i	폴리인산나트륨		
	451ii	폴리인산칼륨		
	452i	폴리인산나트륨		
	452ii	폴리인산칼륨		
	452iii	폴리인산나트륨칼슘		
향미증진제	620	L-글루탐산	적당량	–
	621	L-글루탐산나트륨	적당량	–
	622	L-글루탐산칼륨	적당량	–
	623	L-글루탐산칼슘	적당량	–
	624	L-글루탐산암모늄	적당량	–
	625	L-글루탐산마그네슘	적당량	–
	627	5'-구아닐산이나트륨	적당량	–
	628	5'-구아닐산칼륨	적당량	–
	629	5'-구아닐산칼슘	적당량	–
	630	5'-이노신산	적당량	–
	631	5'-이노신산이나트륨	적당량	–
	632	5′-이노신산칼륨	적당량	–
	633	5′-이노신산칼슘	적당량	–
습윤제	420	소비톨, 소비톨액, D-소비톨	2	–
	422	글리세린	적당량	–
유화제	471	지방산 모노-디글리세라이드	적당량	–

8.2.3.2 반보존육제품

반보존육제품은 육류 및/또는 식용육류 부산물*로 만든 제품으로 승인된 재료가 있거나 없는 상태로 포장 및 열처리를 거쳐 통조림 육류보다 짧은 기간 동안 소비 적합성을 연장할 수 있음.

혼합 반보존육제품은 육류 및/또는 식용육류 부산물 및 채소로 만든 제품으로 승인된 성분에 첨가 여부와 관계없이 포장 및 열처리를 거쳐 보존된 사용 기간보다 짧은 기간 동안 소비 능력을 연장할 수 있음

(*) 육류 부산물: 육류의 정의를 충족하지는 않으나 수의학적 검사를 통해 공식적으로 식용에 적합하다고 선언된 도축된 동물의 모든 부분을 말한다. 단, 신선 육류 부산물에는 첨가물을 사용할 수 없다.

산미료	260	빙초산	적당량	–
	270	젖산	적당량	–
	330	구연산	적당량	–
	575	글루코노-δ-락톤	적당량	–
산도조절제	262ii	이초산나트륨	0,1	–
	325	젖산나트륨	3,5	–
	326	젖산칼륨	3	–
	327	젖산칼슘	적당량	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
	331iii	구연산삼나트륨	적당량	–
	332ii	구연산칼륨	적당량	–
	333	구연산칼슘	적당량	–
산화방지제	300	아스코브산(L-)	적당량	–
	301	아스코브산나트륨	적당량	–
	302	아스코브산칼슘	적당량	–
	303	아스코르빈산칼륨	적당량	–
	315	에리토브산	적당량	–
	316	에리토브산나트륨	적당량	–
착향료	–	2007년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2호에 의해 모두 승인	적당량	–
보존료	249	아질산칼륨	0,015	아질산염과 질산염의 최대잔류물 합은 0.015g/100g을 초과해서는 안 된다
	250	아질산나트륨		
	251	질산나트륨	0,03	
	252	질산칼륨		
색소	100i	심황색소	0,002	심황색소로
	120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4, Ca 염기	0,01	카민산으로
	150a	카라멜색소 I	적당량	–
	150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량	표면처리용; 제품에 식물성 단백질이 포함된 제품의 질량은 0,2g/100g으로 제한
	150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)		
	150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)		
	160aii	β-카로틴	0,002	–
	160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,002	노르빅신으로; 염장 소시지의 표면에만
	160c	파프리카추출색소	0,001	캡산틴으로
	162	비트레드	적당량	–
증점제	400	알긴산	0,3	–
	401	알긴산나트륨	0,3	–
	402	알긴산칼륨	0,3	–
	403	알긴산암모늄	0,3	–
	404	알긴산칼슘	0,3	–
	406	한천	0,3	–
	407	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄)	0,3	카라기난으로
	407a	가공유케마해초	0,3	유체마 해초로
	410	로거스트콩검	0,3	–
	412	구아검	0,3	–
	415	잔탄검	0,3	–
안정제	338	인산, 오르토인산	0,5	P_2O_5로 표현; 육류에 자연적으로
	339i	제일인산나트륨		

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
	339ii	제이인산나트륨		존재하는 양과 관계없이 인위적으로 추가한 양
	339iii	제삼인산나트륨		
	340i	제일인산칼륨		
	340ii	제이인산칼륨		
	340iii	제삼인산칼륨		
	341i	제일인산칼륨		
	341ii	제이인산칼륨		
	341iii	제삼인산칼륨		
	342i	제일인산암모늄		
	342ii	제이인산암모늄		
	343ii	제이인산마그네슘		
	343iii	제삼인산마그네슘		
	450i	산성피로인산나트륨		
	450ii	피로인산삼나트륨		
	450iii	피로인산나트륨		
	450v	피로인산삼칼륨		
	450vi	피로인산칼슘		
	450vii	산성피로인산칼슘		
	451i	폴리인산나트륨		
	451ii	폴리인산칼륨		
	452i	폴리인산나트륨		
	452ii	폴리인산칼륨		
	452iii	폴리인산나트륨칼슘		
향미증진제	620	L-글루탐산	적당량	–
	621	L-글루탐산나트륨	적당량	–
	622	L-글루탐산칼륨	적당량	–
	623	L-글루탐산칼슘	적당량	–
	624	L-글루탐산암모늄	적당량	–
	625	L-글루탐산마그네슘	적당량	–
	627	5'-구아닐산이나트륨	적당량	–
	628	5'-구아닐산칼륨	적당량	–
	629	5'-구아닐산칼슘	적당량	–
	630	5'-이노신산	적당량	–
	631	5'-이노신산이나트륨	적당량	–
	632	5′-이노신산칼륨	적당량	–
	633	5′-이노신산칼슘	적당량	–
습윤제	420	소비톨, 소비톨액, D-소비톨	2	–
	422	글리세린	적당량	–
유화제	471	지방산 모노-디글리세라이드	적당량	–
	472b	글리세린젖산지방산에스테르	적당량	–
	472c	글리세린구연산지방산에스테르	적당량	–

8.2.4 기타 육류제품

8.2.4.1. 반건조 가공육

적절한 탈수 기술 과정을 통해 얻은 육류제품으로 수분 함량이 5%를 넘지 않음

색소	100i	심황색소	0,002	심황색소로

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
	120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4, Ca 염기	0,01	카민산으로
	150a	카라멜색소 I	적당량	–
	150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량	표면처리용; 제품에 식물성 단백질이 포함된 제품의 질량은 1g/100g으로 제한
	150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)		
	150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)		
	160aii	β-카로틴	0,002	–
	160c	파프리카추출색소	0,001	캡산틴으로
	162	비트레드	적당량	–
습윤방지제	551	이산화규소	적당량	–
	341iii	제삼인산칼륨	1,5	P_2O_5로 표현
착향료	–	2007년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2호에 의해 모두 승인	적당량	–
향미증진제	620	L-글루탐산	적당량	–
	621	L-글루탐산나트륨	적당량	–
	622	L-글루탐산칼륨	적당량	–
	623	L-글루탐산칼슘	적당량	–
	624	L-글루탐산암모늄	적당량	–
	625	L-글루탐산마그네슘	적당량	–
	627	5'-구아닐산이나트륨	적당량	–
	628	5'-구아닐산칼륨	적당량	–
	629	5'-구아닐산칼슘	적당량	–
	630	5'-이노신산	적당량	–
	631	5'-이노신산이나트륨	적당량	–
	632	5′-이노신산칼륨	적당량	–
	633	5′-이노신산칼슘	적당량	–
산화방지제	300	아스코브산(L-)	적당량	–
	301	아스코브산나트륨	적당량	–
	302	아스코브산칼슘	적당량	–
	303	아스코르빈산칼륨	적당량	–
	315	에리토브산	적당량	–
	316	에리토브산나트륨	적당량	–
	310	몰식자산프로필	0,01	지방 함량으로; 단독 또는 혼합하여
	320	부틸히드록시아니솔		
	321	디부틸히드록시톨루엔		
	307a	d-α-토코페롤	0,05	지방 함량으로; 단독 또는 혼합하여
	307b	d-토코페롤(혼합형)		

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제383호(1999년 8월 5일)

(1999년 8월 9일 브라질 연방정부 관보 151호 발행)

브라질 국립보건감시국장의 권한을 사용하여 다음 사항을 공시한다:

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품첨가물(GMC 결의안 제50/90호)과 관련하여 남미공동시장(MERCOSUR)에서 합의된 문서를 기반으로 국가 법령을 호환할 수 있게 만드는 것의 중요성을 고려한다.

인체 건강에 대한 위험을 최소화하기 위해 식품첨가물에 대한 기술규정을 수립하는 것은 필수적이다.

식품유형 7: 베이커리제품 및 쿠키류에 대한 기능 및 최대허용량을 설정하며, 식품첨가물의 사용을 아래와 같이 승인해야 한다:

제1조. 본 결의안 부록에 포함된 "식품유형 7: 베이커리제품 및 쿠키에 대한 기능 및 최대허용량을 설정하며, 식품첨가물 사용을 승인하는 기술규정"을 승인한다.

제2조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반에 해당하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 해당 조항에 따라 처벌받는다.

제3조. 이에 반대되는 조항은 폐지한다. 특히 표 1의 항목 – 1996년 1월 11일 부령 DTEN/MS 제13호, 1995년 10월 13일 DETEN/MS 부령 제263호, 1988년 11월 24일 CNS/MS 결의안 제4호 부록의 기능 등급별 의도적 혼입 첨가물은 다음 식품을 지칭한다: 빵, 쿠키 등의 제빵제품; 케이크, 파이, 과자, 제과 반죽 및 준비를 위한 혼합물 등의 제과 제품

제4조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

식품첨가물의 사용을 승인하는 기술규정

(식품유형 7. 베이커리제품 및 비스킷에 대한 기능 및 최대허용량)

식품유형 7. 베이커리제품 및 비스킷

INS 번호	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
7.1. 바로 섭취 가능한 빵제품		
7.1.1. 유기농 효모 빵		
	산미료	
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
338	인산	2,0 (P_2O_5로)
	산도조절제	
모두 GMP로 승인		적당량
335i	모노소듐타트레이트	0,5
335ii	L-주석산나트륨	0,5
336i	모노포타슘타트레이트	0,5
336ii	디포타슘타트레이트	0,5
337	주석산칼륨나트륨	0,5
339i	제일인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	2,0 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	2,0 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
	산화방지제	
모두 GMP로 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	지방 함량에 0,02
305	L-아스코빌스테아레이트	지방 함량에 0,02
306	d-토코페롤(혼합형)	지방 함량에 0,05
307	d-토코페롤, d-α-토코페롤	지방 함량에 0,05
310	몰식자산프로필	지방 함량에 0,01
319	터셔리부틸히드로퀴논	지방 함량에 0,02
320	부틸히드록시아니솔	지방 함량에 0,02
321	디부틸히드록시톨루엔	지방 함량에 0,01
384	구연산이소프로필 (혼합)	지방 함량에 0,01
384 i	구연산이소프로필	지방 함량에 0,01
	착향료	
모두 승인		적당량
	보존료	

INS 번호	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
모두 GMP로 승인		적당량
200	소브산	0,1
201	소브산나트륨	0,1 소빈산으로
202	소브산칼륨	0,1 소빈산으로
203	소브산칼슘	0,1 소빈산으로
유화제		
모두 GMP로 승인		적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	0,2
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,3
432	폴리소르베이트20	0,3
433	폴리소르베이트80	0,3
434	폴리소르베이트40	0,3
435	폴리소르베이트60	0,3
436	폴리소르베이트65	0,3
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	1,0
492	소르비탄트리스테아레이트	1,0
494	소르비탄모노올레이트	1,0
495	소르비탄모노팔미테이트	1,0
증점제		
모두 GMP로 승인		적당량
안정제		
모두 GMP로 승인		적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	0,2
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,3
432	폴리소르베이트20	0,3
433	폴리소르베이트80	0,3
434	폴리소르베이트40	0,3
435	폴리소르베이트60	0,3
436	폴리소르베이트65	0,3
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	1,0
492	소르비탄트리스테아레이트	1,0
494	소르비탄모노올레이트	1,0
495	소르비탄모노팔미테이트	1,0

INS 번호	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
	밀가루개량제	
모두 GMP로 승인		적당량
220	무수아황산	0,005 (SO_2로)
221	아황산나트륨	0,005 (SO_2로)
222	아황산수소나트륨	0,005 (SO_2로)
223	메타중아황산나트륨	0,005 (SO_2로)
224	메타중아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
225	아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
226	아황산칼슘	0,005 (SO_2로)
227	칼슘히드로겐설파이트	0,005 (SO_2로)
228	아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
341i	제일인산칼슘	0,14 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	0,14 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,14 (P_2O_5로)
342i	제일인산암모늄	0,15 (P_2O_5로)
342ii	제이인산암모늄	0,15 (P_2O_5로)
920	L-시스테인	0,009
927	아조디카르본아미드	0,004
928	과산화벤조일	0,006
1101i	프로테아제(아스페르길루스 오리자에 변종)	적당량
7.1.2. 인공 효모 빵		
	산미료	
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
338	인산	2,0 (P_2O_5로)
	산도조절제	
모두 GMP로 승인		적당량
335i	모노소듐타트레이트	0,5
335ii	L-주석산나트륨	0,5
336i	모노포타슘타트레이트	0,5
336ii	디포타슘타트레이트	0,5
337	주석산칼륨나트륨	0,5
339i	제일인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	2,0 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	2,0 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
	산화방지제	
모두 GMP로 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	지방 함량에 0,02

INS 번호	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
305	L-아스코빌스테아레이트	지방 함량에 0,02
306	토코페롤리치 추출물	지방 함량에 0,05
307	d-토코페롤, d-α-토코페롤	지방 함량에 0,05
310	몰식자산프로필	지방 함량에 0,01
319	터셔리부틸히드로퀴논	지방 함량에 0,02
320	부틸히드록시아니솔	지방 함량에 0,02
321	디부틸히드록시톨루엔	지방 함량에 0,01
384	구연산이소프로필 (혼합)	지방 함량에 0,01
384 i	구연산이소프로필	지방 함량에 0,01
착향료		
모두 승인		적당량
보존료		
모두 GMP로 승인		적당량
200	소브산	0,1
201	소브산나트륨	0,1 소빈산으로
202	소브산칼륨	0,1 소빈산으로
203	소브산칼슘	0,1 소빈산으로
유화제		
모두 GMP로 승인		적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	0,2
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,3
432	폴리소르베이트20	0,3
433	폴리소르베이트80	0,3
434	폴리소르베이트40	0,3
435	폴리소르베이트60	0,3
436	폴리소르베이트65	0,3
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	1,0
492	소르비탄트리스테아레이트	1,0
494	소르비탄모노올레이트	1,0
495	소르비탄모노팔미테이트	1,0
안정제		
모두 GMP로 승인		적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	0,2
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,3
432	폴리소르베이트20	0,3
433	폴리소르베이트80	0,3
434	폴리소르베이트40	0,3

INS 번호	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
435	폴리소르베이트60	0,3
436	폴리소르베이트65	0,3
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	1,0
492	소르비탄트리스테아레이트	1,0
494	소르비탄모노올레이트	1,0
495	소르비탄모노팔미테이트	1,0
밀가루개량제		
모두 GMP로 승인		적당량
220	무수아황산	0,005 (SO_2로)
221	아황산나트륨	0,005 (SO_2로)
222	아황산수소나트륨	0,005 (SO_2로)
223	메타중아황산나트륨	0,005 (SO_2로)
224	메타중아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
225	아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
226	아황산칼슘	0,005 (SO_2로)
227	칼슘히드로겐설파이트	0,005 (SO_2로)
228	아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
341i	제일인산칼슘	0,14 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	0,14 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,14 (P_2O_5로)
342i	제일인산암모늄	0,15 (P_2O_5로)
342ii	제이인산암모늄	0,15 (P_2O_5로)
920	L-시스테인	0,009
927	아조디카르본아미드	0,004
928	과산화벤조일	0,006
1101i	프로테아제(아스페르길루스 오리자에 변종)	적당량
화학효모		
모두 GMP로 승인		적당량
341i	제일인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
450i	산성피로인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
450iii	피로인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
450vii	산성피로인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
7.2. 비스킷 및 유사제품		
7.2.1. 속을 채운 비스킷 및 유사제품(토핑 포함 또는 제외)		
산미료		

INS 번호	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
338	인산	2,0 (P_2O_5로)
355	아디프산	0,2
	산도조절제	
모두 GMP로 승인		적당량
335i	모노소듐타트레이트	0,5
335ii	L-주석산나트륨	0,5
336i	모노포타슘타트레이트	0,5
336ii	디포타슘타트레이트	0,5
337	주석산칼륨나트륨	0,5
339i	제일인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	2,0 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	2,0 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
	습윤방지제/고결방지제	
모두 GMP로 승인		적당량
341iii	제삼인산칼슘	2,5 (P_2O_5로)
	산화방지제	
모두 GMP로 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	지방 함량에 0,02
305	L-아스코빌스테아레이트	지방 함량에 0,02
306	토코페롤리치 추출물	지방 함량에 0,05
307	d-토코페롤, d-α-토코페롤	지방 함량에 0,05
310	몰식자산프로필	지방 함량에 0,01
319	터셔리부틸히드로퀴논	지방 함량에 0,02
320	부틸히드록시아니솔	지방 함량에 0,02
321	디부틸히드록시톨루엔	지방 함량에 0,01
384	구연산이소프로필 (혼합)	지방 함량에 0,01
384 i	구연산이소프로필	지방 함량에 0,01
	착향료	
모두 승인		적당량
	색소	
100i	심황색소	0,02
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
102	식용색소황색제4호	0,02
110	식용색소황색제5호	0,005
122	아조루빈	0,005
124	식용색소적색제102호	0,005

INS 번호	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
129	식용색소적색제40호	0,02
132	식용색소청색제2호	0,02
133	식용색소청색제1호	0,02
143	식용색소녹색제3호	0,02
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,001
171	이산화티타늄	적당량
보존료		
모두 GMP로 승인		적당량
유화제		
모두 GMP로 승인		적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	0,2
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,3
432	폴리소르베이트20	0,3
433	폴리소르베이트80	0,3
434	폴리소르베이트40	0,3
435	폴리소르베이트60	0,3
436	폴리소르베이트65	0,3
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	1,0
492	소르비탄트리스테아레이트	1,0
494	소르비탄모노올레이트	1,0
495	소르비탄모노팔미테이트	1,0
안정제		
모두 GMP로 승인		적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	0,2
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,3
432	폴리소르베이트20	0,3
433	폴리소르베이트80	0,3
434	폴리소르베이트40	0,3
435	폴리소르베이트60	0,3
436	폴리소르베이트65	0,3
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5

INS 번호	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	1,0
492	소르비탄트리스테아레이트	1,0
494	소르비탄모노올레이트	1,0
495	소르비탄모노팔미테이트	1,0
밀가루개량제		
모두 GMP로 승인		적당량
220	무수아황산	0,005 (SO_2로)
221	아황산나트륨	0,005 (SO_2로)
222	아황산수소나트륨	0,005 (SO_2로)
223	메타중아황산나트륨	0,005 (SO_2로)
224	메타중아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
225	아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
226	아황산칼슘	0,005 (SO_2로)
227	칼슘히드로겐설파이트	0,005 (SO_2로)
228	아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
341ii	제이인산칼슘	0,14 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,14 (P_2O_5로)
342i	제일인산암모늄	0,15 (P_2O_5로)
342ii	제이인산암모늄	0,15 (P_2O_5로)
920	L-시스테인	0,009
927	아조디카르본아미드	0,004
928	과산화벤조일	0,006
1101i	프로테아제(아스페르길루스 오리자에 변종)	적당량
습윤제		
모두 GMP로 승인		적당량
1520	프로필렌글리콜	0,15
화학효모		
모두 GMP로 승인		적당량
341i	제일인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
450i	산성피로인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
450iii	피로인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
450vii	산성피로인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
향미증진제		
모두 GMP로 승인		적당량

7.3. 베이커리제품

7.3.1. 케이크, 파이, 사탕 및 제과류 도우(발효 또는 자연 발효한 것으로서 속을 채우거나 채우지 않은,

INS 번호	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
아이싱을 하거나 하지 않은, 바로 섭취 가능한 또는 반제품(파네토네(panettone) 및 판 둘세(pan dulce) 포함))		
산미료 (스프레이 용액에)		
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
산도조절제		
모두 GMP로 승인		적당량
335i	모노소듐타트레이트	0,5
335ii	L-주석산나트륨	0,5
336i	모노포타슘타트레이트	0,5
336ii	디포타슘타트레이트	0,5
337	주석산칼륨나트륨	0,5
339i	제일인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	2,0 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	2,0 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	0,14 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
산화방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	지방 함량에 0,02
305	L-아스코빌스테아레이트	지방 함량에 0,02
306	토코페롤리치 추출물	지방 함량에 0,05
307	d-토코페롤, d-α-토코페롤	지방 함량에 0,05
310	몰식자산프로필	지방 함량에 0,01
319	터셔리부틸히드로퀴논	지방 함량에 0,02
320	부틸히드록시아니솔	지방 함량에 0,02
321	디부틸히드록시톨루엔	지방 함량에 0,01
384	구연산이소프로필 (혼합)	지방 함량에 0,01
384 i	구연산이소프로필	지방 함량에 0,01
착향료		
모두 승인		적당량
색소		
100i	심황색소	0,02
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,001 (빅신으로)
보존료 (스프레이 용액에)		
모두 GMP로 승인		적당량
200	소르빈산	0,2
201	소르빈산나트륨	0,2 소빈산으로

INS 번호	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
202	소르빈산칼륨	0,2 소빈산으로
203	소르빈산칼슘	0,2 소빈산으로
	유화제	
모두 GMP로 승인		적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	0,2
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,3
432	폴리소르베이트20	0,3
433	폴리소르베이트80	0,3
434	폴리소르베이트40	0,3
435	폴리소르베이트60	0,3
436	폴리소브산염류65	0,3
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	1,0
492	소르비탄트리스테아레이트	1,0
494	소르비탄모노올레이트	1,0
495	소르비탄모노팔미테이트	1,0
	안정제	
모두 GMP로 승인		적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	0,2
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,3
432	폴리소르베이트20	0,3
433	폴리소르베이트80	0,3
434	폴리소르베이트40	0,3
435	폴리소르베이트60	0,3
436	폴리소르베이트65	0,3
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	1,0
492	소르비탄트리스테아레이트	1,0
494	소르비탄모노올레이트	1,0
495	소르비탄모노팔미테이트	1,0
	밀가루개량제	
모두 GMP로 승인		적당량
220	무수아황산	0,005 (SO_2로)
221	아황산나트륨	0,005 (SO_2로)
222	아황산수소나트륨	0,005 (SO_2로)

INS 번호	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
223	메타중아황산나트륨	0,005 (SO_2로)
224	메타중아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
225	아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
226	아황산칼슘	0,005 (SO_2로)
227	칼슘히드로겐설파이트	0,005 (SO_2로)
228	아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
341i	제일인산칼슘	0,14 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	0,14 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,14 (P_2O_5로)
342i	제일인산암모늄	0,15 (P_2O_5로)
342ii	제이인산암모늄	0,15 (P_2O_5로)
920	L-시스테인	0,009
927	아조디카르본아미드	0,004
928	과산화벤조일	0,006
1101i	프로테아제(아스페르길루스 오리자에 변종)	적당량
습윤제		
모두 GMP로 승인		적당량
1520	프로필렌글리콜	0,15
7.3.2 케이크, 파이, 사탕 및 제과류 도우(화학 발효한 것으로서 속을 채우거나 채우지 않은, 토핑을 포함하거나 포함하지 않은, 바로 섭취 가능한 또는 반제품)		
산미료		
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
338	인산	2,0 (P_2O_5로)
355	아디프산	0,2
산도조절제		
모두 GMP로 승인		적당량
335i	모노소듐타트레이트	0,5
335ii	L-주석산나트륨	0,5
336i	모노포타슘타트레이트	0,5
336ii	디포타슘타트레이트	0,5
337	주석산칼륨나트륨	0,5
339i	제일인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	2,0 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	2,0 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
습윤방지제/고결방지제		
모두 GMP로 승인		
341iii	제삼인산칼슘	2,5 (P_2O_5로)
산화방지제		

INS 번호	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
모두 GMP로 승인		
304	아스코빌팔미테이트	지방 함량에 0,02
305	L-아스코빌스테아레이트	지방 함량에 0,02
306	토코페롤리치 추출물	지방 함량에 0,05
307	d-토코페롤, d-α-토코페롤	지방 함량에 0,05
310	몰식자산프로필	지방 함량에 0,01
319	터셔리부틸히드로퀴논	지방 함량에 0,02
320	부틸히드록시아니솔	지방 함량에 0,02
321	디부틸히드록시톨루엔	지방 함량에 0,01
384	구연산이소프로필 (혼합)	지방 함량에 0,01
384 i	구연산이소프로필	지방 함량에 0,01
착향료		
모두 승인		적당량
색소		
100i	심황색소	0,02
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
102	식용색소황색제4호	0,02
110	식용색소황색제5호	0,005
122	아조루빈	0,005
124	식용색소적색제102호	0,005
129	식용색소적색제40호	0,02
132	식용색소청색제2호	0,02
133	식용색소청색제1호	0,02
143	식용색소녹색제3호	0,02
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,001 (빅신으로)
171	이산화티타늄	적당량
보존료		
모두 GMP로 승인		적당량
200	소브산	0,1
201	소브산나트륨	0,1 소빈산으로
202	소브산칼륨	0,1 소빈산으로
203	소브산칼슘	0,1 소빈산으로
유화제		
모두 GMP로 승인		적당량

INS 번호	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
405	알긴산프로필렌글리콜	0,2
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,3
432	폴리소르베이트20	0,3
433	폴리소르베이트80	0,3
434	폴리소르베이트40	0,3
435	폴리소르베이트60	0,3
436	폴리소르베이트65	0,3
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
475	폴리글리세린지방산에스테르	1,0
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	1,0
492	소르비탄트리스테아레이트	1,0
494	소르비탄모노올레이트	1,0
495	소르비탄모노팔미테이트	1,0
증점제		
모두 GMP로 승인		적당량
안정제		
모두 GMP로 승인		적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	0,2
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,3
432	폴리소르베이트20	0,3
433	폴리소르베이트80	0,3
434	폴리소르베이트40	0,3
435	폴리소르베이트60	0,3
436	폴리소르베이트65	0,3
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
475	폴리글리세린지방산에스테르	1,0
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	1,0
492	소르비탄트리스테아레이트	1,0
494	소르비탄모노올레이트	1,0
495	소르비탄모노팔미테이트	1,0
향미증진제		
모두 GMP로 승인		적당량
고화제		
모두 GMP로 승인		적당량
밀가루개량제		

INS 번호	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
모두 GMP로 승인		적당량
220	무수아황산	0,005 (SO_2로)
221	아황산나트륨	0,005 (SO_2로)
222	아황산수소나트륨	0,005 (SO_2로)
223	메타중아황산나트륨	0,005 (SO_2로)
224	메타중아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
225	아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
226	아황산칼슘	0,005 (SO_2로)
227	칼슘히드로겐설파이트	0,005 (SO_2로)
228	아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
341ii	제이인산칼슘	0,14 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,14 (P_2O_5로)
342i	제일인산암모늄	0,15 (P_2O_5로)
342ii	제이인산암모늄	0,15 (P_2O_5로)
920	L-시스테인	0,009
927	아조디카르본아미드	0,004
928	과산화벤조일	0,006
1101i	프로테아제(아스페르길루스 오리자에 변종)	적당량
피막제		
모두 GMP로 승인		적당량
903	카나우바왁스	0,001
겔화제		
모두 GMP로 승인		적당량
습윤제		
모두 GMP로 승인		적당량
1520	프로필렌글리콜, 메틸글리콜	0,15
화학효모		
모두 GMP로 승인		적당량
341i	제일인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
450i	산성피로인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
450iii	피로인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
450vii	산성피로인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
541i	산성알루미늄인산나트륨	0,1 (Al로)

7.3.3. 케이크, 파이, 사탕 및 제과류 도우의 조제용 혼합물(화학 발효한 것으로 속을 채우거나 채우지 않은, 토핑을 포함하거나 포함하지 않은)

보존료를 제외하고 7.3.2와 동일한 기능 및 각 기능에 대한 첨가물은 제조업체의 지침에 따라 준비된 바로 섭취가 가능한 식품에 대해 설정된 최대허용량으로 허용된다. 7.3.2. 습윤방지제/고결방지제의 사용도 다음과 같이 허용된다.

습윤방지제/고결방지제

INS 번호	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
모두 GMP로 승인		적당량
341iii	제삼인산칼슘	2,5 (P_2O_5로)

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제387호(1999년 8월 5일)

(1999년 8월 9일 브라질 연방정부 관보 151-E호 발행)

브라질국립보건감시국장은 법적 권한을 사용하여 다음과 같은 사항을 고려한다:

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품첨가물(GMC 결의안 제53/98호)과 관련하여 남미공동시장(MERCOSUR)에서 합의된 문서를 기반으로 국가 법령을 호환할 수 있게 만드는 것의 중요성을 고려한다.

인류 건강에 대한 위험을 최소화하기 위해 식품첨가물에 대한 기술적 규정을 수립하는 것이 필수적이다.

식품유형 5: 사탕, 제과, 봉봉 캔디(bonbons), 초콜릿 및 유사제품에 대한 기능 및 최대허용량을 설정하며 식품첨가물에 대한 사용 승인이 필요하다. 아래는 해당 내용이다:

제1조. "식품유형 5: 사탕, 제과, 봉봉 캔디(bonbons), 초콜릿 및 유사제품에 대한 기능 및 최대허용량을 설정하며, 식품첨가물의 사용을 승인하는 규정"을 승인한다. 본 결의안의 부록에 포함되어 있다.

제2조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반에 해당하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 조항에 따라 처벌받는다.

제3조. 이에 반대되는 조항은 폐지한다. 특히 표 1의 항목 – 1996년 8월 7일 부령 DTEN/MS 제393호, 1996년 1월 11일 DETEN/MS 부령 제13호, 1988년 11월 24일 CNS/MS 결의안 제4호 부록의 기능 등급별 의도적 혼입 첨가물은 다음 식품을 지칭한다: 사탕, 캐러멜, 칩 등의 과자류; 구미젤리 및 젤리류; 봉봉 캔디(bonbons) 및 유사제품; 추잉껌 및 껌류; 코코아제품; 누가; 초콜릿; 음료 제조용 코코아제품; 토핑, 시럽 및 제조용 분말; 필링 및 제조용 분말

제4조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

식품첨가물 사용을 승인하는 기술규정

(식품유형 5. 사탕, 제과, 봉봉 캔디(bonbons), 초콜릿 및 유사제품에 대한 기능 및 최대허용량)

식품유형 5. 사탕, 제과, 봉봉 캔디(bonbons), 초콜릿 및 유사제품

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
5.1. 사탕, 캐러멜, 정제, 제과제품 및 유사제품		
5.1.1. 사탕 및 캐러멜류		
산미료		
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
335	아디프산	1,0
산도조절제		
모두 GMP로 승인		적당량
335i	모노소듐타트레이트	0,5
335ii	L-주석산나트륨	0,5
336i	모노포타슘타트레이트	0,5
336ii	디포타슘타트레이트	0,5
337	주석산칼륨나트륨	0,5
팽창제		
모두 GMP로 승인		적당량
소포제		
모두 GMP로 승인		적당량
900	규소수지	0,001
산화방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	지방 함량에 0,02
305	L-아스코빌스테아레이트	지방 함량에 0,02
306	d-토코페롤(혼합형)	지방 함량에 0,05
307	d-토코페롤, d-α-토코페롤	지방 함량에 0,05
310	몰식자산프로필	지방 함량에 0,01
319	터셔리부틸히드로퀴논	지방 함량에 0,02
320	부틸히드록시아니솔	지방 함량에 0,02
321	디부틸히드록시톨루엔	지방 함량에 0,01
384	구연산이소프로필 (혼합)	지방 함량에 0,01
착향료		
모두 승인		적당량
색소		

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
100i	심황색소	0,015 (심황색소로)
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
102	식용색소황색제4호	0,030
110	식용색소황색제5호	0,010
120	카민, 카민산	0,030
122	아조루빈	0,005
123	식용색소적색제2호	0,010
124	식용색소적색제102호	0,010
127	식용색소적색제3호	0,005
129	식용색소적색제40호	0,030
131	파텐트 블루 V	0,030
132	식용색소청색제2호	0,030
133	식용색소청색제1호	0,030
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	클로로피 구리복합체	적당량
141ii	동클로로필린나트륨	적당량
143	식용색소녹색제3호	0,030
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,020 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160e	β-아포-8′-카로티날	0,030
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,030
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌	적당량
170i	탄산칼슘 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함)	적당량
171	이산화티타늄	적당량
유화제		
모두 GMP로 승인		
432	폴리소르베이트20	0,1
433	폴리소르베이트80	0,1
434	폴리소르베이트40	0,1
435	폴리소르베이트60	0,1

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
436	폴리소르베이트65	0,1
442	암모늄포스파타이드	0,5
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
473	자당지방산에스테르	0,5
475	폴리글리세린지방산에스테르	0,2
476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5
494	소르비탄모노올레이트	0,5
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5
증점제		
모두 GMP로 승인		적당량
안정제		
모두 GMP로 승인		
339iii	제삼인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
432	폴리소르베이트20	0,1
433	폴리소르베이트80	0,1
434	폴리소르베이트40	0,1
435	폴리소르베이트60	0,1
436	폴리소르베이트65	0,1
442	암모늄포스파타이드	0,5
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
473	자당지방산에스테르	0,5
475	폴리글리세린지방산에스테르	0,2
476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5
494	소르비탄모노올레이트	0,5
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5
겔화제		
모두 GMP로 승인		적당량
피막제		
모두 GMP로 승인		적당량
903	카나우바왁스	0,5
905 a	유동 파라핀, 미네랄 오일	0,5

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
	습윤제	
모두 GMP로 승인		적당량
1520	프로필렌글리콜	0,10
5.1.2. 파스칠랴(Pastilha)(마름모꼴의 정제사탕)		
	산미료	
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
338	인산	0,5
355	아디프산	1,0
	산도조절제	
모두 GMP로 승인		적당량
	습윤방지제/고결방지제	
모두 GMP로 승인		적당량
470i	스테아린산마그네슘	2,0
	산화방지제	
모두 GMP로 승인		적당량
	착향료	
모두 승인		적당량
	색소	
100i	심황색소	0,015 (심황색소로)
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
102	식용색소황색제4호	0,030
110	식용색소황색제5호	0,010
120	카민, 카민산	0,030
122	아조루빈	0,005
123	식용색소적색제2호	0,010
124	식용색소적색제102호	0,010
127	식용색소적색제3호	0,005
129	식용색소적색제40호	0,030
131	파텐트 블루 V	0,030
132	식용색소청색제2호	0,030
133	식용색소청색제1호	0,030
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	클로로피 구리복합체	적당량
141ii	동클로로필린나트륨	적당량
143	식용색소녹색제3호	0,030
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
153	식물성 활성탄	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,020 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160e	β-아포-8'-카로티날	0,030
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,030
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌	적당량
170i	탄산칼슘 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함)	적당량
171	이산화티타늄	적당량
유화제		
모두 GMP로 승인		적당량
증점제		
모두 GMP로 승인		적당량
안정제		
모두 GMP로 승인		적당량
470i	스테아린산마그네슘	2,0
겔화제		
모두 GMP로 승인		적당량
습윤제		
모두 GMP로 승인		적당량
1520	프로필렌글리콜	0,10
피막제		
모두 GMP로 승인		적당량
903	카나우바왁스	0,5
905 a	유동 파라핀, 미네랄 오일	0,5

5.1.3. 과자류

나열된 첨가물 외에도 다음과 같은 식품첨가물이 존재할 수 있음. b) 기타 충전재의 경우 5.9에 표시된 첨가물 포함

산미료		
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
355	아디프산	1,0
산도조절제		
모두 GMP로 승인		적당량
산화방지제		
모두 GMP로 승인		적당량

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
304	아스코빌팔미테이트	지방 함량에 0,02
305	L-아스코빌스테아레이트	지방 함량에 0,02
306	d-토코페롤(혼합형)	지방 함량에 0,05
307	d-토코페롤, d-α-토코페롤	지방 함량에 0,05
310	몰식자산프로필	지방 함량에 0,01
319	터셔리부틸히드로퀴논	지방 함량에 0,02
320	부틸히드록시아니솔	지방 함량에 0,02
321	디부틸히드록시톨루엔	지방 함량에 0,01
384	구연산이소프로필 (혼합)	지방 함량에 0,01
착향료		
모두 GMP로 승인		적당량
색소		
100i	심황색소	0,015 (심황색소로)
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
102	식용색소황색제4호	0,030
110	식용색소황색제5호	0,010
120	카민, 카민산	0,030
122	아조루빈	0,005
123	식용색소적색제2호	0,010
124	식용색소적색제102호	0,010
127	식용색소적색제3호	0,005
129	식용색소적색제40호	0,030
131	파텐트 블루 V	0,030
132	식용색소청색제2호	0,030
133	식용색소청색제1호	0,030
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	클로로피 구리복합체	적당량
141ii	동클로로필린나트륨	적당량
143	식용색소녹색제3호	0,030
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
153	식물성 활성탄	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,020 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160e	β-아포-8'-카로티날	0,030

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,030
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌	적당량
170i	탄산칼슘 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함)	적당량
171	이산화티타늄	적당량
173	알루미늄 (표면용)	적당량
174	은 (표면용)	적당량
175	금 (표면용)	적당량
유화제		
모두 GMP로 승인		적당량
435	폴리소르베이트60	0,1
증점제		
모두 GMP로 승인		적당량
안정제		
모두 GMP로 승인		적당량
435	폴리소르베이트60	0,1
470i	스테아린산마그네슘	1,0
겔화제		
모두 GMP로 승인		적당량
피막제		
모두 GMP로 승인		적당량
습윤제		
모두 GMP로 승인		적당량
1520	프로필렌글리콜	0,10
5.1.4. 젤라틴젤리 및 구미젤리류		
산미료		
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
355	아디프산	1,0
산도조절제		
모두 GMP로 승인		적당량
335i	모노소듐타트레이트	0,5
335ii	L-주석산나트륨	0,5
336i	모노포타슘타트레이트	0,5
336ii	디포타슘타트레이트	0,5
337	주석산칼륨나트륨	0,5
산화방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
착향료		

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
모두 승인		적당량
	색소	
100i	심황색소	0,015 (심황색소로)
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
102	식용색소황색제4호	0,030
110	식용색소황색제5호	0,010
120	카민, 카민산	0,030
122	아조루빈	0,005
123	식용색소적색제2호	0,010
124	식용색소적색제102호	0,010
127	식용색소적색제3호	0,005
129	식용색소적색제40호	0,030
131	파텐트 블루 V	0,030
132	식용색소청색제2호	0,030
133	식용색소청색제1호	0,030
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	클로로피 구리복합체	적당량
141ii	동클로로필린나트륨	적당량
143	식용색소녹색제3호	0,030
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
153	식물성 활성탄	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,020 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160e	β-아포-8′-카로티날	0,030
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,030
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌	적당량
170i	탄산칼슘 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함)	적당량
171	이산화티타늄	적당량
	유화제	
모두 GMP로 승인		적당량
	증점제	

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
모두 GMP로 승인		적당량
안정제		
모두 GMP로 승인		적당량
겔화제		
모두 GMP로 승인		적당량
피막제		
모두 GMP로 승인		적당량
903	카나우바왁스	0,5
905 a	유동 파라핀, 미네랄 오일	0,5
습윤제		
모두 GMP로 승인		적당량
1520	프로필렌글리콜	0,10
5.2. 추잉껌 및 껌류		
산미료		
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
355	아디프산	1,0
산도조절제		
모두 GMP로 승인		적당량
335i	모노소듐타트레이트	0,5
335ii	L-주석산나트륨	0,5
336i	모노포타슘타트레이트	0,5
336ii	디포타슘타트레이트	0,5
337	주석산칼륨나트륨	0,5
습윤방지제/고결방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
소포제		
모두 GMP로 승인		적당량
900	규소수지	0,001
산화방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	0,02
305	L-아스코빌스테아레이트	0,02
306	d-토코페롤(혼합형)	0,02
307	d-토코페롤, d-α-토코페롤	0,02
310	몰식자산프로필	0,04
319	터셔리부틸히드로퀴논	0,02
320	부틸히드록시아니솔	0,04
321	디부틸히드록시톨루엔	0,04
384	구연산이소프로필 (혼합)	0,01
착향료		

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
모두 GMP로 승인		적당량
	색소	
100i	심황색소	0,015 (심황색소로)
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
102	식용색소황색제4호	0,030
110	식용색소황색제5호	0,010
120	카민, 카민산	0,030
122	아조루빈	0,005
123	식용색소적색제2호	0,010
124	식용색소적색제102호	0,010
127	식용색소적색제3호	0,005
129	식용색소적색제40호	0,030
131	파텐트 블루 V	0,030
132	식용색소청색제2호	0,030
133	식용색소청색제1호	0,030
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	클로로피 구리복합체	적당량
141ii	동클로로필린나트륨	적당량
143	식용색소녹색제3호	0,030
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
153	식물성 활성탄	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,020 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160e	β-아포-8′-카로티날	0,030
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,030
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌	적당량
170i	탄산칼슘 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함)	적당량
171	이산화티타늄	적당량
	유화제	
모두 GMP로 승인		적당량
432	폴리소르베이트20	0,5

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
433	폴리소르베이트80	0,5
434	폴리소르베이트40	0,5
435	폴리소르베이트60	0,5
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
473	자당지방산에스테르	0,5
475	폴리글리세린지방산에스테르	0,5
476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,2
482	스테아릴젖산칼슘	0,2
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5
494	소르비탄모노올레이트	0,5
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5
증점제		
모두 GMP로 승인		적당량
안정제		
모두 GMP로 승인		적당량
341ii	제이인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
432	폴리소르베이트20	0,5
433	폴리소르베이트80	0,5
434	폴리소르베이트40	0,5
435	폴리소르베이트60	0,5
436	폴리소르베이트65	0,5
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
473	자당지방산에스테르	0,5
475	폴리글리세린지방산에스테르	0,5
476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,2
482	스테아릴젖산칼슘	0,2
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5
494	소르비탄모노올레이트	0,5
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5
향미증진제		
951	아스파탐	0,25
겔화제		
모두 GMP로 승인		적당량
피막제		
모두 GMP로 승인		적당량

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
903	카나우바왁스	0,5
	습윤제	
모두 GMP로 승인		적당량
	금속조절제	
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0,01
386	이.디.티.에이.이나트륨	0,01
5.3. 누가, 마지팬(Marzipan), 견과류 과자		
	산미료	
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
355	아디프산	1,0
	산도조절제	
모두 GMP로 승인		적당량
335i	모노소듐타트레이트	0,5
335ii	L-주석산나트륨	0,5
336i	모노포타슘타트레이트	0,5
336ii	디포타슘타트레이트	0,5
337	주석산칼륨나트륨	0,5
	팽창제	
모두 GMP로 승인		적당량
	소포제	
모두 GMP로 승인		적당량
900	규소수지	0,001
	산화방지제	
모두 GMP로 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	지방 함량에 0,02
305	L-아스코빌스테아레이트	지방 함량에 0,02
306	d-토코페롤(혼합형)	지방 함량에 0,05
307	d-토코페롤, d-α-토코페롤	지방 함량에 0,05
319	터셔리부틸히드로퀴논	지방 함량에 0,02
320	부틸히드록시아니솔	지방 함량에 0,02
321	디부틸히드록시톨루엔	지방 함량에 0,01
384	구연산이소프로필 (혼합)	지방 함량에 0,01
	착향료	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
	색소	
설탕이 포함되거나 포함되지 않은 종자 페이스트에 대한 사용은 승인되지 않음		
100i	심황색소	0,015 (심황색소로)
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
102	식용색소황색제4호	0,030

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
110	식용색소황색제5호	0,010
120	카민, 카민산	0,030
122	아조루빈	0,005
123	식용색소적색제2호	0,010
124	식용색소적색제102호	0,010
127	식용색소적색제3호	0,005
129	식용색소적색제40호	0,030
131	파텐트 블루 V	0,030
132	식용색소청색제2호	0,030
133	식용색소청색제1호	0,030
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	클로로피 구리복합체	적당량
141ii	동클로로필린나트륨	적당량
143	식용색소녹색제3호	0,030
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
153	식물성 활성탄	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,020 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160e	β-아포-8′-카로티날	0,030
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,030
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌	적당량
171	이산화티타늄	적당량
유화제		
모두 GMP로 승인		적당량
432	폴리소르베이트20	0,1
433	폴리소르베이트80	0,1
434	폴리소르베이트40	0,1
435	폴리소르베이트60	0,1
436	폴리소르베이트65	0,1
442	암모늄포스파타이드	0,1
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
473	자당지방산에스테르	0,5
475	폴리글리세린지방산에스테르	0,2
476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,5

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5
494	소르비탄모노올레이트	0,5
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5
증점제		
모두 GMP로 승인		적당량
유화제		
모두 GMP로 승인		적당량
432	폴리소르베이트20	0,1
433	폴리소르베이트80	0,1
434	폴리소르베이트40	0,1
435	폴리소르베이트60	0,1
436	폴리소르베이트65	0,1
442	암모늄포스파타이드	0,1
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
473	자당지방산에스테르	0,5
475	폴리글리세린지방산에스테르	0,2
476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5
494	소르비탄모노올레이트	0,5
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5
겔화제		
모두 GMP로 승인		적당량
피막제		
모두 GMP로 승인		적당량
습윤제		
모두 GMP로 승인		적당량
1520	프로필렌글리콜	0,10
5.4. 코코아제품		
5.4.1. 코코아 반죽 및 코코아 파이		
5.4.2. 알칼리처리 코코아매스 및 코코아 케이크		
산도조절제		
모두 GMP로 승인		
334	L-주석산	0,5

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
335i	모노소듐타트레이트	0,5
335ii	L-주석산나트륨	0,5
336i	모노포타슘타트레이트	0,5
336ii	디포타슘타트레이트	0,5
337	주석산칼륨나트륨	0,5
338	인산	0,25
유화제		
모두 GMP로 승인		
442	암모늄포스파타이드	1,0
5.4.3. 코코아 버터		승인되지 않음
5.4.4. 코코아가루 및 설탕 함유 코코아가루		
습윤방지제/고결방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
착향료		
모두 GMP로 승인		적당량
코코아 또는 초콜릿 맛 제외		
유화제		
모두 GMP로 승인		적당량
442	암모늄포스파타이드	1,0
5.4.5. 알칼리처리 코코아가루 및 설탕 함유 코코아가루		
산도조절제		
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
335i	모노소듐타트레이트	0,5
335ii	L-주석산나트륨	0,5
336i	모노포타슘타트레이트	0,5
336ii	디포타슘타트레이트	0,5
337	주석산칼륨나트륨	0,5
338	인산	0,25
습윤방지제/고결방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
착향료		
모두 승인		적당량
코코아 또는 초콜릿 맛 제외		
유화제		
모두 GMP로 승인		적당량
442	암모늄포스파타이드	1,0
5.5. 음료 제조용 코코아 식품		
습윤방지제/고결방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
341i	제일인산칼슘	0,2 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
341ii	제이인산칼슘	0,2 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,2 (P_2O_5로)
항산화제		
모두 GMP로 승인		적당량
304	아스코르빌팔미테이트	지방함량에 0,02
305	아스코르빌스테아레이트	지방함량에 0,02
306	토코페롤 농축 블렌드	지방함량에 0,05
307	토코페롤, 알파-토코페롤	지방함량에 0,05
310	프로필 갈레이트	지방함량에 0,01
319	타트-부틸하이드로퀴논, TBHQ	지방함량에 0,02
320	부틸하이드록시아니솔, BHA	지방함량에 0,02
321	부틸하이드록시톨루엔, BHT	지방함량에 0,01
착향료		
모두 승인		적당량
코코아 또는 초콜릿 맛 제외		
유화제		
모두 GMP로 승인		적당량
432	폴리옥시에틸렌(20) 솔비탄 모노라우레이트	0,1
433	폴리옥시에틸렌(20) 솔비탄모노올리에이트	0,1
434	폴리옥시에틸렌(20) 모노팔미테이트 소르비탄	0,1
435	폴리옥시에틸렌(20) 모노스테아레이트	0,1
436	폴리옥시에틸렌 (20) 솔비탄 트리스테아레이트	0,1
442	포스파티드산의 암모늄염	0,1
450v	이인산사칼륨, 폴리인산사칼륨	0,2 (P_2O_5로)
452i	삼인산펜타나트륨, 삼인산나트륨, 삼인산나트륨	0,2 (P_2O_5로)
452ii	삼인산삼칼륨, 삼인산칼륨, 삼인산칼륨	0,2 (P_2O_5로)
472e	디아세틸타르타르산과 지방산과 글리세롤의 에스테르, 디아세틸타르타르산과 모노- 및 디글리세리드의 에스테르	0,5
473	자당지방산에스테르	0,5
475	지방산에스테르, 폴리글리세롤 포함	0,5
476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	솔비탄모노스테아레이트	0,5
492	솔비탄트리스테아레이트	0,5
494	소르비탄모노올레이트	0,5
495	솔비탄 모노팔미테이트	0,5
증점제		
모두 GMP로 승인		적당량
안정제		

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
모두 GMP로 승인		적당량
339iii	인산삼나트륨, 인산삼나트륨, 일인산삼나트륨	0,5 (P_2O_5로)
432	폴리옥시에틸렌(20) 솔비탄 모노라우레이트	0,1
433	폴리옥시에틸렌(20) 솔비탄모노올리에이트	0,1
434	폴리옥시에틸렌(20) 모노팔미테이트 소르비탄	0,1
435	폴리옥시에틸렌(20) 모노스테아레이트 소르비탄	0,1
436	폴리옥시에틸렌 (20) 솔비탄 트리스테아레이트	0,1
442	포스파티드산의 암모늄염	1,0
450v	이인산사칼륨, 폴리인산사칼륨	0,2 (P_2O_5로)
452i	삼인산펜타나트륨, 삼인산나트륨, 삼인산나트륨	0,2 (P_2O_5로)
452ii	삼인산삼칼륨, 삼인산칼륨, 삼인산칼륨	0,2 (P_2O_5로)
472e	디아세틸 타르타르산과 산의 에스테르 글리세롤 지방산, 디아세틸산 에스테르 타르타르산 및 모노 및 디글리세리드	0,5
473	자당지방산에스테르	0,5
475	지방산에스테르, 폴리글리세롤 포함	0,5
476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	솔비탄모노스테아레이트	0,5
492	솔비탄트리스테아레이트	0,5
494	소르비탄모노올레이트	0,5
495	솔비탄 모노팔미테이트	0,5
겔화제		
모두 GMP로 승인		적당량
습윤제		
모두 GMP로 승인		적당량
480	디옥틸, 설포숙신산나트륨, DSS	0,025
1520	프로필렌글리콜, 메틸 글리콜	0,10
5.6. 초콜릿제품		
5.6.1. 초콜릿제품, 초콜릿 아이싱(icing) 및 초콜릿가루		
산미료		
모두 GMP로 승인		적당량
330	구연산	0,5
334	L-주석산	
착향료		
모두 승인		적당량
코코아 또는 초콜릿 맛 제외		
유화제		
모두 GMP로 승인		적당량
435	폴리소르베이트60	1,0

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
442	암모늄포스파타이드	1,0
476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	1,0
492	소르비탄트리스테아레이트	1,0
피막제		
모두 GMP로 승인		적당량
903	카나우바왁스	0,5
습윤제		
모두 GMP로 승인		적당량
5.6.2. 초콜릿필링 및 초콜릿필링제품		
5.6.1 이외에 나열된 첨가물 외에 다음과 같은 식품첨가물이 존재할 수 있음: a) 정의된 식품일 경우, 충전물에서 나오는 첨가물; h) 기타 충전재의 경우 5.9에 표시된 첨가제		
5.6.3. 초콜릿류 및 초콜릿토핑제품		
5.6.1 이외에 나열된 첨가물 외에 사용된 성분에서 나오는 첨가물이 존재할 수 있음		
5.7. 봉봉 캔디(bonbons)		
5.7.1. 봉봉 캔디(bonbons) 및 봉봉 캔디(bonbons)제품		
5.6.1 이외에 나열된 첨가물 외에 사용된 성분에서 나오는 첨가물이 존재할 수 있음		
5.7.2. 봉봉 캔디(bonbons) 대체품		
산미료		
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
355	아디프산	1,0
산도조절제		
모두 GMP로 승인		적당량
335i	모노소듐타트레이트	0,5
335ii	L-주석산나트륨	0,5
336i	모노포타슘타트레이트	0,5
336ii	디포타슘타트레이트	0,5
337	주석산칼륨나트륨	0,5
산화방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	지방 함량에 0,02
305	L-아스코빌스테아레이트	지방 함량에 0,02
306	d-토코페롤(혼합형)	지방 함량에 0,05
307	d-토코페롤, d-α-토코페롤	지방 함량에 0,05
310	몰식자산프로필	지방 함량에 0,01
319	터셔리부틸히드로퀴논	지방 함량에 0,02
320	부틸히드록시아니솔	지방 함량에 0,02
321	디부틸히드록시톨루엔	지방 함량에 0,01
384	구연산이소프로필 (혼합)	지방 함량에 0,01
착향료		

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
모두 승인		적당량
	색소	
100i	심황색소	0,015 (심황색소로)
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
102	식용색소황색제4호	0,030
110	식용색소황색제5호	0,010
120	카민, 카민산	0,030
122	아조루빈	0,005
123	식용색소적색제2호	0,010
124	식용색소적색제102호	0,010
127	식용색소적색제3호	0,005
129	식용색소적색제40호	0,030
131	파텐트 블루 V	0,030
132	식용색소청색제2호	0,030
133	식용색소청색제1호	0,030
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	클로로피 구리복합체	적당량
141ii	동클로로필린나트륨	적당량
143	식용색소녹색제3호	0,030
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
153	식물성 활성탄	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,020 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160e	β-아포-8′-카로티날	0,030
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,030
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌	적당량
171	이산화티타늄	적당량
	보존료	
모두 GMP로 승인		적당량
200	소브산	0,1
201	소브산나트륨	0,1 (소빈산으로)
202	소브산칼륨	0,1 (소빈산으로)
203	소브산칼슘	0,1 (소빈산으로)

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
	유화제	
모두 GMP로 승인		적당량
432	폴리소르베이트20	0,1
433	폴리소르베이트80	0,1
434	폴리소르베이트40	0,1
435	폴리소르베이트60	0,1
436	폴리소르베이트65	0,1
442	암모늄포스파타이드	0,5
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
473	자당지방산에스테르	0,5
475	폴리글리세린지방산에스테르	0,2
476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5
494	소르비탄모노올레이트	0,5
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5
	증점제	
모두 GMP로 승인		적당량
	안정제	
모두 GMP로 승인		적당량
339iii	제삼인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
432	폴리소르베이트20	0,1
433	폴리소르베이트80	0,1
434	폴리소르베이트40	0,1
435	폴리소르베이트60	0,1
436	폴리소르베이트65	0,1
442	암모늄포스파타이드	0,5
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
473	자당지방산에스테르	0,5
475	폴리글리세린지방산에스테르	0,2
476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5
494	소르비탄모노올레이트	0,5
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
겔화제		
모두 GMP로 승인		적당량
피막제		
모두 GMP로 승인		적당량
903	카나우바왁스	0,5
905 a	유동 파라핀, 미네랄 오일	0,5
습윤제		
모두 GMP로 승인		적당량
1520	프로필렌글리콜	0,10
5.8. 베이커리제품 및 쿠키, 제과류, 디저트, 식용 아이스크림, 캔디, 당과류, 봉봉 캔디(bonbons), 초콜릿 등의 토핑 및 시럽		
5.8.1. 베이커리제품 및 쿠키, 제과류, 디저트, 식용 아이스크림, 캔디, 당과류, 봉봉 캔디(bonbons), 초콜릿 및 유사제품의 바로 섭취가 가능한 토핑 및 시럽		
산미료		
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
355	아디프산	1,0
산도조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
335i	모노소듐타트레이트	0,5
335ii	L-주석산나트륨	0,5
336i	모노포타슘타트레이트	0,5
336ii	디포타슘타트레이트	0,5
337	주석산칼륨나트륨	0,5
339ii	제이인산나트륨	0,3 (P_2O_5로)
450i	산성피로인산나트륨	0,3 (P_2O_5로)
450iii	피로인산나트륨	0,3 (P_2O_5로)
산화방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	지방 함량에 0,02
305	L-아스코빌스테아레이트	지방 함량에 0,02
306	d-토코페롤(혼합형)	지방 함량에 0,05
307	d-토코페롤, d-α-토코페롤	지방 함량에 0,05
310	몰식자산프로필	지방 함량에 0,01
319	터셔리부틸히드로퀴논	지방 함량에 0,02
320	부틸히드록시아니솔	지방 함량에 0,02
321	디부틸히드록시톨루엔	지방 함량에 0,01
384	구연산이소프로필 (혼합)	지방 함량에 0,01
착향료		
모두 GMP로 승인		적당량
색소		

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
토핑으로만 사용 가능. 코코아 기반 제과제품의 경우, 사용이 승인되지 않음		
100i	심황색소	0,015 (심황색소로)
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
102	식용색소황색제4호	0,050
110	식용색소황색제5호	0,050
120	카민, 카민산	0,050
122	아조루빈	0,030
123	식용색소적색제2호	0,010
124	식용색소적색제102호	0,050
127	식용색소적색제3호	0,005
129	식용색소적색제40호	0,050
131	파텐트 블루 V	0,050
132	식용색소청색제2호	0,050
133	식용색소청색제1호	0,050
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	클로로피 구리복합체	적당량
141ii	동클로로필린나트륨	적당량
143	식용색소녹색제3호	0,030
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
153	식물성 활성탄	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,020 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160e	β-아포-8′-카로티날	0,030
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,030
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌	적당량
171	이산화티타늄	적당량
보존료		
모두 GMP로 승인		적당량
200	소브산	0,1
201	소브산나트륨	0,1 (소빈산으로)
202	소브산칼륨	0,1 (소빈산으로)
203	소브산칼슘	0,1 (소빈산으로)
유화제		

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
모두 GMP로 승인		적당량
432	폴리소르베이트20	0,1
433	폴리소르베이트80	0,1
434	폴리소르베이트40	0,1
435	폴리소르베이트60	0,1
436	폴리소르베이트65	0,1
442	암모늄포스파타이드	1,0
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
473	자당지방산에스테르	0,5
475	폴리글리세린지방산에스테르	0,2
476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5
494	소르비탄모노올레이트	0,5
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5
증점제		
모두 GMP로 승인		적당량
안정제		
모두 GMP로 승인		적당량
339iii	제삼인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
432	폴리소르베이트20	0,1
433	폴리소르베이트80	0,1
434	폴리소르베이트40	0,1
435	폴리소르베이트60	0,1
436	폴리소르베이트65	0,1
442	암모늄포스파타이드	0,5
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
473	자당지방산에스테르	0,5
475	폴리글리세린지방산에스테르	0,2
476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5
494	소르비탄모노올레이트	0,5
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5
겔화제		

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
모두 GMP로 승인		적당량
습윤제		
모두 GMP로 승인		적당량
1520	프로필렌글리콜	0,10
5.8.2. 베이커리제품 및 쿠키, 제과류, 디저트, 식용 아이스크림, 캔디, 당과류, 봉봉 캔디(bonbons), 초콜릿 및 유사제품의 토핑, 시럽 및 제조용 분말		
보존료를 제외하고 5.8.1과 동일한 기능과 각 기능에 대한 첨가물은 즉석 제품이 카테고리 5.8.1에 대해 설정된 한계를 최대한 포함하는 양으로 허용된다. 습윤방지제/고결방지제의 사용도 다음과 같이 허용된다.		
습윤방지제/고결방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
341iii	제삼인산칼슘	1,0 (P_2O_5로)
5.9. 베이커리제품 및 쿠키, 제과류, 디저트, 식용 아이스크림, 캔디, 당과류, 봉봉 캔디(bonbons), 초콜릿 등의 필링		
5.9.1. 베이커리제품 및 쿠키, 제과류, 디저트, 식용 아이스크림, 캔디, 당과류, 봉봉 캔디(bonbons), 초콜릿 등의 바로 섭취 가능한 필링		
산미료		
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산 (비발포성 충전재)	0,5
334	L-주석산 (발포성 충전재)	2,0
338	인산	0,5
355	아디프산	0,2
산도조절제		
모두 GMP로 승인		적당량
335i	모노소듐타트레이트	0,5
335ii	L-주석산나트륨	0,5
336i	모노포타슘타트레이트	0,5
336ii	디포타슘타트레이트	0,5
337	주석산칼륨나트륨	0,5
450iii	피로인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
산화방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	지방 함량에 0,02
305	L-아스코빌스테아레이트	지방 함량에 0,02
306	d-토코페롤(혼합형)	지방 함량에 0,05
307	d-토코페롤, d-α-토코페롤	지방 함량에 0,05
310	몰식자산프로필	지방 함량에 0,01
319	터셔리부틸히드로퀴논	지방 함량에 0,02
320	부틸히드록시아니솔	지방 함량에 0,02
321	디부틸히드록시톨루엔	지방 함량에 0,01
384	구연산이소프로필 (혼합)	지방 함량에 0,01

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
	착향료	
모두 GMP로 승인		적당량
	색소	
100i	심황색소	0,015 (심황색소로)
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
102	식용색소황색제4호	0,030
110	식용색소황색제5호	0,010
120	카민, 카민산	0,030
122	아조루빈	0,005
123	식용색소적색제2호	0,010
124	식용색소적색제102호	0,010
127	식용색소적색제3호	0,005
129	식용색소적색제40호	0,030
131	파텐트 블루 V	0,030
132	식용색소청색제2호	0,030
133	식용색소청색제1호	0,030
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	클로로피 구리복합체	적당량
141ii	동클로로필린나트륨	적당량
143	식용색소녹색제3호	0,030
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
153	식물성 활성탄	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,020 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160e	β-아포-8′-카로티날	0,030
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,030
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌	적당량
171	이산화티타늄	적당량
	보존료 (지방 필링용)	
모두 GMP로 승인		적당량
200	소브산	0,1
201	소브산나트륨	0,1 (소빈산으로)
202	소브산칼륨	0,1 (소빈산으로)

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
203	소브산칼슘	0,1 (소빈산으로)
	유화제	
모두 GMP로 승인		적당량
432	폴리소르베이트20	0,1
433	폴리소르베이트80	0,1
434	폴리소르베이트40	0,1
435	폴리소르베이트60	0,1
436	폴리소르베이트65	0,1
442	암모늄포스파타이드	0,5
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
473	자당지방산에스테르	0,5
475	폴리글리세린지방산에스테르	0,2
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5
494	소르비탄모노올레이트	0,5
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5
	증점제	
모두 GMP로 승인		적당량
	안정제	
모두 GMP로 승인		적당량
339iii	제삼인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
432	폴리소르베이트20	0,1
433	폴리소르베이트80	0,1
434	폴리소르베이트40	0,1
435	폴리소르베이트60	0,1
436	폴리소르베이트65	0,1
442	암모늄포스파타이드	0,5
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5
473	자당지방산에스테르	0,5
475	폴리글리세린지방산에스테르	0,2
476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5
494	소르비탄모노올레이트	0,5
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
겔화제		
모두 GMP로 승인		적당량
습윤제		
모두 GMP로 승인		적당량
1520	프로필렌글리콜	0,10
5.9.2. 베이커리제품 및 쿠키, 제과류, 디저트, 식용 아이스크림, 캔디, 당과류, 봉봉 캔디(bonbons), 초콜릿 등의 필링 및 제조용 분말		
보존료를 제외하고 5.9.1과 동일한 기능과 각 기능에 대한 첨가물은 바로 섭취가 가능한 식품이 카테고리 5.9.1에 대해 설정된 한계를 최대한 포함하는 양으로 허용된다. 습윤방지제/고결방지제의 사용도 다음과 같이 허용된다.		
습윤방지제/고결방지제		
모두 GMP로 승인		
341iii	제삼인산칼슘	1,0 (P_2O_5로)

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제388호(1999년 8월 5일)

(1999년 8월 9일 브라질 연방정부 관보 151호 발행)

브라질국립보건감시국장은 법적 권한을 사용하여 다음과 같은 사항을 고려한다:

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품첨가물(GMC 결의안 제53/98호)과 관련하여 남미공동시장(MERCOSUR)에서 합의된 문서를 기반으로 국가 법령을 호환할 수 있게 만드는 것의 중요성을 고려한다.

식품유형 19: 디저트류에 대한 기능 및 최대허용량을 설정하며 식품첨가물에 대한 다음과 같은 승인이 필요하다:

제1조. "식품유형 19: 디저트류에 대한 기능 및 최대허용량을 설정하며, 식품첨가물의 사용을 승인하는 규정"을 승인한다. 본 결의안 부록에 포함되어 있다.

제2조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반에 해당하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 조항에 따라 처벌받는다.

제3조. 이에 반대되는 조항은 폐지한다. 특히 표 1의 항목 – 1996년 1월 11일 DETEN/MS 부령 제13호, 1989년 12월 15일 부령 DINAL/MS 제38호, 1988년 11월 24일 CNS/MS 결의안 제4호 부록의 기능 등급별 의도적 혼입 첨가물은 다음 식품을 지칭한다: 젤라틴 디저트류, 기타 디저트류 제조용 분말, 푸딩, 플랑(flan) 및 제조용 분말

제4조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

식품첨가물의 사용을 승인하는 기술규정 (식품유형 19. 디저트류에 대한 기능 및 최대허용량)

(2005년 7월 5일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제201호 참조)

식품유형 19. 디저트류

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
19.1. 젤라틴 디저트류		
19.1.1. 바로 섭취가 가능한 젤라틴 디저트류		
	산미료	
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,2
355	아디프산	0,2
	산도조절제	
모두 GMP로 승인		적당량
336i	모노포타슘타트레이트	0,5
336ii	디포타슘타트레이트	0,5
339ii	제이인산나트륨	0,2 (P_2O_5로)
450i	산성피로인산나트륨	0,2 (P_2O_5로)
	산화방지제	
모두 GMP로 승인		적당량
	착향료	
모두 승인		적당량
	색소	
100i	심황색소	0,015 (심황색소로)
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
102	식용색소황색제4호	0,015
110	식용색소황색제5호	0,01
120	카민, 카민산	0,015
122	아조루빈	0,01
123	식용색소적색제2호	0,01
124	식용색소적색제102호	0,01
127	식용색소적색제3호	0,005
129	식용색소적색제40호	0,015
131	파텐트 블루 V	0,015
132	식용색소청색제2호	0,015
133	식용색소청색제1호	0,015
140i	클로로필	적당량

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
140ii	클로로필린	적당량
141i	클로로피 구리복합체	적당량
141ii	동클로로필린나트륨	적당량
143	식용색소녹색제3호	0,015
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,001 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160e	β-아포-8'-카로티날	0,015
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,015
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌	적당량
171	이산화티타늄	적당량

19.1.2. 젤라틴 디저트 제조용 분말

19.1.1과 동일한 기능이 허용된다. 및 각 기능에 대한 첨가물, 바로 섭취가 가능한 식품이 완제품에 대해 설정된 한계를 최대한 포함하도록 하는 양. 습윤방지제/고결방지제 및 습윤제의 사용도 다음과 같이 허용된다.

습윤방지제/고결방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
341iii	제삼인산칼슘	2,5
470i	스테아린산마그네슘	2,0
습윤제		
모두 GMP로 승인		적당량

19.2. 기타 디저트류(젤라틴 포함 및 비포함, 전분 포함 및 비포함, 겔화제 포함 및 비포함)

19.2.1. 바로 섭취 가능한 기타 디저트류(젤라틴 포함 및 비포함, 전분 포함 및 비포함, 겔화제 포함 및 비포함)

산미료		
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,2
355	아디프산	0,2
산도조절제		
모두 GMP로 승인		적당량
336i	모노포타슘타트레이트	0,5
336ii	디포타슘타트레이트	0,5
339ii	제이인산나트륨	0,2 (P_2O_5로)
450i	산성피로인산나트륨	0,2 (P_2O_5로)
산화방지제		

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
모두 GMP로 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	지방 함량에 0,02
305	L-아스코빌스테아레이트	지방 함량에 0,02
306	d-토코페롤(혼합형)	지방 함량에 0,05
307	d-토코페롤, d-α-토코페롤	지방 함량에 0,05
310	몰식자산프로필	지방 함량에 0,01
319	터셔리부틸히드로퀴논	지방 함량에 0,02
320	부틸히드록시아니솔	지방 함량에 0,02
321	디부틸히드록시톨루엔	지방 함량에 0,01
384	구연산이소프로필 (혼합)	지방 함량에 0,01
착향료		
모두 승인		적당량
색소		
100i	심황색소	0,015 (심황색소로)
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
102	식용색소황색제4호	0,015
110	식용색소황색제5호	0,01
120	카민, 카민산	0,015
122	아조루빈	0,01
123	식용색소적색제2호	0,01
124	식용색소적색제102호	0,01
127	식용색소적색제3호	0,005
129	식용색소적색제40호	0,015
131	파텐트 블루 V	0,015
132	식용색소청색제2호	0,015
133	식용색소청색제1호	0,015
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	클로로피 구리복합체	적당량
141ii	동클로로필린나트륨	적당량
143	식용색소녹색제3호	0,015
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,001 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160e	β-아포-8'-카로티날	0,015

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,015
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌	적당량
171	이산화티타늄	적당량
보존료		
모두 GMP로 승인		적당량
200	소브산	0,05
201	소브산나트륨	0,05 소브산으로
202	소브산칼륨	0,05 소브산으로
203	소브산칼슘	0,05 소브산으로
유화제		
모두 GMP로 승인		적당량
432	폴리소르베이트20	0,3
433	폴리소르베이트80	0,3
434	폴리소르베이트40	0,3
435	폴리소르베이트60	0,3
436	폴리소르베이트65	0,3
473	자당지방산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5
494	소르비탄모노올레이트	0,5
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5
증점제		
모두 GMP로 승인		적당량
안정제		
모두 GMP로 승인		적당량
432	폴리소르베이트20	0,3
433	폴리소르베이트80	0,3
434	폴리소르베이트40	0,3
435	폴리소르베이트60	0,3
436	폴리소르베이트65	0,3
450iii	피로인산나트륨	0,3 (P_2O_5로)
473	자당지방산에스테르	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
494	소르비탄모노올레이트	0,5
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5
고화제		
모두 GMP로 승인		적당량
겔화제		
모두 GMP로 승인		적당량

19.2.2. 기타 디저트류 제조용 분말(젤라틴 포함 및 비포함, 전분 포함 및 비포함, 겔화제 포함 및 비포함)

19.2.1과 동일한 기능이 허용된다. 및 각 기능에 대한 첨가물, 바로 섭취가 가능한 식품이 완제품에 대해 설정된 한계를 최대한 포함하도록 하는 양. 습윤방지제/고결 방지제 및 습윤제의 사용도 허용된다. (2002년 6월 10일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제169호)

습윤방지제/고결방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
341iii	제삼인산칼슘	2,5
470i	스테아린산마그네슘	2,0
습윤제		
모두 GMP로 승인		적당량

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제27호(2000년 3월 28일)

(2000년 3월 28일 브라질 연방정부 관보 120호 발행)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항을 고려하여 2000년 3월 22일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택한다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다.

문제의 첨가물이 브라질 법령에 따라 다른 유형의 식품에 대해 청구된 기능으로 허용된다는 점을 고려한다.

포도당 시럽의 기능에 대한 기술적 정당성이 있음을 고려한다.

1986년 JECFA에 의해 독성학적으로 평가되었으며, 일일섭취허용량(ADI) 수치는 체중 kg당 0.7 mg으로 설정했음을 고려한다.

첨가물 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건과 최소의 수준에서 특정 식품으로 제한되어야 함을 고려한다.

남미공동시장(MERCOSUR) 일반 목록에 포함된 것을 고려한다.

유럽연합(지침 94/34/EC)에서 허용하는 식품첨가물 목록의 일부임을 고려한다.

공업용 원료의 첨가물량은 소비자용 제품에 첨가되는 시럽 양과 제품의 이산화황 및 아황산염의 최대허용량에 따라 결정되기 때문에, 포도당 시럽 첨가물의 최대허용량은 바로 섭취가 가능한 식품으로 제한되어야 함을 고려한다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 아래 표에 따라 포도당 시럽 보존료의 기능에서 이산화황 첨가제와 칼슘, 나트륨 및 칼륨염의 사용 범위를 승인한다.

번호	식품첨가물	최대허용량 g/100g
220	이산화황	0,004 (SO_2로)
221	아황산나트륨	0,004 (SO_2로)
222	아황산수소나트륨	0,004 (SO_2로)
223	메타중아황산나트륨	0,004 (SO_2로)
224	메타중아황산칼륨	0,004 (SO_2로)
225	아황산칼륨	0,004 (SO_2로)
226	칼슘아황산염	0,004 (SO_2로)
227	칼슘아황산염, 칼슘 산 아황산염	0,004 (SO_2로)
228	중아황산칼륨	0,004 (SO_2로)

제2조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제77호(2000년 8월 17일)

(2000년 8월 22일 브라질 연방정부 관보 162-E호 발행)

껌 및 젤리의 성형제 및 곡물의 먼지 억제제 기능에 대한 부속물로서 첨가물 INS 905a 미네랄 오일의 사용 범위

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11호 IV항과 1999년 4월 26일 결의안 제1호 제95조 §1을 고려하여 2000년 4월 16일 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택한다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다.

문제의 첨가물은 1995년 JECFA에 의해 독성학적으로 평가되었으며, 일일섭취허용량(ADI)은 kg당 20mg으로 설정한다.

첨가물 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건과 최소의 수준에서 특정 식품으로 제한되어야 함을 고려한다.

남미공동시장(MERCOSUR) 일반 목록에 포함된 것을 고려한다.

미네랄 오일(INS 905a)은 가공 곡물의 광택 기능에 첨가제로 사용하기 위해 기존에 브라질 법령에 의해 승인되었음을 고려한다.

미국 연방 규정집은 200ppm 수준에서 밀, 옥수수, 대두, 호밀, 쌀, 귀리, 보리 및 수수에 적용하기 위한 먼지 억제제로 백색 광유의 사용을 승인함을 고려한다.

유럽연합(지침 94/34/EC)에서 허용하는 식품첨가물 목록 일부임을 고려하여, 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. 아래 표에 따라 기술 보조제로서 첨가물 미네랄 오일(INS 905a)의 사용을 승인한다.

INS 번호	식품첨가물명	기능	식품유형	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
905a	미네랄 오일, 유동 파라핀	성형제	젤라틴젤리 및 구미젤리류	틀로 사용한 전분 100g 당 0.3g
		먼지 억제제	밀, 옥수수, 대두, 호밀, 쌀, 귀리, 보리 및 수수	0.02

제2조. 먼지 억제제는 곡물의 운송 및 저장 과정에서 가공되지 않은 곡물에서 방출되는 먼지 입자를 응집시키는 물질로 이해된다.

제3조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제7호(2001년 1월 2일)

(2001년 1월 8일 브라질 연방정부 관보 5호 발행)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항을 고려하여 2001년 12월 28일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택한다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다.

첨가물 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건과 최소의 수준에서 특정 식품으로 제한되어야 함을 고려한다.

문제의 첨가물이 브라질 법령에서 다른 유형의 식품에 대해 기술 보조제로서 허용됨을 고려한다.

1973년 JECFA에 의해 독성학적으로 평가되었으며, '무제한'으로 일일섭취허용량(ADI)을 설정했는데, 이는 사용이 GMP를 충족하는 데 필요한 양, 즉, 필요한 기술적 효과를 얻기에 충분한 양(적당량, q.s.)으로 제한됨을 의미한다.

첨가물은 항균제로 FDA의 GRAS(일반적으로 안전하다고 인정되는 물질) 목록에 있음을 고려한다.

남미공동시장(MERCOSUR)의 우수제조품질관리기준(GMP)에 따라 사용되는 식품첨가물 목록에 있음을 고려한다.

제안된 기능에 첨가물을 사용하는 것에 대해 농림부 장관 산하 동물유래검사부의 호의적인 기술적 의견을 고려한다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 원하는 효과를 얻기 위해 충분한 양으로 달걀, 사체 또는 도살된 동물 일부를 세척할 때 향균제 역할을 위한 기술적 보조제로서 젖산(INS 270)의 사용 확대를 승인한다.

제2조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제33호(2001년 3월 9일)

(2001년 3월 12일 브라질 연방정부 관보 49호 발행)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항을 고려하여 2001년 3월 7일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택한다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품첨가물(GMC 결의안 제16/00호)과 관련하여 남미공동시장(MERCOSUR)에서 합의된 문서를 기반으로 국가 법령을 호환할 수 있게 만드는 것의 중요성을 고려한다.

인류의 건강에 대한 위험을 최소화하기 위해 식품첨가물에 대한 기술규정을 수립하는 것이 필수적임을 고려한다.

식품첨가물의 사용을 승인하고 기능과 식품유형 12: 수프 및 브로스에 대한 최대허용량을 설정해야 함을 고려한다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 본 결의안의 부록에 포함된 "식품첨가물의 사용을 승인하는 기술규정, 식품유형 12: 국물 및 육수에 대한 기능 및 최대허용량 설정"을 승인한다.

단일 단락. 부록에 표시된 최대허용량은 제조업체의 지침에 따라 준비된 즉석식품을 나타낸다.

제2조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반에 해당하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 조항에 따라 처벌받는다.

제3조. 이에 반대되는 조항은 폐지한다. 특히 표 1의 항목 – 1996년 1월 11일 부령 DETEN/SVS/MS 제13호, 1972년 8월 18일 결의안 CNNPA 제20호, 1988년 11월 24일 CNS/MS 결의안 제4호 부록의 기능 등급별 의도적 혼입 첨가물은 다음 식품을 지칭한다: 수프, 수프 및 브로스, 건조 수프, 농축 수프 및 브로스, 제조용 농축 수프 및 브로스, 제조용 건조 수프 및 브로스

제4조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

식품유형 12. 수프 및 브로스

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
12.1. 바로 섭취 가능한 수프 및 브로스		
	산미료	
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,025
	소포제	
모두 GMP로 승인		적당량
900	규소수지 및 에멀전	0,001
	산화방지제	
모두 GMP로 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	지방 함량에 0,02
305	L-아스코빌스테아레이트	지방 함량에 0,02
306	토코페롤	지방 함량에 0,03
310	몰식자산프로필	지방 함량에 0,01
319	터셔리부틸히드로퀴논	지방 함량에 0,02
320	부틸히드록시아니솔 BHA	지방 함량에 0,02
321	디부틸히드록시톨루엔 BHT	지방 함량에 0,01
	착향료	
모두 승인		적당량
	색소	
100i	심황색소	0,005
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
102	식용색소황색제4호	0,005
110	식용색소황색제5호	0,005
120	카민산	0,005
122	아조루빈	0,005
124	식용색소적색제102호	0,005
129	식용색소적색제40호	0,005
131	파텐트 블루 V	0,005
132	식용색소청색제2호	0,005
133	식용색소청색제1호	0,005
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	클로로피 구리복합체	0,04
141ii	동클로로필린나트륨	0,04
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
153	식물성 활성탄	0,003
160ai	β-카로틴 (합성)	0,02
160aii	β-카로틴	0,02
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,015 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160d	라이코펜	0,005
160e	β-아포-8′-카로티날	0,02
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,02
161b	루테인	0,005
161g	칸타잔틴	0,003
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌	적당량
171	이산화티타늄	적당량
보존료 (제조과정에서 멸균된 제품 제외)		
모두 GMP로 승인		적당량
200	소브산	0,05
201	소브산나트륨	0,05 (소빈산으로)
202	소브산칼륨	0,05 (소빈산으로)
203	소브산칼슘	0,05 (소빈산으로)
유화제		
모두 GMP로 승인		적당량
432	폴리소르베이트20	0,10
433	폴리소르베이트80	0,10
434	폴리소르베이트40	0,10
435	폴리소르베이트60	0,10
436	폴리소르베이트65	0,10
450i	산성피로인산나트륨	0,10 (P_2O_5로)
450ii	피로인산삼나트륨	0,10 (P_2O_5로)
450iii	피로인산나트륨	0,10 (P_2O_5로)
450v	피로인산삼칼륨	0,10 (P_2O_5로)
450vii	산성피로인산칼슘	0,10 (P_2O_5로)
452i	폴리인산나트륨	0,10 (P_2O_5로)
452ii	폴리인산칼륨	0,10 (P_2O_5로)
473	자당지방산에스테르	0,20
474ii	수크로글리세라이드	0,20
491	소르비탄모노스테아레이트	1,00
492	소르비탄트리스테아레이트	1,00
495	소르비탄모노팔미테이트	1,00
증점제		

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
모두 GMP로 승인		적당량
안정제		
모두 GMP로 승인		적당량
339ii	인산나트륨	0,10 (P_2O_5로)
432	폴리소르베이트20	0,10
433	폴리소르베이트80	0,10
434	폴리소르베이트40	0,10
435	폴리소르베이트60	0,10
436	폴리소르베이트65	0,10
450i	산성피로인산나트륨	0,10 (P_2O_5로)
450ii	피로인산삼나트륨	0,10 (P_2O_5로)
450iii	피로인산나트륨	0,10 (P_2O_5로)
450v	피로인산삼칼륨	0,10 (P_2O_5로)
450vii	산성피로인산칼슘	0,10 (P_2O_5로)
451i	폴리인산나트륨	0,10 (P_2O_5로)
452i	폴리인산나트륨	0,10 (P_2O_5로)
452ii	폴리인산칼륨	0,10 (P_2O_5로)
473	자당지방산에스테르	0,20
474ii	수크로글리세라이드	0,20
겔화제		
모두 GMP로 승인		적당량
산도조절제		
모두 GMP로 승인		적당량
336i	모노포타슘타트레이트	0,025
336ii	디포타슘타트레이트	0,025
450i	산성피로인산나트륨	0,10 (P_2O_5로)
450ii	피로인산삼나트륨	0,10 (P_2O_5로)
450iii	피로인산나트륨	0,10 (P_2O_5로)
450v	피로인산삼칼륨	0,10 (P_2O_5로)
450vii	산성피로인산칼슘	0,10 (P_2O_5로)
451i	폴리인산나트륨	0,10 (P_2O_5로)
451ii	피로인산삼나트륨	0,10 (P_2O_5로)
향미증진제		
모두 GMP로 승인		적당량
금속조절제		
모두 GMP로 승인		적당량
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0,0075
386	이.디.티.에이.이나트륨	0,0075

12.2. 농축 수프 및 브로스

바로 섭취가 가능한 수프 및 브로스와 동일한 기능과 각 기능에 대한 첨가물은 바로 섭취가 가능한 제품에 하위범주인 수프 및 브로스에 대해 설정된 제한이 최대로 포함되는 양으로 허용된다.

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g

12.3. 건조 수프 및 브로스

보존료 및 각 기능에 대한 첨가제, 바로 섭취가 가능한 식품에 바로 섭취가 가능한 수프 및 브로스 하위범주에 대해 설정된 한계가 최대로 포함되도록 하는 양을 제외하고, 바로 섭취가 가능한 가능 수프 및 브로스와 동일한 기능이 허용된다. 습윤방지제/고결방지제의 사용도 아래와 같이 허용된다.

습윤방지제/고결방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
341iii	인산칼슘	1,50
470	미리스트산, 팔미트산, 스테아린산염 (암모늄, 칼슘, 칼륨, 나트륨)	1,50
470i	스테아린산마그네슘	1,50

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제34호(2001년 3월 9일)

(2001년 3월 12일 브라질 연방정부 관보 49호 발행)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항을 고려하여 2001년 3월 7일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택한다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품첨가물(GMC 결의안 제51/00호)과 관련하여 남미공동시장(MERCOSUR)에서 합의된 문서를 기반으로 국가 법령을 호환할 수 있게 만드는 것의 중요성을 고려한다.

인류의 건강에 대한 위험을 최소화하기 위해 식품첨가물에 대한 기술규정을 수립하는 것이 필수적임을 고려한다.

식품첨가물의 사용을 승인하고 기능과 식품유형 21: 가공용 전처리 원료에 대한 최대허용량을 설정해야 함을 고려한다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 본 결의안의 부록에 포함된 "식품첨가물의 사용을 승인하는 기술규정, 식품유형 21: 가공용 전처리 원료에 대한 기능 및 최대허용량 설정"을 승인한다.

단일 단락. 부록에 표시된 최대허용량은 제조업체의 지침에 따라 준비된 바로 섭취가 가능한 식품을 나타낸다.

제2조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반에 해당하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 조항에 따라 처벌받는다.

제3조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

식품유형 21. 가공용 전처리 원료

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
21. 가공용 전처리 원료		
21.1. 콩 기반 무알코올음료		
공업용 바로 섭취가 가능한 식품(냉동 여부와 관계없이 식물 및/또는 동물성 원료를 기반으로 한 것으로 가공 여부와 관계없이 다른 범주에 포함되지 않음)		
아래 제시된 첨가물 외에 첨가물 이월 원리에 따라 사용된 성분의 첨가물이 존재할 수 있음		
산미료		
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,025
338	인산, 오르토인산	0,50
고화제		
모두 GMP로 승인		적당량
소포제		
모두 GMP로 승인		적당량
900	규소수지	0,001
산화방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
220	무수아황산	0,02
221	아황산나트륨	0,02 (SO_2로)
222	아황산수소나트륨	0,02 (SO_2로)
223	메타중아황산나트륨	0,02 (SO_2로)
224	메타중아황산칼륨	0,02 (SO_2로)
225	아황산칼륨	0,02 (SO_2로)
226	아황산칼슘	0,02 (SO_2로)
227	칼슘히드로겐설파이트	0,02 (SO_2로)
228	아황산칼륨	0,02 (SO_2로)
306	d-토코페롤(혼합형)	지방 함량에 0,03
307	d-토코페롤, d-α-토코페롤	지방 함량에 0,03
310	몰식자산프로필	지방 함량에 0,02
319	터셔리부틸히드로퀴논	지방 함량에 0,02
320	부틸히드록시아니솔	지방 함량에 0,02
321	디부틸히드록시톨루엔	지방 함량에 0,01
착향료		
모두 승인		적당량
보존료 (냉동제품 제외)		
모두 GMP로 승인		적당량
200	소브산	0,10
201	소브산나트륨	0,10 (소빈산으로)

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
202	소브산칼륨	0,10 (소빈산으로)
203	소브산칼슘	0,10 (소빈산으로)
	색소	
100i	심황색소	0,005 (심황색소로)
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
102	식용색소황색제4호	0,005
110	식용색소황색제5호	0,005
120	카민, 카민산	0,005
122	아조루빈	0,005
124	식용색소적색제102호	0,005
129	식용색소적색제40호	0,005
131	파텐트 블루 V	0,005
132	식용색소청색제2호	0,005
133	식용색소청색제1호	0,005
140i	클로로필i	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	클로로피 구리복합체	0,040
141ii	동클로로필린나트륨	0,040
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
153	식물성 활성탄	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	0,020
160aii	β-카로틴	0,020
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,015 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160d	라이코펜	0,005
160e	β-아포-8′-카로티날	0,020
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,020
161b	루테인	0,005
161g	칸타잔틴	0,003
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌	적당량
171	이산화티타늄	적당량
	증점제	
모두 GMP로 승인		적당량
	안정제	
모두 GMP로 승인		적당량
339ii	제이인산나트륨	0,30 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
432	폴리소르베이트20	0,10
433	폴리소르베이트80	0,10
434	폴리소르베이트40	0,10
435	폴리소르베이트60	0,10
436	폴리소르베이트65	0,10
450i	산성피로인산나트륨	0,30 (P_2O_5로)
450ii	피로인산삼나트륨	0,30 (P_2O_5로)
450iii	피로인산나트륨	0,30 (P_2O_5로)
450v	피로인산삼칼륨	0,30 (P_2O_5로)
450vii	산성피로인산칼슘	0,30 (P_2O_5로)
451i	폴리인산나트륨	0,30 (P_2O_5로)
451ii	피로인산삼나트륨	0,30 (P_2O_5로)
452i	폴리인산나트륨	0,30 (P_2O_5로)
452ii	폴리인산칼륨	0,30 (P_2O_5로)
452iii	폴리인산나트륨칼슘	0,30 (P_2O_5로)
473	자당지방산에스테르	0,20
474ii	수크로글리세라이드	0,20
겔화제		
모두 GMP로 승인		적당량
향미증진제		
모두 GMP로 승인		적당량
산도조절제		
모두 GMP로 승인		적당량
450i	산성피로인산나트륨	0,30 (P_2O_5로)
450ii	피로인산삼나트륨	0,30 (P_2O_5로)
450iii	피로인산나트륨	0,30 (P_2O_5로)
450v	피로인산삼칼륨	0,30 (P_2O_4로)
450vii	산성피로인산칼슘	0,30 (P_2O_4로)
451i	폴리인산나트륨	0,30 (P_2O_4로)
451ii	피로인산삼나트륨	0,30 (P_2O_4로)
금속조절제		
모두 GMP로 승인		적당량
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0,01
386	이.디.티.에이.이나트륨	0,01

21.2. 건조 가공용 전처리 원료

식물 및/또는 동물성 원료를 기반으로 한 탈수 공업용 조리제품(가공 여부와 관계없이 다른 범주에 포함되지 않음)

보존료와 각 기능에 대한 첨가물을 제외하고 바로 섭취가 가능한 건조 가공용 전처리 원료와 동일한 기능이 허용되며, 바로 섭취가 가능한 식품이 하위식품에 대해 설정된 한계를 최대로 포함하는 양으로 허용된다. 소비를 위한 제조용 식품. 습윤방지제/고결방지제 및 습윤제의 사용도 아래에 명시된 바와 같이 허용된다.

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g
습윤방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
341iii	제삼인산칼슘	1,0 (P_2O_5로)
습윤제		
모두 GMP로 승인		적당량

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제7호(2001년 1월 2일)

(2001년 1월 18일 브라질 연방정부 관보 5호 발행)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항을 고려하여 2001년 3월 7일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택한다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다.

첨가물 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건과 최소의 수준에서 특정 식품으로 제한되어야 함을 고려한다.

문제의 첨가물이 브라질 법령에서 다른 유형의 식품에 대해 기술 보조제로서 허용됨을 고려한다.

1973년 JECFA에 의해 독성학적으로 평가되었으며, '무제한'으로 일일섭취허용량(ADI)을 설정했는데, 이는 사용이 GMP(우수제조품질관리기준)를 충족하는 데 필요한 양, 즉 필요한 기술적 효과를 얻기에 충분한 양으로 제한됨을 의미한다.

첨가물은 항균제로 FDA의 GRAS(일반적으로 안전하다고 인정되는 물질) 목록에 있음을 고려한다.

남미공동시장(MERCOSUR)의 우수제조품질관리기준(GMP)에 따라 사용되는 식품첨가물 목록에 있음을 고려한다.

제안된 기능에 첨가물을 사용하는 것에 대해 농림부 장관 동물유래검사부의 호의적인 기술적 의견을 고려한다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 원하는 효과를 얻기 위해 충분한 양으로 달걀, 사체 또는 도살된 동물 일부를 세척할 때 향균제 역할을 위한 기술적 보조제로서 젖산(INS 270)의 사용 확대를 승인한다.

제2조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2호(2004년 1월 8일)

(2004년 1월 9일 브라질 연방정부 관보 6호 발행)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2000년 8월 25일 부령 제593호 제111조 I, "b" §1을 고려하여 2004년 1월 7일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2000년 12월 22일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다.

첨가물 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건과 최소의 수준에서 특정 식품으로 제한되어야 함을 고려한다.

과아세트산은 국제식품규격위원회(CAC/MISC 3)에서 향균제로 채택한 기술 지원 목록에 포함되어 있음을 고려한다.

과아세트산은 낮은 농도에서 높은 살균력을 가지고 있으며, 분해된 후 아세트산, 산소와 같이 건강 및 환경에 무독성 또는 유해한 제품을 생성함을 고려한다. 아세트산은 식품첨가물에 대한 JECFA에 의해 독성학적으로 평가되었으며, JECFA는 1997년 일일섭취허용량(ADI)을 '무제한'으로 설정했는데, 이는 우수제조품질관리기준(GMP)을 충족하는 데 필요한 양, 즉 필요한 기술적 효과를 얻기에 충분한 양으로 제한된다.

산업 제조 기술의 관점에서 과아세트산의 사용이 농림부의 관할당국에 의해 도축된 동물, 어류 및 갑각류, 달걀의 세척에 대해 기술적으로 평가되고 승인되었음을 고려한다. 그 사용은 현재 법령에 설정된 매개변수의 틀에 따라 조절된다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

참고: 2013년 3월 6일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제7호는 과일 및 채소 세척에서 항균제의 역할로서 과아세트산을 기술적 보조제로 사용하는 조항을 철회했다.

제1조. 완제품에 잔여물을 남기지 않고 원하는 효과를 얻을 수 있는 충분한 양으로 달걀, 도축된 동물 일부나 전체를 세척할 때 미생물 제어의 기능에서 과아세트산을 기술적

보조제로 사용할 것을 승인한다. (2019년 12월 19일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제329호)

제2조. 향균제 기능을 가진 기타 기술 보조제와 마찬가지로 과아세트산은 우수 제조 및/또는 농업 관행의 대체물로 사용되어서는 안 된다.

제3조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 조항에 따라 처벌받는다.

제4조. 2002년 1월 14일 브라질 연방정부 관보에 게재된 2002년 1월 10일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제11호는 이에 따라 폐지한다.

제5조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제27호(2004년 2월 13일)

(2004년 2월 16일 브라질 연방정부 관보 32호 발행)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2000년 8월 25일 부령 제593호 제111조 I, "b" §1을 고려하여 2004년 2월 3일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2000년 12월 22일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

인류의 건강에 대한 위험을 최소화하기 위해 식품첨가물에 대한 기술규정을 수립하는 것이 필수적임을 고려한다.

첨가물 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 최소의 수준과 특정 식품으로 제한되어야 함을 고려한다.

건조물 외에도 즉석 제품의 베이스에 최대 향미 한도를 표시할 필요성을 고려한다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 영유아 수유를 위한 시리얼 기반 식품에 대해 부령의 부록에 포함된 식품첨가물의 기술적 보조제로서 사용 확장을 승인한다.

제2조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반에 해당하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 조항에 따라 처벌받는다.

제3조. 1998년 1월 15일 브라질 연방정부 관보에 발표된 1998년 1월 13일 SVS/MS 부령 제37호는 철회되었다.

제4조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록
시리얼 기반 이유식에 사용을 승인하는 식품첨가물

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g (건조제품 기준)
	산미료	
270	젖산	1,5
330	구연산	2,5
	산화방지제	
306	토코페롤리치 추출물	0,03 [(a)]
307a	d-α-토코페롤	0,03 [(a)]
304	아스코빌팔미테이트	0,02 [(b)]
300	아스코브산(L-)	0,05
301	아스코브산나트륨	0,05 [(c)]
303	아스코르빈산칼륨	0,05
	착향료	
	바닐라 추출물	q.s.p.
	에틸바닐린	0,007 [(d)]
	천연 바닐린	0,007 [(d)]
	합성 바닐린	0,007 [(d)]
	유화제	
322	레시틴류	1,5
471	지방산 모노-디글리세라이드	1,5
	산도조절제	
500(ii)	탄산수소나트륨	q.s.p. [(c)]
503(ii)	탄산수소암모늄	q.s.p.
503(i)	탄산암모늄	q.s.p.
170(i)	탄산칼슘	q.s.p.
340(ii)	제이인산칼륨 [1]	0.44[(d)] pH 조정 전용
339(ii)	제이인산나트륨 [1]	0.44[(d)] pH 조정 전용

q.s.p. = 원하는 효과를 얻기에 충분한 양
(a) 지방 함량(단독 또는 혼합하여)
(b) 지방 함량
(c) 100mg/100g 바로 섭취가 가능한 식품의 나트륨 한계 내에서
(d) 바로 섭취가 가능한 식품 기준

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제23호(2005년 2월 15일)

(2005년 2월 16일 브라질 연방정부 관보 31호 발행)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2000년 12월 22일 부령 제593호 제111조 I, "b" §1을 고려하여 2005년 2월 10일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2000년 8월 25일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다.

첨가물 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건과 최소의 수준에서 특정 식품으로 제한되어야 함을 고려한다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 본 결의안의 부록에 포함된 '식품유형 2. 유지 – 하위범주 식물성 크림 및 마가린에 대한 기능 및 최대허용량을 설정하는 식품첨가물의 사용을 승인하는 기술규정'을 승인한다.

제2조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반에 해당하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 조항에 따라 처벌받는다.

제3조. 이에 반대되는 조항은 폐지한다. 특히 CNNPA 결의안 제28/71호, CNNPA 결의안 제04/74호, CNNPA 결의안 제25/75호, CNNPA 결의안 제09/77호, CTA 결의안 제14/78호의 식물성 크림, 마가린 및 할바린(halvarinas)을 언급하는 표 1의 항목: 1988년 11월 24일 CNS/MS 결의안, DINAL 부령 제02/90호, DIPROD 부령 제67/90호, DIPROD/MS 부령 제188호의 승인, SVS/MS 부령 제37/95호와 DETEN 부령 제13/96호에 첨부된 기능 등급별 의도적 혼입 첨가물

제4조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

식품첨가물의 사용을 승인하는 기술규정

(식품유형 2. 유지의 하위범주 식물성 크림 및 마가린에 대한 기능 및 최대허용량)

식품유형 2. 유지

INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g
02.2.2 식물성 크림 및 마가린		
	산미료	
모두 GMP로 승인		적당량
355	아디프산	0,3
	소포제	
모두 GMP로 승인		적당량
900	디메틸폴리실록산, 폴리디메틸실록산	0,001
	산화방지제	
	모두 GMP로 승인	적당량
304	아스코빌팔미테이트	지방 함량에 0,05
305	L-아스코빌스테아레이트	지방 함량에 0,05
306	토코페롤리치 추출물	지방 함량에 0,05
307	α-토코페롤	지방 함량에 0,05
310	몰식자산프로필	지방 함량에 0,02
319	터셔리부틸히드로퀴논	지방 함량에 0,02
320	부틸히드록시아니솔	지방 함량에 0,02
321	디부틸히드록시톨루엔	지방 함량에 0,02
384	구연산이소프로필	지방 함량에 0,01
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	이.디.티.에이.칼슘이나트륨에 0,01
386	이.디.티.에이.이나트륨	이.디.티.에이.이나트륨에 0,01
	착향료	
모두 승인		적당량
	보존료	
모두 GMP로 승인		적당량
200	소브산	0,2
201	소브산나트륨	0,2 (소빈산으로)
202	소브산칼륨	0,2 (소빈산으로)
203	소브산칼슘	0,2 (소빈산으로)
210	안식향산	0,1
211	안식향산나트륨	0,1 (안식향산으로)
212	안식향산산칼륨	0,1 (안식향산으로)
213	안식향산칼슘	0,1 (안식향산으로)
	색소	

INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g
모두 GMP로 승인		적당량
100i	심황색소, 커큐민	0,001 (심황색소로)
101	리보플라빈	0,03
120	카민, 코치닐, 카민산, Na, K, NH4, Ca의 염	0,05
140ii	클로로필린	적당량
160a(i)	β-카로틴 (합성)	0,1
160a(ii)	카로틴: 천연 추출물(알파, 베타, 감마)	적당량
160a(iii)	β-카로틴 (브라케스리아 트리스포라) (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함)	0,0025
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,01 (빅신 혹은 노르빅신으로)
160e	β-아포-8′-카로티날	0,1
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,1
161g	칸타잔틴	0,03
유화제		
모두 GMP로 승인		적당량
432	폴리소르베이트 20	1,0
433	폴리소르베이트 80	1,0
434	폴리소르베이트 40	1,0
435	폴리소르베이트 60	1,0
436	폴리소르베이트 65	1,0
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	1,0
473	자당지방산에스테르	1,0
474	글리세롤 및 자당에스테르, 수크로글리세라이드	1,0
475	폴리글리세린지방산에스테르	0,5
476	폴리글리세롤 폴리리시놀레이트, 폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,4
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	1,0
481i	스테아릴젖산나트륨	1,0
482i	스테아릴젖산칼슘	1,0
491	소르비탄모노스테아레이트	1,0
492	소르비탄트리스테아레이트	1,0
494	소르비탄모노올레이트	1,0
495	소르비탄모노팔미테이트	1,0
안정제		
모두 GMP로 승인		적당량
338	인산	0,5 (P_2O_5로)
339i	제일인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
339iii	제삼인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)

INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g
340ii	제이인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
340iii	제삼인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
341i	제일인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
160ai	제일인산암모늄, 인산일암모늄, 일염기성 인산암모늄, 오르토인산모노암모늄	0,5 (P_2O_5로)
160aii	제이인산암모늄, 인산이암모늄, 오르토인산이암모늄	0,5 (P_2O_5로)
343ii	제이인산마그네슘, 오르토인산마그네슘, 오르토인산수소마그네슘	0,5 (P_2O_5로)
343iii	제삼인산마그네슘, 인산삼마그네슘, 오르토인산삼마그네슘	0,5 (P_2O_5로)
405	알긴산프로필렌글리콜, 하이드록시프로필알지네이트	0,3
432	폴리소르베이트 20	1,0
433	폴리소르베이트 80	1,0
434	폴리소르베이트 40	1,0
435	폴리소르베이트 60	1,0
436	폴리소르베이트 65	1,0
450i	산성피로인산나트륨, 피로인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
450iii	이인산사나트륨, 피로인산사나트륨	0,5 (P_2O_5로)
450v	이인산사칼륨, 중성피로인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
450vi	인산이칼슘, 피로인산이칼슘, 이인산이칼슘	0,5 (P_2O_5로)
451i	펜타나트륨트리포스페이트, 나트륨트리폴리포스페이트, 삼인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
451ii	삼인산오칼륨, 삼인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
452i	테트라폴리인산나트륨, 메타인산나트륨, 육메타인산나트륨, 그레이엄염	0,5 (P_2O_5로)
452ii	폴리인산칼륨, 메타인산칼륨, 폴리메타인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
452iv	폴리인산칼슘, 칼슘 염과 폴리인산의 불균일 혼합물	0,5 (P_2O_5로)
452v	폴리인산암모늄	0,5 (P_2O_5로)
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	1,0
473	자당지방산에스테르	1,0
475	폴리글리세린지방산에스테르	0,5
476	폴리글리세롤 폴리리시놀레이트, 폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,4
481i	스테아릴젖산나트륨	1,0
482i	스테아릴젖산칼슘	1,0
491	소르비탄모노스테아레이트	1,0
492	소르비탄트리스테아레이트	1,0
494	소르비탄모노올레이트	1,0
495	소르비탄모노팔미테이트	1,0

INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g
	향미증진제	
모두 GMP로 승인		적당량
951	아스파탐	0,075
	산도조절제	
모두 GMP로 승인		적당량
262ii	이초산나트륨, 이초산수소나트륨	0,1
334	L-주석산	0,01
335i	모노소듐타트레이트	0,01 (주석산으로)
335ii	L-주석산나트륨	0,01 (주석산으로)
336i	칼륨산타르타르산, 모노포타슘타트레이트	0,01 (주석산으로)
336ii	중성칼륨타르트레이트, 디포타슘타트레이트	0,01 (주석산으로)
337	주석산칼륨나트륨	0,01 (주석산으로)
338	인산, 오르토인산	0,5 (P_2O_5로)
339i	제일인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
339iii	제삼인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
340iii	제삼인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
341i	인산일칼슘, 일염기성인산칼슘, 모노칼슘오르토인산염	0,5 (P_2O_5로)
341ii	인산이칼슘, 이염기성인산칼슘, 제이인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
341iii	인산삼칼슘, 제삼인산칼슘, 오르토인산삼칼슘	0,5 (P_2O_5로)
160ai	제일인산암모늄, 인산일암모늄, 일염기성 인산암모늄, 오르토인산모노암모늄	0,5 (P_2O_5로)
160aii	제이인산암모늄, 인산이암모늄, 오르토인산이암모늄	0,5 (P_2O_5로)
343ii	제이인산마그네슘, 오르토인산마그네슘, 오르토인산수소마그네슘	0,5 (P_2O_5로)
343iii	제삼인산마그네슘, 인산삼마그네슘, 오르토인산삼마그네슘	0,5 (P_2O_5로)
355	아디프산	0,3
450i	산성피로인산나트륨, 피로인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
450iii	이인산사나트륨, 피로인산사나트륨	0,5 (P_2O_5로)
450v	이인산사칼륨, 중성피로인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
450vi	인산이칼슘, 피로인산이칼슘, 이인산이칼슘	0,5 (P_2O_5로)
451i	펜타나트륨트리포스페이트, 나트륨트리폴리포스페이트, 삼인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
451ii	삼인산오칼륨, 삼인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
452i	테트라폴리인산나트륨, 메타인산나트륨, 육메타인산나트륨, 그레이엄염	0,5 (P_2O_5로)
452ii	폴리인산칼륨, 메타인산칼륨, 폴리메타인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
452iv	폴리인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)

INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g
452v	폴리인삼안모늄	0,5 (P_2O_5로)
금속조절제		
모두 GMP로 승인		적당량
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	이.디.티.에이.칼슘이나트륨에 0,01
386	이.디.티.에이.이나트륨	이.디.티.에이.이나트륨에 0,01

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제25호(2005년 2월 15일)

(2005년 2월 16일 브라질 연방정부 관보 31호 발행)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2000년 12월 22일 부령 제593호 제111조 I, "b" §1을 고려하여 2005년 2월 10일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2000년 12월 22일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

인류의 건강에 대한 위험을 최소화하기 위해 식품첨가물에 대한 기술규정을 수립하는 것이 필수적임을 고려한다.

첨가물 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 최소의 수준과 특정 식품으로 제한되어야 함을 고려한다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 본 결의안의 부록에 포함된 '식품유형 21. 가공용 전처리 원료 – 하위범주: 콩 기반 무알코올음료에 대한 기능 및 최대허용량을 설정하는 식품첨가물의 사용을 승인하는 기술규정'을 승인한다.

제2조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반에 해당하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 조항에 따라 처벌받는다.

제3조. 이에 반대되는 조항, 특히 CNNPA 결의안 제03/77호는 폐지한다.

제4조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

식품유형 21. 가공용 전처리 원료

하위범주 21.1. 콩 기반 무알코올음료

INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100mL
21.1 콩 기반 무알코올음료		
	산미료	
모두 GMP로 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
338	인산	0,7 (P_2O_5로)
355	아디프산	0,2
	소포제	
모두 GMP로 승인		적당량
900	규소수지	0,001
	산화방지제	
모두 GMP로 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	0,01
305	L-아스코빌스테아레이트	0,01
307	α-토코페롤	0,05 (지방 함량으로)
310	몰식자산프로필	0,01 (지방 함량으로)
319	터셔리부틸히드로퀴논, TBHQ	0,02 (지방 함량으로)
320	부틸히드록시아니솔, BHA	0,01 (지방 함량으로)
321	디부틸히드록시톨루엔, BHT	0,01 (지방 함량으로)
	착향료	
모두 GMP로 승인		적당량
	보존료	
모두 GMP로 승인		적당량
200	소브산	0,08
201	소브산나트륨	0,08 (소빈산으로)
202	소브산칼륨	0,08 (소빈산으로)
203	소브산칼슘	0,08 (소빈산으로)
210	안식향산	0,05
211	안식향산나트륨	0,05 (소빈산으로)
212	안식향산산칼륨	0,05 (소빈산으로)
213	안식향산칼슘	0,05 (소빈산으로)
218	파라옥시안식향산메틸, 메틸파라벤	0,03
219	파라옥시안식향산메틸나트륨, 나트륨메틸파라벤	0,03
220	이산화황	0,004
221	아황산나트륨	0,004 (SO_2로)
222	아황산수소나트륨	0,004 (SO_2로)

INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100mL
223	메타중아황산나트륨	0,004 (SO_2로)
224	메타중아황산칼륨	0,004 (SO_2로)
225	아황산칼륨	0,004 (SO_2로)
226	아황산칼슘	0,004 (SO_2로)
227	중아황산칼슘, 아황산칼슘	0,004 (SO_2로)
228	아황산칼륨	0,004 (SO_2로)
색소		
100i	심황색소	0,01 (심황색소로)
101i	리보플라빈, 커큐민	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
102	식용색소황색제4호	0,01
104	퀴놀린옐로우	0,01
110	식용색소황색제5호	0,01
120	카르민, 코키닐, 카르민산	0,01
122	아조루빈	0,005
123	식용색소적색제2호, 보르도S	0,005
124	식용색소적색제102호	0,005
127	식용색소적색제3호	0,001
129	식용색소적색제40호	0,01
131	파텐트 블루 V	0,005
132	식용색소청색제2호	0,01
133	식용색소청색제1호	0,01
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	동클로로필	적당량
141ii	동클로로필린나트륨	적당량
143	식용색소녹색제3호	0,005
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
151	브릴리언트블랙, 블랙PN	0,01
155	브라운 HT	0,005
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160aiii	β-카로틴 (브라케스리아 트리스포라) (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)	0,05
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,005 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160d	라이코펜	0,01

INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100mL
160e	β-아포-8′-카로티날	0,01
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,01
161b	루테인	0,01
162	비트레드, 베타닌	적당량
163i	안토시아닌	적당량
171	이산화티타늄	적당량
유화제		
모두 GMP로 승인		적당량
481i	스테아릴젖산나트륨	0,1
482i	스테아릴젖산칼슘	0,1
491	소르비탄모노스테아레이트	0,15
492	소르비탄트리스테아레이트	0,15
495	소르비탄모노팔미테이트	0,15
증점제		
모두 GMP로 승인		적당량
발포제		
모두 GMP로 승인		적당량
999	퀼라야추출물	0,02
안정제		
모두 GMP로 승인		적당량
339i	제일인산나트륨	0,10 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	0,10 (P_2O_5로)
339iii	제삼인산나트륨	0,10 (P_2O_5로)
340i	인산일칼륨, 일인산칼륨	0,10 (P_2O_5로)
340ii	인산수소이칼륨, 일인산이칼륨	0,10 (P_2O_5로)
405	알긴산프로필렌글리콜	0,3
444	자당초산이소낙산에스테르, SAIB	0,03
445ii	에스테르검	0,01
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,04
473	자당지방산에스테르	0,1
480	설포호박산디옥틸나트륨, DSS	0,001
481i	스테아릴젖산나트륨	0,10
482	스테아릴젖산칼슘	0,10
491	소르비탄모노스테아레이트	0,15
492	소르비탄트리스테아레이트	0,15
495	소르비탄모노팔미테이트	0,15
향미증진제		
모두 GMP로 승인		적당량
951	아스파탐	0,03
산도조절제		
모두 GMP로 승인		적당량

INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100mL
335i	모노소듐타트레이트	0,5 (주석산으로)
335ii	L-주석산나트륨	0,5 (주석산으로)
336i	모노포타슘타트레이트	0,5 (주석산으로)
336ii	디포타슘타트레이트	0,5 (주석산으로)
337	주석산칼륨나트륨	0,5 (주석산으로)
339i	제일인산나트륨	0,07 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	0,07 (P_2O_5로)
340i	인산일칼륨, 일인산칼륨	0,07 (P_2O_5로)
340ii	인산수소이칼륨, 일인산이칼륨	0,07 (P_2O_5로)
341iii	인산삼칼슘, 제삼인산칼슘, 오르토인산삼칼슘	0,07 (P_2O_5로)
습윤제		
모두 GMP로 승인		적당량
금속조절제		
모두 GMP로 승인		적당량
338	인산, 오르토인산	0,07 (P_2O_5로)
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0,0035
386	이.디.티.에이.이나트륨	0,0035
452i	헥사메타인산나트륨, 폴리인산나트륨	0,07 (P_2O_5로)

콩 기반 액상 제제

즉석 음료 제품에 대해 설정된 첨가물의 기능과 한도의 최대치를 기준으로 바로 섭취가 가능한 콩 기반 음료에 대해서 동일한 기능을 하는 첨가물이 허용된다.

콩 기반 음료 제조용 분말

바로 섭취가 가능한 제품에 대해 설정된 첨가물의 기능과 한도의 최대치를 기준으로 바로 섭취가 가능한 콩 기반 음료 베이스에 대해서, 보존료를 제외하고, 동일한 기능을 하는 첨가물이 허용된다. 또한 바로 섭취가 가능한 식품에 정해진 한도를 넘지 않는 양의 습윤제, 고결방지제의 사용을 허용하며, 아래는 해당 내용이다.

습윤방지제/고결방지제		
모두 GMP로 승인		적당량
341iii	인산삼칼슘, 제삼인산칼슘, 오르토인산삼칼슘	0,07 (P_2O_5로)
습윤제		
480	설포호박산디옥틸나트륨	0,001

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제248호(2005년 9월 13일)

(2005년 9월 14일 브라질 연방정부 관보 177호 발행)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2000년 12월 22일 부령 제593호 제111조 I, "b" §1을 고려하여 2005년 8월 29일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2000년 8월 25일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다.

보조제의 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건과 최저의 수준에서 특정 식품으로 제한되어야 함을 고려한다.

문제가 되는 물질은 국제식품규격위원회에서 채택한 기술 보조제 목록에 열거되어 있음을 고려한다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 본 결의안의 부록에 포함된 식품유형 2 - 유지에 대한 기능을 설정하는 기술적 보조제의 사용에 대한 기술규정을 승인한다.

제2조. 기술적 보조제는 GMP나 GAP의 대체물로 사용되어서는 안 된다.

제3조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반에 해당하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 조항에 따라 처벌받는다.

제4조. 이에 반대되는 조항, 특히 CNNPA 결의안 제02/76호는 폐지한다.

제5조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

유지의 기능, 최대허용량 및 사용조건에 대한 승인된 기술규정

(2021년 2월 10일 결의안 제466호에서 제공한 문구, 2021년 2월 26일 브라질 연방정부 관보 38호에서 재발행)

식품유형 02. 유지

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량	비고
탈취제	330	구연산	적당량	–
	338	인산	적당량	–
	513	황산	적당량	–
	270	젖산	적당량	–
청징제/여과제	558	벤토나이트	적당량	
	153	식물성활성탄	적당량	
	460ii	분말셀룰로스	적당량	정제 유지에 대한 사용 제한
	553i	규산마그네슘(합성)	적당량	–
	551	실리카겔	적당량	–
	551	비결정성 실리카	적당량	–
	551	이산화규소	적당량	–
	–	규조토	적당량	–
	–	청징토	적당량	–
	524	수산화나트륨	적당량	–
	500i	탄산나트륨	적당량	–
촉매	–	메톡사이드나트륨	적당량	–
	–	크롬, 망간 및 산화구리 기반 혼합물	적당량	–
	–	니켈	적당량	–
	–	백금, 금 및 팔라듐 기반 혼합물	적당량	–
이온 교환 수지, 멤브레인 및 분자체	–	이온 교환 수지, 멤브레인 및 분자체	적당량	–
추진용 가스	290	이산화탄소	적당량	–
	941	질소	적당량	–
	942	아산화질소	적당량	–
계면활성제	487	라우릴황산나트륨	적당량	–

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제286호(2005년 9월 28일)

(2005년 9월 29일 브라질 연방정부 관보 188호 발행)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2000년 12월 22일 부령 제593호 제111조 I, "b" §1을 고려하여 2005년 8월 26일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2000년 8월 25일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다.

보조제의 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건과 최저의 수준에서 특정 식품으로 제한되어야 함을 고려한다.

문제가 되는 물질은 국제식품규격위원회에서 채택한 기술 보조제 목록에 열거되어 있음을 고려한다.

산업 제조 기술의 관점에서 알코올음료에 대한 기술적 보조제의 사용은 농림부 관할기관의 기술 평가 및 승인에 달려있으며, 그 사용은 현행법에 설정된 매개변수의 틀에 따라 결정됨을 고려한다.

2005년 4월 6일 브라질 연방정부 관보 제26호에서 공개 협의된 표현을 고려한다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 본 결의안의 부록에 포함된 식품 하위범주: 알코올음료에 대한 기능을 설정하는 기술적 보조제의 사용에 대한 기술규정을 승인한다.

단일 단락. 본 결의안의 부록에 포함된 '일반적인 알코올음료'를 언급하는 조항은 와인에 적용되지 않는다. (2017년 11월 4일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제123호에 포함)

제2조. 기술적 보조제는 GMP나 GAP의 대체물로 사용되어서는 안 된다.

제3조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반에 해당하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 조항에 따라 처벌받는다.

제4조. 이에 반대되는 조항, 특히 CNNPA 결의안 05/67 및 24.72와 CNS/MS 결의안 04/88의 부록 VII에 포함된 문제의 식품 하위범주에 대한 특정 항목은 폐지한다.

제5조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록
16.0 알코올음료에 대한 기술규정

1. 식품유형 하위범주 알코올음료에 대한 기술규정

기능	물질	식품유형
청징제/여과제	탈수 달걀알부민	일반 주류
	석영 모래	사탕수수 발효 주정/카샤사(cachaça)
	벤토나이트	일반 주류
	활성탄	일반 주류
	카제인, 카제인칼슘염, 카제인칼륨	일반 주류
	셀룰로오스	일반 주류
	이산화규소, 실리카	일반 주류
	젤라틴	일반 주류
	펄라이트	머스트(must) 및 일반 주류
	폴리비닐폴리피로리돈	일반 주류
	규조토	일반 주류
효모 영양소	탄산암모늄	–
	염화암모늄	일반 주류(와인 제외)
	제일인산암모늄, 인산이수소암모늄	일반 주류
	제이인산암모늄	일반 주류(와인 제외)
	황산암모늄	일반 주류(와인 제외)
	황산망가니즈	일반 주류
	황산마그네슘	일반 주류
	황산아연	일반 주류(와인 제외)
	티아민(비타민B1)	–
생물학적 효모	유산균 오에노코커스 오에니	머스트(must) 및 일반 주류
	효모 사카로미세스	머스트(must) 및 일반 주류
	효모 쉬조사카로미세스 폼베	머스트(must) 및 일반 주류
이온 교환 수지	이온 교환 수지 및 수지 재생 제품	일반 주류
항균제	황산	사탕수수 발효 주정/카샤사(cachaça)
	이산화황 및 유황염	머스트(must)
추진용 가스, 포장가스	이산화탄소	일반 주류
	질소	일반 주류

2. 와인에 중타르타르산칼륨(또는 주석산칼륨)을 사용하면 주석산염의 결정화 및 침전을 촉진할 수 있다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2호(2007년 1월 15일)

(2007년 1월 17일 브라질 연방정부 관보 12호 발행)

참고: 2007년 3월 26일 결의안 RE 제21호는 2007년 3월 28일 브라질 연방정부 관보 60호에서 2007년 3월 26일 결의안 제22호로 수정되었으며, 2007년 1월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2호를 완전히 준수하기 위해 날짜를 2007년 7월 17일로 설정했다.

브라질국립보건감시국 이사회에서는 2005년 6월 30일 대통령령과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제16조 III항 및 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2006년 8월 21일에 개최된 회의에서 결정한 대로 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다.

첨가물 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건과 최소의 수준에서 제한되어야 함을 고려한다.

식품에 착향료 첨가물 사용에 관한 규정을 업데이트할 필요가 있음을 고려한다.

식품첨가물(2006년 GMC 결의안 제10호)과 관련하여 남미공동시장(MERCOSUR)에서 합의된 문서를 기반으로 국가 법령을 호환할 수 있게 만드는 것의 중요성을 고려한다. 기술규정의 합의가 아순시온 조약의 규정을 준수하면서 현행 국가별 규정의 차이를 발생시키는 장애물을 제거하는 경향이 있음을 고려한다.

이 기술규정이 남미공동시장(MERCOSUR) 당사국의 요청을 반영한다는 점을 고려한다.

브라질국립보건감시국 이사회의 다음 결의안을 국민 투표로 채택하고, 그 공시를 결정한다:

제1조. 본 결의안의 부록으로 나오는 '착향료에 관한 기술규정'을 승인한다.

제2조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 조항에 따라 처벌받는다.

제3조. 이에 반대되는 조항, 특히 1999년 5월 14일 결의안 제104호는 폐지한다.

제4조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록
착향료에 대한 기술규정

1. 적용 범위

이 기술규정은 남미공동시장(MERCOSUR) 당사국의 영토에서 생산 및 판매되는 착향료 첨가물, 당사국 간의 무역 및 지역 외 수입에 적용된다.

다음은 이 기술규정에서 제외한다:

a) 단맛, 짠맛, 또는 신맛만을 내는 물질

b) 가공, 재구성 여부와 관계없이 소비되는 악취 및/또는 풍미를 가진 식품 및 제품

c) 고유의 향미 특성을 가진 동식물이 원료가 되는 재료(착향료의 공급원으로 독점적으로 사용되지 않는 경우)

2. 정의 및 분류

2.1 착향료

음식의 향 및/또는 풍미를 부여하거나 강화할 수 있는 냄새 및/또는 풍미 특성을 갖는 물질 혹은 물질의 혼합물이다.

이 기술규정의 목적을 위해 착향료는 천연 또는 합성으로 분류된다.

다음 용어는 동의어로 간주한다:

언어	
포르투갈어	스페인어
착향료(Aromatizante/Aroma)	Aromatizante/ Saborizante Aromatizante Sabor Aroma
에센셜 오일(Óleos Essenciais)	Aceite Esencial Esencia Esencia Natural

2.2 천연 착향료

천연 착향료의 원료에서 물리적, 미생물학적 또는 효소적인 방법으로 독점적으로 얻는다. 천연 착향료의 원료는 자연 상태나 적절한 처리 후(예: 로스팅, 요리, 발효, 농축, 효소 처리 등) 냄새 및/또는 풍미 물질을 함유하고 인간이 섭취할 수 있는 동물성 또는 식물성 제품으로 이해된다.

천연 착향료는 아래 항목으로 구성된다:

2.2.1 에센셜 오일

물리적 공정(수증기 증류, 감압 증류 또는 기타 적절한 방법)으로 얻은 식물 원료의 휘발성 제품이다.

에센셜 오일은 단독으로 혹은 서로 혼합되어 정류되거나, 탈테르펜(deterpened)되거나, 농축될 수 있다. 정류된 제품은 특정 성분을 농축하기 위해 분별 증류 공정을 거친 것이다. 농축된 것은 부분적으로 탈테르펜된 것이다. 탈테르펜된 것은 거의 모든 테르펜이 제거된 것이다.

2.2.2 추출물

허용된 용매를 사용하여 동물, 식물, 미생물이 원료인 제품에서 냉기나 열을 소모해 얻은 제품이다. 각각의 천연 제품에 해당하는 휘발성 및 고정 사피도(sapid)-방향족의 원리를 포함해야 한다.

다음과 같이 표현될 수 있다:

2.2.2.1 액체 추출물

용매를 제거하거나 부분적으로 제거하지 않고 얻은 것

2.2.2.2 건조 추출물

용매를 제거하여 얻은 것

다음과 같이 세분화한다:

a) 콘크리트: 신선한 채소의 추출을 진행할 때

b) 레지노이드: 말린 채소나 밤, 올레오레진 또는 올레오고마레진의 추출에서 나오는 경우

c) 절대 정제: 에탄올에 용해하고 냉각하여 냉간 여과하여 에탄올을 제거해서 건조 추출물에서 추출한 경우

2.2.3 밤, 올레오레진 또는 올레오고마레진

특정 식물 종의 자유 또는 유발 삼출을 통해 얻은 제품이다.

2.2.4 분리된 천연 착향료

천연 착향료의 원료 또는 천연 착향료에서 물리적, 미생물학적 또는 효소적인 과정에 의해 얻은 화학적으로 정의된 물질이다. 다음 양이온: H^+(수소), Na^+(나트륨), K^+(칼륨), Ca^{++}(칼슘) 및 Fe^{+++}(철) 및 음이온: Cl^-(염화물), $SO_4^=$(황산염), $CO_3^=$(탄산염)을 가진 천연 물질의 염이 포함된다.

2.3 합성 착향료

화학 공정을 통해 얻은 화학적으로 정의된 화합물이다. 합성 착향료는 다음과 같은 항목으로 구성된다:

2.3.1 천연과 동일한 향료

합성에 의해 얻은 화학적으로 정의된 물질과 동물, 식물, 미생물의 원료로부터 화학 공정에 의해 분리된 것으로 앞서 언급한 천연 원료(가공 여부)에 존재하는 물질과 동일한 화학 구조를 갖는 것으로 정의된다. 다음 양이온: H^+(수소), Na^+(나트륨), K^+(칼륨), Ca^{++}(칼슘)

및 Fe^{+++}(철) 및 음이온: Cl^{-}(염화물), $SO_4^{=}$(황산염), $CO_3^{=}$(탄산염)을 가진 천연염과 동일한 물질의 염이 포함된다.

2.3.2 인공 착향료

동물성, 식물성, 또는 미생물 원료의 제품에서는 아직 추출되지 않은 합성을 통해 얻은 화합물로, 1차 상태로 사용되거나 식용으로 준비된다.

2.4 합성 착향료

착향료는 성분의 수와 향미 종류와 관계없이 혼합할 수 있다.

그 결과는 다음과 같이 고려된다:

a) 천연, 천연 착향료의 혼합물에서 파생된 경우

b) 천연과 동일한 착향료, 천연 착향료를 첨가하거나 첨가하지 않은 천연 착향료와 동일한 착향료의 혼합물에서 파생된 경우

c) 인공, 적어도 하나가 인공 착향료의 혼합물에서 파생된 경우

2.5 반응/변환 착향료

식품의 조리와 같은 가열로 얻어지는 제품으로, 식품, 식품 성분, 성분의 혼합물인 원료로부터 적어도 하나는 아민 질소를 함유하고 다른 하나는 환원당으로, 그 자체로 향미 특성을 가질 수도 있고 그렇지 않을 수도 있다.

2.5.1 반응/변환 착향료는 다음 원료를 공동 가공하여 생산한다.

a) 단백질 질소 공급원:

- 단백질 질소 함유 식품(육류, 가금류, 달걀, 유제품, 생선, 해산물, 곡물, 채소, 과일, 효모) 및 그 파생물
- 위에서 언급한 제품의 가수분해물, 자가분해 효모, 펩타이드, 아미노산 및/또는 그들의 염

b) 탄수화물 공급원:

- 탄수화물(곡물, 채소 및 과일) 및 그 파생물을 함유한 식품
- 단당류, 이당류 및 다당류(설탕, 덱스트린, 전분 및 식용 껌)
- 위에서 언급한 제품의 가수분해물

2.5.2 다음 물질 중 하나 이상이 추가될 수 있다.

a) 지질 또는 지방산의 공급원:

- 유지를 함유한 식품
- 동식물 원료의 식용유지
- 수소화, 에스테르 교환 및/또는 분별 유지
- 위에서 언급한 제품의 가수분해물

b) 조미료

c) 보조물질

– 아세트산 및 그 나트륨, 칼륨, 칼슘 및 암모늄염

– 아스코브산 및 그 나트륨, 칼륨, 칼슘, 마그네슘 및 암모늄염

– 구연산 및 그 나트륨, 칼륨, 칼슘, 마그네슘 및 암모늄염

– 염산 및 그 나트륨, 칼륨, 칼슘 및 암모늄염

– 인산 및 그 나트륨, 칼륨, 칼슘 및 암모늄염

– 푸마르산 및 그 나트륨, 칼륨, 칼슘 및 암모늄염

– 구아닐산 및 그 나트륨, 칼륨 및 칼슘염

– 이노신산 및 그 나트륨, 칼륨 및 칼슘염

– 젖산 및 그 나트륨, 칼륨, 칼슘, 마그네슘 및 암모늄염

– 말산 및 그 나트륨, 칼륨, 칼슘 및 암모늄염

– 숙신산 및 그 나트륨, 칼륨, 칼슘 및 암모늄염

– 황산 및 그 나트륨, 칼륨, 칼슘 및 암모늄염

– 타르타르산 및 그 나트륨, 칼륨, 칼슘 및 암모늄염

– pH조절제로서 산, 염기 및 염

– 물

– 허브, 향신료 및 그 추출물

– 나트륨, 칼륨, 칼슘 및 수산화암모늄

– 이노시톨

– 레시틴

– 소포제로 폴리메틸실록산(반응에 간섭하지 않음)

– 나트륨, 칼륨 및 암모늄 황화물, 하이드로설파이드 및 폴리설파이드

– 티아민 및 그 염산염

d) 해당 규정의 항목 6에 나열된 착향료 제조에 허용되는 기타 물질은 처리가 완료된 후 추가해야 한다.

2.5.3 처리 조건

a) 반응 혼합물 온도는 180℃를 초과해서는 안 된다.

b) 시간은 180℃에서 15분을 초과해서는 안 되며, 낮은 온도에서는 그에 비례해 시간이 더 길어진다.

c) pH값은 8보다 높아서는 안 된다.

2.5.4 반응/변환 착향료는 다음과 같이 분류된다:

a) 천연 – 원료 및/또는 천연 성분에서 독점적으로 얻은 경우

b) 합성 – 적어도 하나의 원료 및/또는 합성 성분이 제조에 사용되는 경우

2.6 훈연 착향료

음식에 훈제 향을 입히는 데 사용하는 농축 제제이다. 다음 프로세스 중 하나 이상에서 생성된다:

2.6.1 가공되지 않은 나무, 나무 껍질 및 가지를 제어 연소한다; 300~800℃의 온도에서 건식 증류한다; 300~500℃의 온도에서 다음 종의 재가열된 수증기로 끈다.

– 네군도단풍(Acer negundo L.)

– 백자작나무(Roth pendulous birch)

– 백자작나무(Betula pubescens Ehrh.)

– 유럽 서어나무 L(Carpinus betulus L)

– 카리야 호브타(Karya Hovta(Mill.) Koch(C. alba L. Nutt.))

– 유럽 밤나무(Castanea sativa Mill)

– 유칼립투스 종(Eucalyptus sp.)

– 미국 너도밤나무(Fagus grandifolia Ehrh)

– 유럽 너도밤나무(Fagus sylvatica L.)

– 구주물푸레(The higher ash L.)

– 호두나무(Juglans regia L.)

– 사과나무(Malus pumila Mill.)

– 메스키트 관목(Prosopis juliflora DC., P. velutenia)

– 양벚나무(Prunus avium L.)

– 참나무 알바(Quercus alba L.)

– 월계수(Quercus ilex L.)

– 로브 참나무(Q. pedunculata Ehrh.)

– 감탕나무과 식물(Rhamnus frangula L.)

– 아까시나무(Robinia pseudoacacia L.)

– 노랑미시건느룹나무, 레드느룹양덕사초(Yellow Elm Mich. Red Elm Muhlenb)

2.6.1.1 아로마 허브와 향신료뿐만 아니라 소나무 가지, 가시 및 열매도 포함될 수 있다.

2.6.1.2 처리 방법이 무엇이든 간에 사피도-방향족 특성을 갖는 분획은 분획 응축으로 분리되어야 한다.

2.6.2 중요한 방향족 성분을 분리하기 위해 항목 2.6.1에 명시된 절차 후에 얻은 분획을 분리하는 기술을 적용한다.

2.6.3 화학적으로 정의된 방향족 물질의 혼합

2.6.4 천연 또는 합성 착향료를 원료 및/또는 제조 공정의 특성에 따라 분류하며, 이에 따라 본 규정에 제공된 정의 및 분류를 적용한다.

3. 지정

3.1 2.2.1, 2.2.2 및 2.2.3에 따라 분류되는 경우 착향료는 그 분류에 의해 지정된다.

3.2 2.2.4, 2.3.1 및 2.3.2에 따라 분류될 때 향은 일반명 또는 학명으로 지정된다.

3.3. 2.4(a)에 따라 분류되는 경우 착향료는 "...의 천연 착향료"로 지정된다.

3.4 2.4(b)에 따라 분류되는 경우 착향료는 "천연 착향료와 동일한 착향료"로 지정된다.

3.5 2.4(c)에 따라 분류되는 경우 착향료는 "인공 착향료..."로 지정된다.

3.6 2.5에 따라 분류되는 경우 반응/변환 착향료는 사용된 성분에 따라 "...의 천연 착향료", "...의 천연 착향료와 동일한 착향료", "...의 인공 착향료"로 지정된다.

3.7 2.6에 따라 분류되는 경우 훈연제는 사용된 재료 및/또는 정교화 과정에 따라 "천연 훈연제", "동일한 훈연제", "인공 훈연제"로 지정된다.

3.8 항목 3.3에서 3.6까지 고려된 착향료가 식품 향미를 갖거나 정의된 향미가 없는 경우, 상표명 또는 제조업체가 결정한 다른 명칭으로 지정할 수 있다.

4. 표현 형식

착향료는 다음과 같은 형태를 취할 수 있다.

a) 고체(분말, 과립, 정제)

b) 액체(용액, 에멀젼)

c) 페이스트리

5. 승인된 착향료

5.1 기본 목록

5.1.1 기준 또는 참조 목록은 JECFA, EU(CoE), FDA 또는 FEMA 중 최소 하나의 기관에서 사용 승인을 받은 모든 착향료 성분의 목록이다.

5.1.2 승인된 참고 문헌

조제에 사용되는 승인된 착향료 및 허용된 물질은 최소한 다음과 같은 서지 출처로 인정되는 일반 식품 및/또는 특히 착향료와 관련하여 결정된 식별 및 순도 요건 및 기타 사양을 충족해야 한다.

- CAS – "Chemical Abstracts Service", American Chemical Society, Washington, D.C.
- EFSA – 유럽 식품 안전청
- FAO/WHO 코덱스 식품 규격 표준

- 당사국의 국가 약전
- FCC – 식품화학물질규정집(food chemical codex), National Academy Press, 워싱턴 D.C.
- FEMA – 미국 전문가 패널의 착향료 및 추출물 제조업체 협회, 워싱턴 D.C.
- FENAROLI – "착향료 성분 핸드북", CRC Publishing Co., Boca Raton, FL.
- IOFI – 풍미 산업의 국제기구, "착향료 산업의 실행 규범"
- JECFA – 식품첨가물에 대한 FAO/WHO 세계보건기구 합동식품첨가물전문가위원회에서 수행한 평가 요약
- Steffen Arctander. "향수 및 착향료 화학물질", 1994, Allured Publishing. 공동, 미국
- Steffen Arctander. "착향료 및 착향료 재료 천연 기원", 1994, Allured Publishing. 공동, 미국
- 머크 지수
- TNO – 영양 및 식품 연구소, 네덜란드, 식품 정성 및 정량의 휘발성 화합물 – 데이터
- 미국 연방 규정 코드 – CFR / 식품의약국 – FDA

5.2 지역 원산지의 식물 종

5.2.1 아래에 나열된 지역이 원산지인 식물 종과 향미 활성 성분은 항목 8 및 9에 포함된 제한과 함께 기본 목록에 포함된 것으로 간주된다:

a) 칼라파떼(Michay) – Berberis buxifolia Lam, Berberis heterophylla Juss, Berberis darwinii Hook.

b) 칸찰라과 – Centarium cachanlahuen (Moll) Robinson

c) 카르케야 – Baccharis articulata (Lamarck) Pers. Baccharis crispa Sprengel

d) 인카우요 – Lippia integrifolia (Griseb) Hieron

e) 루세라 – Pluchea sagittalis (Lamarck) Cabrera

f) 마퀴베리 – Aristotelia chilensis (Molina) Stuntnz (sinônimo: Aristotelia macqui L'Herit)

g) 마르셀러 – Achyrocline satureioides (Lamarck) D.C.

h) 페페리나 – Minthostachsys mollis (H.B.) Gris

i) 폴레오 – Lippia turbinata Griseb

j) 비라-비라 – Gnaphalium cheiranthifolium Lam

k) 지중해청미래덩굴 – Smilax campestris Gris

5.2.2 지역 원산지 식물 종의 목록 업데이트 기준

5.2.2.1 해당 규정의 목적을 위해 지역 원산지의 식물 종에 대해 다음 범주가 채택된다.

N1. 과일과 채소 또는 그 일부가 음식처럼 섭취된다. 이 경우 일반적인 소비 조건에서 사용되는 부분에는 제한이 없다.

N2. 식품에 일반적으로 첨가되는 허브, 향신료 및 조미료를 포함한 식물 및/또는 그

일부이다. 소량의 경우 완제품의 일부 활성 성분이 제한될 수 있으므로 사용이 허용되는 것으로 간주한다.

N3. 심각한 부작용의 증거가 없는 오랜 소비 역사로 인해 일시적으로 특정 음료 및 식품에 사용하기 위해 전통적인 형태로 허용되는 식물 및/또는 그 일부이다. 이 경우, 이용 가능한 정보는 잠재적인 장기 독성을 적절하게 결정하기에 충분하지 않다. 이 범주에서 특정 착향료의 사용은 완제품에 제한이 있는 활성 성분의 존재로 인해 제한될 수 있다.

N4. 현재 착향료로 사용 중이지만 정보가 충분하지 않아 N1, N2, N3 범주로 분류할 수 없는 식물 및/또는 그 일부

5.2.2.2 지역 원산지 식물종 평가를 위한 기본 요건

a) N1, N2 – 추가 요구사항 없이 기본 목록에 통합된다.

b) N3 – 당사국의 권한 있는 당국의 보안 평가 및 승인 후 다음 요구사항을 충족하는 것 외에도 기본 목록에 임시로 통합된다.

- 대중적인 이름(들), 식물의 일부 및 사용 준비 방법을 고려해 음료 및 식품 제조에 오랜 사용 이력이 있어야 한다.
- 참조 식물 표본 목록에 있어야 하며 종과 그 변종에 대해서 명백한 식물 식별이 가능해야 함
- 사용은 본 결의안 8항에 규정된 완제품의 활성 원칙의 제한에 따라야 한다.
- 다음을 통해 안전성을 입증하기 위해 다음과 같은 평가 연구가 수행될 때까지 "일시적"인 상태가 계속된다.
  - 주요 성분의 약리학적 및 식물화학적 연구, 독성 활성 성분의 결정 및 분석 방법론
  - 급성 영향 독성 연구 및 만성 효과를 평가하기 위한 장기 연구가 필요함을 입증할 수 있는 단기 연구

c) N4 – 기본 목록으로의 통합은 항목 5.1.1의 조항을 충족하는 경우에만 허용되며, ID 및 품질에 대한 정보를 얻을 때까지 사용이 허용되지 않는다.

- 참조 식물 표본 목록에 있어야 하며 종과 그 변종에 대해서 명백한 식물 식별이 가능해야 함
- 주요 성분의 약리학적 및 식물화학적 연구, 독성 활성 성분의 결정 및 분석 방법론, 급성 및 만성 영향에 대한 독성학적 연구

6. 착향료 제조에 허용되는 물질

6.1 희석제 및 운반제는 식품에 농축된 착향료의 결합 및 분산을 촉진하는 데 필요한 균일성과 희석을 유지하는 데 사용된다. 일부 운반제는 저장 중 증발 및 변화로부터 보호하기 위해 착향료를 캡슐화하는 데 사용할 수 있다.

- 빙초산
- 알긴산
- 젖산

- 한천
- 벤질알코올
- 에틸알코올
- 이소프로필 알코올
- 알긴산프로필렌글리콜
- 알긴산나트륨, 알긴산칼륨, 알긴산암모늄, 알긴산칼슘
- β-시클로덱스트린
- 탄산칼슘
- 탄산마그네슘
- 결정셀룰로스
- 칸델릴라왁스
- 밀납
- 카나우바왁스
- 구연산트리에틸
- 덱스트린
- 포도당
- 프로필렌글리콜지방산에스테르
- 소르비탄지방산에스테르
- C6-C18 포화 지방산의 자당에스테르
- 디에틸렌글리콜모노에틸에테르
- 에틸셀룰로스
- 인산이나트륨
- 인산삼칼슘
- 과당
- 젤라틴
- 글리세린
- 글루코스
- 트라가칸스검
- 아라비아검
- 카라야검
- 다마르검
- 에스테르검
- 구아검
- 자타이검(메뚜기)
- 잔탄검 에틸 락테이트
- 락토스

- 레티신류
- 말토덱스트린
- 만니톨
- 메틸셀룰로스
- 글리세릴모노스테아레이트, 글리세릴디아세테이트 (다이아세틴), 글리세릴트라이아세트산 (트라이아세틴)
- 제일인산칼슘, 제이인산칼슘, 제삼인산칼슘
- C6-C18 포화 지방산의 글리세릴 모노에스테르, 디에스테르, 트리에스테르
- 펙틴
- 폴리소르베이트 20/40/60/65/80
- 프로필렌글리콜
- 엘레미수지
- 수크로스
- 카르복시메틸셀룰로오스 나트륨염
- 실리카 (이산화규소, 실리카겔)
- 규산칼슘
- D-소비톨
- 수크로글리세라이드 토코페롤(합성 및 천연)
- 트리뷰티린
- 글리세릴트리프로파노에이트
- 자일리톨

6.2 산화방지제

INS	식품첨가물명
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인	
304	아스코빌팔미테이트
305	L-아스코빌스테아레이트
310	몰식자산프로필
314	구아약수지
319	터셔리부틸히드로퀴논
320	부틸히드록시아니솔
321	디부틸히드록시톨루엔
338	인산
384	구연산이소프로필

6.3. 소포제

INS	식품첨가물명
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인	
900a	디메틸폴리실록산, 폴리디메틸실록산

6.4. 금속조절제

INS	식품첨가물명
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인	
334	L-주석산
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨
452i	헥사메타인산나트륨

6.5 보존료

INS	식품첨가물명
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인	
200	소브산
201	소브산나트륨
202	소브산칼륨
203	소브산칼슘
210	안식향산
211	안식향산나트륨
212	안식향산산칼륨
213	안식향산칼슘
216	파라옥시안식향산프로필, 프로필파라벤
218	파라옥시안식향산메틸, 메틸파라벤
220	이산화황
221	아황산나트륨
222	아황산수소나트륨
223	메타중아황산나트륨
224	메타중아황산칼륨
225	아황산칼륨
226	아황산칼슘
227	중아황산칼슘, 아황산칼슘
228	아황산칼륨

6.6 유화제 및 안정제

INS	식품첨가물명
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인	
444	자당초산이소낙산에스테르
452ii	폴리인산칼륨
452iii	폴리인산나트륨칼슘
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르
480	설포호박산디옥틸나트륨
493	소르비탄모노라우레이트
494	소르비탄모노올레이트

6.7 산도조절제

INS	식품첨가물명
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인	
261	초산칼륨
262i	초산나트륨
262ii	이초산나트륨, 이초산수소나트륨

338	인산
339i	제일인산나트륨
339ii	제이인산나트륨
340i	제일인산칼륨
340ii	제이인산칼륨

6.8 향미증진제

INS	식품첨가물명
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인	

6.9 습윤방지제/고결방지제

INS	식품첨가물명
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인	
341i	제일인산칼슘
341ii	제이인산칼슘
341iii	제삼인산칼슘
470i	스테아린산마그네슘

6.10 색소

INS	식품첨가물명
150a	카라멜색소 I
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)

6.11 추출 및 처리 용매

천연 추출물을 얻기 위해 다음 물질을 사용하는 것이 허용된다. 바로 섭취가 가능한 식품에서 이러한 물질 잔류물의 농도는 다음 표에 표시된 값을 초과해서는 안 된다.

추출	최대허용량(mg/kg)
아세트산에틸	10,0
아세톤	2,0
1-뷰탄올	1,0
사이클로헥세인	1,0
다이클로로메테인	0,1
이산화탄소	최대허용량이 지정되지 않음
벤진	1,0
다이뷰틸에테르	2,0
다이에틸에테르	2,0
메틸삼차뷰틸에테르	2,0
부탄온	1,0
헥세인	1,0
이소부탄	1,0
메탄올	10,0
프로판	1,0

추출	최대허용량(mg/kg)
톨루엔	1,0

6.12 착향료에는 식품이 포함될 수 있다.

7. 라벨링

착향료 표시에는 포장 식품 라벨링에 대한 남미공동시장(MERCOSUR)의 기술규정에 명시된 일반 조항과 다음 특정 조항이 적용된다.

7.1 착향료의 이름은 항목 3에 표시된 대로 만들어진다.

7.2 재료 목록에는 남미공동시장(MERCOSUR) 기술규정에 설정된 성분 선언에 대한 일반조항에 따라 착향료 제조에 사용되는 모든 첨가물 및/또는 식품이 포함되어야 한다.

향을 구성하는 각 물질의 이름을 표기할 필요는 없으며, "착향료" 또는 "착향"라는 단어와 함께 지정하면 충분하며, 천연, 천연과 동일한, 또는 인공적이라는 분류를 적절하게 나타내야 한다.

착향료 혼합물을 다룰 때 혼합물에 존재하는 각 착향료의 이름이 나타날 필요는 없다. 일반적으로 표현되는 착향료는 착향료의 진정한 특성(항목 2.4)의 표기와 함께 사용될 수 있다.

산업용으로 의도된 제품의 경우 정보는 상업 문서나 라벨에 나타나야 한다.

7.3 착향료가 생산과정에 사용되는 경우, 사용 지침 및/또는 사용할 착향료의 양은 상업 문서를 통해 만들 수 있다. 식품의 향 성분에 대한 사용 제한이 있는 경우, 이 정보를 라벨에 표시해야 한다.

8. 제한

8.1 착향료 사용 결과로 식품에 존재하는 특정 물질의 최대허용농도

식품첨가물명	최대허용량 (mg/kg)		
	식품	음료	예외 및/또는 특별 제한
아가리스산 (*)	20,0	20,0	알코올음료에서 100mg/kg; 곰팡이 함유 식품에 100mg/kg
알로인 (*)	0,1	0,1	알코올음료에서 50mg/kg
베타아사론 (*)	0,1	0,1	알코올음료에서 1 mg/kg
베르베린 (*)	0,1	0,1	알코올음료에서 10 mg/kg
쿠마린 (*)	2,0	2,0	특정 카라멜에서 10 mg/kg 알코올음료에서 10mg/kg
사이안화수소 (*)	1,0	1,0	누가, 마지팬(marzipan) 및 견과류제품에서 50mg/kg; 알코올음료의 알코올 1mg/%; 심지가 있는 보존처리된 과일에 5 mg/Kg
하이퍼리신 (*)	0,1	0,1	알코올음료에서 2mg/kg; 제과제품에서 1 mg/kg
풀레곤 (*)	25,0	100,0	박하 맛 음료에서 250 mg/kg;

식품첨가물명	최대허용량 (mg/kg)		
	식품	음료	예외 및/또는 특별 제한
			박하 맛 제과제품에서 350 mg/kg
쿼사인	5,0	5,0	제과제품에서 10 mg/kg; 알코올음료에서 50mg/kg
사프롤 (*)	1,0	1,0	최대 25% 알코올을 함유한 알코올음료에서 2 mg/kg; 부피 기준으로 25% 이상의 알코올을 함유한 알코올음료에서 5 mg/kg; 육두구 껍질(mace) 및 육두구가 함유된 식품에서 15 mg/kg
산토닌 (*)	0,1	0,1	최대 25% 알코올을 함유한 알코올음료에서 1 mg/kg
투욘 알파, 베타 (*)	0,5	0,5	최대 25% 알코올을 함유한 알코올음료에서 5 mg/kg; 25% 이상의 알코올을 함유한 알코올음료에서 10 mg/kg; 세이지 기반 제제를 포함하는 식품에서 25 mg/kg; 비터(스낵)에서 35 mg/kg; 샐비어(sage) 충전물에 250 mg/kg
퀴닌	0,1	85	성인용 소화 카라멜 및 과일 커드에서 40 mg/kg; 알코올음료에서 300mg/kg

(*) 식품이나 착향료에 그대로 첨가하면 안 된다. 천연 원료로 만든 착향료를 첨가한 직후 자연 상태의 식품에 나타날 수 있다.

8.2 훈연제는 0,03μg/Kg 이상의 3,4-벤조피렌을 완제품으로 전달해서는 안 된다. 분석 제어를 위해 이 값은 사용된 훈연제에 존재하는 3,4-벤조피렌의 농도로 결정하며, 식품 또는 즉석식품에 적용되는 용량(양)에 따라 결정된다.

9. 금지 사항

9.1 다음 착향료의 사용은 금지된다:

9.1.1 다음의 에센셜 오일 및 추출물: 통카빈, 사사프라스 및 사비나

9.1.2 표 8. 제한사항의 조항과 모순되는 분리 및 합성 화합물의 사용

9.1.3 파라딕 계열의 탄화수소 및 화합물("기본 목록"에 포함된 것 제외), 니트로유도체, 유기 아질산염 및 남미공동시장(MERCOSUR) 기술규정에 의해 명시적으로 결정된 기타

9.2 의약 성분 및/또는 조제에 사용된 허브 고유의 치료제에 대한 언급을 착향료와 연관시키는 것은 금지되어 있다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제3호(2007년 1월 15일)

(2007년 1월 17일 브라질 연방정부 관보 12호 발행)

참고: 2007년 3월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제22호는 2007년 1월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제3호를 완전히 준수하기 위해 날짜를 2007년 7월 17일로 설정했다.

브라질국립보건감시국 이사회에서는 2005년 6월 30일 대통령령과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제16조 III항 및 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2006년 8월 21일에 개최된 회의에서 결정한 대로 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다. 사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다. 식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다. 첨가물 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건과 최소의 수준에서 특정 식품으로 제한되어야 함을 고려한다. 식품유형 3. 식용 아이스크림에 대한 기능 및 최대허용량을 설정하고 식품첨가물 목록을 업데이트해야 한다. 식품첨가물(2006년 GMC 결의안 제7호)과 관련하여 남미공동시장(MERCOSUR)에서 합의된 문서를 기반으로 국가 법령을 호환할 수 있게 만드는 것의 중요성을 고려한다. 기술규정의 합의가 아순시온 조약의 규정을 준수하면서 현행 국가별 규정의 차이를 발생시키는 장애물을 제거하는 경향이 있음을 고려한다. 이 기술규정이 남미공동시장(MERCOSUR) 당사국의 요청을 반영한다는 점을 고려한다. 이사회 의장은 브라질국립보건감시국 이사회의 다음 결의안을 국민 투표로 채택하고, 그 공시를 결정한다.

제1조. 본 결의안 부록으로 나오는 '식품유형 3. 아이스크림에 대한 식품첨가물의 기능 및 최대허용량'에 관한 기술규정을 승인한다.

제2조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 조항에 따라 처벌받는다.

제3조. 이에 반대되는 조항, 특히 1999년 8월 5일 결의안 제384호는 폐지한다.

제4조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

식품유형 3. 아이스크림에 대한 식품첨가물의 기능 및 최대허용량

식품유형 3. 아이스크림

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영어)	최대허용량 g/100g (*)
03.1. 바로 섭취 가능한 아이스크림			
산미료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
334	L-주석산	Tartaric Acid, L(+)-	0,1
338	인산, 오르토인산	Phosphoric acid, orthophosphoric acid	0,1 (P_2O_5로)
산도조절제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
335i	모노소듐타트레이트	Monosodium Tartrate	0,1 (주석산으로)
335ii	L-주석산나트륨	Disodium L(+)-tartrate	0,1 (주석산으로)
336i	타르타르산칼륨산, 타르타르산칼륨, 모노포타슘타트레이트	Potassium Acid Tartrate, Potassium Bitartrate, Potassium-(mono) Tartrate	0,1 (주석산으로)
336ii	중성칼륨타르트레이트, 디포타슘타트레이트	Potassium Neutral, Potassium-(di)Tartrate	0,1 (주석산으로)
337	주석산칼륨나트륨	Potassium sodium L(+)-Tartrate	0,1 (주석산으로)
338	인산, 오르토인산	Phosphoric acid, orthophosphoric acid	0,1 (P_2O_5로)
339i	제일인산나트륨	Sodium-(mono) Phosphate, Sodium Monophosphate, Sodium-(mono) Orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	Disodium phosphate, disodium monophosphate, disodium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
339iii	제삼인산나트륨	Trisodium phosphate, trisodium monophosphate, trisodium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	Monopotassium phosphate, potassium monophosphate, monopotassium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	Dipotassium phosphate, dipotassium monophosphate, dipotassium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
340iii	인산삼칼륨, 일제삼인산칼륨	tripotassium phosphate, tripotassium monophosphate,	0,1 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영어)	최대허용량 g/100g (*)
		tripotassium orthophosphate	
341i	인산일칼슘, 일염기성 인산칼슘, 모노칼슘 오르토인산염	Monocalcium Phosphate, Monobasic Calcium Phosphate, Monocalcium Orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
341ii	인산이칼슘, 이염기성인산칼슘, 제이인산칼슘	Dicalcium Phosphate, Dicalcium Phosphate Dibasic, Dicalcium Orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
341iii	인산삼칼슘, 제삼인산칼슘, 오르토인산삼칼슘	Tricalcium Phosphate, Tribasic Calcium Phosphate, Tricalcium Orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
355	아디프산	Adipic acid	0,2
450i	피로인산이나트륨, 이인산이수소이나트륨, 피로인산이수소이나트륨	Disodium pyrophosphate, disodium dihydrogen diphosphate, disodium dihydrogen pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
450ii	이인산삼나트륨, 피로인산삼나트륨	Trisodium diphosphate, trisodium pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
450iii	이인산사나트륨, 피로인산사나트륨	tetrasodium diphosphate, tetrasodium pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
450v	이인산사칼륨, 피로인산사칼륨	tetrapotassium diphosphate, tetrapotassium pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
450vi	이인산이칼슘, 피로인산이칼슘	dicalcium diphosphate, dicalcium pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
450vii	이인산이수소칼슘, 이인산이수소칼슘, 피로인산칼슘, 피로인산이수소칼슘	monocalcium dihydrogen diphosphate, Calcium dihydrogen diphosphate, Calcium acid pyrophosphate, monocalcium dihydrogen pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
451i	펜타나트륨 트리포스페이트, 나트륨 트리폴리포스페이트, 삼인산나트륨	pentasodium triphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium triphosphate	0,1 (P_2O_5로)
451ii	삼인산오칼륨, 삼인산칼륨	Pentapotassium Triphosphate, Potassium Tripolyphosphate	0,1 (P_2O_5로)
산화방지제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
304	아스코빌팔미테이트	Ascorbyl palmitate	지방 함량에 0,02
306	토코페롤리치 추출물	Tocopherol-rich extract	지방 함량에 0,05
307	α-토코페롤	Alpha-tocopherol	지방 함량에 0,05
319	T-뷰틸하이드로퀴논, TBHQ, 터셔리부틸히드로퀴논	Tertiary Butyl hydroquinone	지방 함량에 0,02*
320	부틸히드록시아니솔, BHA	Butylated Hydroxyanisole	지방 함량에 0,02*

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영어)	최대허용량 g/100g (*)
321	디부틸히드록시톨루엔	Butylated Hydroxytoluene	지방 함량에 0,01*
* 허용되는 식물성 지방을 포함하는 제품의 경우(코코아 버터 제외)			
착향료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
명칭에 "... 초콜릿"으로 표시될 때 코코아 또는 초콜릿을 함유한 아이스크림의 경우 코코아 또는 초콜릿 맛 제외			
색소			
100i	심황색소, 커큐민	turmeric, curcumin	0,015 (심황색소로)
101i	리보플라빈	Riboflavin, synthetic	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	Riboflavin 5′- phosphate sodium	적당량
102	식용색소황색제4호	Tartrazine	0,015
104	퀴놀린옐로우	Quinoline Yellow	0,015
110	식용색소황색제5호	Sunset Yellow FCF	0,01
120	카민, 코치닐, 카민산, Na, K, NH4, Ca의 염	Cochineal, Carminic Acid, Carmine, salts of Na, K, NH4	0,015
122	카모이신 (아조루빈)	carmoisine (azorubine)	0,005
123	식용색소적색제2호	Amaranth	0,01
124	식용색소적색제102호	Ponceau 4R (Cochineal red A)	0,01
127	식용색소적색제3호	Erythrosine	0,001
129	식용색소적색제40호	Allura Red AC	0,015
131	파텐트 블루 V	Patent blue V	0,015
132	식용색소청색제2호	Indigotine (Indigocarmine)	0,015
133	식용색소청색제1호,	Brilliant Blue FCF	0,015
140i	클로로필	Chlorophyll	적당량
140ii	클로로필린	Chlorophyllin	적당량
141i	동클로로필	Chlorophyll Copper Complex	적당량
141ii	동클로로필린나트륨	Chlorophyll Copper Complex, Sodium and Potassium Salts	적당량
143	식용색소녹색제3호	Fast Green FCF, laca de Al	0,01
150a	카라멜색소 I	Caramel I – Plain caramel	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	Caramel II – Sulfite caramel	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	Caramel III - ammonia caramel	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	Caramel IV - sulfite ammonia caramel	적당량
151	브릴리언트블랙	Brilliant black	0,015
153	식물성활성탄	Vegetable carbon	적당량
155	브라운 HT	Brown HT	0015
160ai	β-카로틴 (합성)	Carotenes, beta-, synthetic	적당량
160aii	β-카로틴	Carotenes, beta-, vegetable	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	Annatto extract, bixin, norbixin, annatto extract and salts of Na	0,02 (빅신으로)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영어)	최대허용량 g/100g (*)
		and K salts	
160c	파프리카추출색소	paprika oleoresin	적당량
160d	라이코펜	Lycopenes	0,015
160e	β-아포-8′-카로티날	Carotenal, Beta-Apo-8'-	0,015
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8′-	0,015
161b	루테인	Lutein	0,015
162	비트레드	Beet red	적당량
163i	안토시아닌	Anthocyanins	적당량
171	이산화티타늄	Titanium Dioxide	적당량
유화제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
339i	제일인산나트륨	Sodium-(mono) Phosphate, Sodium Monophosphate, Sodium-(mono) Orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	Disodium phosphate, disodium monophosphate, disodium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
339iii	제삼인산나트륨	Trisodium phosphate, trisodium monophosphate, trisodium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	Monopotassium phosphate, potassium monophosphate, monopotassium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	Dipotassium phosphate, dipotassium monophosphate, dipotassium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
405	알긴산프로필렌글리콜	Propylene glycol alginate	1,0
432	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 20	Polyoxyethylene(20)Sorbitan Monolaurate, Polysorbate 20	0,5
433	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 80	Polyoxyethylene(20)Sorbitan Monooleate, Polysorbate 80	0,5
434	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 40	Polyoxyethylene(20)sorbitan monopalmitate Polysorbate 40	0,5
435	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 60	Polyoxyethylene(20)sorbitan monostearate, Polysorbate 60	0,5
436	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 65	Polyoxyethylene(20)sorbitan tristearate, Polysorbate 65	0,5
450i	피로인산이나트륨, 이인산이수소이나트륨, 피로인산이수소이나트륨	Disodium pyrophosphate, disodium dihydrogen diphosphate, disodium	0,1 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영어)	최대허용량 g/100g (*)
		dihydrogen pyrophosphate	
450ii	이인산삼나트륨, 피로인산삼나트륨	Trisodium diphosphate, trisodium pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
450iii	이인산사나트륨, 피로인산사나트륨	tetrasodium diphosphate, tetrasodium pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
450v	이인산사칼륨, 피로인산사칼륨	tetrapotassium diphosphate, tetrapotassium pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
450vii	이인산이수소칼슘, 이인산이수소칼슘, 피로인산칼슘, 피로인산이수소칼슘	monocalcium dihydrogen diphosphate, Calcium dihydrogen diphosphate, Calcium acid pyrophosphate, monocalcium dihydrogen pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
452i	테트라폴리인산나트륨, 메타인산나트륨, 육메타인산나트륨, 그레이엄염	Sodium tetrapolyphosphate, sodium metaphosphate, sodium hexametaphosphate, graham salt	0,1 (P_2O_5로)
452ii	폴리인산칼륨, 메타인산칼륨, 폴리메타인산칼륨	Potassium Polyphosphate, Potassium Metaphosphate, Potassium Polymetaphosphate	0,1 (P_2O_5로)
452iii	폴리인산나트륨칼슘	Sodium calcium polyphosphate	0,1 (P_2O_5로)
452iv	폴리인산칼슘	Calcium polyphosphates	0,1 (P_2O_5로)
473	자당지방산에스테르	Fatty esters of sucrose, sucrose esters, esters of fatty acids with sucrose	0,5
474	글리세롤 및 자당에스테르, 수크로글리세라이드	Glycerol and sucrose esters, sucroglycerides	0,5
475	폴리글리세린지방산에스테르	Poly glycerol esters of fatty acids	0,5
476	폴리글리세롤 폴리리시놀리에이트, 폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	Polyglycerol polyricinoleate, polyglycerol condensed ricinoleic acid ester	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	Mono and diesters of 1,2-propylene glycol, esters of fatty acids with propylene glycol	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	Sodium stearoyl lactate	0,5
482i	스테아릴젖산칼슘	Calcium stearoyl 2-lactylate, calcium stearoyl lactylate	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	Sorbitan monostearate	0,05
492	소르비탄트리스테아레이트	Sorbitan tristearate	0,05
493	소르비탄모노라우레이트	Sorbitan monolaurate	0,05
494	소르비탄모노올레이트	Sorbitan monooleate	0,05
495	소르비탄모노팔미테이트	Sorbitan monopalmitate	0,05
안정제			

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영어)	최대허용량 g/100g (*)
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
339i	제일인산나트륨	Sodium-(mono) Phosphate, Sodium Monophosphate, Sodium-(mono) Orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	Disodium phosphate, disodium monophosphate, disodium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
339iii	제삼인산나트륨	Trisodium phosphate, trisodium monophosphate, trisodium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	Sodium-(mono) Phosphate, Sodium Monophosphate, Sodium-(mono) Orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	Disodium phosphate, disodium monophosphate, disodium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
340iii	인산삼칼륨, 일제삼인산칼륨	Trisodium phosphate, trisodium monophosphate, trisodium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
405	알긴산프로필렌글리콜	Propylene glycol alginate	1,0
432	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 20	Polyoxyethylene(20)Sorbitan Monolaurate, Polysorbate 20	0,5
433	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 80	Polyoxyethylene(20)Sorbitan Monooleate, Polysorbate 80	0,5
434	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 40	Polyoxyethylene(20)sorbitan monopalmitate Polysorbate 40	0,5
435	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 60	Polyoxyethylene(20)sorbitan monostearate, Polysorbate 60	0,5
436	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 65	Polyoxyethylene(20)sorbitan tristearate, Polysorbate 65	0,5
450i	피로인산이나트륨, 이인산이수소이나트륨, 피로인산이수소이나트륨	Disodium pyrophosphate, disodium dihydrogen diphosphate, disodium dihydrogen pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
450ii	이인산삼나트륨, 피로인산삼나트륨	Trisodium diphosphate, trisodium pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
450iii	이인산사나트륨, 피로인산사나트륨	tetrasodium diphosphate, tetrasodium pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
450v	이인산사칼륨, 피로인산사칼륨	tetrapotassium diphosphate, tetrapotassium pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
450vii	이인산이수소칼슘,	monocalcium dihydrogen	0,1 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영어)	최대허용량 g/100g (*)
	이인산이수소칼슘, 피로인산칼슘, 피로인산이수소칼슘	diphosphate, Calcium dihydrogen diphosphate, Calcium acid pyrophosphate, monocalcium dihydrogen pyrophosphate	
451i	펜타나트륨 트리포스페이트, 나트륨 트리폴리포스페이트, 삼인산나트륨	pentasodium triphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium triphosphate	0,1 (P_2O_5로)
451ii	삼인산오칼륨, 삼인산칼륨	Pentapotassium Triphosphate, Potassium Tripolyphosphate	0,1 (P_2O_5로)
452i	테트라폴리인산나트륨, 메타인산나트륨, 육메타인산나트륨, 그레이엄염	Sodium tetrapolyphosphate, sodium metaphosphate, sodium hexametaphosphate, graham salt	0,1 (P_2O_5로)
452ii	폴리인산칼륨, 메타인산칼륨, 폴리메타인산칼륨	Potassium Polyphosphate, Potassium Metaphosphate, Potassium Polymetaphosphate	0,1 (P_2O_5로)
452iii	폴리인산나트륨칼슘	Sodium calcium polyphosphate	0,1 (P_2O_5로)
473	자당지방산에스테르	Fatty esters of sucrose, sucrose esters, esters of fatty acids with sucrose	0,5
474	글리세롤 및 자당에스테르, 수크로글리세라이드	Glycerol and sucrose esters, sucroglycerides	0,5
475	폴리글리세린지방산에스테르	Poly glycerol esters of fatty acids	0,5
476	폴리글리세롤 폴리리시놀리에이트, 폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	Polyglycerol polyricinoleate, polyglycerol condensed ricinoleic acid ester	0,5
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	Mono and diesters of 1,2-propylene glycol, esters of fatty acids with propylene glycol	0,5
481i	스테아릴젖산나트륨	Sodium stearoyl lactate	0,5
482i	스테아릴젖산칼슘	Calcium stearoyl 2-lactylate, calcium stearoyl lactylate	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	Sorbitan monostearate	0,05
492	소르비탄트리스테아레이트	Sorbitan tristearate	0,05
493	소르비탄모노라우레이트	Sorbitan monolaurate	0,05
494	소르비탄모노올레이트	Sorbitan monooleate	0,05
495	소르비탄모노팔미테이트	Sorbitan monopalmitate	0,05
증점제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	Propylene glycol alginate	0,3
고화제			

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영어)	최대허용량 g/100g (*)
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
339i	제일인산나트륨	Sodium-(mono) Phosphate, Sodium Monophosphate, Sodium-(mono) Orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	Disodium phosphate, disodium monophosphate, disodium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
339iii	제삼인산나트륨	Trisodium phosphate, trisodium monophosphate, trisodium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
341i	인산일칼슘, 일염기성인산칼슘, 모노칼슘 오르토인산염	Monocalcium Phosphate, Monobasic Calcium Phosphate, Monocalcium Orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
341ii	인산이칼슘, 이염기성인산칼슘, 제이인산칼슘	Dicalcium Phosphate, Dicalcium Phosphate Dibasic, Dicalcium Orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
341iii	인산삼칼슘, 제삼인산칼슘, 오르토인산삼칼슘	Tricalcium Phosphate, Tribasic Calcium Phosphate, Tricalcium Orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
450v	이인산사칼륨, 피로인산사칼륨	tetrapotassium diphosphate, tetrapotassium pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
451i	펜타나트륨 트리포스페이트, 나트륨 트리폴리포스페이트, 삼인산나트륨	pentasodium triphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium triphosphate	0,1 (P_2O_5로)
451ii	삼인산오칼륨, 삼인산칼륨	Pentapotassium Triphosphate, Potassium Tripolyphosphate	0,1 (P_2O_5로)
452i	테트라폴리인산나트륨, 메타인산나트륨, 육메타인산나트륨, 그레이엄염	Sodium tetrapolyphosphate, sodium metaphosphate, sodium hexametaphosphate, graham salt	0,1 (P_2O_5로)
452ii	폴리인산칼륨, 메타인산칼륨, 폴리메타인산칼륨	Potassium Polyphosphate, Potassium Metaphosphate, Potassium Polymetaphosphate	0,1 (P_2O_5로)
452iii	폴리인산나트륨칼슘	Sodium calcium polyphosphate	0,1 (P_2O_5로)
겔화제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
습윤제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
452ii	폴리인산칼륨, 메타인산칼륨, 폴리메타인산칼륨	Potassium Polyphosphate, Potassium Metaphosphate, Potassium Polymetaphosphate	0,1 (P_2O_5로)
금속조절제			

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영어)	최대허용량 g/100g (*)
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
338	인산, 오르토인산	Phosphoric acid, orthophosphoric acid	0,1 (P_2O_5로)
339i	제일인산나트륨	Sodium-(mono) Phosphate, Sodium Monophosphate, Sodium-(mono) Orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	Disodium phosphate, disodium monophosphate, disodium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
339iii	제삼인산나트륨	Trisodium phosphate, trisodium monophosphate, trisodium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	Monopotassium phosphate, potassium monophosphate, monopotassium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	Dipotassium phosphate, dipotassium monophosphate, dipotassium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
340iii	인산삼칼륨, 일제삼인산칼륨	tripotassium phosphate, tripotassium monophosphate, tripotassium orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	Calcium disodium ethylenediamine tetraacetate	0,0035
386	이.디.티.에이.이나트륨	Disodium ethylenediaminetetr aacetate	0,0035
450i	피로인산이나트륨, 이인산이수소이나트륨, 피로인산이수소이나트륨	Disodium pyrophosphate, disodium dihydrogen diphosphate, disodium dihydrogen pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
450ii	이인산삼나트륨, 피로인산삼나트륨	Trisodium diphosphate, trisodium pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
450iii	이인산사나트륨, 피로인산사나트륨	tetrasodium diphosphate, tetrasodium pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
450v	이인산사칼륨, 피로인산사칼륨	tetrapotassium diphosphate, tetrapotassium pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
450vii	이인산이수소칼슘, 이인산이수소칼슘, 피로인산칼슘, 피로인산이수소칼슘	monocalcium dihydrogen diphosphate, Calcium dihydrogen diphosphate, Calcium acid pyrophosphate, monocalcium dihydrogen pyrophosphate	0,1 (P_2O_5로)
451i	펜타나트륨 트리포스페이트,	pentasodium triphosphate,	0,1 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영어)	최대허용량 g/100g (*)
	나트륨 트리폴리포스페이트, 삼인산나트륨	sodium tripolyphosphate, sodium triphosphate	
451ii	삼인산오칼륨, 삼인산칼륨	Pentapotassium Triphosphate, Potassium Tripolyphosphate	0,1 (P_2O_5로)
452i	테트라폴리인산나트륨, 메타인산나트륨, 육메타인산나트륨, 그레이엄염	Sodium tetrapolyphosphate, sodium metaphosphate, sodium hexametaphosphate, graham salt	0,1 (P_2O_5로)
452ii	폴리인산칼륨, 메타인산칼륨, 폴리메타인산칼륨	Potassium Polyphosphate, Potassium Metaphosphate, Potassium Polymetaphosphate	0,1 (P_2O_5로)
452iii	폴리인산나트륨칼슘	Sodium calcium polyphosphate	0,1 (P_2O_5로)
452iv	폴리인산칼슘	Calcium polyphosphates	0,1 (P_2O_5로)

3.2. 식용 아이스크림 제조용 믹스

3.1과 동일한 기능 및 각 기능에 대한 첨가물이 허용되며, 바로 섭취가 가능한 식품 카테고리 3.1에 대해 설정된 한도를 최대치로 하여 허용된다.

3.3. 식용 아이스크림 제조용 분말

3.1과 동일한 기능 및 각 기능에 대한 첨가물이 허용되며, 바로 섭취가 가능한 식품 카테고리 3.1에 대해 설정된 한도를 최대치로 하여 허용된다. 습윤방지제/고결방지제의 사용은 아래와 같이 바로 섭취가 가능한 식품에도 허용된다.

습윤방지제/고결방지제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
341i	인산일칼슘, 일염기성인산칼슘, 모노칼슘 오르토인산염	Monocalcium Phosphate, Monobasic Calcium Phosphate, Monocalcium Orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
341ii	인산이칼슘, 이염기성인산칼슘, 제이인산칼슘	Dicalcium Phosphate, Dicalcium Phosphate Dibasic, Dicalcium Orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)
341iii	인산삼칼슘, 제삼인산칼슘, 오르토인산삼칼슘	Tricalcium Phosphate, Tribasic Calcium Phosphate, Tricalcium Orthophosphate	0,1 (P_2O_5로)

(*) 설정된 최대허용량으로 주어진 기능에 대해 두 가지 이상의 첨가물이 승인된 경우, 식품에 사용되는 양의 합은 더 많은 양으로 허용되는 첨가물에 해당하는 최대허용량보다 클 수 없으며, 각 첨가물의 수량은 개별 제한 한도를 초과할 수 없다. 첨가물이 동일한 식품에 허용되는 두 가지 이상의 기능을 갖는 경우, 이 식품에 사용되는 양은 첨가물이 더 높은 농도로 허용되는 기능에 표시된 양을 초과할 수 없다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제4호(2007년 1월 15일)

(2007년 1월 17일 브라질 연방정부 관보 12호 발행)

참고: 2007년 3월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제23호는 2007년 1월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제4호를 완전히 준수하기 위해 날짜를 2007년 7월 17일로 설정했다.

브라질국립보건감시국 이사회에서는 2005년 6월 30일 대통령령과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제16조 III항 및 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2006년 8월 21일에 개최된 회의에서 결정한 대로 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다. 사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다. 식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다. 첨가물 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건과 최소의 수준에서 특정 식품으로 제한되어야 함을 고려한다. 식품유형 13. 소스 및 조미료에 대한 기능 및 최대허용량을 설정하고 식품첨가물 목록을 업데이트해야 한다. 식품첨가물(2006년 GMC 결의안 제8호)과 관련하여 남미공동시장(MERCOSUR)에서 합의된 문서를 기반으로 국가 법령을 호환할 수 있게 만드는 것의 중요성을 고려한다. 기술규정의 합의가 아순시온 조약의 규정을 준수하면서 현행 국가 규정의 차이를 발생시키는 장애물을 제거하는 경향이 있음을 고려한다. 이 기술규정이 남미공동시장(MERCOSUR) 당사국의 요청을 반영한다는 점을 고려한다. 이사회 의장은 브라질국립보건감시국 이사회의 다음 결의안을 국민 투표로 채택하고, 그 공시를 결정한다.

제1조. 본 결의안의 부록으로 나오는 '식품유형 13. 소스 및 조미료에 대한 식품첨가물의 기능 및 최대허용량'에 관한 기술규정을 승인한다.

제2조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 조항에 따라 처벌받는다.

제3조. 이에 반대되는 조항, 특히 1999년 8월 5일 결의안 제382호는 폐지한다.

제4조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록
식품유형 13. 소스 및 조미료에 대한 식품첨가물의 기능 및 최대허용량

식품유형 13. 소스 및 조미료

13.1. 채소 조미료 또는 향신료

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
습윤방지제/고결방지제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
341iii	인산삼칼슘, 제삼인산칼슘, 오르토인산삼칼슘	Calcium-(tri) Phosphate, Calcium Phosphate Tribasic, Calcium-(tri) Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)

13.2. 에멀션 소스(마요네즈 기반 소스 포함)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
산미료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
334	L-주석산 (L(+)-)	Tartaric Acid, L(+)-	0,5
338	인산, 오르토인산	Phosphoric acid, orthophosphoric acid	0,5 (P_2O_5로)
산도조절제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
335i	모노소듐타트레이트	Monosodium Tartrate	0,5 (주석산으로)
335ii	L-주석산나트륨	Disodium L(+)-tartrate	0,5 (주석산으로)
336i	타르타르산칼륨산, 타르타르산칼륨, 모노포타슘타트레이트	Potassium Acid Tartrate, Potassium Bitartrate, Potassium-(mono) Tartrate	0,5 (주석산으로)
336ii	중성칼륨타르트레이트, 칼륨-d-타르트레이트, 디포타슘타트레이트	Potassium Neutral Tartrate, Potassium d-Tartrate, Potassium-(di)Tartrate	0,5 (주석산으로)
338	인산, 오르토인산	Phosphoric acid, orthophosphoric acid	0,5 (P_2O_5로)
339i	제일인산나트륨	Sodium-(mono) Phosphate, Sodium Monophosphate, Sodium-(mono) Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
339ii	제이인산나트륨	Sodium-(di)Phosphate, Sodium-(di)Monophosphate, Sodium-(di)Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
339iii	제삼인산나트륨	Trisodium phosphate, trisodium monophosphate, trisodium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	Monopotassium phosphate, potassium monophosphate, monopotassium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	Dipotassium phosphate, dipotassium monophosphate, dipotassium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
340iii	인산삼칼륨	Tripotassium hydrogen phosphate	0,5 (P_2O_5로)
341i	인산일칼슘, 일염기성인산칼슘, 모노칼슘오르토인산염	Monocalcium Phosphate, Monobasic Calcium Phosphate, Monocalcium Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
341ii	인산이칼슘, 이염기성인산칼슘, 제이인산칼슘	Dicalcium Phosphate, Dicalcium Phosphate Dibasic, Dicalcium Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
341iii	인산삼칼슘, 제삼인산칼슘, 오르토인산삼칼슘	Tricalcium Phosphate, Tribasic Calcium Phosphate, Tricalcium Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
450i	산성피로인산나트륨, 피로인산나트륨	Sodium acid pyrophosphate, sodium pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
450ii	피로인산삼나트륨	Trisodium diphosphate	0,5 (P_2O_5로)
450iii	이인산사나트륨, 피로인산사나트륨	tetrasodium diphosphate, tetrasodium pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
450v	이인산사칼륨, 피로인산사칼륨	tetrapotassium diphosphate, tetrapotassium pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
450vi	피로인산칼슘	Dicalcium diphosphate	0,5 (P_2O_5로)
450vii	이인산이수소칼슘, 피로인산칼슘산, 피로인산이수소칼슘	Calcium dihydrogen phosphate, calcium pyrophosphate, calcium dihydrogen pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
451i	삼인산오나트륨,	Pentodium triphosphate,	0,5 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
	트리폴리인산나트륨	sodium tripolyphosphate	
451ii	삼인산오칼륨, 삼인산칼륨	Pentapotassium Triphosphate, Potassium Tripolyphosphate	0,5 (P_2O_5로)
산화방지제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
304	아스코빌팔미테이트	Ascorbyl palmitate	0,05 지방/지방 함량으로
305	L-아스코빌스테아레이트	Ascorbyl Stearate	0,05 지방/지방 함량으로
306	토코페롤리치 추출물	Tocopherol-rich extract	0,03 지방/지방 함량으로
307	α-토코페롤	Alpha-tocopherol	0,03 지방/지방 함량으로
310	몰식자산프로필	Propyl gallate	0,01 지방/지방 함량으로
319	T-뷰틸하이드로퀴논, TBHQ, 터셔리부틸히드로퀴논	Tertiary Butyl hydroquinone	0,02 지방/지방 함량으로
320	부틸히드록시아니솔, BHA	Butylated Hydroxyanisole	0,02 지방/지방 함량으로
321	디부틸히드록시톨루엔	Butylated Hydroxytoluene	0,01 지방/지방 함량으로
착향료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
색소			
100i	심황색소, 커큐민	Turmeric, curcumin	0,05 (심황색소로)
101i	리보플라빈	Riboflavin, synthetic	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	Riboflavin 5′- phosphate sodium	적당량
102	식용색소황색제4호	Tartrazine	0,05
104	퀴놀린옐로우	Quinoline Yellow	0,05
110	식용색소황색제5호	Sunset Yellow FCF, Subset Yellow	0,05
120	카민, 코치닐, 카민산, Na, K, NH4, Ca의 염	Cochineal, Carminic Acid, Carmine, salts of Na, K, NH4	0,05
122	카모이신 (아조루빈)	carmoisine (azorubine)	0,05
124	식용색소적색제102호	Ponceau 4R (Cochineal red A)	0,05
129	식용색소적색제40호, 알루미늄레이크	Allura Red AC	0,05
131	파텐트 블루 V, 알루미늄레이크	Patent blue V	0,05
132	식용색소청색제2호, 알루미늄레이크	Indigotine (Indigocarmine)	0,05
133	식용색소청색제1호, 알루미늄레이크	Brilliant Blue FCF	0,05
140i	클로로필	Chlorophyll	적당량
140ii	클로로필린	Chlorophyllin	적당량

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
141i	동클로로필	Chlorophyll Copper Complex	0,05
141ii	동클로로필린나트륨, 나트륨 및 칼륨염	Chlorophyll Copper Complex, Sodium and Potassium Salts	0,05
150a	카라멜색소 I	Caramel I – Plain caramel	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	Caramel II – Sulfite caramel	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	Caramel III - ammonia caramel	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	Caramel IV - sulfite ammonia caramel	적당량
151	브릴리언트블랙	Brilliant black	0,05
153	식물성활성탄	Vegetable carbon	적당량
155	브라운 HT	Brown HT	0,05
160ai	β-카로틴 (합성)	Carotenes, beta-, synthetic	적당량
160aii	β-카로틴	Carotenes, beta-, vegetable	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	Annatto extract, bixin, norbixin, urucum, rocu, Na and K salts	0,01 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	paprika oleoresin	적당량
160d	라이코펜	Lycopenes	0,05
160e	β-아포-8′-카로티날	Carotenal, Beta-Apo-8'-	0,05
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8′-	0,05
161b	루테인	Lutein	0,05
161g	칸타잔틴	Canthaxanthin	0,003
162	비트레드	Beet red	적당량
163i	안토시아닌	Anthocyanins	적당량
171	이산화티타늄	Titanium Dioxide	적당량
보존료			
200	소브산	Sorbic Acid	0,1
201	소브산나트륨	Sodium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
202	소브산칼륨	Potassium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
203	소브산칼슘	Calcium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
210	안식향산	Benzoic Acid	0,1
211	안식향산나트륨	Sodium Benzoate	0,1 (안식향산으로)
212	안식향산산칼륨	Potassium Benzoate	0,1 (안식향산으로)
213	안식향산칼슘	Calcium Benzoate	0,1 (안식향산으로)
유화제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
339i	제일인산나트륨	Sodium-(mono) Phosphate, Sodium Monophosphate,	0,5 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
		Sodium-(mono) Orthophosphate	
339ii	제이인산나트륨	Disodium phosphate, disodium monophosphate, disodium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
339iii	제삼인산나트륨	Trisodium phosphate, trisodium monophosphate, trisodium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	Monopotassium phosphate, potassium monophosphate, monopotassium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	Dipotassium phosphate, dipotassium monophosphate, dipotassium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
340iii	인산삼칼륨	Tripotassium hydrogen phosphate	0,5 (P_2O_5로)
405	알긴산프로필렌글리콜	Propylene glycol alginate	0,8
432	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 20	Polyoxyethylene(20)Sorbitan Monolaurate, Polysorbate 20	0,5
433	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 80	Polyoxyethylene(20)Sorbitan Monooleate, Polysorbate 80	0,5
434	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 40	Polyoxyethylene(20)sorbitan monopalmitate Polysorbate 40	0,5
435	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 60	Polyoxyethylene(20)sorbitan monostearate, Polysorbate 60	0,5
436	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 65	Polyoxyethylene(20)sorbitan tristearate, Polysorbate 65	0,5
450i	산성피로인산나트륨, 피로인산나트륨	Sodium acid pyrophosphate, sodium pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
450ii	피로인산삼나트륨	Trisodium diphosphate	0,5 (P_2O_5로)
450iii	이인산사나트륨, 피로인산사나트륨	tetrasodium diphosphate, tetrasodium pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
450v	이인산사칼륨,	tetrapotassium diphosphate,	0,5 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
	피로인산사칼륨	tetrapotassium pyrophosphate	
450vii	이인산이수소칼슘, 피로인산칼슘산, 피로인산이수소칼슘	Calcium dihydrogen phosphate, calcium pyrophosphate, calcium dihydrogen pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
452i	테트라폴리인산나트륨, 메타인산나트륨, 육메타인산나트륨, 그레이엄염	Sodium Polyphosphate, Sodium Metaphosphate, Sodium Hexametaphosphate	0,5 (P_2O_5로)
452ii	폴리인산칼륨, 메타인산칼륨, 폴리메타인산칼륨	Potassium Polyphosphate, Potassium Metaphosphate	0,5 (P_2O_5로)
452iii	폴리인산나트륨칼슘	Sodium calcium polyphosphate	0,5 (P_2O_5로)
452iv	폴리인산칼슘	Calcium polyphosphates	0,5 (P_2O_5로)
472e	모노-글리세린디아세틸주석산 지방산에스테르	Mono- and Diglyceride esters of fatty acids with diacetyltartaric acid	1,0
473	자당지방산에스테르	Fatty esters of sucrose, sucrose esters, esters of fatty acids with sucrose	1,0
474	글리세롤 및 자당에스테르, 수크로글리세라이드	Glycerol and sucrose esters, sucroglycerides	1,0
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	Mono and diesters of 1,2-propylene glycol, esters of fatty acids with propylene glycol	1,0
481i	스테아릴젖산나트륨	Sodium stearoyl lactate	1,0
482i	스테아릴젖산칼슘	Calcium stearoyl 2-lactylate, calcium stearoyl lactylate	1,0
491	소르비탄모노스테아레이트	Sorbitan monostearate	1,0
492	소르비탄트리스테아레이트	Sorbitan tristearate	1,0
493	소르비탄모노라우레이트	Sorbitan monolaurate	0,5
494	소르비탄모노올레이트	Sorbitan monooleate	1,0
495	소르비탄모노팔미테이트	Sorbitan monopalmitate	1,0
증점제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	Propylene Glycol Alginate	0,8
안정제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
339i	제일인산나트륨	Sodium-(mono) Phosphate, Sodium Monophosphate, Sodium-(mono) Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	Disodium phosphate, disodium monophosphate, disodium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
339iii	제삼인산나트륨	Trisodium phosphate, trisodium monophosphate, trisodium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	Monopotassium phosphate, potassium monophosphate, monopotassium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	Dipotassium phosphate, dipotassium monophosphate, dipotassium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
340iii	인산삼칼륨	Tripotassium hydrogen phosphate	0,5 (P_2O_5로)
405	알긴산프로필렌글리콜	Propylene glycol alginate	0,8
432	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 20	Polyoxyethylene(20)Sorbitan Monolaurate, Polysorbate 20	0,5
433	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 80	Polyoxyethylene(20)Sorbitan Monooleate, Polysorbate 80	0,5
434	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 40	Polyoxyethylene(20)sorbitan monopalmitate Polysorbate 40	0,5
435	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 60	Polyoxyethylene(20)sorbitan monostearate, Polysorbate 60	0,5
436	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 65	Polyoxyethylene(20)sorbitan tristearate, Polysorbate 65	0,5
450i	산성피로인산나트륨, 피로인산나트륨	Sodium acid pyrophosphate, sodium pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
450ii	피로인산삼나트륨	Trisodium diphosphate	0,5 (P_2O_5로)
450iii	이인산사나트륨,	tetrasodium diphosphate,	0,5 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
	피로인산사나트륨	tetrasodium pyrophosphate	
450v	이인산사칼륨, 피로인산사칼륨	tetrapotassium diphosphate, tetrapotassium pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
450vii	이인산이수소칼슘, 피로인산칼슘산, 피로인산이수소칼슘	Calcium dihydrogen phosphate, calcium pyrophosphate, calcium dihydrogen pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
451i	삼인산오나트륨, 트리폴리인산나트륨	Pentodium triphosphate, sodium tripolyphosphate	0,5 (P_2O_5로)
451ii	삼인산오칼륨, 삼인산칼륨	Pentapotassium Triphosphate, Potassium Tripolyphosphate	0,5 (P_2O_5로)
452i	육메타인산나트륨, 폴리인산나트륨	Sodium Polyphosphate, Sodium Metaphosphate, Sodium Hexametaphosphate	0,5 (P_2O_5로)
452ii	폴리인산칼륨, 메타인산칼륨	Potassium Polyphosphate, Potassium Metaphosphate	0,5 (P_2O_5로)
452iii	폴리인산나트륨칼슘	Sodium calcium polyphosphate	0,5 (P_2O_5로)
472e	모노-글리세린디아세틸주석산 지방산에스테르	Mono- and Diglyceride esters of fatty acids with diacetyltartaric acid	1,0
473	자당지방산에스테르	Fatty esters of sucrose, sucrose esters, esters of fatty acids with sucrose	1,0
474	글리세롤 및 자당에스테르, 수크로글리세라이드	Glycerol and sucrose esters, sucroglycerides	1,0
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	Mono and diesters of 1,2-propylene glycol, esters of fatty acids with propylene glycol	1,0
481i	스테아릴젖산나트륨	Sodium stearoyl lactate	1,0
482i	스테아릴젖산칼슘	Calcium stearoyl 2-lactylate, calcium stearoyl lactylate	1,0
491	소르비탄모노스테아레이트	Sorbitan monostearate	1,0
492	소르비탄트리스테아레이트	Sorbitan tristearate	1,0
493	소르비탄모노라우레이트	Sorbitan monolaurate	0,5
494	소르비탄모노올레이트	Sorbitan monooleate	1,0
495	소르비탄모노팔미테이트	Sorbitan monopalmitate	1,0
향미증진제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
금속조절제			
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	Calcium disodium ethylenediamine tetraacetate	0,0075
451ii	삼인산오칼륨, 삼인산칼륨	Pentapotassium Triphosphate, Potassium Tripolyphosphate	0,5 (P_2O_5로)

13.3. 마요네즈

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
산미료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
334	L-주석산 (L(+)-)	Tartaric Acid, L(+)-	0,5
338	인산, 오르토인산	Phosphoric acid, orthophosphoric acid	0,5 (P_2O_5로)
산도조절제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
335i	모노소듐타트레이트	Monosodium Tartrate	0,5 (주석산으로)
335ii	L-주석산나트륨	Disodium L(+)-tartrate	0,5 (주석산으로)
336i	타르타르산칼륨산, 타르타르산칼륨, 모노포타슘타트레이트	Potassium Acid Tartrate, Potassium Bitartrate, Potassium-(mono) Tartrate	0,5 (주석산으로)
336ii	중성칼륨타르트레이트, 칼륨-d-타르트레이트, 디포타슘타트레이트	Potassium Neutral Tartrate, Potassium d-Tartrate, Potassium-(di)Tartrate	0,5 (주석산으로)
산화방지제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
304	아스코빌팔미테이트	Ascorbyl palmitate	지방에 0,05/지방 함량으로
305	L-아스코빌스테아레이트	Ascorbyl Stearate	지방에 0,05/지방 함량으로
306	토코페롤리치 추출물	Tocopherol-rich extract	지방에 0,03/지방 함량으로
307	α-토코페롤	Alpha-tocopherol	지방에 0,03/지방 함량으로
310	몰식자산프로필	Propyl gallate	지방에 0,01/지방 함량으로
319	T-뷰틸하이드로퀴논, TBHQ, 터셔리부틸히드로퀴논	Tertiary Butyl hydroquinone	지방에 0,02/지방 함량으로
320	부틸히드록시아니솔, BHA	Butylated Hydroxyanisole	지방에 0,02/지방 함량으로
321	디부틸히드록시톨루엔	Butylated Hydroxytoluene	지방에 0,01/지방 함량으로
착향료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
색소			

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
100i	심황색소	turmeric, curcumin	0,01 (심황색소로)
140i	클로로필	Chlorophyll	0,05
140ii	클로로필린	Chlorophyllin	0,05
141i	동클로로필	Chlorophyll Copper Complex	0,05
141ii	동클로로필린나트륨, 나트륨 및 칼륨 염	Chlorophyll Copper Complex, Sodium and Potassium Salts	0,05
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	Caramel III - ammonia caramel	0,05
160ai	β-카로틴 (합성)	Carotenes, beta-, synthetic	0,01
160aii	β-카로틴	Carotenes, beta-, vegetable	0,01
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	Annatto extract, bixin, norbixin, urucum, rocu, Na and K salts	0,01 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	paprika oleoresin	적당량
160e	β-아포-8′-카로티날	Carotenal, Beta-Apo-8'-	0,01
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8′-	0,01
161b	루테인	Lutein	0,05
보존료			
200	소브산	Sorbic Acid	0,1
201	소브산나트륨	Sodium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
202	소브산칼륨	Potassium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
203	소브산칼슘	Calcium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
향미증진제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
안정제			
401	알긴산나트륨	Sodium alginate	0,1
402	알긴산칼륨	Potassium Alginate	0,1
407	카라기난(푸르셀라란 및 그 나트륨 및 칼륨염 포함), 아일랜드 이끼	Carrageenan (includes Furcellaran and its Na and K salts), Irish Moss	0,1
410	로커스트콩검, 카로바검, 캐롭겁, 자타이검	Garrofin Gum, Caroba Gum, Algarrobo Gum, Jatai Gum	0,1
412	구아검	Guar Gum	0,1
413	트라가칸스검, 트라가칸트	Tragacanth Gum, tragacanth	0,1
414	아라비아검	Arabic Gum (Acacia Gum)	0,1
415	잔탄검	Xanthan Gum	0,1
417	타라검	Tara Gum	0,1
440	펙틴, 아미드펙틴	Pectins, amide pectin	0,1
461i	메틸셀룰로스	Methyl Cellulose	0,1
466	소듐카복시메틸셀룰로스	Sodium carboxymethylcellulose,	0,1

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
		cellulose gum	
금속조절제			
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	Calcium disodium ethylenediamine tetraacetate	0,0075

13.4. 비에멀션 소스

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
산미료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
334	L-주석산 (L(+)-)	Tartaric Acid, L(+)-	0,5
338	인산, 오르토인산	Phosphoric acid, orthophosphoric acid	0,5 (P_2O_5로)
산도조절제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
335i	모노소듐타트레이트	Monosodium Tartrate	0,5 (주석산으로)
335ii	L-주석산나트륨	Disodium L(+)-tartrate	0,5 (주석산으로)
336i	타르타르산칼륨산, 타르타르산칼륨, 모노포타슘타트레이트	Potassium Acid Tartrate, Potassium Bitartrate, Potassium-(mono) Tartrate	0,5 (주석산으로)
336ii	중성칼륨타르트레이트, 칼륨-d-타르트레이트, 디포타슘타트레이트	Potassium Neutral Tartrate, Potassium d-Tartrate, Potassium-(di)Tartrate	0,5 (주석산으로)
338	인산, 오르토인산	Phosphoric acid, orthophosphoric acid	0,5 (P_2O_5로)
339i	제일인산나트륨	Sodium-(mono) Phosphate, Sodium Monophosphate, Sodium-(mono) Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	Disodium phosphate, disodium monophosphate, disodium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
339iii	제삼인산나트륨	Trisodium phosphate, trisodium monophosphate, trisodium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	Monopotassium phosphate, potassium monophosphate, monopotassium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	Dipotassium phosphate,	0,5 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
		dipotassium monophosphate, dipotassium orthophosphate	
340iii	인산삼칼륨	Tripotassium hydrogen phosphate	0,5 (P_2O_5로)
341i	인산일칼슘, 일염기성인산칼슘, 모노칼슘오르토인산염	Monocalcium Phosphate, Monobasic Calcium Phosphate, Monocalcium Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
341ii	인산이칼슘, 이염기성인산칼슘, 제이인산칼슘	Dicalcium Phosphate, Dicalcium Phosphate Dibasic, Dicalcium Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
341iii	인산삼칼슘, 제삼인산칼슘, 오르토인산삼칼슘	Tricalcium Phosphate, Tribasic Calcium Phosphate, Tricalcium Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
450i	산성피로인산나트륨, 피로인산나트륨	Sodium acid pyrophosphate, sodium pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
450ii	피로인산삼나트륨	Trisodium diphosphate	0,5 (P_2O_5로)
450iii	이인산사나트륨, 피로인산사나트륨	tetrasodium diphosphate, tetrasodium pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
450v	이인산사칼륨, 피로인산사칼륨	tetrapotassium diphosphate, tetrapotassium pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
450vi	피로인산칼슘	Dicalcium diphosphate	0,5 (P_2O_5로)
450vii	이인산이수소칼슘, 피로인산칼슘산, 피로인산이수소칼슘	Calcium dihydrogen phosphate, calcium pyrophosphate, calcium dihydrogen pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
451i	삼인산오나트륨, 트리폴리인산나트륨	Pentodium triphosphate, sodium tripolyphosphate	0,5 (P_2O_5로)
451ii	삼인산오칼륨, 삼인산칼륨	Pentapotassium Triphosphate, Potassium Tripolyphosphate	0,5 (P_2O_5로)
소포제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
산화방지제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
304	아스코빌팔미테이트	Ascorbyl palmitate	지방에 0,05/지방 함량으로
305	L-아스코빌스테아레이트	Ascorbyl Stearate	지방에 0,05/지방 함량으로
306	토코페롤리치 추출물	Tocopherol-rich extract	지방에 0,03/지방 함량으로
307	α-토코페롤	Alpha-tocopherol	지방에 0,03/지방 함량으로
310	몰식자산프로필	Propyl gallate	지방에 0,01/지방 함량으로
319	T-뷰틸하이드로퀴논, TBHQ,	Tertiary Butyl hydroquinone	지방에 0,02/지방 함량으로

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
	터셔리부틸히드로퀴논		
320	부틸히드록시아니솔, BHA	Butylated Hydroxyanisole	지방에 0,02/지방 함량으로
321	디부틸히드록시톨루엔	Butylated Hydroxytoluene	지방에 0,01/지방 함량으로
착향료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
색소 (이름에 토마토라는 단어가 포함된 제품 제외)			
100i	심황색소, 커큐민	turmeric, curcumin	0,05 (심황색소로)
101i	리보플라빈	Riboflavin, synthetic	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	Riboflavin 5′- phosphate sodium	적당량
102	식용색소황색제4호, 알루미늄레이크	Tartrazine	0,05
104	퀴놀린옐로우	Quinoline Yellow	0,05
110	식용색소황색제5호, 알루미늄레이크	Sunset Yellow FCF, Subset Yellow	0,05
120	카민, 코치닐, 카민산, Na, K, NH4, Ca의 염	Cochineal, Carminic Acid, Carmine, salts of Na, K, NH4	0,05
122	카모이신 (아조루빈)	carmoisine (azorubine)	0,05
124	식용색소적색제102호, 알루미늄레이크	Ponceau 4R (Cochineal red A)	0,05
129	파텐트 블루 V, 알루미늄레이크	Allura Red AC	0,05
131	식용색소청색제2호, 알루미늄레이크	Patent blue V	0,05
132	식용색소청색제1호, 알루미늄레이크	Indigotine (Indigocarmine)	0,05
133	식용색소청색제1호, 알루미늄레이크	Brilliant Blue FCF	0,05
140i	클로로필	Chlorophyll	적당량
140ii	클로로필린	Chlorophyllin	적당량
141i	동클로로필	Chlorophyll Copper Complex	0,05
141ii	동클로로필린나트륨, 나트륨 및 칼륨 염	Chlorophyll Copper Complex, Sodium and Potassium Salts	0,05
150a	카라멜색소 I	Caramel I – Plain caramel	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	Caramel II – Sulfite caramel	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	Caramel III - ammonia caramel	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	Caramel IV - sulfite ammonia caramel	적당량
151	브릴리언트블랙	Brilliant black	0,05
153	식물성활성탄	Vegetable carbon	0,05
155	브라운 HT	Brown HT	0,05

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
160ai	β-카로틴 (합성)	Carotenes, beta-, synthetic	적당량
160aii	β-카로틴	Carotenes, beta-, vegetable	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	Annatto extract, bixin, norbixin, urucum, rocu, Na and K salts	0,01 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	paprika oleoresin	적당량
160d	라이코펜	Lycopenes	0,05
160e	β-아포-8′-카로티날	Carotenal, Beta-Apo-8'-	0,05
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8′-	0,05
161b	루테인	Lutein	0,05
161g	칸타잔틴	Canthaxanthin	0,003
162	비트레드	Beet red	적당량
163i	안토시아닌	Anthocyanins	적당량
171	이산화티타늄	Titanium Dioxide	적당량
보존료			
200	소브산	Sorbic Acid	0,1
201	소브산나트륨	Sodium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
202	소브산칼륨	Potassium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
203	소브산칼슘	Calcium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
210	안식향산	Benzoic Acid	0,1
211	안식향산나트륨	Sodium Benzoate	0,1 (안식향산으로)
212	안식향산산칼륨	Potassium Benzoate	0,1 (안식향산으로)
213	안식향산칼슘	Calcium Benzoate	0,1 (안식향산으로)
증점제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
안정제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
339i	제일인산나트륨	Sodium-(mono) Phosphate, Sodium Monophosphate, Sodium-(mono) Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	Disodium phosphate, disodium monophosphate, disodium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
339iii	제삼인산나트륨	Trisodium phosphate, trisodium monophosphate, trisodium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	Monopotassium phosphate, potassium monophosphate, monopotassium	0,5 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
		orthophosphate	
340ii	제이인산칼륨	Dipotassium phosphate, dipotassium monophosphate, dipotassium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
340iii	인산삼칼륨	Tripotassium hydrogen phosphate	0,5 (P_2O_5로)
405	알긴산프로필렌글리콜	Propylene glycol alginate	0,1
432	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 20	Polyoxyethylene(20)Sorbitan Monolaurate, Polysorbate 20	0,5
433	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 80	Polyoxyethylene(20)Sorbitan Monooleate, Polysorbate 80	0,5
434	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 40	Polyoxyethylene(20)sorbitan monopalmitate Polysorbate 40	0,5
435	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 60	Polyoxyethylene(20)sorbitan monostearate, Polysorbate 60	0,5
436	폴리에틸렌글리콜(20), 소르비탄 모노라우레이트, 폴리소르베이트 65	Polyoxyethylene(20)sorbitan tristearate, Polysorbate 65	0,5
450i	산성피로인산나트륨, 피로인산나트륨	Sodium acid pyrophosphate, sodium pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
450ii	피로인산삼나트륨	Trisodium diphosphate	0,5 (P_2O_5로)
450iii	이인산사나트륨, 피로인산사나트륨	tetrasodium diphosphate, tetrasodium pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
450v	이인산사칼륨, 피로인산사칼륨	tetrapotassium diphosphate, tetrapotassium pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
450vii	이인산이수소칼슘, 피로인산칼슘산, 피로인산이수소칼슘	Calcium dihydrogen phosphate, calcium pyrophosphate, calcium dihydrogen pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
451i	삼인산오나트륨, 트리폴리인산나트륨	Pentodium triphosphate, sodium tripolyphosphate	0,5 (P_2O_5로)
451ii	삼인산오칼륨, 삼인산칼륨	Pentapotassium Triphosphate, Potassium Tripolyphosphate	0,5 (P_2O_5로)
452i	테트라폴리인산나트륨,	Sodium Polyphosphate,	0,5 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
	메타인산나트륨, 육메타인산나트륨, 그레이엄염	Sodium Metaphosphate, Sodium Hexametaphosphate	
452ii	폴리인산칼륨, 메타인산칼륨, 폴리메타인산칼륨	Potassium Polyphosphate, Potassium Metaphosphate	0,5 (P_2O_5로)
452iii	폴리인산나트륨칼슘	Sodium calcium polyphosphate	0,5 (P_2O_5로)
472e	모노-글리세린디아세틸주석산 지방산에스테르	Mono- and Diglyceride esters of fatty acids with diacetyltartaric acid	1,0
473	자당지방산에스테르	Fatty esters of sucrose, sucrose esters, esters of fatty acids with sucrose	1,0
474	글리세롤 및 자당에스테르, 수크로글리세라이드	Glycerol and sucrose esters, sucroglycerides	1,0
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	Mono and diesters of 1,2-propylene glycol, esters of fatty acids with propylene glycol	1,0
481i	스테아릴젖산나트륨	Sodium stearoyl lactate	0,25
482i	스테아릴젖산칼슘	Calcium stearoyl 2-lactylate, calcium stearoyl lactylate	0,25
491	소르비탄모노스테아레이트	Sorbitan monostearate	0,4
492	소르비탄트리스테아레이트	Sorbitan tristearate	0,4
494	소르비탄모노올레이트	Sorbitan monolaurate	0,4
495	소르비탄모노팔미테이트	Sorbitan monooleate	0,4
향미증진제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
고화제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
339i	제일인산나트륨	Sodium-(mono) Phosphate, Sodium Monophosphate, Sodium-(mono) Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	Disodium phosphate, disodium monophosphate, disodium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
339iii	제삼인산나트륨	Trisodium phosphate, trisodium monophosphate, trisodium orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
341i	인산일칼슘, 일염기성인산칼슘, 모노칼슘오르토인산염	Monocalcium Phosphate, Monobasic Calcium Phosphate, Monocalcium Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
341ii	인산이칼슘, 이염기성인산칼슘, 제이인산칼슘	Dicalcium Phosphate, Dicalcium Phosphate Dibasic, Dicalcium Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
341iii	인산삼칼슘, 제삼인산칼슘, 오르토인산삼칼슘	Tricalcium Phosphate, Tribasic Calcium Phosphate, Tricalcium Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
450v	이인산사칼륨, 피로인산사칼륨	tetrapotassium diphosphate, tetrapotassium pyrophosphate	0,5 (P_2O_5로)
451i	삼인산오나트륨, 트리폴리인산나트륨	Pentodium triphosphate, sodium tripolyphosphate	0,5 (P_2O_5로)
451ii	삼인산오칼륨, 삼인산칼륨	Pentapotassium Triphosphate, Potassium Tripolyphosphate	0,5 (P_2O_5로)
452i	테트라폴리인산나트륨, 메타인산나트륨, 육메타인산나트륨, 그레이엄염	Sodium Polyphosphate, Sodium Metaphosphate, Sodium Hexametaphosphate	0,5 (P_2O_5로)
452ii	폴리인산칼륨, 메타인산칼륨	Potassium Polyphosphate, Potassium Metaphosphate	0,5 (P_2O_5로)
452iii	폴리인산나트륨칼슘	Sodium calcium polyphosphate	0,5 (P_2O_5로)
겔화제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
금속조절제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	Calcium disodium ethylenediamine tetraacetate	0,0075
451ii	삼인산오칼륨, 삼인산칼륨	Pentapotassium Triphosphate, Potassium Tripolyphosphate	0,5 (P_2O_5로)

13.5. 케첩

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
산미료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
334	L-주석산 (L (+)-)	Tartaric Acid, L(+)-	0,5
산도조절제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
336i	타르타르산칼륨산, 타르타르산칼륨, 모노포타슘타트레이트	Potassium Acid Tartrate, Potassium Bitartrate, Potassium-(mono) Tartrate	0,5 (주석산으로)
336ii	중성칼륨타르트레이트, 디포타슘타트레이트	Potassium Neutral Tartrate, Potassium-(di)Tartrate	0,5 (주석산으로)
산화방지제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
착향료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
보존료			
200	소브산	Sorbic Acid	0,1
201	소브산나트륨	Sodium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
202	소브산칼륨	Potassium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
203	소브산칼슘	Calcium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
증점제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
향미증진제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
금속조절제			
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	Calcium disodium ethylenediamine tetraacetate	0,0075

13.6. 식탁용 머스터드

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
산미료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
334	L-주석산 (L (+)-)	Tartaric Acid, L(+)-	0,5 (주석산으로)
산도조절제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
335i	모노소듐타트레이트	Monosodium Tartrate	0,5 (주석산으로)
335ii	L-주석산나트륨	Disodium L(+)-tartrate	0,5 (주석산으로)
336i	타르타르산칼륨산, 타르타르산칼륨, 모노포타슘타트레이트	Potassium Acid Tartrate, Potassium Bitartrate, Potassium-(mono) Tartrate	0,5 (주석산으로)
336ii	중성칼륨타르트레이트, 디포타슘타트레이트	Potassium Neutral Tartrate, Potassium-(di)Tartrate	0,5 (주석산으로)
산화방지제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
220	이산화황	sulfur dioxide	0,025
221	아황산나트륨	Sodium Sulfite	0,025 (SO_2로)
222	아황산수소나트륨	Sodium Bisulfite, Sodium Acid Sulfite	0,025 (SO_2로)
223	메타중아황산나트륨	sodium metabisulphite	0,025 (SO_2로)
224	메타중아황산칼륨	potassium metabisulphite	0,025 (SO_2로)
226	아황산칼슘	Calcium sulphite	0,025 (SO_2로)
227	중아황산칼슘, 아황산칼슘	Calcium Bisulfite, Calcium Acid Sulfite	0,025 (SO_2로)
228	아황산칼륨	Potassium Bisulphite	0,025 (SO_2로)
304	아스코빌팔미테이트	Ascorbyl palmitate	0,05 지방/지방 함량으로
305	L-아스코빌스테아레이트	Ascorbyl Stearate	0,05 지방/지방 함량으로
306	토코페롤리치 추출물	Tocopherol-rich extract	0,03 지방/지방 함량으로
307	α-토코페롤	Alpha-tocopherol	0,03 지방/지방 함량으로
310	몰식자산프로필	Propyl gallate	0,01 지방/지방 함량으로
319	T-뷰틸하이드로퀴논, TBHQ, 터셔리부틸히드로퀴논	Tertiary Butyl hydroquinone	0,02 지방/지방 함량으로
320	부틸히드록시아니솔, BHA	Butylated Hydroxyanisole	0,02 지방/지방 함량으로
321	디부틸히드록시톨루엔	Butylated Hydroxytoluene	0,01 지방/지방 함량으로
착향료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
색소			
100i	심황색소, 커큐민	turmeric, curcumin	0,03 (심황색소로)
101i	리보플라빈	Riboflavin, synthetic	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	Riboflavin 5′- phosphate sodium	적당량
102	식용색소황색제4호, 알루미늄레이크	Tartrazine	0,03
104	퀴놀린옐로우	Quinoline Yellow	0,03
110	식용색소황색제5호, 알루미늄레이크	Sunset Yellow FCF	0,03
120	카민, 코치닐, 카민산, Na, K, NH4, Ca의 염	Cochineal, Carminic Acid, Carmine, salts of Na, K, NH4	0,03
122	카모이신 (아조루빈)	carmoisine (azorubine)	0,03
124	식용색소적색제102호, 알루미늄레이크	Ponceau 4R (Cochineal red A)	0,03
129	식용색소적색제40호, 알루미늄레이크	Allura Red AC	0,03
131	파텐트 블루 V, 알루미늄레이크	Patent blue V	0,03
132	식용색소청색제2호,	Indigotine (Indigocarmine)	0,03

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
	인디고카민, 알루미늄레이크		
133	식용색소청색제1호, 알루미늄레이크	Brilliant Blue FCF	0,03
140i	클로로필	Chlorophyll	적당량
140ii	클로로필린	Chlorophyllin	적당량
141i	동클로로필	Chlorophyll Copper Complex	0,05
141ii	동클로로필린나트륨, 나트륨 및 칼륨염	Chlorophyll Copper Complex, Sodium and Potassium Salts	0,05
150a	카라멜색소 I	Caramel I – Plain caramel	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	Caramel II – Sulfite caramel	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	Caramel III - ammonia caramel	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	Caramel IV - sulfite ammonia caramel	적당량
151	브릴리언트블랙	Brilliant black	0,03
153	식물성활성탄	Vegetable carbon	0,03
155	브라운 HT	Brown HT	0,03
160ai	β-카로틴 (합성)	Carotenes, beta-, synthetic	적당량
160aii	β-카로틴	Carotenes, beta-, vegetable	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	Annatto extract, bixin, norbixin, urucum, rocu, Na and K salts	0,01 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	paprika oleoresin	적당량
160d	라이코펜	Lycopenes	0,03
160e	β-아포-8′-카로티날	Carotenal, Beta-Apo-8'-	0,03
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8′-	0,03
161b	루테인	Lutein	0,03
162	비트레드	Beet red	적당량
163i	안토시아닌	Anthocyanins	적당량
보존료			
200	소브산	Sorbic Acid	0,1
201	소브산나트륨	Sodium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
202	소브산칼륨	Potassium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
203	소브산칼슘	Calcium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
210	안식향산	Benzoic Acid	0,1
211	안식향산나트륨	Sodium Benzoate	0,1 (안식향산으로)
212	안식향산산칼륨	Potassium Benzoate	0,1 (안식향산으로)
213	안식향산칼슘	Calcium Benzoate	0,1 (안식향산으로)
향미증진제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
안정제			

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
473	자당지방산에스테르	Fatty esters of sucrose, sucrose esters, esters of fatty acids with sucrose	1,0
481i	스테아릴젖산나트륨	Sodium stearoyl lactate	0,25
482i	스테아릴젖산칼슘	Calcium stearoyl 2-lactylate, calcium stearoyl lactylate	0,25
겔화제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	Calcium disodium ethylenediamine tetraacetate	0,0075

13.7. 분말 소스

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
하위범주 13.2 및 13.4에서 보존료를 제외하고 동일한 기능 및 각 기능에 대한 첨가물은 바로 섭취가 가능한 식품 하위범주 13.2 및 13.4에 대해 설정된 농도 이하를 포함하는 양으로 허용된다. 또한 다음과 같이 정해진 한도를 넘지 않는 바로 섭취가 가능한 식품에 습윤방지제/고결방지제 및 산도조절제를 사용하는 것이 허용된다.			
산도조절제			
262ii	이초산나트륨, 이초찬수소나트륨	Sodium Diacetate, Sodium Acid Diacetate	0,25
습윤제/고결방지제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
341ii	인산이칼슘, 이염기성인산칼슘, 제이인산칼슘	Dicalcium Phosphate, Dicalcium Phosphate Dibasic, Dicalcium Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
341iii	인산삼칼슘, 제삼인산칼슘, 오르토인산삼칼슘	Tricalcium Phosphate, Tribasic Calcium Phosphate, Tricalcium Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)

13.8. 복합조미식품

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
산미료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
334	L-주석산 (L (+)-)	Tartaric Acid, L(+)-	0,5
산도조절제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
335i	모노소듐타트레이트	Monosodium Tartrate	0,5 (주석산으로)
335ii	L-주석산나트륨	Disodium L(+)-tartrate	0,5 (주석산으로)
336i	타르타르산칼륨산, 타르타르산칼륨, 모노포타슘타트레이트	Potassium Acid Tartrate, Potassium Bitartrate, Potassium-(mono) Tartrate	0,5 (주석산으로)
336ii	중성칼륨타르트레이트, 디포타슘타트레이트	Potassium Neutral Tartrate, Potassium-(di)Tartrate	0,5 (주석산으로)
습윤제/고결방지제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
341iii	인산삼칼슘, 제삼인산칼슘, 오르토인산삼칼슘	Tricalcium Phosphate, Tribasic Calcium Phosphate, Tricalcium Orthophosphate	0,5 (P_2O_5로)
산화방지제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
310	몰식자산프로필	Propyl gallate	0,02 지방/지방 함량으로
319	T-뷰틸하이드로퀴논, TBHQ, 터셔리부틸히드로퀴논	Tertiary Butyl hydroquinone	0,02 지방/지방 함량으로
320	부틸히드록시아니솔, BHA	Butylated Hydroxyanisole	0,02 지방/지방 함량으로
321	디부틸히드록시톨루엔	Butylated Hydroxytoluene	0,01 지방/지방 함량으로
착향료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
색소			
100i	심황색소, 커큐민	turmeric, curcumin	0,05 (심황색소로)
101i	리보플라빈	Riboflavin, synthetic	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	Riboflavin 5′- phosphate sodium	적당량
120	카민, 코치닐, 카민산, Na, K, NH4, Ca의 염	Cochineal, Carminic Acid, Carmine, salts of Na, K, NH4	0,05
140i	클로로필	Chlorophyll	적당량
140ii	클로로필린	Chlorophyllin	적당량
141i	동클로로필	Chlorophyll Copper Complex	0,05
141ii	동클로로필린나트륨, 나트륨 및 칼륨 염	Chlorophyll Copper Complex, Sodium and Potassium Salts	0,05
150a	카라멜색소 I	Caramel I – Plain caramel	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	Caramel II – Sulfite caramel	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	Caramel III - ammonia caramel	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	Caramel IV - sulfite ammonia caramel	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	Carotenes, beta-, synthetic	적당량
160aii	β-카로틴	Carotenes, beta-, vegetable	적당량

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	Annatto extract, bixin, norbixin, urucum, rocu, Na and K salts	0,01 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	paprika oleoresin	적당량
160d	라이코펜	Lycopenes	0,05
160e	β-아포-8′-카로티날	Carotenal, Beta-Apo-8'-	0,05
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8′-	0,05
161b	루테인	Lutein	0,05
162	비트레드	Beet red	적당량
163i	안토시아닌	Anthocyanins	적당량
171	이산화티타늄	Titanium Dioxide	적당량
보존료			
200	소브산	Sorbic Acid	0,1
201	소브산나트륨	Sodium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
202	소브산칼륨	Potassium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
203	소브산칼슘	Calcium Sorbate	0,1 (소빈산으로)
210	안식향산	Benzoic Acid	0,1
211	안식향산나트륨	Sodium Benzoate	0,1 (안식향산으로)
212	안식향산산칼륨	Potassium Benzoate	0,1 (안식향산으로)
213	안식향산칼슘	Calcium Benzoate	0,1 (안식향산으로)
유화제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
증점제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
향미증진제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
겔화제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
금속조절제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	Calcium disodium ethylenediamine tetraacetate	0,0075

13.9. 소금 및 가공소금

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
습윤방지제/고결방지제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
341i	인산일칼슘,	Monocalcium Phosphate,	1,0 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
	일염기성인산칼슘, 모노칼슘오르토인산염	Monobasic Calcium Phosphate, Monocalcium Orthophosphate	
341ii	인산이칼슘, 이염기성인산칼슘, 제이인산칼슘	Dicalcium Phosphate, Dicalcium Phosphate Dibasic, Dicalcium Orthophosphate	1,0 (P_2O_5로)
341iii	인산삼칼슘, 제삼인산칼슘, 오르토인산삼칼슘	Tricalcium Phosphate, Tribasic Calcium Phosphate, Tricalcium Orthophosphate	1,0 (P_2O_5로)
381	구연산철암모늄	Ferric ammonium citrate	0,0025 (Fe로 표현)
470i	스테아린산마그네슘, 화합물	Magnesium Stearate, compound	2,0
535	페로시안화나트륨	Sodium Ferrocyanide	0,002 (단독 또는 혼합하여 무수페로시안화칼륨으로 표시)
536	페로시안화칼륨	Potassium Ferrocyanide	
538	페로시안화칼슘	Calcium Ferrocyanide	
착향료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
향미증진제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량

13.10. 식초 및 아세트산 발효식초(와인식초 및 기타 초산발효제품/식초는 "와인 이외의 원재료"로 만든 것)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
산도조절제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
335i	모노소듐타트레이트	Monosodium Tartrate	0,5 (주석산으로)
335ii	L-주석산나트륨	Disodium L(+)-tartrate	0,5 (주석산으로)
336i	타르타르산칼륨산, 타르타르산칼륨, 모노포타슘타트레이트	Potassium Acid Tartrate, Potassium Bitartrate, Potassium-(mono) Tartrate	0,5 (주석산으로)
336ii	중성칼륨타르트레이트, 디포타슘타트레이트	Potassium Neutral Tartrate, Potassium d-Tartrate, Potassium-(di)Tartrate	0,5 (주석산으로)
산화방지제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
착향료			
향신료 또는 기타 식물 종, 에센스 및 착향료 추출물이 첨가된 식초에만 해당			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
색소			

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
150a	카라멜색소 I (와인식초 제외)	Caramel I – Plain caramel (except for wine vinegars)	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜) (와인식초 제외)	Caramel II – Sulfite caramel (except for wine vinegars)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜) (와인식초 제외)	Caramel III - ammonia caramel (except for wine vinegars)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜) (와인식초 제외)	Caramel IV - sulfite ammonia caramel (except for wine vinegars)	적당량
163ii	포도과피색소 (적와인 식초만 해당)	Grape Skin Extract (only for red wine vinegars)	적당량
보존료			
220	이산화황	sulfur dioxide	0,02
221	아황산나트륨	Sodium Sulfite	0,02 (SO_2로)
222	아황산수소나트륨	Sodium Bisulfite, Sodium Acid Sulfite	0,02 (SO_2로)
223	메타중아황산나트륨	sodium metabisulphite	0,02 (SO_2로)
224	메타중아황산칼륨	potassium metabisulphite	0,02 (SO_2로)
225	아황산칼륨	Potassium Sulphite	0,02 (SO_2로)
226	아황산칼슘	Calcium sulphite	0,02 (SO_2로)
227	중아황산칼슘	Calcium Bisulfite	0,02 (SO_2로)
228	아황산칼륨	Potassium Bisulphite	0,02 (SO_2로)
향미증진제			
향신료 또는 기타 식물 종, 에센스 및 착향료 추출물이 첨가된 식초에만 해당			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
금속조절제S			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량

(*) 설정된 최대허용량으로 주어진 기능에 대해 두 가지 이상의 첨가물이 승인된 경우, 식품에 사용되는 양의 합은 더 많은 양으로 허용되는 첨가물에 해당하는 최대허용량보다 클 수 없으며, 각 첨가물의 수량은 개별 제한 한도를 초과할 수 없다. 첨가물이 동일한 식품에 허용되는 두 가지 이상의 기능을 갖는 경우, 이 식품에 사용되는 양은 첨가물이 더 높은 농도로 허용되는 기능에 표시된 양을 초과할 수 없다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제5호(2007년 1월 15일)

(2007년 1월 17일 브라질 연방정부 관보 12호 발행)

참고: 2007년 3월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제24호는 2007년 1월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제5호를 완전히 준수하기 위해 날짜를 2007년 7월 17일로 설정했다.

브라질국립보건감시국 이사회에서는 2005년 6월 30일 대통령령과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제16조 III항 및 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2006년 8월 21일에 개최된 회의에서 결정한 대로 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다. 사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다. 식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다. 첨가물 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건과 최소의 수준에서 특정 식품으로 제한되어야 함을 고려한다. 식품유형 16.2. 무알코올음료의 하위범주 16.2.2. 탄산 및 무탄산음료에 대한 기능 및 최대허용량을 설정하고 식품첨가물 목록을 업데이트해야 한다. 식품첨가물(2006년 GMC 결의안 제9호)과 관련하여 남미공동시장(MERCOSUR)에서 합의된 문서를 기반으로 국가 법령을 호환할 수 있게 만드는 것의 중요성을 고려한다. 기술규정의 합의가 아순시온 조약의 규정을 준수하면서 현행 국가 규정의 차이를 발생시키는 장애물을 제거하는 경향이 있음을 고려한다. 이 기술규정이 남미공동시장(MERCOSUR) 당사국의 요청을 반영한다는 점을 고려한다. 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 국민 투표로 채택하고, 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 본 결의안의 부록으로 나오는 '식품유형 16.2. 무알코올음료의 하위범주 16.2.2. 탄산 및 무탄산음료에 대한 식품첨가물의 기능 및 최대허용량'에 관한 기술규정을 승인한다.

제2조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 조항에 따라 처벌받는다.

제3조. 이에 반대되는 조항, 특히 1999년 8월 5일 결의안 제382호는 폐지한다.

제4조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

식품첨가물의 사용을 승인하는 기술규정

(식품유형 16.2의 하위범주 16.2.2. 탄산 및 무탄산음료에 대한 식품첨가물의 기능 및 최대허용량)

식품유형 16.2. 무알코올음료

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
16.2.2. 탄산 및 무탄산음료			
16.2.2.1. 바로 섭취 가능한 탄산 및 무탄산음료			
산미료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인			적당량
334	L-주석산	Tartaric Acid, L(+)-	0,5
338	인산	Phosphoric acid	0,07 (P_2O_5로)
산도조절제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인			적당량
335i	모노소듐타트레이트	Monosodium Tartrate	0,5 (주석산으로)
335ii	L-주석산나트륨	Disodium L(+)-tartrate	0,5 (주석산으로)
336i	모노포타슘타트레이트	Monopotassium Tartrate	0,5 (주석산으로)
336ii	디포타슘타트레이트	Dipotassium Tartrate	0,5 (주석산으로)
337	주석산칼륨나트륨	Potassium sodium L(+)-Tartrate	0,5 (주석산으로)
338	인산, 오르토인산	Phosphoric acid, Phosphorus oxychloride	0,07 (P_2O_5로)
339i	제일인산나트륨	Sodium dihydrogen phosphate	0,07 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	Disodium hydrogen phosphate	0,07 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	Potassium dihydrogen phosphate	0,07 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	Dipotassium hydrogen phosphate	0,07 (P_2O_5로)
341i	제일인산칼슘	Calcium dihydrogen phosphate	0,07 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	Dicalcium hydrogen phosphate	0,07 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	tricalcium orthophosphate	0,07 (P_2O_5로)
355	아디프산	Adipic acid	0,2
소포제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인			적당량
900a	규소수지	Polydimethylsiloxane / Dimethyl polysiloxane	0,001
산화방지제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인			적당량
304	아스코빌팔미테이트	Ascorbyl palmitate	0,01

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
305	L-아스코빌스테아레이트	Ascorbyl Stearate	0,01
착향료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인			적당량
색소			
100i	심황색소	Curcumin	0,01 (심황색소로)
101i	리보플라빈	Riboflavin, synthetic	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	Riboflavin 5'- phosphate sodium	적당량
102	식용색소황색제4호	Tartrazine	0,01
104	퀴놀린옐로우	Quinoline Yellow	0,01
110	식용색소황색제5호	Sunset Yellow FCF	0,01
120	카민, 코치닐, 카민산, Na, K, NH4, Ca의 염	Cochineal, Carminic Acid, Carmine, salts of Na, K, NH4	0,01
122	카모이신 (아조루빈)	carmoisine (azorubine)	0,005
123	식용색소적색제2호	Amaranth	0,005
124	식용색소적색제102호, 알루미늄레이크	Ponceau 4R (Cochineal red A)	0,005
127	식용색소적색제3호, 알루미늄레이크	Erythrosine	0,001
129	식용색소적색제40호, 알루미늄레이크	Allura Red AC	0,01
131	파텐트 블루 V, 알루미늄레이크	Patent blue V	0,005
132	식용색소청색제2호, 인디고카민, 알루미늄레이크	Indigotine (Indigocarmine)	0,01
133	식용색소청색제1호, 알루미늄레이크	Brilliant Blue FCF	0,01
140i	클로로필	Chlorophyll	적당량
140ii	클로로필린	Chlorophyllin	적당량
141i	동클로로필	Chlorophyll Copper Complex	적당량
141ii	동클로로필린나트륨, 나트륨 및 칼륨 염	Chlorophyll Copper Complex, Sodium and Potassium Salts	적당량
143	식용색소녹색제3호 알루미늄레이크	Fast Green FCF, laca de Al	0,005
150a	카라멜색소 I	Caramel I – Plain caramel	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	Caramel II – Sulfite caramel	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	Caramel III - ammonia caramel	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	Caramel IV - sulfite ammonia caramel	적당량
151	브릴리언트블랙	Brilliant black	0,01
155	브라운 HT	Brown HT	0,005

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
160ai	β-카로틴 (합성)	Carotenes, beta-, synthetic	적당량
160aii	β-카로틴	Carotenes, beta-, vegetable	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	Annatto extract, bixin, norbixin, urucum, rocu, Na and K salts	0,005 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	paprika oleoresin	적당량
160d	라이코펜	Lycopenes	0,01
160e	β-아포-8′-카로티날	Carotenal, Beta-Apo-8'-	0,01
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8′-	0,01
161b	루테인	Lutein	0,01
162	비트레드	Beet red	적당량
163i	안토시아닌	Anthocyanins	적당량
171	이산화티타늄	Titanium Dioxide	적당량
보존료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
200	소브산	Sorbic Acid	0,03 탄산/탄산음료용; 0,08 무탄산음료에서
201	소브산나트륨	Sodium Sorbate	0,03 (소빈산으로) 탄산/탄산음료용; 0,08 (소빈산으로) 무탄산음료에서
202	소브산칼륨	Potassium Sorbate	0,03 (소빈산으로) 탄산/탄산음료용; 0,08 (소빈산으로) 무탄산음료에서
203	소브산칼슘	Calcium Sorbate	0,03 (소빈산으로) 탄산/탄산음료용; 0,08 (소빈산으로) 무탄산음료에서
210	안식향산	Benzoic Acid	0,05
211	안식향산나트륨	Sodium Benzoate	0,05 (안식향산으로)
212	안식향산산칼륨	Potassium Benzoate	0,05 (안식향산으로)
213	안식향산칼슘	Calcium Benzoate	0,05 (안식향산으로)
218	파라옥시안식향산메틸, 메틸파라벤	Methyl para-Hydroxybenzoate, Methylparaben	0,03
219	파라옥시안식향산메틸나트륨, 나트륨메틸파라벤	sodium methyl p-hydroxy benzoate, Sodium Methylparaben	0,03
220	이산화황	sulfur dioxide	0,004
221	아황산나트륨	Sodium Sulfite	0,004 (SO_2로)
222	아황산수소나트륨	Sodium Bisulfite, Sodium Acid Sulfite	0,004 (SO_2로)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
223	메타중아황산나트륨	sodium metabisulphite	0,004 (SO_2로)
224	메타중아황산칼륨	potassium metabisulphite	0,004 (SO_2로)
225	아황산칼륨	Potassium Sulphite	0,004 (SO_2로)
226	아황산칼슘	Calcium sulphite	0,004 (SO_2로)
227	중아황산칼슘	Calcium Bisulfite, Calcium Acid	0,004 (SO_2로)
228	아황산칼륨	Sulfite Potassium Bisulphite	0,004 (SO_2로)
242	디메틸디카보네이트	Dimethyl dicarbonate	0,025
유화제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	Propylene glycol alginate	0,05
444	자당초산이소낙산에스테르	Sucrose acetate isobutyrate	0,03
445	에스테르검	Glyceride Esters of Rosin, Gum Ester, Glycerol Esters with Wood Resin	0,01
증점제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	Alginato de Propilenoglicol	0,05
안정제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	Propylene glycol alginate	0,05
444	자당초산이소낙산에스테르	Sucrose acetate isobutyrate	0,03
445	에스테르검	Glyceride Esters of Rosin, Gum Ester, Glycerol Esters with Wood Resin	0,01
472e	모노-글리세린디아세틸주석산 지방산에스테르	Mono- and Diglyceride esters of fatty acids with diacetyltartaric acid	0,04
473	자당지방산에스테르	Fatty esters of sucrose, sucrose esters, esters of fatty acids with sucrose	0,1
480	설포호박산디옥틸나트륨	Dioctyl sodium sulfosuccinate	0,001
향미증진제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
발포제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
958	감초	glycyrrhiza	0,005
999	퀼라야추출물	Quillaia extract type	0,02
습윤제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
금속조절제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
338	인산, 오르토인산	Phosphoric acid, orthophosphoric acid	0,07 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명 (한글명)	기능/식품첨가물명 (영문명)	최대농도/최대허용량 g/100g 또는 g/100ml
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	Calcium disodium ethylenediamine tetraacetate	0,0035
386	이.디.티.에이.이나트륨	Disodium ethylenediaminetetraacetate	0,0035
452i	테트라폴리인산나트륨, 메타인산나트륨, 육메타인산나트륨, 그레이엄염	Sodium tetrapolyphosphate, sodium metaphosphate, sodium hexametaphosphate, graham salt	0,07 (P_2O_5로)

16.2.2.2 탄산 및 무탄산음료용 액상 제제

16.2.2.1과 동일한 기능 및 각 기능에 대한 첨가물이 허용되며, 바로 섭취가 가능한 식품 카테고리 3.1에 대해 설정된 한도를 최대치로 하여 허용된다. 고결방지제/습윤방지제의 사용은 아래와 같이 바로 섭취가 가능한 식품에도 허용된다.

16.2.2.3. 탄산 및 무탄산음료 제조용 분말

16.2.2.1과 보존료를 제외하고 동일한 기능 및 각 기능에 대한 첨가물이 허용되며, 동일한 첨가물은 바로 섭취가 가능한 식품 카테고리 16.2.2.1에 대해 설정된 한도를 최대치로 하여 각 기능에 허용된다. 또한 다음과 같이 정해진 한도를 넘지 않는 바로 섭취가 가능한 식품에 고결방지제/습윤방지제를 사용하는 것이 허용된다.

습윤방지제/고결방지제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP로 승인			적당량
341iii	인산삼칼슘, 제삼인산칼슘, 오르토인산삼칼슘	Tricalcium Phosphate, Tribasic Calcium Phosphate, Tricalcium Orthophosphate	0,07 (P_2O_5로)
습윤제			
480	설포호박산디옥틸나트륨	Dioctyl sodium sulfosuccinate	0,001

(*) 설정된 최대허용량으로 주어진 기능에 대해 두 가지 이상의 첨가물이 승인된 경우, 식품에 사용되는 양의 합은 더 많은 양으로 허용되는 첨가물에 해당하는 최대허용량보다 클 수 없으며, 각 첨가물의 수량은 개별 제한 한도를 초과할 수 없다. 첨가물이 동일한 식품에 허용되는 두 가지 이상의 기능을 갖는 경우, 이 식품에 사용되는 양은 첨가물이 더 높은 농도로 허용되는 기능에 표시된 양을 초과할 수 없다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제60호(2007년 9월 5일)

(2007년 9월 11일 브라질 연방정부 관보 175호 공시)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제53조 II항, §1, §3을 고려하여 2006년 8월 21일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2006년 8월 11일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다.

첨가물 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건과 최저 수준에서 특정 식품으로 제한되어야 한다.

식품유형 6: 곡물 및 곡물 기반 제품에 대한 기능 및 최대허용량을 설정하고, 식품첨가물 목록을 갱신할 필요를 고려한다.

식품첨가물(2007년 GMC 결의안 제9호)과 관련하여 남미공동시장(MERCOSUR)에서 합의된 문서를 기반으로 국가 법령을 호환할 수 있게 만드는 것의 중요성을 고려한다.

기술규정의 조화는 아순시온 조약에 따라 현재 국가 규정의 차이를 생성하는 장애물을 제거하는 경향이 있다.

이 기술규정이 남미공동시장(MERCOSUR) 당사국의 요청을 반영한다는 점을 고려한다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 본 결의안의 부록으로 나타나는 "식품유형 6: 곡물 및 곡물 기반 제품에 대한 첨가물의 할당 및 최대허용량"에 대한 기술규정을 승인한다.

제2조. 본 결의안의 결의에 의해 승인된 기술규정에 포함된 조항을 준수하지 않으면 법의 규정에 따라 공공보건법 위반을 의미하며, 이는 적용 가능한 민사, 행정 및 형사적 책임과 관계없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호 조항의 침해를 의미한다.

제3조. 이에 반대되는 조항, 특히 1999년 8월 5일 결의안 제385호; 1998년 6월 22일 부령

제503호에 포함된 시리얼 기반 식품, 파스타, 파이용 반죽, 패스트리, 피자 등 및 밀가루 기반 프리믹스를 지칭하는 품목, 1999년 4월 26일 부령 제376호에 포함된 페이스트리, 피자, 파이 등을 위한 곡물 및 파스타 기반 가공품을 지칭하는 품목은 폐지한다.

제4조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

식품유형 6. 곡물 및 곡물 기반 제품

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
6.1. 곡물 가공품		
껍질을 벗기거나 벗기지 않은 곡물, 통곡물, 부서진 곡물, 분쇄 및/또는 발아가 제거된 곡물 및/또는 광택을 낸 곡물 포함		
습윤방지제/고결방지제		
553iii	탤크, 메타규산마그네슘	0,5
산화방지제		
220	이산화황, 무수아황산	0,003
221	무수아황산	0,003 (SO_2로)
222	아황산수소나트륨	0,003 (SO_2로)
223	메타중아황산나트륨	0,003 (SO_2로)
224	메타중아황산칼륨	0,003 (SO_2로)
226	아황산칼슘	0,003 (SO_2로)
227	아황산수소염칼슘, 산성아황산칼슘	0,003 (SO_2로)
228	아황산칼륨	0,003 (SO_2로)
310	몰식자산프로필	0,01 지방 함량으로
320	부틸히드록시아니솔, BHA	0,02 지방 함량으로
321	디부틸히드록시톨루엔, BHT	0,02 지방 함량으로
피막제		
905d	유동파라핀, 고점도	0,03
905e	유동파라핀, 중점도 / (유통파라핀, 중점도와 저점도, 1급)	0,03
905f	유동파라핀, 중점도 / (유통파라핀, 중점도와 저점도, 2급)	0,03
905g	유동파라핀, 중점도 / (유통파라핀, 중점도와 저점도, 3급)	0,03
6.2. 곡물 기반 식품		
6.2.1. 아침식사용 시리얼(간식용 또는 기타 시리얼 기반 식품, 차갑거나 뜨거운 것)		
시리얼 기반 바로 섭취가 가능 식품(압출형, 퍼프형, 도우형, 압축형, 적층, 압연 또는 필라멘트형), 바로 섭취가 가능한 식품 및 아침식사용, 스낵 또는 차갑거나 뜨거운 것 포함 (예시. 그래놀라형 시리얼, 뮤즐리, 인스턴트 귀리가루, 콘플레이크, 부풀린 밀 또는 쌀, 혼합 시리얼(쌀, 밀 및 옥수수 함유), 대두 또는 겨로 만든 시리얼, 밀가루 또는 분쇄 곡물 및 시리얼 바로 만든 압출 시리얼제품)		
산미료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
338	인산, 오르토인산	0,5 (P_2O_5로)
습윤방지제/고결방지제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
341i	인산이수소칼슘, 제일인산칼슘, 모노칼슘 오르토인산염,	0,5 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
	제일인산칼슘, 이인산칼슘, 산성인산칼슘, 인산이수소칼슘	
341ii	제이인산칼슘, 이염기성 인산칼슘, 오르토인산칼슘, 이차인산칼슘, 인산수소칼슘, 일인산수소칼슘	0,5 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘, 침강인산석회, 인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
산화방지제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	0,02 지방 함량으로 (L-아스코빌스테아레이트로)
305	L-아스코빌스테아레이트	0,02 지방 함량으로 (L-아스코빌스테아레이트로)
306	토코페롤리치 추출물	0,01
307	토코페롤, α-토코페롤	0,01
310	몰식자산프로필	0,02 (단독 또는 혼합) 지방 함량으로 표시 BHT는 어떤 경우에도 지방 함량이 0.01을 초과해서는 안 됨
319	터셔리부틸히드로퀴논, TBHQ	
320	부틸히드록시아니솔, BHA	
321	디부틸히드록시톨루엔, BHT	
384	구연산이소프로필 (혼합물)	0,01 지방 함량으로
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
색소		
101i	리보플라빈	0,03
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	0,03
110	식용색소황색제5호, 알루미늄레이크	0,025
120	카민, 코치닐, 카민산, Na, K, NH4, Ca 염기	0,02
129	식용색소적색제40호, 알루미늄레이크	0,02
133	식용색소청색제1호, 알루미늄레이크	0,02
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	0,65
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	0,65
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	0,25
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,0025 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
160e	β-아포-8′-카로티날	0,02
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,02
162	비트레드, 베타닌	0,02
163i	안토시아닌 (채소 과일)	0,02
171	이산화티타늄	적당량 (시리얼 바에만)
보존료		
200	소브산	0,1
201	소브산나트륨	0,1 (소브산으로)
202	소브산칼륨	0,1 (소브산으로)
203	소브산칼슘	0,1 (소브산으로)
안정제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
339i	제일인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
339iii	제삼인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
340iii	제삼인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
416	카라야검	적당량
425	글루코만난	1,0
450i	산성피로인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
450ii	피로인산삼나트륨	0,5 (P_2O_5로)
450iii	피로인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
450v	피로인산삼칼륨	0,5 (P_2O_5로)
450vi	피로인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
450vii	산성피로인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
451i	폴리인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
451ii	폴리인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
452i	폴리인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
452ii	폴리인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
452iii	폴리인산나트륨칼슘	0,5 (P_2O_5로)
452iv	폴리인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
475	폴리글리세린지방산에스테르	1,0 (견과류 및/또는 말린 과일이 포함된 시리얼 바 및 그래놀라형 시리얼에만)
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
피막제 (시리얼 바에 한함)		
901	밀납 (백색 및 황색)	적당량
습윤제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
화학효모 (시리얼 바에 한함)		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
341i	제일인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
450i	산성피로인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
450iii	피로인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
450vii	산성피로인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
산도조절제		
500ii	탄산수소나트륨 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함)	적당량 시리얼 및 그래놀라 바에만

6.3. 곡분

6.3.1. 밀가루

습윤방지제/고결방지제		
341i	제일인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
밀가루개량제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
341i	제일인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
342i	제일인산암모늄	0,25 (P_2O_5로)
342ii	제이인산암모늄	0,25 (P_2O_5로)
920	L-시스테인	0,009
927a	아조디카르본아미드	0,004
928	과산화벤조일	0,004
1101i	프로테아제(아스페르길루스 오리자에 변종)	적당량

6.3.2. 포장 밀가루(첨가물이 첨가된 밀가루)

산미료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
338	인산, 오르토인산	2,0 (P_2O_5로)
산도조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
335i	모노소듐타트레이트	0,5 (주석산으로)
335ii	L-주석산나트륨	0,5 (주석산으로)
336i	모노포타슘타트레이트	0,5 (주석산으로)
336ii	디포타슘타트레이트, 에리토브산	0,5 (주석산으로)
337	주석산칼륨나트륨	0,5 (주석산으로)
339i	제일인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨, 다이소듐이노시네이트	2,0 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	2,0 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	2,0 (P_2O_5로)
습윤방지제/고결방지제		
341i	제일인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
산화방지제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
304	아스코르빈산지방산에스테르	0,02 지방 함량으로
305	L-아스코빌스테아레이트	0,02 지방 함량으로
306	토코페롤리치 추출물	0,05 지방 함량으로
307	토코페롤, α-토코페롤	0,05 지방 함량으로
310	몰식자산프로필	0,01 지방 함량으로
319	터셔리부틸히드로퀴논, TBHQ	0,02 지방 함량으로
320	부틸히드록시아니솔, BHA	0,02 지방 함량으로
321	디부틸히드록시톨루엔, BHT	0,01 지방 함량으로
384	구연산이소프로필 (혼합물)	0,01 지방 함량으로
보존료		
공업용 첨가물(포장)이 포함된 밀가루에 대해서만 승인		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
200	소브산	0,1
201	소브산나트륨	0,1 (소브산으로)
202	소브산칼륨	0,1 (소브산으로)
203	소브산칼슘	0,1 (소브산으로)
유화제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
안정제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
452i	폴리인산나트륨	0,25 (P_2O_5로)
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
밀가루개량제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
341i	제일인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
342i	제일인산암모늄	0,25 (P_2O_5로)
342ii	제이인산암모늄	0,25 (P_2O_5로)
920	L-시스테인	0,009
927a	아조디카르본아미드	0,004
928	과산화벤조일	0,004
1101i	프로테아제	적당량
밀가루개량제는 산업용 첨가제(포장)가 포함된 밀가루에만 사용 가능		
221	아황산나트륨	0,02 (SO_2로)
222	아황산수소나트륨	0,02 (SO_2로)

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
223	메타중아황산나트륨	0,02 (SO_2로)
224	메타중아황산칼륨	0,02 (SO_2로)
225	아황산칼륨	0,02 (SO_2로)
226	아황산칼슘	0,02 (SO_2로)
227	칼슘히드로겐설파이트	0,02 (SO_2로)
228	아황산칼륨	0,02 (SO_2로)
화학효모		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
341i	제일인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
450i	산성피로인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
450ii	피로인산삼나트륨	2,0 (P_2O_5로)
450iii	피로인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
450v	피로인산삼칼륨	2,0 (P_2O_5로)
450vii	산성피로인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)

6.3.3. 밀가루 기반 프리믹스(premix)(특수용도를 위한 첨가물 및 기타 성분이 첨가된 밀가루)

프리믹스(premix)로 만든 완제품에 대해 동일한 기능이 허용되며, 각 기능에 대한 첨가물은 제조업체의 지침에 따라 준비된 바로 섭취가 가능한 식품 완제품에 대해 설정된 농도 이하를 포함할 수 있는 양으로 허용됨. 고결방지제, 습윤제 및 보존료의 사용 허용(산업용 프리믹스에만 해당):

습윤방지제/고결방지제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
341iii	제삼인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
보존료		
보존료는 산업용 프리믹스에만 승인		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
200	소브산	0,1
201	소브산나트륨	0,1 (소브산으로)
202	소브산칼륨	0,1 (소브산으로)
203	소브산칼슘	0,1 (소브산으로)

6.3.4. 기타 곡분(호밀, 쌀, 귀리, 옥수수, 수수 등)

습윤방지제/고결방지제		
341i	제일인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량

6.4. 파스타

6.4.1. 건조 파스타

6.4.1.1. 건조 파스타(달걀 첨가)(채소, 토마토, 고추 또는 기타 제품 포함 또는 제외)

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
	착향료	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
	색소 (채소 기반 파스타 제외)	
100i	심황색소	0,05 (심황색소로)
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,01 (빅신으로)
161b	루테인	0,05
	유화제	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
	안정제	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
	향미증진제	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
6.4.1.2. 건조 파스타(달걀 제외)(채소, 토마토, 고추 또는 기타 제품 포함 또는 제외)		
	착향료	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
	색소 (채소 기반 파스타 제외)	
100i	심황색소	0,05 (심황색소로)
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4 및 Ca 염기	적당량
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	동클로로필	적당량
141ii	동클로로필린나트륨 및 Na, K 염기	적당량
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,01 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160e	β-아포-8'-카로티날	적당량
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	적당량
161b	루테인	0,05
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌 (과일 및 채소에서)	적당량
	유화제	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
안정제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
향미증진제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
6.4.1.3. 속건(instant dry) 파스타(달걀 첨가)(채소, 토마토, 고추 또는 기타 제품 포함 또는 제외)		
산도조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
색소 (채소 기반 파스타 제외)		
100i	심황색소	0,05 (심황색소로)
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,01 (빅신으로)
161b	루테인	0,05
유화제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	0,5
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
안정제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
339i	제일인산나트륨	0,2 (P_2O_5로) 건조제품에만
405	알긴산프로필렌글리콜	0,5
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
450i	산성피로인산나트륨	0,2 (P_2O_5로) 건조제품에만
450iii	피로인산나트륨	0,2 (P_2O_5로) 건조제품에만
450v	피로인산삼칼륨	0,2 (P_2O_5로) 건조제품에만
451i	폴리인산나트륨	0,2 (P_2O_5로) 건조제품에만
452i	폴리인산나트륨	0,2 (P_2O_5로) 건조제품에만
452ii	폴리인산칼륨	0,2 (P_2O_5로) 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
향미증진제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
6.4.1.4. 속건(instant dry) 파스타(달걀 제외)(채소, 토마토, 고추 또는 기타 제품 포함 또는 제외)		
산도조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
색소 (채소 함유 반죽 제외)		
100i	심황색소	0,05 (심황색소로)
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4 및 Ca 염기	적당량
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	동클로로필	적당량
141ii	동클로로필린나트륨 및 Na, K 염기	적당량
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,01 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160e	β-아포-8'-카로티날	적당량
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	적당량
161b	루테인	0,05
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌 (과일 및 채소에서)	적당량
유화제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
안정제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
339i	제일인산나트륨	0,2 (P_2O_5로) 건조제품에만
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
450i	산성피로인산나트륨	0,2 (P_2O_5로) 건조제품에만
450iii	피로인산나트륨	0,2 (P_2O_5로) 건조제품에만
450v	피로인산삼칼륨	0,2 (P_2O_5로) 건조제품에만
451i	폴리인산나트륨	0,2 (P_2O_5로) 건조제품에만
452i	폴리인산나트륨	0,2 (P_2O_5로) 건조제품에만
452ii	폴리인산칼륨	0,2 (P_2O_5로) 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
향미증진제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
6.4.1.5. 속을 채운 건조 파스타(달걀 첨가)		
산도조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
산화방지제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	0,02 지방 함량으로
305	L-아스코빌스테아레이트	0,02 지방 함량으로
306	토코페롤리치 추출물	0,05 지방 함량으로
307	토코페롤, α-토코페롤	0,05 지방 함량으로
310	몰식자산프로필	0,01 지방 함량으로
319	터셔리부틸히드로퀴논, TBHQ	0,02 지방 함량으로
320	부틸히드록시아니솔, BHA	0,02 지방 함량으로
321	디부틸히드록시톨루엔, BHT	0,01 지방 함량으로
384	구연산이소프로필 (혼합물)	0,01 지방 함량으로
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
색소		
100i	심황색소	0,05 (심황색소로)
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,01 (빅신으로)
161b	루테인	0,05
보존료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
200	소브산	0,1
201	소브산나트륨	0,1 (소브산으로)
202	소브산칼륨	0,1 (소브산으로)
203	소브산칼슘	0,1 (소브산으로)
유화제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
안정제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
향미증진제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
6.4.1.6. 속을 채운 건조 파스타(달걀 제외)		
산도조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
산화방지제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	0,02 지방 함량으로
305	L-아스코빌스테아레이트	0,02 지방 함량으로
306	토코페롤리치 추출물	0,05 지방 함량으로
307	토코페롤, α-토코페롤	0,05 지방 함량으로
310	몰식자산프로필	0,01 지방 함량으로
319	터셔리부틸히드로퀴논, TBHQ	0,02 지방 함량으로

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
320	부틸히드록시아니솔, BHA	0,02 지방 함량으로
321	디부틸히드록시톨루엔, BHT	0,01 지방 함량으로
384	구연산이소프로필 (혼합물)	0,01 지방 함량으로
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
색소		
100i	심황색소	0,05 (심황색소로)
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4 및 Ca 염기	적당량
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	동클로로필	적당량
141ii	동클로로필린나트륨 및 Na, K 염기	적당량
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,01 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160e	β-아포-8'-카로티날	적당량
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	적당량
161b	루테인	0,05
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌 (과일 및 채소에서)	적당량
보존료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
200	소브산	0,1
201	소브산나트륨	0,1 (소브산으로)
202	소브산칼륨	0,1 (소브산으로)
203	소브산칼슘	0,1 (소브산으로)
유화제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
안정제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
향미증진제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
6.4.2. 생파스타		
6.4.2.1. 생파스타(48시간 이내 소비)(달걀 첨가, 채소 포함 또는 제외, 속을 채우거나 채우지 않은)		
산미료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
산도조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
산화방지제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	0,02 지방 함량으로
305	L-아스코빌스테아레이트	0,02 지방 함량으로

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
306	토코페롤리치 추출물	0,05 지방 함량으로
307	토코페롤, α-토코페롤	0,05 지방 함량으로
310	몰식자산프로필	0,01 지방 함량으로
319	터셔리부틸히드로퀴논, TBHQ	0,02 지방 함량으로
320	부틸히드록시아니솔, BHA	0,02 지방 함량으로
321	디부틸히드록시톨루엔, BHT	0,01 지방 함량으로
384	구연산이소프로필 (혼합물)	0,01 지방 함량으로
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
색소 (채소 함유 반죽 제외)		
100i	심황색소	0,05 (심황색소로)
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,01 (빅신으로)
161b	루테인	0,05
유화제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
안정제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
향미증진제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
6.4.2.2. 생파스타(48시간 이내 소비)(달걀 제외, 채소 포함 또는 제외, 속을 채우거나 채우지 않은)		
산미료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
산도조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
산화방지제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	0,02 지방 함량으로
305	L-아스코빌스테아레이트	0,02 지방 함량으로
306	토코페롤리치 추출물	0,05 지방 함량으로
307	토코페롤, α-토코페롤	0,05 지방 함량으로
310	몰식자산프로필	0,01 지방 함량으로
319	터셔리부틸히드로퀴논, TBHQ	0,02 지방 함량으로
320	부틸히드록시아니솔, BHA	0,02 지방 함량으로
321	디부틸히드록시톨루엔, BHT	0,01 지방 함량으로
384	구연산이소프로필 (혼합물)	0,01 지방 함량으로
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
색소 (채소 함유 반죽 제외)		
100i	심황색소	0,05 (심황색소로)
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4 및 Ca 염기	적당량
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	동클로로필	적당량
141ii	동클로로필린나트륨 및 Na, K 염기	적당량
150a	카라멜색소 I	적당량

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,01 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160e	β-아포-8'-카로티날	적당량
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	적당량
161b	루테인	0,05
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌 (과일 및 채소에서)	적당량
유화제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
안정제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
향미증진제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량

6.4.2.3. 장기보존 생파스타(48시간 이상)(달걀 첨가, 채소 포함 또는 제외, 속을 채우거나 채우지 않은)

산미료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
산도조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
산화방지제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	0,02 지방 함량으로
305	L-아스코빌스테아레이트	0,02 지방 함량으로
306	토코페롤리치 추출물	0,05 지방 함량으로
307	토코페롤, α-토코페롤	0,05 지방 함량으로
310	몰식자산프로필	0,01 지방 함량으로
319	터셔리부틸히드로퀴논, TBHQ	0,02 지방 함량으로
320	부틸히드록시아니솔, BHA	0,02 지방 함량으로
321	디부틸히드록시톨루엔, BHT	0,01 지방 함량으로
384	구연산이소프로필 (혼합물)	0,01 지방 함량으로
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
색소 (채소 함유 반죽 제외)		
100i	심황색소	0,05 (심황색소로)
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,01 (빅신으로)
161b	루테인	0,05
보존료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
200	소브산	0,1
201	소브산나트륨	0,1 (소브산으로)
202	소브산칼륨	0,1 (소브산으로)
203	소브산칼슘	0,1 (소브산으로)

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
	유화제	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
	안정제	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
	향미증진제	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
6.4.2.4. 장기보존 생파스타(48시간 이상)(달걀 제외, 채소 포함 또는 제외, 속을 채우거나 채우지 않은)		
	산미료	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
334	L-주석산	0,5
	산도조절제	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
	산화방지제	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	0,02 지방 함량으로
305	L-아스코빌스테아레이트	0,02 지방 함량으로
306	토코페롤리치 추출물	0,05 지방 함량으로
307	토코페롤, α-토코페롤	0,05 지방 함량으로
310	몰식자산프로필	0,01 지방 함량으로
319	터셔리부틸히드로퀴논, TBHQ	0,02 지방 함량으로
320	부틸히드록시아니솔, BHA	0,02 지방 함량으로
321	디부틸히드록시톨루엔, BHT	0,01 지방 함량으로
384	구연산이소프로필 (혼합물)	0,01 지방 함량으로
	착향료	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
	색소 (채소 함유 반죽 제외)	
100i	심황색소	0,05 (심황색소로)
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4 및 Ca 염기	적당량
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	동클로로필	적당량
141ii	동클로로필린나트륨 및 Na, K 염기	적당량
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량
160ai	β-카로틴 (합성)	적당량
160aii	β-카로틴	적당량
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,01 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160e	β-아포-8'-카로티날	적당량
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	적당량
161b	루테인	0,05
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌 (과일 및 채소에서)	적당량
	보존료	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
200	소브산	0,1
201	소브산나트륨	0,1 (소브산으로)
202	소브산칼륨	0,1 (소브산으로)
203	소브산칼슘	0,1 (소브산으로)
	유화제	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
	안정제	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
	향미증진제	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
6.5 패스트리용 반죽 및 유사제품		
산미료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
산도조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
335i	모노소듐타트레이트	0,5 (주석산으로)
335ii	L-주석산나트륨	0,5 (주석산으로)
336i	모노포타슘타트레이트	0,5 (주석산으로)
336ii	디포타슘타트레이트	0,5 (주석산으로)
337	주석산칼륨나트륨	0,5 (주석산으로)
산화방지제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	0,02 지방 함량으로
305	L-아스코빌스테아레이트	0,02 지방 함량으로
306	토코페롤리치 추출물	0,05 지방 함량으로
307	토코페롤, α-토코페롤	0,05 지방 함량으로
310	몰식자산프로필	0,01 지방 함량으로
319	터셔리부틸히드로퀴논, TBHQ	0,02 지방 함량으로
320	부틸히드록시아니솔, BHA	0,02 지방 함량으로
321	디부틸히드록시톨루엔, BHT	0,01 지방 함량으로
384	구연산이소프로필 (혼합물)	0,01 지방 함량으로
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
보존료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
200	소브산	0,1
201	소브산나트륨	0,1 (소브산으로)
202	소브산칼륨	0,1 (소브산으로)
203	소브산칼슘	0,1 (소브산으로)
유화제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
안정제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
밀가루개량제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
341i	제일인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
342i	제일인산암모늄	0,25 (P_2O_5로)
342ii	제이인산암모늄	0,25 (P_2O_5로)
920	L-시스테인과 이의 염산, 나트륨, 칼륨염	0,009
927a	아조디카르본아미드	0,004
928	과산화벤조일	0,004
1101i	프로테아제	적당량
화학효모		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
341i	제일인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
450i	산성피로인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
450iii	피로인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
450vii	산성피로인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
	향미증진제	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
6.6. 피자반죽		
	산미료	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
334	L-주석산	0,5
	산도조절제	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
335i	모노소듐타트레이트	0,5 (주석산으로)
335ii	L-주석산나트륨	0,5 (주석산으로)
336i	모노포타슘타트레이트	0,5 (주석산으로)
336ii	디포타슘타트레이트	0,5 (주석산으로)
337	주석산칼륨나트륨	0,5 (주석산으로)
	산화방지제	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	0,02 지방 함량으로
305	L-아스코빌스테아레이트	0,02 지방 함량으로
306	토코페롤리치 추출물	0,05 지방 함량으로
307	토코페롤, α-토코페롤	0,05 지방 함량으로
310	몰식자산프로필	0,01 지방 함량으로
319	터셔리부틸히드로퀴논, TBHQ	0,02 지방 함량으로
320	부틸히드록시아니솔, BHA	0,02 지방 함량으로
321	디부틸히드록시톨루엔, BHT	0,01 지방 함량으로
384	구연산이소프로필 (혼합물)	0,01 지방 함량으로
	착향료	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
	보존료	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
보존료는 소매 판매용 사전 조리 및 포장 피자에만 허용		
200	소브산	0,2
201	소브산나트륨	0,2 (소브산으로)
202	소브산칼륨	0,2 (소브산으로)
203	소브산칼슘	0,2 (소브산으로)
	유화제	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
안정제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트	0,5 건조제품에만
432	폴리소르베이트20	0,5 건조제품에만
433	폴리소르베이트80	0,5 건조제품에만
434	폴리소르베이트40	0,5 건조제품에만
435	폴리소르베이트60	0,5 건조제품에만
436	폴리소르베이트65	0,5 건조제품에만
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,5 건조제품에만
477	프로필렌글리콜지방산에스테르	0,5 건조제품에만
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5 건조제품에만
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5 건조제품에만
485	스테아릴푸르마산나트륨	0,5 건조제품에만
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5 건조제품에만
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5 건조제품에만
494	소르비탄모노올레이트	0,5 건조제품에만
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5 건조제품에만
밀가루개량제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
341i	제일인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,25 (P_2O_5로)
342i	제일인산암모늄	0,25 (P_2O_5로)
342ii	제이인산암모늄	0,25 (P_2O_5로)
920	L-시스테인	0,009
927a	아조디카르본아미드	0,004
928	과산화벤조일	0,004
1101i	프로테아제	적당량

INS	기능/식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100ml (*)
화학효모		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
341i	제일인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
450i	산성피로인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
450iii	피로인산나트륨	2,0 (P_2O_5로)
450vii	산성피로인산칼슘	2,0 (P_2O_5로)
피막제		
901	밀납 (백색 및 황색)	적당량
향미증진제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량

(*) 설정된 최대허용량으로 주어진 기능에 대해 두 가지 이상의 첨가물이 승인된 경우, 식품에 사용되는 양의 합은 더 많은 양으로 허용되는 첨가물에 해당하는 최대허용량보다 클 수 없으며, 각 첨가물의 수량은 개별 제한 한도를 초과할 수 없다. 첨가물이 동일한 식품에 허용되는 두 가지 이상의 기능을 갖는 경우, 이 식품에 사용되는 양은 첨가물이 더 높은 농도로 허용되는 기능에 표시된 양을 초과할 수 없다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제70호(2007년 10월 22일)

(2007년 10월 23일 브라질 연방정부 관보 204호 공시)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2007년 10월 17일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2006년 8월 21일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다.

첨가물 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건과 최저 수준에서 특정 식품으로 제한되어야 한다.

첨가물의 제안된 사용에 대한 기술적 정당성이 제시되었음을 고려한다.

1990년 JECFA에 의해 동일한 사항이 평가되었고, 보존의 기능 측면에서, IDA가 "허용 가능"으로 설정되었음을 고려한다.

첨가물은 문서 CAC/STAN 192-1995, Rev. 7(2006)에 따라 1999년과 2004년에 일부 식품유형(14.1.4, 14.1.5, 14.2.2~14.2.5) 채택)

보존료의 역할로, 동일한 사항이 남미공동시장(MERCOSUR)의 첨가물 일반 목록(2006년 GMC 결의안 제11호)에 포함되어 있다.

제안된 용도에서 첨가물에 대한 예상 노출량은 일일섭취허용량(ADI)을 초과하지 않는다.

첨가물 사용은 그 사용이 현행법에 설정된 매개변수의 프레임워크에 따라 결정되기 때문에, 식품 제조기술 관점에서 농림부 주무관청에서 해당 식품에 대해 기술적으로 평가 및 승인한다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. 본 결의안의 부록에 따라 보존료의 역할에 첨가물 INS 242 디메틸디카보네이트 또는 디메틸디카보네이트의 사용을 포함하는 것을 승인한다.

제2조. 본 결의안의 결의에 의해 승인된 기술규정에 포함된 조항을 준수하지 않으면 법의 규정에 따라 공공보건법 위반을 의미하며, 이는 적용 가능한 민사, 행정 및 형사적 책임과 관계없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호 조항의 침해를 의미한다.

제3조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

INS 242 디메틸 디카보네이트(Dimethyl dicarbonate)의 기능 및 최대허용량

식품유형	하위식품	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL)
단백질제품	콩 기반 무알코올음료	0,025

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제8호(2008년 2월 20일)

(2008년 2월 27일 브라질 연방정부 관보 39호 공시)

식품에 사용을 금지하는 프로필파라벤 및
프로필파라벤 나트륨

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2008년 2월 14일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2006년 8월 21일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다.

첨가물 INS 216 프로필 파라하이드록시벤조에이트 또는 프로필파라벤 및 INS 217 프로필 파라하이드록시벤조산 나트륨 또는 프로필파라벤 나트륨은 GMC 결의안 제11/06호 – "식품첨가물 및 기능 등급의 일반 조화 목록"에 대한 남미공동시장(MERCOSUR) 기술규정에 보존료의 기능으로 포함되어 있다.

식품첨가물에 관한 JECFA의 독성학적 평가가 식품첨가물 사용의 안전성을 입증하기 위한 참고 자료이다.

제67차 회의(2006년 6월 20일~29일)에서 프로필파라벤의 독성학적 재평가 결과에 따라 JECFA는 식품에 사용되는 파라벤에 대한 IDA 그룹에서 이 첨가물을 제외하고 사양을 철회했다.

Codex 식품첨가물 위원회 – CCFA(2007년 4월 22~28일)의 39차 회의에서 식품첨가물에 관한 일반 표준(GSFA)의 프로필파라벤 관련 모든 조항의 작업을 중단하고 Codex 식품위원회에 요청하기로 결정되었다(CAC. 제품 표준의 기존 조항 철회 (ALINORM 07/30/12)).

CAC의 30차 회의에서 해당 요청이 승인되었다.

유럽의회 및 이사회의 지침 2006/52/EC는 지침 95/2/EC에서 첨가물 E216 및 E217이 삭제되었다.

식품첨가물(2007년 GMC 결의안 제9호)과 관련하여 남미공동시장(MERCOSUR)에서 합의된

문서를 기반으로 국가 법령을 호환할 수 있게 만드는 것의 중요성을 고려한다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. 식품에 INS 216 프로필 파라하이드록시벤조에이트 또는 프로필파라벤 및 INS 217 나트륨 프로필 파라하이드록시벤조에이트 또는 나트륨 프로필파라벤 첨가물의 사용을 금지한다.

특히, 이에 반대되는 조항, 1998년 11월 24일 CNS/MS 결의안 제4호 표 1에 포함된 INS 216 및/또는 INS 217 개정안을 언급하는 항목과 2000년 10월 17일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제89호, 2005년 2월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제24호, 2005년 2월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제25호, 2007년 1월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제15호는 폐지한다.

제3조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 해당 조항에 따라 처벌받는다.

제4조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제13호(2008년 3월 7일)

(2008년 3월 10일, 브라질 연방정부 관보 47호 공시)

설탕 제조를 위한 정화제로 기술 보조제인
과산화수소의 사용 확장을 '적당량
(quantum satis)'으로 제한

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2008년 2월 14일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2006년 8월 21일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다. 보조제의 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건 및 최저 수준에서 특정 식품으로 제한되어야 한다.

기술 첨가물 및 보조제는 식품에서의 사용에 관한 원칙과 특정 법령에서 정한 순도 요건을 충족해야 한다.

과산화수소는 Codex 식품첨가물 위원회(CCFA)에서 준비한 기술 지원 목록(CAC/MISC 3)에 포함되어 있다.

해당 보조제는 JECFA에 의해 독성학적으로 평가되었으며, 2004년에 IDA를 "허용 가능한" 것으로 설정했다.

첨가물 사용은 그 사용이 현행법에 설정된 매개변수의 프레임워크에 따라 결정되기 때문에, 식품 제조기술의 관점에서 농림부 주무관청에서 해당 식품에 대해 기술적으로 평가 및 승인한다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 설탕 제조를 위한 정화제로 기술 보조제인 과산화수소의 사용을 적당량 제한으로 승인한다.

제2조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 해당 조항에 따라 처벌받는다.

제3조. 이에 반하는 조항은 폐지한다.

제4조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제18호(2008년 3월 24일)

(2008년 3월 25일, 브라질 연방정부 관보 57호 공시)

식품에 감미료를 사용하기 위해 승인된
기술규정(각각의 최대허용량)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2008년 3월 18일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2006년 8월 21일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다.

첨가물 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건과 최저 수준에서 특정 식품으로 제한되어야 한다.

식품첨가물에 관한 JECFA에서 첨가물을 평가한다.

식품첨가물(2006년 GMC 결의안 제11호)과 관련하여 남미공동시장(MERCOSUR)에서 합의된 문서를 기반으로 국가 법령을 호환할 수 있게 만드는 것의 중요성을 고려한다.

제안된 용도에 대해 Codex 식품위원회 및 유럽연합 참조를 고려한다.

최대허용량 내에서 첨가물 섭취가 허용 가능한 일일섭취허용량(ADI)을 초과해서는 안 된다는 점을 고려한다.

식품에 감미료를 사용하는 것을 승인하는 법령을 검토할 필요가 있음을 고려한다.

식품의 감미료 사용에 대한 규제는 국가 식품 및 영양 정책에 따라야 한다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 본 결의안은 식품에 사용하도록 승인된 감미료를 제공한다. (2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호 결의에 포함)

§1. 식품에 사용하도록 승인된 감미료, 최대허용량 및 사용 조건은 본 결의안의 부록에 기술되어 있다. (2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호 결의에 포함)

§2. 결의안 부록에 제공된 최대허용량은 제조업체의 준비 지침에 따라 바로 섭취가 가능한 식품에서 준수해야 하는 값에 해당한다(2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호 결의에 포함).

§3. 경장영양을 위한 공식에 사용할 수 있는 감미료 및 최대허용량은 2017년 6월 6일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제160호의 결의를 준수해야 하며, 이는 공식 경장영양에 사용하도록 승인된 기술의 보조제 및 식품첨가물에 대해 규정하고 있다(2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호 결의에 포함).

§4. 영양보조식품에 사용할 수 있는 감미료 및 최대허용량은 영양보조식품에 사용하도록 승인된 식품첨가물 및 기술 보조제를 규정하는 2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호의 결의를 준수해야 한다(2018년 7월 26일 결의안 제239호 결의에 포함).

제2조. 해당 규정의 발행일로부터 3년 동안 제품을 적용할 수 있다.

제3조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 해당 조항에 따라 처벌받는다.

제4조. 이에 반대되는 조항, 특히 1988년 1월 26일 SVS/MS 부령 제14호(항목 4 및 5 제외) 및 2001년 1월 2일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제3호는 폐지한다.

제5조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

식품에 감미료를 사용하기 위해 승인된 기술규정(최대허용량)

INS	식품첨가물	식품유형	최대허용량 g/100g 또는 g/100mL
420	소비톨, 소비톨시럽, D-소비톨	체중조절용식품 및 음료	적당량
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 조절용)	적당량
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 제한용)	적당량
		당뇨환자용 식품 및 음료	적당량
421	만니톨	체중조절용식품 및 음료	적당량
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 조절용)	적당량
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 제한용)	적당량
		당뇨환자용 식품 및 음료	적당량
950	아세설팜칼륨	체중조절용식품 및 음료	0,035
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 조절용)	0,035
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 제한용)	0,035
		경장영양 정보가 포함된 식품 및 음료류	
		설탕 대체품	0,035(1)
		부분적으로 설탕 대체	0,026
951	아스파탐	체중조절용식품 및 음료	0,075
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 조절용)	0,075
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 제한용)	0,075
		당뇨환자용 식품 및 음료	
		설탕 대체품	0,075(2)
		부분적으로 설탕 대체	0,056
952	사이클라민칼륨 및 그에 대한 칼슘, 칼륨, 나트륨 염기	체중조절용식품 및 음료	0,04
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 조절용)	0,04
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 제한용)	0,04(3)
		당뇨환자용 식품 및 음료	
		설탕 대체품	0,04(3)
		부분적으로 설탕 대체	0,04(4)
953	이소말트	체중조절용식품 및 음료	적당량
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 조절용)	적당량
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 제한용)	적당량
		당뇨환자용 식품 및 음료	적당량
954	사카린과 그에 대한 칼슘, 칼륨, 나트륨 염기	체중조절용식품 및 음료	0,015
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 조절용)	0,015
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 제한용)	0,015
		당뇨환자용 식품 및 음료	
		설탕 대체품	0,015(5)
		부분적으로 설탕 대체	0,01
955	수크랄로스	체중조절용식품	0,04

INS	식품첨가물	식품유형	최대허용량 g/100g 또는 g/100mL
		체중조절용 탄산 및 무알코올음료	0,025
		체중조절용식품(당섭취 조절용)	0,04
		체중조절용 탄산 및 무알코올음료(당섭취 조절용)	0,025
		당뇨환자용 식품 및 음료	
		설탕 대체품	0,04[6]
		부분적으로 설탕 대체	0,03
		경장영양 정보가 포함된 탄산 및 무탄산 무알코올음료	
		설탕 대체품	0,025
		부분적으로 설탕 대체	0,02
957	토마틴	체중조절용식품 및 음료	적당량
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 조절용)	적당량
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 제한용)	적당량
		당뇨환자용 식품 및 음료	적당량
960	스테비올배당체	체중조절용식품 및 음료	0,024[10] (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호)
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 조절용)	0,024[10] (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호)
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 제한용)	0,024[10] (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호)
		당뇨환자용 식품 및 음료	
		설탕 대체품	0,024[7][10] (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호)
		부분적으로 설탕 대체	0,0180[11] (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호)
961	네오탐	체중조절용식품 및 음료	0,0033
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 조절용)	0,0065
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 제한용)	0,0065
		당뇨환자용 식품 및 음료	
		설탕 대체품	0,0065[8]
		부분적으로 설탕 대체	0,0049

INS	식품첨가물	식품유형	최대허용량 g/100g 또는 g/100mL
965	말티톨, 말티톨시럽	체중조절용식품 및 음료	적당량
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 조절용)	적당량
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 제한용)	적당량
		당뇨환자용 식품 및 음료	적당량
966	락티톨	체중조절용식품 및 음료	적당량
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 조절용)	적당량
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 제한용)	적당량
		당뇨환자용 식품 및 음료	적당량
967	자일리톨	체중조절용식품 및 음료	적당량
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 조절용)	적당량
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 제한용)	적당량
		당뇨환자용 식품 및 음료	적당량
968	에리스리톨	체중조절용식품 및 음료	적당량
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 조절용)	적당량
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 제한용)	적당량
		당뇨환자용 식품 및 음료	적당량
		저당 식품 및 음료	적당량
969	어드밴탐(9)	체중조절용식품 및 음료 (2019년 4월 29일 결의안 제281호에 포함)	0,005
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 조절용) (2019년 4월 29일 결의안 제281호에 포함)	0,005
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 제한용) (2019년 4월 29일 결의안 제281호에 포함)	0,005
		당뇨환자용 식품 및 음료 설탕 대체품 (2019년 4월 29일 결의안 제281호에 포함)	0,005
		당뇨환자용 식품 및 음료 부분적으로 설탕 대체 (2019년 4월 29일 결의안 제281호에 포함)	0,00375

(1) 향이 강한 추잉껌 및 마이크로 로젠지는 제외하고 각각 최대허용량은 0.5g/100g 및 0.25g/100g이다. (2008년 4월 14일 브라질 연방정부 관보 71호 수정)
(2) 향이 강한 추잉껌과 마이크로 로젠지는 제외하고 각각 최대허용량은 1.0g/100g 및 0.6g/100g이다. (2008년 4월 14일 브라질 연방정부 관보 71호 수정)
(3) 탄산 및 무탄산 무알코올음료를 제외하고 최대허용량은 0.075g/100mL이다. (2008년 4월 14일 브라질 연방정부 관보 71호 수정)
(4) 탄산 및 무탄산 무알코올음료를 제외하고 최대허용량은 0.056g/100mL이다. (2008년 4월 14일 브라질 연방정부 관보 71호 수정)
(5) 추잉껌은 제외하고 최대허용량은 0.12g/100g이다. (2008년 4월 14일 브라질 연방정부 관보 71호 수정)
(6) 향이 강한 추잉껌과 마이크로 로젠지는 제외하고 각각 최대허용량은 0.3g/100g 및 0.24g/100g이다. (2008년 4월 14일 브라질 연방정부 관보 71호 수정)
(7) 추잉껌의 경우, 배당체 0.875g/100g에 해당하는 스테비올 100g당 0.35g의 최대허용량을 적용하고, 향미가 강한 마이크로로젠지의 경우 최대허용량을 적용한다. 0.6g/100g의 스테비올, 각각 1.5g/100g의 배당체에 해당한다. (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함)
(8) 강렬한 맛의 추잉껌과 마이크로 로젠지는 제외하며, 둘 다 최대 0.1g/100g으로 제한된다. (2008년 4월 14일 브라질 연방정부 관보 71호 수정)
(9) 영양보조 정보가 포함된 추잉껌의 경우 당류 전량 대체로 100개당 최대 0.04g을 적용함 (2019년 4월 29일 결의안 제281호에 포함, 2019년 6월 18일 수정)
(10) 스테비올로서 배당체 100g당 0.06g에 해당한다. (2021년 12월 20일 결의안 제588호에 포함)

INS	식품첨가물	식품유형	최대허용량 g/100g 또는 g/100mL
(11) 스테비올로서 배당체 100g당 0.045g에 해당한다. (2021년 12월 20일 결의안 제588호에 포함)			

제한사항: (2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호에 포함)

1. 감미료는 다음 범주의 설탕을 부분적으로 또는 완전히 대체하는 용도로만 사용할 수 있다. (2018년 7월 26일 결의안 제239호에 포함)

   – 체중 조절용 식품 및 음료, 1998년 1월 13일 SVS/MS 부령 제30호에 따라 체중 조절용 식품에 관한 기술규정을 승인한다. (2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호에 포함)

   – 1998년 1월 13일 SVS/MS 부령 제29호 항목 4.1.1.1, 4.1.1.2 및 4.1.1.3에 따라 특수목적 식품에 관한 기술규정을 승인한 설탕 제한 식품(2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호에 포함)

   – 1998년 SVS/MS 부령 제29호 항목 4.2.4에 따라 설탕 섭취가 조절된 다이어트용 식품 및 음료; (2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호에 포함)

   – 2015년 5월 13일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제21호의 결의에 따른 경장영양 공식은 경장영양 공식의 기술규정을 제공한다. (2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호에 포함)

   – "무당", "설탕 무첨가", "저당류" 또는 "저당류" 속성에 대한 보완적인 영양 정보가 있거나 "낮은 에너지 가치" 또는 "감소된" 속성을 참조하는 식품 및 음료, 2012년 11월 12일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제54호에 따라 설탕의 부분적 또는 전체적 대체가 이루어진 경우 추가 영양 정보에 대한 기술규정을 제공한다; (2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호에 포함)

   – 2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제243호에 따른 영양보조식품, 영양보조식품의 건강 요건을 규정한다. (2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호에 포함)

2. 특정 기술규정 준수: (2008년 4월 14일 브라질 연방정부 관보 71호 수정)

   a) 폴리올스를 함유한 모든 식품 및 음료는 완화제 효과에 대한 표시 요건을 준수해야 한다. (2008년 4월 14일 브라질 연방정부 관보 71호 수정)

   b) 아스파탐을 함유한 모든 식품 및 음료는 페닐케톤뇨계 인구 집단에 필요한 정보로서 아미노산 페닐알라닌의 존재에 관한 라벨 요건을 준수해야 한다(2008년 4월 14일 브라질 연방정부 관보 71호 수정).

3. 스테비올 배당체는 JECFA에서 설정한 순도 사양을 충족해야 한다(2008년 4월 14일 브라질 연방정부 관보 71호 수정).

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제64호(2008년 9월 16일)

(2008년 9월 17일, 브라질 연방정부 관보 180호 공시)

식품에 사용하도록 승인된 식품첨가물의
기능 및 최대허용량

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항와 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2008년 9월 11일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2006년 8월 21일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다.

보조제의 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건 및 최저 수준에서 특정 식품으로 제한되어야 한다.

식품유형 18. 스낵류에 대한 첨가물의 기능 및 최대허용량 설정이 필요하다.

해당 기술규정은 브라질 연방정부 관보의 공개 협의 프로세스 2007년 12월 19일 공표 제114호를 채택한다.

본 결의안은 남미공동시장(MERCOSUR) 2008년 GMC 결의안 제28호를 국가법령시스템으로 통합한다.

기술규정의 합의가 아순시온 조약의 규정을 준수하면서 현행 국가별 규정의 차이를 발생시키는 장애물을 제거하는 경향이 있음을 고려한다.

이 기술규정이 남미공동시장(MERCOSUR) 당사국의 요청을 반영한다는 점을 고려한다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 다음 기술규정을 승인한다. "식품유형 18. 스낵류, 하위범주 18.1 감자, 시리얼, 밀가루 또는 전분 기반 스낵(뿌리 및 괴경, 채소 및 콩류에서 추출한 곡물) 및 18.2 가공된 기름씨앗류 및 견과류(코팅 및 비코팅 포함)에 대한 첨가물 기능 및 최대허용량"

제2조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 해당 조항에 따라 처벌받는다.

제3조. 이에 반대되는 조항은 폐지한다.

제4조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

식품유형 18. 스낵류

하위범주 18.1. 감자, 시리얼, 밀가루 또는 전분 기반 스낵(뿌리 및 괴경, 채소 및 콩류에서 추출한 곡물)

INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100mL (*)
18.1 감자, 시리얼, 밀가루 또는 전분 기반 스낵(뿌리 및 괴경, 채소 및 콩류에서 추출한 곡물) 향이 첨가되었는지와 관계없이 감자, 시리얼, 밀가루 또는 전분 기반 스낵(뿌리 및 괴경, 채소 및 콩류에서 추출한 곡물)을 기반으로 한 모든 스낵제품을 포함하며, 코팅된 유지종자(유지종자 포함) 제외, 맛을 낸 크래커를 제외한 과자 및 크래커 (감자튀김; 팝콘; 프레즐; 치즈, 햄, 베이컨 등으로 맛을 낸 크래커; 밀가루, 옥수수, 감자, 소금, 건조과일; 향신료, 색소, 착향료 및 산화방지제의 혼합물로 만든 식전주; 쌀가루, 검은콩가루, 흰콩가루로 만든 과자에 소금과 향신료 더한 제품 포함)		
기능		
산미료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
334	L-주석산	0,2
338	인산	0,5 (P_2O_5로)
산도조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
262ii	이초산나트륨	0,05
335i	모노소듐타트레이트	0,2 (주석산으로)
335ii	L-주석산나트륨	0,2 (주석산으로)
336i	모노포타슘타트레이트	0,2 (주석산으로)
336ii	디포타슘타트레이트	0,2 (주석산으로)
337	주석산칼륨나트륨	0,2 (주석산으로)
339i	제일인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
339ii	제이인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
355	아디프산	0,2
보존료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
341i	제일인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
산화방지제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
220	무수아황산	0,005

INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100mL (*)
221	아황산나트륨	0,005 (SO_2로)
222	아황산수소나트륨	0,005 (SO_2로)
223	메타중아황산나트륨	0,005 (SO_2로)
224	메타중아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
226	아황산칼슘	0,005 (SO_2로)
227	칼슘히드로겐설파이트	0,005 (SO_2로)
228	아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
304	아스코빌팔미테이트	0,02 지방 함량으로 L-아스코빌스테아레이트로
305	L-아스코빌스테아레이트	0,02 지방 함량으로
306	토코페롤리치 추출물	0,02 지방 함량으로
307	토코페롤, α-토코페롤	0,02 지방 함량으로
310	몰식자산프로필	0,02 (단독 또는 혼합) 지방 함량으로
319	터셔리부틸히드로퀴논, TBHQ	
320	부틸히드록시아니솔, BHA	
321	디부틸히드록시톨루엔, BHT	
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
색소		
100i	심황색소	0,02 (심황색소로)
101i	리보플라빈	0,1
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	0,1
102	식용색소황색제4호, 알루미늄레이크	0,02
104	퀴놀린옐로우	0,02
110	식용색소황색제5호, 알루미늄레이크	0,02
120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4 및 Ca 염기	0,02
122	아조루빈	0,02
124	식용색소적색제102호, 알루미늄레이크	0,005
129	식용색소적색제40호, 알루미늄레이크	0,02
132	식용색소청색제2호, 알루미늄레이크	0,02
133	식용색소청색제1호, 알루미늄레이크	0,02
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	1,0
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	1,0
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	1,0
151	브릴리언트블랙	0,02
155	브라운 HT	0,02
160ai	β-카로틴 (합성)	0,02
160aii	β-카로틴	0,0025

INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100mL (*)	
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,002 (빅신으로)	
160c	파프리카추출색소	적당량	
160d	라이코펜	0,02	
160e	β-아포-8'-카로티날	0,02	
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,02	
162	비트레드	적당량	
보존료			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량	
200	소브산	0,1	0,1 (단독 또는 혼합) INS 214, 215, 218 및 219의 합은 어떠한 경우에도 0,03을 초과해서는 안 된다
201	소브산나트륨	0,1 (소브산으로)	
202	소브산칼륨	0,1 (소브산으로)	
203	소브산칼슘	0,1 (소브산으로)	
214	파라옥시안식향산에틸	0,03 (p-히드록시벤조산에스테르로)	
215	파라옥시안식향산에틸나트륨	0,03 (p-히드록시벤조산에스테르로)	
218	파라옥시안식향산메틸	0,03 (p-히드록시벤조산에스테르로)	
219	파라옥시안식향산메틸나트륨	0,03 (p-히드록시벤조산에스테르로)	
유화제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량	
405	알긴산프로필렌글리콜	0,3	
425	글루코만난	1,0	
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	2,0	
475	폴리글리세린지방산에스테르	1,0	
476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,1	
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5	
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5	
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5	
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5	
494	소르비탄모노올레이트	0,5	
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5	
안정제			
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량	
339i	제일인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)	
339ii	제이인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)	
339iii	제삼인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)	
340i	제일인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)	
340ii	제이인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)	
405	알긴산프로필렌글리콜	0,3	
416	카라야검	0,5	

INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100mL (*)
425	글루코만난	1,0
450i	산성피로인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
450ii	피로인산삼나트륨	0,5 (P_2O_5로)
450iii	피로인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
450v	피로인산삼칼륨	0,5 (P_2O_5로)
450vii	산성피로인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
451i	폴리인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
451ii	폴리인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
452i	폴리인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
452ii	폴리인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
452iii	폴리인산나트륨칼슘	0,5 (P_2O_5로)
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	2,0
481i	스테아릴젖산나트륨	0,5
482i	스테아릴젖산칼슘	0,5
491	소르비탄모노스테아레이트	0,5
492	소르비탄트리스테아레이트	0,5
494	소르비탄모노올레이트	0,5
495	소르비탄모노팔미테이트	0,5
피막제		
901	밀납 (백색 및 황색)	적당량
902	칸델릴라왁스	적당량
903	카나우바왁스	0,02
904	래커검, 쉘락	적당량
1204	풀루란	적당량
밀가루개량제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
220	무수아황산	0,005
221	아황산나트륨	0,005 (SO_2로)
222	아황산수소나트륨	0,005 (SO_2로)
223	메타중아황산나트륨	0,005 (SO_2로)
224	메타중아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
225	아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
227	칼슘히드로겐설파이트	0,005 (SO_2로)
228	아황산칼륨	0,005 (SO_2로)
341ii	제이인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
342i	제일인산암모늄	0,5 (P_2O_5로)
342ii	제이인산암모늄	0,5 (P_2O_5로)
920	L-시스테인과 이의 염산, 나트륨, 칼륨염	0,009
습윤제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량

INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100mL (*)
452iv	폴리인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
1520	프로필렌글리콜	0,03
화학효모		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
341i	제일인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
450i	산성피로인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
450iii	피로인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
450vii	산성피로인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
향미증진제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량

(*) 설정된 최대허용량으로 주어진 기능에 대해 두 가지 이상의 첨가물이 승인된 경우, 식품에 사용되는 양의 합은 더 많은 양으로 허용되는 첨가물에 해당하는 최대허용량보다 클 수 없으며, 각 첨가물의 수량은 개별 제한 한도를 초과할 수 없다. 첨가물이 동일한 식품에 허용되는 두 가지 이상의 기능을 갖는 경우, 이 식품에 사용되는 양은 첨가물이 더 높은 농도로 허용되는 기능에 표시된 양을 초과할 수 없다.

18.2 가공된 기름씨앗류 및 견과류(코팅 및 비코팅 포함)

건조, 로스팅, 튀김 또는 조리에 의해 가공된 모든 유형의 유지종자와 견과류 포함(껍질이 있거나 없는, 염장되거나 되지 않은 것 포함). 제과류(식품유형 5) 및 탈수 또는 건조 과일로 분류되는 제품 제외

산미료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
334	L-주석산	0,2
338	인산	0,5 (P_2O_5로)
산화방지제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
304	아스코빌팔미테이트	0,02
305	L-아스코빌스테아레이트	0,02
306	토코페롤리치 추출물	0,15
307	토코페롤, α-토코페롤	0,15
310	몰식자산프로필	0,02 (단독 또는 혼합) 지방 함량으로
319	터셔리부틸히드로퀴논, TBHQ	
320	부틸히드록시아니솔, BHA	
321	디부틸히드록시톨루엔, BHT	
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
보존료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
200	소브산	0,1 (단독 또는 혼합) INS 214, 215, 218 및 219의 합은 어떠한 경우에도 0.03을 초과해서는 안 된다
201	소브산나트륨	0,1 (소브산으로)

INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100mL (*)
202	소브산칼륨	0,1 (소브산으로)
203	소브산칼슘	0,1 (소브산으로)
214	파라옥시안식향산에틸	0,03 (p-하이드록시벤조산으로)
215	파라옥시안식향산에틸나트륨	0,03 (p-하이드록시벤조산으로)
218	파라옥시안식향산메틸	0,03 (p-하이드록시벤조산으로)
219	파라옥시안식향산메틸나트륨	0,03 (p-하이드록시벤조산으로)
색소		
100i	심황색소	0,01
101i	리보플라빈	0,1
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	0,1
102	식용색소황색제4호, 알루미늄레이크	0,01
104	퀴놀린옐로우	0,01
110	식용색소황색제5호, 알루미늄레이크	0,01
120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4 및 Ca 염기	0,01
122	아조루빈	0,01
124	식용색소적색제102호, 알루미늄레이크	0,01
129	식용색소적색제40호, 알루미늄레이크	0,01
132	식용색소청색제2호, 알루미늄레이크	0,01
133	식용색소청색제1호, 알루미늄레이크	0,01
141i	동클로로필	0,01
141ii	동클로로필린나트륨	0,01
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	1,0
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	1,0
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	1,0
151	브릴리언트블랙	0,01
155	브라운 HT	0,01
160ai	β-카로틴 (합성)	0,01
160aii	β-카로틴	2,0
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,03 (빅신으로)
160e	β-아포-8′-카로티날	0,01
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,01
163ii	포도과피색소	1,0
172i	산화철(흑색) (*)	0,04
172ii	삼이산화철(적색) (*)	0,04
172iii	산화철(황색) (*)	0,04
(*) 표면적 사용에 관해서만 제한적으로 허가된 색소		
착색료		
338	인산	0,5 (P_2O_5로)
안정제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
339i	제일인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)

INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100mL (*)
339ii	제이인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
339iii	제삼인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
340i	제일인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
340ii	제이인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
340iii	제삼인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
341i	제일인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
341ii	제이인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
341iii	제삼인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
342i	제일인산암모늄	0,5 (P_2O_5로)
342ii	제이인산암모늄	0,5 (P_2O_5로)
343ii	제이인산마그네슘	0,5 (P_2O_5로)
343iii	제삼인산마그네슘	0,5 (P_2O_5로)
425	글루코만난	1,0
450i	산성피로인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
450ii	피로인산삼나트륨	0,5 (P_2O_5로)
450iii	피로인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
450v	피로인산삼칼륨	0,5 (P_2O_5로)
450vi	피로인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
450vii	산성피로인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
451i	폴리인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
451ii	폴리인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
452i	폴리인산나트륨	0,5 (P_2O_5로)
452ii	폴리인산칼륨	0,5 (P_2O_5로)
452iii	폴리인산나트륨칼슘	0,5 (P_2O_5로)
452iv	폴리인산칼슘	0,5 (P_2O_5로)
452v	폴리인산암모늄	0,5 (P_2O_5로)
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	1,0
475	폴리글리세린지방산에스테르	1,0
476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	0,1
542	인산염(뼈유래)	0,5 (P_2O_5로)
1203	폴리비닐알콜	1,5
1520	프로필렌글리콜	5,0
피막제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
901	밀납 (백색 및 황색)	적당량
902	칸델릴라왁스	적당량
903	카나우바왁스	0,02
1203	폴리비닐알콜	1,5
1520	프로필렌글리콜	5,0
산도조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량

INS	식품첨가물명	최대허용량 g/100g 또는 g/100mL (*)
335i	모노소듐타트레이트	0,2 (주석산으로)
335ii	L-주석산나트륨	0,2 (주석산으로)
336i	모노포타슘타트레이트	0,2 (주석산으로)
336ii	디포타슘타트레이트	0,2 (주석산으로)
337	주석산칼륨나트륨	0,2 (주석산으로)
향미증진제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
금속조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
472e	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	1,0
습윤제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
1520	프로필렌글리콜	5,0

(*) 설정된 최대허용량으로 주어진 기능에 대해 두 가지 이상의 첨가물이 승인된 경우, 식품에 사용되는 양의 합은 더 많은 양으로 허용되는 첨가물에 해당하는 최대허용량보다 클 수 없으며, 각 첨가물의 수량은 개별 제한 한도를 초과할 수 없다. 첨가물이 동일한 식품에 허용되는 두 가지 이상의 기능을 갖는 경우, 이 식품에 사용되는 양은 첨가물이 더 높은 농도로 허용되는 기능에 표시된 양을 초과할 수 없다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제27호(2009년 5월 26일)

(2009년 5월 27일, 브라질 연방정부 관보 99호 공시)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2009년 5월 19일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2006년 8월 21일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

식품 제조과정에서 식품첨가물 및 기술 보조제 사용의 안전성을 보장해야 한다.

첨가물 사용은 원하는 효과를 달성하기 위해 특정 조건과 최저 수준에서 특정 식품으로 제한되어야 한다.

카르나우바 왁스는 Codex 식품첨가물에 관한 식품첨가물 위원회(CCFA)에서 준비한 지원 기술로 사용되는 물질 목록(IPA)에 포함되어 있다.

해당 기술규정은 브라질 연방정부 관보의 공개 협의 프로세스 2008년 9월 10일 결의안 제51호를 채택하고, 이사회 의장이 그 공표를 결정한다.

제1조. 다음 식품 하위범주에 대해 윤활제, 성형제 또는 이형제의 기능을 가진 기술 보조제로 카르나우바 왁스 사용을 승인한다:

7.1 7.1.1 7.1.2	바로 섭취 가능한 빵제품 유기농 효모 빵 인공 효모 빵
7.2 7.2.1	비스킷 및 유사제품 속을 채운 비스킷 및 유사제품(토핑 포함 또는 제외)
7.3 7.3.1 7.3.2	베이커리제품 케이크, 파이, 사탕 및 제과류 도우(발효 또는 자연 발효한 것으로서 속을 채우거나 채우지 않은, 아이싱을 하거나 하지 않은, 바로 섭취 가능한 또는 반제품(파네토네(panettone) 및 판 둘세(pan dulce) 포함)) 케이크, 파이, 사탕 및 제과류 도우(화학 발효한 것으로서 속을 채우거나 채우지 않은, 토핑을 포함하거나 포함하지 않은, 바로 섭취 가능한 또는 반제품)

제2조. 본 결의안을 준수하지 않으면 위생 위반으로 간주하며, 위반자는 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 해당 조항에 따라 처벌받는다.

제3조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호(2010년 11월 3일)

(2010년 11월 5일 브라질 연방정부 관보 212호 공시)

"GMP(우수제조품질관리기준)에 따라 사용이 승인된 식품첨가물" 목록에서 제거된 첨가물의 최대허용량을 제공

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2010년 10월 22일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2006년 8월 21일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 부록에 포함되어 있고 본 결의안의 일부인 GMP에 따라 승인된 식품첨가물에 대한 기술규정을 승인한다.

제2조. 본 결의안은 남미공동시장(MERCOSUR) GMC 결의안 제34/2010호를 국가법령시스템으로 통합한다.

제3조. 본 결의안이 적용되는 시설은 기술규정에 필요한 조정하기 위해 공표일로부터 180일의 기간을 갖는다. (2011년 5월 6일 결의안 제21호 결의에 의해 2011년 5월 4일부터, 180일 더 연장됨)

단일 조항. 본 결의안이 발표된 시점에서 신규 시설과 활동을 재개하려는 시설은 운영 전에 이에 포함된 요구사항을 완전히 준수해야 한다.

제4조. 본 결의안의 결의에 의해 승인된 기술규정에 포함된 조항을 준수하지 않으면 법의 규정에 따라 공공보건법 위반을 의미하며, 이는 적용 가능한 민사, 행정 및 형사적 책임과 관계없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호 조항의 침해를 의미한다.

제5조. 이에 반하는 조항, 특히 1999년 8월 5일 결의안 제386호, 2002년 8월 19일 결의안 제234호, 2005년 5월 1일 결의안 제43호는 폐지한다.

제6조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록
GMP(우수제조품질관리기준)에 따라 사용이 승인된 식품첨가물에 대한 기술규정

검토: 아순시온 조약, 오루프레투(Ouro Preto) 의정서 및 일반 마켓 그룹 결의안 제17/93호, 제86/96호, 제38/98호, 제52/98호 및 제56/02호

사유:

기술규정의 조화는 아순시온 조약의 규정에 따라 현행 국가 규정의 차이로 인해 발생하는 장애물을 제거하는 경향이 있다.

GMP(우수제조품질관리기준)에 따라 사용할 식품첨가물 목록을 갱신해야 한다.

생산 기술 발전으로 인해 앞서 언급한 GMP(우수제조품질관리기준) 목록에 평가된 첨가물을 포함 및 평가하고 및 평가에 의해 표시된 첨가물을 제외하는 것이 가능해졌다.

이 기술규정에서는 JECFA에서 발표한 사양에 나열된 기능만 고려했다. 단, 효소, 아스코브산(L-)(INS 300), 알긴산칼슘(INS 404), 칼슘 제외 탄산염(INS 170i), 탄산나트륨(INS 500i), 중탄산나트륨(INS 500ii), 탄산칼륨(INS 501i), 염화칼륨(INS 508), 칼슘(INS 516) 및 지방산 모노-디글리세라이드(INS 471), 식품첨가물에 대한 Codex 일반 표준 – GSFA에 설정된 기능이 포함되었다.

이 목록에 수록된 첨가물이 모든 식품에 적용되는 것은 아니며, 식품유형 및 특정 기술규정에서 허용하는 기능에서만 사용할 수 있다.

이 기술규정에 설정된 제한사항은 남미공동시장(MERCOSUR)에서 조화를 이루는 다음 식품유형을 고려하여 준비되었다. 비스킷, 육류 및 육류제품, 소스 및 조미료, 무알코올음료 및 산업용 요리 재료.

일반 마켓 그룹

결정:

제1조. "GMP(우수제조품질관리기준)에 따라 사용이 허가된 식품첨가물에 대한 기술규정"을 승인한다.

제2조. 본 결의안은 당사국의 영역에서 당사국 간의 무역 및 지역 외 수입에 적용된다.

a. 표 1에는 JECFA에서 설정한 미지정 또는 무제한일일섭취허용량(IDA)이 있는 GMP(우수제조품질관리기준)에 따라 사용이 승인된 첨가물이 나열되어 있다. 식품에 이러한 첨가물 사용은 식품유형을 제외하고 식품의 정체성과 고유성을 변경하지 않는 한 원하는 기술적 효과를 얻기에 충분한 양인 적당량(q.s.)으로 승인하며, 최대 숫자 제한이 있는 표 II에 나열된다.

b. GMP(우수제조품질관리기준)에 따라 사용하도록 승인된 첨가물 목록은 모든 식품에 적용되는 것은 아니며, 특정 남미공동시장(MERCOSUR) 기술규정에서 허용하는 식품유형 및 기능에서만 사용할 수 있다.

c. 밀가루(6.3.1 및 6.3.2), 파스타(6.4.1.1, 6.4.1.2, 6.4.1.5, 6.4.1.6, 6.4.2.1, 6.4.2.2, 6.4.2.3 및 6.4)와 관련된 식품 하위범주의 경우. 2.4) 및 밀가루, 물, 소금 및 효모로 만든 빵(7.1.1 및 7.1.2)은 각각의 기능 및 최대허용량과 함께 표 II에 나열된 첨가제만 허용되며, 특정 기술규정에 명시적으로 언급된 GMP 첨가물 목록에 포함되지 않는 것을 허용한다.

d. 하위범주 12.3, 13.7, 13.8, 13.9 및 16.2.2.3의 탈수 또는 분말 식품의 경우, (특정 기술규정에 제공된 기능에 따라) 최대허용량이 있는 표 II에 확인된 습윤방지제를 제외하고 표 I에 GMP로 나열된 첨가물을 허용한다.

e. 식초 및 아세트산 발효 제품(와인 식초 및 기타 아세트산 발효 제품/와인을 제외한 원산지 원료의 식초)(하위범주 13.10)의 경우(특정 기술규정에 제공된 기능에 따라), 표 I의 모든 첨가물은 적당량(q.s.)으로 허용되며, 표 II에 나열된 사용이 제한된 것은 제외한다.

f. GMP 첨가물이 해당 표준화 식품의 구성과 관련된 하나 이상의 영양소의 전체 또는 부분 대체 또는 감소가 있는 식품에 사용되는 경우 제품은 특정 규정을 준수해야 한다.

g. 재구성이 필요한 제품의 경우 표시된 최대 사용 제한은 제조업체의 지침에 따라 준비된 바로 섭취가 가능한 식품을 참고한다.

표 I

GMP에 의해 승인된 첨가제와 각각의 기능 등급 (INS 순서)

INS	식품첨가물명	기능 (*)
140i	클로로필	COL
150[a]	카라멜색소 I	COL
162	비트레드	COL
170i	탄산칼슘	ANAH/COL (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호)
171	이산화티타늄	COL
260	빙초산	ACREG/CONS/ACI
261	초산칼륨	ACREG/CONS
262i	초산나트륨	ACREG
263	초산칼슘	CONS/EST/ACREG
270	젖산	ACI/ACREG
280	프로피온산	CONS
281	프로피온산나트륨	CONS
282	프로피온산칼슘	CONS
283	프로피온산칼륨	CONS
290	이산화탄소	CONS
296	사과산 (DL-)	ACREG/SEC
297	푸마르산	ACREG
300	아스코브산(L-)	ANT/FLO
301	아스코브산나트륨	ANT
302	아스코브산칼슘	ANT
303	아스코르빈산칼륨	ANT
315	에리토브산	ANT
316	에리토브산나트륨	ANT
322	레시틴	EMU/ANT
325	젖산나트륨	HUM/ANT/AGC
326	젖산칼륨	ANT
327	젖산칼슘	ACREG/FLO
329	L-젖산마그네슘	ACREG/FLO
330	L-젖산마그네슘	ACI/ACREG/ANT/SEC
331i	구연산이수소나트륨	ACREG/SEC
331iii	구연산수소나트륨	ACREG/SEC/EST
332i	구연산이수소칼륨	ACREG/SEC
332ii	구연산칼륨	ACREG/EST/SEC
333	구연산칼슘	ACREG/FIR/SEC
350i	DL-사과산수소나트륨	ACREG/HUM
350ii	DL-사과산나트륨	ACREG
352ii	DL-말산칼슘	ACREG
365	푸마르산일나트륨	ACREG/EXA/ACI
380	구연산암모늄	ACREG
400	알긴산	ESP/EST/EMU/GEL
401	알긴산나트륨	ESP/EST/GEL/EMU
402	알긴산칼륨	ESP/EST/EMU/GEL
403	알긴산암모늄	ESP/EST/EMU/GEL
404	알긴산칼슘	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP

INS	식품첨가물명	기능 (*)
406	한천	ESP/EST/EMU
407	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄)	ESP/EST/GEL/EMU
407a	가공유케마해초	ESP/EST/GEL/EMU
410	로거스트콩검	ESP/EST/EMU
412	구아검	ESP/EST/EMU
413	트라가칸스검	ESP/EST/EMU
414	아라비아검	ESP/EST/EMU
415	잔탄검	ESP/EST/EMU/FOA
416	카라야검	ESP/EST/EMU
417	타라검	ESP/EST
418	젤란검	ESP/EST/GEL
420	소비톨, 소비톨액, D-소비톨	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	만니톨	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	글리세린	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	커드란	FIR/GEL/ESP/EST
428	젤라틴	EST/EMU/ESP/GEL
440	펙틴	ESP/EST/GEL/EMU
460i	결정셀룰로스	EMU/EST/ANAH
460ii	분말셀룰로스	ANAH/EMU/ESP
461	메틸셀룰로스	ESP/EST/EMU
462	에틸셀룰로스	AGC
463	히드록시프로필 셀룰로스	ESP/EST/EMU
464	히드록시프로필메틸 셀룰로스	ESP/EMU/EST
465	메틸에틸셀룰로스	ESP/EMU/EST/FOA
466	소듐카복시메틸셀룰로스	ESP/EST/EMU
467	에틸히드록시에틸셀룰로스	ESP/EMU/EST
468	가교소듐카복시메틸셀로로스, 가교셀룰로스검	EST
469	효소분해카복시메틸셀룰로스검	GLA/EST/ESP
470	스테아르산칼륨 (Ca, Na, Mg, K, NH4 기반)	EMU/ANAH
471	지방산 모노-디글리세라이드	EMU/ANESP
472a	글리세린초산지방산에스테르	EMU
472b	글리세린젖산지방산에스테르	EMU
472c	글리세린구연산지방산에스테르	EMU/EST/ANT/FLO
500i	탄산나트륨	ACREG
500ii	탄산수소나트륨	ACREG/RAI/ANAH (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호)
500iii	세스퀴탄산나트륨	ACREG
501i	탄산칼륨 (무수)	ACREG
501ii	탄산수소칼륨	ACREG/RAI
503i	탄산암모늄	ACREG/RAI
503ii	탄산수소암모늄	RAI
504i	탄산마그네슘	ANAH/ESTCOL
504ii	마그네슘히드록시드카보네이트	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	염산	ACI/ACREG
508	염화칼륨	GEL
509	염화칼슘	FIR
510	염화암모늄	FLO
511	염화마그네슘	FIR/ESTCOL
514	황산나트륨류	ESTCOL
515	황산칼륨류	EXA

INS	식품첨가물명	기능 (*)
516	황산칼슘	FLO/SEC/FIR
524	수산화나트륨	ACREG
525	수산화칼륨	ACREG
526	수산화칼슘	ACREG/FIR
527	수산화암모늄	ACREG
528	수산화마그네슘	ACREG/ESTCOL
529	산화칼슘	ACREG/FLO
530	산화마그네슘	ANAH
551	이산화규소	ANAH
552	규산칼슘	ANAH
553i	규산마그네슘 (합성)	ANAH
553iii	탤크, 메타규산마그네슘	ANAH/GLA/ESP
574	글루콘산	ACREG/RAI
575	글루코노-δ-락톤	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	글루콘산나트륨	SEC
577	글루콘산칼륨	ACREG
578	글루콘산칼슘	ACREG/FIR/SEC
580	글루콘산마그네슘	ACREG/FIR
620	L-글루탐산	EXA
621	L-글루탐산나트륨	EXA
622	L-글루탐산칼륨	EXA
623	L-글루탐산칼슘	EXA
624	L-글루탐산암모늄	EXA
625	L-글루탐산마그네슘	EXA
626	5′-구아닐산	EXA
627	5'-구아닐산이나트륨	EXA
628	5'-구아닐산칼륨	EXA
629	5'-구아닐산칼슘	EXA
630	5'-이노신산	EXA
631	5'-이노신산이나트륨	EXA
632	5′-이노신산칼륨	EXA
633	5′-이노신산칼슘	EXA
634	5'-리보뉴클레오티드칼슘	EXA
635	5'-리보뉴클레오티드이나트륨	EXA
901	밀납 (백색 및 황색) (표면용)	GLA
902	칸델릴라왁스 (표면용)	GLA
904	래커검, 쉘락 (표면용)	GLA
953	이소말트	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	토마틴	EXA/EDU
965	말티톨, 말티톨시럽	EDU/EST/AGC
966	락티톨	EDU/ESP
967	자일리톨	EDU/HUM
968	에리스리톨	EDU/EXA/HUM
1001i	콜린에스테르	EMU
1001ii	탄산염	EMU
1001iii	염화콜린	EMU
1001iv	콜린 구연산염	EMU
1001v	콜린 타르트레이트	EMU
1001vi	콜린 젖산염	EMU
1100	아밀라아제	FLO
1101i	프로테아제	FLO/EXA/GLA
1102	글루코오스산화효소	ANT/CONS/EST

INS	식품첨가물명	기능 (*)
1104	리파아제	EXA
1200	폴리덱스트로스	AGC/ESP/EST/HUM
1202	폴리비닐폴리피로리돈	EST/ESTCOL
1204	풀루란	GLA/ESP
1518	글리세릴 트라이아세트산 (트라이아세틴)	HUM

GMP에 의해 승인된 첨가제와 각각의 기능 등급 (알파벳 순서)

INS	식품첨가물명	기능 (*)
263	초산칼슘	CONS/EST/ACREG
1001i	콜린에스테르	EMU
261	초산칼륨	ACREG/CONS
262i	초산나트륨	ACREG
260	빙초산	ACREG/CONS/ACI
400	알긴산	ESP/EST/EMU/GEL
300	아스코브산(L-)	ANT/FLO
330	L-젖산마그네슘	ACI/ACREG/ANT/SEC
507	염산	ACI/ACREG
315	에리토브산	ANT
297	푸마르산	ACREG
574	글루콘산	ACREG/RAI
620	L-글루탐산	EXA
626	5′-구아닐산	EXA
630	5'-이노신산	EXA
270	젖산	ACI/ACREG
296	사과산 (DL-)	ACREG/SEC
280	프로피온산	CONS
406	한천	ESP/EST/EMU
407a	가공유케마해초	ESP/EST/GEL/EMU
403	알긴산암모늄	ESP/EST/EMU/GEL
404	알긴산칼슘	ESP/EST/GEL/EMU/ ANESP
402	알긴산칼륨	ESP/EST/EMU/GEL
401	알긴산나트륨	ESP/EST/GEL/EMU
1100	아밀라아제	FLO
302	아스코브산칼슘	ANT
303	아스코르빈산칼륨	ANT
301	아스코브산나트륨	ANT
503ii	탄산수소암모늄	RAI
504ii	마그네슘히드록시드카보네이트	ACREG/ANAH/ESTCOL
501ii	탄산수소칼륨	ACREG/RAI
500ii	탄산수소나트륨	ACREG/RAI/ANAH (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호)
150a	카라멜색소 I	COL
503i	탄산암모늄	ACREG/RAI
170i	탄산칼슘	ANAH/COL (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국

INS	식품첨가물명	기능 (*)
		이사회 결의안 제588호)
1001ii	탄산염	EMU
504i	탄산마그네슘	ANAH/ESTCOL
501i	탄산칼륨 (무수)	ACREG
500i	탄산나트륨	ACREG
466	소듐카복시메틸셀룰로스	ESP/EST/EMU
469	효소분해카복시메틸셀룰로스검	GLA/EST/ESP
468	가교소듐카복시메틸셀로로스, 가교셀룰로스검	EST
407	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄)	ESP/EST/GEL/EMU
460ii	분말셀룰로스	ANAH/EMU/ESP
460i	결정셀룰로스	EMU/EST/ANAH
901	밀납 (백색 및 황색) (표면용)	GLA
902	칸델릴라왁스 (표면용)	GLA
1001iv	콜린 구연산염	EMU
332i	구연산이수소칼륨	ACREG/SEC
331i	구연산이수소나트륨	ACREG/SEC
380	구연산암모늄	ACREG
333	구연산칼슘	ACREG/FIR/SEC
332ii	구연산칼륨	ACREG/EST/SEC
331iii	구연산수소나트륨	ACREG/SEC/EST
510	염화암모늄	FLO
509	염화칼슘	FIR
1001iii	염화콜린	EMU
511	염화마그네슘	FIR/ESTCOL
508	염화칼륨	GEL
140i	클로로필	COL
424	커드란	FIR/GEL/ESP/EST
623	L-글루탐산칼슘	EXA
625	L-글루탐산마그네슘	EXA
290	이산화탄소	CONS
551	이산화규소	ANAH
171	이산화티타늄	COL
316	에리토브산나트륨	ANT
968	에리스리톨	EDU/EXA/HUM
472a	글리세린초산지방산에스테르	EMU
472c	글리세린구연산지방산에스테르	EMU/EST/ANT/FLO
472b	글리세린젖산지방산에스테르	EMU
462	에틸셀룰로스	AGC
467	에틸히드록시에틸셀룰로스	ESP/EMU/EST
365	푸마르산일나트륨	ACREG/EXA/ACI
428	젤라틴	EST/EMU/ESP/GEL
422	글리세린	HUM/EST/ESP/EMU/AGC
575	글루코노-δ-락톤	ACREG/RAI/ACI/SEC
578	글루콘산칼슘	ACREG/FIR/SEC
580	글루콘산마그네슘	ACREG/FIR
577	글루콘산칼륨	ACREG
576	글루콘산나트륨	SEC
1102	글루코오스산화효소	ANT/CONS/EST
624	L-글루탐산암모늄	EXA
622	L-글루탐산칼륨	EXA
621	L-글루탐산나트륨	EXA
414	아라비아검	ESP/EST/EMU

INS	식품첨가물명	기능 (*)
416	카라야검	ESP/EST/EMU
410	로거스트콩검	ESP/EST/EMU
418	젤란검	ESP/EST/GEL
412	구아검	ESP/EST/EMU
904	래커검, 쉘락 (표면용)	GLA
417	타라검	ESP/EST
413	트라가칸스검	ESP/EST/EMU
415	잔탄검	ESP/EST/EMU/FOA
527	수산화암모늄	ACREG
526	수산화칼슘	ACREG/FIR
528	수산화마그네슘	ACREG/ESTCOL
525	수산화칼륨	ACREG
524	수산화나트륨	ACREG
463	히드록시프로필 셀룰로스	ESP/EST/EMU
464	히드록시프로필메틸 셀룰로스	ESP/EMU/EST
632	5′-이노신산칼륨	EXA
953	이소말트	EDU/GLA/ANAH/AGC
327	젖산칼슘	ACREG/FLO
1001vi	콜린 젖산염	EMU
329	L-젖산마그네슘	ACREG/FLO
326	젖산칼륨	ANT
325	젖산나트륨	HUM/ANT/AGC
966	락티톨	EDU/ESP
322	레시틴	EMU/ANT
1104	리파아제	EXA
350i	DL-사과산수소나트륨	ACREG/HUM
352ii	DL-말산칼슘	ACREG
350ii	DL-사과산나트륨	ACREG
965	말티톨, 말티톨시럽	EDU/EST/AGC
421	만니톨	EDU/HUM/EST/AGC/ESP
461	메틸셀룰로스	ESP/EST/EMU
465	메틸에틸셀룰로스	ESP/EMU/EST/FOA
471	지방산 모노-디글리세라이드	EMU/ANESP
529	산화칼슘	ACREG/FLO
530	산화마그네슘	ANAH
440	펙틴	ESP/EST/GEL/EMU
1200	폴리덱스트로스	AGC/ESP/EST/HUM
1202	폴리비닐폴리피로리돈	EST/ESTCOL
282	프로피온산칼슘	CONS
283	프로피온산칼륨	CONS
281	프로피온산나트륨	CONS
1101i	프로테아제	FLO/EXA/GLA
1204	풀루란	GLA/ESP
470	스테아르산칼륨 (Ca, Na, Mg, K, NH4 기반)	EMU/ANAH
500iii	세스퀴탄산나트륨	ACREG
552	규산칼슘	ANAH
553i	규산마그네슘 (합성)	ANAH
420	소비톨, 소비톨액, D-소비톨	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
516	황산칼슘	FLO/SEC/FIR
515	황산칼륨류	EXA
514	황산나트륨류	ESTCOL
553iii	탤크, 메타규산마그네슘	ANAH/GLA/ESP

INS	식품첨가물명	기능 (*)
1001v	콜린 타르트레이트	EMU
957	토마틴	EXA/EDU
1518	글리세릴 트라이아세트산 (트라이아세틴)	HUM
162	비트레드	COL
967	자일리톨	EDU/HUM
629	5'-구아닐산칼슘	EXA
628	5'-구아닐산칼륨	EXA
627	5'-구아닐산이나트륨	EXA
633	5′-이노신산칼슘	EXA
631	5'-이노신산이나트륨	EXA
634	5'-리보뉴클레오티드칼슘	EXA
635	5'-리보뉴클레오티드이나트륨	EXA

표 II
식품첨가물의 사용이 GMP에 의해 제한된 식품유형

아래에 명시된 식품의 경우(하위범주 6.3.1, 6.3.2, 6.4.1.1, 6.4.1.2, 6.4.1.5, 6.4.1.6, 6.4.2.1, 6.4.2.2, 6.4.2.3, 6.4.2.3, 6.4.2.4, 7.1.1 및 7.1.2) 각각의 기능 및 한계와 함께 이 표에 나열된 첨가제만 허용한다.

최대허용량 및 특정 기술규정에 명시적으로 언급된 GMP 첨가물 목록에 포함되지 않은 것

INS	식품첨가물명	기능 (*)	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)
6.3.1 밀가루			
300	아스코브산(L-)	FLO	0,04
516	황산칼슘	FLO	적당량
1100	아밀라아제	FLO	적당량
1101i	프로테아제	FLO	적당량
6.3.2 포장 밀가루(첨가물이 첨가된 밀가루)			
170i	탄산칼슘	EST/ACREG/EMU	1,0 (칼슘으로)
262i	초산나트륨	ACREG	0,6
270	젖산	ACI/ACREG	적당량
282	프로피온산칼슘	CONS	0,1
297	푸마르산	ACREG/EST	0,2
300	아스코브산(L-)	ANT	0,04
301	아스코브산나트륨	ANT	0,03
303	아스코르빈산칼륨	ANT	0,03
322	레시틴	EMU/ANT	0,5
327	젖산칼슘	ACREG/FLO	적당량
330	L-젖산마그네슘	ACI/ACREG/ANT	적당량
331iii	구연산수소나트륨	ACREG/EST	적당량
500i	탄산나트륨	ACREG	적당량
500ii	탄산수소나트륨	ACREG/RAI	4,5
516	황산칼슘	FLO	적당량
1100	아밀라아제	FLO	적당량
1101i	프로테아제	FLO	적당량
1102	글루코오스산화효소	ANT/CONS/EST	0,08
6.4.1.1 건조 파스타(달걀 첨가)(채소, 토마토, 고추 또는 기타 제품 포함 또는 제외)			
170i	탄산칼슘	EST/EMU	1,0 (칼슘으로)
297	푸마르산	EST	0,06
322	레시틴	EMU	0,5
400	알긴산	EST/EMU	적당량
401	알긴산나트륨	EST/EMU	적당량

INS	식품첨가물명	기능 (*)	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)
402	알긴산칼륨	EST/EMU	적당량
403	알긴산암모늄	EST/EMU	적당량
404	알긴산칼슘	EST/EMU	적당량
406	한천	EST/EMU	적당량
407	카라기난 (푸르마산 및 그 나트륨 및 칼륨염 포함), 아일랜드 이끼	EST/EMU	0,8 (탈지분유 추출물의 중량으로) 우유 기반 반죽에 한함
407a	가공유케마해초	EST /EMU	0,8 (탈지분유 추출물의 중량으로) 우유 기반 반죽에 한함
410	로거스트콩검	EST/EMU	적당량
412	구아검	EST/EMU	적당량
413	트라가칸스검	EST/EMU	적당량
414	아라비아검	EST/EMU	적당량
415	잔탄검	EST/EMU	1,0
416	카라야검	EST/EMU	적당량
417	타라검	EST	적당량
418	젤란검	EST	적당량
420	소비톨, 소비톨액, D-소비톨	EST	적당량
421	만니톨	EST	적당량
440	펙틴	EST/EMU	적당량
460i	결정셀룰로스	EST/EMU	적당량
466	소듐카복시메틸셀룰로스	EST/EMU	5,0
471	지방산 모노-디글리세라이드	EMU	3,0
500i	탄산나트륨	EST	0,3
500ii	탄산수소나트륨	EST	적당량
501i	탄산칼륨 (무수)	EST	0,3
508	염화칼륨	EST	적당량
516	황산칼슘	EST	0,5
621	L-글루탐산나트륨	EXA	적당량
627	5'-구아닐산이나트륨	EXA	적당량
631	5'-이노신산이나트륨	EXA	적당량
634	5'-리보뉴클레오티드칼슘	EXA	적당량
635	5'-리보뉴클레오티드이나트륨	EXA	적당량
965	말티톨, 말티톨시럽	EST	적당량
6.4.1.2 건조 파스타(달걀 제외)(채소, 토마토, 고추 또는 기타 제품 포함 또는 제외)			
170i	탄산칼슘	EST/EMU	1,0 (칼슘으로)
297	푸마르산	EST	0,06
322	레시틴	EMU	0,5
400	알긴산	EST/EMU	적당량
401	알긴산나트륨	EST/EMU	적당량

INS	식품첨가물명	기능 (*)	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)
402	알긴산칼륨	EST/EMU	적당량
403	알긴산암모늄	EST/EMU	적당량
404	알긴산칼슘	EST /EMU	적당량
406	한천	EST/EMU	적당량
407	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄)	ESP/EST/GEL/EMU	0,8 (탈지분유 추출물의 중량으로) 우유 기반 반죽에 한함
407a	가공유케마해초	EST /EMU	0,8 (탈지분유 추출물의 중량으로) 우유 기반 반죽에 한함
410	로거스트콩검	EST/EMU	적당량
412	구아검	EST/EMU	적당량
413	트라가칸스검	EST/EMU	적당량
414	아라비아검	EST/EMU	적당량
415	잔탄검	EST/EMU	1,0
416	카라야검	EST/EMU	적당량
417	타라검	EST	적당량
418	젤란검	EST	적당량
420	소비톨, 소비톨액, D-소비톨	EST	적당량
421	만니톨	EST	적당량
440	펙틴	EST /EMU	적당량
460i	결정셀룰로스	EST/EMU	적당량
466	소듐카복시메틸셀룰로스	EST/EMU	5,0
471	지방산 모노-디글리세라이드	EMU	3,0
500i	탄산나트륨	EST	0,3
500ii	탄산수소나트륨	EST	적당량
501i	탄산칼륨 (무수)	EST	0,3
508	염화칼륨	EST	적당량
516	황산칼슘	EST	0,5
621	L-글루탐산나트륨	EXA	적당량
627	5'-구아닐산이나트륨	EXA	적당량
631	5'-이노신산이나트륨	EXA	적당량
634	5'-리보뉴클레오티드칼슘	EXA	적당량
635	5'-리보뉴클레오티드이나트륨	EXA	적당량
965	말티톨, 말티톨시럽	EST	적당량
6.4.1.5 속을 채운 건조 파스타(달걀 첨가)			
170i	탄산칼슘	EST/EMU/ACREG	1,0 (칼슘으로)
262i	초산나트륨	ACREG	0,6
270	젖산	ACI/ACREG	적당량
282	프로피온산칼슘	CONS	0,1
296	사과산 (DL-)	ACREG	적당량

INS	식품첨가물명	기능 (*)	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)
297	푸마르산	ACREG	0,06
300	아스코브산(L-)	ANT	0,02
301	아스코브산나트륨	ANT	0,02
302	아스코브산칼슘	ANT	0,02
322	레시틴	EMU/ANT	0,5
325	젖산나트륨	ANT	0,2
330	L-젖산마그네슘	ACI/ACREG/ANT	적당량
400	알긴산	EST/EMU	적당량
401	알긴산나트륨	EST/EMU	적당량
402	알긴산칼륨	EST/EMU	적당량
403	알긴산암모늄	EST/EMU	적당량
404	알긴산칼슘	EST/EMU	적당량
406	한천	EST/EMU	적당량
407	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄)	EST/EMU	0,8 (탈지분유 추출물의 중량으로) 우유 기반 파스타만 해당
407a	가공유케마해초	EST /EMU	0,8 (탈지분유 추출물의 중량으로) 우유 기반 파스타만 해당
410	로거스트콩검	EST/EMU	적당량
412	구아검	EST/EMU	적당량
413	트라가칸스검	EST/EMU	적당량
414	아라비아검	EST/EMU	적당량
415	잔탄검	EST/EMU	1,0
416	카라야검	EST/EMU	적당량
417	타라검	ESP/EST	적당량
418	젤란검	EST	적당량
420	소비톨, 소비톨액, D-소비톨	EST	적당량
421	만니톨	EST	적당량
440	펙틴	EST/EMU	적당량
460i	결정셀룰로스	EMU/EST	적당량
466	소듐카복시메틸셀룰로스	EST/EMU	5,0
471	지방산 모노-디글리세라이드	EMU	3,0
500i	탄산나트륨	ACREG	0,3
500ii	탄산수소나트륨	ACREG	적당량
501i	탄산칼륨 (무수)	ACREG	0,3
508	염화칼륨	EST	적당량
516	황산칼슘	EST	0,5
621	L-글루탐산나트륨	EXA	적당량
627	5'-구아닐산이나트륨	EXA	적당량
631	5'-이노신산이나트륨	EXA	적당량

INS	식품첨가물명	기능 (*)	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)
634	5'-리보뉴클레오티드칼슘	EXA	적당량
635	5'-리보뉴클레오티드이나트륨	EXA	적당량
965	말티톨, 말티톨시럽	EST	적당량
6.4.1.6 속을 채운 건조 파스타(달걀 제외)			
170i	탄산칼슘	EST/EMU/ACREG	1,0 (칼슘으로)
262i	초산나트륨	ACREG	0,6
270	젖산	ACI/ACREG	적당량
282	프로피온산칼슘	CONS	0,1
296	사과산 (DL-)	ACREG	적당량
297	푸마르산	ACREG	0,06
300	아스코브산(L-)	ANT	0,02
301	아스코브산나트륨	ANT	0,02
302	아스코브산칼슘	ANT	0,02
322	레시틴	EMU/ANT	0,5
325	젖산나트륨	ANT	0,2
330	L-젖산마그네슘	ACI/ACREG/ANT	적당량
400	알긴산	EST/EMU	적당량
401	알긴산나트륨	EST/EMU	적당량
402	알긴산칼륨	EST/EMU	적당량
403	알긴산암모늄	EST/EMU	적당량
404	알긴산칼슘	EST/EMU	적당량
406	한천	EST/EMU	적당량
407	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄)	ESP/EST/GEL/EMU	0,8 (탈지분유 추출물의 중량으로) 우유 기반 파스타만 해당
407a	가공유케마해초	EST/EMU	0,8 (탈지분유 추출물의 중량으로) 우유 기반 파스타만 해당
410	로거스트콩검	EST/EMU	적당량
412	구아검	EST/EMU	적당량
413	트라가칸스검	EST/EMU	적당량
414	아라비아검	EST/EMU	적당량
415	잔탄검	EST/EMU	1,0
416	카라야검	EST/EMU	적당량
417	타라검	ESP/EST	적당량
418	젤란검	EST	적당량
420	소비톨, 소비톨액, D-소비톨	EST	적당량
421	만니톨	EST	적당량
440	펙틴	EST /EMU	적당량
460i	결정셀룰로스	EMU/EST	적당량
466	소듐카복시메틸셀룰로스	EST/EMU	5,0

INS	식품첨가물명	기능 (*)	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)
471	지방산 모노-디글리세라이드	EMU	3,0
500i	탄산나트륨	ACREG	0,3
500ii	탄산수소나트륨	ACREG	적당량
501i	탄산칼륨 (무수)	ACREG	0,3
508	염화칼륨	EST	적당량
516	황산칼슘	EST	0,5
621	L-글루탐산나트륨	EXA	적당량
627	5'-구아닐산이나트륨	EXA	적당량
631	5'-이노신산이나트륨	EXA	적당량
634	5'-리보뉴클레오티드칼슘	EXA	적당량
635	5'-리보뉴클레오티드이나트륨	EXA	적당량
965	말티톨, 말티톨시럽	EST	적당량
6.4.2.1 생파스타(48시간 이내 소비)(달걀 첨가, 채소 포함 또는 제외, 속을 채우거나 채우지 않은)			
170i	탄산칼슘	EST/EMU/ACREG	1,0 (칼슘으로)
262i	초산나트륨	ACREG	적당량
270	젖산	ACI/ACREG	적당량
297	푸마르산	ACREG	0,06
300	아스코브산(L-)	ANT	0,02
301	아스코브산나트륨	ANT	0,02
302	아스코브산칼슘	ANT	0,02
322	레시틴	EMU/ANT	적당량
325	젖산나트륨	ANT	0,2
330	L-젖산마그네슘	ACI/ACREG/ANT	적당량
350ii	DL-사과산나트륨	ACREG	적당량
400	알긴산	EST/EMU	적당량
401	알긴산나트륨	EST/EMU	적당량
406	한천	EST/EMU	적당량
407	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄)	EST/EMU	적당량
407a	가공유케마해초	EST/EMU	적당량
410	로거스트콩검	EST/EMU	적당량
412	구아검	EST/EMU	적당량
413	트라가칸스검	EST/EMU	적당량
414	아라비아검	EST/EMU	적당량
415	잔탄검	EST/EMU	1,0
416	카라야검	EST/EMU	적당량
418	젤란검	EST	적당량
422	글리세린	EST/EMU	적당량
424	커드란	EST	적당량
440	펙틴	EST /EMU	적당량
460i	결정셀룰로스	EST/EMU	적당량

INS	식품첨가물명	기능 (*)	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)
466	소듐카복시메틸셀룰로스	EST/EMU	5,0
471	지방산 모노-디글리세라이드	EMU	적당량
500i	탄산나트륨	ACREG	적당량
500ii	탄산수소나트륨	ACREG	적당량
501i	탄산칼륨 (무수)	ACREG	적당량
575	글루코노-δ-락톤	ACREG/ACI	적당량
6.4.2.2 생파스타(48시간 이내 소비)(달걀 제외, 채소 포함 또는 제외, 속을 채우거나 채우지 않은)			
170i	탄산칼슘	EST/EMU/ACREG	1,0 (칼슘으로)
262i	초산나트륨	ACREG	적당량
270	젖산	ACI/ACREG	적당량
297	푸마르산	ACREG	0,06
300	아스코브산(L-)	ANT	0,02
301	아스코브산나트륨	ANT	0,02
302	아스코브산칼슘	ANT	0,02
322	레시틴	EMU/ANT	적당량
325	젖산나트륨	ANT	0,2
330	L-젖산마그네슘	ACI/ACREG/ANT	적당량
350ii	DL-사과산나트륨	ACREG	적당량
400	알긴산	EST/EMU	적당량
401	알긴산나트륨	EST/EMU	적당량
406	한천	EST/EMU	적당량
407	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄)	EST/EMU	적당량
407a	가공유케마해초	EST /EMU	적당량
410	로거스트콩검	EST/EMU	적당량
412	구아검	EST/EMU	적당량
413	트라가칸스검	EST/EMU	적당량
414	아라비아검	EST/EMU	적당량
415	잔탄검	EST/EMU	1,0
416	카라야검	EST/EMU	적당량
418	젤란검	EST	적당량
422	글리세린	EST/EMU	적당량
424	커드란	EST	적당량
440	펙틴	EST/EMU	적당량
460i	결정셀룰로스	EMU/EST	적당량
466	소듐카복시메틸셀룰로스	EST/EMU	5,0
471	지방산 모노-디글리세라이드	EMU	적당량
500i	탄산나트륨	ACREG	적당량
500ii	탄산수소나트륨	ACREG	적당량
501i	탄산칼륨 (무수)	ACREG	적당량
575	글루코노-δ-락톤	ACREG/ACI	적당량

INS	식품첨가물명	기능 (*)	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)
6.4.2.3 장기보존 생파스타(48시간 이상)(달걀 첨가, 채소 포함 또는 제외, 속을 채우거나 채우지 않은)			
170i	탄산칼슘	EST/EMU/ACREG	1,0 (칼슘으로)
262i	초산나트륨	ACREG	적당량
270	젖산	ACI/ACREG	적당량
282	프로피온산칼슘	CONS	0,1
290	이산화탄소	CONS	적당량
297	푸마르산	ACREG	0,06
300	아스코브산(L-)	ANT	0,02
301	아스코브산나트륨	ANT	0,02
302	아스코브산칼슘	ANT	0,02
322	레시틴	EMU/ANT	적당량
325	젖산나트륨	ANT	0,2
330	L-젖산마그네슘	ACI/ACREG/ANT	적당량
350ii	DL-사과산나트륨	ACREG	적당량
400	알긴산	EST/EMU	적당량
401	알긴산나트륨	EST/EMU	적당량
406	한천	EST/EMU	적당량
407	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄)	EST/EMU	적당량
407a	가공유케마해초	EST/EMU	적당량
410	로거스트콩검	EST/EMU	적당량
412	구아검	EST/EMU	적당량
413	트라가칸스검	EST/EMU	적당량
414	아라비아검	EST/EMU	적당량
415	잔탄검	EST/EMU	1,0
416	카라야검	EST/EMU	적당량
418	젤란검	EST	적당량
422	글리세린	EST/EMU	적당량
424	커드란	EST	적당량
440	펙틴	EST/EMU	적당량
460i	결정셀룰로스	EMU/EST	적당량
466	소듐카복시메틸셀룰로스	EST/EMU	5,0
471	지방산 모노-디글리세라이드	EMU	적당량
500i	탄산나트륨	ACREG	적당량
500ii	탄산수소나트륨	ACREG	적당량
501i	탄산칼륨 (무수)	ACREG	적당량
575	글루코노-δ-락톤	ACREG/ACI	적당량
6.4.2.4 장기보존 생파스타(48시간 이상)(달걀 제외, 채소 포함 또는 제외, 속을 채우거나 채우지 않은)			
170i	탄산칼슘	EST/EMU/ACREG	1,0 (칼슘으로)
262i	초산나트륨	ACREG	적당량
270	젖산	ACI/ACREG	적당량

INS	식품첨가물명	기능 (*)	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)
282	프로피온산칼슘	CONS	0,1
290	이산화탄소	CONS	적당량
297	푸마르산	ACREG	0,06
300	아스코브산(L-)	ANT	0,02
301	아스코브산나트륨	ANT	0,02
302	아스코브산칼슘	ANT	0,02
322	레시틴	EMU/ANT	적당량
325	젖산나트륨	ANT	0,2
330	L-젖산마그네슘	ACI/ACREG/ANT	적당량
350ii	DL-사과산나트륨	ACREG	적당량
400	알긴산	EST/EMU	적당량
401	알긴산나트륨	EST/EMU	적당량
406	한천	EST/EMU	적당량
407	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄)	EST/EMU	적당량
407a	가공유케마해초	EST/EMU	적당량
410	로거스트콩검	EST/EMU	적당량
412	구아검	EST/EMU	적당량
413	트라가칸스검	EST/EMU	적당량
414	아라비아검	EST/EMU	적당량
415	잔탄검	EST/EMU	1,0
416	카라야검	EST/EMU	적당량
418	젤란검	EST	적당량
422	글리세린	EST/EMU	적당량
424	커드란	EST	적당량
440	펙틴	EST/EMU	적당량
460i	결정셀룰로스	EMU/EST	적당량
466	소듐카복시메틸셀룰로스	EST/EMU	5,0
471	지방산 모노-디글리세라이드	EMU	적당량
500i	탄산나트륨	ACREG	적당량
500ii	탄산수소나트륨	ACREG	적당량
501i	탄산칼륨 (무수)	ACREG	적당량
575	글루코노-δ-락톤	ACREG/ACI	적당량
7.1.1 유기농 효모 빵(밀가루, 물, 이스트, 소금으로만 만든 빵에 한함)			
260	빙초산	ACREG/ACI/CONS	적당량
262i	초산나트륨	ACREG	적당량
263	초산칼슘	CONS/EST/ACREG	적당량
270	젖산	ACI/ACREG	적당량
300	아스코브산(L-)	ANT/FLO	적당량
301	아스코브산나트륨	ANT	적당량
302	아스코브산칼슘	ANT	적당량

INS	식품첨가물명	기능 (*)	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)
322	레시틴	EMU/ANT	적당량
325	젖산나트륨	HUM/ANT/AGC	적당량
326	젖산칼륨	ANT	적당량
327	젖산칼슘	ACREG/FLO	적당량
471	지방산 모노-디글리세라이드	EMU	적당량
472a	글리세린초산지방산에스테르	EMU	적당량
472b	글리세린젖산지방산에스테르	EMU	적당량
7.1.2 인공 효모 빵(밀가루, 물, 이스트, 소금으로만 만든 빵에 한함)			
260	빙초산	ACREG/ACI/CONS	적당량
262i	초산나트륨	ACREG	적당량
263	초산칼슘	CONS/EST/ACREG	적당량
270	젖산	ACI/ACREG	적당량
300	아스코브산(L-)	ANT/FLO	적당량
301	아스코브산나트륨	ANT	적당량
302	아스코브산칼슘	ANT	적당량
322	레시틴	EMU/ANT	적당량
325	젖산나트륨	HUM/ANT/AGC	적당량
326	젖산칼륨	ANT	적당량
327	젖산칼슘	ACREG/FLO	적당량
471	지방산 모노-디글리세라이드	EMU	적당량
472a	글리세린초산지방산에스테르	EMU	적당량
472b	글리세린젖산지방산에스테르	EMU	적당량
식품 하위범주 12.3, 13.7, 13.8, 13.9 및 16.2.2.3의 경우 표 I에 나열된 첨가물은 최대허용량이 있는 다음 습윤제를 제외하고 GMP(특정 기술규정에서 제공하는 기능에 따라)로 허용한다.			
12.3 건조 수프 및 브로스			
551	이산화규소	ANAH	3,0
552	규산칼슘	ANAH	3,0
553i	규산마그네슘 (합성)	ANAH	3,0
553iii	탤크, 메타규산마그네슘	ANAH	3,0
13.7 분말 소스			
551	이산화규소	ANAH	3,0
552	규산칼슘	ANAH	3,0
553i	규산마그네슘 (합성)	ANAH	3,0
553iii	탤크, 메타규산마그네슘	ANAH	3,0
13.8 복합조미식품			
551	이산화규소	ANAH	3,0
552	규산칼슘	ANAH	3,0
553i	규산마그네슘 (합성)	ANAH	3,0
553iii	탤크, 메타규산마그네슘	ANAH	3,0
13.9 소금 및 가공소금(첨가된 소금에 대해서만)			
551	이산화규소	ANAH	1,0

INS	식품첨가물명	기능 (*)	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)
552	규산칼슘	ANAH	1,0
553i	규산마그네슘 (합성)	ANAH	1,0
553iii	탤크, 메타규산마그네슘	ANAH	1,0
16.2.2.3 탄산 및 무탄산음료 제조용 분말			
551	이산화규소	ANAH	1,0
552	규산칼슘	ANAH	1,0
553i	규산마그네슘 (합성)	ANAH	1,0
553iii	탤크, 메타규산마그네슘	ANAH	1,0
아래 식별된 식품 하위범주(13.10)의 경우, 이 표에 나열된 사용이 허가되지 않은 것을 제외하고 표 I의 모든 첨가물은 수량 제한(특정 기술규정에서 제공하는 기능에 따라)으로 허용한다.			
13.10 식초 및 아세트산 발효식초(와인 식초 및 기타 아세트산 발효 제품/와인 이외의 원재료로부터의 식초)			
260	빙초산	ACREG	사용이 허가되지 않음
296	사과산 (DL-)	ACREG/SEC	사용이 허가되지 않음
297	푸마르산	ACREG	사용이 허가되지 않음
352ii	DL-말산칼슘	ACREG	사용이 허가되지 않음

(*) 식품첨가물 기능의 약어

ACI: 산미료	ARO: 착향료	ESTCOL : 착색료	GEL: 겔화제
ACREG: 산도조절제	COL: 색소	EST: 안정제	GLA: 피막제
AGC: 증량제	CONS: 보존료	EXA: 향미증진제	HUM: 습윤제
ANAH: 습윤방지제/고결방지제	EDU: 감미료	FIR: 고화제	RAI: 화학효모
ANESP: 진경제	EMU: 유화제	FLO: 밀가루개량제	SEC: 금속조절제
ANT: 산화방지제	ESP: 증점제	FOA: 발포제	

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제46호(2010년 11월 3일)

(2010년 11월 5일, 브라질 연방정부 관보 212호 공시)

"GMP(우수제조품질관리기준)에 따라
사용이 허가된 식품첨가물"에서 제외된
식품첨가물에 대한 최대허용량

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2010년 10월 22일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2006년 8월 21일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 부록에 포함되어 있고 본 결의안의 일부인 GMP(우수제조품질관리기준)에 따라 승인된 첨가물 목록에서 제외되는 식품첨가물의 최대허용량에 대한 기술규정을 승인한다.

제2조. 본 결의안은 남미공동시장(MERCOSUR) GMC 결의안 제35/2010호를 국가법령시스템으로 통합한다.

제3조. 본 결의안이 적용되는 시설은 기술규정에 필요한 조정하기 위해 공표일로부터 180일 동안의 유효기간을 제공한다(2011년 5월 4일부터 2011년 5월 6일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제21호를 통해 180일 더 연장 가능).

단일 조항. 본 결의안이 발표된 시점에서 신규 시설과 활동을 재개하려는 시설은 운영 전에 이에 포함된 요구사항을 완전히 준수해야 한다.

제4조. 본 결의안의 결의에 의해 승인된 기술규정에 포함된 조항을 준수하지 않으면 법의 규정에 따라 공공보건법 위반을 의미하며, 이는 적용 가능한 민사, 행정 및 형사 책임과 상관없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호 조항의 침해를 의미한다.

제5조. 이에 반하는 조항, 특히 1999년 8월 5일 부령 제386호, 2002년 8월 19일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제223호, 2005년 5월 1일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제43호를 폐지한다.

제6조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

"우수제조품질관리기준(GMP)에 따라 사용이 승인된 식품첨가물" 목록에서 제외된 식품첨가물의 최대허용량에 대한 기술규정

검토 : 아순시온 조약, 오루프레투(Ouro Preto) 의정서 및 일반 마켓 그룹 결의안 제17/93호, 제38/98호, 제52/98호, 제56/02호 및 제34/10호

고려:

기술규정의 조화는 아순시온 조약의 규정에 따라 현행 국가 규정의 차이로 인해 발생하는 장애를 제거하는 경향이 있다.

GMP(우수제조품질관리기준)에 따라 사용할 식품첨가물 목록을 업데이트해야 한다.

식품 생산 기술 발전으로 인해 앞서 언급한 첨가물 목록에 평가된 것들을 포함하고, 평가에 의거하여 표시된 것을 제외하는 것이 가능해졌다.

"GMP(우수제조품질관리기준)에 따라 사용되는 첨가물에 관한 기술규정"의 검토 및 업데이트 결과 GMP 첨가물 목록에서 제외되는 첨가물에 대한 최대허용량을 설정할 필요가 있다.

제67차 FAO/WHO 식품첨가물 전문가 위원회 회의 – JECFA(2006년 6월) 보고서에 명시된 바와 같이 알루미늄의 잠정주간섭취허용량(PTWI)은 체중 kg당 7mg에서 1mg으로 감소했으며, 이는 첨가물을 포함하여 식품의 모든 알루미늄 화합물에 적용할 수 있다.

일반 마켓 그룹

결의:

제1조. GMP(우수제조품질관리기준)에 따라 사용이 허가된 식품첨가물 목록에서 제외되는 첨가물의 최대허용량에 대한 기술규정을 승인한다.

제2조. 삭제

제3조. 본 결의안은 당사국의 영역 내에서 당사국 간의 무역과 지역 외 수입에 적용된다:

INS	식품첨가물	식품유형	기능[1]	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)[2]
425	글루코만난 (특정 기술규정에 의해 첨가물의 사용이 금지된	5.1.1 사탕 및 캐러멜류	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
		5.1.2 파스칠랴(Pastilha)(마름모꼴의 정제사탕)	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
		5.1.3 과자류	ESP/EST/EMU/GEL	1,0

INS	식품첨가물	식품유형	기능(1)	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)(2)
	식품은 제외)	5.2 추잉껌 및 껌류	ESP/EST/EMU/GEL	1,0
472d	글리세린지방산 에스테르	6.2.1 아침식사용 시리얼(간식용 또는 기타 시리얼 기반 식품, 차갑거나 뜨거운 것)	EST	0,5 (단독으로 또는 주석산 및 그 염과 함께)
		7.1.1 유기농 효모 빵	EMU/EST	0,5 (단독으로 또는 주석산 및 그 염과 함께)
		7.1.2 인공 효모 빵	EMU/EST	0,5 (단독으로 또는 주석산 및 그 염과 함께)
		7.2.1 속을 채운 비스킷 및 유사제품(토핑 포함 또는 제외)	EMU/EST	0,5 (단독으로 또는 주석산 및 그 염과 함께)
472f	글리세린주석산 초산지방산에스테르	5.1.1 사탕 및 캐러멜류	EMU	0,1
		5.1.2 파스칠랴(Pastilha)(마름모꼴의 정제사탕)	EMU	0,1
		5.1.3 과자류	EMU	0,1
		5.1.4 젤라틴젤리 및 구미젤리류	EMU	0,1
		5.2 추잉껌 및 껌류	EMU	0,5
		7.1.1 유기농 효모 빵	EMU/EST	0,6
		7.1.2 인공 효모 빵	EMU/EST	0,6
		7.2.1 속을 채운 비스킷 및 유사제품(토핑 포함 또는 제외)	EMU/EST	0,6
		16.2.2.3 탄산 및 무탄산음료 제조용 분말	EST	0,5

(1) 식품첨가물 기능의 약어

ACI: 산미료	ARO: 착향료	ESTCOL : 착색료	GEL: 겔화제
ACREG: 산도조절제	COL: 색소	EST: 안정제	GLA: 피막제
AGC: 증량제	CONS: 보존료	EXA: 향미증진제	HUM: 습윤제
ANAH: 습윤방지제/고결방지제	EDU: 감미료	FIR: 고화제	RAI: 화학효모
ANESP: 진경제	EMU: 유화제	FLO: 밀가루개량제	SEC: 금속조절제
ANT: 산화방지제	ESP: 증점제	FOA: 발포제	

(2) 재구성이 필요한 제품의 경우 표시된 최대허용량은 제조업체의 지침에 따라 준비된 바로 섭취가 가능한 식품 기준에 따른다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제40호(2011년 9월 13일)

(2011년 9월 16일, 브라질 연방정부 관보 179호 공시)

설탕 및 알코올음료 제조를 위한
청징제/여과제의 역할에서 기술
보조제로서의 탄닌산 및 탄닌의 사용 승인

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2011년 8월 22일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2006년 8월 21일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. 국내에서 일반적으로 상용화되고 있는 당류 및 알코올성 음료의 제조 및 청징제/여과제 및 기능의 보조기술로 탄닌산 및 탄닌을 사용하는 것을 승인하되, 와인용 탄닌산을 제외하고 적당량(quantum satis), 식품의 정체성과 고유성을 변경하지 않는 한 원하는 기술적 효과를 얻기에 충분한 양)을 사용할 수 있다(2016년 11월 3일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제123호에 포함).

단일 단락. 서문의 조항은 FAO/WHO 합동 식품첨가물 전문가 위원회(JECFA 및/또는 식품화학물질규정집(FCC))의 사양을 충족하는 탄닌산, 탄닌, 및 탄닌(퀘브라초 추출물)을 다루고 있으며, 건조 기준으로 최소 95% 에피카테킨 및 카테킨을 함유한다.

제2조. 본 결의안의 결의에 의해 승인된 기술규정에 포함된 조항을 준수하지 않으면 법의 규정에 따라 공공보건법 위반을 의미하며, 이는 적용 가능한 민사, 행정 및 형사적 책임과 관계없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호 조항의 침해를 의미한다.

제3조. 2007년 9월 5일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제59호, 2005년 9월 28일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제286호에 포함된 일반 알코올음료에 대한 탄닌 사용의 승인을 언급하는 항목은 폐지한다.

제4조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제46호(2011년 9월 19일)

(2011년 9월 21일, 브라질 연방정부 관보 182호 공시)

유아용 조제분유 및 유아용 조제식에
사용하도록 승인된 식품첨가물의 기술규정
(2014년 9월 25일 결의안 제19호 결의를
통해 제공된 문구)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2011년 9월 9일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2006년 8월 21일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. 국내에서 판매되는 유아용 조제분유 및 유아용 조제식의 식품첨가물 및 기술 보조제에 대한 기술규정을 승인한다(2014년 9월 25일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제49호에 포함).

제2조. 해당 규정은 해당 국가에서 판매되는 유아용 조제분유 및 유아용 조제식에 허용되는 각각의 기능 및 최대허용량과 함께 식품첨가물 및 기술 보조제 기준을 설정하는 것을 목표로 한다(2014년 9월 25일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제49호에 포함).

제3조. 해당 규정은 국내에서 판매되고 있는 영유아용 조제분유, 영유아를 위한 영유아용 조제유, 특수식이용도 유아용 조제유, 특수식이용도 영유아용 후속 조제유 및 영유아를 위해 특별히 조제된 유사식품에 적용한다.

제4조. 각각의 기능 및 최대허용량과 함께 이 결의의 부록에 나열된 식품첨가물 및 기술 보조제만이 해당 규정의 적용을 받는 영유아를 위해 특별히 제조된 유아용 조제분유 및 이와 유사한 식품의 제조에 사용할 수 있다. (2014년 9월 25일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제49호에 포함)

§1. 본 결의안의 부록에 나열된 물질에 추가하여 콩기름 유아용 조제유에 인산이아미도 및 아세틸화 인산이아미도를 최대허용량 0.5g/100ml(단독 또는 혼합)로 사용할 수 있다.

§2. 가수분해된 단백질 및/또는 아미노산을 기본으로 하는 유아용 조제유에서 인산 디아미도 포스페이트 및 히드록시프로필 전분의 사용도 최대 2.5g/100ml(단독 또는 혼합)으로 승인한다.

§3. 가수분해된 단백질 및/또는 아미노산을 기반으로 하는 영유아용 조제유에서 인산디아미도포스페이트 및 아세틸화 디아미도아디페이트의 사용도 최대 2.5g/100ml(단독 또는 혼합)으로 승인한다.

§4. 유아용 조제분유, 식이요법 여부와 관계없이 존재하는 첨가물의 동일한 조항은 제품이 의도된 연령 그룹을 고려하여 영유아용으로 특별히 제조된 유사한 식품에 적용된다. (2014년 9월 25일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제49호에 포함)

제5조. 설정된 최대허용량이 있는 특정 기능 등급에 대해 두 가지 이상의 첨가물이 승인된 경우 식품에 사용된 양의 합계는 더 높은 농도에서 허용되는 첨가물에 해당하는 최대 제한을 초과할 수 없다.

§1. 각 첨가물의 양은 개별 최대허용량을 초과할 수 없다.

§2. 적당량 레벨의 (제품의 정체성과 고유성을 훼손하지 않는 한 원하는 기술적 효과를 얻는 데 필요한 양) 식품첨가물은 이 조에서 정한 규정에서 제외한다.

제6조. 식품에 대한 감미료 첨가물의 사용을 승인하는 특정 기술규정은 이 결의가 적용되는 유아용 조제유에는 적용되지 않는다.

제7조. 본 결의안이 적용되는 시설은 기술규정에 필요한 조정하기 위한 유효기간은 공표일로부터 180일이다(2013년 2월 4일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제4호에 의해 2014년 3월 22일까지 기한 연장).

단일 조항. 신규 시설 및 활동을 재개하려는 시설은 운영 시작 전에 본 결의안에 포함된 요건을 충족해야 한다.

제8조. 본 결의안의 결의에 의해 승인된 기술규정에 포함된 조항을 준수하지 않으면 법의 규정에 따라 공공보건법 위반을 의미하며, 이는 적용 가능한 민사, 행정 및 형사적 책임과 관계없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호 조항의 침해를 의미한다.

제9조. CNS/MS 결의안 제4/1988호에 포함된 유아용 식품, 멸균된 유아용 식품 및 유아용 통조림 식품을 언급하는 항목은 제외한다.

제10조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

영아용 분유, 특수식이요법용 유아용 분유, 유아 및 영유아용 후속 분유를 위한 각각의 기능과 최대허용량에 따른 식품첨가물 및 기술 지원 할당 및 특수식이요법용 영유아용 후속 분유, 유아 및 영유아용 조제식

(2014년 9월 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제49호 결의에 포함)

INS	기능/식품첨가물	최대허용량 (g/100ml 소비용 완성품 기준)
산미료/산도조절제		
270	젖산	모든 유형의 유아용 조제분유에서 적당량
330	L-젖산마그네슘	모든 유형의 유아용 조제분유에서 적당량
331i	구연산이수소나트륨	나트륨에 설정된 제한을 충족하는 한 모든 유형의 유아용 조제분유에서 적당량
331iii	구연산수소나트륨	나트륨에 설정된 제한을 충족하는 한 모든 유형의 유아용 조제분유에서 적당량
332ii	구연산칼륨	칼륨에 설정된 제한을 충족하는 한 모든 유형의 유아용 조제분유에서 적당량
500i	탄산나트륨	0,2 나트륨, 칼륨 및 칼슘에 설정된 제한을 충족하는 한 모든 유형의 유아용 조제분유를 단독 또는 혼합하여 사용
500ii	탄산수소나트륨	
501i	탄산칼륨 (무수)	
501ii	탄산수소칼륨	
524	수산화나트륨	
525	수산화나트륨	
526	수산화칼륨	
	수산화칼슘	
산화방지제		
300	아스코브산(L-)	0,005 영유아용 조제유 및 영유아용 특수식이용도 조제유에서만(단독 또는 혼합, 아스코브산으로)
301	아스코브산나트륨	
302	아스코브산칼슘	
304	아스코빌팔미테이트	0,001 모든 유형의 유아용 조제분유에만
306	토코페롤리치 추출물	0,001 모든 유형의 유아용 조제분유 및 특정 식이요법이 필요한 영유아용 조제분유(단독 또는 INS 304와 혼합) 0.003 영유아용 조제분유에만(단독 또는 INS 307과 혼합)
307	토코페롤, α-토코페롤	0.003 영유아용 조제분유만, 영유아용 특수식이용도 조제유(단독 또는 INS 306과 혼합)
(2014년 9월 25일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제49호 결의에 포함)		
착향료		
영유아용 조제분유 전용:		
천연 과일향		*적당량*

INS	기능/식품첨가물	최대허용량 (g/100ml 소비용 완성품 기준)
천연 바닐라향		*적당량*
에틸바닐린		0,005
바닐라		0,005
유화제		
322	레시틴	0,5 모든 유형의 유아용 조제분유에만
471	지방산 모노-디글리세라이드	0,4 모든 유형의 유아용 조제분유에만
472c	글리세린구연산지방산에스테르	0,75 유아용 조제분유 0,9 가수분해된 단백질, 펩타이드 또는 아미노산이 포함된 유아용 액상 조제유
증점제		
407	카라기난 (INS, 결의에 포함된 부록 및 용도 – 2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호)	유아용 조제분유 및 영유아를 위한 영유아용 조제유 최대허용량은 100ml 당 0,03g; 우유 또는 콩을 기반으로 하고 바로 섭취가 가능한 액체 형태로 제공 특수식이용도를 위한 유아용 조제유, 영유아용 특수식이용도 조제유, 특수식이용도 가수분해 단백질 및/또는 아미노산 기반 바로 섭취가 가능한 조제유는 100ml 당 최대 0,01g
410	로거스트콩검	0,1 모든 유형의 유아용 조제분유에만
412	구아검	0,1 가수분해된 단백질을 함유한 액상에만
440	펙틴	1,0 영유아용 조제분유 및 영유아용 특수식이용도 조제유에만

(2014년 9월 25일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제49호 결의에 포함)

기술규정

INS	기능/식품첨가물	최대허용량
추진용 가스/가스포장제		
290	이산화탄소	적당량
941	질소	적당량

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제64호(2011년 11월 29일)

(2011년 12월 2일, 브라질 연방정부 관보 231호 공시)

맥주 제조에 사용하도록 승인된 식품첨가물

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2011년 11월 26일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2006년 8월 21일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다. 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 본 결의안의 부록에 포함된 맥주 제조를 위한 각각의 기능과 관련된 내용을 가진 기술규정에서 승인한다.

제2조. 본 결의안은 브라질에서 판매되는 모든 종류의 맥주에 적용할 수 있다.

제3조. 효소 및 효소제제는 취득 출처를 포함하고 해당 규정에 명시된 사양을 충족하는 것을 포함하여 특정 기술규정에 있는 경우, 맥주 생산 공정에서 기술 보조 수단으로 사용할 수 있다.

제4조. 본 결의안이 적용되는 기관에서 필요한 조정을 위한 유효기간은 공표일로부터 1년이다.

단일 단락. 신규 시설과 활동을 재개하려는 기업은 운영 시작 전에 해당 요구사항을 충족해야 한다.

제5조. 본 결의안의 결의에 의해 승인된 기술규정에 포함된 조항을 준수하지 않으면 법의 규정에 따라 공공보건법 위반을 의미하며, 이는 적용 가능한 민사, 행정 및 형사적 책임과 상관없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호 조항의 침해를 의미한다.

제6조. 1988년 11월 24일자 CNS/MS 결의안 제4호, 2005년 9월 28일자 결의안 제286호에 포함된 맥주의 기술 부속물을 언급하는 항목은 폐지한다.

단일 단락. 맥주는 결의안 부록 II 2005년 9월 28일 결의안 제286호 부록에 포함된 "일반주류"에 언급된 항목의 적용 범위에서 제외한다.

제7조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록
맥주 제조를 위해 사용하도록 승인된 식품첨가물 기술규정 및 기능

기능	식품첨가물
청징제/여과제	알부민
	가공유케마해초
	벤토나이트
	카라기난 (푸르셀라란 및 그 나트륨 및 칼륨염 포함), 아일랜드 이끼
	활성탄
	카제인
	셀룰로오스
	이산화규소
	젤라틴
	부레풀
	펄라이트
	폴리아미드
	폴리스티렌
	폴리비닐폴리피로리돈
	탄닌
	규조토
항균제 (효모처리에만 해당)	인산
	황산
촉매	인산
	지베렐린산
	유산
	황산
	탄산칼슘
	염화칼슘
	수산화칼슘
	산화마그네슘
	황산칼슘
계면활성제	디메틸실리콘, 디메틸폴리실록산, 폴리디메틸실록산 (0,001g/100g 혹은 100mL)
생물학적 효모	락토바실러스 오에노코커스 오에니
	사카로마이세스 효모
	쉬조사카로미세스 폼베 효모
(스프레이용) 압축 가스	이산화탄소
	질소
효모를 위한 영양소	효모 자가분해물
	염화암모늄
	염화아연

기능	식품첨가물
	인산이수소암모늄, 인산이염기성암모늄
	효모 추출물
	효모 단백질 가수분해물
	인산수소암모늄
	젖산칼슘
	젖산마그네슘
	칼슘 락테이트 글루코네이트
	황산암모늄
	황산마그네슘
	황산망간
	황산아연
	티아민 (비타민 B1)
이온 교환 수지/멤브레인/분자체	이온 교환 수지 및 재생 제품

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제65호(2011년 11월 29일)

(2011년 12월 2일, 브라질 연방정부 관보 231호 공시)

맥주 제조에 사용하도록 승인된 식품첨가물

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 IV항과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2011년 11월 26일에 개최된 회의에서 결정한 대로 2006년 8월 21일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였다. 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. 본 결의안의 부록에 포함된 식품첨가물의 포지티브리스트와 각각의 기능 및 맥주 제조에 대한 최대 제한이 승인된다.

제2조. 주어진 기능에 대해 승인된 2개 이상의 첨가물을 정해진 최대 수치로 사용하는 경우, 식품에 사용된 양의 합은 가장 높은 최대허용량을 가진 첨가물에 해당하는 최대허용량을 초과할 수 없다. 각 첨가물은 개별 최대허용량보다 높을 수 없다.

단일 조항. 원하는 기술적 효과를 얻기 위해 필요한 양인 '적당량' 한도가 있는 식품첨가물은 제품의 동일성 및 고유성을 변경하지 않는 한 해당 조항에서 정한 규칙에서 제외된다.

제3조. 본 결의안은 브라질에서 판매되는 모든 유형의 맥주에 적용된다.

제4조. 본 결의안이 적용되는 기관에서 필요한 조정을 위한 유효기간은 공표일로부터 1년이다.

단일 조항. 신규 시설과 활동을 재개하려는 기업은 운영 시작 전에 해당 요구사항을 충족해야 한다.

제5조. 본 결의안의 결의에 의해 승인된 기술규정에 포함된 조항을 준수하지 않으면 법의 규정에 따라 공공보건법 위반을 의미하며, 이는 적용 가능한 민사, 행정 및 형사적 책임과 상관없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호 조항의 침해를 의미한다.

제6조. 1988년 11월 24일 CNS/MS 결의안에 포함된 맥주를 지칭하는 항목 제4호 및 2000년 10월 17일 결의안 제89호, 2006년 2월 10일 결의안 제25호는 폐지한다.

제7조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

맥주에 사용하도록 승인된 식품첨가물의 기능 및 최대허용량

INS	첨가제	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL)
	산미료/산도조절제	
270	젖산	적당량
296	사과산 (DL-)	적당량
330	L-젖산마그네슘	적당량
338	인산	0,044 (P로 표현)
	진경제	
900a	규소수지	0,001
	산화방지제	
220	무수아황산	0,005 (SO_2 단독 또는 혼합하여)
221	아황산나트륨	
222	아황산수소나트륨	
223	메타중아황산나트륨	
224	메타중아황산칼륨	
225	아황산칼륨	
227	칼슘히드로겐설파이트	
228	아황산칼륨	
300	아스코브산(L-)	0,03
301	아스코브산나트륨	0,03 (아스코브산으로)
302	아스코브산칼슘	0,03 (아스코브산으로)
303	아스코르빈산칼륨	0,03 (아스코브산으로)
315	에리토브산	0,01 (에리토브산 또는 아이소아스코브산으로)
316	에리토브산나트륨	0,01 (에리토브산 또는 아이소아스코브산으로)
539	티오황산나트륨	0,005 (SO_2 단독 또는 혼합하여)
	착향료	
천연 착향료(에센셜 오일, 천연 에센스 또는 식물성 증류액만 해당)		적당량
	색소	
101i	리보플라빈	0,01
120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4, Ca 염기	0,01(카민산으로)
140i	클로로필	적당량
162	비트레드	적당량
150a	카라멜색소 I	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	5,0
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	5,0

INS	첨가제	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL)
160aii	β-카로틴	0,06
	안정제	
405	알긴산프로필렌글리콜	0,007
414	아라비아검	적당량
415	잔탄검	적당량
440	펙틴	적당량
461	메틸셀룰로스	적당량
464	히드록시프로필메틸 셀룰로스	적당량
466	소듐카복시메틸셀룰로스	적당량

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제5호(2013년 2월 4일)

(2013년 2월 6일 브라질 연방정부 관보 26호 공시)

알코올음료(발효주 제외)에 사용하도록
승인된 식품첨가물의 기능 및 최대허용량

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조 III, IV항과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2006년 8월 21일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였으며, 1999년 법령 제9782호 제2조 III항 및 제7조 III, IV항과 2008년 4월 16일 부령 제422호를 통해 제정된 기관의 규제 절차 개선 프로그램은 2013년 2월 21일에 개최된 회의에서 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 각각의 기능과 하위범주 16.1.1 알코올음료(발효주 제외)에 대한 최대허용량이 있는 식품첨가물의 포지티브리스트를 승인하며, 이는 본 결의안의 부록에 포함되어 있다.

제2조. 주어진 기능에 대해 수치적 최대허용량이 있는 둘 이상의 첨가물이 승인된 경우, 식품에 사용된 양의 총합은 이들 사이에 설정된 최고 수치적 최대허용량을 초과할 수 없다.

§1. 각 첨가물의 양은 개별 최대허용량을 초과할 수 없다.

§2. 식품첨가물의 적당량(q.s.): 원하는 기술적 효과를 얻기 위해 필요한 양은 제품의 정체성과 고유성을 변경하지 않는 한 해당 조항에서 정한 규칙에서 제외된다.

제3조. 첨가물이 동일한 제품 범주에 대해 2개 이상의 기능에서 수치적 최대허용량으로 승인된 경우, 해당 제품에 사용되는 첨가물의 최대허용량은 해당 첨가물에 대해 설정된 최고 최대허용량보다 클 수 없다.

제4조. 본 결의안은 국내에서 판매되는 모든 비발효주류에 적용된다.

제5조. 본 결의안이 적용되는 기관에서 필요한 조정을 위한 유효기간은 공표일로부터 12개월이다.

§1. 서문에서 설정한 적응 기간이 종료될 때까지, 제조된 제품은 유효기간이 종료될 때까지 판매할 수 있다.

§2. 본 결의안의 공표 이후, 신제품 및 재구성된 제품은 해당 기술규정의 조항을 완전히 준수해야 한다.

제6조. 본 결의안의 결의에 의해 승인된 기술규정에 포함된 조항을 준수하지 않으면 법의 규정에 따라 공공보건법 위반을 의미하며, 이는 적용 가능한 민사, 행정 및 형사적 책임과 상관없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호 조항의 침해를 의미한다.

제7조. 미발효 주류에 대한 식품첨가물을 언급하는 CNS/MS 결의안 제4/1988호에 관하여, 해당 기술규정과 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제41/2009호에서 규정되지 않은 포도 및 와인에서 파생된 품목은 제외한다.

제8조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

하위범주 16.1.1 알코올음료(발효주 제외)에 대해 각각의 기능 및 식품첨가물의 최대허용한도

INS	기능/식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL)
16.1.1.1 알코올 도수 15% 보다 높은 혼합 알코올음료(알코올음료, 미스뗄라(mistela), 미스뗄라(mistela) 혼합 알코올음료 및 와인쿨러 제외)		
산미료/산도조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
334	L-주석산	0,3
338	인산	0,044 (P로 표현)
산화방지제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인, 포도 및 와인에서 추출한 혼합 알코올음료의 합성 착향료는 제외		적당량
보존료		
주스 및/또는 과일 펄프가 포함된 최대 17% v/v의 알코올 도수를 가진 음료에만 해당		
202	소브산칼륨	0,02 (소브산으로)
220	무수아황산	0,02 (총 SO_2로)[1] (단독 또는 혼합하여)
221	아황산나트륨	
222	아황산수소나트륨	
223	메타중아황산나트륨	
224	메타중아황산칼륨	
색소		
100i	심황색소	0,01[2]
102	식용색소황색제4호	0,02[2]
110	식용색소황색제5호	0,02[2]
120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4 및 Ca 염기	0,02 (카민산으로)[2]
122	아조루빈	0,02[2]
123	식용색소적색제2호	0,01[2]
124	식용색소적색제102호	0,02[2]
129	식용색소적색제40호	0,02[2]
131	파텐트 블루 V	0,02[2]
132	식용색소청색제2호	0,02[2]
133	식용색소청색제1호	0,02[2]
140i	클로로필	적당량[2]
140ii	클로로필린	적당량[2]
141i	동클로로필	적당량[2]
141ii	동클로로필린나트륨 및 Na, K 염기	적당량[2]
143	식용색소녹색제3호	0,01[2]

INS	기능/식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL)
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	5,0
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	5,0
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	5,0
151	브릴리언트블랙	0,02[2]
155	브라운 HT	0,02[2]
160ai	β-카로틴 (합성)	0,02[2]
160aii	β-카로틴	0,06[2]
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,001 (노르빅신으로)[2] 또는 0,003 (빅신으로)[2]
160d	라이코펜	0,02[2]
160e	β-아포-8′-카로티날	0,02[2]
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,02[2]
162	비트레드	적당량[2]
유화제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	1,0 (유화 리큐어에만)
452i	폴리인산나트륨	0,044 (P로 표현)
481i	스테아릴젖산나트륨	0,8 (유화 리큐어에만)
증점제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
발포제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
안정제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	1,0 (유화 리큐어에만)
481i	스테아릴젖산나트륨	0,8 (유화 리큐어에만)
산도조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
336i	모노포타슘타트레이트	0,3 (주석산으로) (단독 또는 혼합하여)
336ii	디포타슘타트레이트	
339i	제일인산나트륨	0,044 (P로 표현) (단독 또는 혼합하여)
339ii	제이인산나트륨	
339iii	제삼인산나트륨	
금속조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
335i	모노소듐타트레이트	0,3 (주석산으로) (단독 또는 혼합하여)
335ii	L-주석산나트륨	
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0,0025 (이.디.티.에이.칼슘이나트륨으로) (단독 또는 혼합하여)
386	이.디.티.에이.이나트륨	

INS	기능/식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL)
혼합주류의 액상 또는 고형분말은 혼합주류에 대하여 설정된 것과 동일한 기능을 허용하며, 각 기능에 대한 첨가물은 기성품이 각각의 고정 한도 이하로 함유할 수 있는 양으로 한다. 고형제의 경우 다음과 같은 습윤제도 허용된다:		
341iii	제삼인산칼슘	0,03 (P로 표현)
551	이산화규소	적당량
16.1.1.2 알코올 도수 15% 이하 혼합 알코올음료(상그리아 포함)(알코올음료, 미스뗄라(mistela), 미스뗄라(mistela) 혼합 알코올음료 및 와인쿨러 제외)		
산미료/산도조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
334	L-주석산	0,3
338	인산	1,2 (P로 표현)
진경제		
900a	규소수지	0,001
산화방지제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인, 포도 및 와인에서 추출한 혼합 알코올음료의 합성 착향료는 제외		적당량
보존료		
200	소브산	0,05 (소브산으로) (단독 또는 혼합하여)
201	소브산나트륨	
202	소브산칼륨	
203	소브산칼슘	
210	안식향산	0,05 (안식향산으로) (단독 또는 혼합하여)
211	안식향산나트륨	
212	안식향산산칼륨	
213	안식향산산칼슘	
220	무수아황산	0,02 (총 SO_2로)[1] (단독 또는 혼합하여)
221	아황산나트륨	
222	아황산수소나트륨	
223	메타중아황산나트륨	
224	메타중아황산칼륨	
242	디메틸디카보네이트 (INS, 2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함된 수정 및 상한)	0,025
색소[2]		
100i	심황색소	0,01
101i	리보플라빈	0,01
102	식용색소황색제4호	0,02
110	식용색소황색제5호	0,02
120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4 및 Ca 염기	0,02 (카민산으로)

INS	기능/식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL)
122	아조루빈	0,02
123	식용색소적색제2호	0,01
124	식용색소적색제102호	0,02
129	식용색소적색제40호	0,02
131	파텐트 블루 V	0,02
132	식용색소청색제2호	0,02
133	식용색소청색제1호	0,02
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	동클로로필	적당량
141ii	동클로로필린나트륨 및 Na, K 염기	적당량
143	식용색소녹색제3호	0,01
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	5,0
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	5,0
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	5,0
151	브릴리언트블랙	0,02
155	브라운 HT	0,02
160ai	β-카로틴 (합성)	0,02
160aii	β-카로틴	0,06
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,001 (노르빅신으로) 또는 0,003 (빅신으로)
160d	라이코펜	0,02
160e	β-아포-8′-카로티날	0,02
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,02
161b	루테인	0,02
162	비트레드	적당량
유화제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
452i	폴리인산나트륨	1,2 (P로 표현)
481i	스테아릴젖산나트륨	0,8
증점제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
발포제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
안정제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
산도조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
336i	모노포타슘타트레이트	0,3 (주석산으로)
336ii	디포타슘타트레이트	(단독 또는 혼합하여)

INS	기능/식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL)
339i	제일인산나트륨	1,2 (P로 표현) (단독 또는 혼합하여)
339ii	제이인산나트륨	
339iii	제삼인산나트륨	
금속조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
335i	모노소듐타트레이트	0,3 (주석산으로) (단독 또는 혼합하여)
335ii	L-주석산나트륨	
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0,0025 (이.디.티.에이.칼슘이나트륨으로) (단독 또는 혼합하여)
386	이.디.티.에이.이나트륨	
혼합주류의 액상 또는 고형분말은 혼합주류에 대하여 설정된 것과 동일한 기능을 허용하며, 각 기능에 대한 첨가물은 기성품이 각각의 고정 한도 이하로 함유할 수 있는 양으로 한다. 고형제의 경우 다음과 같은 습윤제도 허용한다:		
341iii	제삼인산칼슘	0,03 (P로 표현)
551	이산화규소	적당량
16.1.1.3 증류주		
착향료 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)		
2007년 1월 15일 이사회 결의안 제2호에 의해 승인된 착향료(오크 추출물 포함, 데킬라 전용)		적당량
안정제 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)		
422	글리세롤, 테킬라 전용	적당량
색소		
락, 와인 브랜디, 그라파, 피스코 제외		
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	5,0
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	5,0
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	5,0
16.1.1.4 정제주류(진(genebra) 제외)		
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
16.1.1.5 아라끄(Arac)		
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
16.1.1.6 진(genebra)		
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
색소		
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	5,0
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	5,0
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	5,0

INS	기능/식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL)
16.1.1.7 혼합 알코올음료		
산미료/산도조절제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
334	L-주석산	0,3
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
색소		
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	5,0
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	5,0
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	5,0
혼합주류의 액상 또는 고형분말은 혼합주류에 대하여 설정된 것과 동일한 기능을 허용하며, 각 기능에 대한 첨가물은 기성품이 각각의 고정 한도 이하로 함유할 수 있는 양으로 한다. 고형제의 경우 다음과 같은 습윤제도 허용한다:		
341iii	제삼인산칼슘	0,03 (P로 표현)
551	이산화규소	적당량
16.1.1.8 와인쿨러		
산미료/산도조절제		
270	젖산	적당량
330	L-젖산마그네슘	적당량
334	L-주석산	0,3
산화방지제		
300	아스코브산(L-)	0,03 (단독 또는 혼합하여)
301	아스코브산나트륨	
302	아스코브산칼슘	
303	아스코르빈산칼륨	
315	에리토브산	0,01 (단독 또는 혼합하여)
316	에리토브산나트륨	
착향료		
인공 착향료를 제외한 모든 남미공동시장(MERCOSUR)에서 승인된 것		
색소		
100i	심황색소	0,01
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4 및 Ca 염기	0,02 (카민산으로)
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	동클로로필	적당량
141ii	동클로로필린나트륨 및 Na, K 염기	적당량
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	5,0

INS	기능/식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL)
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	5,0
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	5,0
160ai	β-카로틴 (합성)	0,02
160aii	β-카로틴	0,06
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,001 (노르빅신으로) 또는 0,003 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160d	라이코펜	0,02
160e	β-아포-8′-카로티날	0,02
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,02
161b	루테인	0,01
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌 (과일 및 채소에서)	적당량
163ii	포도과피색소	적당량
보존료		
200	소브산	0,10 (소브산으로) (단독 또는 혼합하여)
201	소브산나트륨	
202	소브산칼륨	
203	소브산칼슘	
210	안식향산	0,05 (안식향산으로) (단독 또는 혼합하여)
211	안식향산나트륨	
212	안식향산산칼륨	
213	안식향산산칼슘	
220	무수아황산	0,035 (잔류 SO_2로) (단독 또는 혼합하여)
221	아황산나트륨	
222	아황산수소나트륨	
223	메타중아황산나트륨	
224	메타중아황산칼륨	
225	아황산칼륨	
227	칼슘히드로겐설파이트	
228	아황산칼륨	
안정제		
410	로거스트콩검	0,05
412	구아검	
413	트라가칸스검	
414	아라비아검	
416	카라야검	
466	소듐카복시메틸셀룰로스	0,50
16.1.1.9 미스뗄라(mistela)		
산미료/산도조절제		
330	L-젖산마그네슘	적당량

INS	기능/식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL)
	산화방지제	
315	에리토브산	0,01 (단독 또는 혼합하여)
316	에리토브산나트륨	
16.1.1.10 미스뗄라(mistela) 혼합 알코올음료		
	산미료/산도조절제	
330	L-젖산마그네슘	적당량
	산화방지제	
300	아스코브산(L-)	0,03 (아스코브산으로) (단독 또는 혼합하여)
301	아스코브산나트륨	
302	아스코브산칼슘	
303	아스코르빈산칼륨	
315	에리토브산	0,01 (에리토브산 또는 아이소아스코브산으로) (단독 또는 혼합하여)
316	에리토브산나트륨	
	착향료	
인공 착향료를 제외한 모든 남미공동시장(MERCOSUR)에서 승인된 것		
	색소	
100i	심황색소	0,01
101i	리보플라빈	적당량
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	적당량
120	카민, 카민산 및 Na, K, NH_4 및 Ca 염기	0,02 (카민산으로)
140i	클로로필	적당량
140ii	클로로필린	적당량
141i	동클로로필	적당량
141ii	동클로로필린나트륨 및 Na, K 염기	적당량
150a	카라멜색소 I	적당량
150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	5,0
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	5,0
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	5,0
160ai	β-카로틴 (합성)	0,02
160aii	β-카로틴	0,06
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,001 (노르빅신으로) 또는 0,003 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	적당량
160d	라이코펜	0,02
160e	β-아포-8′-카로티날	0,02
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,02
161b	루테인	0,01
162	비트레드	적당량
163i	안토시아닌 (과일 및 채소에서)	적당량
163ii	포도과피색소	적당량

INS	기능/식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL)
	보존료	
220	무수아황산	0,025 (잔류 SO_2로) (단독 또는 혼합하여)
221	아황산나트륨	
222	아황산수소나트륨	
223	메타중아황산나트륨	
224	메타중아황산칼륨	
225	아황산칼륨	
227	칼슘히드로겐설파이트	
228	아황산칼륨	
16.1.1.11 상그리아		
	산미료/산도조절제	
270	젖산	적당량
330	L-젖산마그네슘	적당량
334	L-주석산	0,3
	산화방지제	
300	아스코브산(L-)	0,03 (아스코브산으로) (단독 또는 혼합하여)
301	아스코브산나트륨	
302	아스코브산칼슘	
303	아스코르빈산칼륨	
	착향료	
인공 착향료를 제외한 모든 남미공동시장(MERCOSUR)에서 승인된 것		
	보존료	
200	소브산	0,04 (소브산으로) (단독 또는 혼합하여)
201	소브산나트륨	
202	소브산칼륨	
203	소브산칼슘	
210	안식향산	0,05 (안식향산으로) (단독 또는 혼합하여)
211	안식향산나트륨	
212	안식향산산칼륨	
213	안식향산산칼슘	
220	무수아황산	0,035 (잔류 SO_2로) (단독 또는 혼합하여)
221	아황산나트륨	
222	아황산수소나트륨	
223	메타중아황산나트륨	
224	메타중아황산칼륨	
225	아황산칼륨	
227	칼슘히드로겐설파이트	
228	아황산칼륨	
	안정제	
410	로거스트콩검	0,05
412	구아검	

INS	기능/식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL)
413	트라가칸스검	
414	아라비아검	
416	카라야검	
466	소듐카복시메틸셀룰로스	0,50

1 : 식품첨가물로 첨가된 SO_2를 고려하고 원료에서 나온 즉시 섭취 가능한 제품의 총량
2 : 포도와 와인에서 추출한 혼합 알코올음료 및 복합 칵테일 제외

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제7호(2013년 3월 6일)

(2013년 3월 8일, 브라질 연방정부 관보 46호 공시)

과일 및 채소제품(식용버섯 포함)에
사용하도록 승인된 식품첨가물의 기술규정

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조 III, IV항과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2006년 8월 21일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였으며, 1999년 법령 제9782호 제2조 III항 및 제7조 III, IV항과 2008년 4월 16일 부령 제422호를 통해 제정된 기관의 규제 절차 개선 프로그램은 2013년 2월 21일에 개최된 회의에서 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 본 결의안의 부록에 명시된 바와 같이 과일 및 채소 제품(식용버섯 포함)의 제조를 위한 각각의 기능을 가진 기술 보조제 목록을 승인한다.

제2조. 해당 규정에서 효소 및 효소제제는 생산 출처를 포함하여 특정 기술규정에 제공되고 설정된 사양을 충족하는 경우 기술 보조제로 과일 및 채소 제품(식용버섯 포함)의 생산 공정에서 사용할 수 있다.

제3조. 본 결의안이 적용되는 기관에서 필요한 조정을 위한 유효기간은 공표일로부터 24개월이다.

§1. 해당 조항에서 지정한 적응기간이 종료될 때까지 제조된 제품은 유효기간이 종료될 때까지 판매할 수 있다.

§2. 본 결의안 공표 이후, 신제품 및 재구성된 제품은 이 기술규정의 조항을 완전히 준수해야 한다.

제4조. 본 결의안을 준수하지 않으면 위생 위반으로 간주하며, 위반자는 민사, 행정 및 형사 책임과 관계없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 기타 해당 조항에 따라 처벌받는다.

제5조. 과일 및 채소 세척에서 항균제의 기술 보조제로 과아세트산을 사용하는 것은 기술을 변경하여 완제품에 잔류물을 남기지 않고 원하는 효과를 얻기에 충분한 양(적당량)으로 취소되며, 2004년 1월 8일자 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제1호를 결의안 제2호로 수정한다(2019년 9월 17일 브라질 연방정부 관보 243호 수정).

부록

과일 및 채소제품(식용버섯 포함)에 사용하도록 승인된 식품첨가물의 기술규정

기능	식품첨가물	식품유형
(스프레이용) 압축 가스	질소	주스, 넥타, 과일펄프, 열대과일 주스
	이산화탄소	
청징제/여과제, 응집제, 윤활제, 성형제 또는 이형제	흡착성 점토	
	흡착제 수지	
	활성탄 (채소만)	
	벤토나이트	
	수산화칼슘 (포도즙에만 해당)	
	셀룰로오스	
	콜로이드 실리카	
	규조토	
	이온 교환 수지	
	도토	
	펄라이트	
	폴리비닐폴리피롤리돈	
	탄산칼슘 침전물 (포도즙에만 해당)	
	쌀 껍질	
	탄닌 (탄닌산)	
	젤라틴	
	부레풀	
	밀 단백질 – 70%	
성형 또는 탈형	레시틴	건조 또는 탈수과일
효모억제제	탄산수소나트륨	껍질 벗기거나 자른 채소(냉동 포함) (식용버섯 포함)

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제8호(2013년 3월 6일)

(2013년 3월 8일 브라질 연방정부 관보 46호 공시)

과채류 제품 및 모코토 잼에 사용하도록
승인된 식품첨가물 및 기능

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조 III, IV항과 2006년 8월 11일 브라질국립보건감시국 부령 제354호 부록 I 제54조 II항 §1, §3을 고려하여 2006년 8월 21일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였으며, 1999년 법령 제9782호 제2조 III항 및 제7조 III, IV항과 2008년 4월 16일 부령 제422호를 통해 제정된 기관의 규제 절차 개선 프로그램은 2013년 2월 21일에 개최된 회의에서 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 본 결의안의 부록에 포함된 과일 및 채소 제품의 제조를 위한 각각의 기능을 가진 식품첨가물의 포지티브리스트가 승인되었다.

제2조. 식품첨가물 표시를 위한 목적으로 과일 및 채소 제품은 다음과 같이 분류된다:

I. 신선과일(포장 및 표면처리한);

II. 과일젤리 및 모코토(mocoto) 젤리;

III. 과일 및 채소 사탕;

IV. 주스, 넥타, 과일펄프, 열대과일 주스 및 코코넛워터;

V. 코코넛밀크;

VI. 건조 또는 탈수과일(세절 코코넛 포함);

VII. 당절임과일;

VIII. 과일 통조림(살균처리 포함);

IX. 가공용 과일 및 견과재료(토핑 및 필링 포함)(과일 펄프 제외);

X. 포장 및 표면처리 신선채소(식용버섯 포함);

XI. 껍질 벗기거나 자른 채소(냉동 포함)(식용버섯 포함);

XII. 건조채소(식용버섯 포함);

XIII. 비열처리 채소 통조림(피클, 올리브 및 식용버섯 포함);

XIV. 열처리 채소 통조림(식용버섯 포함);

XV. 채소펄프 및 채소퓨레(식용버섯 포함);

XVI. 껍질을 벗기거나 자른 과일(냉동 포함)(2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함됨);

XVII. 분리대두단백(2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함됨)

제3조. 동일한 기술적 기능을 수행하는 수치적 상한선이 있는 2개 이상의 첨가물을 사용하는 경우, 식품 내 이러한 첨가물의 양의 합은 설정된 최대허용량을 초과할 수 없다.

§1. 첨가물이 동일한 제품 범주에 대해 2개 이상의 기능에서 수치적 최대허용량으로 승인된 경우, 이 제품에 사용되는 첨가물의 최대허용량은 다음 기능 중 권한이 있는 해당 첨가물에 대해 설정된 최고 최대허용량보다 클 수 없다.

§2. 각 첨가물의 양은 개별 최대허용량을 초과할 수 없다.

§3. 최대허용량 없이 원하는 양만큼 넣을 수 있는 식품첨가물은 (제품의 정체성과 고유성을 훼손하지 않는 범위 내에서 원하는 기술적 효과를 얻기 위해 필요한 양) 해당 조에서 정한 규정에서 제외된다.

제4조. 본 결의안이 적용되는 기관에서 필요한 조정을 위한 유효기간은 공표일로부터 24개월이다.

§1. 해당 조항의 서문에서 지정한 적응기간이 종료될 때까지 제조된 제품은 유효기간이 종료될 때까지 판매할 수 있다.

§2. 본 결의안의 공표 이후, 신제품 및 재구성 제품은 해당 기술규정의 조항을 완전히 준수해야 한다.

제5조. 본 결의안의 결의에 의해 승인된 기술규정에 포함된 조항을 준수하지 않으면 법의 규정에 따라 공공보건법 위반을 의미하며, 이는 적용 가능한 민사, 행정 및 형사 책임과 상관없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호 조항의 침해를 의미한다.

제6조. 폐지: 2009년 5월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제28호, 2008년 10월 6일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제71호, 2007년 10월 22일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제70호 (과일 제품), 2002년 1월 10일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제12호, 2001년 2월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제24호, 1996년 5월 22일 DETEN/MS 부령 제239호, 1996년 5월 21일 DETEN/MS 부령 제237호, 1996년 2월 1일 DETEN/MS 부령 제43호, 1996년 1월 11일 SVS/MS 부령 제13호, 1989년 6월 6일 07/DINAL/MS 부령, 1988년 11월 24일 CNS/MS 결의안 제4호(부록 6 포함) 및 CNNPA 결의안 제25/70호이며, 다음의 식품첨가물 및 기술 보조에 관함:

I. 잼(과일, 채소, 모코토 잼 및 낮거나 감소된 에너지 보충을 위한 영양 정보 포함);

II. 과일펄프, 주스 및 넥타;

III. 농축 및 보존처리된 과일주스;

IV. 캐슈넛 주스;

V. 요구르트, 크림치즈 등에 사용되는 과일 및 과일제품 등;

VI. 발효과일제품;

VII. 건포도 및 건조과일;

VIII. 당절임과일;

IX. 과일 통조림;

X. 시럽에 담긴 체리;

XI. 패스츄리 및 당과류(과일 기반);

XII. 코코넛밀크, 멸균 및 저온살균 코코넛밀크;

XIII. 세절 코코넛;

XIV. 과당류;

XV. 땅콩버터, 헤이즐넛, 호두 페이스트 및 유사제품;

XVI. 채소펄프 또는 채소퓨레 (버섯, 균류, 콩류, 채소, 뿌리 및 괴경, 밤 및 해초 포함), 괴경, 뿌리 퓨레를 위한 분말;

XVII. 채소 및 채소 통조림(또는 보존 채소)(젖산-아세트산 배지에 있는 것을 포함하며 열처리 또는 멸균 처리 여부를 불문함);

XVIII. 피클 및 합성 소스 첨가 피클;

XIX. 올리브;

XX. 식용, 신선, 건조 및 보존 버섯;

XXI. 채소 및 탈수채소;

XXII. 당근, 완두콩 및 기타 채소;

XXIII. 스위트페퍼;

XXIV. 홀 토마토(가공) 및 기타 형태의 토마토;

XXV. 감자, 껍질을 벗기고 냉동한 생감자, 껍질을 벗긴 삶은 감자 및 냉동 감자튀김;

XXVI. 탈수감자제품;

XXVII. 가공 감자 제품(냉동, 급속냉동, 튀김, 탈수 또는 분말 제품 포함);

XXVIII. 서양 고추냉이(서양 고추냉이 펄프 및 와사비);

XXIX. 검은눈 완두콩;

XXX. 대두에서 추출한 밀가루, 추출물 및 플레이크, 질감이 있는 콩 단백질(소시지 및 기타 산업용으로 사용되는 것을 포함), 질감이 있는 콩 단백질 기반 제품 및 콩에서 추출한 제품;

XXXI. 식물성 단백질 기반 제제

제7조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록

원산지에 따라 일반적으로 사람이 섭취할 수 있는 식품에 사용이 허용된 효소

INS	식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL[1])
I. 신선과일(포장 및 표면처리)		
	산미료/산도조절제	
330	L-젖산마그네슘 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함)	0,00002
525	수산화칼륨	적당량
527	수산화암모늄	적당량
	진경제	
900a	규소수지	0,00003
	보존료 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함)	
202	소브산칼륨	0,00006
211	안식향산나트륨	0,00002
	유화제	
470	스테아르산칼륨 (Ca, Na, Mg, K, NH4 기반)	적당량
322	레시틴	적당량
	증점제 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함)	
422	글리세린	0,0004
	안정제	
160a	에스테르검	0,008
1202	폴리비닐폴리피로리돈	적당량
	피막제	
901	밀납 (백색 및 황색)	
902	칸델릴라왁스	적당량
903	카나우바왁스	0,01
904	래커검, 쉘락	적당량
905ci	석유왁스	0,005
914	산화폴리에틸렌왁스	0,02
1203	폴리비닐알콜 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함)	0,0035
	습윤제	
1520	프로필렌글리콜	0,01
II. 과일젤리 및 모코토(mocoto) 젤리		
	산미료/산도조절제	
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
334	L-주석산	0,3 (주석산으로)

INS	식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL[1])
335i	모노소듐타트레이트	(단독 또는 혼합하여)
335ii	L-주석산나트륨	
336i	모노포타슘타트레이트	
336ii	디포타슘타트레이트	
337	주석산칼륨나트륨	
고화제		
341iii	제삼인산칼슘	0,05 (인으로)
진경제		
471	지방산 모노-디글리세라이드	적당량
900a	규소수지	0,003
산화방지제		
300	아스코브산(L-)	적당량
301	아스코브산나트륨	적당량
315	에리토브산	적당량
316	에리토브산나트륨	적당량
착향료		
과일 젤리: 남미공동시장(MERCOSUR)에서 승인한 천연 과일 향만 사용하여 맛을 복원해야 함 모코토 젤리: 남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
보존료		
200	소브산	0,1 (소브산으로) (단독 또는 혼합하여)
201	소브산나트륨	
202	소브산칼륨	
203	소브산칼슘	
210	안식향산	0,1 (안식향산으로) (단독 또는 혼합하여)
211	안식향산나트륨	
212	안식향산산칼륨	
213	안식향산산칼슘	
220	무수아황산	0,01 (잔류 SO_2로) (단독 또는 혼합하여)
221	아황산나트륨	
222	아황산수소나트륨	
223	메타중아황산나트륨	
224	메타중아황산칼륨	
225	아황산칼륨	
227	칼슘히드로겐설파이트	
228	아황산칼륨	
색소		
100i	심황색소	0,05 (심황색소로)
101i	리보플라빈	0,02
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	0,02
120	카민, 카민산 및 Na, K, NH4 및 Ca 염기	0,02

INS	식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL[1])
140i	클로로필	적당량
141i	동클로로필	0,02
141ii	동클로로필린나트륨 및 Na, K 염기	0,02
150a	카라멜색소 I	적당량
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	0,15
160a	β-카로틴 (브라케스리아 트리스포라) (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함)	0,008
160ai	β-카로틴 (합성)	0,05
160aii	β-카로틴	0,1
160e	β-아포-8′-카로티날	0,05
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,005 (빅신으로)
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,05
161g	칸타잔틴	0,02
163i	안토시아닌 (과일 및 채소에서)	0,05
162	비트레드	적당량
증점제		
406	한천	적당량 (잼에만)
407	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄)	적당량 (에너지 정보가 담긴 젤리 및 모코토 젤리 전용)
410	로거스트콩검	
415	잔탄검	
안정제		
440	펙틴	적당량
III. 과일 및 채소 사탕		
산미료/산도조절제		
270	젖산	적당량
296	사과산 (DL-)	0,2
326	젖산칼륨	적당량
327	젖산칼슘	
330	L-젖산마그네슘	
334	L-주석산	0,2
336ii	디포타슘타트레이트	0,1 (주석산으로)
338	인산	0,1
340iii	제삼인산칼륨	0,05 (인으로) (단독 또는 혼합하여)
341iii	제삼인산칼슘	
501i	탄산칼륨 (무수)	적당량
501ii	탄산수소칼륨	
진경제		
471	지방산 모노-디글리세라이드	적당량
산화방지제		

INS	식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL[1])
300	아스코브산(L-)	0,05
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0,01 (무수칼슘 및 이.디.티.에이.칼슘이나트륨으로) (단독 또는 혼합하여)
386	이.디.티.에이.이나트륨	
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에 의해 승인된 천연 착향료만		적당량
보존료		
200	소브산	0,1 (소브산으로) (단독 또는 혼합하여)
201	소브산나트륨	
202	소브산칼륨	
203	소브산칼슘	
210	안식향산	0,1 (안식향산으로) (단독 또는 혼합하여)
211	안식향산나트륨	
212	안식향산산칼륨	
213	안식향산산칼슘	
220	무수아황산	0,01 (잔류 SO_2로) (단독 또는 혼합하여)
221	아황산나트륨	
222	아황산수소나트륨	
223	메타중아황산나트륨	
224	메타중아황산칼륨	
225	아황산칼륨	
227	칼슘히드로겐설파이트	
228	아황산칼륨	
색소		
160a	β-카로틴 (브라케스리아 트리스포라) (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함)	0,008
160ai	β-카로틴 (합성)	0,01
증점제		
406	한천	적당량
407	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄)	적당량
410	로거스트콩검	적당량
안정제		
440	펙틴	적당량
겔화제		
428	젤라틴	적당량
습윤제		
1520	프로필렌글리콜	0,5
IV. 주스, 넥타, 과일펄프, 열대과일 주스 및 코코넛워터		
산미료/산도조절제		
296	사과산 (DL-)	적당량 (주스, 트로피컬 주스

INS	식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL[1])
		및 넥타 전용)[3]
330	L-젖산마그네슘	적당량[3]
331iii	구연산삼나트륨	적당량[3]
332ii	구연산수소나트륨	적당량[3]
334	L-주석산	0,4 (포도 주스 및 포도 넥타에만)[3]
진경제		
900a	규소수지	0,001
산화방지제		
220	무수아황산	0,005[4] (잔류 SO_2로) (단독 또는 혼합하여)
221	아황산나트륨	
222	아황산수소나트륨	
223	메타중아황산나트륨	
224	메타중아황산칼륨	
225	아황산칼륨	
227	칼슘히드로겐설파이트	
228	아황산칼륨	
300	아스코브산(L-)	적당량
301	아스코브산나트륨	적당량
302	아스코브산칼슘	적당량
303	아스코르빈산칼륨	적당량
착향료 (코코넛워터, 과일 펄프 제외)		
남미공동시장(MERCOSUR)에 의해 승인된 천연 착향료만		적당량
보존료		
200	소브산	0,1 (소브산으로) (단독 또는 혼합하여)
201	소브산나트륨	
202	소브산칼륨	
203	소브산칼슘	
210	안식향산	0,1 (안식향산으로) (단독 또는 혼합하여)
211	안식향산나트륨	
212	안식향산산칼륨	
213	안식향산산칼슘	
242	디메틸디카보네이트	0,025 (주스, 트로피컬 주스 및 냉장 포장된 꿀만 해당)
색소 (코코넛워터 제외)		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
120	카민, 카민산, Na, K, NH4, Ca 염기	0,02
141i	동클로로필	0,02
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,005 (빅신으로)
160aii	β-카로틴	0,1
160a(iii)	β-카로틴 (브라케스리아 트리스포라) (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안	0,05 0

INS	식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL[1])
	제281호에 포함)	
163i	안토시아닌 (과일 및 채소에서)	0,03
	안정제 (코코넛워터, 과일 펄프 제외)	
412	구아검	0,1
414	젤란검	0,05
415	잔탄검	0,2
460i	결정셀룰로스	0,5
466	소듐카복시메틸셀룰로스	0,3
440	펙틴	적당량
	금속조절제 (과일 펄프 제외)	
296	사과산 (DL-)	적당량
330	L-젖산마그네슘	적당량
452i	폴리인산나트륨	0,25 (P로 표현)
V. 코코넛밀크		
	산미료/산도조절제	
330	L-젖산마그네슘	적당량
334	L-주석산	1
	산화방지제	
300	아스코브산(L-)	0,01
330	L-젖산마그네슘	적당량
	보존료	
200	소브산	0,15 (소브산으로; 단독 또는 혼합하여; 우유)
201	소브산나트륨	
202	소브산칼륨	
203	소브산칼슘	
210	안식향산	0,1 (안식향산으로; 단독 또는 혼합하여; 우유)
211	안식향산나트륨	
212	안식향산산칼륨	
213	안식향산산칼슘	
220	무수아황산	0,03 (잔류 SO_2로) (단독 또는 혼합하여 저온살균 코코넛밀크에만) 0,01 (잔류 SO_2로) 0,01 (잔류 SO_2로) (단독 또는 혼합하여 멸균 코코넛밀크에만)
221	아황산나트륨	
222	아황산수소나트륨	
223	메타중아황산나트륨	
224	메타중아황산칼륨	
225	아황산칼륨	
227	칼슘히드로겐설파이트	
228	아황산칼륨	
	유화제	
432	폴리소르베이트20	0,1 (단독 또는 혼합하여)
433	폴리소르베이트80	
434	폴리소르베이트40	

INS	식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL[1])
435	폴리소르베이트60	
436	폴리소르베이트65	
471	지방산 모노-디글리세라이드	적당량
	증점제	
414	젤란검	적당량
412	구아검	
415	잔탄검	
466	소듐카복시메틸셀룰로스	
	안정제	
322	레시틴	0,2
405	알긴산프로필렌글리콜	0,02
460i	결정셀룰로스	적당량
VI. 건조 또는 탈수과일(세절 코코넛 포함)		
	산미료/산도조절제	
334	L-주석산	0,1 (세절 코코넛 제외)
	산화방지제	
330	L-젖산마그네슘	적당량
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0,01 (무수칼슘 및 이.디.티.에이.칼슘이나트륨으로) 단독 또는 혼합하여, 세절 코코넛 제외
386	이.디.티.에이.이나트륨	
	습윤방지제	
460	결정셀룰로스	2 (가당 파쇄 코코넛에만)
	보존료	
200	소브산	0,1 (소브산으로) 단독 또는 혼합하여, 세절 코코넛 제외
201	소브산나트륨	
202	소브산칼륨	
203	소브산칼슘	
210	안식향산	0,1 (안식향산으로) 단독 또는 혼합하여, 세절 코코넛 제외
211	안식향산나트륨	
212	안식향산산칼륨	
213	안식향산산칼슘	
220	무수아황산	0,1 (잔류 SO_2로) (단독 또는 혼합하여)
221	아황산나트륨	
222	아황산수소나트륨	
223	메타중아황산나트륨	
224	메타중아황산칼륨	
225	아황산칼륨	
227	칼슘히드로겐설파이트	
228	아황산칼륨	
	습윤제	

INS	식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL[1])
420	소비톨, 소비톨액, D-소비톨	5,0 (세절 코코넛 제외)
422	글리세린	5,0 (세절 코코넛 제외)
1520	프로필렌글리콜	2,0 (가당 파쇄 코코넛에만)
VII. 당절임과일		
산미료/산도조절제		
270	젖산	적당량
330	L-젖산마그네슘	적당량
334	L-주석산	0,1
501i	탄산칼륨 (무수)	적당량
501ii	탄산수소칼륨	적당량
고화제		
333	구연산칼슘	0,02 (칼슘으로)
341i	제일인산칼슘	0,001 (인으로)
516	황산칼슘	0,02 (칼슘으로)
526	수산화칼슘	0,02 (칼슘으로)
578	글루콘산칼슘	0,02 (칼슘으로)
산화방지제		
300	아스코브산(L-)	0,005
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에 의해 승인된 천연 착향료만		적당량
보존료		
200	소브산	0,1 (소브산으로) (단독 또는 혼합하여)
201	소브산나트륨	
202	소브산칼륨	
203	소브산칼슘	
210	안식향산	0,1 (안식향산으로) (단독 또는 혼합하여)
211	안식향산나트륨	
212	안식향산산칼륨	
213	안식향산산칼슘	
안정제		
440	펙틴	적당량
509	염화칼슘	0,02 (칼슘으로)
516	황산칼슘	0,02 (칼슘으로)
VIII. 과일통조림(살균처리 포함)		
산미료/산도조절제		
270	젖산	적당량
330	L-젖산마그네슘	적당량
334	L-주석산	0,1
진경제		
471	지방산 모노-디글리세라이드	적당량
산화방지제		

INS	식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL[1])
300	아스코브산(L-)	0,03
315	에리토브산	0,05
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0,01 (무수칼슘 및 이.디.티.에이.칼슘이나트륨으로) (단독 또는 혼합하여)
386	이.디.티.에이.이나트륨	
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에 의해 승인된 천연 착향료만		적당량
보존료		
200	소브산	0,1 (소브산으로) (단독 또는 혼합하여)
201	소브산나트륨	
202	소브산칼륨	
203	소브산칼슘	
210	안식향산	0,1 (안식향산으로) (단독 또는 혼합하여)
211	안식향산나트륨	
212	안식향산산칼륨	
213	안식향산산칼슘	
색소		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
IX. 가공용 과일 및 견과재료(토핑 및 필링 포함)(과일 펄프 제외)		
산미료/산도조절제		
270	젖산	적당량
296	사과산 (DL-)	0,2
297	푸마르산	적당량
327	젖산칼슘	적당량
330	L-젖산마그네슘	적당량
334	L-주석산	1
331iii	구연산수소나트륨	적당량
고화제		
333	구연산칼슘	적당량
509	염화칼슘	적당량
산화방지제		
300	아스코브산(L-)	적당량
315	에리토브산	0,05
316	에리토브산나트륨	0,5
330	L-젖산마그네슘	적당량
진경제		
471	지방산 모노-디글리세라이드	적당량
900a	규소수지	0,001
착향료		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인		적당량
보존료		

INS	식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL[1])
200	소브산	0,15 (소브산으로) (단독 또는 혼합하여)
201	소브산나트륨	
202	소브산칼륨	
203	소브산칼슘	
210	안식향산	0,1 (안식향산으로) (단독 또는 혼합하여)
211	안식향산나트륨	
212	안식향산산칼륨	
213	안식향산산칼슘	
색소		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
100i	심황색소	0,015 (심황색소로)
101i	리보플라빈	0,03 (단독 또는 혼합하여)
101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	
102	식용색소황색제4호, 알루미늄레이크	0,01
110	식용색소황색제5호, 알루미늄레이크	0,01
120	카민, 카민산, Na, K, NH4, Ca 염기	0,05
122	아조루빈	0,05
123	식용색소적색제2호, 알루미늄레이크	0,01
124	식용색소적색제102호, 알루미늄레이크	0,005
127	식용색소적색제3호, 알루미늄레이크	0,01
129	식용색소적색제40호, 알루미늄레이크	0,01
132	식용색소청색제2호, 알루미늄레이크	0,01
133	식용색소청색제1호, 알루미늄레이크	0,01
141i	동클로로필	0,01 (단독 또는 혼합하여)
141ii	동클로로필린나트륨 및 Na, K 염기	
143	식용색소녹색제3호	0,01
150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	0,75
150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	0,75
153	식물성 활성탄	0,9
160ai	β-카로틴 (합성)	0,01
160b	안나토색소, 빅신, 노르빅신, 안나토 추출물, Na 및 K 염	0,01 (빅신으로)
160c	파프리카추출색소	0,6
160aii	β-카로틴	0,01 (단독 또는 혼합하여)
160e	β-아포-8′-카로티날	
160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	
163i	안토시아닌 (과일 및 채소에서)	0,3
163ii	포도과피색소	0,05
유화제		
322	레시틴	적당량
432	폴리소르베이트20	0,1 (단독 또는 혼합하여, 베이커리제품의 필링에만)
433	폴리소르베이트80	

INS	식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL[1])
434	폴리소르베이트40	
435	폴리소르베이트60	
436	폴리소르베이트65	
471	지방산 모노-디글리세라이드	적당량
증점제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
425	글루코만난	0,1
안정제		
남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 GMP 승인		적당량
405	알긴산프로필렌글리콜	0,75
X. 포장 및 표면처리 신선채소(식용버섯 포함)		
고화제		
526	수산화칼슘	0,08 (칼슘으로)
578	글루콘산칼슘	0,08 (칼슘으로)
산화방지제		
300	아스코브산(L-)	적당량
330	L-젖산마그네슘	적당량
안정제		
509	염화칼슘	0,08 (칼슘으로)
516	황산칼슘	0,08 (칼슘으로)
XI. 껍질 벗기거나 자른 채소(냉동 포함)(식용버섯 포함)		
고화제		
526	수산화칼슘	0,08 (칼슘으로)
578	글루콘산칼슘	0,08 (칼슘으로)
산화방지제		
220	무수아황산	0,005 (잔류 SO_2로; 단독 또는 혼합하여; 감자에만)
221	아황산나트륨	
222	아황산수소나트륨	
223	메타중아황산나트륨	
224	메타중아황산칼륨	
225	아황산칼륨	
227	칼슘히드로겐설파이트	
228	아황산칼륨	
300	아스코브산(L-)	0,01 (냉동에만)
330	L-젖산마그네슘	적당량
색소		
100i	심황색소 (2017년 3월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제149호에 포함)	0,02 (껍질을 벗기거나 세절 냉동 감자에만)
160c	파프리카 추출색소 (2017년 3월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안	0,02 (껍질을 벗기거나 세절 냉동 감자에만)

INS	식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL[1])
	제149호에 포함)	
	안정제	
415	잔탄검 (2017년 3월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제149호에 포함)	적당량 (껍질을 벗기거나 세절 냉동 감자에만)
509	염화칼슘	0,08 (칼슘으로)
516	황산칼슘	0,08 (칼슘으로)
450i	산성피로인산나트륨	0,5 (인으로)(감자에만)
	화학효모	
450i	산성피로인산나트륨	0,17 (인으로)
500ii	탄산수소나트륨	적당량
XII. 건조채소(식용버섯 포함)		
	고화제	
578	글루콘산칼슘	0,08 (칼슘으로)
	산화방지제	
300	아스코브산(L-)	적당량
304	아스코빌팔미테이트	0,008 (아스코브산으로)
315	에리토브산	0,03
330	L-젖산마그네슘	적당량
320	부틸히드록시아니솔, BHA	0,005 (지방 함량으로; 단독 또는 혼합하여; 감자 및 감자제품에만)
321	디부틸히드록시톨루엔, BHT	
330	L-젖산마그네슘	적당량
	안정제	
450i	산성피로인산나트륨	0,5 (인으로)(탈수 또는 전분에만)
471	지방산 모노-디글리세라이드	1
509	염화칼슘	0,08 (칼슘으로)
516	황산칼슘	0,08 (칼슘으로)
	보존료	
220	무수아황산	0,02 (잔류 SO_2로) (단독 또는 혼합하여)
221	아황산나트륨	
222	아황산수소나트륨	
223	메타중아황산나트륨	
224	메타중아황산칼륨	
225	아황산칼륨	
227	칼슘히드로겐설파이트	
228	아황산칼륨	
	색소	
100i	심황색소	0,05 (심황색소로) (감자 및 감자제품에만)
XIII. 비열처리 채소통조림(피클, 올리브 및 식용버섯 포함)		

INS	식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL[1])
	산미료/산도조절제	
260	빙초산	적당량
270	젖산	적당량
	고화제	
327	젖산칼슘	0,03 (칼슘으로)
526	수산화칼슘	0,03 (칼슘으로)
578	글루콘산칼슘	0,03 (칼슘으로)
	산화방지제	
220	무수아황산	0,005 (잔류 SO_2로) (단독 또는 혼합하여)
221	아황산나트륨	
222	아황산수소나트륨	
223	메타중아황산나트륨	
224	메타중아황산칼륨	
225	아황산칼륨	
227	칼슘히드로겐설파이트	
228	아황산칼륨	
300	아스코브산(L-)	0,03 (채소 통조리에만); 0,01 (버섯 통조림에만)
315	에리토브산	0,03
330	L-젖산마그네슘	적당량
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0,02 (무수칼슘 및 이.디.티.에이.칼슘이나트륨으로) (단독 또는 혼합하여)
386	이.디.티.에이.이나트륨	
	보존료	
200	소브산	0,1 (소브산으로) (단독 또는 혼합하여)
201	소브산나트륨	
202	소브산칼륨	
203	소브산칼슘	
210	안식향산	0,1 (안식향산으로) (단독 또는 혼합하여)
211	안식향산나트륨	
212	안식향산산칼륨	
213	안식향산산칼슘	
282	프로피온산칼슘	0,2
283	프로피온산칼륨	
	안정제	
509	염화칼슘	0,03 (칼슘으로)
516	황산칼슘	0,08 (칼슘으로)
	착색료	
579	글루콘산철	0,015 (철로) 올리브에만
585	젖산철	0,015 (철로) 올리브에만
XIV. 열처리 채소통조림(식용버섯 포함)		

INS	식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL[1])
	산미료/산도조절제	
260	빙초산	적당량
270	젖산	적당량
330	L-젖산마그네슘	적당량
334	L-주석산	0,1
	고화제	
327	젖산칼슘	0,08 (칼슘으로)
526	수산화칼슘	0,08 (칼슘으로)
578	글루콘산칼슘	0,08 (칼슘으로)
	진경제	
471	지방산 모노-디글리세라이드	적당량
	산화방지제	
220	무수아황산	0,005 (잔류 SO_2로) (단독 또는 혼합하여)
221	아황산나트륨	
222	아황산수소나트륨	
223	메타중아황산나트륨	
224	메타중아황산칼륨	
225	아황산칼륨	
227	칼슘히드로겐설파이트	
228	아황산칼륨	
300	아스코브산(L-)	0,03 (채소 통조림에만) 0,01 (버섯 통조림에만)
315	에리토브산	0,03
330	L-젖산마그네슘	적당량
385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0,02 (무수칼슘 및 이.디.티.에이.칼슘이나트륨으로) (단독 또는 혼합하여)
386	이.디.티.에이.이나트륨	
512	염화제일주석	0,0025 (주석으로)
	안정제	
405	알긴산프로필렌글리콜	0,6 (지방 소스가 포함 채소 통조림에만)
509	염화칼슘	0,08 (칼슘으로)
516	황산칼슘	0,08 (칼슘으로)
XV. 채소펄프 및 채소퓨레(식용버섯 포함)		
	산미료/산도조절제	
300	아스코브산(L-)	적당량
330	L-젖산마그네슘	적당량
	고화제	
327	젖산칼슘	0,08 (칼슘으로)
526	수산화칼슘	0,08 (칼슘으로)
578	글루콘산칼슘	0,08 (칼슘으로)

INS	식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL[1])
	산화방지제	
330	L-젖산마그네슘	적당량
	보존료	
200	소브산	0,1 (소브산으로) (단독 또는 혼합하여)
201	소브산나트륨	
202	소브산칼륨	
203	소브산칼슘	
210	안식향산	0,1 (안식향산으로) (단독 또는 혼합하여)
211	안식향산나트륨	
212	안식향산산칼륨	
213	안식향산산칼슘	
220	무수아황산	0,05 (잔류 SO_2로) (단독 또는 혼합하여, 퓨레용) 0,03 (잔류 SO_2로) (단독 또는 혼합하여, 펄프용)
221	아황산나트륨	
222	아황산수소나트륨	
223	메타중아황산나트륨	
224	메타중아황산칼륨	
225	아황산칼륨	
227	칼슘히드로겐설파이트	
228	아황산칼륨	
	안정제	
405	알긴산프로필렌글리콜	0,6 (지방 소스가 포함 채소 통조림에만)
471	지방산 모노-디글리세라이드	적당량
509	염화칼슘	0,08 (칼슘으로)
516	황산칼슘	0,08 (칼슘으로)
XVI. 껍질을 벗기거나 자른 과일(냉동 포함)		
	산미료	
330	L-젖산마그네슘 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)	적당량
	산화방지제	
300	아스코브산(L-) (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)	적당량
330	L-젖산마그네슘 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)	적당량
	산도조절제	
170(i)	탄산칼슘 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)	적당량
300	아스코브산(L-) (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)	적당량
330	L-젖산마그네슘 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)	적당량

INS	식품첨가물	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL[1])
	금속조절제	
300	아스코브산(L-) (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)	적당량
330	L-젖산마그네슘 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)	적당량
XVII. 분리대두단백		
	산미료	
507	염산 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)	적당량
	진경제	
900a	규소수지 (2019년 11월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제322호에 포함)	0,001g[6]
	산도조절제	
524	수산화나트륨 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)	적당량

(1) 파파야, 멜론, 망고, 아보카도, 파인애플 및 감귤류(신선과일의 표면처리용)에 사용하기 위해 이 기술규정에서 승인한 유약 기능이 있는 첨가물을 포함하는 제형에만 사용할 수 있다.

(2) 농축 또는 탈수제품(농축 주스, 탈수 주스, 농축 코코넛워터, 탈수 코코넛워터)의 경우, 과즙 및 야자수 희석률을 준수해야 한다.

(3) 주스에 첨가된 설탕 제외

(4) 캐슈넛 펄프, 통 캐슈넛 주스, 정제 캐슈넛 주스 및 고펄프 캐슈넛 주스를 제외하고 최대허용량은 0.02g/100ml(잔류 SO_2)이다.

(5) 최대허용량이 0.2g/100g인 건살구 사용의 경우는 제외. 건포도 최대허용량 0.15g/100g; 코코넛 가루 최대허용량은 0.02g/100g이다.

(6) 소비용으로 준비가 된 제품

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제53호(2014년 10월 7일)

(2014년 10월 8일 브라질 연방정부 관보 194호 공시)

일반적으로 식품 생산에 사용하기 위한
효소제제로 승인된 효소, 식품첨가물 및
화학약품 목록

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조 III, IV항과 2014년 5월 29일 브라질국립보건감시국 부령 제650호 부록 I 제5조 V항 §1, §3을 고려하여 2014년 6월 2일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였으며, 1999년 법령 제9782호 제2조 III항 및 제7조 III, IV항과 2008년 4월 16일 부령 제422호를 통해 제정된 기관의 규제 절차 개선 프로그램은 2014년 9월 23일에 개최된 회의에서 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. 본 결의안의 조건에 따라 일반적으로 식품 생산 기술의 부속물로 사용하기 위한 효소제제에 승인된 효소, 식품첨가물 및 화학약품의 해당 생산원료와 효소 목록을 승인하였다.

제2조. 일반적으로 식품 생산에 사용하기 위한 효소제제에서 승인된 효소 및 각각의 생산 원료는 본 결의안의 부록 I에 나열된 것들이다.

제3조. 효소제제는 본 결의안 부록 II에 열거된 식품첨가물에 적당량(q.s.)까지 첨가할 수 있다.

§1. 효소제제 생산에 식품첨가물을 사용하는 것은 식품첨가물에 관한 특정 기술규정(정의, 분류 및 사용)에 명시된 식품첨가물 이월 원칙을 준수해야 한다.

§2. 효소제제는 특정 기술규정에 따라 의도된 식품에 허용되는 식품첨가물 및 기술 보조제와 함께 추가될 수도 있다.

제4조. 효소제제의 준비가 승인된 화학제품은 이 결의의 부록 III에 나열되어 있다.

단일 단락. 효소제제가 의도된 식품의 승인된 성분도 담체로 사용할 수 있다.

제5조. 본 결의안에 포함되지 않은 효소의 포함은 일반적으로 식품 생산에 사용되는 효소 및 효소제제에 관한 기술규정의 조항에 따라 이해 당사자(수입자 또는 제조업체)의 요청에 따라 ANVISA의 승인에 따라 발생할 수 있다.

제6조. 본 결의안이 적용되는 기관에서 필요한 조정을 위한 유효기간은 공표일로부터

12개월이다.

제7조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 민사, 행정 및 형사 책임과 관계없이 1977년 8월 20일 제6437호에 따라 처벌받는다.

제8조. 2009년 5월 26일의 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제26호는 식품의 원산지에 따라 허용되는 효소 목록을 승인하며, 2006년 11월 14일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제205호 부록 I을 대체하여 폐지되었다. 2004년 2월 13일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제27호에 첨부된 영유아 수유용 시리얼 기반 식품에 대한 기술 지원에 관한 표로, 식품을 지원하는 첨가물 기술의 사용을 승인한다.

제9조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록 I

원산지에 따라 일반적으로 사람이 섭취할 수 있는 식품에 사용이 허용된 효소

동물성 기반 효소

식품첨가물명	부위
알파-아밀라아제	돼지와 소의 췌장
카탈라아제	말 또는 쇠고기 간
키모신	송아지와 염소 막창
락토페록시다제	소 우유
리파아제	소, 돼지, 염소 및 양의 막창 및 침샘
	소 위
	돼지와 소의 췌장
리소짐	난백
보바인펩신	막창 (위의 네 번째 부분)
돼지펩신	적색 점막(위 점막 등)
조류펩신	닭의 전위(前胃)
포스포리파아제 A2	돼지 췌장
포스포리파아제 A2	검정곰팡이로 표현된 돼지 췌장
판크레아틴	돼지와 소의 췌장
프로테아제 – 복합 레닛	반추 동물의 막창
트립신 또는 키모트립신	돼지와 소의 췌장

식물성 기반 효소

식품첨가물명	부위
알파-아밀라아제	맥아, 시리얼 및 맥아 펄스
베타-아밀라아제	맥아, 시리얼 및 맥아 펄스
	고구마(Ipomoea batatas)
브로멜리아	브로멜리아과(Ananas sativus)의 줄기, 잎 및 열매 아나나스 코모수스)
식물성 코아굴라제	엉겅퀴, 무화과
피시나(Ficina)	무화과과의 줄기, 잎 및 과일
리폭시게네이스(Lipoxigenase)	콩가루
파파인(Papaína)	카리카과 식물의 줄기, 잎 및 열매
과산화효소	호스래디쉬, 콩가루, 밀가루

미생물 기반 효소

식품첨가물명	부위
알파-아세토락테이트 디카복실라제	고초균(Bacillus subtilis)으로 표현된 바실루스 브레비스(브레비스균, Bacillus brevis)
알파-아밀라아제	아스페르길루스 니제르(Aspergillus niger)

식품첨가물명	부위
	아스페르길루스 오리자에(Aspergillus oryzae)
	바실루스 리체니로프미스(Bacillus licheniformis)
	바실루스 리체니로프미스로 표현된 바실루스 리체니로프미스
	바실루스 리체니로프미스로 표현된 바실리스 아미롤리퀘펙시언스(Bacillus amyloliquefaciens) 및 바실루스 리체니로프미스
	고초균으로 표현된 바실루스 메가테리움(Bacillus megaterium)
	바실루스 스테아로테르모필루스(Bacillus stearothermophilus)
	바실루스 리체니로프미스로 표현된 바실루스 스테아로테르모필루스
	고초균으로 표현된 바실루스 스테아로테르모필루스
	고초균
	리조푸스 딜레마(Rhizopus delemar)
	리조푸스 오리자에(Rhizopus oryzae)
	슈도모나스 플루오레스센스(Pseudomonas fluorecens)로 표현된 써모코칼(Thermoccocales)
α-갈락토시다아제	아스페르길루스 니제르
	모르티에렐라 비나시아(Mortierella vinacea)
	사카로마이세스 카를스베르겐시스
말토게닉아밀라아제	바실루스 리체니로프미스로 표현된 바실루스 스테아로테르모필루스
	고초균으로 표현된 바실루스 스테아로테르모필루스
	바실루스 리체니로프미스로 표현된 슈도모나스 스투트제리(Pseudomonas stutzeri)
글루코아밀라아제	아스페르길루스 아와모리(Aspergillus awamori)
	아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 니제르로 표현된 아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 오리자에
	누룩뿌리곰팡이(Rhizopus arrhizus)
	리조푸스 딜레마
	리조푸스 니베우스(Rhizopus niveus)
	리조푸스 오리자에(Rhizopus oryzae)
	아스페르길루스 니제르로 표현된 탈라로미세스세메르소니(Talaromyces emersonii)
	트리코데르마 리시(Trichoderma reesei)
	트리코데르마 리시로 표현된 트리코데르마 리시
류신아미노말단 펩티드(펩타이드) 가수분해효소	유산균(Lactococcus lactis)
아라비노푸라노시다제 (Arabinofuranosidase)	아스페르길루스 니제르
아스파라기나제	아스페르길루스 니제르로 표현된 아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 오리자에로 표현된 아스페르길루스 오리자에
	고초균으로 표현된 파이로코커스 퓨리오서스(Pyrococcus furiosus)
베타-아밀라아제	세레우스균(*Bacillus cereus*)

식품첨가물명	부위
	바실루스 메가테리움
	고초균
베타글루카나제	아스페르길루스 아큘레아투스(Aspergillus aculeatus)
	아스페르길루스 니제르
	고초균
	디스포로트리쿰 디모르포스포룸(Disporotrichum dimorphosphorum)
	휴미콜라 인솔렌스(Humicola insolens)
	페니실리움 에메르소니(Penicillium emersonii)
	탈라로미세스 메르소니(Talaromycese mersonii)
	트리코더마 하르지아눔(Trichoderma harzianum)
	긴이브라키아툼속(Trichoderma longibrachiatum)
	트리코더마 리세이
베타글루카나제 또는 셀로비오스	아스페르길루스 니제르
	트리코더마 하르지아눔
	트리코더마 리세이
카탈라아제	아스페르길루스 니제르
	마이크로코커스 리소데딕티쿠스(Micrococcus lysodeicticus)
셀룰라아제	아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 오리자에
	진균(Penicillium funiculosum)
	리조푸스 딜레마
	리조푸스 오리자에
	스포로트리쿰 디모르포스포룸(Sporotrichum dimorphosporum)
	틸라비아 테레스트리스(Thielavia terrestris)
	긴이브라키아툼속(Trichoderma longibrachiatum)
	트리코더마 리세이
덱스트란가수분해효소	고초균
	채토미움 에라티쿰(Chaetomium erraticum)
	채토미움 그레이실(Chaetomium gracile)
	클렙시엘라 에어로게네스(Klebsiella aerogenes)
	진균
	페니실리움 라일라시늄(Penicillium lilacinum)
에스테레이스	아스페르길루스 니제르
	무코 미에헤이(Mucor miehei)
	트리코더마 리세이
갈래효소	고초균으로 표현된 로도테르무스 오바멘시스(Rhodothermus obamensis)
피타아제	아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 니제르로 표현된 아스페르길루스 니제르
포스파티딜콜린스테롤 o-아실트랜스퍼라제	바실루스 리체니로프미스로 표현된 아에로모나스 살모니시다(Aeromonas salmonicida)
포스포리파아제A1	아스페르길루스 오리자에로 표현된 섬유형균류(Fusarium

식품첨가물명	부위
	venenatum)
포스포리파아제A2	스트렙토마이세스 비올라오루버(Streptomyces violaceoruber)
포스포리파아제C	피히아 파스토리스(Pichia pastoris)
글루코스 이성화효소 또는 자일로스이성질화효소	미주리 악티노플레인(Actinoplanes missourienses)
	포자균(Bacillus coagulans)
	마이크로박테리움 아르보렌센스(Microbacterium arborensens)
	스트렙토마이세스 알버스(Streptomyces albus)
	스트렙토마이세스 무리누스(Streptomyces murinus)
	스트렙토마이세스 올리바세우스(Streptomyces olivaceus)
	스트렙토마이세스 올리보크로모겐(Streptomyces olivochromogenes)
	스트렙토마이세스 루비기노수스(Streptomyces rubiginosus)
	스트렙토마이세스 비올라오니거(Streptomyces violaceoniger)
글루코오스산화효소	아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 니제르로 표현된 아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 오리자에로 표현된 아스페르길루스 니제르
	페니실리움 아마가사키엔세(Penicillium amagasakiense)
헤미셀룰라아제	아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 오리자에
	고초균
	리조푸스 딜레마
	리조푸스 오리자에
	스포로트리쿰 디모르포스포룸(Sporotrichum dimorphosporum)
	트리코더마 리세이
육탄당 산화효소	한세눌라 폴리모르파(Hansenula polymorpha)로 표현된 아이리쉬모스(Chondrus crispus)
이눌린가수분해효소	아스페르길루스 니제르
	클루이베로마이세스 프라길리스(Kluyveromyces fragilis)
	스포로트리쿰 디모르포스포룸(Sporotrichum dimorphosporum)
인버테이스 또는 베타프럭토퓨라노시다제	아스페르길루스 니제르
	고초균
	클루이베로마이세스 프라길리스
	사카로마이세스 카를스베르겐시스(Saccharomyces carlsbergensis)
	맥주효모균(Saccharomyces cerevisiae)
이소말툴로스 합성효소	프로타미노박터 루브룸(Protaminobacter rubrum)
라카아제	아스페르길루스 오리자에로 표현된 미켈리포라 써모필라(Myceliphthora thermophila)
락타아제 또는 β-갈락토시다아제	아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 오리자에
	아스페르길루스 니제르로 표현된 아스페르길루스 오리자에
	칸디다 슈도트로피칼리스(Candida pseudotropicalis)
	클루이베로마이세스 프라길리스

식품첨가물명	부위
	클루이베로마이세스 락티스(Kluyveromyces lactis)
	클루이베로마이세스 마르시아누스(Kluyveromyces marxianus)
	사카로마이세스 종(Saccharomyces sp)
리파아제	아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 오리자에
	브레비박테리움 리누스(Brevibacterium lineus)
	아스페르길루스 니제르로 표현된 칸디다 안타르크티카(Candida antarctica)
	칸디다 리폴리티카(Candida lipolytica)
	칸디다 루고사(Candida rugosa)
	아스페르길루스 니제르로 표현된 푸사리움 쿨모룸(Fusarium culmorum)
	한세눌라 폴리모르파(Hansenula polymorpha)로 표현된 푸어사리움 헤테로스포룸(Fusarium heterosporum)
	아스페르길루스 오리자에로 표현된 푸사리움 줄기(Fusarium venenatum)
	아스페르길루스 오리자에로 표현된 휴미콜라 라누기노사(Humicola lanuginosa)
	무코르 자바니쿠스(Mucor javanicus)
	치즈 응유효소 생산균주(Mucor pusillus)
	페니실리움 카망베르티(Penicillium camembertii)
	리조무코르 미에헤이(Rhizomukor miehei)
	리조푸스 아르히주스(Rhizopusar rhizus)
	리조푸스 딜레마
	아스페르갈루스 오리자에로 표현된 리조무코르 미헤이
	리조푸스 니그리칸(Rhizopus nigrican)
	리조푸스 니베우스
	아스페르길루스 오리자에로 표현된 써모마이세스 라누기노수스(Thermomyces lanuginosus)
	써모마이세스 라누기노수스((Thermomyces lanuginosus) 및 푸자리움 옥시스포럼(Fusarium oxysporum)으로 표현된 아스페르길루스 오리자에
리소포스포리파아제	아스페르길루스 니제르로 표현된 아스페르길루스 니제르
말타아제 또는 α-글루코아밀라아제	아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 오리자에
	리조푸스 오리자에
	트리코더마 리세이
질산환원효소	마이크로코커스 비올라가브리엘라(Micrococcus violagabriella)
펙틴에스테라아제 (펙틴에스테레이스)	아스페르길루스 아큘레아투스(Aspergillus aculeatus) 또는 아스페르길루스 니제르로 표현된 아스페르길루스 오리자에
	아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 니제르로 표현된 아스페르길루스 니제르

식품첨가물명	부위
펙티날분해효소	아스페르길루스 아큘레아투스(Aspergillus aculeatus) 또는 아스페르길루스 니제르로 표현되는 아스페르길루스 오리자에
	아스페르길루스 니제르
	트리코더마 리세이로 표현된 아스페르길루스 니제르
펙티나아제	아스페르길루스 아와모리(Aspergillus awamori)
	아스페르길루스 포에티두스(Aspergillus foetidus)
	아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 오리자에
	페니실리움 심플리시슘(Penicillium simplicissium)
	리조푸스 오리자에
	트리코더마 리세이
폴리갈락투로네이스	아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 니제르로 표현되는 아스페르길루스 니제르
단백질분해효소	아스페르길루스 멜레우스(Aspergillus melleus)
	아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 니제르로 표현되는 아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 오리자에
	바실러스 아미롤리퀘펙시언스(Bacillus amyloliquefaciens)
	고초균로 표현된 바실러스 아미롤리퀘펙시언스((Bacillus amyloliquefaciens)
	세레우스균(Bacillus cereus)
	바실루스 리체니로프미스
	고초균
	밤나무 줄기마름병(Endothia parasitica)
	푸사리움 베나툰(Fusarium venetun)으로 표현된 푸자리움 옥시스포럼(Fusarium oxysporum)
	락토바실러스 카세이(Lactobacillus casei)
	마이크로코커스 카세올리티쿠스(Micrococcus caseolyticus)
	치즈 응유효소 생산균주(Mucor pusillus)
	바실루스 리체니로프미스로 표현된 노카르디옵시스 프라신(Nocardiopsis prasina)
	리조무코르 미에헤이(Rhizomucor miehei)
	아스페르길루스 오리자에로 표현된 리조무코르 미에헤이(Rhizomucor miehei)
	스트렙토마이세스 프라디아에(Streptomyces)
풀루라네이스 (Pululanase)	바실루스 애시도풀룰리티쿠스(Bacillus acidopullulyticus)
	고초균로 표현된 바실루스 애시도풀룰리티쿠스(Bacillus acid pullyticus)
	고초균로 표현된 바실루스 데라미피칸스(Bacillus deramificans)
	고초균로 표현된 바실루스 나가노엔시스(Bacillus naganoensis)
	고초균
	클렙시엘라 에어로게네스(Klebsiella aerogenes)

식품첨가물명	부위
	클렙시엘라 폐렴(Klebsiella pneumonia)
키모신	아스페르길루스 니제르 var. 아와모리
	프로카이모신 A 유전자(Prokhimosin A gene)를 포함하는 대장균 K-12(Scherichia coli K-12)
	프로카이모신 B 유전자(Prokhimosin B gene)를 포함하는 클루이베로 균사체(Kluyvero myceslactis)
레니나(Renina)	바실루스균(Bacillus cereus)
	밤나무 줄기마름병(Endothia parasitica)
	리조무코르 미에헤이(Rhizomucor miehei)
	리조무코르 푸실루스(Rhizomucor pusillus)
타나아제(Tanase)	아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 오리자에
트랜스글루타미네이스 (Transglutaminase)	스트렙토 베르티실륨 모바란세(Strepto verticillium mobaraense)
	스트렙토마이세스 모바라엔스(Streptomyces mobaraense)
자일라나아제	스트렙토 베르티실륨 모바란세(Strepto verticillium mobaraense)
	스트렙토마이세스 모바라엔스(Streptomyces mobaraense)
	아스페르길루스 오리자에로 표현된 아스페르길루스 아큘레아투스 또는 아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 니제르
	아스페르길루스 니제르로 표현된 아스페르길루스 니제르
	바실루스 리케니포르미스(Bacillus licheniformis)로 표현된 바실루스 리케니포르미스(Bacillus licheniformis)
	고초균로 표현된 고초균
	휴미콜라 인솔렌스(Humicola insolens)
	고초균로 표현된 슈도알테로모나스 할로플랑크티스(Pseudoalteromonas haloplanktis)
	스포로트리쿰 디모르포스포룸(Sporotrichum dimorphosporum)
	아스페르길루스 소리재(Aspergillu soryzae)로 표현된 써모마이세스 라누기노수스(Thermomyces lanuginosus)
	푸사리움 베네나툼(Fusarium venatum)으로 표현된 써모마이세스 라누기노수스(Thermomyces lanuginosus)
	트리코더마 리세이

부록 II
효소제제 제조에 사용하도록 승인된 식품첨가물의 기능

INS	식품첨가물명
산화방지제	
모두 GMP로 승인	
310	몰식자산프로필
320	부틸히드록시아니솔 BHA
321	디부틸히드록시톨루엔, 디부틸히드록시톨루엔
습윤방지제	
모두 GMP로 승인	
보존료	
모두 GMP로 승인	
200	소브산
201	소브산나트륨
202	소브산칼륨
203	소브산칼슘
210	안식향산
211	안식향산나트륨
213	안식향산칼슘
214	파라옥시안식향산에틸
215	파라옥시안식향산에틸나트륨
218	파라옥시안식향산메틸
219	파라옥시안식향산메틸나트륨
221	아황산나트륨
222	아황산수소나트륨
223	메타중아황산나트륨
안정제	
모두 GMP로 승인	
339iii	제삼인산나트륨
450i	산성피로인산나트륨
452iii	폴리인산나트륨칼슘
473	자당지방산에스테르
475	폴리글리세린지방산에스테르
509	적당량(q.s.)으로 사용 가능한 염화칼슘 (2019년 11월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제322호에 포함)
511	적당량(q.s.)으로 사용 가능한 염화마그네슘 (2019년 11월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제322호에 포함)
산도조절제	
모두 GMP로 승인	
339i	제일인산나트륨
339ii	제이인산나트륨

INS	식품첨가물명
금속조절제	
모두 GMP로 승인	

부록 III
효소제제에 사용하도록 승인된 운반제

- 물
- 녹말
- 변성전분
- 아르기닌
- 탄산칼슘
- 카제인나트륨
- 구연산나트륨
- 염화칼슘
- 염화칼륨
- 염화나트륨
- 덱스트린
- 포도당
- 에탄올
- 효모 추출물
- 시리얼 가루
- 콩과 식물 가루
- 카사바 전분
- 식물성 섬유
- 젤라틴
- 글리세린
- 포도당
- 모노암모늄 글루타메이트

- 글루텐
- 카제인 가수분해물
- 유당
- 비활성 건조 효모
- 말토덱스트린
- 식물성 기름
- 폴리덱스트로스
- 폴리에틸렌글리콜
- 프로필렌글리콜
- 밀 단백질
- 가수분해 콩과 식물성 단백질
- 분리된 콩류 단백질
- 분리된 콩 단백질
- 우유 단백질
- 아크릴 수지
- 페놀수지
- 자당
- 소르비톨
- 유청가루
- 황산나트륨
- 규조토
- 포도당 시럽
- 옥수수 시럽

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제54호(2014년 10월 7일)

(2014년 10월 8일 브라질 연방정부 관보 194호 공시)

일반적으로 식품 생산에 사용하도록 허용된
효소 및 효소제제에 대한 기술규정

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조 III, IV항과 2014년 5월 29일 브라질국립보건감시국 부령 제650호 부록 I 제5조 V항 §1, §3을 고려하여 2014년 6월 2일자 브라질 연방정부 관보에 재공표하였으며, 1999년 법령 제9782호 제2조 III항 및 제7조 III, IV항과 2008년 4월 16일 부령 제422호를 통해 제정된 기관의 규제 절차 개선 프로그램은 2014년 9월 23일에 개최된 회의에서 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. 본 결의안의 조건에 따라 일반적으로 식품 생산에 사용되는 효소 및 효소제제에 관한 기술규정을 승인한다.

제2조. 본 결의안은 일반적으로 인간이 소비하는 식품 생산에 기술 보조제로 사용되는 효소 및 효소제제에만 적용된다.

단일 단락. 본 결의안은 치료 또는 의약 목적 또는 보조식품 및 기타 식품의 성분으로 사용되는 효소 및 효소제제에는 적용되지 않는다.

제3조. 본 결의안의 목적을 위해 다음 정의가 채택된다.

I. 식품: 자연 상태에서 섭취되는 반가공 또는 준비된 인간 소비를 목적으로 하는 모든 물질, 음료 및 그 재료, 재료 또는 치료에 사용되는 기타 물질을 포함하며, 화장품, 담배 및 식품으로 사용되는 물질 제외 의약품;

II. 효소: 생화학적 반응을 촉매할 수 있고, 속도를 증가시키며, 과정을 방해하지 않는 식품의 특성에 긍정적 변화를 일으킬 수 있는 단백질;

III. 효소제제: 보관, 판매, 표준화, 희석 또는 용해를 용이하게 하기 위해 성분 또는 식품첨가물을 포함하는 하나 이상의 효소로 구성된 제제. 그리고;

IV. 제조기술 부속물: 제품의 정교화 및/또는 보존에 사용되는 장비 및 기구를 제외한 모든 물질로서 그 자체로 식품 성분으로 소비되지 않고 원자재, 식품 또는 그 성분의 정교화에 의도적으로 사용되는 물질이며, 처리 또는 제조 중 기술적 목적을 얻기 위해 식품에서 제거하거나 비활성화해야 하며, 완제품에 미량의 물질 또는 그 파생물의 존재가 인정될 수 있다.

제4조. 일반적으로 식품에 사용하기 위한 효소제제는 식품 생산에 사용하기 위한 효소제제에 승인된 효소, 식품첨가물 및 운반제 목록을 제공하는 이사회의 결의에 의해 승인된 효소, 성분, 식품첨가물 및 운반제에 준비되어야 한다.

§1. 문서에 언급된 기술규정에 효소, 생산원료, 획득 또는 제조 방법, 식품첨가물 및/또는 차량의 포함, 제외 또는 변경에 대한 요청은 이해 당사자(수입자 또는 제조업체)가 특정 청원 수단을 통해 수행해야 한다.

§2. 청원서는 본 결의안의 원칙과 기준에 따라 ANVISA가 평가할 수 있도록 문서를 첨부해야 하고, 이 기술규정의 부록에 나열된 정보들이 포함된 기술 과학적 보고서를 포함해야 한다.

§3. ANVISA는 기술적 목적과 보안을 입증할 목적으로 추가 데이터를 요청할 수 있다.

§4. ANVISA는 §1에 언급된 청원에 대한 평가 결과를 관보에 게재하고, 효소 및/또는 효소제제의 사용은 상부에 언급된 결의가 업데이트될 때까지 잠정적으로 허용된다.

제5조 식품 제조에 효소 및 효소제제를 사용하는 것은 기술적으로 정당하고 건강에 안전해야 한다.

제6조 효소는 IUBMB 시스템(International Union of Biochemistry and Molecular Biology)에서 식별되어야 한다.

제7조. 효소 및 효소제제는 적절하게 특성화되어야 하며, 다음 참조 중 하나 이상에 포함된 식별 및 순도 요구사항 및 기타 사양을 충족해야 한다.

I. JECFA(FAO/WHO): 국제식량농업기구/세계보건기구 합동식품첨가물전문가위원회;

II. FCC: 식품화학물질규정집

III. FDA: 미국 식품의약국

제8조. 효소를 얻는 데 사용되는 동물 조직은 GMP 및 이러한 목적으로 허가된 시설에서 얻어야 하며 건강에 위험을 초래해서는 안 된다.

제9조. 미생물용 식물 세포와 배양 배지는 건강에 해로울 수 있는 수준의 오염물질이 완제품에 이월되서는 안된다.

제10조. 미생물 기원의 효소는 통제된 발효를 보장하고 독성 또는 바람직하지 않은 물질을 유발할 수 있는 미생물의 도입을 방지하는 방법 및 조건에 의해 얻어야 한다.

제11조. 식품 생산에 사용하기 위한 미생물 기원의 효소 생산 균주는 안정적이고 안전하며 비병원성 및 비독성이어야 한다.

단일 단락. 효소 생산을 위한 유전자 코드를 포함하는 미생물이 병원성인 경우, 효소의 발현이 반드시 일어나야 한다:

I. 효소 유전자를 분리하여 숙주 균주에 도입하여 다른 비병원성 숙주 미생물에; 또는

II. 원래 미생물 자체에서 병원성을 발현하는 유전자가 제거되거나 중단되어 균주가 병원성이 아닌 경우

제12조. 유전자 변형 미생물로부터 얻은 효소 및 효소제제는 미생물 또는 그 재조합

유전물질의 흔적이 포함되지 않도록 정제해야 한다.

단일 단락. 재조합 유전물질을 포함하는 유전자 변형 미생물에서 얻은 효소 및 효소제제는 생물안전법(2005년 3월 24일 법령 제11105호) 업데이트 및 규정에서 유전자 변형 유기체의 파생물에 대해 설정된 요건을 충족해야 한다.

제13조. 유전자 변형 미생물에서 얻은 효소 및 효소제제의 평가는 다음을 고려해야 한다.

I. 생산 미생물에 도입 및 존재하는 유전물질의 특성화 및 기능성 및 안전성에 대한 효소 평가 및 숙주 미생물에 예상치 못한 유전물질이 도입되지 않았음을 입증해야 하며, 유전물질에는 진균 독소 또는 기타 독성 또는 바람직하지 않은 물질의 합성에 관여할 수 있는 독성 인자, 단백질 독소 또는 효소를 코딩하는 유전자가 포함되어 있지 않아야 한다;

II. 임상적으로 유용한 항생제를 불활성화시키는 단백질을 생산하는 미생물의 생산능력; 그리고

III. 생산 미생물에 삽입된 DNA에 의해 암호화된 제품의 알레르기 가능성

제14조. 효소 및 효소제제는 처리된 식품의 총 미생물 수를 증가시키는 데 기여하지 않아야 하며, 동일한 식품에 대해 설정된 미생물 오염 한계를 초과할 수 없다.

단일 단락. 효소 또는 효소제제가 하나 이상의 식품 제조를 위한 것이라면 가장 엄격한 미생물 기준을 충족해야 한다.

제15조. 효소 및 효소제제의 제조업체 또는 수입업체는 관할당국과의 협의를 위해 해당 규정에 명시된 요건 준수에 관한 문서를 보유해야 한다.

제16조. 분류학적 또는 미생물적 변화뿐만 아니라 사용의 위험 및 안전성에 대한 재평가를 의미하는 추가 정보를 ANVISA에 즉시 전달하는 것은 효소 또는 효소제제를 제조하거나 수입하는 회사의 책임이다.

제17조. 식품 생산에 사용되는 효소 및 효소제제의 표시는 포장 식품 표시에 관한 기술규정 및 기타 기존 법적 요구사항을 준수해야 한다.

단일 단락. 효소제제의 이름에는 일반적으로 식품 생산에 사용하기 위한 효소제제에 승인된 효소 목록에 따라 효소의 이름과 해당 소스가 포함되어야 한다.

제18조. 본 결의안이 적용되는 기관에서 필요한 조정을 위한 유효기간은 공표일로부터 12개월이다.

제19조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 민사, 행정 및 형사 책임과 관계없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호에 따라 처벌받는다.

제20조. 2006년 11월 14일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제205호는 인간이 소비하는 식품 생산에 사용하기 위한 효소 및 효소제제에 대한 기술규정을 승인한다.

제21조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록
효소 안전성 평가를 위한 기술-과학적 보고서에 필요한 정보

1. 행정 데이터

   1.1 제조 또는 수입 회사의 법인명 및 전체 주소

   1.2 유효한 건강 허가증 또는 면허

   1.3 담당 기술자 및/또는 법적대리인의 신원 확인

   1.4 청원의 주제(효소 포함/제외, 방법 또는 소스 변경 등)를 자세히 설명한다.

2. 효소 및 효소 준비 식별

   2.1 효소 및/또는 효소제제의 일반명

   2.2 효소 및/또는 효소제제의 상표

   2.3 국제 생화학 및 분자 생물학 연합의 효소 분류 – IUBMB(번호 및 이름);

   2.4 화학 추상 서비스 – CAS 효소 번호;

   2.5 기타 효소 이름(해당하는 경우)

   2.6 효소제제의 표시 형식;

   2.7 식품첨가물 및 운반제(g/100g 또는 100ml)를 포함한 효소제제의 제형.

3. 효소 및 효소 제조의 화학적 조성 및 특성

   3.1 효소의 분자량과 아미노산 서열;

   3.2 다음을 위한 효소 준비 순도 및 식별 사양:

      a. 리드;

      b. 살모넬라균;

      c. 총대장균군;

      d. 대장균;

      e. 항미생물 활성;

      f. 추출 용매의 잔류물;

      g. 배치 간 변이에 대한 정보를 포함한 효소 보증 수준;

      h. 단위 중량당 총 유기 고형물의 백분율(% T.O.S.);

      i. 중량 단위당 효소 활성의 단위 그리고

j. 기타 관련 매개변수

3.3 항목 3.2의 사양을 준수함을 증명하는 분석 방법론의 식별과 함께 실험실 분석 보고서;

3.4 효소 활성, 기질 및 반응 생성물, 효소의 주요 활성에 필요한 보조인자, 최적의 pH 및 온도, 억제 및 활성 인자;

3.5 적절한 경우, 효소 활성 및 독성 대사산물의 최종 형성과 관련된 가능한 부작용의 특성화

3.6 알레르기 데이터

3.7 사용 전 보관 중 안정성 데이터

4. 라벨 모델

5. 사용 목적

5.1 식품에서 효소의 기술적 목적과 작용 기전

5.2 권장 용도(효소제제가 사용되는 식품 및 사용 제한).

6. 소스 및 제조 프로세스

6.1 동물로부터의 생산

6.1.1 사용된 동물 조직 및 안전한 소비 이력

6.1.2 사용된 동물 조직이 관할기관의 검사에 제출되었음을 증명하는 문서

6.1.3 조직 및 잠재적인 감염원의 분류를 고려하여 효소를 얻기 위해 사용된 조직에서 질병 전파 위험이 없음을 확인하는 데 사용되는 방법

6.1.4 생산 공정 및 사용된 품질관리에 대한 자세한 설명.

6.2 채소 및 담자균 생산

6.2.1 생산에 사용된 식물 또는 균류의 일부 및 안전한 소비 이력

6.2.2 인체에 악영향을 미칠 수 있는 물질이 없음을 증명하는 문서

6.2.3 생산 공정 및 사용된 품질관리에 대한 자세한 설명

6.3 미생물로부터의 생산(유전자 변형 미생물의 경우 기증자와 발현 미생물에 대한 데이터가 제공되어야 함)

6.3.1 분류학적 식별;

6.3.2 균주 및 침전지 식별. 그렇지 않다면 정당화할 것;

6.3.3 해당 참조와 함께 위험 그룹 또는 클래스의 식별

6.3.4 안전한 사용 이력

6.3.5 유전자 변형 균주의 데이터 및 안정성 연구 (생산 균주);

6.3.6 생산 공정 및 사용된 품질관리에 대한 자세한 설명

6.3.7 병원성 및 독성

6.3.8 미생물 저항성 데이터

6.3.9 유전자 변형 미생물의 경우:

A. 내성 마커가 사용된 미생물 내성 데이터 및 항생제 식별;

B. 도입된 DNA의 특성화 및 재조합 DNA를 염색체에 통합하는 방법을 포함한 유전적 변형에 대한 설명

C. 변형의 결과로 합성된 최종 독소 및 기타 안전하지 않은 대사산물에 대한 데이터

D. 효소가 미생물이나 재조합 유전물질의 흔적을 포함하지 않도록 정제되었음을 증명하는 문서

7. 위험 평가를 위한 데이터 (사례별 평가를 위해 타당성이 있는 경우 독성 연구 제출을 포기할 수 있음)

7.1 우수실험실관리기준(Good Laboratory Practices) 및 경제협력개발기구(OECD, 화학물질 시험 지침)에서 설정한 매개변수에 따라 수행된 돌연변이 및 유전독성 연구

7.2 NOEL(No Observed Effect Level) 또는 NOAEL(No Observed Adverse Effect Level)의 유도를 허용하는 아만성 경구 독성 연구는 우수실험실관리기준 및 경제협력개발기구(OECD)가 설정한 매개변수(OECD – 화학물질 시험 지침);

7.3 사용된 방법의 선택에 대한 정당화와 함께 식품 노출 평가;

7.4 위험 특성화(노출 한계 또는 일일섭취허용량(ADI))

8. 다른 국가 또는 국제기구의 승인

8.1 다른 국가 및/또는 국제기구의 승인 데이터(가능한 경우)

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제123호(2016년 11월 4일)

(2016년 11월 7일 브라질 연방정부 관보 213호 공시)

와인에 사용하도록 승인된 식품첨가물 및 기능

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조, III, IV항 및 제7조 III, IV항과 2016년 2월 3일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제61호 부록 I 제53조 V항 §1, §3을 고려하여 2016년 10월 25일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. 본 결의안은 와인에 사용하도록 승인된 식품첨가물 및 기술 보조제를 제공한다.

단일 단락. 본 결의안의 목적을 위해, 1988년 11월 8일 법령 제7678호, 2014년 2월 20일 법령 제8198호에 포함된 정의 및 분류와 농림부(MAPA)가 제정한 시행 중인 규정 및 보완 행정법이 채택되었다.

제2조. 와인 제조를 위해 승인된 식품첨가물, 각각의 기능, 최대허용량 및 사용 조건은 이 결의의 부록 I에 나열되었다.

제3조. 와인 제조를 위해 승인된 기술 보조제, 각각의 기능, 최대 제한 및 사용 조건은 본 결의안의 부록 II에 나열되었다.

제4조. 동일한 기술적 기능을 수행하는 수치적 최대허용량이 있는 두 가지 이상의 식품첨가물을 사용하는 경우, 바로 섭취가 가능한 식품에 있는 이러한 첨가물의 양의 합은 더 많은 양으로 허용되는 첨가물에 대해 설정된 최고 최대허용량을 초과할 수 없다.

§1. 첨가물이 두 가지 이상의 기능에서 동일한 제품에 대한 수치적 최대허용량으로 승인된 경우, 제품에 사용되는 첨가물의 최대허용량은 승인된 기능 중 해당 첨가물에 대해 설정된 가장 높은 최대허용량을 초과할 수 없다.

§2. 각 첨가물의 양은 개별 최대허용량을 초과할 수 없다.

제5조. 식품첨가물은 JECFA에서 수립한 최신 사양을 충족해야 하거나, 1997년 10월 27일 부령 제540호에 의해 제정된 식품화학물질규정집(FCC)에 의해 규정된다.

단일 단락. 상위조항에 인용된 식품첨가물의 사양이 참고 문헌에 없는 경우, 물질의 안전성 증명을 침해하지 않고 ANVISA 전에 국제포도및포도주협회(OIV)의 국제포도주양조학코덱스(International Oenological Codex) 의 최신 사양을 채택할 수 있다.

제6조. 기술 보조제는 OIV의 국제포도주양조학코덱스의 최신 사양을 충족해야 한다.

단일 단락. 기술 지원이 국제포도주양조학코덱스에 사양이 없는 경우 JECFA 또는 FCC에서 설정한 가장 최신 사양을 채택해야 한다.

제7조. 와인 제조를 위한 효소 및 효소제제의 사용은 이사회의 결의를 준수하는 한 필수품을 포함하여 허용된다: 2014년 10월 7일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제54호 및 2014년 10월 7일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제53호

단일 단락. 상부를 처리하는 효소 및 효소제제의 사용은 OIV의 국제포도주양조학코덱스에 따라 수행되거나 또는 농림부(MAPA)가 제정한 시행 중인 규정 및 보완 행정 행위에 의해 수행해야 한다.

제8조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 민사, 행정 및 형사 책임과 관계없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호에 따라 처벌받는다.

제9조. 혼합 및 리큐어 와인을 포함한 와인에 대한 식품첨가물 및 기술 보조제 조항은 다음에 제시된다:

I. 1988년 11월 24일 CNS/MS 결의안 제4호;

II. 2005년 9월 28일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제286호

제10조. 2005년 9월 28일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제286호 제1조는 다음 단락과 함께 발효된다.

"단일 단락. 본 결의안 부록에 포함된 "일반적인 알코올음료"에 관한 조항은 와인에는 적용되지 않는다."

제11조. 2011년 9월 13일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제40호 제1조는 다음과 같이 발효한다.

"제1조에 따라 국내에서 일반적으로 상용화되고 있는 당류 및 알코올성 음료의 제조 및 청징제/여과제 기능 및 보조기술로서 적당량(식품의 정체성과 고유성을 훼손하지 않는 한 원하는 기술적 효과를 얻기에 충분한 양)의 탄닌산 및 탄닌의 사용은 승인을 받았으나 와인용 탄닌산은 제외한다." (NR)

제12조. 본 결의안이 적용되는 기관에서 필요한 조정을 위한 유효기간은 공표일로부터 12개월이다.

단일 단락. 완전한 준수가 충족되는 경우 상위조항에서 설정한 마감일 전에 본 결의안의 조항을 준수할 수 있다.

부록 I

와인에 사용하도록 승인된 식품첨가물의 기능, 최대허용량 및 조건

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100ml)	비고
산미료	270	젖산	적당량	1 및 2
	296	사과산 (DL-)	적당량	1 및 2
	330	구연산	적당량	1, 2, 3 및 4
	334	타르타르산(L(+)-)	0,40	1, 2 및 5
산화방지제	220	이산화황, 아황산	0,03	6 및 7
	224	메타중아황산칼륨		
	228	아황산칼륨		
	300	아스코브산(L-)	0,03	8
보존료	200	소브산	0,02	3, 6, 9 및 13
	202	소브산칼륨		
	220	무수아황산	0,03	6 및 7
	224	메타중아황산칼륨		
	228	아황산칼륨		
	1105	리소짐	0,05	10
색소	150a	카라멜색소 I	적당량	11
안정제	353	메타주석산 / 메타타르타르산	0,01	5
	414	아라비아검	0,03	–
	466	소듐카복시메틸셀룰로스	0,01	–
산도조절제	170(i)	탄산칼슘	적당량	1 및 12
	336(i)	모노포타슘타트레이트	0,40	1, 5, 6 및 12
	336(ii)	디포타슘타트레이트		
	501(ii)	탄산수소칼륨	적당량	1 및 12

주석:

(1) 산성 및 탈산성 기능이 있는 첨가물은 함께 사용할 수 없다.

(2) 제품의 정체성과 고유성을 변경하지 않고 원하는 기술적 효과를 얻기에 충분한 산성화 식품첨가물의 양은 와인 산도가 54 meq/l 이상 증가하지 않는 것으로 간주된다. 이는 타르타르산으로 표시되는 0.4g/100ml에 해당한다.

(3) 와인에만

(4) 자연적으로 존재하고 식품첨가물의 첨가로 인한 와인의 최대 구연산 함량은 0.1g/100ml를 초과해서는 안 된다.

(5) 타르타르산처럼.

(6) 단독 혹은 조합으로.

(7) 잔류 SO_2로서.

(8) 아스코브산으로서.

(9) 소르브산으로서.

(10) 포도액 및 와인에 라이소자임을 처리할 경우, 누적용량은 0.05g/100ml를 초과할 수 없다.

(11) 리큐어와 컴파운드 와인에만 해당.

(12) 탈산성 와인 또는 탈산성 와인은 최소 100mg/100ml의 타르타르산을 함유해야 한다.

(13) 발효성 당류를 함유하고 알코올 함량이 14% 이하인 와인의 경우 최대허용량은 0.025g/100ml (2020년 6월 25일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제397호에 의한 식품첨가물 소르빈산에 대한 주석 포함)

부록 II

와인에 사용하는 공인 기술 보조제, 각 기능, 최대허용량 및 조건

기능	식품첨가물명	식품유형	비고
청징제/여과제	달걀알부민	와인에	–
	칼슘 알지네이트	와인에	1
	알긴산칼륨		
	알긴산나트륨		
	벤토나이트	머스트(must) 및 와인에	–
	활성탄	머스트(must) 및 와인에	2
	고령토	와인에	–
	카제인	머스트(must) 및 와인에	–
	카제인칼륨	머스트(must) 및 와인에	–
	셀룰로스	머스트(must) 및 와인에	–
	구연산동	와인에	3
	염화은	와인에	4
	이산화규소	머스트(must) 및 와인에	5
	효모 단백질 추출물	맥아즙에	6
		와인에	7
	페로시안화칼륨	머스트(must) 및 와인에	–
	칼슘 피테이트	머스트(must) 및 와인에	–
	젤라틴	머스트(must) 및 와인에	–
	부레풀	와인에	–
	무지방 우유	와인에	–
	폴리비닐폴리피로리돈, 100ml 당 최대 0.08g (2019년 11월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제322호에 포함)	와인에	–
	식물성 단백질	머스트(must) 및 와인에	–
	perlite	머스트(must) 및 와인에	–
	키틴글루칸	맥아즙에	8
		와인에	8, 9
	키토산	맥아즙에	8
		와인에	8, 9
	탄닌	머스트(must) 및 와인에	–
	규조토	머스트(must) 및 와인에	–
	황산동	와인에	10
	칼슘 타르트레이트	와인에	11
	모노칼륨 타르트레이트, 칼륨산 타르트레이트	와인에	–

기능	식품첨가물명	식품유형	비고
	타르타르산이칼륨, 타르타르산칼륨	와인에	–
향균제	키토산	와인에	12
	디메틸디카보네이트	와인에	13
계면활성제	올레산 모노 및 디글리세리드	맥아즙에	–
생물학적 효모	유산균	맥아즙에	–
		와인에	–
	효모	맥아즙에	–
		스파클링 와인의 2차 발효	–
추진용 가스/포장가스	아르곤	제품 생산 및 포장 과정에서	–
	이산화탄소		–
	질소		–
효모 영양소	장쇄 지방산	발효 중	–
	효모 자가분해물	발효 중	–
	결정셀룰로스	발효 중	–
	효모 단백질 추출물	발효 중	14
	비활성 효모	발효 중	–
	황산암모늄	발효 중	15
	인산디아모늄		
	염화암모늄		
	티아민	발효 전 또는 발효 중	16
		머스트(must) 및 와인에	
이온 교환 수지	스티렌 공중합체 – 술폰화 디비닐벤젠	맥아즙에	–
		와인에	–
	산 공중합체 메타크릴-디비닐벤젠	맥아즙에	–
		와인에	–

Note:
(1) 스파클링 와인의 2차 발효에서는 알긴산칼륨만 허용
(2) 머스트(must와 와인에 연속해서 적용할 수 없음. 사용되는 건조 탄소의 최대허용량은 0.1g/100ml 미만이어야 함
(3) 최대허용량 = 0.001g/100ml
(4) 최대허용량 = 0.001g/100ml. 최대잔류량은 은으로 표시되는 0.01mg/100ml를 초과할 수 없음
(5) 반드시 젤라틴과 결합한 경우에만 사용
(6) 최대허용량은 0.03g/100ml
(7) 레드 와인은 0.06g/100ml, 화이트 및 로제 와인은 최대허용량 0.03g/100ml
(8) 최대허용량 = 0.1g/100ml
(9) 중금속, 주로 철, 납, 카드뮴, 니켈, 구리의 수준을 낮추고 철과 구리의 탁함을 방지하기 위해 최대허용량은 0.1g/100ml. 가능한 오염물질, 특히 오크라톡신 A를 줄이기 위해 최대허용량은 0.5g/100ml
(10) 최대허용량 = 0.001g/100ml
(11) 최대허용량 = 0.2g/100ml
(12) 최대허용량 = 0.01g/100ml
(13) 디메틸디카보네이트로 표시되는 경우, 최대허용량은 0.02g/100ml. 디메틸디카보네이트의 사용은 MAPA가 와인에 허용하는 최대허용량보다 많은 메탄올의 양을 의미할 수 없다.
(14) 최대허용량 = 0.04g/100ml
(15) 스파클링 와인의 2차 발효에는 황산암모늄과 인산이암모늄을 0.03g/100ml(염으로 표시)까지 사용 가능
(16) 최대허용량 = 0.06 mg/100 ml

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제149호(2017년 3월 29일)

(2017년 3월 30일 브라질 연방정부 관보 62호 발행)

다양한 식품유형에서 사용 가능한
식품첨가물 및 기능

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조, III, IV항 및 제7조 III, IV항과 2016년 2월 3일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제61호 부록 I 제53조 V항 §1, §3을 고려하여 2017년 3월 21일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. 본 결의안은 여러 식품유형에서 식품첨가물 및 기술 보조제의 사용을 승인한다.

제2조. 1988년 11월 24일 결의 CNS/MS 제4호 표 I에 산화방지제로서 토코페롤, INS 307b의 식품첨가물 농축 혼합물 및 100ml 당 최대 0.6g(g)이 포함되어 있으며, 어유에 단독으로 사용하거나 다른 승인된 산화방지제와 함께 사용한다.

제3조. 2007년 1월 15일 이사회 결의안 제2호 결의에서 정한 기준을 충족하는 착향료 식품첨가물의 사용이 적당량(quantum satis)으로 승인됨 (2021년 3월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제481호에 포함)

I. 올리브 오일(올리브 오일의 특징적인 풍미를 제공하는) 및 아로마를 정제된 오일; (2021년 3월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제481호에 포함)

II. 복합 식물성 기름과 지방 (2021년 3월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제481호에 포함)

제4조. 1988년 CNS/MS 결의안 제4호 부록 VII에 액체 질소 기술의 부속물인 INS 941이 포함되어 있으며, 냉각제/냉동제의 기능 및 최대허용량이 설정된 식용 아이스크림에 사용할 수 있다.

제5조. 하위범주 XI에 포함된다. 2013년 3월 6일자 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제8호 부록 껍질을 벗기거나 다진 채소(식용버섯 포함)의 냉동 여부와 관계없이 착색 기능에 식품첨가물인 커큐민, INS 100i 및 파프리카 추출물, INS 160c 껍질을 벗긴 냉동 감자 및/또는 다진 감자에만 사용하도록 100g당 최대 0.02g으로 제한한다.

제6조. 하위범주 XI에 포함된다. 껍질을 벗기거나 다진 채소(냉동 여부와 관계없이(식용버섯

포함))의 2013년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제8호, 식품첨가물 크산탄 검, INS 415, 안정제 및 껍질을 벗기거나 잘게 썬 냉동 감자에 적당량(quantum satis)으로 사용할 수 있다.

제7조. 2004년 2월 13일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제27호 부록 식품첨가물 이염기성 인산나트륨(INS 339ii) 및 이염기성 인산칼륨(INS 340ii), 산도조절제의 기능에서 인으로 표시되는 최대허용량은 100g당 0.44g이다. 단독으로 또는 이미 승인된 다른 산도조절제와 조합하여 pH 조절용으로 바로 섭취가 가능한 식품을 기준으로 한다.

제8조. 1998년 1월 13일 부령 제39호에 포함된 착향료 식품첨가물은 2007년 1월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2호, 식탁용 감미료에 적당량(quantum satis)으로 사용할 수 있다.

제10조. 1995년 7월 4일 부령 제54호 3항은 다음과 같이 효력이 발생한다:

"3. 식품첨가물

식염에 허용된 식품첨가물 외에도 글루콘산나트륨(INS 576)은 금속조절제로서 최대허용량 적당량(quantum satis)으로 승인되었다." (NR)

제11조. 동일한 기술적 기능을 수행하는 최대허용량이 있는 식품첨가물을 2개 이상 사용하는 경우, 즉석식품에서 이들 첨가물의 양의 합은 더 많은 양으로 허용되는 첨가물에 대해 설정된 최고 상한치를 초과할 수 없다.

§1. 첨가물이 두 가지 이상의 기능에서 동일한 제품에 대한 최대허용량으로 승인된 경우, 제품에 사용되는 첨가물의 최대허용량은 승인된 기능 중 해당 첨가물에 대해 설정된 최대허용량을 초과할 수 없다.

§2. 각 첨가물의 양은 개별 최대허용량을 초과할 수 없다.

제12조. 식품첨가물 및 기술 보조제는 JECFA 또는 식품화학물질규정집(FCC)에서 가장 최근에 작성한 모노그래프에 포함된 식별 및 순도 요구사항 및 기타 사양을 충족해야 한다.

제13조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 민사, 행정 및 형사 책임과 관계없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호에 따라 처벌받는다.

제14조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제160호(2017년 6월 6일)

(2017년 6월 8일 브라질 연방정부 관보 109호 발행)

경장영양 및 기타 규정에 대한 공식에
사용하도록 승인된 식품첨가물 및 기술 보조제

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조, III, IV항 및 제7조 III, IV항과 2016년 2월 3일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제61호 부록 I 제53조 V항 §1, §3을 고려하여 2017년 5월 23일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. 본 결의안은 경장영양제에 사용하도록 승인된 식품첨가물 및 기술 보조제를 제공한다.

단일 단락. 본 결의안은 3세 미만의 어린이를 대상으로 하는 경장영양제에는 적용되지 않는다.

제2조. 경장영양을 위한 공식에 사용하도록 승인된 식품첨가물, 각각의 기능, 최대허용량 및 사용 조건은 이 결의의 부록 I에 나열되어 있다.

§1. 본 결의안의 부록 I에 제공된 최대허용량은 제조업체의 준비 지침에 따라 바로 소비할 수 있는 제품에서 준수해야 하는 값에 해당한다.

§2. 동일한 기술적 기능을 가진 2개 이상의 식품첨가물을 사용하고 수치 상한선이 설정된 경우, 소비 준비된 제품에서 이러한 첨가물의 양의 합은 더 많은 양으로 허용되는 첨가물에 대해 설정된 상한선을 초과할 수 없다.

§3. 동일한 식품첨가물을 2가지 이상의 기술적 기능을 수행할 목적으로 사용하고 최대허용량을 다르게 설정하였을 때 사용되는 최대허용량은 승인된 기능 중 해당 첨가물에 대해 설정된 최고 한도를 초과할 수 없다.

제3조. 경장영양을 위한 공식에 사용하도록 승인된 기술 보조제, 각각의 기능, 최대허용량 및 사용 조건은 이 결의의 부록 II에 나열되어 있다.

단일 단락. 기술 지원은 JECFA 또는 식품화학물질규정집(FCC)에서 수립한 최신 사양을 충족해야 한다.

제4조. 2008년 3월 24일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제8호 제1조, 식품에 감미료 첨가물의 최대허용량으로 사용을 승인하는 기술규정은 다음 문구로 효력이 발생한다:

"제1조. 본 결의안은 식품에 사용하도록 승인된 감미료 첨가물을 제공한다.

§1. 식품에 사용하도록 승인된 감미료, 최대허용량 및 사용 조건은 본 결의안의 부록에 나와 있다.

§2. 본 결의안의 부록에 제공된 최대허용량은 제조업체의 준비 지침에 따라 바로 소비할 수 있는 제품에서 준수해야 하는 값에 해당한다.

§3. 경장영양제에 사용할 수 있는 감미료와 그 상한은 학회의 결의에 따라야 함 – 2017년 6월 6일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제160호, 식품첨가물 및 경장영양용 공식에 사용하도록 승인된 기술에 대한 부속물을 제공한다." (NR)

제5조. 식품에 감미료 첨가물의 사용을 승인하는 기술규정을 규정하는 2008년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제18호 부록에 포함된 제한 항목 1은 다음 문구를 통해 효력이 발생한다:

"제한:

1. 감미료는 다음 범주의 설탕을 부분적으로 또는 완전히 대체하는 경우에만 사용할 수 있다:

– 1998년 1월 13일 SVS/MS 부령 제30호에 따른 체중조절용식품 및 음료, 해당 규정은 체중조절용식품에 관한 기술규정을 승인한다.

– 1998년 1월 13일 SVS/MS 부령 제29호 항목 4.1.1.1, 4.1.1.2 및 4.1.1.3에 따라 특수용도식품에 관한 기술규정을 승인한 설탕 제한 다이어트용 식품;

– 1998년 SVS/MS 부령 제29호 항목 4.2.4에 따라 설탕 섭취가 조절된 다이어트용 식품 및 음료;

– 2015년 5월 13일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제21호에 따른 경장영양 공식은 경장영양 공식의 기술규정을 제공한다.

– "무당", "무첨가", "저당분" 또는 "저당분" 속성에 대한 보완적인 영양 정보가 있거나 "낮은 에너지 가치" 또는 "저당량" 속성을 참조하는 식품 및 음료 에너지 가치", 2012년 11월 12일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제54호에 의거, 영양보충정보에 관한 기술규정을 규정하고 있는 설탕의 일부 또는 전체를 대체하는 경우." (NR)

제6조. 2015년 5월 13일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제21호, 경장영양에 대한 공식의 기술규정을 규정한 제40조는 다음 문구로 효력이 발생한다:

"제40조. 본 결의안이 적용되는 시설은 2019년 5월 31일까지 다음에 따라 필요한 조정을 해야 한다." (NR)

제7조. 2015년 5월 13일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제22호 제5조 상부, 경장영양 및 기타 조치를 위한 공식에 대한 영양 화합물 및 기타 물질의 기술규정은 다음과 같은 문구로 효력이 발생한다:

"제5조. 본 결의안이 적용되는 시설은 2019년 5월 31일까지 다음에 따라 필요한 조정을 해야 한다" (NR)

제8조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 민사, 행정 및 형사 책임과 관계없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호에 따라 처벌받는다.

제9조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

§1. 경장영양을 위한 공식은 2019년 5월 31일까지 본 결의안의 조항을 준수해야 한다.

§2. 이 조 1항에 규정된 적정 기간까지 제조된 제품은 유효기간이 끝날 때까지 판매될 수 있다.

§3. 제품은 이 문서의 §1.에 설정된 마감일 전에 본 결의안의 조항에 맞게 조정할 수 있다.

§4. 본 결의안 조항에 대한 적응은 완전한 준수를 통해 이루어진다.

부록 I

경장영양제에 사용하도록 승인된 식품첨가물의 기능, 최대허용량 및 조건

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)	비고
산미료/ 산도조절제	–	모두 GMP로 승인	적당량	–
	338	인산, 오르토인산	0,07	P_2O_5로; 단독 또는 혼합하여
	339(i)	제일인산나트륨		
	339(ii)	제이인산나트륨		
	339(iii)	제삼인산나트륨		
	340(i)	제일인산칼륨		
	340(ii)	제이인산칼륨		
	340(iii)	제삼인산칼륨		
	341 (i)	제일인산칼슘		
	341(ii)	제이인산칼슘		
	341(iii)	제삼인산칼슘		
소포제	–	모두 GMP로 승인	적당량	–
	900 (a)	규소수지	0,001	–
산화방지제	–	모두 GMP로 승인	적당량	–
	304	아스코빌팔미테이트	0,01	–
	305	L-아스코빌스테아레이트	0,01	–
	307a	d-α-토코페롤	0,003	유지 함량으로; 단독 또는 혼합하여
	307b	d-토코페롤(혼합형)		
	307c	dl-α-토코페롤		
습윤방지제	–	모두 GMP로 승인	적당량	분말제품에만
	341 (i)	제일인산칼슘	0,07	P_2O_5로;

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)	비고
	341(ii)	제이인산칼슘		분말제품에만; 단독 또는 혼합하여
	341(iii)	제삼인산칼슘		
착향료	–	남미공동시장(MERCOSUR)에서 모두 승인	적당량	–
색소	–	모두 GMP로 승인	적당량	
	100i	심황색소	0,005	만 10세 미만 어린이용 제품 제외
	102	식용색소황색제4호	0,010	만 10세 미만 어린이용 제품 제외
	104	퀴놀린옐로우	0,005	–
	110	식용색소황색제5호	0,005	만 10세 미만 어린이용 제품 제외
	120	카민	0,005	–
	122	카모이신(아조루빈)	0,005	만 10세 미만 어린이용 제품 제외
	124	식용색소적색제102호	0,005	만 10세 미만 어린이용 제품 제외
	129	식용색소적색제40호	0,005	–
	132	식용색소청색제2호	0,005	–
	133	식용색소청색제1호	0,005	–
	143	식용색소녹색제3호	0,005	–
	150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	0,400	만 10세 미만 어린이용 제품 제외
	150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	0,400	만 10세 미만 어린이용 제품 제외
	150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	0,400	만 10세 미만 어린이용

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)	비고
				제품 제외
	160a (i)	β-카로틴 (합성)	0,005	단독 또는 혼합하여
	160a (iii)	β-카로틴 (브라케스리아 트리스포라)		
	160a (ii)	β-카로틴	0,060	–
	160a (iv)	β-조류 카로틴	0,060	–
	160b (i)	안나토색소(빅신)	0,005	빅신으로
	160d	라이코펜	0,010	–
	160e	β-아포-8′-카로티날	0,005	–
	160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르		
감미료	–	모두 GMP로 승인	적당량	–
	950	아세설팜칼륨	0,016	–
	951	아스파탐	0,045	–
	952	사이클라민산나트륨	0,011	사이클람산으로
	954	사카린칼슘	0,005	–
	955	수크랄로스	0,016	–
	960	스테비올 배당체	0,004	스테비올 등가물로
유화제	–	모두 GMP로 승인	적당량	–
	405	알긴산프로필렌글리콜	0,05	–
	444	자당초산이소낙산에스테르	0,03	만 10세 미만 어린이용 제품 제외
	445(iii)	로진에스테르검	0,01	–
	472(e)	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,05	–
	473	자당지방산에스테르	0,03	–
증점제	–	모두 GMP로 승인	적당량	–
	405	알긴산프로필렌글리콜	0,05	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)	비고
발포제	–	모두 GMP로 승인	적당량	–
안정제	–	모두 GMP로 승인	적당량	–
	405	알긴산프로필렌글리콜	0,05	–
	444	자당초산이소낙산에스테르	0,03	만 10세 미만 어린이용 제품 제외
	445(iii)	로진에스테르검	0,01	–
	472(e)	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,05	–
	473	자당지방산에스테르	0,03	–
향미증진제	–	모두 GMP로 승인	적당량	–
금속조절제	–	모두 GMP로 승인	적당량	–
	385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0,0035	무수칼슘 및 이.디.티.에이.칼슘이나트륨으로; 단독 또는 혼합하여
	386	이.디.티.에이.이나트륨		
	338	인산, 오르토인산	0,07	P_2O_5로; 단독 또는 혼합하여
	452(i)	폴리인산나트륨		
	452(ii)	폴리인산칼륨		
	452(iii)	폴리인산나트륨칼슘		
	452(iv)	폴리인산칼슘		
	452(v)	폴리인산암모늄		
	472(e)	모노-글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	0,05	–
습윤제	–	모두 GMP로 승인	적당량	–

부록 II

경장영양제에 사용하도록 승인된 기술 보조제(기능, 최대허용량 및 조건)

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g 또는 100ml)	비고
포장가스	290	이산화탄소	적당량	–
	941	질소	적당량	–

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호(2018년 7월 26일)

(2018년 7월 27일 브라질 연방정부 관보 144호 발행)

영양보조식품에 사용하도록 승인된
식품첨가물의 기술규정

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조, III, IV항 및 제7조 III, IV항과 2016년 2월 3일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제61호 부록 I 제53조 V항 §1, §3을 고려하여 2018년 7월 17일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 본 결의안은 영양보조식품에 사용하도록 승인된 식품첨가물 및 기술 보조제를 설정한다.

단일 단락. 본 결의안은 1997년 10월 27일 SVS/MS 부령 제540호에 보완적으로 적용되며, 이 법령은 식품첨가물 – 정의, 분류 및 사용, 그 수정 사항에 관한 기술규정을 승인한다.

제2조. 영양보조식품에 사용하도록 승인된 식품첨가물, 각각의 기능, 최대허용량 및 사용 조건은 이 결의의 부록 I에 나열되어 있다.

§1. 영유아용으로 표시된 식품첨가물의 경우, 승인된 식품첨가물은 각각의 기능, 최대허용량 및 사용 조건이 이 결의안 부록 II에 나열된 것으로 제한한다.

§2. 예상되는 최대허용량은 제조업체의 지침에 따라 준비된 소비 준비된 제품에서 준수해야 하는 값에 해당한다.

§3. 동일한 기술 기능을 가진 두 가지 이상의 식품첨가물을 사용하고 최대허용량이 설정되어 있는 경우, 소비 준비 제품에 있는 이러한 첨가물량의 합은 더 많은 양으로 허용되는 첨가물에 대해 설정된 제한을 초과할 수 없다.

§4. §3.의 규정은 정제, 드라제, 캡슐 및 정제 형태로 제공되는 영양보조식품의 제조에 사용되는 착색 첨가물에는 적용되지 않는다.

§5. 2가지 이상의 기술적 기능을 수행할 목적으로 동일한 식품첨가물을 사용하는 경우, 최대허용량을 다르게 설정한 경우 사용되는 최대허용량은 승인된 기능 중 해당 첨가물에 대해 설정된 최고 한도를 초과할 수 없다.

§6. 한 가지 이상의 형태로 소비될 수 있는 영양보조식품의 경우, 모든 의도된 형태의 소비에

대한 식품첨가물 규정이 동시에 충족되어야 한다.

제3조. 식품첨가물은 제형에 사용된 성분을 통한 전달의 결과로 영양보조식품에 존재할 수 있으며, 식품첨가물은 성분, 기능 및 최대허용량에서 사용하도록 승인되었다.

§1. 상부의 규정은 영유아용으로 표시된 영양보조식품에는 적용되지 않는다.

§2. 영양보조식품에 허용되는 식품첨가물은 이 결의안 제2조의 규정을 준수하는 경우 해당 제제에 들어가는 성분에 대해 허용된다.

제4조. 영양보조식품에 사용하도록 승인된 기술 보조제, 각각의 기능, 최대 제한 및 사용 조건은 본 결의안의 부록 III에 나열되어 있다.

§1. 영유아용으로 표시된 영양보조식품의 경우, 승인된 기술 보조제는 각각의 기능, 최대허용량 및 사용 조건이 이 결의의 부록 IV에 나열된 것으로 제한된다.

§2. 한 가지 이상의 형태로 소비될 수 있는 영양보조식품의 경우, 예상되는 모든 형태의 소비에 대한 지원 기술 조항이 동시에 충족되어야 한다.

제5조. 식품첨가물 및 기술 보조제는 다음 참조 중 하나 이상에 설정된 식별, 순도 및 구성 사양을 완전히 충족해야 한다.

I. 세계보건기구 합동식품첨가물전문가위원회(JECFA, 식품첨가물에 관한 FAO/WHO 세계보건기구 전문가 위원회);

II. 식품화학물질규정집(FCC, Food Chemicals Codex);

III. 유럽식품안전청(EFSA);

IV. 유럽연합(2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)

제6조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 민사, 행정 및 형사 책임과 관계없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호에 따라 처벌받는다.

제7조. 이에 따라 다음 조항이 삭제된다:

I. (2005년 2월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제24호) 식품첨가물, 기술 보조제의 사용, 기능 및 한계 설정, 비타민 및/또는 미네랄 보충제의 사용을 승인하는 기술규정을 승인한다.

II. (2007년 10월 22일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제69호) 생리 활성 물질을 함유하는 고체 미네랄 보충제의 매개체로서의 첨가물 INS 341ii 인산칼슘, 제일인산칼슘, 제이염기성인산칼슘, 칼슘수소오르토인산염, 제이인산칼슘, 제삼인산칼슘 또는 칼슘수소모노포스페이트의 사용을 승인한다;

III. (2008년 2월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제7호) 비타민 및/또는 미네랄 보충제용 식품첨가물 제공;

IV. (2011년 11월 4일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제57호) 식품첨가물로 스테아르산을 비타민 및/또는 미네랄 보충제의 피막제로 사용하는 것을 승인한다.

V. (2014년 10월 7일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제55호 Writ of Mandamus No. 0060760-41.2014.4.01.3400) 비타민 및 고체 미네랄 보충제에 식품첨가물 폴리비닐 알코올(INS 1203)의 사용 연장을 허용한다.

제8조. 1997년 SVS/MS 부령 제540호의 3항은 다음 하위 항목의 추가와 함께 발효된다:

"3.24. 운반제(Carrier agent): 식품에서 취급, 적용 또는 사용을 용이하게 하기 위해 기능을 변경하지 않고 다른 식품첨가물 또는 영양소를 용해, 희석, 분산 또는 물리적으로 변형시키는 데 사용되는 물질" (NR)

제9조. 2008년 3월 24일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제18호 제1조, 식품에 감미료 사용을 허가하는 기술규정은 각각의 최대허용량과 함께 다음 문구와 함께 효력이 발생한다:

"제1조. 본 결의안은 식품에 사용하도록 승인된 감미료를 규정한다."

§1. 식품에 사용하도록 승인된 감미료, 최대허용량 및 사용 조건은 본 결의안의 부록에 나와 있다.

§2. 본 결의안의 부록에 제공된 최대허용량은 제조업체의 준비 지침에 따라 소비 준비가 된 제품에서 준수해야 하는 값에 해당한다.

§3. 경장영양을 위한 공식에 사용할 수 있는 감미료 및 최대허용량은 2017년 6월 6일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제160호 결의를 준수해야 하며, 이는 공식 경장영양에 사용하도록 승인된 기술의 보조제 및 식품첨가물에 대해 규정하고 있다.

§4. 영양보조식품에 사용할 수 있는 감미료 및 그 최대허용량은 이사회의 결의를 충족해야 한다. 2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호, 영양보조식품에 사용하도록 승인된 식품첨가물 및 기술 보조제를 설정한다." (NR)

제10조. 2008년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제18호 제1조 제한사항, 식품에 감미료 첨가물의 사용을 허용하는 기술규정을 각각의 최대허용량과 함께 다음 문구와 같이 발효된다:

"규정:

1. 감미료는 다음 범주의 설탕을 부분적으로 또는 완전히 대체하는 경우에만 사용할 수 있다.

– 체중 조절용 식품 및 음료, 1998년 1월 13일 SVS/MS 부령 제30호에 따라 체중 조절용 식품에 관한 기술규정을 승인한다.

– 1998년 1월 13일 SVS/MS 부령 제29호 항목 4.1.1.1, 4.1.1.2 및 4.1.1.3에 따라 제한당이 포함된 다이어트용 식품으로, 특수목적 식품에 관한 기술규정을 승인한다.

– 1998년 SVS/MS 부령 제29호 항목 4.2.4에 따른 설탕 섭취가 조절된 다이어트용 식품 및 음료;

– 2015년 5월 13일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제21호의 결의에 따른 경장영양 공식은 경장영양 공식의 기술규정을 제공한다.

– "무설탕", "무첨가당", "저당분" 또는 "저당분" 속성에 대한 보완적인 영양 정보가 있거나 "낮은 에너지 가치" 또는 "에너지 가치 감소" 속성을 참조하는 식품 및 음료 ", 당이사회의 결의에 따라 설탕의 일부 또는 전부를 대체하는 경우– 2012년 11월 12일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제54호, 보충 영양 정보에 대한 기술규정;

– 2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제243호 결의에 따라 영양보조식품의 건강 요구사항을 규정한 영양보조식품."(NR)

제11조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록 I

영양보조식품에 사용하도록 승인된 식품첨가물의 기능, 최대허용량 및 사용 조건

14.0 영양보조식품

14.1 액상 영양보조식품(현탁액, 용액, 시럽, 에멀션 및 연질 알약의 액체 함량 포함)

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100ml)	비고
산미료	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	–
	334	L-주석산	0,20	–
	338	인산	0,07	P_2O_5로
운반제	1503	피마자유	0,10	–
	1520	프로필렌글리콜	0,20	–
	1521	폴리에틸렌글리콜	7,00	–
팽창제	420	D-소비톨, 소르비톨 무수물, D-소비톨액	적당량	–
	422	글리세린	적당량	–
	460i	결정셀룰로스	적당량	–
	465ii	메틸 시럽	적당량	–
	953	이소말트	적당량	–
	965i	말티톨	적당량	–
	1200	폴리덱스트로스	적당량	–
소포제	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	고체 또는 액체 형태로 동시에 섭취할 수 있는 고체 영양보조식품에 대해 사용 승인
산화방지제	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	–
	304	아스코빌팔미테이트	0,05	아스코르빌 스테아레이트로; 생리활성 또는 지용성 물질이 포함된 제품에만 해당
	307a	d-α-토코페롤	0,03	지방 함량으로; 생리활성 또는 지용성 물질이 포함된 제품에만 해당; 어유 또는 해조유 단독 또는 기타 승인된
	307b	d-토코페롤(혼합형)		

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100ml)	비고
	307c	dl-α-토코페롤		산화방지제와 함께 사용하는 경우에만 최대 0.6g/100mL
	310	몰식자산프로필	0,04	지방 함량으로; 단독으로 또는 BHA, BHT 및 프로필 몰식자산염과 혼합하여
	320	부틸히드록시아니솔		
	321	디부틸히드록시톨루엔		
습윤방지제	551	이산화규소	적당량	서스펜션으로
착향료	–	모두 2007년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2호에 의해 승인	적당량	어유, 해초 또는 마늘이 포함된 제품 제외(캡슐에서의 액체 함량은 허용되지 않음)(2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함); 식품 추출물의 착향료는 특정 규정과 달리 규정하지 않는 한 최대허용량은 2%로 규정(2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함)
보존료	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	–
	200	소브산	0,20	–
	202	소브산칼륨	0,20	소빈산으로
	203	소브산칼슘	0,20	
	210	안식향산	0,20	–
	211	안식향산나트륨	0,20	벤조산으로
	212	안식향산산칼륨	0,20	
	213	안식향산칼슘	0,20	
	214	파라옥시안식향산에틸	0,15	–
	218	파라옥시안식향산메틸	0,15	–
	242	디메틸디카보네이트	0,025	–
색소	100i	심황색소	0,01	심황색소로
	101i	리보플라빈	0,03	–
	101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	0,03	–
	102	식용색소황색제4호	0,01	–
	110	식용색소황색제5호	0,01	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100ml)	비고
	120	카민	0,01	카민산으로
	122	카모이신 (아조루빈)	0,01	–
	123	식용색소적색제2호	0,01	–
	124	식용색소적색제102호	0,01	–
	127	식용색소적색제3호	0,005	–
	129	식용색소적색제40호	0,01	–
	131	파텐트 블루 V	0,01	–
	132	식용색소청색제2호	0,01	–
	133	식용색소청색제1호	0,01	–
	140i	클로로필	적당량	–
	140ii	콜린염	적당량	–
	141i	클로로피 구리복합체	0,005	–
	141ii	동클로로필린나트륨	0,005	–
	143	식용색소녹색제3호	0,01	–
	150a	카라멜색소 I	적당량	–
	150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	0,40	–
	150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	0,40	–
	150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	0,40	–
	153	식물성 활성탄	적당량	–
	160ai	β-카로틴 (합성)	0,03	단독 또는 혼합하여
	160aiii	β-카로틴 (브라케스리아 트리스포라)	0,03	
	160aii	β-카로틴	적당량	–
	160b	안나토색소 (빅신)	0,01	빅신으로
	160c	파프리카추출색소	0,01	–
	160di	라이코펜 (합성)	적당량	–
	160dii	라이코펜 (토마토)	적당량	–
	160diii	라이코펜 (브라케스리아 트리스포라)	적당량	–
	160e	β-아포-8′-카로티날	0,01	–
	160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,01	–
	162	비트레드	적당량	–
	163ii	포도과피색소	0,05	안토시아닌으로
	170i	탄산칼슘(2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함된 식품첨가물의 INS 및 최대허용량)	적당량	–
	171	이산화티타늄	적당량	–
감미료	420	D-소비톨, 소르비톨 무수물, D-소비톨액	적당량	캡슐의 액체 함량 허용되지 않음 (2019년 6월 18일 브라질 연방정부 관보 116호에서 수정됨); 스테비올로서 배당체 100ml 당 0.06g에
	421	만니톨	적당량	
	950	아세설팜칼륨	0,035	
	951	아스파탐	0,075	
	952	사이클라민칼륨	0,04	
	953	이소말트	적당량	

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100ml)	비고
	954	사카린	0,08	해당(2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 의한 주석 및 상한선 기재)
	955	수크랄로스	0,04	
	957	토마틴	적당량	
	960	스테비올배당체	0,024	
	961	네오탐	0,0065	
	964	폴리글리시톨시럽	적당량	
	965	말티톨	적당량	
	966	락티톨	적당량	
	967	자일리톨	적당량	
	968	에리스리톨	적당량	
		어드밴탐 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함된 식품첨가물의 최대허용량 및 참고사항)	0,006	소프트젤의 액체 함량 제외
			0,0055	시럽 형태로
유화제	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	–
	432	폴리소르베이트20	0,50	–
	433	폴리소르베이트80	0,50	–
	434	폴리소르베이트40	0,50	–
	435	폴리소르베이트60	0,50	–
	436	폴리소르베이트65	0,50	–
	444	자당 이소부티레이트 아세테이트	0,03	–
	445iii	로진에스테르검	0,01	–
	473	자당지방산에스테르	0,50	–
	473a	자당올리고에스테르 타입 I 및 타입 II	0,50	–
	474	수크로글리세라이드	0,50	–
	475	폴리글리세린지방산에스테르	0,50	–
	491	소르비탄모노스테아레이트	0,50	–
	492	소르비탄트리스테아레이트	0,50	–
	493	소르비탄모노라우레이트	0,50	–
	494	소르비탄모노올레이트	0,50	–
	495	소르비탄모노팔미테이트	0,50	–
증점제	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	–
	901	밀납 (백색 및 황색)	적당량	소프트젤의 액체 함량에만
	953	이소말트	적당량	–
안정제	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	–
	170i	탄산칼슘	적당량	–
	444	자당초산이소낙산에스테르	0,03	–
	445iii	로진에스테르검	0,01	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100ml)	비고
	405	알긴산프로필렌글리콜	0,10	–
	500ii	탄산수소나트륨	적당량	–
	901	밀납 (백색 및 황색)	적당량	소프트젤의 액체 함량에만
	967	자일리톨	적당량	–
향미증진제	620	L-글루탐산	적당량	캡슐의 액체 함량에 허용되지 않음 (2019년 6월 18일 브라질 연방정부 관보 116호에서 수정됨)
	621	L-글루탐산나트륨	적당량	
	622	L-글루탐산나트륨	적당량	
	623	L-글루탐산칼슘	적당량	
	624	L-글루탐산암모늄	적당량	
	625	L-글루탐산마그네슘	적당량	
	627	5'-구아닐산이나트륨	적당량	
	628	5'-구아닐산칼륨	적당량	
	629	5'-구아닐산칼슘	적당량	
	630	5'-이노신산	적당량	
	631	5'-이노신산이나트륨	적당량	
	632	5′-이노신산칼륨	적당량	
	633	5′-이노신산칼슘	적당량	
산도조절제	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	–
	335ii	L-주석산나트륨	0,50	–
	338	인산	0,50	P_2O_5로
	339ii	제이인산나트륨	0,50	
	340i	제일인산칼륨	0,50	
	340ii	제이인산칼륨	0,50	
	341i	제일인산칼슘	0,50	
	341ii	제이인산칼슘	0,50	
	341iii	제삼인산칼슘	0,50	
금속조절제	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	–
	385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0,015	무수칼슘 및 이.디.티.에이.칼슘이나트륨으로
	450vi	피로인산칼슘	0,07	P_2O_5로
	452i	폴리인산나트륨	0,07	
습윤제	422	글리세린	적당량	–

14.2 고형 및 반고체 영양보조식품

14.2.1 고형 및 반고체 영양보조식품(정제, 젤리, 드라제, 정제, 캡슐, 연질 알약, 젤, 크림, 분말, 과립, 로젠지 및 츄어블 포함)

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
산미료	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	–
	334	L-주석산	0,20	–
운반제	460i	결정셀룰로스	적당량	–
	1503	피마자유	0,10	반고체 및 검에만 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)
	1520	프로필렌글리콜	0,20	
	1521	폴리에틸렌글리콜	7,00	–
2019년 6월 18일 브라질 연방정부 관보 116호에서 수정(산미료 및 운반제, INS, 식품첨가물명, 최대허용량 및 참고)				
팽창제	-	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	–
	460i	결정셀룰로스	적당량	–
고화제	327	젖산칼슘	적당량	반고체 및 검에만 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)
	518	황산마그네슘	적당량	반고체 및 검에만 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함된 메모)
산화방지제	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	–
	304	아스코빌팔미테이트	0,05	아스코빌스테아레이트로; 생리활성 또는 지용성 물질이 포함된 제품에만 해당
	307a	d-α-토코페롤	0,15	지방 함량으로; 생리활성 또는 지용성 물질이 포함된 제품에만 해당
	307b	d-토코페롤(혼합형)		
	307c	dl-α-토코페롤		
	310	몰식자산프로필	0,04	지방 함량으로; 단독으로 또는 BHA, BHT 및 프로필 몰식자산염과 혼합하여
	320	부틸히드록시아니솔		
	321	디부틸히드록시톨루엔		
습윤방지제/ 고결방지제	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
	341iii	제삼인산칼슘	2,50	P_2O_5로
	470iii	올레인산염 (칼슘, 칼륨, 나트륨)	적당량	–
	500i	탄산나트륨	적당량	–
	500ii	탄산수소나트륨	적당량	–
	551	이산화규소	적당량	–
착향료	–	모두 2007년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2호에 의해 승인	적당량	캡슐, 소프트젤, 정제, 드라제에는 허용되지 않음(단, 생선, 해초 또는 마늘 기름, 츄어블 형태 또는 설하 형태가 포함된 제품 제외) (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함); 식품 추출물의 착향료는 특정 규정과 달리 규정하지 않는 한 최대허용량은 2%로 규정(2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함)
보존료	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	반고체 및 검에만 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)
	200	소브산	0,08	소빈산으로; 반고체 및 검에만 (2019년 6월 18일 브라질 연방정부 관보 제116호에서 수정됨)
	201	소브산나트륨	0,08	
	202	소브산칼륨	0,08	
	203	소브산칼슘	0,08	
	210	안식향산	0,10	반고체 및 검에만 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)
	211	안식향산나트륨	0,10	벤조산으로; 반고체 및 검에만 해당 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호, 나트륨, 칼륨 및 칼슘
	212	안식향산산칼륨	0,10	
	213	안식향산칼슘	0,10	

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
				벤조에이트에 대한 메모)
색소	100i	심황색소	0,015	심황색소로
	101i	리보플라빈	0,03	–
	101ii	리보플라빈 인산에스테르나트륨	0,03	–
	102	식용색소황색제4호	0,03	
	104	퀴놀린옐로우	0,03	
	110	식용색소황색제5호	0,03	
	120	카민	0,03	카민산으로; 알루미늄 래커는 정제 및 드라제에만
	122	아조루빈	0,03	
	123	식용색소적색제2호	0,03	
	124	식용색소적색제102호	0,03	
	127	식용색소적색제3호	0,005	
	129	식용색소적색제40호	0,03	
	131	파텐트 블루 V	0,03	
	132	식용색소청색제2호	0,03	
	133	식용색소청색제1호	0,03	
	140i	클로로필류	적당량	–
	140ii	클로로필	적당량	–
	141i	클로로피 구리복합체	0,03	–
	141ii	동클로로필필린칼륨	0,03	–
	143	식용색소녹색제3호	0,03	
	150a	카라멜색소 I	적당량	–
	150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	0,01	–
	150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	0,01	–
	150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	0,01	–
	153	식물성 활성탄	적당량	–
	160ai	β-카로틴 (합성)	0,03	단독 또는 혼합하여
	160aiii	β-카로틴 (브라케스리아 트리스포라)	0,03	
	160aii	β-카로틴	적당량	–
	160b	안나토색소 (빅신)	0,02	빅신으로
	160c	파프리카추출색소	0,02	–
	160di	라이코펜 (합성)	적당량	–
	160dii	라이코펜 (토마토)	적당량	–
	160diii	라이코펜 (브라케스리아 트리스포라)	적당량	–
	160e	β-아포-8′-카로티날	0,03	–
	160f	β-아포-8'-카로틴산 에틸에스테르	0,03	–
	162	비트레드	적당량	–
	163ii	포도과피색소	0,05	안토시아닌으로

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
	170i	탄산칼슘 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함된 식품첨가물의 INS 및 최대허용량)	적당량	
	171	이산화티타늄	적당량	–
	172i	산화철 (흑색)	0,75	–
	172ii	삼이산화철	0,75	–
	172iii	산화철 (황색)	0,75	–
감미료	420	D-소비톨, 소르비톨 무수물	적당량	츄어블 형태나 설하 형태 제외(캡슐, 소프트젤, 정제 및 드라제에는 허용되지 않음); 스테비올로서 배당체 100g당 0.06g에 해당(2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 의한 주석 및 상한선 기재); 츄어블 및 설하 형태의 경우, 배당체 0.625g/100g에 해당하는 스테비올 100g당 0.25g의 최대허용량 적용 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 의한 주석 및 상한선 기재)
	421	만니톨	적당량	
	950	아세설팜칼륨	0,50	
	951	아스파탐	2,00	
	952	사이클라민산나트륨	0,125	
	953	이소말트	적당량	
	954	사카린	0,12	
	955	수크랄로스	0,24	
	957	토마틴	적당량	
	960	스테비올배당체	0,024	
	961	네오탐	0,0065	
	964	폴리글리시톨시럽	적당량	
	965	말티톨, 말티톨시럽	적당량	
	966	락티톨	적당량	
	967	자일리톨	적당량	
	968	에리스리톨	적당량	
		어드밴탐 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함된 식품첨가물의 최대허용량 및 참고사항)	0,002	츄어블 형태, 설하 형태로 제공되지 않는 캡슐, 소프트젤, 정제 및 드라제 제외
			0,0055	츄어블 형태만
유화제	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인되	적당량	–
	432	폴리소르베이트20	0,50	–
	433	폴리소르베이트80	0,90	–
	434	폴리소르베이트40	0,50	–
	435	폴리소르베이트60	0,50	–
	436	폴리소르베이트65	0,50	–
	473	자당지방산에스테르	7	철분 보충제에만; 정제, 젤리, 드라제, 캡슐, 소프트젤, 로젠지

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
				및 츄어블 형태에만; 단독으로 또는 유형 I 및 유형 II 자당 올리고에스테르 첨가제, INS 473a 및 자당 글리세롤 에스테르, 수크로글리세리드, INS 474와 혼합하여
	473a	자당올리고에스테르 타입 I 및 타입 II	0,25	–
	474	수크로글리세라이드	0,25	–
증점제	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	–
	425	글루코만난	적당량	–
	470iii	스테아린산마그네슘	적당량	–
	901	밀납 (백색 및 황색) (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함된 식품첨가물의 INS 및 최대허용량)	적당량	
	953	이소말트	적당량	–
	1209	폴리비닐알콜(PVA)-폴리에틸렌 글리콜(PEG) 그라프트 혼성중합체	10,00	정제에서만
안정제	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	–
	170i	탄산칼슘	적당량	–
	433	폴리소르베이트80 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함된 식품첨가물의 최대허용량 및 참고사항)	0,9	
	473	자당지방산에스테르 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함된 식품첨가물의 최대허용량 및 참고사항)	0,1	단독 또는 혼합하여; 아미노산이 함유된 츄어블 형태의 고체 보충제는 최대허용량 5g/100g; 아미노산이 포함된 과립 형태의 고체 보충제는 최대허용량 3.5g/100g
		자당올리고에스테르 타입 I 및 타입 II	0,1	단독 또는 혼합하여; 아미노산이 함유된

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
	473a	(2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함된 식품첨가물의 최대허용량 및 참고사항)		츄어블 형태의 고체 보충제는 최대허용량 5g/100g; 아미노산이 포함된 과립 형태의 고체 보충제는 최대허용량 3.5g/100g
	500ii	탄산수소나트륨	적당량	–
	901	밀납 (백색 및 황색) (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함된 식품첨가물의 최대허용량 및 참고사항)	적당량	
	967	자일리톨	적당량	–
	1201	폴리비닐피로리돈	1,50	–
	1209	폴리비닐알콜(PVA)-폴리에틸렌 글리콜(PEG) 그라프트 혼성중합체	10,00	정제에서만
	1505	구연산트리에틸	0,35	정제에서만
겔형성제	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	젤라틴 또는 반고체 캡슐 및 검에만 (2019년 4월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호에 포함)
피막제	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	–
	400	알긴산	적당량	–
	401	알긴산나트륨	적당량	–
	402	알긴산칼륨	적당량	–
	406	한천	적당량	–
	407a	카라기난	적당량	–
	403	알긴산암모늄	적당량	–
	404	알긴산칼슘	적당량	–
	407	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄)	적당량	–
	414	아라비아검	적당량	–
	425	글루코만난	적당량	–
	440	펙틴	적당량	–
	460i	결정셀룰로스	적당량	–
	460ii	분말셀룰로스	적당량	–
	461	메틸셀룰로스	적당량	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
	462	에틸셀룰로스	적당량	–
	463	히드록시프로필 셀룰로스	적당량	–
	464	히드록시프로필메틸 셀룰로스	적당량	–
	466	소듐카복시메틸셀룰로스	적당량	–
	471	지방산 모노-디글리세라이드 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함된 식품첨가물의 INS 및 최대허용량)	적당량	–
	570	스테아린산 (옥타데칸산)	3,00	–
	903	카나우바왁스	0,50	–
	1201	폴리비닐피로리돈	1,50	–
	1203	폴리비닐알콜	4,50	–
	1205	기본 메타크릴레이트 공중합체 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함된 식품첨가물의 INS 및 최대허용량)	10	
	1206	중성 메타크릴레이트 공중합체 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함된 식품첨가물의 INS 및 최대허용량)	20	츄어블 형태 제외
	1209	폴리비닐알콜(PVA)-폴리에틸렌 글리콜(PEG) 그라프트 혼성중합체	5,00	정제에만
	1503	피마자유	0,10	–
	1521	폴리에틸렌글리콜	7,00	–
향미증진제	620	L-글루탐산	적당량	츄어블 형태나 설하 형태 제외(캡슐, 소프트젤, 정제 및 드라제에는 허용되지 않음)
	621	L-글루탐산나트륨	적당량	
	622	L-글루탐산나트륨	적당량	
	623	L-글루탐산칼슘	적당량	
	624	L-글루탐산암모늄	적당량	
	625	L-글루탐산마그네슘	적당량	
	627	5'-구아닐산이나트륨	적당량	
	628	5'-구아닐산칼륨	적당량	
	629	5'-구아닐산칼슘	적당량	
	630	5'-이노신산	적당량	
	631	5'-이노신산이나트륨	적당량	
	632	5′-이노신산칼륨	적당량	
	633	5′-이노신산칼슘	적당량	
산도조절제	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국	적당량	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
		이사회 결의안 제45호에 의해 승인		
	338	인산	0,22	P_2O_5로
	339ii	제이인산나트륨	0,22	
	340i	제일인산칼륨	0,22	
	340ii	제이인산칼륨	0,22	
금속조절제	–	모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	–
	385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0,015	무수칼슘 및 이.디.티.에이.칼슘이나트륨으로
습윤제		모두 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호에 의해 승인	적당량	–

14.2.2 영양보조식품 제조용 발포제 및 분말

식품첨가물에 대한 동일한 규정이 식품유형 14.1. 액상 영양보조식품(현탁액, 용액, 시럽, 에멀션 및 연질 알약의 액체 함량 포함)을 제외한 액상 영양보조식품에 대해 허용된다.

식품유형 14.2.1에 대해 허용되는 습윤방지 및 습윤방지제 조항: 고형 및 반고체 영양보조식품도 허용된다.

부록 II
영유아용 영양보조식품에 사용하도록 승인된 식품첨가물의 기능, 최대허용량 및 사용 조건

14.0 영양보조식품

14.3 영유아용 조제식

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100ml 또는 100g)	비고
산미료/ 산도조절제	170i	탄산칼슘	적당량	6~36개월 어린이용
	260	빙초산	0,50	
	270	젖산	적당량	0~36개월 어린이용
	330	구연산	적당량	
	331i	구연산이수소나트륨	적당량	0~36개월 어린이용; 나트륨 제한에 충족해야 함
	331iii	구연산삼나트륨	적당량	
	332ii	구연산칼륨	적당량	
	339ii	제이인산나트륨	0,44	6~36개월 어린이용; pH조절용에만; 인으로 (2020년 11월 5일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제437호)
	340ii	제이인산칼륨	0,44	
	500i	탄산나트륨	0,20	0~36개월 어린이용; 단독 또는 혼합하여, 추가된 총량은 나트륨, 칼륨 및 칼슘에 대해 설정된 한계를 충족해야 함
	500ii	탄산수소나트륨		
	501i	탄산칼륨 (무수)		
	501ii	탄산수소칼륨		
	524	수산화나트륨		
	525	수산화칼륨		
	526	수산화칼슘		
	503i	탄산암모늄	적당량	6~36개월 어린이용
	503ii	탄산수소암모늄	적당량	
산화방지제	300	아스코브산(L-)	0,005	6~36개월 어린이용; 단독 또는 혼합하여; 아스코브산으로
	301	아스코브산나트륨	0,005	동결건조된 프로바이오틱스를 함유한 보충제를 제외하고 6~36개월 어린이용; 단독 또는 혼합하여; 아스코브산으로 표시 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100ml 또는 100g)	비고
				이사회 결의안 제588호); 0~36개월 어린이용으로 표시된 동결건조된 프로바이오틱스를 함유한 보충제는 분말형 최대허용량 0.333g/100g, 액상형 최대허용량 0.533g/100ml
	302	아스코브산칼슘	0,005	6~36개월 어린이용 단독 또는 혼합하여; 아스코브산으로
	303	아스코르빈산칼륨	0,05	6~36개월 어린이용
	304	아스코르빈산지방산에스테르	0,001	0~36개월 어린이용
	307b	d-토코페롤(혼합형)	0,001* 0,003**	*: 0~5개월 29일 영유아용; **: 각각 6~36개월 영유아용; 단독 또는 INS 307과 혼합하여
	307	α-토코페롤	0,003	6~36개월 어린이용; 단독 또는 INS 307b와 혼합하여
습윤방지제 (2019년 11월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제322호에 포함된 기능, 수정, INS, 상한 및 등급)	341iii	제이인산칼슘 (2020년 11월 5일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제437호에 포함된 식품첨가물의 INS 및 최대허용량)	0,44	분말제품에만; 인으로
	551	이산화규소	1,0 (2020년 11월 5일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제437호)	분말제품에만 (2020년 11월 5일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제437호)
착향료	–	천연과일향	적당량	6~36개월 어린이용
	–	천연바닐라향	적당량	
	–	에틸바닐린	0,005	
	–	바닐라	0,005	
유화제	322	레시틴류	0,50	0~36개월 어린이용
	471	지방산 모노-디글리세라이드	0,40	
증점제	410	로거스트콩검	0,10	
	412	구아검	0,20	6~36개월 어린이용
	440	펙틴	1,00	

부록 III

영양보조식품에 사용하기 위해 승인된 기술 보조제(기능, 최대허용량 및 조건)

(2021년 2월 10일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제466호, 브라질 연방정부 관보 38호, 2021년 2월 26일 재발행)

14.0 영양보조식품

14.1 액상 영양보조식품(현탁액, 용액, 시럽, 에멀션 및 연질 알약의 액체 함량 포함).

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량	비고
효소 또는 효소제제	–	2014년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제53호 및 기타 특정 규정에 의해 승인된 모든 것	적당량	–
추진용 가스/포장가스	290	이산화탄소	적당량	–
	941	질소	적당량	–

14.2 고형 및 반고체 영양보조식품

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량	비고
효소 또는 효소제제	–	2014년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제53호 및 기타 특정 규정에 의해 승인된 모든 것	적당량	–
추진용 가스/포장가스	290	이산화탄소	적당량	–
	941	질소	적당량	–
윤활제	470	스테아르산칼륨	적당량	AI 기반 염 제외
	470iii	스테아린산마그네슘	적당량	–
	553iii	탤크, 타마린드검	적당량	–
	570	지방산류 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호에 포함된 식품첨가물의 INS 및 최대허용량)	적당량	
	905	유동파라핀	적당량	–

부록 IV
영유아용 영양보조식품에 사용이 허용된 식품첨가물의 기술 보조제(기능, 최대허용량 및 조건)

14.0 영양보조식품

14.3 영유아용 조제식

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100ml)	비고
추진용 가스, 포장가스	290	이산화탄소	적당량	0~36개월 어린이용
	941	질소	적당량	

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제244호(2018년 8월 17일)

(2018년 8월 21일 브라질 연방정부 관보 161호 발행)

분유에 사용이 승인된 식품첨가물의
기술규정

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조, III, IV항 및 제7조 III, IV항과 2016년 2월 3일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제61호 부록 I 제53조 V항 §1, §3을 고려하여 2018년 8월 14일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. 본 결의안은 분유에 사용하도록 승인된 식품첨가물 및 기술규정을 제공한다.

제2조. 분유에 사용하도록 승인된 식품첨가물, 각각의 기능, 최대허용량 및 사용 조건은 이 결의의 부록 I에 나열되어 있다.

§1. 본 결의안의 부록 I에 제공된 최대허용량은 제조업체의 준비 지침에 따라 바로 소비할 수 있는 제품에서 준수해야 하는 값에 해당한다.

§2. 동일한 기술적 기능을 가진 2개 이상의 식품첨가물을 사용하고 수치 상한선이 설정된 경우, 소비 준비된 제품에서 이러한 첨가물의 양의 합은 더 많은 양으로 허용되는 첨가물에 대해 설정된 상한선을 초과할 수 없다.

§3. 2가지 이상의 기술적 기능을 수행할 목적으로 동일한 식품첨가물을 사용하는 경우, 최대허용량을 다르게 설정한 경우 사용되는 최대허용량은 승인된 기능 중 해당 첨가물에 대해 설정된 최고 한도를 초과할 수 없다.

제3조. 분유에 사용하도록 승인된 기술 보조제, 각각의 기능, 최대허용량 및 사용 조건은 이 결의의 부록 II에 나열되어 있다.

단일 단락. 기술 지원은 JECFA 또는 식품화학물질규정집(FCC)에서 수립한 최신 규정을 충족해야 한다.

제4조. 본 결의안이 적용되는 기관에서 필요한 조정을 위한 유효기간은 공표일로부터 6개월이다.

단일 단락. 이 조에서 규정하는 적정 기간까지 제조된 제품은 유효기간이 종료될 때까지 판매될 수 있다.

제5조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 민사, 행정 및 형사 책임과 관계없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호에 따라 처벌받는다.

제6조. 1988년 11월 24일 CNS/MS 결의안 제4호에 포함된, 산성화된 분유, 변형 분유 및 인스턴트 분유를 포함한 분유에 대한 식품첨가물에 대한 규정은 이에 따라 폐지한다.

제7조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록 I

분유에 사용하도록 승인된 식품첨가물의 기능, 최대허용량 및 조건(참고)

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
유화제	322i	레시틴	0,5	인스턴트 분유에만
습윤방지제	552	규산칼슘	1,0	값은 식품첨가물 단독 또는 혼합하여; 자판기에서 사용하는 분유에만
	553i	규산마그네슘	1,0	
	341iii	구연산칼슘	1,0	
	551	이산화규소	1,0	
	170i	탄산칼슘	1,0	
	504i	탄산마그네슘	1,0	

부록 II

분유에 사용하도록 허용된 식품첨가물의 기술 보조제(기능, 최대허용량 및 조건)

(2020년 12월 17일 브라질 연방정부 관보 241호 수정)

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
포장가스	941	질소	적당량	포장 제품에만
	290	이산화탄소	적당량	포장 제품에만

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제285호(2019년 5월 21일)

(2019년 5월 22일 브라질 연방정부 관보 97호 발행)

여러 식품유형에서 사용 금지된 알루미늄 함유 식품첨가물

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조 III, IV항과 제7조 III 및 IV항과 2018년 12월 10일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제255호 제53조 V항, §1, §3을 고려하여 2019년 5월 14일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 본 결의안은 여러 식품유형에서 알루미늄 기반 식품첨가물의 사용을 금지한다.

제2조. 본 결의안은 남미공동시장(MERCOSUR) GMC 결의안 제28호/18호를 국가법령시스템으로 통합한다.

제3조. 1988년 11월 24일 CNS/MS 결의안 제4호 표 I에서 습윤방지제 식품첨가물 알루미늄나트륨실리케이트 및 미리스트산, 팔미트산 및 스테아르산 알루미늄염이 제외되었다.

제4조. 식품첨가물의 사용을 승인하고 식품유형 7(베이커리 제품 및 비스킷, 식품첨가물 화학물질 효모 산성알루미늄인산나트륨, INS 541i)에 대한 기능 및 최대허용량을 설정하는 1999년 8월 5일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제383호에서, 7.1.2 인공 효모 빵 및 7.2.1 속을 채운 비스킷 및 유사제품(토핑 포함 또는 제외)이 삭제되었다.

제5조. 식품유형 13. 소스 및 조미료에 대한 식품첨가물 기능 및 최대허용량을 설정하는 2007년 1월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제4호에서 칼슘알루미늄실리케이트 습윤방지제 식품첨가물 INS 556은 하위범주 13.8 복합조미식품, 13.9 소금 및 가공소금에서 삭제되었다.

제6조. 식품유형 6. 곡물 및 곡물 기반 제품에 대한 식품첨가물 기능 및 최대허용량을 설정하는 2007년 9월 5일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제60호에서 식품첨가물 화학물질 효모 산성알루미늄인산나트륨(INS 541i)은 하위범주 6.3.2 포장 밀가루(첨가물이 첨가된 밀가루), 6.5 패스트리용 반죽 및 유사제품, 6.6 피자반죽에서 삭제되었다.

제7조. 이에 따라 다음 조항이 삭제된다. 2010년 11월 3일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제46호 부록 제2조는 GMP에 따라 사용이 승인된 식품첨가물 목록에서 제외된

첨가물의 최대허용량을 규정한다.

제8조. 2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제46호에서 습윤방지 식품첨가물인 규산나트륨, 규산알루미늄, 알루미노규산나트륨, INS 554는 식품유형 5.1.2, 파스칠랴(Pastilha)(마름모꼴의 정제사탕), 12.3, 건조 수프 및 브로스, 13.7, 분말 소스, 13.8 복합조미식품 및 21.2 건조 가공용 전처리 원료에서 삭제되었다.

제9조. 습윤방지 식품첨가물인 규산알루미늄나트륨(코드 AU-VII(INS 554))을 식용소금에 사용하는 것은 금지되어 있다.

제10조. 본 결의안은 국민건강감시시스템(National Health Surveillance System)에 의해 정규화된 제품의 적합성을 위한 유효기간은 12개월이다.

단일 단락. 유효기간 동안 제조된 식품은 유통기한이 만료될 때까지 판매할 수 있다.

제11조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 민사, 행정 및 형사 책임과 관계없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호에 따라 처벌받는다.

제12조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제329호(2019년 12월 19일)

(2019년 12월 26일 브라질 연방정부 관보 249호 공시)

어류 및 수산가공품에 사용하도록 승인된
식품첨가물 및 기능

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조 III, IV항과 제7조 III 및 IV항과 2018년 12월 10일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제255호 제53조 V항, §1, §3을 고려하여 2019년 12월 17일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다.

제1조. 본 결의안은 어류 및 수산가공품에 사용하도록 승인된 식품첨가물 및 기술 보조제를 설정한다.

제2조. 본 결의안은 1997년 10월 27일 SVS/MS 부령 제540호를 보완적으로 적용한다.

제3조. 어류 및 수산가공품에 사용하도록 승인된 식품첨가물, 각각의 기능, 최대허용량 및 사용 조건은 이 결의의 부록 I에 나열되어 있다.

§1. 예상되는 최대허용량은 제조업체의 지침에 따라 준비된 소비를 위한 제품에서 준수해야 하는 값에 해당한다.

§2. 동일한 기술 기능을 가진 두 가지 이상의 식품첨가물을 사용하고 최대허용량이 설정된 경우, 소비 준비 제품에 있는 이러한 첨가물의 양의 합계는 더 많은 양으로 허용되는 첨가물에 대해 설정된 제한을 초과할 수 없다.

§3. 동일한 식품첨가물을 2가지 이상의 기술적 기능을 수행할 목적으로 사용하고 다른 최대허용량이 설정된 경우, 사용되는 최대허용량은 해당 기능 중 이 첨가물에 대해 설정된 최고허용량을 초과할 수 없다.

제4조. 식품첨가물은 해당 성분, 각각의 기능 및 최대허용량에 사용하도록 승인된 경우에 한 해 제형에 사용된 성분을 통한 이월의 결과로 어류 또는 어류 제품에 존재할 수 있다.

단일 단락. 어류 및 수산가공품에 허용되는 식품첨가물은 이 결의안 제2조 규정을 준수하는 경우 배합에 들어가는 성분에 대해 허용된다.

제5조. 어류 및 수산가공품에 사용하도록 승인된 기술 보조제, 각각의 기능, 최대허용량 및 사용 조건은 이 결의의 부록 II에 나열되어 있다.

제6조. 식품첨가물 및 기술 보조제는 다음 참조 중 하나 이상에 설정된 식별, 순도 및 구성 사양을 완전히 준수해야 한다.

I. 세계보건기구 합동식품첨가물전문가위원회(JECFA, 식품첨가물에 관한 FAO/WHO 식품첨가물 전문가위원회);

II. 식품화학물질규정집(FCC, Food Chemicals Codex);

III. 유럽식품안전청(EFSA); 또는

IV. 유럽연합

제7조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 민사, 행정 및 형사 책임과 관계없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호에 따라 처벌받는다.

제8조. 1970년 CNNPA 결의안 제7호는 이에 따라 폐지한다.

제9조. 생선 통조림 범주와 pH조절제로 아세트산 사용에 대한 각각의 한계는 1970년 CNNPA 결의안 제25호 표에서 제외되었다.

제10조. 다음은 1988년 11월 24일 CNS/MS 결의안 제4호 표 I에서 제외된다.

생선 통조림의 범주 및 산미료 구연산의 사용 한도(H. II);

염장, 염장 및 압착 및 건조 염장 어류(건조 염장 또는 염수로 제조)의 범주 및 젖산 산미료(H.VII)의 각각의 사용 제한;

훈제 수산가공품의 범주 및 천연 훈연제에 대한 각 제한;

냉동 생선에 대한 외부 코팅의 범주 및 폴리인산염 안정제의 사용에 대한 각각의 제한: 6메타인산나트륨 또는 칼륨, 피로인산나트륨 또는 칼륨 및 제삼인산나트륨 또는 칼륨(ET.IV);

새우 및 랍스터 범주(포획 후 원료에 한함)에 보존료 사용 제한: 이산화황, 메타중아황산나트륨, 메타중아황산칼륨, 메타중아황산칼슘, 아황산나트륨, 아황산칼슘, 칼륨, 중아황산칼슘, 중아황산나트륨, 중아황산칼륨(P.V).

제11조. 1978년 규정 의결 CTA 제13호의 항목 "a", "b" 및 "c"는 다음 문구와 함께 효력이 발생한다.

a) 육류 처리용 소금 및 염수 : 1ppm

b) 산업용 보존처리를 위해 얼음 사용

c) 가금류의 산업용 보존처리를 위해 물 사용"(NR)

제12조. 2004년 1월 8일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2호 제1조는 다음 문구와 함께 효력이 발생한다:

"제1조 완제품에 잔류물을 남기지 않고 원하는 효과를 얻기에 충분한 양의 도살 동물의 달걀, 도체 및/또는 부분 세척에서 미생물 제어제의 기능에서 과아세트산을 기술 보조제로 사용하는 것을 승인한다".(NR)

제13조. 본 결의안은 공표일로부터 효력이 발생한다.

부록 I

어류 및 수산물에 사용하도록 승인된 식품첨가물의 기능, 최대허용량 및 조건

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
09.0 어류 및 수산물(연체동물류, 갑각류, 극피동물류, 양서류 및 파충류 포함)				
설명: 이 식품유형은 신선 및 냉동 어류(09.1) 및 다양한 수산가공품(09.2, 09.3 및 09.4)의 하위범주(예: 수생 척추동물(어류, 양서류 및 파충류), 수생 무척추동물(해파리), 두족류 연체동물(문어 및 오징어), 이매패류 연체동물(굴, 가리비 및 홍합) 및 복족류 연체동물(달팽이 및 전복), 갑각류(새우, 게, 게, 랍스터, 가재), 극피동물(성게, 해삼) 및 식용으로 사용되는 기타 수생 동물)				
09.1 신선, 냉장 도는 냉동 어류(연체동물류, 갑각류, 극피동물류, 양서류 및 파충류 포함)				
설명: 이 식품유형은 신선, 냉장 및 냉동 생선류는 공정 처리가 되지 않았고, 자연 상태에서 변형되지 않은 식품인 (예: 생선 전체, 생선 내장, 생선 필레, 껍질을 제거한 홍합, 손질 새우, 문어 다리 등)과 그 내장(알, 부레)이 포함된다. 해당 범주는 냉각 또는 냉동 외에 다른 보존 과정을 거치지 않은 생선에 해당하는 야생 어류를 의미한다.				
색소	150c	카라멜색소 III	3,0	도체 마킹용
09.1.1 신선, 냉장 또는 냉동 어류(연체동물류, 갑각류 및 극피동물류 제외)				
설명: 개구리 고기, 악어 고기, 생선 알, 전체 생선, 생선 필레(냉동 후 유약처리되거나 되지 않은) 포함				
안정제	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	인산염류	0,5	유약처리용; 최대허용량 P_2O_5로 표현
09.1.2 신선, 냉장 또는 냉동 어류(연체동물류, 갑각류 및 극피동물류 포함)				
예시: 두족류 연체동물(문어 촉수 및 오징어링), 이매패류 연체동물(굴, 가리비 및 홍합), 복족류 연체동물(달팽이), 갑각류(껍질을 벗긴 새우, 게 및 게 전체, 랍스터 꼬리, 가재) 및 극피동물(바다 성게, 해삼)이며, 신선, 냉각 또는 냉동, 냉동 후 코팅 처리를 하거나 하지 않을 수 있다. 이매패류 연체동물의 경우, 열처리의 적용은 요리의 특성이 아닌 껍질을 벗기는 실행을 위한 기술적 목적으로 엄격하게 허용된다.				

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
산화방지제	300	구연산	적당량	껍질 벗긴 이미패류 및 연체동물에만 해당(가리비 제외)
	301	아스코브산나트륨	적당량	껍질 벗긴 이미패류 및 연체동물에만 해당(가리비 제외)
	302	아스코브산칼슘	적당량	껍질 벗긴 이미패류 및 연체동물에만 해당(가리비 제외)
	315	에리토브산	적당량	껍질 벗긴 이미패류 및 연체동물에만 해당(가리비 제외)
	316	에리토브산나트륨	적당량	껍질 벗긴 이미패류 및 연체동물에만 해당(가리비 제외)
안정제	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	인산염류	0,50	유약으로; 최대허용량 P_2O_5로 표현
보존료	220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 228, 539	아황산염류	0,01	갑각류(포획 후 원료만 포함)에만; 최대허용량 잔류 SO_2로
09.2 어류 및 수산가공품(연체동물, 갑각류, 극피동물, 양서류, 파충류 포함)				
설명: 이 식품유형은 열처리를 하거나 하지 않은 공업화된 수산가공품 및 억제제를 첨가한 제품을 말함(예. 빵가루 입힌 것, 조리된 것, 부분적으로 익힌 것, 튀긴 것, 미리 튀긴 것, 훈제한 것, 소시지, 성형한 것, 양념한 것, 기계적으로 분리된 어육, 수리미 및 수리미 기반 제품, 탈수, 가수분해, 발효, 염장(필요할 수도 있고 필요하지 않을 수도 있음) 및 냉장 제품 포함)				
산화방지제	300	아스코브산(L-)	적당량	–
	301	아스코브산나트륨	적당량	–
	302	아스코브산칼슘	적당량	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
	315	에리토브산	적당량	–
	316	에리토브산나트륨	적당량	–
착향료	–	모두 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2/2007호에 의해 승인	적당량	
색소	150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	0,20	빵가루를 입힌, 염장, 건조 염장, 탈염, 훈제, 건조 및 기계적으로 분리한 육류는 허용하지 않음
	150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	0,20	빵가루를 입힌, 염장, 건조 염장, 탈염, 훈제, 건조 및 기계적으로 분리한 육류는 허용하지 않음
	160ai, 160aiii, 160e, 160f	카로틴류	0,01	염장, 건조 염장, 탈염, 훈제, 건조 및 기계적으로 분리한 육류는 허용하지 않음
	160aii	β-카로틴 (식물성)	0,01	염장, 건조 염장, 탈염, 훈제, 건조 및 기계적으로 분리한 육류는 허용하지 않음
	160cii	파프리카추출색소	0,001	–
안정제	331iii	구연산수소나트륨	적당량	–
	332ii	구연산칼륨	적당량	–
향미증진제	620	L-글루탐산	적당량	–
	621	L-글루탐산나트륨	적당량	–
	622	L-글루탐산나트륨	적당량	–
	623	L-글루탐산칼슘	적당량	–
	624	L-글루탐산암모늄	적당량	–
	625	L-글루탐산마그네슘	적당량	–
	627	5'-구아닐산이나트륨	적당량	–
	628	5'-구아닐산칼륨	적당량	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
	629	5'-구아닐산칼슘	적당량	–
	630	5'-이노신산	적당량	–
	631	5'-이노신산이나트륨	적당량	–
	632	5′-이노신산칼륨	적당량	–
	633	5′-이노신산칼슘	적당량	–
산도조절제	261i	초산칼륨	적당량	빵가루를 입힐 때 생선의 RTIQ에 포함된 표시 양식은 허용되지 않음
	262i	초산나트륨	적당량	빵가루를 입힐 때 생선의 RTIQ에 포함된 표시 양식은 허용되지 않음
	331i	구연산이수소나트륨	적당량	훈제, 건조, 발효, 염장, 건조 염장 및 탈염 제품에는 허용되지 않음
	331iii	구연산삼나트륨	적당량	훈제, 건조, 발효, 염장, 건조 염장 및 탈염 제품에는 허용되지 않음
	332i	구연산이수소칼륨	적당량	훈제, 건조, 발효, 염장, 건조 염장 및 탈염 제품에는 허용되지 않음
	332ii	구연산칼륨	적당량	훈제, 건조, 발효, 염장, 건조 염장 및 탈염 제품에는 허용되지 않음
09.2.1 어류 및 수산가공품(열처리 또는 부분열처리를 하지 않은)				
설명: 이 식품유형은 날 것, 부분적으로 조리된 것, 튀긴 것, 양념 여부를 불문하고 냉각, 냉동 또는 급속 냉동된 어류 및 수산가공품을 나타냄(예: 다진, 기계적으로 분리된, 수리미, 빵가루 입힌 것, 양념한 것, 튀긴 것, 탈염, 연화 및 표백에서 얻은 냉동 생선 제품) 예시를 이해하기 위해 다음 사항을 확인: (a) 기계적으로 분리된 어육(CMS)은 표제, 내장 제거, 세척 및 기타 부분(등뼈, 뼈 및 피부)과 살의 기계적 분리를 통해 생선으로부터 얻은 냉동제품을 말함; (b) 빵가루 입힌 생선은 재료의 첨가 여부와 관계없이 생선으로 만든 냉동제품으로, 성형 여부 및 열처리 여부와 관계없이 그것을 특징짓는 것으로 코팅되어 있음; (c) 수리미는 기계적으로 분리된 어육에서 얻은 냉동제품으로, 첨가물을 첨가하여 연속적으로 세척, 배수 및 정제를 거친 제품을 말함				
습윤방지제	500i, 500ii, 500iii	탄산나트륨류	적당량	양념, 빵가루를 입힌 부드러운 제품에만

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
색소	120	카민	0,05	최대허용량 카민산으로 표현; 수리미, 어육(CMS)에만
안정제/증점제	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	인산염류	0,50	안정제로; 최대허용량 P_2O_5로 표현.
	400	알긴산	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	401	알긴산나트륨	적당량	수리미, 어육(CMS)에만; 유약으로
	402	알긴산칼륨	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	403	알긴산암모늄	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	404	알긴산칼슘	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	406	한천	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	407	카라기난	적당량	수리미, 어육(CMS)에만; 유약으로
	407a	가공유케마해초	적당량	수리미, 어육(CMS)에만; 유약으로
	410	로거스트콩검	적당량	수리미, 어육(CMS)에만; 유약으로
	412	구아검	적당량	수리미, 어육(CMS)에만; 유약으로
	414	아라비아검	적당량	수리미, 어육(CMS)에만; 유약으로
	415	잔탄검	적당량	수리미, 어육(CMS)에만; 유약으로
	416	카라야검	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	417	타라검	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	418	젤란검	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	420	D-소비톨	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	421	만니톨	적당량	수리미, 어육(CMS)에만

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
	440	펙틴	적당량	수리미, 어육(CMS)에만; 유약으로
	461	메틸셀룰로스	적당량	수리미, 어육(CMS)에만; 유약으로
	463	히드록시프로필 셀룰로스	적당량	수리미, 어육(CMS)에만; 유약으로
	464	히드록시프로필메틸 셀룰로스	적당량	수리미, 어육(CMS)에만; 유약으로
	465	메틸에틸셀룰로스	적당량	수리미, 어육(CMS)에만; 유약으로
	466	소듐카복시메틸셀룰로스	적당량	수리미, 어육(CMS)에만; 유약으로
	472b	글리세린젖산지방산에스테르	적당량	수리미, 어육(CMS)에만; 유약으로
	472c	글리세린구연산지방산에스테르	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	500i, 500ii	탄산나트륨	적당량	수리미, 어육(CMS)에만; 유약으로
	1200	폴리덱스트로스	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
산도조절제	260	빙초산	적당량	수리미, 어육(CMS)에만; 유약으로; 빵가루를 입힐 때 생선의 RTIQ에 포함된 표시 양식은 허용되지 않음
	330	구연산	적당량	다진 육류 및 다진 어류제품에만
	331i	구연산이수소나트륨	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	332i	구연산이수소칼륨	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	500i, 500ii, 500iii	탄산나트륨류	적당량	수리미, 어육(CMS), 양념 및 빵가루를 입힌 제품에만
습윤제	420	D-소비톨	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
09.2.2 요리 및/또는 튀긴 어류 및 수산가공품(연체동물류, 갑각류, 극피동물류, 양서류 및 파충류 포함)				
설명: 이 식품유형은 튀김 여부를 불문하고 열처리를 거쳐 즉시 조리된 어류 및 수산가공품을 말함				
산미료	260	빙초산	적당량	–
	330	구연산	적당량	–
습윤방지제	170i	탄산칼슘	적당량	–
안정제/증점제	400	알긴산	적당량	수리미, 어육(CMS)에만

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
	401	알긴산나트륨	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	406	한천	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	407	카라기난	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	407a	가공유케마해초	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	414	아라비아검	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	420	D-소비톨	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	461	메틸셀룰로스	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	463	히드록시프로필 셀룰로스	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	464	히드록시프로필메틸 셀룰로스	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
	466	소듐카복시메틸셀룰로스	적당량	수리미, 어육(CMS)에만
산도조절제	296	사과산 (DL-)	적당량	–
	297	푸마르산	적당량	–
	365	푸마르산일나트륨	적당량	–
	500i	탄산나트륨	적당량	–
	501i	탄산칼륨 (무수)	적당량	–
	504i	탄산마그네슘	적당량	–
	504ii	마그네슘히드록시드카보네이트	적당량	–
	528	수산화마그네슘	적당량	–
습윤제	325	젖산나트륨	적당량	–
	327	젖산칼슘	적당량	–
	401	알긴산나트륨	적당량	–
09.2.2.1 조리된 어류 및 수산가공품(연체동물류, 갑각류 및 극피동물류 제외)				
설명: 이 식품유형은 찌거나 삶거나 튀김 이외의 다른 조리 방법을 포함한 바로 섭취가 가능한 제품을 말함(카테고리 9.2.2.3 참고)(예. 삶은 어란, 조리된 어묵, 조리된 수리미(카마보코, kamaboco), 조리된 게맛 카마보코 제품(카니카마, kanikama), 소시지 및 기타 조리된 어육 또는 수리미제품				
산화방지제	385, 386	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	0,005	상한은 무수칼슘 및

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
				이.디.티.에이.칼슘이나트륨으로
보존료	200, 202, 203	소브산염류	0,20	최대허용량 소빈산으로 표현
색소	100i	심황색소	0,01	최대허용량 심황색소로 표현; 수리미제품에만
	101i, 101ii, 101iii	리보플라빈류	0,02	수리미, 어육(CMS)에만
	110	식용색소황색제5호	0,03	수리미, 어육(CMS)에만
	120	카민	0,05	최대허용량 카민산으로 표현
	124	식용색소적색제102호	0,05	수리미, 어육(CMS)에만
	129	식용색소적색제40호	0,03	수리미, 어육(CMS)에만
	132	식용색소청색제2호	0,03	수리미, 어육(CMS)에만
	133	식용색소청색제1호	0,01	수리미, 어육(CMS)에만
	141i, 141ii	클로로피 구리복합체	0,003	수리미, 어육(CMS)에만
	143	식용색소녹색제3호	0,01	–
	160b	안나토색소 (빅신)	0,002	수리미, 어육(CMS)에만
	163ii	포도과피색소	0,05	수리미, 어육(CMS)에만
유화제	322i	레시틴	적당량	수리미제품에만
안정제/증점제	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	인산류	0,50	안정제로; 최대허용량 P_2O_5로 표현.
	410	로거스트콩검	적당량	수리미제품에만
	412	구아검	적당량	수리미제품에만
	415	잔탄검	적당량	수리미 및 간장으로 조리한

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
				생선제품에만
	416	카라야검	적당량	수리미제품에만
	417	타라검	적당량	수리미제품에만
	418	젤란검	적당량	수리미제품에만
	420	소르비톨	적당량	수리미제품에만
	421	만니톨	적당량	수리미제품에만
	425	곤약껌	적당량	빵에만
	440	펙틴	적당량	수리미제품에만
	465	메틸에틸셀룰로오스	적당량	수리미제품에만
	472c	글리세린구연산지방산에스테르	적당량	수리미제품에만
09.2.2.2 조리된 연체동물류, 갑각류 및 극피동물류				
설명: 이 식품유형은 찌거나 끓이거나 튀김 이외의 기타 조리 방법을 포함하여 바로 섭취가 가능한 연체동물, 갑각류 및 극피동물 제품을 말함(예: 조리된 오징어, 문어, 새우 및 게, 조리된 갑각류 페이스트, 소시지 및 조리된 조개류 또는 갑각류의 곰팡이)				
색소	120	카민	0,025	최대허용량 카민산으로 표현
보존료	200, 202, 203	소브산염류	0,20	최대허용량 소빈산으로 표현
	210-213	벤조산염류	0,20	최대허용량 벤조산으로 표현
	220, 221, 222, 223, 224, 225, 539	아황산염류	0,015	최대허용량 잔류 SO_2로 표현; 갑각류에만(게 및 게류 제외)
안정제	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	인산염류	0,50	최대허용량 P_2O_5로 표현.
09.2.2.3 튀긴 어류 및 수산가공품(연체동물류, 갑각류, 극피동물류, 양서류 및 파충류 포함)				

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
설명: 이 식품유형은 어류 또는 수산가공품의 일부로 빵가루를 입히거나 안 입힌 것, 튀김, 굽거나, 구운 후 포장 또는 통조림으로 만든 바로 섭취가 가능한 식품을 말하며, 소스나 오일을 포함하거나 포함하지 않음(예: 튀긴 수리미, 튀긴 오징어 및 튀긴 게, 빵가루 입힌 생선튀김, 생선구이, 성형 생선튀김)				
색소	101i, 101ii, 101iii	리보플라빈류	0,02	–
	110	식용색소황색제5호	0,03	–
	120	카민	0,05	최대허용량 카민산으로 표현
	133	식용색소청색제1호	0,05	–
	141i, 141ii	클로로피 구리복합체	0,003	–
	163ii	포도과피색소	0,05	–
안정제/증점제	410	로거스트콩검	적당량	수리미제품에만
	412	구아검	적당량	수리미제품에만
	415	잔탄검	적당량	수리미제품에만
	416	카라야검	적당량	수리미제품에만
	417	타라검	적당량	수리미제품에만
	418	젤란검	적당량	수리미제품에만
	420	D-소비톨	적당량	수리미제품에만
	421	만니톨	적당량	수리미제품에만
	440	펙틴	적당량	수리미제품에만
	465	메틸에틸셀룰로오스	적당량	수리미제품에만
	472c	글리세린구연산지방산에스테르	적당량	수리미제품에만

09.2.3 훈제, 건조 또는 건조 및/또는 염장 어류 및 수산가공품

설명: 이 식품유형은 훈제 또는 건조제품의 경우 또는 염장 및 건조 염장 생선과 같이 억제제가 첨가된 열처리를 거친 제품을 말함. 훈제 생선은 일반적으로 사전 염수 적용 여부와 관계없이 생선으로 준비하고 열처리를 거쳐 장작불에 의한 훈연에 노출됨. 건조 또는 탈수된 생선은 상온에서 안정한 제품을 얻기 위해 첨가물을 사용하거나 사용하지 않고 자연적 또는 인공적인 과정을 통해 다양한 강도로 생선을 건조시킨 제품. 생선은 건조 전에 소금에 절일 수 있음. 동결건조어류는 첨가물의 유무와 관계없이 동결건조 과정을 거쳐 특정 장비에서 생선을 탈수하여 얻은 제품. 소금에 절인 생선은 첨가물이 있거나 없는 소금으로 처리된 생선을 말함. 생선 소시지는 생선으로 만든 제품으로, 경화 여부, 조리 여부, 훈제 여부, 건조 여부와 관계없이 특정 규정에

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
따라 포장하고 재료를 추가함(예: 건조 염장 대구 또는 염장 대구, 훈제 송어, 건조 염장 어란, 지느러미 및 부레, 건조 염장 새우, 훈제 소시지)				
산화방지제	310	몰식자산프로필	0,01	단독으로 또는 BHA, BHT 및 프로필 몰식자산염과 혼합하여; 건조 염장 생선, 염장 생선, 건조 지느러미, 건조 부레, 훈제 생선, 껍질을 벗긴 갑각류 및 조개류는 허용되지 않음
	320	부틸히드록시아니솔	0,01	지방 함량으로 계산된 최대허용량; 단독으로 또는 BHA, BHT 및 프로필 몰식자산염과 혼합하여; 건조 염장 생선, 염장 생선, 건조 지느러미, 건조 부레, 훈제 생선, 껍질을 벗긴 갑각류 및 조개류는 허용되지 않음
	321	디부틸히드록시톨루엔	0,01	지방 함량으로 계산된 최대허용량; 단독으로 또는 BHA, BHT 및 프로필 몰식자산염과 혼합하여; 건조 염장 생선, 염장 생선, 건조 지느러미, 건조 부레, 훈제 생선, 껍질을 벗긴 갑각류 및 조개류는 허용되지 않음
보존료	200, 202, 203	소브산염류	0,02	최대허용량 소빈산으로 표현; 건조 염장 및 건조 대구과, 건조 지느러미 및 건조 부레, 껍질을 벗긴 갑각류 및 연체동물에는 허용되지 않음
	210, 211, 212, 213	벤조산염류	0,02	최대허용량 벤조산으로 표현; 발효 생선의 최대허용량은 0,1g/100g; 건조 염장 및 건조 대구과, 건조

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
				지느러미 및 건조 부레, 껍질을 벗긴 갑각류 및 연체동물에는 허용되지 않음
	220, 221, 222, 223, 224, 225, 539	아황산염류	0,003	최대허용량 잔류 SO_2로 표현; 갑각류에만(게 및 게류 제외)
색소	101i, 101ii, 101iii	리보플라빈류	0,02	훈제 생선 페이스트에만
	102	식용색소황색제4호	0,003	훈제 생선에만(훈제 대체품 제외)
	110	식용색소황색제5호	0,003	훈제 생선에만(훈제 대체품 제외)
	120	카민	0,01	최대허용량 카민산으로 표현; 훈제 생선 페이스트에만
	124	식용색소적색제102호	0,005	훈제 생선 페이스트에만
	129	식용색소적색제40호	0,01	훈제 생선에만(훈제 대체품 제외)
	141i, 141ii	클로로피 구리복합체, 동클로로필린나트륨	0,02	건조 염장 및 건조 대구과, 건조 지느러미 및 건조 부레, 껍질을 벗긴 갑각류 및 연체동물에는 허용되지 않음
	143	식용색소녹색제3호	0,01	건조 염장 및 건조 대구과, 건조 지느러미 및 건조 부레, 껍질을 벗긴 갑각류 및 연체동물에는 허용되지 않음
	160b	안나토색소 (빅신)	0,001	최대허용량 빅신으로 표현; 표면처리용; 건조 염장 및 건조 대구과, 건조 지느러미 및 건조 부레, 껍질을 벗긴 갑각류 및 연체동물에는 허용되지 않음
	161g	칸타잔틴	0,0015	훈제 생선 페이스트에만
	163ii	포도과피색소	0,10	훈제 생선 페이스트에만
	172i, 172ii, 172iii	산화철류	0,025	훈제 생선 페이스트에만
안정제	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i,	인산염류	0,50	최대허용량 P_2O_5로 표현;

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
	340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542			염장 어류 및 염장 수산물가공품 제외 (단, 염분 함량이 18%인 염화나트륨으로 표시되는 건조 지느러미 및 건조 부레, 훈제 생선은 예외)
	401	알긴산나트륨	적당량	염장 오징어에만; 생선 유약으로
	406	한천	적당량	염장 오징어에만
	407	카라기난	적당량	염장 오징어에만; 생선 유약으로
	407a	가공유케마해초	적당량	염장 오징어에만; 생선 유약으로
	412	구아검	적당량	염장 오징어에만
	414	아라비아검	적당량	염장 오징어에만; 생선 유약으로
	415	잔탄검	적당량	염장 오징어에만
	417	타라검	적당량	염장 오징어에만
	421	만니톨	적당량	염장 오징어에만
	440	펙틴	적당량	염장 오징어에만
	461	메틸셀룰로스	적당량	염장 오징어에만
	463	히드록시프로필 셀룰로스	적당량	염장 오징어에만; 생선 유약으로
	464	히드록시프로필메틸 셀룰로스	적당량	염장 오징어에만; 생선 유약으로
	465	메틸에틸셀룰로오스	적당량	염장 오징어에만
	466	소듐카복시메틸셀룰로스	적당량	염장 오징어에만; 생선 유약으로
	472c	글리세린구연산지방산에스테르	적당량	염장 오징어에만
산도조절제	260	빙초산	적당량	건조 염장 및 건조 대구과, 건조 지느러미 및 건조 부레, 껍질을 벗긴 갑각류 및 연체동물에는 허용되지 않음
	270	젖산	2,0	완제품의 염분 함량으로 계산된

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
				최대허용량; 훈제 생선에만
	296	사과산 (DL-)	적당량	건조 염장 및 건조 대구과, 건조 지느러미 및 건조 부레, 껍질을 벗긴 갑각류 및 연체동물에는 허용되지 않음
	297	푸마르산	적당량	건조 염장 및 건조 대구과, 건조 지느러미 및 건조 부레, 껍질을 벗긴 갑각류 및 연체동물에는 허용되지 않음
	325	젖산나트륨	적당량	건조 염장 및 건조 대구과, 건조 지느러미 및 건조 부레, 껍질을 벗긴 갑각류 및 연체동물에는 허용되지 않음
	326	젖산칼륨	적당량	훈제 생선에만
	327	젖산칼슘	적당량	건조 염장 및 건조 대구과, 건조 지느러미 및 건조 부레, 껍질을 벗긴 갑각류 및 연체동물에는 허용되지 않음
	330	구연산	적당량	건조 염장 및 건조 대구과, 건조 지느러미 및 건조 부레, 껍질을 벗긴 갑각류 및 연체동물에는 허용되지 않음
	334	L-주석산	0,02	훈제 생선에만
	365	푸마르산일나트륨	적당량	건조 염장 및 건조 대구과, 건조 지느러미 및 건조 부레, 껍질을 벗긴 갑각류 및 연체동물에는 허용되지 않음
	504ii	마그네슘히드록시드카보네이트	적당량	건조 염장 및 건조 대구과, 건조 지느러미 및 건조 부레, 껍질을 벗긴 갑각류 및 연체동물에는 허용되지 않음
	528	수산화마그네슘	적당량	건조 염장 및 건조 대구과, 건조

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
				지느러미 및 건조 부레, 껍질을 벗긴 갑각류 및 연체동물에는 허용되지 않음
09.3 반보존 어류 및 수산가공품(연체동물류, 갑각류, 극피동물류, 양서류 및 파충류 포함)				
설명: 이 식품유형은 특정 처리에 의해 얻어진 억제제를 첨가한 어류 및 수산물가공품을 의미하며, 예를 들어 절인, 염수 또는 염수로 절인, 성분의 첨가 여부와 관계없이, 냉장 보관 여부와 관계없이, 젤라틴, 밀폐 용기에 포장, 가열, 멸균하지 않은 것, 제한된 보관 시간이 있는 제품을 말함(예. 발효, 절인 또는 염장하여 밀봉된 용기에 포장된 멸치(강한 염수로 특정 처리))				
산미료	260	빙초산	적당량	코팅액 및 페이스트용
	330	구연산	적당량	코팅액 및 페이스트용
	270	젖산	적당량	코팅액 및 페이스트용
산화방지제	300	아스코브산(L-)	적당량	코팅액 및 페이스트용
	301	아스코브산나트륨	적당량	코팅액 및 페이스트용
	302	아스코브산칼슘	적당량	코팅액 및 페이스트용
	315	에리토브산	적당량	코팅액 및 페이스트용
	316	에리토브산나트륨	적당량	코팅액 및 페이스트용
	322	레시틴류	적당량	코팅액 및 페이스트용
	325	젖산나트륨	적당량	코팅액 및 페이스트용
	326	젖산칼륨	적당량	코팅액 및 페이스트용
	330	구연산	적당량	코팅액 및 페이스트용
	472c	글리세린구연산지방산에스테르	적당량	코팅액 및 페이스트용
	1102	글루코오스산화효소	적당량	코팅액 및 페이스트용
	320	부틸히드록시아니솔	0,01	지방 함량으로 계산된 최대허용량; 코팅액 및 페이스트용; 단독으로 또는 BHA, BHT와 혼합하여; 캐비어에는 허용되지 않음
	321	디부틸히드록시톨루엔	0,01	지방 함량으로 계산된 최대허용량;

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
				코팅액 및 페이스트용; 단독으로 또는 BHA, BHT와 혼합하여; 캐비어에는 허용되지 않음
착향료	–	모두 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2/2007호에 의해 승인	적당량	–
보존료	200, 202, 203	소브산염류	0,10	최대허용량 소빈산으로 표현; 캐비어에는 허용되지 않음
	210, 211, 212, 213	벤조산염류	0,20	최대허용량 벤조산으로 표현; 캐비어 이외의 어란에 최대 0,25
	214, 218	파라벤류	0,10	최대허용량은 파라벤으로 표현; 캐비어에는 허용되지 않음
	280, 281, 282, 283	프로피온산류	적당량	최대허용량은 프로피온산으로 표현; 캐비어에는 허용되지 않음
색소	110	식용색소황색제5호	0,005	액상 커버 및 장식용으로; 캐비어에는 허용되지 않음
	120	카민	0,05	카민산으로 표현; 액상 커버 및 장식용으로; 캐비어에는 허용되지 않음
	133	식용색소청색제1호	0,03	액상 커버 및 장식용으로; 캐비어에는 허용되지 않음
	150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	0,05	수리미 및 어란에만(캐비어 제외)
	150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	3,0	수리미 및 어란에만(캐비어 제외)
	160ai, 160aiii, 160e, 160f	카로틴류	0,01	수리미 및 어란에만(캐비어 제외)
	160aii	β-카로틴 (식물성)	0,1	액상 커버 및 장식용으로; 캐비어에는 허용되지 않음

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
	163ii	포도과피색소	0,05	액상 커버 및 장식용으로; 캐비어에는 허용되지 않음
안정제	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	인산염류	0,50	최대허용량 P_2O_5로 표현; 캐비어에는 허용되지 않음
산도조절제	270	젖산	적당량	코팅액 및 페이스트용
	325	젖산나트륨	적당량	코팅액 및 페이스트용
	326	젖산칼륨	적당량	코팅액 및 페이스트용
	327	젖산칼슘	적당량	코팅액 및 페이스트용
	331i	구연산나트륨	적당량	코팅액 및 페이스트용
	331iii	구연산삼나트륨	적당량	코팅액 및 페이스트용
	332i	구연산이수소칼륨	적당량	코팅액 및 페이스트용
	332ii	구연산칼륨	적당량	코팅액 및 페이스트용
	333iii	구연산칼슘	적당량	코팅액 및 페이스트용
09.3.1 마리네이드한 어류 및 수산가공품(연체동물류, 갑각류 및 극피동물류 포함):				
설명: 이 식품유형은 소금 및 향신료를 첨가하거나 첨가하지 않고, 식초, 알코올(와인 포함) 및 젤라틴에 생선을 담궈 절인 포장된 제품을 의미하며 유통기한을 제한한 제품을 말함(예. 롤몹스(rollmops), 미소즈케(missô-zukê), 코지즈케(koji-zukê) 쇼유즈케(shoyu-zuke) 포함)				
색소	150a	카라멜색소 I	적당량	–
	162	비트레드	적당량	–
	141i, 141ii	클로로피 구리복합체	0,004	–
안정제/증점제	331iii	구연산삼나트륨	적당량	–
	332ii	구연산칼륨	적당량	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
	400	알긴산	적당량	–
	401	알긴산나트륨	적당량	–
	402	알긴산칼륨	적당량	–
	403	알긴산암모늄	적당량	–
	404	알긴산칼슘	적당량	–
	406	한천	적당량	–
	407	카라기난	적당량	–
	407a	가공유케마해초	적당량	–
	410	로거스트콩검	적당량	–
	412	구아검	적당량	–
	415	잔탄검	적당량	–
	440	펙틴	적당량	–
	466	소듐카복시메틸셀룰로스	적당량	–
향미증진제	620	L-글루탐산	적당량	–
	621	L-글루탐산나트륨	적당량	–
	622	L-글루탐산나트륨	적당량	–
	623	L-글루탐산칼슘	적당량	–
	624	L-글루탐산암모늄	적당량	–
	625	L-글루탐산마그네슘	적당량	–
	627	5'-구아닐산이나트륨	적당량	–
	628	5'-구아닐산칼륨	적당량	–
	629	5'-구아닐산칼슘	적당량	–
	630	5'-이노신산	적당량	–
	631	5'-이노신산이나트륨	적당량	–
	632	5′-이노신산칼륨	적당량	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
	633	5′-이노신산칼슘	적당량	–
09.3.2 알 및 기타 알제품:				
설명: 이 식품유형은 일반적으로 세척 및 염장을 통해 준비되며 투명해질 때까지 숙성되는 어란 및 어란 기반 제품이 포함된다. 이후 어란은 유리 용기 또는 기타 적절한 포장에 보관된다. "캐비어"는 철갑상어 종의 알을 나타낸다. 캐비어 대체품은 다양한 해양 및 민물고기(예: 연어, 대구, 카펠린, 청어)의 알을 염장, 양념, 염색 여부와 관계없이 보존료 처리한 알을 말함(예. 캐비어를 포함한 모든 반보존 생선 알, 알은 저온 살균될 수 있으며 이 경우 카테고리 09.4에 포함. 조리, 훈제, 염장 및 건조 어란은 범주 09.2.2 및 09.2.3에 포함. 신선하고 냉동된 생선 알은 범주 09.1.1로 분류)				
색소	141i, 141ii	클로로피 구리복합체	0,02	캐비어에는 허용되지 않음
	124	식용색소적색제102호	0,005	캐비어에는 허용되지 않음
	129	식용색소적색제40호	0,03	캐비어에는 허용되지 않음
	132	식용색소청색제2호	0,03	캐비어에는 허용되지 않음
	143	식용색소녹색제3호	0,01	캐비어에는 허용되지 않음
	161g	칸타잔틴	0,0015	캐비어에는 허용되지 않음
	162	비트레드	적당량	캐비어에는 허용되지 않음
	172i-iii	산화철류	0,005	캐비어에는 허용되지 않음
	101i, 101ii, 101iii	리보플라빈류	0,02	캐비어에는 허용되지 않음
09.4 어류 및 수산가공품 통조림(연체동물류, 갑각류, 극피동물류, 양서류 및 파충류 포함)				
설명: 이 식품유형은 밀봉된 용기에 포장된 재료를 첨가하여 상업적인 살균 또는 저온살균에 의해 열처리된 어류를 말하며 이는 유통기한이 연장됨을 의미함. 제품은 자체 주스 또는 다양한 액상토핑(물, 오일 또는 소스)과 함께 포장될 수 있음(예: 참치 통조림, 정어리 통조림, 참치 파테, 정어리 파테)				
산미료	260	빙초산	적당량	코팅액 및 페이스트용
	330	구연산	적당량	코팅액 및 페이스트용
산화방지제	320	부틸히드록시아니솔	0,01	지방 함량으로 계산된 최대허용량; 액상 커버용; 단독으로 또는 BHA, BHT와 혼합하여; 생선 통조림 및 갑각류 제외
	321	디부틸히드록시톨루엔	0,01	지방 함량으로 계산된 최대허용량;

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
				액상 커버용; 단독으로 또는 BHA, BHT와 혼합하여; 생선 통조림 및 갑각류 제외
	330	구연산	적당량	코팅액 및 페이스트용
	385, 386	이.디.티.에이.칼슘이나트륨 이.디.티.에이.이나트륨	0,025	액상토핑에만(생선 통조림 제외); 최대허용량 무수칼슘 및 이.디.티.에이.칼슘이나트륨으로 표현
착향료	–	브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제2/2007호에서 모두 승인 및 수정	적당량	–
보존료	220, 221, 222, 223, 224, 225, 539	아황산염류	0,015	최대허용량 잔류 SO_2로 표현; 갑각류 통조림에만(게 및 게류 제외)
색소	101i, 101ii, 101iii	리보플라빈류	0,02	생선 통조림 및 갑각류 제외
	102	식용색소황색제4호	0,003	생선 통조림, 게 및 게류 제외
	110	식용색소황색제5호 FCF	0,003	수리미 및 어란에만
	120	카민	0,05	액상토핑에만(생선 통조림 및 갑각류 제외)
	123	식용색소적색제2호	0,003	생선 통조림, 게 및 게류 제외
	124	식용색소적색제102호	0,005	생선 통조림, 게 및 게류 제외
	132	식용색소청색제2호	0,03	생선 통조림 및 갑각류 제외
	133	식용색소청색제1호	0,03	생선 통조림 및 갑각류 제외
	141i, 141ii	클로로피 구리복합체	0,05	수리미 및 어란에만
	143	식용색소녹색제3호	0,01	수리미 및 어란에만
	150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	0,05	어란에만
	150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	3,0	어란에만
	160ai, 160aiii, 160e, 160f	카로틴류	0,01	수리미 및 어란에만

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
	160aii	β-카로틴 (식물성)	0,05	수리미 및 어란에만
	161g	칸타잔틴	0,0015	생선 통조림 및 갑각류 제외
	162	비트레드	적당량	생선 통조림 및 갑각류 제외
	163ii	포도과피색소	0,050	액상 커버용
	172i, 172ii, 172iii	산화철류	0,005	수리미 및 어란에만
안정제/증점제	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 343i, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 450ix, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	인산염류	0,50	최대허용량 P_2O_5로 표현; 참치와 가다랑어를 제외한 생선 통조림 제외; 참치 통조림 및 가다랑어에 들어있는 INS 450i은 천연 인산염과 혼합하여 최대허용량 0.44; 게 및 게류 통조림에 들어있는 INS 450i은 단독 또는 천연 인산염과 혼합하여 최대허용량 0.44; 새우 통조림 및 가재에 들어있는 INS 338의 최대허용량은 0.054
	400	알긴산	적당량	액상토핑 및 페이스트에만(생선 통조림 제외)
	401	알긴산나트륨	적당량	액상토핑 및 페이스트에만(생선 통조림 제외)
	402	알긴산칼륨	적당량	액상토핑 및 페이스트에만(생선 통조림 제외)
	404	알긴산칼슘	적당량	액상토핑 및 페이스트에만(생선 통조림 제외)
	406	한천	적당량	액상토핑 및 페이스트에만(생선 통조림 제외)
	407	카라기난	적당량	액상토핑 및 페이스트에만(생선 통조림 제외)
	407[a]	가공유케마해초	적당량	액상토핑 및 페이스트에만(생선 통조림 제외)
	410	로거스트콩검	적당량	액상토핑 및 페이스트에만(생선 통조림 제외)
	412	구아검	적당량	액상토핑 및 페이스트에만(생선 통조림 제외)
	415	잔탄검	적당량	액상토핑 및 페이스트에만(생선 통조림 제외)

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
	440	펙틴	적당량	액상토핑 및 페이스트에만(생선 통조림 제외)
	466	소듐카복시메틸셀룰로스	적당량	액상토핑 및 페이스트에만(생선 통조림 제외)
향미증진제	620	L-글루탐산	적당량	–
	621	L-글루탐산나트륨	적당량	–
	622	L-글루탐산나트륨	적당량	–
	623	L-글루탐산칼슘	적당량	–
	624	L-글루탐산암모늄	적당량	–
	625	L-글루탐산마그네슘	적당량	–
	627	5'-구아닐산이나트륨	적당량	–
	628	5'-구아닐산칼륨	적당량	–
	629	5'-구아닐산칼슘	적당량	–
	630	5'-이노신산	적당량	–
	631	5'-이노신산이나트륨	적당량	–
	632	5′-이노신산칼륨	적당량	–
	633	5′-이노신산칼슘	적당량	–
산도조절제	270	젖산	적당량	코팅액 및 페이스트용
	338	인산	0,5	최대허용량 P_2O_5로 표현; 산도조절제로만 사용; 새우, 게 및 게류 통조림에만 해당(새우 및 가재 통조림은 0.054로 제한); 게 및 게류 통조림은 단독 또는 천연 인산염, 산성피로인산나트륨(405i)과 혼합하여 최대허용량 0.44
	450i	산성피로인산나트륨	0,5	최대허용량 P_2O_5로 표현; 산도조절제로만 사용;

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
				참치 통조림, 가다랑어, 게 및 게류에만; 참치 통조림 및 가다랑어의 경우, 최대허용량 0.44(천연인산염 포함); 게 및 게류 통조림의 경우, 단독 또는 천연 인산염, 인산(338)과 혼합하여 최대허용량 0.44
09.5 빵가루를 입힌 어류 및 수산가공품				
색소	100i	심황색소	0,002	최대허용량 심황색소로 표현
	110	식용색소황색제5호	0,03	–
	120	카민	0,05	최대허용량 카민산으로 표현
	150a	카라멜색소 I	적당량	–
	160ai, 160aiii, 160e, 160f	카로틴류	0,01	–
	160aii	β-카로틴 (식물성)	0,01	–
	160b	안나토색소 (빅신)	0,002	최대허용량 빅신으로 표현
	160cii	파프리카추출색소	0,001	–
	162	비트레드	적당량	–
유화제	322	인지질	적당량	–
	471	지방산 모노-디글리세라이드	적당량	–
안정제/증점제	401	알긴산나트륨	적당량	–
	402	알긴산칼륨	적당량	–
	403	알긴산암모늄	적당량	–
	404	알긴산칼슘	적당량	–
	407	카라기난	적당량	–
	407[a]	가공유케마해초	적당량	–
	410	로거스트콩검	적당량	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
	412	구아검	적당량	–
	415	잔탄검	적당량	–
	440	펙틴	적당량	–
	461	메틸셀룰로스	적당량	–
	463	히드록시프로필 셀룰로스	적당량	–
	464	히드록시프로필메틸 셀룰로스	적당량	–
	465	메틸에틸셀룰로오스	적당량	–
	466	소듐카복시메틸셀룰로스	적당량	–
화학효모	341i, ii	인산염류	0,10	최대허용량 P_2O_5로 표현.
	500i, 500ii, 500iii	탄산나트륨류	적당량	–
	501	탄산칼륨 (무수)	적당량	–
	503	탄산암모늄	적당량	–
향미증진제	620	L-글루탐산	적당량	–
	621	L-글루탐산나트륨	적당량	–
	622	L-글루탐산나트륨	적당량	–
	623	L-글루탐산칼슘	적당량	–
	624	L-글루탐산암모늄	적당량	–
	625	L-글루탐산마그네슘	적당량	–
	627	5'-구아닐산이나트륨	적당량	–
	628	5'-구아닐산칼륨	적당량	–
	629	5'-구아닐산칼슘	적당량	–
	630	5'-이노신산	적당량	–
	631	5'-이노신산이나트륨	적당량	–
	632	5′-이노신산칼륨	적당량	–
	633	5′-이노신산칼슘	적당량	–

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100 g)	비고
산도조절제	500i	탄산나트륨	적당량	–
습윤제	1520	프로필렌글리콜	0,5	–

부록 II

어류 및 수산물에 사용하도록 승인된 기술 보조제(기능, 최대허용량, 조건)

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
09.0 어류 및 수산물(연체동물류, 갑각류, 극피동물류, 양서류 및 파충류 포함)				
향균제	926	안정화이산화염소	0,0005	산업용 전체 또는 내장을 제거한 생선의 표면처리용 세척수에만
			0,0001	생선 처리를 위한 소금 및 소금물과 산업용 보존처리를 위한 얼음에만
	270	젖산, L-, D- ,	적당량	산업용 전체 또는 내장을 제거한 생선의 표면처리용 세척수에만
	–	과아세트산	적당량	산업용 전체 또는 내장을 제거한 생선의 표면처리용 세척수에만
포장가스	290	이산화탄소	적당량	–
	941	질소	적당량	–
효소	–	2014년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제53호, 특정 결의안 및 기타 규범적 행위에 의해 승인된 모든 것	적당량	기술상 정당한 사유가 있는 경우는 예외로 함; 천연 제품은 냉각 또는 냉동에 의한 보존 이외에 다른 공정을 거치지 않은 것

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제466호(2021년 2월 10일)

(2021년 2월 17일 브라질 연방정부 관보 31호 공표)

추출 및 처리 용매의 역할에서 식품 및 성분 생산에 사용하도록 승인된 기술규정

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조, III, IV항 및 제7조 III, IV항과 2018년 12월 10일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제255호 제53조 VI항 §1, §3을 고려하여 2021년 2월 9일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. 본 결의안은 추출 및 처리 용매의 역할에서 식품 및 성분 생산에 사용하도록 승인된 기술 보조제를 설정한다.

제2조. 본 결의안은 1997년 10월 27일 SVS/MS 부령 제540호를 보완적으로 적용한다.

제3조. 본 결의안은 다음 제품의 생산에 사용하기 위한 추출 및 처리 용매에는 적용되지 않는다.

식품첨가물 및 기술규정;

동일성, 순도 및 구성 사양이 기술 분야에 나열된 참조 중 하나 이상을 완전히 충족하는 영양보조식품의 구성요소. 2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제 243호 제8조; 그리고

식별, 순도 및 구성 사양이 다음 참조 중 하나 이상을 완전히 충족하는 식품 성분:

a) 브라질 약전;

b) 2009년 7월 6일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제37호에 따라 공식적으로 인정된 약전;

c) 식품화학물질규정집(FCC, Food Chemicals Codex);

d) 세계보건기구 합동식품첨가물전문가위원회(JECFA, 식품첨가물에 관한 FAO/WHO 식품첨가물 전문가위원회);

e) 유럽식품안전청(EFSA);

f) 유럽연합

단일 단락. 본 결의안은 추출 및 분리를 용이하게 하는 식품 성분의 일부를 용해하는 데

사용되는 물에는 적용되지 않는다.

제4조. 식품 및 재료 생산에 사용하도록 승인된 추출 및 처리 용매는 각각의 사용 조건 및 최대 잔류물 한도가 충족되는 경우 이 결의의 부록 I에 제공된 것으로 제한된다.

§1. 추출용매를 사용하는 원료로 만든 식품의 경우, 완제품에 존재하는 추출용매의 잔류량은 식품 내 차지하는 비율을 고려하여 각 원재료에 허용되는 양 이하이어야 한다.

§2. 최대잔류물의 적당량(quantum satis)이란 인간 건강에 위험을 초래하지 않으나, 기술적으로 피할 수 없는 의도하지 않은 잔류물을 말한다.

제5조 추출 및 처리 용매는 다음 참조 중 하나 이상에 설정된 식별, 순도 및 구성 사양을 완전히 충족해야 한다.

I. 세계보건기구 합동식품첨가물전문가위원회(JECFA, 식품첨가물에 관한 FAO/WHO 식품첨가물 전문가위원회);

II. 식품화학물질규정집(FCC, Food Chemicals Codex);

III. 2009년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제37호에 따라 공식적으로 인정된 약전;

IV. 유럽식품안전청(EFSA); 또는

V. 유럽연합

단일 단락. 상부에 언급된 참조 사양에 비소 및 납 오염물질에 대한 개별 제한이 없는 경우 추출 및 처리 용매는 다음 이상을 포함할 수 없다.

I. 비소 킬로그램(mg/kg)당 1mg; 그리고

II. 1 mg/kg 납

제6조. 1997년 SVS/MS 부령 제540호 항목 1.3은 다음 문구와 함께 효력이 발생한다.

"1.3 – 제조 기술 부속물: 장비 및 기구를 제외한 모든 물질 또는 재료로서 그 자체로는 식품 성분으로 소비되지 않고 원료, 식품 또는 그 성분의 제조에 의도적으로 사용되어 처리 또는 의도하지 않았지만 불가피하게 완제품에 잔류물 또는 파생물이 존재할 수 있는 처리."(NR)

제7조. 2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제243호 제5조는 다음과 같이 효력이 발생한다.

"제5조. 영양보조식품에 사용하도록 승인된 식품첨가물 및 기술 보조제는 다음을 위해 제공되는 것으로 제한된다.

I. 2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호; 그리고

II. 2021년 2월 10일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제466호(NR)

제8조. 2005년 9월 13일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제248호 부록은 이 결의안 부록 II에 포함된 문구와 함께 효력이 발생한다.

제9조. 2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호 부록 III은 이 결의안 부록 III에 포함된 문구와 함께 효력이 발생한다.

제10조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 민사, 행정 및 형사 책임과 관계없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호 및 그 업데이트 조항에 따라 처벌받는다.

제11조. 이에 따라 다음 조항이 삭제된다.

I. 2016년 6월 3일 연방정부 관보 105호에 게재된 2016년 6월 2일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제81호, 섹션 1, p.43;

II. 2017년 3월 30일 연방정부 관보 62호에 게재된 2017년 3월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제149호 제9조, 섹션 1, p.98; 그리고

III. 2019년 12월 4일 연방정부 관보 234호에 게재된 2019년 11월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제322호 제3조, 섹션 1, p.98

제12조. 이 결의는 2021년 3월 1일부터 시행한다.

부록 I(*)

식품 및 재료에 사용되는 승인된 추출 및 처리 용매의 사용 조건 및 최대허용량

(2021년 2월 26일 브라질 연방정부 관보 38호 재발행)

<table>
<tr><th>식품첨가물명</th><th colspan="2">사용 조건</th><th>최대허용량</th></tr>
<tr><td>프로판</td><td colspan="2">식품 및 재료 생산의 모든 용도에 승인</td><td>적당량</td></tr>
<tr><td>부탄</td><td colspan="2">식품 및 재료 생산의 모든 용도에 승인</td><td>적당량</td></tr>
<tr><td>에틸 아세테이트</td><td colspan="2">식품 및 재료 생산의 모든 용도에 승인</td><td>적당량</td></tr>
<tr><td>에타올</td><td colspan="2">식품 및 재료 생산의 모든 용도에 승인</td><td>적당량</td></tr>
<tr><td>이산화탄소</td><td colspan="2">식품 및 재료 생산의 모든 용도에 승인</td><td>적당량</td></tr>
<tr><td>아세톤</td><td colspan="2">식품 및 재료 생산의 모든 용도에 승인(올리브 포마스 오일 정제 과정에서는 제외)</td><td>적당량</td></tr>
<tr><td>아산화질소</td><td colspan="2">식품 및 재료 생산의 모든 용도에 승인</td><td>적당량</td></tr>
<tr><td>메탄올</td><td colspan="2">식품 및 재료 생산의 모든 용도에 승인</td><td>10 mg/kg</td></tr>
<tr><td>2-프로판온</td><td colspan="2">식품 및 재료 생산의 모든 용도에 승인</td><td>10 mg/kg</td></tr>
<tr><td rowspan="4">헥세인</td><td rowspan="4">헥세인 및 에틸메틸케톤의 병용은 금지</td><td>유지 생산 또는 분류 및 코코아버터에 승인</td><td>유지 또는 코코아버터에서 1 mg/kg</td></tr>
<tr><td>탈지 단백질 및 탈지 가루 기반 제품에서 승인</td><td>탈지 단백질 기반 제품을 함유한 식품 또는 탈지 가루에서 10 mg/kg; 소비자에게 판매되는 탈지 대두제품에서 30 mg/kg</td></tr>
<tr><td>경장영양 및 영양보조식품 제조 과정에서 승인</td><td>경장영양 및 영양보조식품에서 30 mg/kg</td></tr>
<tr><td>탈지 곡실눈 제조 과정에서 승인</td><td>탈지 곡실눈에서 5 mg/kg</td></tr>
<tr><td rowspan="2">메틸 아세테이트</td><td colspan="2">커피 및 차에서 카페인 또는 자극적이거나 쓴물질을 억제하도록 승인</td><td>커피 또는 차에서 20 mg/kg</td></tr>
<tr><td colspan="2">당밀 및 설탕에서 승인</td><td>설탕에서 1 mg/kg</td></tr>
<tr><td rowspan="2">에틸메틸케톤</td><td rowspan="2">n-헥세인 함량은 50mg/kg을 초과할 수 없음; 헥세인 및 에틸메틸케톤의 병용은 금지</td><td>유지에 승인</td><td>유지에서 5 mg/kg</td></tr>
<tr><td>커피 및 차에서 카페인 또는 자극적이거나 쓴물질을 억제하도록 승인</td><td>커피 또는 차에서 20 mg/kg</td></tr>
<tr><td>다이클로로메테인</td><td colspan="2">커피 및 차에서 카페인 또는 자극적이거나 쓴물질을 억제하도록 승인</td><td>볶은 커피에서 2 mg/kg; 차에서 5 mg/kg</td></tr>
<tr><td rowspan="2">다이메틸에테르</td><td colspan="2">젤라틴을 포함한 탈지 동물성 단백질 기반 제품 제조에 승인</td><td>젤라틴을 포함한 탈지 동물성 단백질 기반 제품에서 0,009 mg/kg</td></tr>
<tr><td colspan="2">젤라틴을 제외한 콜라겐 및 유사제품 제조에서 승인</td><td>젤라틴을 제외한 콜라겐 및 유사제품에서 3 mg/kg</td></tr>
<tr><td>아세트산</td><td colspan="2">경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인</td><td>50 mg/kg</td></tr>
</table>

식품첨가물명	사용 조건	최대허용량
폼산	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
아니솔	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
1-뷰탄올	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
2-뷰탄올	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
아세트산뷰틸	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
메틸삼차뷰틸에터	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
다이메틸 설폭사이드	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
다이에틸 에터	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
포름산에틸	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
헵테인	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
초산 이소부틸	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
아이소프로필 아세테이트	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
아세트산메틸	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
이소아밀알코올	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
부탄온	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
아이소뷰탄올	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
펜테인	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
N-펜틸 알코올	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
1-프로판올	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
아세트산 프로필	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg
트리에틸아민	경장영양 및 영양보조식품에 대해 승인	50 mg/kg

부록 II(*)

유지에 사용하도록 승인된 기술 보조제(기능, 최대허용량, 조건)

(2021년 2월 26일 브라질 연방정부 관보 38호 재발행)

2. 식물성 유지

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량	비고
탈취제	330	구연산	적당량	–
	338	인산	적당량	–
	513	황산	적당량	–
	270	젖산	적당량	–
청징제/여과제	558	벤토나이트	적당량	–
	153	식물성활성탄	적당량	–
	460ii	분말셀룰로스	적당량	정제된 유지에 사용 금지
	553i	규산마그네슘 (합성)	적당량	–
	551	실리카 겔	적당량	
	551	무정형 실리카	적당량	–
	551	이산화규소	적당량	–
	–	규조토	적당량	–
	–	테라스 클라리피칸트 (Terras clarificantes)	적당량	–
	524	수산화나트륨	적당량	–
	500i	탄산나트륨	적당량	–
촉매	–	나트륨 메틸레이트	적당량	–
	–	크롬, 망간 및 산화구리 기반 혼합물	적당량	–
	–	니켈	적당량	–
	–	백금, 금 및 팔라듐 기반 혼합물	적당량	–
이온 교환 수지, 멤브레인 및 분자체	–	이온 교환 수지, 멤브레인 및 분자체	적당량	–
추진용 가스	290	이산화탄소	적당량	–
	941	질소	적당량	–
	942	아산화질소	적당량	–
계면활성제	487	라우릴황산나트륨	적당량	–

부록 III(*)

영양보조식품에 사용하도록 승인된 기술 보조제(기능, 최대허용량, 조건)

(2021년 2월 26일 브라질 연방정부 관보 38호 재발행)

14.0 액상 영양보조식품

14.1 액상 영양보조식품(현탁액, 용액, 시럽, 에멀션 및 연질 알약의 액체 함량 포함)

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량	비고
효소 또는 효소제제	–	모두 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제53호에 의해 승인	적당량	–
효소		2014년 및 기타 특정 규정		
추진용 가스/포장가스	290	이산화탄소	적당량	–
	941	질소	적당량	–

14.2 고형 및 반고체 영양보조식품

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량	비고
효소 또는 효소제제	–	모두 2014년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제53호 및 기타 특정 규정에 의해 승인	적당량	–
추진용 가스/포장가스	290	이산화탄소	적당량	–
	941	질소	적당량	–
윤활제	470	스테아르산칼륨	적당량	AI 기반 염 제외
	470iii	스테아린산마그네슘	적당량	–
	553iii	탤크	적당량	–
	905	유동파라핀	적당량	–

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제588호(2021년 12월 20일)

(2021년 12월 22일 브라질 연방정부 관보 240호 공표)

다양한 식품유형에서 사용하도록 승인된
식품첨가물 및 기술 보조제

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조, III, IV항 및 제7조 III, IV항과 2021년 12월 10일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제585호 제187조 VI항 §1, §3을 고려하여 2021년 12월 17일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. 본 결의안은 다양한 식품유형에서 식품첨가물 및 기술 보조제의 사용을 승인한다.

제2조. 다음 식품첨가물은 2018년 7월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호 부록 I 하위범주 14.1에 밀랍(INS 901), 안정화 및 증점 기능, 적당량(quantum satis) 및 주석 "젤라틴 캡슐의 액체 함량에만 해당"에 포함된다.

제3조. 다음 식품첨가물은 2018년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호 부록 I 하위범주 14.2.1에 포함된다.

I. 밀랍(INS 901), 안정제 및 증점제의 기술적 기능에서 적당량(quantum satis);

II. 염기성 메타크릴레이트 공중합체, INS 1205, 글레이징 기능, 100g당 10g의 한계;

III. 자당지방에스테르(INS 473), 안정제, 100g당 0.1g의 제한 및 "단독 또는 혼합", "아미노산과 함께 츄어블 형태의 고체 보충제의 경우 최대허용량 5g/ 100g", "아미노산이 함유된 과립 형태의 고체 보충제의 경우 최대허용량은 3.5g/100g이다";

IV. 자당올리고에스테르 타입 I 및 타입 II(INS 473a), 안정제, 100g당 0.1g으로 제한 및 "단독 또는 혼합" 메모 포함, "아미노산과 함께 츄어블 형태의 고체 보충제의 경우 최대허용량은 5g/100g", "아미노산이 포함된 과립 형태의 고체 보충제의 경우 최대허용량은 3.5g/100g이다."; 그리고

V. 폴리소르베이트 80(INS 433), 안정제로서 100g당 0.9g으로 제한된다.

제4조. 색소 기능의 식품첨가물 탄산칼슘(INS 170i)은 2018년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호 부록 I 하위범주 14.1 및 14.2.1에 포함되며, 최대허용량을 적당량(quantum satis)으로 허용한다.

제5조. 감미료 식품첨가물 스테비올 배당체(INS 960)는 2018년 브라질국립보건감시국 이사회

결의안 제239호 부록 I 하위범주 14.1 및 14.2.1에 포함되며, 사용 승인은 다음 규정에 따라 발효된다.

제6조. 윤활 기능의 첨가물 INS 507은 2018년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호 부록 III의 하위범주 14.2에 포함되며, 사용 승인은 적당량(quantum satis)으로 허용한다.

제7조. 향미 기능에 사용하도록 승인된 식품첨가물은 2018년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호 부록 I 하위범주 14.1에 포함되며, 참고사항은 다음 문구와 같이 발효된다:

"어유, 해초 또는 마늘이 함유된 제품을 제외하고 캡슐의 액체 함량은 허용하지 않는다.

식물 추출물의 착향료의 경우 특정 규정에 명시되지 않는 한 최대허용량은 2%이다."(NR)

제8조. 향미 기능에 사용하도록 승인된 식품첨가물은 2018년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호 부록 I 하위범주 14.2.1에 포함되며, 참고사항은 다음 문구와 같이 발효된다:

"어유가 함유된 제품을 제외하고 캡슐, 소프트젤, 정제, 드라제 해초 또는 마늘, 씹을 수 있거나 설하 형태에는 허용하지 않는다.

식물 추출물의 착향료의 경우 특정 규정에 명시되지 않는 한 최대허용량은 2%이다."(NR)

제9조. 착색 식품첨가물은 2018년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호 부록 하위범주 14.2.1 및 14.2.1에 포함되며, 참고사항은 다음 문구와 같이 발효된다. "알루미늄 라카는 코팅 정제 및 드라제로서 사용 가능"

제10조. 산화방지제 역할을 하는 식품첨가물인 아스코르빈산나트륨(INS 301)은 2018년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호 부록 II 하위범주 14.3에 포함되며, 참고사항은 다음 문구와 같이 발효된다.

"동결건조된 프로바이오틱스를 함유한 보충제의 경우를 제외하고 6개월에서 36개월 사이의 어린이용. 단독으로 또는 혼합하여 아스코브산으로 표시한다.

0~36개월 어린이용으로 표시된 동결건조된 프로바이오틱스를 함유한 보충제의 경우 분말의 경우 0.333g/100g, 액체의 경우 0.533g/100ml의 최대허용량이 적용된다"(NR).

제11조. 감미료로서의 식품첨가물 스테비올 배당체(INS 960)는 2008년 3월 24일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제18호 부록 II에 따라 다음과 같이 효력이 발생한다.

§1. 2008년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제18호 부록 주석 7은 다음 문구와 같이 발효된다.

"(7) 추잉껌의 경우, 배당체 0.875g/100g에 해당하는 스테비올 100g당 0.35g의 최대허용량이 적용되고, 향미가 강한 마이크로 정제의 경우 최대허용량인 0.6g/100g의 스테비올이 적용되며, 이는 각각 배당체 1.5g/100g에 해당한다." (NR)

§2. 다음 내용은 2008년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제18호의 부록에 포함되어 있다:

"(10) 스테비올로서 배당체 100g당 0.06g에 해당한다.

(11) 스테비올로서 배당체 100g당 0.045g에 해당한다."(NR)

제12조. 2011년 9월 19일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제46호 부록에 포함된 카라기난(INS 407)은 다음 용도로 사용된다.

I. 유아용 조제분유 및 영유아용 조제분유는 우유 또는 콩을 기본으로 하고 즉시 섭취할 수 있는 액체 형태로 제공되며 최대허용량은 100ml 당 0.03g이다;

II. 특수식이요법을 위해 설계된 유아용 조제유와 단백질 및/또는 아미노산을 기반으로 조제되고 바로 먹을 수 있는 액체 형태로 제공되는 특수식이용도를 위한 영유아용 조제유의 최대허용량은 100ml 당 0.01g이다.

제13조. 식품첨가물 디메틸디카보네이트(INS 242)는 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제5호 부록의 하위범주 16.1.1.2에 포함되며, 최대허용량은 100g당 0.025g이다.

제14조. 2013년 3월 6일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제8호 부록 하위범주 I, II 및 III에는 본 결의안의 부록 III에 나열된 식품첨가물을 포함한다.

제15조. 2005년 2월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제23호 부록의 β-카로틴(브라케스리아 트리스포라)(INS 160a(iii))에서 추출한 식품첨가물 베타카로틴을 착색을 목적으로 100g당 0.0025g 제한적으로 사용할 수 있다.

제16조. 2017년 3월 29일 법령 제9013호 제366조에 따라 식물성 및/또는 동물성 기름 또는 지방과 유제품 혼합물에 사용하기 위해 항산화 기능이 있고 양자 만족 한계가 있는 식품첨가물인 아스코브산나트륨(INS 301) 사용이 승인되었다.

제17조. 과산화수소 기술 보조제의 사용은 옥수수전분에 항균제로서 습식 제분 공정에서만 사용할 수 있으며, 최대허용량은 kg당 20mg이다.

제18조. 다음 설탕 기술 보조제의 사용이 승인:

I. 디메틸디알킬암모늄 클로라이드(DHTDMAC), 청징제/여과제로서, 최대허용량은 kg당 1mg. 그리고

II. 에디트론산-1-히드록시에틸리덴-1,1-디포스폰산(HEDP), 정화제 및 효소 억제제, 최대허용량은 kg당 15mg

제19조. 착색제로서 탄산칼슘(INS 170i)은 1999년 8월 5일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제387호 부록의 하위범주 5.1.1, 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4 및 5.2에 포함되며, 적당량(quantum satis)으로 허용한다.

제20조. 산도조절제로서 중탄산나트륨(INS 500ii)은 2007년 9월 5일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제60호 하위범주 6.2.1에 포함되며, 시리얼 바 및 그래놀라 바에만 적당량(quantum satis)으로 허용한다.

제21조. 식품첨가물 탄산칼슘(INS 170i) 및 중탄산나트륨(INS 500ii)의 사용에 대한 승인은 2010년 11월 3일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호 부록 표 I에 포함되며, 해당 결의안 부록 IV에 따라 발효된다.

제22조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 민사, 행정 및

형사 책임과 관계없이 1977년 8월 20일 법령 제6437호에 따라 처벌받는다.

제23조. 2019년 12월 4일 연방 관보 234호에 게재된 2019년 11월 29일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제322호 제7조, 섹션 1, p.85

제24조. 이 결의는 2022년 1월 3일부터 시행한다.

부록 I

2018년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제239호 부록 I 내 식품첨가물 스테비올 배당체 사용 승인에 대한 변경사항

14.1 액상 영양보조식품(현탁액, 용액, 시럽, 에멀션 및 연질 알약의 액체 함량 포함)

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100ml)	비고
감미료	960	스테비올배당체	0,024	캡슐 내 액상 물질은 허용되지 않음; 스테비올로서 배당체 100ml 당 0.06g에 해당

14.2.1 고형 및 반고체 영양보조식품(정제, 젤리, 드라제, 캡슐, 연질 알약, 젤, 크림, 분말, 과립, 로젠지 및 츄어블 포함)

기능	INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g)	비고
감미료	960	스테비올배당체	0,024	츄어블 형태나 설하 형태를 제외(캡슐, 소프트젤, 정제 및 드라제에는 허용되지 않음); 스테비올로서 배당체 100ml 당 0.06g에 해당; 츄어블 및 설하 형태의 영양보조식품의 경우, 배당체 100g 당 0.625g에 해당하는 스테비올 100g당 0.25g의 최대허용량이 적용

부록 II

2008년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제18호 부록에서 스테비올 배당체 사용 승인에 대한 변경사항

INS	식품첨가물명	식품유형	최대허용량 g/100g 또는 g/100mL
960	스테비올배당체	체중조절용식품 및 음료	0,024 (10)
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 조절용)	0,024 (10)
		체중조절용식품 및 음료(당섭취 제한용)	0,024 (10)
		당뇨환자용 식품 및 음료	
		설탕 대체품	0,024 (7) (10)
		설탕 부분 대체품	0,0180 (11)

(7) 추잉껌의 경우, 배당체 0.875g/100g에 해당하는 스테비올 100g당 0.35g의 최대허용량을 적용하고, 향미가 강한 마이크로 로젠지의 경우 각각 배당체 1.5g/100g에 해당하는 스테비올 100g당 0.6g의 최대허용량을 적용한다.

(10) 스테비올로서 0.06g/100g 또는 배당체 100ml에 해당한다.

(11) 스테비올로서 0.045g/100g 또는 배당체 100ml에 해당한다.

부록 III

2013년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제8호 부록의 하위범주 I, II 및 III에 포함된 식품첨가물

I. 신선과일(포장 및 표면처리한)

INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL) (1)
	산미료/ 산도조절제	
330	구연산	0,00002
	보존료	
202	소브산칼륨	0,00006
211	안식향산나트륨	0,00002
	증점제	
422	글리세린	0,0004
	피막제	
1203	폴리비닐알콜	0,0035

II. 과일젤리 및 모코토(mocoto) 젤리

INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL)
	색소	
160a	β-카로틴 (합성)	0,008

III. 과일 및 채소 사탕

INS	식품첨가물명	최대허용량 (g/100g 또는 g/100mL)
	색소	
160a	β-카로틴 (합성)	0,008

부록 IV

2010년 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제45호 표 I에 있는 탄산칼슘 및 중탄산나트륨 사용 승인에 대한 변경사항

GMP에 따라 사용이 승인된 첨가물의 기능(INS 순서)

INS	식품첨가물명	기능 (*)
170i	탄산칼슘	ANAH/COL
500ii	탄산나트륨	ACREG/RAI/ANAH

II 유해물질 규정

1 PART 미생물

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제331호(2019년 12월 23일 발의) (2019년 12월 26일 브라질 연방정부 관보 249호 공시)

식품 및 사용에 대한 미생물학적 기준

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조, III, IV항 및 제7조 III, IV항과 2018년 12월 10일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제255호 제53조 V항 §1, §3을 고려하여 2019년 12월 17일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

섹션 1
일반 원칙

제1조. 본 결의안은 식품 자체와 그의 사용에 대한 미생물학적 기준을 제정한다.

제2조. 본 결의안은 식품의 생산 전 과정에 적용된다.

제3조. 미생물학적 기준은 소비자에게 제공을 위한 완성품에 적용된다.

단일 조항. 식품첨가물을 포함해, 독점적으로 산업적 사용을 목적으로 한 성분은 2019년 12월 23일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제60호에서 제정된 미생물학적 기준이 적용되지 않으며, 그 특수성에 따라 제정된 미생물학적 기준을 적용해야 한다.

제4조. 본 결의안의 영향은 다음 정의를 따른다.

I. 소비자 제공 목적의 완성품: 무료 혹은 그 외의 형태로 직접적인 판매나 그 외 다른 어떤 형태의 유통을 목적으로 하여 소비자가 먹게 될 식품

II. 견본 샘플: 대표 샘플링 검사를 위해 지정된 특정 수의 하위 견본 단위로 구성된 샘플

III. 대표 샘플: 특정 수의 단위로 구성된 샘플. 동일한 단위에서 무작위로 수집되며, 샘플링 계획에서 결정된 수량에 따름

IV. 식품 생산과정: 식품의 생산, 산업화, 입고, 분할, 운송, 유통, 수입 혹은 상품화 과정에 연계된 분야 전체

V. 식품 매개 질병 (DTA): 병원 미생물, 독소, 대사 물질을 통해 오염된 식품 섭취로 인해 발생하는 질병

VI. 성분: 식품의 제조나 식품의 준비 과정에 사용되어 완제품에 잔류하는 원 형태 혹은 변형된 형태의 식품첨가물을 포함한 모든 물질

VII. 생물학적 허용치: 특정 식품의 샘플 단위를 "허용 가능 품질", "중간 품질", "허용 불가 품질"로 분류하기 위해 활용된 제시된 미생물과 그의 독소 혹은 대사 물질에 지정된 허용치

VIII. 생물학적 허용치 m (m): 삼분류 계획을 위해 샘플링 단위를 "중간 품질" 단위에서 "허용 가능 품질"로 분류하고, 이분류 계획을 위해 "허용 불가 품질" 단위에서 "허용 가능 품질"로 분류하는 허용치. (2020년 01월 02일 브라질 연방정부 관보 1호에서 개정)

IX. 생물학적 허용치 M (M): 삼분류 계획을 위해 "허용 불가 품질" 단위에서 "중간 품질"로 분류하는 허용치.

X. 로트(lot): 근본적으로 동일한 조건 하에 지정된 시간과 공간에서, 동일한 제조 시설이나 업체에 의해 처리된 동일한 종류인 제품의 집합

XI. 가능성이 가장 높은 수(NMP): 다중 튜브 기술 및 확률표를 사용할 때 샘플의 미생물 수를 추정하기 위한 측정 방식의 단위

XII. 미생물학적 기준: 개별 식품이나 특정 단위의 식품의 질량, 부피, 지면이나 군집된 단위에서 독소, 대사물질의 집중도 혹은 미생물의 수, 결여물, 존재물에 기반해 그것의 허용 가능성을 정함

XIII. 샘플링 계획: 동일한 군집에서 무작위로 수집되어 개별적으로 분석될 샘플링 단위의 수를 규정하는 생물학적 기준의 구성요소 (n); 분석 단위의 규모, 중간 품질로 허용되는 샘플링 단위의 수를 표시한 것 (c)

XIV. 이분류 샘플링 계획: 분석되는 샘플을 "허용 가능 품질" 혹은 "허용 불가 품질"의 두 카테고리로만 분류하는 계획의 종류로, 결과값을 지정된 생물학적 기준의 상위 혹은 하위로만 고려한다 (m)

XV. 삼분류 샘플링 계획: 생물학적 기준 "m"과 생물학적 기준 "M"을 기반으로 하여 분석되는 샘플을 "허용 가능 품질", "중간 품질", "허용 불가 품질"의 세 가지 카테고리로 분류하는 계획의 종류

XVI. 샘플링 단위: 테스트를 위해 특정 군집에서 필요한 수량을 포함해 무작위로 수집된 부분이나 단위

XVII. 분석 단위: 분석할 샘플링 단위에서 수집된 부분 표본

XVIII. 집략형성단위(UFC): 평판 균수(Plate Count Technique) 방식 사용 시 개별 샘플의 미생물 수를 추정하기 위해 사용되는 단위 측정 방식

섹션 2

일반 요건

제5조. 식품은 인간 건강에 손상을 끼치는 병원성 미생물, 독소, 혹은 대사 물질을 포함해서는 안 된다.

제6조. 식품의 생산과정에 관여하는 분야는 다음의 사항에 책임이 있다.

I. 전체 유효기간 동안 식품 성분이 성분에 대한 미생물학 기준 목록을 제시하는 2019년 12월 23일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제60호에서 제정된 미생물학적 기준에 부합하도록 보증한다.

II. 2019년 12월 23일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제60호에서 제정된 미생물학적 기준에 부합하기 위한 공정의 적합성 정도를 확인하기 위한 정기 검사를 시행한다.

III. 우수제조품질관리기준(GMP)(BPF) 및 그 외 품질관리 프로그램에 따라, 모든 성분이 2019년 12월 23일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제60호에서 제정된 미생물학적 기준에 부합함을 보장하려는 방법으로써 분석 빈도를 지정한다.

제7조. 2019년 12월 23일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제60호에 따라 예고되지 않은 다른 미생물, 독소, 혹은 대사물질 분석의 결정은 생산과정의 적합성이나 무해성과 관련된 추가 정보의 습득을 위해서 진행될 수 있다.

제8조. 관세통관신고(DTA) 발생 조사는 보건부의 식품 매개 질병 감시, 예방, 통제를 위한 통합 메뉴얼이 제시하는 기준에 따라 임상, 전염병학적 정보를 포함해야 한다.

섹션 3

샘플의 표본화, 수집, 보존, 운송과 분석 방법 계획

제9조. 식품 제조과정에 포함된 분야를 통해 채택된 샘플링 계획은 2019년 12월 23일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제60호에서 제정된 정해진 성분의 미생물학적 기준을 따라야 한다.

§1. 권한이 있는 위생 담당기관은 과세를 목적으로 대표 혹은 지시적 샘플링을 진행할 수 있다.

§2. 문서화되고 유효화된 품질 및 식품안전시스템을 적용할 수 있고 생산 이력이 검증되는 보완적이고 동등한 방법을 제공하는 경우, 식품 생산과정에 연관된 섹터에서는 대안적 샘플링 방식을 사용할 수 있다.

제10조. 최신 혹은 개정된 내용으로 적용하여, 아래의 참조 사항 중 최소한 하나라도 해당하는 식품 샘플의 수집, 보존, 운송 및 분석을 위한 방법론을 사용할 수 있다.

I. 식품 코드 (Codex Alimentarius – FAO/OMS)

II. 국제표준화기구 (International Organization for Standardization – ISO)

III. 식품 미생물학 분석 방법에 관한 개요서 (Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods – APHA);

IV. 표준 유제품 분석방법 (Standard Methods for the Examination of Dairy Products – APHA);

V. 표준수도 및 폐수 분석방법 (Standard Methods for Examination of Water and Wastewater – APHA);

VI. 세균분석매뉴얼 (Bacteriological Analytical Manual – BAM/FDA);

VII. 국제공정분석화학자협회(AOAC International) 공식분석방법 (Official Methods of Analysis of AOAC International – AOAC INTERNATIONAL);

VIII. 브라질 표준 제약서

IX. 미국 표준 제약서 (United States Pharmacopeia – USP).

단일 조항. 국제표준화기구(ISO)의 규범 16140에서 제정된 프로토콜, 혹은 국제적으로 인정되는 유사한 프로토콜에 따라, 특정한 방법을 통해 얻은 결과가 상위조항에 기술되어 있거나 개별 기관을 통해 증명된 방법론의 결과와 동일함을 증명할 수 있는 형태로 증명될 경우 대안적 방법이 사용될 수 있다.

섹션 4
결과의 표현과 해석

제11조. 평판 균수 방식을 통해 결과를 얻는 경우, 그 결과는 식품의 그램 혹은 밀리리터 당 집락형성단위(UFC)로 표시되어야 한다. (UFC/g 혹은 UFC/mL)

제12조. NMP 방식을 통해 결과를 얻는 경우, 그 결과는 식품의 그램 혹은 밀리미터 당 NMP로 표시되어야 한다. (NMP/g 혹은 NMP/mL)

제13조. 이분류 샘플링 계획에서는 결과에 대해 다음과 같은 해석이 고려된다.

I. 허용 가능 품질 충족: 모든 샘플링 단위에서 관찰된 결과가 없음, 혹은 m보다 적거나 동일한 경우

II. 허용 불가 품질 미달: 샘플링 단위 중 어느 한 단위에서라도 관찰된 결과가 있음, 혹은 m보다 큰 경우

제14조. 삼분류 샘플링 계획에서는 결과에 대해 다음과 같은 해석이 고려된다.

I. 허용 가능 품질 충족: 모든 샘플링 단위에서 관찰된 결과가 없음, 혹은 m보다 적거나 동일한 경우

II. 중간 품질 충족: 결과가 m과 M 사이인 샘플 단위의 수가 c와 같거나 적은 경우, 어떤 샘플링 단위에서도 M보다 큰 결과가 나오지 않은 경우

III. 허용 불가 품질 미달: 결과가 m과 M 사이인 샘플 단위의 수가 c보다 큰 경우, 혹은 일부 샘플 단위가 M보다 큰 경우

섹션 5

일시적 조항, 최종 조항

제15조. 식품 생산라인에서는 품질 미달 결과와 중간 품질 충족 결과를 유발할만한 원인을 조사해야 한다.

§1. 품질 미달, 중간 품질 충족 결과가 재발하는 것을 방지하기 위해 필요한 조정적 조치가 수행되어야 한다.

§2. 인간 건강에 수용될 수 없는 위험을 다룰 경우, 확인된 미생물 오염으로 확정된 원인에 영향을 받았을 수도 있는 다른 수량에 대한 소비의 안전성이 인정되어야 한다.

제16조. 적용이 가능한 경우, 2015년 06월 08일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제24호에 따라 예고된 방법이 채택되어야 한다.

제17조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 민사, 행정 및 형사 책임과 관계없이 1977년 08월 20일 법령 제6437호에 따라 처벌받는다.

제18조. 다음의 조항은 폐지한다.

I. 2001년 01월 02일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제12호

II. 2005년 09월 22일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제275호

III. 2017년 10월 13일 브라질 식품의약감시국 이사회 결의안 제182호 제10조

제19조. 본 결의안은 공표일로부터 12개월간 유효하다.

제20조. 해당 발의안의 효력의 영향을 받는 제조품은 브라질식품의약품감시국 이사회 결의안에서 제정된 미생물학적 기준을 충족해야 한다(2001년 01월 02일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제12호 효력일까지).

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

결의안 제60호(2019년 12월 23일)

(2019년 12월 26일 브라질 연방정부 관보 249호 공시)

식품에 대한 미생물학적 기준

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조, III, IV항 및 제7조 III, IV항과 2018년 12월 10일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제255호 제53조 V항 §1, §3을 고려하여 2019년 12월 17일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. 본 결의안은 소비자에게 제공되는 바로 섭취가 가능한 식품에 대한 미생물학적 기준을 제시한다.

§1. 본 결의안은 식품과 그의 섭취에 대한 미생물 기준을 제공하는 2019년 12월 23일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제331호를 보완적으로 적용한다.

§2. 식품 매개 질병 (DTA) 발병 조사는 브라질 보건부 지침에 따라 임상 및 전염병학적 데이터를 고려해야 한다.

제2조. 본 결의안의 효과를 위해, 다음의 정의가 채택된다.

I. 소비자 제공을 위한 바로 섭취가 가능한 식품: 소비자에게 제공되는 형태의 식품, 직접 판매 또는 무료 혹은 유료로, 기타 형태의 배포를 목적으로 하는 식품

II. 상업용 멸균 식품: 알코올 제외, 보존료 미첨가 식품, 통조림형 건조육, 상업용 멸균 처분 식품, 밀폐 포장 제품, 실온 안정적 제품을 제외하고 수분 활성도가 0.85 이상인 식품

III. 상온 안정적 식품: 포장의 완전성이 유지된다면 상온에서 보관되어도 그 특성상 본래의 안전성과 특성을 유지하는 식품

IV. 즉석섭취식품: 판매 시 포장 여부와 관계없이, 영양 서비스 제공을 위해 준비, 처리된 식품

V. 즉석조리식품: 다른 재료를 첨가하지 않고, 인간 건강의 안전한 수준을 유지하기 위해 소비 전에 효과적인 열처리 또는 미생물의 제거나 감소 공정에 대한 지시사항이 없는 식품

VI. 반가공식품: 다른 성분을 첨가하지 않은 식품으로, 인간 건강의 안전한 수준을 유지하기 위해 소비 전에 효과적인 열처리 또는 미생물의 제거나 감소 공정에 대한 지시사항이 있는 식품

VII. 밀폐 포장: 식품에 무결성을 부여하고 미생물의 침입을 방지하기 위한 목적의 폐쇄적 포장

VIII. 상업적 무균성: 식품의 저장 및 유통 환경 조건에서 번식 가능한 미생물이 없는 식품을 만들기 위해 단독으로 또는 다른 적절한 처리 과정 혹은 대응적 기술을 통해 충분한 열처리

후 도달하는 상태

IX. 성분: 완제품에 존재하는 기존 혹은 변형된 형태로 존재하는 식품첨가물 포함 식품의 제조 또는 준비에 사용되는 모든 물질

X. 미생물학적 제한 m(m): 삼등급 계획에서, "중간 품질"에서 "허용 가능 품질"의 샘플 단위를 분리하고, 이등급 계획에서 "허용 불가 품질"에서 "허용 가능 품질"의 샘플 단위를 분리하는 기준

XI. 미생물학적 제한 M(M): 삼등급 계획에서, "허용 불가 품질"에서 "중간 품질"의 샘플 단위를 분리하는 기준

XII. 샘플링 계획: 동일한 단위에서 무작위로 수집되고 개별적으로 분석되는 샘플 단위의 수를 정의하는 미생물학적 기준의 구성요소(n), 분석 단위의 크기와 중간 품질로 인정되는 샘플 단위의 수의 지표(c).

XIII. 효과적 열처리: 인체 건강에 유해할 것으로 우려되는 미생물의 식물성 형태를 안전한 수준으로 감소시키는 데 효과적인 것으로 입증되어, 식품 섭취 이전 식품의 저온점이 75oC 또는 이에 상응하는 시간-온도 조합에 도달할 때까지 수행하는 열처리 방식

XIV. 초고온 (UAT 혹은 UHT): 식품을 고온으로 가열한 후 즉시 냉각시켜 상업적 목적으로 살균하는 데 사용되는 공정

제3조. 상업적 목적으로 무균처리된 식품을 제외하고, 식품은 본 결의안의 부록 I에 지정된 미생물학적 기준을 따라야 한다.

§1. 본 결의안 부록 I의 식품유형 5 및 6에 속하는 혼합 육류제품의 경우, 덜 제한적인 특정 식품유형의 미생물 기준을 충족해야 한다.

§2. 본 결의안 부록 I 식품유형 5의 a 및 b에서 단일 살모넬라균이 식별된 경우, 살모넬라균(1,4[5],12:-:1,2)(2020년 01월 02일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제1호에 포함), 살모넬라균(1,4[5],12:i:-)(2020년 01월 02일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제1호에 포함), 쥐장티푸스균에 대한 결과는 양성으로 해석한다(2020년 01월 02일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제1호에 포함).

§3. 본 결의안 부록 I의 식품유형 9, 15 및 식품유형 22에 대해 포도상구균 장독소 최대 검출량은 1ng/g 이하여야 한다.

§4. 본 결의안 부록 I의 식품유형 24에 대해,

I. 총대장균군에 대한 결과가 "검출 250mL"인 경우, 대장균에 대한 분석은 250mL로 진행되어야 한다. (2020년 01월 02일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제1호에 포함)

II. 황산염 감소 클로스트리디움포자에 대한 결과가 "검출 50mL"인 경우, 웰치간균포자에 대한 분석은 50mL로 진행되어야 한다. (2020년 01월 02일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제1호에 포함)

제4조. 본 결의안 부록 I에 포함된 미생물학적 기준에 추가하여, 바로 섭취가 가능한 식품은 본 결의안 부록 II에 제정된 리스테리아 모노사이토제네스에 대한 미생물학적 기준을 충족해야 한다. (2020년 01월 02일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제1호에 포함)

단일 조항. 다음의 상황 중 하나 이상에 해당하는 식품은 리스테리아 모노사이토제네스에 대한

정기 조사의 필요성이 면제된다. (2020년 01월 02일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제1호에 포함)

I. 유통기한이 5일 미만인 식품

II. pH가 4.4 이하인 식품

III. 수분활성도가 0.92 이하인 식품

IV. pH가 5.0 이하이고 수분활성도가 0.94 이하인 식품

V. 열처리된 포장제품과 같이 리스테리아 모노사이토제네스 제거를 위한 효과적인 열처리 또는 이와 동등한 다른 공정을 받았고, 이러한 공정 이후 재오염이 불가능한 제품(2020년 01월 02일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제1호에 포함)

VI. 발아 종자를 제외 완전체, 미가공, 신선채소 및 과일.

VII. 빵, 쿠키 및 유사제품

VIII. 병입수, 탄산수, 청량음료, 맥주, 사이다, 와인 및 유사음료제품

IX. 설탕 및 감미료 제품

X. 꿀

XI. 초콜릿 및 코코아제품

XII. 사탕, 사탕형 초콜릿 및 껌

XIII. 신선 연체동물류

제5조. 본 결의안 부록 I에 포함된 일반 및 특정 범주에 명시적으로 특성화되지 않은 제품을 분류할 목적으로, 식품의 특성과 제조과정의 유사성이 고려되어야 한다.

제6조. 우유 및 파생물을 포함한 살균된 상업용 제품 (UAT 혹은 UHT), 시판 유아용 멸균 조제유 및 시판 장용 액체형 조제유는 본 결의안 부록 III에서 제정한 미생물학적 기준을 준수해야 한다.

제7조. 본 결의안은 공표일로부터 12개월간 유효하다.

단일 조항. 본 결의안의 경장영양 조항의 경우, 2021년 12월 25일부터 시행된다(2020년 12월 15일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제79호에 포함).

제8조. 본 결의안이 발효될 시기까지 제조된 제품은 2001년 01월 02일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제12호에 의해 규정된 미생물학적 기준을 그 유효기간이 끝나는 기간까지 준수해야 한다.

제9조. 2020년 12월 21일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제459호에 규정된 표시 요건 조정 시점 이전까지, 특정 범주의 생육(돼지고기)은 본 결의안 부록 IV에 포함된 살모넬라균의 미생물 기준을 준수해야 한다(2020년 12월 21일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제459호에 포함).

부록 I.
상업용 멸균 식품을 제외한 식품의 미생물학적 표준

1. 과일 및 유사제품

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) "신선", 전체 혹은 일부	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10^2	10^3
b) 가공(전체, 껍질을 벗긴 또는 분획), 살균, 냉장 또는 냉동	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2
c) 표백 또는 삶은	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	1	10^2	10^3
d) 건조, 탈수 또는 동결 건조	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10^3	10^4
e) 펄프 및 퓨레	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10^3	10^4
f) 페이스트리, 반죽 및 유사제품(시럽에 넣은 젤리 및 사탕 포함)	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	1	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10^3	10^4
g) 다른 재료를 첨가하거나 첨가하지 않은 튀김 또는 구운 것	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	20

2. 채소, 뿌리, 괴경, 균류 및 유사제품

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) "신선", 전체 혹은 일부	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10^2	10^3
b) 가공(전체, 껍질을 벗긴 또는 분획), 살균, 냉장 또는 냉동	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2
c) 조리식품(전체, 껍질을 벗긴 것 또는 분별한 것), 살균, 데친 것, 미리 튀긴 것, 냉장 또는 냉동한 것으로서 열처리가 필요한 것	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	대장균/g	5	3	5x10	$5x10^2$
d) 건조, 탈수 또는 동결 건조	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10^3	10^4
e) 펄프 및 퓨레	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10^3	10^4
f) 페이스트, 반죽 및 이와 유사한 것(시럽에 든 젤리 및 캔디 포함)	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	1	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10^3	10^4
g) 다른 재료를 첨가하거나 첨가하지 않은 튀김 또는 구운 것	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	20

3. 견과류, 아몬드 및 식용 종자류

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 견과류, 아몬드, 밤, 땅콩, 코코아닙스, 식용 종자류(기타 성분이 함유되어 있거나 함유되지 않은 것, 코팅이 있거나 없는 것으로, 직접섭취용)	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2

b) 호두, 아몬드, 밤, 땅콩, 콩과식물 및 식용 종자류로 만든 강판 코코넛, 밀가루, 밀기울, 페이스트 및 파코카(paçoca)(기타 성분이 함유되어 있거나 함유되지 않은 것)	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2
c) 호두, 아몬드, 밤, 땅콩, 콩과식물 및 식용 종자류로 만든 바(bar)(기타 성분이 함유되어 있거나 함유되지 않은 것)	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	$5x10^2$	10^4

4. 기타 채소제품

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 채소통조림(산성화(pH 4.5 이하), 액상 토핑 포함, 보존료 첨가, 비멸균 포함)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	1	10^2	10^3
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10^3	10^4
b) 액상 토핑이 있는 보존된 채소(냉장, 비멸균 포함)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	1	10^2	10^3
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10^3	10^4
c) 두부, 수푸(sufu) 및 유사제품(냉장 포함)	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	바실루스 세레우스 추정치/g	5	1	10^2	10^3
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	1	10^2	10^3
	대장균/g	5	2	10	10^2
d) 식물성 단백질(기타 성분이 함유되어 있거나 함유되지 않은 것)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2

5. 가금육

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 생육 또는 내장(양념하거나 하지 않은, 냉장 또는 냉동 포함)	살모넬라 엔테리티디스/25g	5	0	Aus	–
	쥐장티푸스균/25g (2020년 12월 22일 브라질 연방정부 관보 244호에서 수정됨)	5	0	Aus	–
	대장균/g	5	3	$5x10^2$	$5x10^3$
	호기성 중온세균/g, 유아 제외	5	3	10^5	10^6
	호기성 중온세균/g, 유아용에 한함	5	3	$5x10^5$	$5x10^6$
b) 분쇄 또는 다진 가금류 기반 생육제품(양념하거나 하지 않은, 속을 채우거나 채우지 않은, 냉장 또는 냉동 포함)(예. 햄버거, 미트볼, 생 로티세리, 신선소시지)	살모넬라 엔테리티디스/25g (2020년 12월 22일 브라질 연방정부 관보 244호에서 수정됨)	5	0	Aus	–
	쥐장티푸스균/25g (2020년 12월 22일 브라질 연방정부 관보 244호에서 수정됨)	5	0	Aus	–
	대장균/g	5	3	$5x10^2$	$5x10^3$
	호기성 중온세균/g	5	3	10^5	10^6
c) 빵가루를 입힌 반가공가금류제품(양념하거나 하지 않은, 냉장 또는 냉동 포함) (예. 너겟, 스테이크, 텐더)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	2	10^2	10^4
	대장균/g	5	3	5x10	$5x10^2$
	호기성 중온세균/g	5	3	10^4	10^5
d) 조리 가금류제품(전체, 세절, 훈제, 소시지 포함)(예. 모르타델라(mortadella), 소시지, 프레준투(presunto), 냉육(fiambre), 파테, 갤런틴(galantine))	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	가스괴저균/g	5	1	10^2	10^3
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	1	10^2	10^3
	대장균/g	5	2	10 미만	10^2

6. 쇠고기, 돼지고기 및 기타제품

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 생육(숙성 및 비숙성 포함, 양념하거나 하지 않은, 냉장 또는 냉동, 진공포장하거나 하지 않은, 내장 포함, 베이컨 및 껍질 포함)	살모넬라균/25g, 소고기 및 기타 육류용	5	0	Aus	–
	살모넬라균/25g, 돼지고기용	5	1	Aus	–
	대장균/g, 소고기 및 기타 육류용	5	2	10	10^2
	대장균/g, 돼지고기용	5	3	10^2	10^3
	호기성 중온세균/g, 유아용 제외	5	3	10^5	10^6
	호기성 중온세균/g, 유아용에 한함	5	3	$5x10^5$	$5x10^6$
b) 다지거나 성형된 생육제품(양념하거나 하지 않은, 냉장 또는 냉동)(예. 햄버거, 미트볼, 키비(quibe))	살모넬라균/25g, 소고기 및 기타 육류용	5	0	Aus	–
	살모넬라균/25g, 돼지고기용	5	1	Aus	–
	대장균/g, 돼지고기용	5	3	10^2	10^3
	대장균/g, 소고기 및 기타 육류용	5	2	10	10^2
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	2	10^2	10^4
	호기성 중온세균/g	5	3	10^5	10^6
c) 생 소시지(신선소시지)	살모넬라균/25g, 소고기 및 기타 육류용	5	0	Aus	–
	살모넬라균/25g, 돼지고기용	5	1	Aus	–
	대장균/g, 돼지고기용	5	3	10^2	10^3
	대장균/g, 소고기 및 기타 육류용	5	2	10	10^2
	호기성 중온세균/g	5	3	10^5	10^6
d) 숙성 건조육류(생햄, 코파(copa), 살라미 소시지, 건조 소시지, 차키(charque); 육포(jerked beef))	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	1	10^2	10^3
	대장균/g	5	2	10 미만	10^2
e) 염장 생육 및 가공육제품(내장 및 껍질 포함)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	2	10^2	10^3
	대장균/g	5	2	10 미만	10^2
f) 조리 가공육제품(양념, 훈제, 건조, 속을 채우거나 채우지 않은, 냉장 포함)(예. 모르타델라(mortadella), 소시지, 프레준투(presunto), 냉육(fiambre), 마르첼라(morcela), 파테, 갤런틴(galantine))	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	가스괴저균/g	5	1	10^2	10^3
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	1	10^2	10^3
	대장균/g	5	2	10 미만	10^2
g) 동물성 지방 및 유사제품(예. 라드 및 베이컨)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	1	$5x10^2$	$3x10^3$
	대장균/g	5	2	10 미만	10^2

7. 어류

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 어류(생선, 갑각류, 연체동물류) 및 내장(알, 모래주머니, 부레) 포함(생, 양념하거나 하지 않은, 신선, 냉장 또는 냉동 포함)	히스타민(mg/Kg), 히스티딘 함량이 높은 어류에 한함 (전갱이과, 갈치꼬치과, 청새치과, 고등어과, 청어과, 멸치과, 만새기과, 파란농어, 스컴브레소과(scombresosidae))	히스타민의 최대허용량은 9 샘플 단위로 구성된 샘플을 기반으로 근육 조직의 100 mg/kg이어야 하며, 어떤 샘플 단위도 200 mg/kg보다 클 수 없다			
	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	2	10^2	10^3
	대장균/g, (생으로 소비되지 않는 제품에 한함)	5	2	50	$5x10^2$
	대장균/g, (생으로 소비되는 제품에 한함)	5	2	10	10^2
b) 생 이매패류, 연체동물류, 극피동물류, 생 피낭류 및 복족류(생으로 섭취)	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	1	2,3	7
c) 다진 어류 및 수산가공품(양념하거나 하지 않은, 냉장 또는 냉동)(예. 햄버거, 미트볼, 빵가루를 입힌 것, 생소시지)	히스타민(mg/Kg), 히스티딘 함량이 높은 어류에 한함 (전갱이과, 갈치꼬치과, 청새치과, 고등어과, 청어과, 멸치과, 만새기과, 파란농어, 스컴브레소과(scombresosidae))	히스타민의 최대허용량은 9(9) 샘플 단위로 구성된 샘플을 기반으로 근육 조직의 100 mg/kg이어야 하며, 어떤 샘플 단위도 200 mg/kg보다 클 수 없다			
	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	2	10^2	10^3
	대장균/g	5	2	50	$5x10^2$
d) 염장, 소금물에 절인 어류(생선, 갑각류, 연체동물류) 및 내장(알, 방광)(예. 멸치 또는 염수(brine) 처리 제품)	히스타민(mg/Kg), 히스티딘 함량이 높은 어류에 한함	히스타민의 최대허용량은 9 샘플 단위로 구성된 샘플을 기반으로 근육 조직의 200 mg/kg이어야			

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
	(전갱이과, 갈치꼬치과, 청새치과, 고등어과, 청어과, 멸치과, 만새기과, 파란농어, 스컴브레소과(scombresosidae))	하며, 어떤 샘플 단위도 400 mg/kg보다 클 수 없다			
	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10 미만	10^2
e) 건조 반가공 어류(훈제, 빵가루를 입히거나 입히지 않은, 냉장 또는 냉동)(예. 너겟, 스테이크, 텐더)	히스타민(mg/Kg), 히스티딘 함량이 높은 어류에 한함 (전갱이과, 갈치꼬치과, 청새치과, 고등어과, 청어과, 멸치과, 만새기과, 파란농어, 스컴브레소과(scombresosidae))	히스타민의 최대허용량은 9(9) 샘플 단위로 구성된 샘플을 기반으로 근육 조직의 100 mg/kg이어야 하며, 어떤 샘플 단위도 200 mg/kg보다 클 수 없다			
	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	2	10^2	10^4
	대장균/g	5	3	50	$5x10^2$

8. 달걀

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 전란(난백 및 난황)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
b) 난황, 난백, 그 혼합물 및 달걀가공품(살균, 냉장, 냉동 또는 탈수)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	2	10	10^2
c) 달걀(보존, 산처리, 코팅액 포함, 보존료 첨가, 비멸균)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	1	10^2	10^3
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10^3	10^4
d) 염수 또는 기타 액체에 담긴 달걀(비살균, 냉장 보관)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	1	10^2	10^3
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10^3	10^4

9. 우유 및 유사제품

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 저온살균 우유	장내세균과/mL	5	0	10	–
b) 치즈	포도상구균장독소 (ng/g)	5	0	Aus	–
	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	2	10^2	10^3
	대장균/g, 세절치즈(grated cheese) 및 치즈분말용	5	2	10^2	$5x10^2$
	대장균/g, 수분이 46% 미만인 치즈용	5	2	10	10^2
	대장균/g, 수분이 46% 이상인 치즈용	5	1	10^2	10^3
	곰팡이균 및 효모균/g, 세절치즈(grated cheese) 및 치즈분말용	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
c) 가공유제품(응유 및 연질 유제품 포함)	포도상구균장독소 (ng/g)	5	0	Aus	–
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	2	10^2	10^3
	대장균/g	5	2	3 미만	10
d) 버터류(유지방, 저온살균 크림, 버터 및 마가린 혼합물)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	1	10	10^2
	대장균/g	5	2	3 미만	10
	곰팡이균 및 효모균/g	5	2	10^3	10^4
e) 분유(유제품 화합물, 유청 및 우유 또는 농축 유청단백을 포함한 분말 유제품)	포도상구균장독소 (ng/g)	5	0	Aus	–
	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	0	10	–
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	1	10	10^2
	호기성 중온세균/g	5	2	$3x10^4$	$1x10^5$
f) 둘세데레체(Dulce de leche)(연유 및 유제품 기반 잼, 비멸균)	포도상구균장독소 (ng/g)	5	0	Aus	–
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/mL	5	2	50	10^2
g) 발효유	살모넬라균/25mL	5	0	Aus	–
	대장균/mL	5	2	3	10
	곰팡이균 및 효모균/mL	5	2	10^2	10^3

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
h) 저온살균한 우유 기반 페이스트 또는 소스(냉장, 다른 재료를 첨가하거나 첨가하지 않은, 양념하거나 하지 않은, 치즈 제외)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	바실루스 세레우스 추정치/g	5	2	10^2	$5x10^2$
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	2	10^2	$5x10^2$
	장내세균과/g	5	2	10	10^2
i) 저온살균한 냉장 유제품 디저트 및 냉동 우유(다른 재료를 첨가하거나 첨가하지 않은)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	바실루스 세레우스 추정치/g	5	2	10^2	$5x10^2$
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	2	10^2	$5x10^2$
	장내세균과/g	5	2	10	10^2
j) 유제품 음료 제조용 분말 믹스	포도상구균장독소 (ng/g)	5	0	Aus	–
	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	1	10	10^2
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	1	10	10^2

10. 식용 아이스크림

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 식용 아이스크림	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	응고효소 양성 포도상구균/g, 우유 기반 식용 아이스크림용	5	2	10^2	$5x10^2$
	장내세균과/g	5	2	10	10^2

11. 마가린 및 식물성크림

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 마가린 및 식물성크림	장내세균과/g	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	2	$5x10^2$	10^3
	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–

12. 무알코올음료

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 청량음료 및 기타 탄산음료	곰팡이균 및 효모균/mL, 발효음료 제외	5	2	10	10^2
b) 음료류, 주스, 넥타 및 기타 비탄산음료(보존료 첨가, 냉장되지 않은)	곰팡이균 및 효모균/mL	5	2	10	10^2
c) 음료 가공을 위한 주스 분말	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	2	10	10^2
d) 보존료 첨가 농축 주스(냉동)	살모넬라균/25mL	5	0	Aus	–
	장내세균과/mL	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/mL	5	2	10^2	10^3
e) 냉장이 필요한 미생물 저감 공정을 거친 주스 및 기타음료	살모넬라균/25mL	5	0	Aus	–
	바실루스 세레우스 추정치/mL, 곡물, 씨앗종자 및 곡물 기반 음료용	5	1	10^2	$5x10^2$
	장내세균과/mL	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/mL	5	2	10	10^2
f) 주스 및 기타 "생" 또는 복원음료	살모넬라균/25mL	5	0	Aus	–
	대장균/mL	5	2	10	10^2
g) 시리얼, 견과류 또는 곡물 기반 코코넛 밀크 및 음료(보존료 첨가, 실온보관)	살모넬라균/25mL	10	0	Aus	–
	장내세균과/mL	5	1	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/mL	5	2	10	10^2

13. 영유아용 식품

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 6개월 이하의 영유아용 조제식, 영아용 식이요법용 조제식, 경장영양 조제식	살모넬라균/25g	60	0	Aus	–
	크로노박터 종/10g	30	0	Aus	–
	바실루스 세레우스 추정치/g	5	1	50	$5x10^2$
	장내세균과/10g	10	0	Aus	–

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
고위험 신생아 및 기타 유아용 특수 조제식	호기성 중온세균/g	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
b) 성장기용 조제식 및 영유아용 특수조제식	살모넬라균/25g	60	0	Aus	–
	바실루스 세레우스 추정치/g	5	1	50	$5x10^2$
	장내세균과/10g	5	0	Aus	–
	호기성 중온세균/g	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
c) 시리얼 기반 이유식	살모넬라균/25g	30	0	Aus	–
	바실루스 세레우스 추정치/g	5	1	10^2	$5x10^2$
	장내세균과/g	5	2	10	10^2
	호기성 중온세균/g	5	2	10^3	10^4
d) 초기 이유식(냉장 또는 냉동)	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10^3	10^4

14. 경장영양 및 대사장애 분유 (2021년 12월 1일 규범 지침 제11호에서 제공한 문구)

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 생후 6개월 이하의 영유아용 분유	살모넬라균/25g	60	0	Aus	---
	크로노박터 종/10g	30	0	Aus	---
	바실루스 세레우스 추정치/g	5	1	50	$5x10^2$
	장내세균과/10g	10	0	Aus	---
	호기성 중온세균/g	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
b) 6개월- 3세용 영유아용 분유	살모넬라균/25g	60	0	Aus	---
	바실루스 세레우스 추정치치/g	5	1	50	$5x10^2$
	장내세균과/10g	10	0	Aus	---
	호기성 중온세균/g	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
c) 3세 이상의 유아 및 성인용 분유	살모넬라균/25g	30	0	Aus	---
	바실루스 세레우스 추정치/g	5	1	50	$5x10^2$
	장내세균과/g	5	0	10	---
	호기성 중온세균/g	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$

15. 보충제

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 분말 및 바 보충제	포도상구균장독소 (ng/g), 유제품용 (2020년 12월 22일 브라질 연방정부 관보 244호에서 수정됨)	5	0	Aus	–
	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	장내세균과/g, 분말 보충제용	5	0	10	–
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	1	10	10^2
	대장균/g, 바 보충제용	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10^3	10^4
b) 식탁용 액상 감미료 및 감미료류	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	2	10^2	10^3
c) 당밀 및 시럽	브라질 약전에서 설정한 바와 같이 비멸균 제품의 매개변수를 적용한다(n=5; c=0).				

16. 설탕, 감미료 및 유사제품

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 식탁용 정제 감미료 및 감미료류	곰팡이균 및 효모균/g	5	2	10 미만	10^2
b) 식탁용 액상 감미료 및 감미료류	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10 미만	10^2
c) 당밀 및 시럽	곰팡이균 및 효모균/g	5	2	50	10^2

17. 커피, 차 및 인퓨전제품

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 비열처리 커피, 보리, 차 및 이외 유사제품(캡슐 포함, 다른 재료를 첨가하거나 첨가하지 않은)	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2
b) 열처리(주입 및 달임) 커피, 보리, 차 및 이외 유사제품(캡슐 포함, 다른 재료를 첨가하거나 첨가하지 않은)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	대장균/g	5	3	10^2	10^3

18. 향신료, 조미료 및 소스류

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 향신료	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10^2	$5x10^2$
b) 탈수, 페이스트 및 압착 조미료 (예. 대두 조미료 믹스, 고형 브로스, 볶음용 조미료 믹스)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2
c) 케첩, 머스타드, 바베큐소스, 마요네즈	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	2	10	10^2

19. 시리얼, 밀가루, 파스타 및 베이커리제품

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 밀가루, 전분 및 옥수수가루	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	바실루스 세레우스 추정치/g	5	1	10^2	10^3
	대장균/g	5	3	10	10^2
b) 속을 채우거나 채우지 않은 건조 파스타(인스턴트 파스타 포함)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	바실루스 세레우스 추정치/g	5	1	10^2	$5x10^3$
	응고효소 양성 포도상구균/g, 달걀이 포함된 파스타용	5	2	10^3	$5x10^3$
	대장균/g	5	3	5x10	10^2
c) 신선파스타 및 반가공제품(속을 채우거나 채우지 않은, 토핑을 포함하거나 포함하지 않은(예. 치즈빵, 감자빵, 피자, 페이스트리), 냉장 또는 냉동)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	바실루스 세레우스 추정치/g	5	1	10^2	10^3
	가스괴저균/g, 육류로 속을 채운 제품용	5	2	10^2	10^3
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
	대장균/g	5	3	5x10	$5x10^2$
	곰팡이균 및 효모균/g, 냉장제품용	5	1	10^2	10^4

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
d) 빵, 케이크, 크래커, 쿠키 및 기타 베이커리제품(실온보관)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	바실루스 세레우스 추정치/g	5	1	10^2	10^3
	응고효소 양성 포도상구균/g, 단 음식용	5	1	10^2	10^3
	대장균/g	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	$5x10^2$	10^4
e) 빵, 케이크 및 기타 베이커리제품(냉장 및 냉동보관)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	바실루스 세레우스 추정치/g	5	1	10^2	10^3
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	1	10^2	$5x10^2$
	대장균/g	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	$5x10^2$	10^4
f) 전분, 밀가루, 전분 및 옥수수가루 기반 케이크, 빵, 토르타(torta), 엠파다스(Empadas; 닭고기 등으로 속을 채운 작은 파이), 피자, 빵가루 준비용 반제품 및 분말 혼합물(달걀이 있거나 없는, 실온보관)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	바실루스 세레우스 추정치/g	5	1	10^2	10^3
	대장균/g	5	3	10	10^2
g) 다른 재료를 첨가하거나 첨가하지 않은 압축 곡물	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2
h) 압축되지 않은 시리얼제품(크럼, 밀기울, 섬유질, 그래놀라 포함)	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2
i) 다른 재료를 첨가하거나 첨가하지 않은, 바 또는 기타 형태의 압축 곡물	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10^3	10^4

20. 코코아, 초콜릿, 제과류, 당과류, 페이스트 및 사탕류

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 사탕류(예. 로젠지, 드라제(drágeas), 카라멜, 추잉껌 및 기타 제과류	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	2	10	10^2

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
	곰팡이균 및 효모균/g	5	2	10^2	10^3
b) 화이트 초콜릿 포함 초콜릿류(기타 건조 성분을 첨가하거나 첨가하지 않은)	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	2	10	10^2
c) 화이트 초콜릿, 봉봉 등 포함 초콜릿류(속을 채운, 실온보관) (2020년 12월 22일 브라질 연방정부 관보 244호에서 수정됨)	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10	10^2
d) 화이트 초콜릿, 봉봉 등 포함 초콜릿류(속을 채운, 냉장 또는 냉동보관) (2020년 12월 22일 브라질 연방정부 관보 244호에서 수정됨)	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	응고효소 양성 포도상구균/g	10	1	10^2	10^3
	대장균/g	5	1	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10^3	10^4
e) 코코아가루	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	2	10	10^2
	호기성 중온세균/g	5	2	10^3	10^4
f) 초콜릿가루	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	장내세균과/g	5	1	10	10^2
g) 페이스트, 크림, 토핑 및 필링(실온보관, 비멸균)	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	응고효소 양성 포도상구균/g, 유제품 기반 식품용	5	1	10^2	$5x10^2$
	장내세균과/g	5	2	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10^2	10^3
h) 페이스트, 크림, 토핑 및 필링(냉장 또는 냉동보관)	살모넬라균/25g	10	0	Aus	–
	응고효소 양성 포도상구균/g	10	1	10^2	10^3
	대장균/g	5	1	10	10^2
	곰팡이균 및 효모균/g	5	1	10^3	10^4

21. 즉석섭취식품

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 열처리 즉석섭취식품	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
	바실루스 세레우스 추정치/g, 시리얼 또는 소스 기반 제품용	5	1	10^2	$5x10^2$
	가스괴저균/g, 육류 재료에만	5	1	10^2	$5x10^2$
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	2	10^2	10^3
	대장균/g	5	2	10	20
b) 동물성 원료 기반 비열처리 즉석섭취식품(생으로 섭취 가능 제품 포함)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	1	10^2	10^3
	대장균/g	5	2	10	10^2
c) 식물성 원료 기반 비열처리 즉석섭취식품	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2
d) 샌드위치	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	바실루스 세레우스 추정치/g	5	1	10^2	$5x10^2$
	가스괴저균/g, 육류제품용	5	1	10^2	$5x10^2$
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	2	10^2	10^3
	대장균/g	5	2	5x10	$5x10^2$
e) 사탕 및 디저트류	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	2	10^2	$5x10^2$
	바실루스 세레우스 추정치/g	5	2	10^2	$5x10^2$
	대장균/g	5	2	10	10^2

22. 즉석조리식품(반조리 및 완조리제품)

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 즉석조리식품(반조리)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	바실루스 세레우스 추정치/g, 시리얼 또는 소스 기반 제품용	5	1	10^2	10^3
	가스괴저균/g, 육류제품용	5	2	10^2	10^3
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
	대장균/g	5	3	5x10	$5x10^2$

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
	곰팡이균 및 효모균/g, 냉장제품용	5	1	10^2	10^4
b) 즉석조리식품(완조리)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	포도상구균장독소 (ng/g)	5	0	Aus	–
	바실루스 세레우스 추정치/g, 시리얼 또는 소스 기반 제품용	5	1	10^2	$5x10^2$
	가스괴저균/g, 육류제품용	5	1	10^2	$5x10^2$
	응고효소 양성 포도상구균/g	5	2	10^2	10^3
	대장균/g	5	2	10	20

23. 액체 첨가 후 섭취 가능 식품

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 열처리	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	대장균/g	5	3	10^2	10^3
b) 비열처리	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
	대장균/g	5	2	10	10^2

24. 병입수

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 천연광천수, 천연수, 간수 및 식염수	총 대장균군/250mL	5	0	Aus	–
	대장균/250mL	5	0	Aus	–
	장구균/250mL	5	0	Aus	–
	녹농균/250mL	5	0	Aus	–
	아황산염 환원 클로스트리디움포자/50mL	5	0	Aus	–
	웰치간균포자/50mL	5	0	Aus	–

부록 II

바로 섭취 가능한 식품에서 리스테리아 모노사이토제네스(Listeriamonocytogenes)의 미생물학적 표준 (2020년 1월 2일 브라질 연방정부 관보 1호 수정)

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 바로 섭취 가능한 식품	리스테리아 모노사이토제네스/g 또는 mL (2020년 12월 22일 브라질 연방정부 관보 244호에서 수정됨)	5	0	10^2	–
b) 영유아용 또는 특수목적용 바로 섭취 가능한 식품	리스테리아 모노사이토제네스/25g 또는 mL	10	0	Aus	–

부록 III
상업용 멸균 식품의 미생물학적 표준

식품유형	허용기준
a) 약산성식품(pH 4.5 이상)	"식품은 정상적인 저장 및 유통 조건에서 증식할 수 있는 미생물의 존재를 나타내는 변형의 징후가 없어야 한다" 변형이 있는 경우, 결과는 불만족 품질 및 허용불가로 해석된다.
b) 산성 또는 산처리식품(pH 4.5 미만)	
c) 밀폐 포장된 UAT 우유(UHT) 및 UAT/UHT 우유 기반 제품	
d) 영아용 조제분유, 성장기용 조제분유, 영아용 특수식이용도 조제분유(액상, 멸균, 밀폐, 실온보관)	
e) 경장영양을 위한 조제분유, 경장영양을 위한 변형조제분유(액상, 멸균, 밀폐, 실온보관)	

부록 IV

식품유형 중 돼지고기에 대한 살모넬라균의 미생물학적 표준, 이사회 결의에 의해 제정된 라벨링 요구사항에 대한 적합도 포함

(2020년 12월 21일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제459호 결의에 포함)

6. 돼지고기

식품유형	미생물/독소/대사산물	n	c	m	M
a) 생육(숙성 및 비숙성, 양념하거나 하지 않은, 냉장 또는 냉동, 진공포장하거나 하지 않은, 내장 포함, 베이컨 및 껍질 포함)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
b) 다지거나 성형된 생육제품(양념하거나 하지 않은, 냉장 또는 냉동)(예. 햄버거, 미트볼, 키비(quibe))	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–
c) 생 소시지(신선소시지)	살모넬라균/25g	5	0	Aus	–

2 PART 오염물질

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제281호(2003년 10월 6일 발의)

(2003년 10월 8일 브라질 연방정부 관보 195호 공시)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 4월 16일 브라질국립보건감시국 규정 제3029호 제11조 IV항 및 2000년 8월 25일 브라질 연방정부 관보 제593호 제111조 I항 "b"의 §1을 고려하여 2003년 9월 30일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 결의안을 채택하였다,

사람의 건강을 보호하는 것을 목표로 하는 식품 분야에서 위생관리의 지속적인 개선이 필요하다.

방향족 화합물의 검출로 인해 스페인 왕립 위생 소비부에서 발표된 "올리브유" 또는 올리브 스톤유 혹은 부산유 판매를 금지하는 식품 경고는 2003년 4월 1일 스페인 식품 안전부의 신속 정보 교환 시스템(SCIRI)을 통한 성명을 통해 종료된다.

RE: 2001년 08월 06일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제156호 제1조에 따라 "올리브유", 올리브 스톤유 또는 부산유 및 올리브 종자의 수입, 마케팅 및 소비에 대한 금지의 일시적이고 긴급한 특성을 고려한다.

다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고, 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. "올리브유", 부산유 및/또는 올리브 씨에 대한 수입 절차로, 그러한 목적으로 요구되는 문서 제출을 배제하거나 침해하지 않고, 다환 방향족 탄화수소, 특히 알파-벤조피렌의 존재에 관한 제품 분석 보고서를 제조기관, 제조일, 및/또는 단위 식별과 함께 제출해야 한다.

단일 조항. 해당 조항의 규정에 따라, 브라질 영토 내에 있거나 항구, 공항, 국경에서 출자 과정에 있는 제품이 대상이다.

제2조. 벤조(a)피렌의 최대허용량은 2021년 03월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제88호의 조항을 따라야 한다(2021년 03월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제487호에 포함).

제3조. 본 결의안은 발행일에 발효되며 특히 2001년 8월 8일 연방정부 관보에 게재된 2001년 8월 6일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제156호와 반대되는 조항은 폐지한다.

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제88호(2021년 03월 26일)

(2021년 3월 31일 브라질 연방정부 관보 61호 공시)

식품 내 오염물질 최대허용량(LMT)

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조, III, IV항 및 제7조 III, IV항과 2018년 12월 10일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제255호 제53조 VII항 §1, §3을 고려하여 2021년 3월 25일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1조. 본 결의안은 식품 내 오염물질의 최대허용량(LMT)을 설정한다.

제2조. 해당 규범적 지침은 2021년 03월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제487호를 보완적으로 적용한다.

제3조. 식품 내 금속 성분 LMT는 부록 I에 정의되어 있다.

단일 조항. 1998년 01월 13일 SVS/MS 부령 제31호 및 2018년 07월 26일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제243호의 규정에 따라, 크롬 및 구리의 LMT는 그러한 영양소가 추가된 목록에 있는 식품에는 적용되지 않는다.

제4조. 식품 내 진균독의 LMT는 부록 II에 정의된다.

제5조. 기타 오염물질에 대한 LMT는 부록 III에 정의된다.

단일 조항. 오염물질인 PCDD(다이옥신), PCDF(폴리염화 다이벤조퓨란), PCBs(폴리염화 바이페닐)의 경우 세계보건기구(WHO)에서 제정한 동등인자 독소의 등가인자를 고려하여 PCDD와 PCDF의 합과 PCDD, PCDF, PCB의 합에 LMT를 적용한다.

제6조. 와인을 제외한 액체 제품의 경우 확립된 오염물질의 LMT를 다음과 같이 적용해야 한다.

I. 제품의 밀도가 물의 밀도와 비교해 5% 이상 차이를 보이지 않는 경우 LMT는 리터당 밀리그램(mg/L)과 동일한 것으로 간주한다.

II. 다른 경우에는 제품의 밀도에 따라 교정 계수를 적용해야 한다.

제7조. 본 결의안은 2021년 5월 3일부터 시행된다(2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제115호에 포함).

§1. 본 결의안은 공표일로부터 12개월간 유효하다(2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국

이사회 결의안 제115호에 포함).

I. 코코아 및 커피, 우유잼, 대용량 또는 페이스트 형태의 당류, 무수 유지방, 카제인 제품, 경질치즈 및 초경질치즈 및 부록 I의 식품유형 1.4 식용소금을 제외하고, 코코아빈, 알코올음료, 커피 콩(껍질을 제거한), 밤, 정과, 과일 혹은 당류, 구리 기반 살충제 사용이 승인된 농작물에 관해 규정된 LMT(2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제115호에 포함).

II. 부록 I의 식품유형 1.5에서 규정한 LMT(2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제115호에 포함)

III. 부록 II의 식품유형 3.2에서 규정한 LMT(2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제115호에 포함)

§2. 부록 I의 식품유형 1.1 현미 및 정미용에서 규정한 LMT에 대한 유효기간은 본 결의안 공표일로부터 2023년 6월 1일까지이다.

부록 I
중금속의 최대허용량

1.1 총 비소

식품유형명	최대허용량(LMT) (mg/kg)	비고
설탕	0,10	
영유아 및 수유용 곡물 기반 제품	0,15	무기비소용 LMT
영유아용 성장기용 조제식	0,15	무기비소용 LMT
현미 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제115호에서 제공한 문구)	0,35	무기비소용 LMT
백미 (2021년 12월 20일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제115호에서 제공한 문구)	0,20	무기비소용 LMT
테이블 올리브	0,30	
사탕, 캐러멜 및 유사제품(추잉껌 포함)	0,10	
발효 및 효모 증류 알코올음료(와인 제외)	0,10	
무알코올음료(과일 주스 및 넥타 제외)	0,05	
분말 또는 과립형 인스턴트 커피	0,50	
볶은커피 또는 분말	0,20	
소, 양, 돼지, 염소 및 가금류(생, 냉동 또는 냉장 제품)(예. 소시지 및 빵가루를 입힌 생고기)	0,50	
견과류(호두, 피스타치오, 헤이즐넛, 마카다미아 및 아몬드 포함)	0,80	
곡물 및 곡물제품 기반 제품(밀, 쌀, 부산물 및 오일 제외)	0,30	
차, 예르바 마테(yerba mate) 및 채소 인퓨전	0,60	
초콜릿 및 코코아 기반 제품(코코아 함량 40% 이상)	0,40	
초콜릿 및 코코아 기반 제품(코코아 함량 40% 미만)	0,20	
아가리쿠스버섯(Agaricus), 느타리속(Pleurotus) 및 표고 및 잣버섯속의 버섯	0,30	
버섯(아가리쿠스버섯(Agaricus), 느타리속(Pleurotus) 및 표고 또는 잣버섯속 제외) 이 식품유형은 다음 식물이 포함된다: a) 재배균류: 볏짚버섯(Agrocybe), 잎새버섯(Grifola), 구멍장이버섯(Polyporus), 팽나무버섯속(Flammulina), 털버섯속(Volvariella),	0,10	

식품유형명	최대허용량(LMT) (mg/kg)	비고
독청버섯속(Stropharia), 산호침버섯속(Hericium), 흰목이속(Tremella), 목이속(Auricularia), 힙사이자이거스(Hipsizygus) b) 야생균류: 꾀꼬리버섯(Cantharellus), 튜버(Tuber), 모렐, 그물버섯, 젖버섯, 자주방망이버섯속, 미치광이버섯속, 무당버섯속, 끼따리아(Cyttaria), 목이속 – 기타		
잼, 젤리, 마멀레이드, 기타 과일 및 채소 기반 사탕	0,30	
토마토 농축액	0,50	
우유 크림	0,10	
갑각류	1,00	랍스터 및 대형 갑각류의 경우, 머리와 가슴이 없는 제품에 한함
소, 양, 돼지, 염소 및 가금류의 간	1,00	
경장영양을 위한 영유아용 조제분유	0,02	무기비소용 LMT. 바로 섭취가 가능한 식품에 해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
고위험 신생아를 위한 조제분유	0,02	무기비소용 LMT. 바로 섭취가 가능한 식품에 해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
영유아용 조제분유	0,02	무기비소용 LMT. 바로 섭취가 가능한 식품에 해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
영유아용 특수조제분유	0,02	무기비소용 LMT. 바로 섭취가 가능한 식품에 해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
유아용 조제분유	0,02	무기비소용 LMT. 바로 섭취가 가능한 식품에 해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
신선 베리류 및 작은 과일	0,30	세척 후
신선과일(베리류 및 작은 과일 제외)	0,30	세척 후
식용얼음	0,01	

식품유형명	최대허용량(LMT) (mg/kg)	비고
새싹류 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: - 아티초크, Cynarascolymus L. - 셀러리, Apiumgraveolens L. - 죽순, Bambusavulgaris Schrad. ex J. C. Wendl. - 카르도(Cardo), Cynara cardunculus L. - 아스파라거스, Asparagusofficinalis L. - 회향, Foeniculumvulgare Mill - 팜하츠, Euterpaoleracea Mart, Cocosnucifera L., Bactrisgasipaes Kunth, Daemonorops 종. - 파, Alliumporrum L. - 대황, Rheumrhabarbarum L. - 기타	0,20	세척 후
배추과의 채소(잎이 넓은 배추과 제외) 이 식품유형은 다음과 같은 종 포함된다: a) 꽃채소: - 콜리플라워, Brassica oleracea L. subvar. cauliflora (Garsault) DC - 브로콜리(녹색 또는 보라색 씨앗) - 이탈리안(또는 라모소), Brassica oleracea var. italica Plenck. - 브라시카 올레라시아., Brassica oleracea L. subvar. cymosa Duchesne - 순무, Brassica napus L. - 기타 b) 양배추 또는 양배추 잎 - 케일, Brassica oleracea L. var. sabauda L - 브뤼셀 콩나물, Brassica oleracea L. var. gemmifera (DC.) Zenker. - 콜리플라워, Brassica rapa L. var. glabra Regel - 기타 c) 다육질 엽체 - 콜라비, talo de cor branca ou violeta de Brassica oleracea L. var. - 곤길로데스 L. gongyloides L.	0,30	세척 후
잎채소 및 신선 허브 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다:	0,30	세척 후

식품유형명	최대허용량(LMT) (mg/kg)	비고
a) 잎이 많은 십자화과 포함 양상추 및 기타 잎 - 애기수영, Rumex acetosa L. - 치커리, Cichorium intybus L. - 아마란스 그레인, Amaranthus caudatus L., Amaranthus hybridus L. subsp. cruentus (L.) Thell., Amaranthus hybridus L. subsp. hybridus e Amaranthus mantegazzianus Pass. - 산타바바라 허브(Erva de Santa-Bárbara), Barbarea verna (Mill.) Asch - 큰다닥냉이, Lepidium sativum L. - 상치아재비속, Valerianella olitoria (L.) Pollich. - 녹색 양배추, Brassica oleracea L. subvar. palmifolia DC. - 민들레, Taraxacum officinale F. H. Wigg - 엔디브, Cichorium endívia L - 상추, Lactuca sativa L. - 산타마리아 허브, Lepidium didymum L - 겨자, Brassica juncea (L) Czern - 캐놀라, Brassica napus L. - 청경채, Brassica rapa L. var. chinensis (L.) Kitam. - 치커리, chicória roxa e chicória vermelho, Cichorium intybus L. - 로켓샐러드, Eruca vesicaria (L.) Cav. subsp. sativa (Mill.) Thell. - 기타 b) 시금치 및 유사제품 - 사탕무, Beta vulgaris subsp. cicla (L.) W. D. J. Koch - 시금치, Spinacea oleracea L - 쇠비름(Beldroega), Portulaca oleracea L - 기타 c) 쌍떡잎식물 - 포도, Vitis vinífera L d) 물냉이 - 물냉이, Rorippa nasturtium-aquaticum (L.) Hayek e) 아로마 허브: - 세이지, Ocimum basilicum L.		

식품유형명	최대허용량(LMT) (mg/kg)	비고
- 세볼리냐(작은 양파), 파 및 골파 - 물쑥(Estragão), Artemisia dracunculus L. - 월계수, Laurus nobilis L. - 오레가노, Origanum vulgare L. - 살사, Petroselinum crispum Mill. Fuss. - 로즈마리, Rosemary officinalis L. - 세이지, 세이지 officinalis L. - 백리향, Thymus vulgaris L. - 기타		
채소 껍질에 잎이 있는 과일 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: – 마늘, Allium sativum L. – 양파, Allium cepa L. – 부추, Allium cepa L. – 샬롯, Allium escalonicum L – 기타	0,10	세척 후
박과의 과일 및 채소 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: a) 식용 박과 껍질: - 주키니 호박, Cucurbita pepo L. - 차요테, Sechium edule (Jacq) Sw - 오이, Cucumis sativus L. - 기타 b) 식용 불가 껍질 박과: - 키와노(아프리카 오이 (Pepino africano)), Cucumis metuliferus E. Mey ex Naud - 멜론, Cucumis melo L. - 수박, Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum & Nakai - 호박, Cucurbita maxima Duch, Cucurbita moschata Duch eCucurbita mixta Pangalo. - 기타	0,10	세척 후
박과의 과일 및 채소 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: a) 가지과 - 가지, Solanum melongena L. - 오크라, Abelmoschus esculentus (L.) Moench. - 후추, Capsicum annuum L. - 토마토, Lycopersicon esculentum Mill.	0,10	세척 후

식품유형명	최대허용량(LMT) (mg/kg)	비고
- 기타 - b) 옥수수 - 옥수수 또는 스위트콘(milho doce), Zea mays L. var. saccharata (Sturtev.) L.H. Bailey - 기타		
콩과 식물 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: - 완두콩, Pisum sativum L. - 콩, Phaseolus vulgaris L. - 잠두콩, Vicia faba L. - 콩, Phaseolus L. e Vigna Savi 1. 알루비아 콩, 타원형 흰 콩, 검은 콩, 콜로라도 콩, Phaseolus L. 2. 버터 콩, Phaseolus lunatus L. 3. 스페인산 콩, Phaseolus coccineus L. 4. 팥, Vigna angularis (Wild) Ohiwi & H. Ohashi 5. 녹두, Vigna radiata (L.) R. Wilczek. 6. 동부콩, Vigna unguiculata (L.) Walp. – 기타	0,10	세척 후
콩을 제외한 채소(건조 콩과 식물 씨앗) 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다. - 완두콩, Pisum sativum L. - 제비콩, Lablab purpureus (L.) Sweet. - 병아리콩, Cicer arietinum L. - 잠두콩, Vicia faba L. - 렌틸콩, Lens culinaris Medik. var. macrosperma (Baumg.) N. F. Mattos. - 루핀콩, Lupinus albus L. (tremoços comum), o Lupinus luteus L. (tremoços amarelo) e o Lupinus angustifolius L. (tremoços azul) - 콩, Phaseolus L. 및 Vigna Savi 1. 알루비아 콩, 타원형 흰 콩, 검은 콩, 콜로라도 콩, Phaseolus L. 2. 버터 콩, Phaseolus lunatus L. 3. 스페인산 콩, Phaseolus coccineus L. 4. 팥, Vigna angularis (Wild) Ohiwi & H. Ohashi 5. 녹두, Vigna radiata (L.) R. Wilczek.	0,10	

식품유형명	최대허용량(LMT) (mg/kg)	비고
6. 동부콩, Vigna unguiculata (L.) Walp. – 기타		
연유 및 둘세데레체(Dulce de leche)(연유 및 유제품 기반 잼)	0,10	
희석, 농축, 첨가하지 않은 액체 우유 및 유제품	0,05	
멜(mel)	0,30	
식용 내장(간 및 신장 제외)	1,00	
이매패류	1,00	
두족류	1,00	내장을 제거한 제품
식물성 및/또는 동물성 식용유지(마가린 포함)	0,10	
영유아용 특수조제분유	0,02	무기비소용 LMT. 바로 섭취가 가능한 식품에 해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
달걀 및 달걀제품	0,50	
코코아 페이스트	0,50	
어류(생, 냉동 또는 냉장)	1,00	전체에 대해, 전체가 가식부분인 경우; 다른 경우, 내장을 제거한 식품의 경우, 머리 및 가슴 제거의 경우
치즈	0,50	
뿌리와 괴경 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: a) 감자 - 감자, Solanum tuberosum L. - 토종 감자, Solanum tuberosum L. subsp. andigena (Juz. & Bukasov) Hawkes 및 Solanum Sect.Tuberarium (Dunal) Bitter의 다른 종 b) 열대 뿌리와 괴경 - 애로루트, Maranta arundinacea L. - 고구마, Ipomoea batatas (L.) Lam. - 카사바, Manihot esculenta Crantz. - 마, Dioscorea polystachya Turkz. - 뚱딴지, Helianthus tuberosus L. - 야콘, Smallanthus sonchifolius (Poepp.) H. Rob. - 기타 c) 기타 뿌리 및 괴경 - 안젤리카, Angelica archangelica L.	0,20	

식품유형명	최대허용량(LMT) (mg/kg)	비고
- 셀러리, Apium graveolens L. var. rapaceum D.C - 사초, Cyperus esculentus L. - 콜라비, Brassica napus L. var. napobrassica (L.) Rchb - 순무, Brassica rapa L. - 파스닙, Pastinaca sativaL. - 살사, Petroselinum crispum Mill. Fuss. - 무, Raphanus sativus L. - 겨자무, Rustic Armor G. Gaertn et al. - 근대속(비트), Beta vulgaris L. subsp. Vulgaris - 순무, Brassica napus L. var. napobrassica (L.) Rchb - 샐서피, Tragopogon porrifolius L. (Cercefi branco) e Scorzonera hispânica L. (Cercefi preto) - 참마, Colocasia esculenta (L.) Schott - 당근, Daucus carota L. - 기타		
소, 양, 돼지, 염소의 신장	1,00	
소금	0,50	
과일 기반 아이스크림	0,10	
착향 아이스크림	0,05	
우유 또는 크림 아이스크림	0,10	
과일주스 및 넥타	0,10	
밀 및 유사제품(기름 제외)	0,20	
와인	0,20	mg/L로 표시

1.2 카드뮴

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
영유아 및 수유용 곡물 기반 제품	0,05	
영유아용 성장기용 조제식	0,10	
쌀 및 유사제품(유지 제외)	0,40	
발효 및 효모 증류 알코올음료(와인 제외)	0,02	
무알코올음료(과일 주스 및 넥타 제외)	0,02	
분말 또는 과립형 인스턴트 커피	0,20	
볶은커피원두 및 분말	0,10	
소, 양, 돼지, 염소 및 가금류(생, 냉동 또는 냉장 제품)(예. 소시지 및 빵가루를 입힌	0,05	

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
생고기)		
곡물 및 곡물제품 기반 제품(밀, 쌀, 부산물 및 오일 제외)	0,10	
차, 예르바 마테(yerba mate) 및 채소 인퓨전	0,40	
초콜릿 및 코코아 기반 제품(코코아 함량 40% 이상)	0,30	
초콜릿 및 코코아 기반 제품(코코아 함량 40% 미만)	0,20	
아가리쿠스버섯(Agaricus), 느타리속(Pleurotus) 및 표고 및 잣버섯속의 버섯	0,20	
버섯(아가리쿠스버섯 (Agaricus), 느타리속(Pleurotus) 및 표고 또는 잣버섯속 제외) 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: a) 재배균류: 볏짚버섯(Agrocybe), 잎새버섯(Grifola), 구멍장이버섯(Polyporus), 팽나무버섯속(Flammulina), 털버섯속(Volvariella), 독청버섯속(Stropharia), 산호침버섯속(Hericium), 흰목이속(Tremella), 목이속, 힙사이자이거스(Hypsizygus) b) 야생균류: 꾀꼬리버섯(Cantharellus), 투베르, 모렐, 그물버섯, 젖버섯, 자주방망이버섯속, 미치광이버섯속, 무당버섯속, 끼따리아(Cyttaria), 목이속 – 기타	0,05	
우유 크림	0,20	
갑각류	0,50	랍스터 및 대형 갑각류의 경우, 머리와 가슴이 없는 제품에 한함
소, 양, 돼지, 염소 및 가금류의 간	0,50	
경장영양을 위한 영유아용 조제분유	0,01	바로 섭취가 가능한 식품에 해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
고위험 신생아를 위한 조제분유	0,01	바로 섭취가 가능한 식품에 해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
영유아용 조제분유	0,01	바로 섭취가 가능한 식품에 해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
영유아용 특수조제분유	0,01	바로 섭취가 가능한 식품에

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
		해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
유아용 조제분유	0,01	바로 섭취가 가능한 식품에 해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
신선 베리류 및 작은 과일	0,05	세척 후
신선과일(베리류 및 작은 과일 제외)	0,05	세척 후
식용얼음	0,05	
새싹류 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: - 아티초크, Cynarascolymus L. - 셀러리, Apiumgraveolens L. - 죽순, BambusavulgarisSchrad. ex J. C. Wendl. - 카르도(Cardo), Cynara cardunculus L. - 아스파라거스, Asparagusofficinalis L. - 회향, Foeniculumvulgare Mill - 팜하츠, Euterpaoleracea Mart, Cocosnucifera L., Bactrisgasipaes Kunth - Daemonorops 종 - 파, Alliumporrum L. - 대황, Rheumrhabarbarum L. - 기타	0,10	세척 후
배추과의 채소(잎이 넓은 배추과 제외) 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: a) 꽃채소: - 콜리플라워, Brassicaoleracea L. subvar. cauliflora(Garsault) DC - 브로콜리(녹색 또는 보라색 씨앗) - 이탈리아어(또는 가지(ouramoso)), Brassicaoleraceavar. italica Plenck. - 프랑스어(Decabeçaoufrancês), Brassicaoleracea L. subvar. cymosa Duchesne - 유채, Brassicanapus L. - 기타 b) 양배추 또는 양배추잎 - 케일, Brassicaoleracea L .var. sabauda L. - 방울다다기양배추, Brassicaoleracea L. var. gemmifera(DC.) Zenker. - 배추, Brassicarapa L. var. glabra Regel. - 기타	0,05	세척 후

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
c) 다육질엽체(Talocarnoso) - 콜라비, talodecorbrancaouvioletade Brassicaoleracea L. var. gongyloides L. (2022년 3월 16일 브라질 연방정부 관보 제51호에서 수정됨)		
엽채류, 잎이 넓은 배추과 및 신선 허브 포함이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: a) 잎이 많은 십자화과를 포함한 양상추 및 기타 잎 - 애기수영, Rumexacetosa L. - 치커리, Cichoriumintybus L. - 아마란스그레인, Amaranthuscaudatus L., Amaranthushybridus L. subsp.cruentus(L.) Thell., Amaranthushybridus L. subsp. hybriduse Amaranthus mantegazzianus Pass. - 산타바바라허브(ErvadeSanta-Bárbara), Barbareaverna(Mill.) Asch - 큰다닥냉이, Lepidiumsativum L. - 상치아재비속, Valerianellaolitoria (L.) Pollich. - 녹색양배추, Brassicaoleracea L. subvar. palmifolia DC. - 민들레, Taraxacumofficinale F. H. Wigg - 엔디브, Cichoriumendívia L - 상추, Lactucasativa L. - 산타마리아허브, LepidiumdidymumL - 겨자, Brassica juncea (L) Czern - 캐놀라, Brassica napus L. - 청경채, Brassicarapa L. var. chinensis(L.) Kitam. - 치커리, chicóriaroxaechicóriavermelho, Cichoriumintybus L. - 로켓샐러드, Erucavesicaria(L.) Cav. subsp. sativa(Mill.) Thell. - 기타 b) 시금치 및 이와 유사한 것 - 사탕무, Betavulgarissp. cycla(L.) W. D. J. Koch - 시금치, Spinaceaoleracea L. - 쇠비름, Portulacaoleracea L. - 기타	0,20	세척 후

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
c) 덩굴의 잎(Folhasdevideiras) - 포도, Vitisvinifera L d) 물냉이(Agriãod'água) - 물냉이, Rorippanasturtium-aquaticum(L.) Hayek e) 아로마허브 - 바질, Ocimum basilicum L. - 세볼리냐(작은양파), Allium fistulosum L. e Allium schoenoprasum - 물쑥(타라곤), Artemisiadracunculus L. - 월계 또는 월계수, Laurusnobilis L. - 오레가노, Origanumvulgare L. - 파슬리, Petroselinumcrispum Mill. Fuss. - 로즈마리, Rosmarinus officinalis L. - 샐비아, Salvia officinalis L. - 백리향, Thymusvulgaris L. - 기타 (2022년 3월 16일 브라질 연방정부 관보 제51호에서 수정됨)		
채소 껍질에 잎이 있는 과일 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: - 마늘, Alliumsativum L. - 양파, Alliumcepa L. - 부추, Alliumcepa L. - 샬롯, Alliumescalonicum L - 기타	0,05	세척 후
박과의 과일 및 채소 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: a) 식용 박과 껍질: - 주키니호박, Cucurbita pepo L. - 차요테, Sechiumedule(Jacq) Sw - 오이, Cucumissativus L. - 기타 b) 식용 불가 껍질 박과: - 키와노(아프리카오이(Pepinoafricano)), CucumismetuliferusE. Meyex Naud - 멜론, Cucumis melo L. - 수박, Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum & Nakai - 호박, Cucurbita maxima Duch, Cucurbita moschata Duch eCucurbita mixta Pangalo.	0,05	세척 후

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
– 기타		
박과의 과일 및 채소 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: a) 가지과 - 가지, Solanummelongena L. - 오크라, Abelmoschusesculentus(L.) Moench. - 후추, Capsicumannuum L. - 토마토, Lycopersiconesculentum Mill. - 기타 b) 옥수수 - 옥수수 또는 스위트콘(milhodoce), Zeamays L. var. saccharata(Sturtev.) L. H. Bailey - 기타	0,05	세척 후
콩과 식물 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: - 완두콩, Pisumsativum L. - 콩, Phaseolusvulgaris L. - 잠두콩, Viciafaba L. - 콩, Phaseolus L. e Vigna Savi 1. 알루비아콩, 타원형 흰콩, 검은콩, 콜로라도콩, Phaseolus L. 2. 버터콩, Phaseoluslunatus L. 3. 스페인산콩, Phaseoluscoccineus L. 4. 팥, Vignaangularis(Wild) Ohiwi & H. Ohashi 5. 녹두, Vignaradiata(L.) R. Wilczek. 6. 동부콩, Vignaunguiculata(L.) Walp. – 기타	0,10	세척 후
콩을 제외한 채소(건조 콩과 식물 씨앗) 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: - 완두콩, Pisum sativum L. - 제비콩, Lablabpurpureus(L.)S weet. - 병아리콩, Cicerarietinum L. - 잠두콩, Viciafaba L. - 렌틸콩, Lensculinaris Medik. var. macrosperma(Baumg.) N. F. Mattos. - 루핀콩, Lupinus albus L. (tremoços comum), o Lupinus luteus L. (tremoços amarelo) e o Lupinus angustifolius L.	0,10	

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
(tremoços azul) - 콩, PhaseolusL.및VignaSavi 1. 알루비아콩, 타원형 흰콩, 검은콩, 콜로라도콩, Phaseolus L. 2. 버터콩, Phaseoluslunatus L. 3. 스페인산콩, Phaseoluscoccineus L. 4. 팥, Vignaangularis(Wild) Ohiwi & H. Ohashi 5. 녹두, Vignaradiata(L.) R. Wilczek. 6. 동부콩, Vignaunguiculata(L.) Walp. – 기타		
연유 및 둘세데레체(Dulce de leche)(연유 및 유제품 기반 잼)	0,10	
희석, 농축, 첨가하지 않은 액체 우유 및 유제품	0,05	
멜(mel)	0,10	
이매패류	2,00	
두족류	2,00	내장을 제거한 제품
영유아용 특수조제분유	0,01	바로 섭취가 가능한 식품에 해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
어류(생, 냉동 또는 냉장)	0,05	전체에 대해, 전체가 가식부분인 경우; 다른 경우, 내장을 제거한 식품의 경우, 머리 및 가슴 제거의 경우
코코아 페이스트	0,30	
가다랑어, 카라페바(carapeba), 장어, 숭어, 주렐(jurel), 임페라도르(imperador), 고등어, 정어리, 참치, 넙치(신선, 냉장 또는 냉동 포함)	0,10	전체에 대해, 전체가 가식부분인 경우; 다른 경우, 내장을 제거한 식품의 경우, 머리 및 가슴 제거의 경우
생 황새치 및 멸치(냉동 또는 냉장에 한함)	0,30	전체에 대해, 전체가 가식부분인 경우; 다른 경우, 내장을 제거한 식품의 경우, 머리 및 가슴 제거의 경우
생 멜바 생선(냉동 또는 냉장)	0,20	전체에 대해, 전체가 가식부분인 경우; 다른 경우, 내장을 제거한 식품의 경우, 머리 및 가슴 제거의 경우
치즈	0,50	
뿌리와 괴경 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다:	0,10	

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
a) 감자 - 감자, Solanum tuberosum L. - 토종 감자, Solanum tuberosum L. subsp. andigena (Juz. & Bukasov) Hawkes 및 Solanum Sect.Tuberarium (Dunal) Bitter의 다른 종 b) 열대 뿌리와 괴경 - 애로루트, Maranta arundinacea L. - 고구마, Ipomoea batatas (L.) Lam. - 카사바, Manihot esculenta Crantz. - 마, Dioscorea polystachya Turkz. - 뚱딴지, Helianthus tuberosus L. - 야콘, Smallanthus sonchifolius (Poepp.) H. Rob. - 기타 c) 기타 뿌리 및 괴경 - 안젤리카, Angelica archangelica L. - 셀러리, Apium graveolens L. var. rapaceum D.C - 사초, Cyperus esculentus L. - 콜라비, Brassica napus L. var. napobrassica (L.) Rchb - 순무, Brassica rapa L. - 파스닙, Pastinaca sativaL. - 살사, Petroselinum crispum Mill. Fuss. - 무, Raphanus sativus L. - 겨자무, Rustic Armor G. Gaertn et al. - 근대속(비트), Beta vulgaris L. subsp. Vulgaris - 순무, Brassica napus L. var. napobrassica (L.) Rchb - 샐서피, Tragopogon porrifolius L. (Cercefi branco) e Scorzonera hispânica L. (Cercefi preto) - 참마, Colocasia esculenta (L.) Schott - 당근, Daucus carota L. - 기타		
소, 양, 돼지, 염소의 신장	1,00	
소금	0,50	
정어리통조림	0,25	
콩	0,20	

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
과일 기반 아이스크림	0,05	
착향 아이스크림	0,01	
우유 또는 크림 아이스크림	0,05	
과일주스 및 넥타	0,05	
밀 및 유사제품(기름 제외)	0,20	
와인	0,01	mg/L로 표시

1.3 납

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
설탕	0,10	
영유아 및 수유용 곡물 기반 제품	0,05	
영유아용 성장기용 조제식	0,15	
쌀 및 유사제품(유지 제외)	0,20	
테이블 올리브	0,50	
사탕, 캐러멜 및 유사제품(추잉껌 포함)	0,10	
발효 및 효모 증류 알코올음료(와인 제외)	0,20	
무알코올음료(과일 주스 및 넥타 제외)	0,05	
분말 또는 과립형 인스턴트 커피	1,00	
볶은커피원두 및 분말	0,50	
소, 양, 돼지, 염소 및 가금류(생, 냉동 또는 냉장 제품)(예. 소시지 및 빵가루를 입힌 생고기)	0,10	
견과류(호두, 피스타치오, 헤이즐넛, 마카다미아 및 아몬드 포함)	0,80	
곡물 및 곡물제품 기반 제품(밀, 쌀, 부산물 및 오일 제외)	0,20	
차, 예르바 마테(yerba mate) 및 채소 인퓨전	0,60	
초콜릿 및 코코아 기반 제품(코코아 함량 40% 이상)	0,40	
초콜릿 및 코코아 기반 제품(코코아 함량 40% 미만)	0,20	
아가리쿠스버섯(Agaricus), 느타리속(Pleurotus) 및 표고 및 잣버섯속의 버섯	0,30	
버섯(아가리쿠스버섯(Agaricus), 느타리속(Pleurotus) 및 표고 또는 잣버섯속 제외) 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: a) 재배균류: 볏짚버섯(Agrocybe), 잎새버섯(Grifola), 구멍장이버섯(Polyporus), 팽나무버섯속(Flammulina), 털버섯속(Volvariella), 독청버섯속(Stropharia), 산호침버섯속(Hericium),	0,10	

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
흰목이속(Tremella), 목이속, 힙사이자이거스(Hypsizygus) b) 야생균류: 꾀꼬리버섯(Cantharellus), Tuber, 모렐, 그물버섯, 젖버섯, 자주방망이버섯속, 미치광이버섯속, 무당버섯속, 끼따리아(Cyttaria), 목이속 – 기타		
잼, 젤리, 마멀레이드, 기타 과일 및 채소 기반 사탕	0,20	
토마토 농축액	0,50	
우유 크림	0,10	
갑각류	0,50	랍스터 및 대형 갑각류의 경우, 머리와 가슴이 없는 제품에 한함
소, 양, 돼지, 염소 및 가금류의 간	0,50	
경장영양을 위한 영유아용 조제분유	0,01	바로 섭취가 가능한 식품에 해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
고위험 신생아를 위한 조제분유	0,01	바로 섭취가 가능한 식품에 해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
영유아용 조제분유	0,01	바로 섭취가 가능한 식품에 해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
영유아용 특수조제분유	0,01	바로 섭취가 가능한 식품에 해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
유아용 조제분유	0,01	바로 섭취가 가능한 식품에 해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
신선 베리류 및 작은 과일	0,20	세척 후
신선과일(베리류 및 작은 과일 제외)	0,10	세척 후
식용얼음	0,01	
새싹류 이 식품유형은 다음 품목이 포함된다 - 아티초크, Cynara scolymus L. - 셀러리, Apium graveolens L. - 죽순, Bambusa vulgaris Schrad. ex J.C. Wendl. - 카르도(Cardo), Cynara cardunculus L. - 아스파라거스, Asparagus officinalis L.	0,20	세척 후

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
- 회향, Foeniculum vulgare Mill - 팜하츠, Euterpa oleracea Mart, Cocos nucifera L., Bactris gasipaes Kunth, - Daemonorops 종. - 파, Allium porrum L. - 대황, Rheum rhabarbarum L. - 기타		
배추과의 채소(잎이 넓은 배추과 제외) 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: a) 꽃채소: - 콜리플라워, Brassica oleracea L. subvar. cauliflora (Garsault) DC - 브로콜리(녹색 또는 보라색 씨앗) - 이탈리아어 (또는 가지(ou ramoso)), Brassica oleracea var. italica Plenck. - 프랑스어(De cabeça ou francês), Brassica oleracea L. subvar. cymosa Duchesne - 유채, Brassica napus L. - 기타 b) 양배추 또는 양배추 잎 - 케일, Brassica oleracea L. var. sabauda L. - 방울다다기양배추, Brassica oleracea L. var. gemmifera (DC.) Zenker. - 배추, Brassica rapa L. var. glabra Regel. - 기타 c) 다육질 엽체(Talo carnoso) - 콜라비, talo de cor branca ou violeta de Brassica oleracea L. var. gongyloides L.	0,30	세척 후
엽채류, 잎이 넓은 배추과 및 신선 허브 포함 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: a) 잎이 많은 십자화과를 포함한 양상추 및 기타 잎 - 애기수영, Rumex acetosa L. - 치커리, Cichorium intybus L. - 아마란스 그레인, Amaranthus caudatus L., Amaranthus hybridus L. subsp. cruentus (L.) Thell., Amaranthus hybridus L. subsp. hybridus e Amaranthus mantegazzianus Pass. - 산타바바라 허브(Erva de Santa-Bárbara), Barbarea verna (Mill.) Asch	0,30	세척 후

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
- 큰다닥냉이, Lepidium sativum L. - 상치아재비속, Valerianella olitoria (L.) Pollich. - 녹색 양배추, Brassica oleracea L. subvar. palmifolia DC. - 민들레, Taraxacum officinale F. H. Wigg - 엔디브, Cichorium endívia L - 상추, Lactuca sativa L. - 산타마리아 허브, Lepidium didymum L - 겨자, Brassica juncea (L) Czern - 캐놀라, Brassica napus L. - 청경채, Brassica rapa L. var. chinensis (L.) Kitam. - 치커리, chicória roxa e chicória vermelho, Cichorium intybus L. - 로켓샐러드, Eruca vesicaria (L.) Cav. subsp. sativa (Mill.) Thell. - 기타 b) 시금치 및 이와 유사한 것 - 사탕무, Beta vulgarissp. cycla (L.) W. D. J. Koch - 시금치, Spinacea oleracea L - 쇠비름, Portulaca oleracea L - 기타 c) 덩굴의 잎(Folhas de videiras) - 포도, Vitis vinifera L d) 물냉이(Agrião d'água) - 물냉이, Rorippa nasturtium-aquaticum (L.) Hayek e) 아로마 허브 - 바질, Ocimum basilicum L. - 세볼리냐(작은 양파), 파 및 파 - 물쑥(타라곤), Artemisia dracunculus L. - 월계 또는 월계수, Laurus nobilis L. - 오레가노, Origanum vulgare L. - 파슬리, Petroselinum crispum Mill. Fuss. - 로즈마리, Rosmarinus officinalis L. - 샐비아, Salvia officinalis L. - 백리향, Thymus vulgaris L. - 기타		
채소 껍질에 잎이 있는 과일	0,10	세척 후

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: - 마늘, AlliumsativumL. - 양파, AlliumcepaL. - 부추, AlliumcepaL. - 샬롯, AlliumescalonicumL - 기타		
박과의 과일 및 채소 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: a) 식용 박과 껍질: - 주키니호박, Cucurbita pepo L. - 차요테, Sechiumedule(Jacq)Sw - 오이, CucumissativusL. - 기타 b) 식용 불가 껍질 박과: - 키와노(아프리카오이(Pepinoafricano)), CucumismetuliferusE.MeyexNaud - 멜론, Cucumis melo L. - 수박, Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum & Nakai - 호박, Cucurbita maxima Duch, Cucurbita moschata Duch eCucurbita mixta Pangalo. - 기타	0,10	세척 후
박과의 과일 및 채소 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: a) 가지과 - 가지, Solanummelongena L. - 오크라, Abelmoschusesculentus(L.) Moench. - 후추, Capsicumannuum L. - 토마토, Lycopersiconesculentum Mill. - 기타 b) 옥수수 - 옥수수 또는 스위트콘(milhodoce), Zeamays L. var. saccharata(Sturtev.) L. H. Bailey - 기타	0,10	세척 후
콩과 식물 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: - 완두콩, Pisumsativum L. - 콩, Phaseolusvulgaris L. - 잠두콩,ViciafabaL. - 콩, PhaseolusL.eVignaSavi	0,10	세척 후

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
1. 알루비아콩, 타원형 흰콩, 검은콩, 콜로라도콩, Phaseolus L. 2. 버터콩, Phaseoluslunatus L. 3. 스페인산콩, Phaseoluscoccineus L. 4. 팥, Vignaangularis(Wild) Ohiwi & H. Ohashi 5. 녹두, Vignaradiata(L.) R. Wilczek. 6. 동부콩, Vignaunguiculata(L.) Walp. – 기타		
콩을 제외한 채소(건조 콩과 식물 씨앗) 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: - 완두콩, Pisum sativum L. - 제비콩, Lablabpurpureus(L.) Sweet. - 병아리콩, Cicerarietinum L. - 잠두콩, Viciafaba L. - 렌틸콩, Lensculinaris Medik. var. macrosperma(Baumg.) N. F. Mattos. - 루핀콩, Lupinus albus L. (tremoços comum), o Lupinus luteus L. (tremoços amarelo) e o Lupinus angustifolius L. (tremoços azul) - 콩, Phaseolus L. 및 Vigna Savi 1. 알루비아콩, 타원형 흰콩, 검은콩, 콜로라도콩, PhaseolusL. 2. 버터콩, Phaseoluslunatus L. 3. 스페인산콩, Phaseoluscoccineus L. 4. 팥, Vignaangularis(Wild) Ohiwi & H. Ohashi 5. 녹두, Vignaradiata(L.) R. Wilczek. 6. 동부콩, Vignaunguiculata(L.) Walp. – 기타	0,20	
연유 및 둘세데레체(Dulce de leche)(연유 및 유제품 기반 잼)	0,20	
희석, 농축, 첨가하지 않은 액체 우유 및 유제품	0,02	
멜(mel)	0,30	
식용 내장(간 및 신장 제외)	0,50	
이매패류	1,50	
두족류	1,00	내장을 제거한 제품
식물성 및/또는 동물성 식용유지(마가린 포함)	0,10	
영유아용 특수조제분유	0,01	바로 섭취가 가능한 식품에 해당하는 경우, 제조업체가 제공한 지침에 따름
달걀 및 달걀제품	0,10	

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
코코아 페이스트	0,50	
어류(생, 냉동 또는 냉장)	0,30	전체에 대해, 전체가 가식부분인 경우; 다른 경우, 내장을 제거한 식품의 경우, 머리 및 가슴 제거의 경우
치즈	0,40	
뿌리와 괴경 이 식품유형은 다음과 같은 종이 포함된다: a) 감자 - 감자, Solanum tuberosum L. - 토종 감자, Solanum tuberosum L. subsp. andigena (Juz. & Bukasov) Hawkes 및 Solanum Sect.Tuberarium (Dunal) Bitter의 다른 종 b) 열대 뿌리와 괴경 - 애로루트, Maranta arundinacea L. - 고구마, Ipomoea batatas (L.) Lam. - 카사바, Manihot esculenta Crantz. - 마, Dioscorea polystachya Turkz. - 뚱딴지, Helianthus tuberosus L. - 야콘, Smallanthus sonchifolius (Poepp.) H. Rob. - 기타 c) 기타 뿌리 및 괴경 - 안젤리카, Angelica archangelica L. - 셀러리, Apium graveolens L. var. rapaceum D.C - 사초, Cyperus esculentus L. - 콜라비, Brassica napus L. var. napobrassica (L.) Rchb - 순무, Brassica rapa L. - 파스닙, Pastinaca sativaL. - 살사, Petroselinum crispum Mill. Fuss. - 무, Raphanus sativus L. - 겨자무, Rustic Armor G. Gaertn et al. - 근대속(비트), Beta vulgaris L. subsp. Vulgaris - 순무, Brassica napus L. var. napobrassica (L.) Rchb - 샐서피, Tragopogon porrifolius L. (Cercefi branco) e Scorzonera hispânica L. (Cercefi	0,10	

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
preto) - 참마, Colocasia esculenta (L.) Schott - 당근, Daucus carota L. - 기타		
소, 양, 돼지, 염소의 신장	0,50	
소금	2,00	
콩	0,20	
과일 기반 아이스크림	0,07	
착향 아이스크림	0,05	
우유 또는 크림 아이스크림	0,10	
과일주스 및 넥타	0,05	
밀 및 유사제품(기름 제외)	0,20	
와인	0,15	mg/L로 표시

1.4 구리

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
코코아 아몬드	40,0	
알코올음료	5,0	
커피콩(껍질 제거)	30,0	
캐러멜, 사탕 및 유사제품	10,0	
견과류(호두, 피스타치오, 헤이즐넛, 마카다미아 및 아몬드 포함) (2022년 5월 2일 규범지침 제152호에서 수정)	30,0	
당절임 과일 또는 사탕	10,0	
구리 기반 살충제가 승인된 농작물(코코아 및 커피 제외)	10,0	
둘세데레체(Dulce de leche)(연유 및 유제품 기반 잼)	10,0	
벌크 또는 페이스트 상태의 사탕	10,0	
가공된 과일, 채소 및 유지종자류	10,0	
식용 아이스크림	10,0	
무수유지방	0,05	
유당	2,0	
멜(mel)	10,0	
버진 오일(올리브 오일 제외)	0,4	
정제 오일(지방, 에멀션 및 버진 및 정제 올리브 오일)	0,1	
카제인제품	5,0	
반연질치즈 및 연질치즈	10,0	
소금	2,0	

1.5 크로뮴

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
젤라틴 기반 사탕 및 유사제품	1,0	
젤라틴 및 콜라겐	10,0	
젤라틴 디저트용 분말	1,0	

1.6 총 수은

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
갑각류	0,50	랍스터 및 대형 갑각류의 경우, 머리와 가슴이 없는 제품에 한함
이매패류	0,50	
두족류	0,50	내장을 제거한 제품
포식성 어류	1,00	전체에 대해, 전체가 가식부분인 경우; 다른 경우, 내장을 제거한 식품의 경우, 머리 및 가슴 제거의 경우
어류(포식성 어류 제외)	0,50	전체에 대해, 전체가 가식부분인 경우; 다른 경우, 내장을 제거한 식품의 경우, 머리 및 가슴 제거의 경우

1.7 주석

식품유형명	LMT (mg/kg)	비고
음료를 제외한 통조림 식품	250	
통조림 이유식	50	무기 주석용 LMT
캔음료(과일 및 채소 주스 포함)	150	

부록 II
마이코톡신의 최대허용량

2.1 아플라톡신 M1

식품유형명	LMT (mcg/kg)	비고
분유	5	
액체 우유	0,5	
치즈	2,5	

2.2 아플라톡신 B1, B2, G1, G2

식품유형명	LMT (mcg/kg)	비고
영유아 및 수유용 곡물 기반 제품	1	
코코아콩	10	
땅콩 및 땅콩 버터(껍질을 벗긴, 생 또는 구운)	20	
껍질이 있는 직접섭취용 브라질너트	20	
껍질을 벗긴 직접섭취용 브라질너트	10	
가공하지 않은 껍질 벗긴 브라질너트	15	
브라질너트 이외 견과류(호두, 피스타치오, 헤이즐넛 및 아몬드 포함)	10	
곡물 및 곡물제품(옥수수 및 부산물 제외, 맥아보리 포함)	5	
향신료: 고추류(전체 또는 말려서 으깬)(고추, 칠리가루, 카이엔고추 및 스위트페퍼 포함); 후추류(백후추와 흑후추 포함), 육두구류(호두-메그), 생강류(생강), 강황(강황) 위의 향신료 중 하나 이상을 포함하는 향신료 혼합물	20	
콩 및 기타 말린 두류	5	
영유아용 조제분유 및 성장기용 조제분유	1	소비자용 식품
탈수 및 건조 과일	10	
옥수수(통, 분쇄, 으깨거나 간 옥수수 가루 및 전분)	20	
코코아 및 초콜릿제품	5	

2.3 데옥시니발레놀(DON)

식품유형명	LMT (mcg/kg)	비고
영유아 및 수유용 곡물 기반 제품	200	
가공미 및 유사제품	750	
곡물 및 곡물 제품(쌀 및 통밀을 제외한 밀가	1000	

루, 보리 곡물, 보리 맥아)(예. 파스타, 크래커, 크래커, 기타 구운 곡물 및 유사제품)		
통밀, 키베(kibbeh)밀, 통밀가루 및 밀기울	1250	
밀, 옥수수 및 보리 곡물(가공곡물 포함)	2000	

2.4 후니모신 (B1 + B2)

식품유형명	LMT (mcg/kg)	비고
영유아용 옥수수 기반 제품	200	
옥수수 전분 및 기타 옥수수 기반 제품	1000	
옥수수가루, 옥수수 크림, 옥수수전분, 옥수수 플레이크, 캔지커(canjica), 캔지퀴나(canjiquinha)	1500	
팝콘	2000	
가공하지 않은 옥수수	5000	

2.5 오크라톡신 A

식품유형명	LMT (mcg/kg)	비고
영유아 및 수유용 곡물 기반 제품	2	
코코아 아몬드	10	
볶은커피(분쇄 또는 원두) 및 인스턴트 커피	10	
곡물 및 곡물제품(맥아보리 포함)	10	
가공용 곡물(청보리 포함)	20	
향신료: 고추류(전체 또는 말려서 으깬)(고추, 칠리가루, 카이엔 고추 및 스위트페퍼 포함); 후추류(백후추와 흑후추 포함), 육두구류(호두-메그), 생강류(생강), 강황(강황) 위의 향신료 중 하나 이상을 포함하는 향신료 혼합물	30	
콩 및 기타 말린 두류	10	
탈수 및 건조 과일	10	
코코아 및 초콜릿제품	5	
와인스 및 포도펄프	2	
와인 및 유사제품	2	mcg/L로 표시

2.6 파툴린

식품유형명	LMT (mcg/kg)	비고
사과 주스 및 사과 펄프	50	

2.7 제랄레논

식품유형명	LMT (mcg/kg)	비고
영유아 및 수유용 곡물 기반 제품	20	
가공미 및 유사제품	100	
현미	400	
쌀겨	600	
밀가루, 반죽, 크래커, 베이커리제품, 시리얼 및 시리얼제품(소맥 및 쌀 제외, 맥아보리 포함)	100	
팝콘, 캔지퀴나(canjiquinha), 캔지커(canjica), 옥수수 기반 제품 및 부산물	150	
가공하지 않은 옥수수 및 소맥	400	
통밀, 통밀가루 및 밀기울	200	

부록 III
기타 오염물질의 최대허용량

3.1 벤조(a)피렌

식품유형명	LMT (mcg/kg)	비고
올리브 포마스 오일 및/또는 올리브 씨앗	2,0	

3.2 다이옥신(PCDD), 푸란(PCDF) 및 폴리염화바이페닐(PCB)

식품유형명	LMT (mcg/kg)	비고
쇠고기	4,0	PCDD, PCDF 및 PCB의 합계에 대해 4.0pg/g의 LMT PCDD 및 PCDF의 합계에 대해 2.5pg/g의 LMT 지방에 적용가능한 LMT
돼지고기	1,25	PCDD, PCDF 및 PCB의 합계에 대해 1.25pg/g의 LMT PCDD 및 PCDF의 합계에 대해 1.0pg/g의 LMT 지방에 적용가능한 LMT
가금류	3,0	PCDD, PCDF 및 PCB 합계에 대해 3.0pg/g의 LMT PCDD 및 PCDF의 합계에 대해 1.75pg/g의 LMT 지방에 적용가능한 LMT
우유	5,5	PCDD, PCDF 및 PCB 합계에 대해 5.5pg/g의 LMT PCDD 및 PCDF의 합계에 대해 2.5pg/g의 LMT 지방에 적용가능한 LMT
생선	6,5	PCDD, PCDF 및 PCB의 합계에 대해 6.5pg/g의 LMT PCDD 및 PCDF의 합계에 대해 3.5pg/g의 LMT 근육에 적용가능한 LMT
달걀	5,0	PCDD, PCDF 및 PCB의 합계에 대해 5.0pg/g의 LMT PCDD 및 PCDF의 합계에 대해 2.5pg/g의 LMT 지방에 적용가능한 LMT

3 PART

식품 내 거시적 및 미시적 이물질

보건부 – MS
브라질국립보건감시국 – ANVISA

브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제623호(2022년 03월 09일)

(2022년 3월 16일 브라질 연방정부 관보 51호에 게시)

식품 내 이물질에 대한 허용한계, 설정에 대한 일반 원칙 및 적합성 평가를 위한 분석 방법

브라질국립보건감시국 이사회에서는 1999년 1월 26일 법령 제9782호 제15조, III, IV항 및 제7조 III, IV항과 2021년 12월 10일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제585호 제187조 VI항 §1을 고려하여 2022년 3월 9일에 개최된 회의에서 결정한 대로 다음 브라질국립보건감시국 이사회 결의안을 채택하고 그 공시는 이사회 의장이 결정한다:

제1장
예비 규정

제1조. 본 결의안은 식품의 이물에 대한 허용량, 그 설정을 위한 일반 원칙 및 적합성 평가를 위한 분석 방법을 제공한다.

제2조. 본 결의안은 전체 식품 생산과정에 적용된다.

단일 조항. 본 결의안은 특정 규칙에 이미 규정된 위조, 불순물 및 결함 측면에는 적용되지 않는다.

제3조. 본 결의안의 목적을 위해 다음의 정의가 적용된다.

I. 변질 식품: 미생물의 작용, 화학 반응 또는 물리적 변형의 결과로 감각, 물리적 또는 화학적 특성에 바람직하지 않은 변화를 나타내는 식품.

II. 절지동물에 의해 감염된 음식: 다음의 존재 형태를 포함하여 식품에 광범위한 손상을 일으킬 수 있는 절지동물이나 그것을 사용한 음식:

a) 생사여부와 상관없이 생명주기의 모든 단계.

b) 배설물, 피륙, 탈피 및 피해 제품의 잔류물과 같은 존재의 모든 증거.

c) 생식 활동이 활발한 개체.

III. 우수 공정: 위생 요구사항에 대한 규범과 식품의 위생-안전 품질 및 적합성을 보장하기 위해

채택돼야 하는 절차;

IV. 식품 생산 사슬: 생수, 음료, 원료, 재료, 식품첨가물, 기능성 보조제, 개별 혹은 대량 포장분을 포함하여 인간의 소비를 목적으로 한 식품의 생산, 공정, 저장, 분류, 운송, 유통, 수입 또는 상업화 단계와 관련된 모든 부문.

V. 이물질: 생산, 취급, 보관 또는 유통에서의 부적절한 상황 또는 관행과 관련된 제품 구성에 무관한 모든 물질

VI. 거시적 이물질: 직접 관찰(육안)에 의해 검출된 이물질로, 광학 기기의 도움으로 확인될 수 있다.

VII. 미시적 이물질: 광학 기기를 사용하여 최소 30배의 배율로 상을 확대하여 감지된 이물질

VIII. 불가피한 이물질 : 우수 공정을 적용하여도 식품에서 발생하는 이물질

IX. 인체 건강에 대한 위험을 나타내는 이물질: 식품에 병원체를 전달할 수 있거나 다음을 포함하여 소비자에게 피해를 줄 수 있는 거시적 또는 미시적 이물질

a) 곤충: 번식을 하거나 배설물, 시체, 쓰레기, 이발사와 접촉하는 습성이 있는 바퀴벌레, 개미, 파리. 전체 또는 부분의 발달 단계와 관계없이 모든 발달 단계에 해당.

b) 설치류: 쥐, 큰 암쥐 및 쥐, 전체 또는 일부.

c) 기타 동물: 박쥐와 비둘기, 전체 또는 일부.

d) 동물의 배설물 (배양 및 저장에 이로운 것으로 간주하는 절지동물의 배설물 제외)

e) 기생충: 인간 건강에 해를 끼치는 모든 발달 단계의 기생충 및 원생동물

f) 뼈나 금속 조각, 나무 파편, 단단한 플라스틱과 같이 소비자에게 상해를 입힐 수 있는 최대 치수가 7mm 이상인 단단하고 뾰족하거나 날카로운 물체.

g) 돌, 금속, 치아의 전체 또는 파편과 같이 소비자에게 상해를 입힐 수 있는 최대 치수의 직경이 2mm 이상인 단단한 물체.

h) 모든 크기와 모양의 유리 조각.

i) 소비자의 건강을 해칠 수 있는 플라스틱 필름

X. 우수 공정의 실패를 나타내는 이물질: 다음을 포함하는 거시적 또는 미시적 이물질

a) 해당 조항 VII항에 따라, 위험 지표로 제공된 종을 제외하고 모든 발달 단계에서 생존 혹은 사망 상태이거나, 전체 또는 부분, 분비물, 피륙 및 배설물의 배양 및 저장에 적합한 것으로 간주하는 절지동물.

b) 해당 조항 VII항에 따라, 위험 지표로 예상되는 종을 제외하고 특정 지침에 포함되지 않는 원재료의 불필요한 부분.

c) 해당 조항 VII항에 따라, 위험 지표로 예상되는 경우를 제외한 인간 및 기타 동물에 의해 발생한 것

d) 해당 조항의 VII항에 따라, 위험을 나타내는 것으로 예상되는 것을 제외한 모래, 흙 및 기타

거시적 입자

e) 제품의 특성상 존재하지 않아야 할 사상 및 효모 유사 균류

f) 위에 언급되지 않은 척추동물, 무척추동물, 또는 생산 공정과 관련되지 않은 기타 물질로 인한 우발적 오염

XI. 불필요한 부분 또는 불순물: 껍질, 꽃자루, 잎자루, 연골, 건막, 뼈, 깃털 및 동물의 털과 같이 제품의 품질을 저해하는 동식물의 일부 및 가공에 의해 발생하거나 제거되지 않은 탄화된 식품 입자

제2장

총칙

제4조. 식품 내 이물질의 양은 우수 공정의 적용을 통해, 가능한 범위 내에서 최소량이어야 한다.

제5조. 이물질에 대한 허용한계는 다음 기준에 따라 설정된다.

I. 노출된 인구, 가공 과정, 준비 조건 및 제품 소비 형태를 고려했을 때의 건강 위험 요인

II. 유효한 국가 데이터

III. 유효한 우수 공정의 채택에도 이물질 발생

IV. 국제적 사례의 존재

제6조. 불가피한 이물질에 대한 허용한계와 그 검증을 위한 분석방법은 본 결의안 부록 I 및 I2에 정의되어 있다.

§1. 거시적 이물질 연구 시, 미국식품의약국(U.S. FDA) 기관에서 규정한 거시분석절차메뉴얼 혹은 이에 상응하는 방법론을 사용해야 한다.

§2. 미시적 이물질 연구 시, AOAC International에서 규정된 분석 방법 또는 이와 동등한 방법을 사용해야 한다.

제7조. 부록 I 및 2에 명시되지 않았으나 해당 부록에 나열된 하나 이상의 성분을 기반으로 생산된 식품의 경우 이물질 허용한계에 관해 다음의 사항을 확인해야 한다.

I. 완제품 내 해당 성분의 상대적 비율

II. (해당할 경우) 건조, 희석 또는 변형 공정으로 인한 해당 성분의 농도 또는 희석도의 변화

§1. 결과 허용한계가 1보다 작은 분수인 경우 분석 대상 부분에서 이물질의 허용한계가 1(일)임이 확인되어야 한다.

§2. 해당 조항의 상위 조항에서 언급된 식품의 이물질에 대한 허용한계가 구성에 사용된 성분에 대해 규정된 이물질에 대한 최대허용량을 초과할 수 없다.

§3. 해당 조항의 상위조항에서 언급된 요구사항의 충족을 언급하는 문서는 권한 있는 당국의 협의를 위해 사용할 수 있어야 한다.

제8조. 본 결의안에서 이물질 허용기준은 원료 및 원재료를 포함한 식품으로, 이물질을 저감 또는 제거하기 위한 처리를 하지 않는 식품에 대해 규정한다.

제9조. 분석 판정서의 결론 및 해석을 위해, 다음과 같은 사항에 대해서는 본 결의안에 동의하지 않는 경우로 고려한다.

I. 부패 식품

II. 절지동물에 감염된 식품

III. 예측되지 않은, 혹은 본 결의안에 설정된 허용한계를 초과하는 인체 건강에 대한 위험 또는 우수 공정의 실패를 나타내는 이물질이 검출된 식품

§1. 분석 보고서는 본 결의안의 부록 I 및 2에 제공되지 않은 바람직하지 않은 파편 또는 불순물을 기술해야 하며, 이를 통해 생산 공정을 검토할 필요가 있음을 나타낼 수 있어야 한다.

§2. 본 결의안에서 규정된 허용한계를 초과하는 이물질을 줄이거나 제거할 수 있는 공정을 받게 될 제품 분석 보고서의 결론에 해당할 때, 소비에 맞게 조정하기 위해 공정 과정의 필요성을 제시해야 한다.

제3장

최종 조항

제10조. 본 결의안을 준수하지 않는 것은 위생법 위반으로 간주하며, 위반자는 1977년 08월 20일 법령 6473호 및 적용 가능한 기타 조항에 따라 처벌받는다.

제11조. 2014년 03월 31일 브라질 연방정부 관보 61호 p.58 섹션 1에 기록된 2014년 03월 28일 브라질국립보건감시국 이사회 결의안 제14호는 폐지한다.

제12조. 본 결의안은 2022년 4월 1일부터 시행된다.

부록 I

식품유형별 불가피한 (절지동물 및 그 알을 제외한) 이물질에 대한 허용한계 및 검증 방법[4)]

식품유형명	식품	이물질	허용한계
1. 과일 및 유사제품	토마토제품(소스, 퓨레, 과육, 추출물, 말린 토마토, 토마토통조림, 케첩 및 유사제품)	곤충 흔적물	100g 당 10
		곰팡이균-말린 토마토를 제외하고 Howard 방법으로 균사체를 세야 함	추출물, 퓨레, 펄프 및 소스에 대한 40% 양성 필드
			케첩에 대한 55% 양성 필드
			액상 첨가물이 없는 홀토마토통조림에 대한 12% 양성 필드
		설치류의 털 파편	100g 당 1
	건조 과일(건포도 제외)	곤충 흔적물 (2022년 5월 4일 브라질 연방정부 관보 83호 수정)	225g 당 25
	건포도	곤충 흔적물	225g 당 25
		설치류의 털 파편	225g 당 1
	스위트 페이스트(Sweet paste) 및 과일젤리	곤충 흔적물	100g 당 25
2. 밀가루, 파스타, 베이커리제품 및 기타 시리얼제품	밀가루	곤충 흔적물	50g 당 75
	옥수수가루 및 옥수수전분	곤충 흔적물	50g 당 50
	밀가루 기반 제품(예. 파스타, 쿠키, 베이커리 및 제과제품)	곤충 흔적물	225g 당 225
3. 커피류	볶은 분쇄 커피	곤충 흔적물	25g 당 60
4. 차류	홍차, 녹차 및 백차(white tea)	곤충 흔적물	10g 당 20

4) 표의 마지막 칸에 '검증 방법'이 제시되어 있었으나, 본 보고서의 범위를 벗어나기 때문에 생략한다.

식품유형명	식품	이물질	허용한계
	캐모마일 차	곤충 흔적물	25g 당 90
		전체 사멸 곤충(위험지표 제외)	25g 당 5
	회향 또는 회향차	곤충 흔적물	25g 당 120
	민트 또는 민트차	곤충 흔적물	25g 당 300
		전체 사멸 곤충(위험지표 제외)	25g 당 5
		설치류의 털 파편	25g 당 2
	카르케자(Carqueja) 차	곤충 흔적물	25g 당 165
		설치류의 털 파편	25g 당 1
	레몬밤 차	곤충 흔적물	25g 당 165
	볼도(boldo) 차	곤충 흔적물	25g 당 75
		설치류의 털 파편	25g 당 2
		깃털(비둘기 제외)	25g 당 70
	위 식품유형에서 제시되지 않은 기타 차류	곤충 흔적물	25g 당 75
	혼합 차류	곤충 흔적물	25g 당 100, 박하 및 박하를 함유한 혼합 차 제외
		설치류의 털 파편	25g 당 1 볼도, 민트 및 카르케자를 함유한 혼합 차
		깃털(비둘기 제외)	25g 당 50 볼도를 함유한 혼합 차
5. 향신료	향신료	곤충 흔적물	개별 채소를 위한 방법에 의해 추천된 비율 대비 80
	파프리카 시즈닝	곤충 흔적물	25g 당 80
		설치류의 털 파편	25g 당 11
		곰팡이균-Howard 방법으로	20% 양성 필드

식품유형명	식품	이물질	허용한계
		균사체를 세야 함	
	시나몬가루	곤충 흔적물	50g 당 100
		설치류의 털 파편	50g 당 1
	오레가노(모든 형태)	곤충 흔적물	10g 당 20
		죽은 곤충 전체	10g 당 20
		설치류의 털 파편	10g 당 1
	분말후추	곤충 흔적물	50g 당 60
		설치류의 털 파편	50g 당 1 (흑색)
6. 코코아 및 유사제품	코코아가루 및 코코아매스	곤충 흔적물	50g 당 25
		설치류의 털 파편	50g 당 1
	초콜릿 및 초콜릿제품	곤충 흔적물	100g 당 10
		설치류의 털 파편	100g 당 1
7. 모든 식품	일반 식품	모래	1.5% 산-불용성 모래 또는 재
	회향 및 생강	모래	2.0% 산-불용성 모래 또는 재
	마조람	모래	3.5% 산-불용성 모래 또는 재
	오레가노	모래	3.0% 산-불용성 모래 또는 재

부록 II

식품유형별 절지동물 및 그 알에 대한 허용한계 및 검증 방법[5)]

식품유형명	허용한계
일반 식품	방법론의 권장사항에 따라 분석비율에서 최대 5까지
민트차	25g 당 15
카르케자(Carqueja) 차	25g 당 10
베리류(펄프, 젤리 및 기타제품)	100g 당 15
통치즈(whole cheese) 및 그레이티드 치즈(grated cheese)	225g 당 25
통경질치즈	2,5 cm^2 당 5 (표면층 깊이 0.6 cm)
버섯류	물기를 제거한 제품 100g 또는 건조 제품 15g 중 75

5) 표의 마지막 칸에 '검증 방법'이 제시되어 있었으나, 본 보고서의 범위를 벗어나기 때문에 생략함