

2019

주요 수출대상국의

식품첨가물 및 유해물질 조사

홍콩 규정해설집





2019 주요 수출대상국의  
식품첨가물 및 유해물질 조사

# 홍콩 규정 해설집





## 일러두기 1

---

## 홍콩의 식품첨가물 및 유해물질 규정

---

- |               |    |
|---------------|----|
| 1. 개요         | 09 |
| 2. 한국의 식품유형   | 22 |
| 3. 홍콩의 식품유형   | 30 |
| 4. 식품유형 매칭일람표 | 47 |

## 부록 I. 홍콩 규정 번역본 및 원본 다운로드 82

---



# 일러두기





# □ 일러두기

## □ 1. 추진단계 및 내용

### □ 1.1 추진단계

조사 진행 단계	내용
조사계획 설계	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 해당 국가에 대한 사전 정보 수집</li><li>▪ 조사기본 방향 설정 및 조사계획 수립</li></ul>
조사 실시	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 문헌조사 실시</li><li>▪ 해당 국가의 정부기관 관련 사이트 및 문헌 조사</li><li>▪ 전문가 자문을 통한 자료 조사 및 협조 요청</li></ul>
자료 분석	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 조사된 자료를 기초로 자료 정리</li><li>▪ 조사된 자료의 데이터베이스화</li><li>▪ 조사결과의 활용을 위한 전문가 자문</li></ul>
결과 보고	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 조사결과 보고 및 번역본 제작</li><li>▪ 식품첨가물 및 유해물질 DB 구축</li></ul>

### □ 1.2 조사내용

- 홍콩의 가공식품 식품첨가물 및 유해물질규정 번역본
- (신)식품공전에 바탕을 둔 홍콩 식품첨가물 및 유해물질 세부규정에 제시된 식품유형 매칭일람표<sup>1)</sup>

## □ 1.3 조사방법

### » 1.3.1 관련 규정 조사 및 취합

- 온라인 검색, 관련문헌 문서 조사 등 정보수집
- 관련 정부기관에 자료 요청 및 정보 문의

### » 1.3.2 관련 규정 번역본 제작

- 홍콩 정부에서 제공하는 관련 법규 및 규정 정보 번역
- 식품분야 전문가에게 번역 검수 요청
- 번역 자료 및 보고서 내용의 오류가 있을 수 있으므로 이용자가 해당 자료를 확인하여 활용할 수 있도록 본 자료집의 원어문서를 포함하고, 출처 및 유의사항을 작성함

### » 1.3.3 식품매칭일람표 작성

1. 식품첨가물 관련 식품유형은 홍콩의 식품법률 및 지침(Food Legislation/Guidelines) 중 보존료규정(Preservatives in Food Regulation: Cap.132BD)에 제시된 식품유형체계를 활용함
2. 유해물질 관련 식품유형은 식품법률 및 지침(Food Legislation/Guidelines) 중 유해물질규정(Harmful Substances in Food Regulations: Cap.132AF)과 식품이물(중금속오염)규정(Food Adulteration (Metallic Contamination) Regulations: Cap.132V)에 제시된 식품 및 식품군을 중심으로 연구진이 분류체계를 만들
3. 이 중 농수산물 원물과 식품첨가물에 해당되는 품목은 제외함

---

1) 홍콩의 식품첨가물 및 유해물질규정에서 분류된 식품유형을 한국 식품공전 식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표

4. 한국의 식품공전 기준 가공식품유형 목록화
5. 한국과 홍콩의 식품첨가물 및 유해물질 식품유형 매칭일람표 작성
6. 식품분야 전문가에게 검수 요청 및 교차 검증

## □ 2. 식품첨가물 및 유해물질 기준·규격 자료 활용

- 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준은 품목코드, 품목명, 물질 코드, 물질명과 함께 제시하여 관련 정보 검색을 위한 기초자료로 활용할 수 있도록 함
- 사업의 결과물은 한국농수산물유통공사 농수산물수출지원정보 사이트 ([www.kati.net](http://www.kati.net))의 수출안전정보 > 식품첨가물 사용지침 부분에서 제공되며, 해당 검색데이터를 이용하는 데 숙지해야 하는 사항들을 본 책자로 제공함
  - 우리나라 식품첨가물 허용기준은 식품의약품안전처 식품안전나라 식품 및 식품첨가물공전에 제시되어 있음
    - \* ([https://www.foodsafetykorea.go.kr/portal/safefoodlife/foodAdditive/foodAdditiveRvlv.do?page\\_gubun=1&procs\\_cl=1&menu\\_grp=MENU\\_NEW04&menu\\_no=2877](https://www.foodsafetykorea.go.kr/portal/safefoodlife/foodAdditive/foodAdditiveRvlv.do?page_gubun=1&procs_cl=1&menu_grp=MENU_NEW04&menu_no=2877))
- 홍콩의 식품첨가물과 유해물질규정 중
  - 1) 홍콩 식품첨가물규정은 홍콩의 식품안전센터(Centre for Food Safety, 食品安全中心)에서 제공하는 식품법률 및 지침(Food Legislation/Guidelines) 내 네 가지 관련 규정에서 찾을 수 있음
    - 보존료규정(Preservatives in Food Regulation: Cap.132BD)
    - 착색료규정(Colouring Matter in Food Regulations: Cap.132H)
    - 감미료규정(Sweeteners in Food Regulations: Cap.132U)
    - 식품의약품(규격 및 표시)규정(Food and Drugs (Composition and Labelling))

Regulations: Cap.132W) 내 부록(Schedule 1)의 3편(Part III) 특정 유제품 내 식품첨가물(Additives in Certain Milk Products)

2) 홍콩 유해물질규정은 홍콩의 식품안전센터(Centre for Food Safety, 食品安全中心)에서 제공하는 식품법률 및 지침(Food Legislation/Guidelines) 내 두 가지 관련 규정에서 찾을 수 있음

- 유해물질규정(Harmful Substances in Food Regulations) (Cap.132AF)
- 식품이물(중금속오염)규정(Food Adulteration (Metallic Contamination) Regulations: Cap.132V)

<주의사항>

본 번역본 및 데이터베이스의 식품첨가물 사용기준·유해물질 잔류허용기준의 비교는 한국과 홍콩의 유사기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있으며 자료 업데이트가 실시간 관리되지 않으므로 수출에 활용 시 조사대상국가(홍콩)의 현행규정을 반드시 확인하여야 한다.



# 홍콩의 식품첨가물 및 유해물질 규정





# I. 개요

---

## □ 1. 홍콩 규정

### □ 1.1 식품관련 규정

#### >> 1.1.1 주요 관리기관

- 홍콩 식품위생국(Food and Health Bureau: 食物及衛生局)
  - 식품, 보건, 위생, 방역을 담당하는 정부행정기관으로 식품 및 보건 관련 총괄 기관
  - 보건과(Department of Health), 식품환경위생과(Food and Environmental Hygiene Department), 농림어업및보전과(Agriculture, Fisheries and Conservation Department) 등으로 구성되어 있음
- 식품안전센터(Centre for Food Safety: 食物安全中心)
  - 식품위생국(Food and Health Bureau: 食物及衛生局)의 식품환경위생과(Food and Environmental Hygiene Department)의 산하기관으로 식품안전을 담당

» 1.1.2 식품첨가물 및 유해물질규정

규정	관련 조항
식품첨가물규정	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 식품법률 및 지침(Food Legislation/Guidelines) 내               <ul style="list-style-type: none"> <li>• 보존료규정(Preservatives in Food Regulation: Cap.132BD)</li> <li>• 착색료규정(Colouring Matter in Food Regulations: Cap.132H)</li> <li>• 감미료규정(Sweeteners in Food Regulations: Cap.132U)</li> <li>• 식품의약품(규격 및 표시)규정(Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations: Cap.132W) 내 부록(Schedule 1)의 3편(Part III) 특정 유제품 내 식품첨가물(Additives in Certain Milk Products)</li> </ul> </li> </ul>
유해물질규정	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 식품법률 및 지침(Food Legislation/Guidelines) 내               <ul style="list-style-type: none"> <li>• 유해물질규정(Harmful Substances in Food Regulations) (Cap.132AF)</li> <li>• 식품이물(중금속오염)규정(Food Adulteration (Metallic Contamination) Regulations: Cap.132V)</li> </ul> </li> </ul>

□ 1.2 식품분류체계

- 식품첨가물 관련 식품유형은 홍콩의 식품법률 및 지침 중 보존료규정(Preservatives in Food Regulation: Cap.132BD)에 제시되어있는 식품유형체계를 활용함
- 유해물질 관련 식품유형은 식품법률 및 지침 중 유해물질규정(Harmful Substances in Food Regulations: Cap.132AF)과 식품이물(중금속오염)규정(Food Adulteration (Metallic Contamination) Regulations: Cap.132V)에 분류체계가 제시되어 있지 않음
  - 따라서 유해물질 및 중금속 기준과 관련되어 제시된 식품 및 식품군을 중심으로 연구진이 분류체계를 만들

## □ 1.3 출처

### ■ 식품첨가물 관련 규정

- 식품안전센터(Centre for Food Safety, 食品安全中心)에서 제공하는 식품법률 및 지침(Food Legislation/Guidelines) 내 식품첨가물과 관련된 네 가지 규정이 있음

\* [https://www.cfs.gov.hk/english/food\\_leg/food\\_leg.html](https://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg.html)

#### 1) 보존료규정(Preservatives in Food Regulation: Cap.132BD)

- 세부내용은 부록 1(Schedule 1) '식품첨가물이 함유될 수 있는 식품과 각 조건에서의 식품첨가물의 종류 및 허용량'(Food which may contain food additive and the description and proportion of food additive in each case) 그리고 부록 1A(Schedule 1A) '허용된 식품첨가물의 사용 가능한 대체재'(Alternative form in which the permitted food additive may be used)에 제시되어 있음
- 부록 1(Schedule 1)에 각 식품유형별 허용 식품첨가물 INS 번호, 최대허용량 등이 제시되어 있음

\* [https://www.cfs.gov.hk/english/food\\_leg/food\\_leg\\_list.html#pf](https://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg_list.html#pf)

- 같은 사이트에 관련된 문서로서 보존료 및 황산화제 사용자 지침(Preservatives and Antioxidants User Guidelines)에 각 식품유형에 대한 설명이 제시되어 있음

#### 2) 착색료규정(Colouring Matter in Food Regulations: Cap.132H)

\* [https://www.cfs.gov.hk/english/food\\_leg/food\\_leg\\_list.html#colour](https://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg_list.html#colour)

#### 3) 감미료규정(Sweeteners in Food Regulations: Cap.132U)

\* [https://www.cfs.gov.hk/english/food\\_leg/food\\_leg\\_list.html#as](https://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg_list.html#as)

#### 4) 식품의약품(규격 및 표시)규정(Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations: Cap.132W)

\* [https://www.cfs.gov.hk/english/food\\_leg/food\\_leg\\_list.html#cl](https://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg_list.html#cl)

- 식품첨가물 관련 조항은 부록(Schedule 1)의 3편(Part III) 특정 유제품 내 식품 첨가물(Additives in Certain Milk Products)에 제시되어 있음

## ■ 유해물질 관련 규정

- 식품안전센터(Centre for Food Safety, 食品安全中心)에서 제공하는 식품법률 및 지침(Food Legislation/Guidelines) 안에 유해물질과 관련되어 두 가지 규정이 있음

### 1) 유해물질규정(Harmful Substances in Food Regulations) (Cap.132AF)

- \* [https://www.cfs.gov.hk/english/food\\_leg/food\\_leg\\_list.html#hs](https://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg_list.html#hs)

### 2) 식품이물(중금속오염)규정 (Food Adulteration (Metallic Contamination) Regulations Cap.132V)

- \* [https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew\\_fstr/whatsnew\\_fstr\\_PA\\_Food\\_Adulteration\\_Metallic\\_Contamination.html](https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_PA_Food_Adulteration_Metallic_Contamination.html)

## ■ 식품첨가물 및 유해물질규정 문서

- 보존료규정, 착색료규정, 감미료규정, 식품의약품규정, 유해물질규정, 식품이물(중금속)규정은 식품법률 및 지침 중 각각의 세부 사이트에도 주요 내용들이 제시되어 있으며, 전체 조항의 pdf버전(영문버전, 중문버전, 영문/중문버전)은 홍콩 전자법규정보시스템(Hong Kong e-Legislation)에서 찾을 수 있음

- 전자법규정보시스템은 홍콩 법무부(Department of Justice)에서 운영

- \* <https://www.elegislation.gov.hk>

- 전자법규정보시스템으로 들어가서 “Quick Search”에 각각 132BD, 132H, 132U, 132AF, 132V를 입력하면 해당 pdf자료 세부 사이트로 이동함

## □ 1.4 식품첨가물 정의

### » 1.4.1 우리나라 식품첨가물 정의

- 우리나라 식품의약품안전처 '식품나라'에 의하면, 식품첨가물이란 식품을 제조·가공 또는 보존함에 있어 식품에 첨가·혼합·침윤 또는 기타의 방법으로 사용되는 물질(기구 및 용기·포장의 살균·소독을 목적으로 사용되어 간접적으로 식품에 이행(carry-over)될 수 있는 물질을 포함)을 말함
  - 따라서 식품첨가물은 일반적인 식품의 구성 성분 또는 보편적으로 섭취하는 물질이 아니면서 식품의 제조·가공과정 중 기술적, 영양적 효과를 얻기 위해 식품에 의도적으로 첨가하는 물질을 의미함
- 우리나라의 경우 식품첨가물의 "용도"란 식품의 제조·가공 시 식품에 발휘되는 식품첨가물의 기술적 효과를 말하는 것으로서 각 용어에 대한 뜻은 다음과 같음
  - (1) "감미료"란 식품에 단맛을 부여하는 식품첨가물을 의미함
  - (2) "고결방지제"란 식품의 입자 등이 서로 부착되어 고형화되는 것을 감소시키는 식품첨가물을 의미함
  - (3) "거품제거제"란 식품의 거품 생성을 방지하거나 감소시키는 식품첨가물을 의미함
  - (4) "껌기초제"란 적당한 점성과 탄력성을 갖는 비영양성의 씹는 물질로서 껌 제조의 기초 원료가 되는 식품첨가물을 의미함
  - (5) "밀가루개량제"란 밀가루나 반죽에 첨가되어 제빵 품질이나 색을 증진시키는 식품첨가물을 의미함
  - (6) "발색제"란 식품의 색을 안정화시키거나, 유지 또는 강화시키는 식품첨가물을 의미함
  - (7) "보존료"란 미생물에 의한 품질 저하를 방지하여 식품의 보존기간을 연장시키는 식품첨가물을 의미함

- (8) “분사제”란 용기에서 식품을 방출시키는 가스 식품첨가물을 의미함
- (9) “산도조절제”란 식품의 산도 또는 알칼리도를 조절하는 식품첨가물을 의미함
- (10) “산화방지제”란 산화에 의한 식품의 품질 저하를 방지하는 식품첨가물을 의미함
- (11) “살균제”란 식품 표면의 미생물을 단시간 내에 사멸시키는 작용을 하는 식품첨가물을 의미함
- (12) “습윤제”란 식품이 건조되는 것을 방지하는 식품첨가물을 의미함
- (13) “안정제”란 두 가지 또는 그 이상의 성분을 일정한 분산 형태로 유지시키는 식품첨가물을 의미함
- (14) “여과보조제”란 불순물 또는 미세한 입자를 흡착하여 제거하기 위해 사용되는 식품첨가물을 의미함
- (15) “영양강화제”란 식품의 영양학적 품질을 유지하기 위해 제조과정 중 손실된 영양소를 복원하거나, 영양소를 강화시키는 식품첨가물을 의미함
- (16) “유화제”란 물과 기름 등 섞이지 않는 두 가지 또는 그 이상의 상(phases)을 균질하게 섞어주거나 유지시키는 식품첨가물을 의미함
- (17) “이형제”란 식품의 형태를 유지하기 위해 원료가 용기에 붙는 것을 방지하여 분리하기 쉽도록 하는 식품첨가물을 의미함
- (18) “응고제”란 식품 성분을 결착 또는 응고시키거나, 과일 및 채소류의 조직을 단단하거나 바삭하게 유지시키는 식품첨가물을 의미함
- (19) “제조용제”란 식품의 제조·가공 시 촉매, 침전, 분해, 청징 등의 역할을 하는 보조제 식품첨가물을 의미함
- (20) “젤화제”란 젤을 형성하여 식품에 물성을 부여하는 식품첨가물을 의미함
- (21) “증점제”란 식품의 점도를 증가시키는 식품첨가물을 의미함
- (22) “착색료”란 식품에 색을 부여하거나 복원시키는 식품첨가물을 의미함
- (23) “청관제”란 식품에 직접 접촉하는 스팀을 생산하는 보일러 내부의 결석, 물때 형성, 부식 등을 방지하기 위하여 투입하는 식품첨가물을 의미함

- (24) “추출용제”란 유용한 성분 등을 추출하거나 용해시키는 식품첨가물을 의미함
- (25) “증량제”란 산화나 부패로부터 식품을 보호하기 위해 식품의 제조 시 포장 용기에 의도적으로 주입시키는 가스 식품첨가물을 의미함
- (26) “팽창제”란 가스를 방출하여 반죽의 부피를 증가시키는 식품첨가물을 의미함
- (27) “표백제”란 식품의 색을 제거하기 위해 사용되는 식품첨가물을 의미함
- (28) “표면처리제”란 식품의 표면을 매끄럽게 하거나 정돈하기 위해 사용되는 식품첨가물을 의미함
- (29) “피막제”란 식품의 표면에 광택을 내거나 보호막을 형성하는 식품첨가물을 의미함
- (30) “향미증진제”란 식품의 맛 또는 향미를 증진시키는 식품첨가물을 의미함
- (31) “향료”란 식품에 특유한 향을 부여하거나 제조과정 중 손실된 식품 본래의 향을 보강시키는 식품첨가물을 의미함
- (32) “효소제”란 특정한 생화학 반응의 촉매 작용을 하는 식품첨가물을 의미함

#### » 1.4.2 홍콩 식품첨가물 정의

- 기본적으로 홍콩의 식품법률 및 지침(Food Legislation/Guidelines)에서는 “식품첨가물”(food additive)은 보존료 또는 향산화제를 의미한다고 규정하고 있음 (2008 년 제 85 호 법률공고)
- 보존료(preservative)는 식품의 발효, 산화, 기타 변질과정 또는 식품부패를 억제, 지연 또는 저지할 수 있는 모든 물질로서, 아래 항목들은 제외함
  - a) 착색료
  - b) 식염 (염화나트륨)

- c) 레시틴, 당 또는 토코페롤류
  - d) 니코틴산 또는 그것의 아마이드(amide)
  - e) 식초 또는 초산, 젖산, 아스코르빈산, 구연산, 사과산, 인산, 폴리인산 또는 주석산 또는 본 조항이 정하는 모든 산의 칼슘, 칼륨 또는 나트륨-염
  - f) 글리세롤, 알코올 또는 독한 술, 이소프로필 알코올, 프로필렌 글리콜, 모노아세틴, 디아세틴 또는 트리아세틴
  - g) 허브 또는 호프 추출물
  - h) 향미료로 사용되는 향신료나 정유
  - i) 훈제 및 숙성과정에서 식품에 첨가되는 모든 물질
  - j) 밀봉된 용기로 식품을 포장할 때 사용되는 이산화탄소, 질소 또는 수소
  - k) 거품크림 제조에 사용되는 아산화질소 (2008 년 제 85 호 법률공고)
  - l) 아스페르길루스 니게르(흑국균) 변종으로 유래된 글루코오스 산화 효소
- 항산화제(antioxidant)는 산화로 인해 야기되는 식품의 변질(지방산패 및 변색 포함)을 방지하는 모든 물질로서, 아래 항목들은 제외함
    - a) 레시틴
    - b) 아스코르빈산 또는 아스코르빈산염, 아스코르빈산 에스테르
    - c) 토코페롤류
    - d) 에리쓰르빈산, 구연산, 주석산, 인산, 젖산 또는 그 산들의 칼슘, 칼륨, 또는 나트륨-염
    - e) 글루콘산의 칼슘, 칼륨 또는 나트륨-염
    - f) 글리세롤의 초산 및 지방산 에스테르, 글리세롤의 젖산 및 지방산 에스테르 또는 글리세롤의 구연산 및 지방산 에스테르
    - g) *Aspergillus niger* var(흑국균)에서 유래된 글루코오스산화효소

- 이 밖에도 다른 국가의 식품첨가물에 해당되는 착색료와 감미료규정을 두고 있음
  - 허용된 착색료(permitted colouring matter)는 착색료 규정 부록 1 에 명시된 착색물질이나 한 가지 이상 착색물질의 조합을 의미함
  - 감미료(sweetner)는 단맛을 가진 모든 화합물을 의미하며, 당류나 기타 탄수화물 또는 다가 알코올은 포함하지 않음

## □ 1.5. 유해물질 정의

- 한국 식품위생법에서는 '위해'를 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 존재하는 위험요소로서 인체의 건강을 해치거나 해칠 우려가 있는 것으로 규정하고 있으며, 한국 건강기능식품 기능성 원료 및 기준 규격 인정에 관한 규정 제 2조에서는 '유해물질'을 원재료 또는 제조과정 중 오염 또는 잔류의 가능성이 있어 인체에 유해한 물질로서 미생물, 중금속, 잔류농약, 잔류용매 등으로 정의하고 있음
  - 따라서 식품 및 기능성식품 관련법을 비추어 해석하자면 식품 중 유해물질이란 식품, 식품첨가물, 기구, 용기, 포장에 존재하여 인체 건강에 유해한 영향을 일으킬 수 있는 화학적, 물리적, 미생물적 요인으로 간주됨
  - 한국의 식품공전 식품 일반의 기준 및 규격 중 성상, 이물, 위생지표균 및 식중독균, 오염물질, 식품조사처리, 농약, 동물용의약품 잔류허용, 부정물질 등의 기준에 따라 아랍에미리트의 식품분류별 적용기준을 조사함
- 홍콩에서는 유해물질의 정의가 별도로 명시되어 있지 않으며, 진균독소, 중금속 등을 유해물질로 규정하여 검출 한도 등을 규정하고 있으며, 이 밖에도 잔류 농약 등도 원물 중심으로 잔류 한도를 규정하고 있음

## □ 2. DB 범례

- 본 사업의 결과물인 국가별 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준 DB는 한국농수산물유통공사 농수산물수출지원 정보 사이트([www.kati.net](http://www.kati.net))의 수출안전정보 > 식품첨가물 사용지침 부분에서 제공되며 표기상의 뜻을 아래와 같이 범례로 정하고 있음
- 한국 및 홍콩의 식품첨가물 사용기준 표기에 대한 범례는 다음과 같음

### 한국

- ① 일반사용기준 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있어 모든 식품에 사용할 수 있으나, 사용함에 있어 사용량에 대한 제한기준이 없는 경우로 식품첨가물 일반 사용기준에 따라 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는 데 최소 적정량을 사용하여야 함
- ② 사용금지 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없음

### 홍콩

- ① 우수제조관리기준(GMP) 준수 : 식품첨가물 목록에 등재되어 해당 품목에 사용할 수 있으나 사용기준이 없는 경우로, 우수제조관리기준(Good Manufacturing Practice)에 따라 사용이 가능함
- ② 일반사용기준  
식품첨가물규정에 등재되어 있으며, 식품에 첨가되는 양은 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는 데 필요한 최소량으로 사용하는 일반사용기준이 적용된다는 의미

### ③ 모든식품

홍콩 유해물질 중 해당되는 식품에 대해 '모든식품', '모든 액상식품', '모든 고체형태식품'이라는 용어가 나오면, 지칭된 식품들이 모두 해당된다는 의미임

## □ 3. 매칭 절차 및 DB 작성 관련사항

### □ 3.1 매칭 절차

1) 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질규정 내 식품유형을 발췌하고 목록화함

2) 목록화한 식품유형 해당국 언어에서 우리나라 언어로 번역

번역에 어려움이 있는 유형은 우리나라 식품과학용어집을 참조하거나 구글 검색을 통하거나 혹은 원어민 자문을 구해 번역을 마칩

3) 가공식품을 중심으로 매칭하기 위해 농수산물 원물에 해당되는 품목과 식품첨가물에 해당되는 품목을 제외함

4) 식품첨가물 이명 통일: 식품규정 문서 내에 언급된 식품첨가물명은 국제시장에서 통용되는 첨가물명(INS Number, E Number에서 사용한 명칭)을 기준으로 통일하여 표기함

다른 식품첨가물이나 유해물질에 같은 가공식품 품목이 제시되어 있으나 품목의 이름이 다른 경우, 이름을 통일함

5) 우리나라 신식품공전에 제시된 식품유형에 바탕을 두고 해당국 식품유형들을 매칭함

매칭에 있어서 모호한 식품유형(예, 디저트, 식품첨가물처럼 보이는 식품(향신료), 대두식품 등)의 경우 해당국의 식품규정(food standard/regulation)을 확인

식품규정에 명확하게 품목 범위나 유형이 제시되어 있지 않은 국가의 경우  
원어 검색 및 원어민에게 자문을 구함

이후에도 매칭이 명확하지 않은 국가는 매칭 확인을 위한 전문가자문회의  
에서 토의함

### □ 3.2 매칭 시 유의사항

- 기본적으로 한국 식품유형의 세분류를 중심으로 상대국 식품유형의 세분류를 매칭하는 것을 원칙으로 함
- 다만, 각 국가의 세분류 윗 단계인 대분류 및 중분류 또한 한국 식품유형 세분류와 매칭될 수 있기 때문에, 각 국가의 대분류 및 중분류는 한국 식품유형의 대분류 및 중분류와 매칭하는 형태로 함
  - 우리나라의 세분류 식품유형에 해당국 세분류 식품유형뿐만 아니라 해당국 대분류 및 중분류 식품유형이 반복적으로 기재되는 것을 막기 위해, 해당국 대분류와 중분류는 우리나라의 대분류 혹은 중분류 상단에 한 번만 기재하는 것으로 함
- 해당국 식품유형이 하나 이상의 한국 식품유형과 매칭될 수 있는 경우 가급적 세분류 단계에서 명확하게 매칭되는 식품유형을 우선으로 하며 중복 매칭을 지양하고자 함
- 국내의 식품유형에 해당되는 상대방 국가의 식품유형을 찾을 수 없는 경우 공란으로 처리함

### □ 3.3 홍콩 DB 관련사항

- 매칭 대상:

식품첨가물 관련 식품유형은 홍콩의 식품법률 및 지침 중 보존료규정에 체계화되어 제시된 식품유형체계를 활용함

유해물질 관련 식품유형은 식품법률 및 지침 중 유해물질규정과 식품이물(중금속오염)규정에 제시된 식품 및 식품군을 중심으로 연구진이 분류체계를 만들

- 홍콩 유해물질 중 해당되는 식품에 대해 '기타식품'이라는 용어가 나오면, 명시된 특정 식품 외 다른 품목들도 모두 해당된다는 의미임

## II. 한국의 식품유형

- 식품의 기준 및 규격 전부개정이 진행되면서 기존의 한국식품유형 분류체계가 새롭게 바뀌었음. 이에 따라 2018년 1월 1일부터 시행되는 '식품의 기준 및 규격'<sup>2)</sup>의 식품분류를 바탕으로 본 조사의 DB가 구축되었음
- '식품의 기준 및 규격' 중 중분류 및 소분류에 해당되는 식품을 필요에 맞게 정리하여 코드를 부여하고 식품유형 매칭표를 구축함
- 식품첨가물 및 유해물질 관련 DB의 기준이 되는 한국의 식품유형은 아래와 같음
- 우리나라 식품공전의 '식품의 기준 및 규격'에 해당되지 않는 해당국 식품 유형들이 존재하는 바, 이들을 매칭하기 위해 우리나라 기타식품류 다음에 "그 외 분류"를 추가로 구분함

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
1. 과자류, 빵류 또는 떡류	-	과자	N001-001
		캔디류	N001-002
		추잉껌	N001-003
		빵류	N001-004
		떡류	N001-005
2. 빙과류	2-1. 아이스크림류	아이스크림	N002-001
		저지방아이스크림	
		아이스밀크	
		샤베트	
		비유지방아이스크림	
	2-2. 아이스크림믹스류	아이스크림믹스	N002-002
		저지방아이스크림믹스	
		아이스밀크믹스	
		샤베트믹스	
	2-3. 빙과	비유지방아이스크림믹스	N002-003
빙과			

2) 출처: 식품의 기준 및 규격 제2017-57호(2017.06.30)

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	2-4. 얼음류	식용얼음 어업용얼음	N002-004
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	3-1. 코코아가공품류	코코아매스	N003-001
		코코아버터	
		코코아분말	
		기타 코코아가공품	
	3-2. 초콜릿류	초콜릿	N003-002
		밀크초콜릿	
		화이트초콜릿	
		준초콜릿 초콜릿가공품	
4. 당류	4-1. 설탕류	설탕	N004-001
		기타설탕	N004-002
	4-2. 당시럽류	당시럽류	N004-003
	4-3. 올리고당류	올리고당	N004-004
		올리고당가공품	N004-005
	4-4. 포도당	포도당	N004-006
	4-5. 과당류	과당	N004-007
		기타과당	N004-008
	4-6. 엿류	물엿	N004-009
		기타엿	N004-010
		덱스트린	N004-011
	4-7. 당류가공품류	당류가공품류	N004-012
5. 잼류	-	잼	N005-001
		기타잼	N005-002
6. 두부류 또는 묵류	-	두부	N006-001
		유바	N006-002
		가공두부	N006-003
		묵류	N006-004
7. 식용유지류	7-1. 식물성유지류	콩기름(대두유)	N007-001
		옥수수기름(옥배유)	N007-002
		채종유(유채유 또는 카놀라유)	N007-003
		미강유(현미유)	N007-004
		참기름	N007-005
		추출참깨유	참기름
		들기름	N007-006
		추출들깨유	들기름
		홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	N007-007
		해바라기유	N007-008

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드	
		목화씨기름(면실유)	N007-009	
		땅콩기름(낙화생유)	N007-010	
		올리브유	N007-011	
		팜유	N007-012 팜유	
		팜올레인유		
		팜스테아린유		
		팜핵유	N007-013	
		야자유		
		고추씨기름	N007-014	
		기타식물성유지	N007-015	
	7-2. 동물성유지류	식용우지	N007-016	
		원료우지		
		식용돈지	N007-017	
		원료돈지		
		기타동물성유지	N007-018	
	7-3. 식용유지가공품	혼합식용유	N007-019	
		향미유	N007-020	
		가공유지	N007-021	
		쇼트닝	N007-022	
		마가린류	N007-023	
		모조치즈	N007-024	
		식물성크림	N007-025	
		기타 식용유지가공품	N007-026	
	8. 면류		생면	N008-001
			숙면	N008-002
			건면	N008-003
유탕면			N008-004	
9. 음료류	9-1. 다류	침출차	N009-001	
		액상차	N009-002	
		고형차	N009-003	
	9-2. 커피	커피	N009-004	
	9-3. 과일·채소류음료	농축과·채즙	N009-005	
		과·채주스		
		과·채음료		
	9-4. 탄산음료류	탄산음료	N009-006	
		탄산수		
	9-5. 두유류	원액두유	N009-007	
		가공두유		
	9-6. 발효음료류	유산균음료	N009-008	
		효모음료		
		기타발효음료		

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	9-7. 인삼, 홍삼음료	인삼, 홍삼음료	N009-009
	9-8. 기타음료	혼합음료	N009-010
음료베이스			
10. 특수용도식품	10-1. 조제유류	영아용 조제유	N010-001
		성장기용 조제유	
	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	N010-002
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	N010-003
	10-4. 영·유아용 곡류조제식	영·유아용곡류조제식	N010-004
	10-5.기타영·유아식	기타영·유아식	N010-005
	10-6. 특수의료용도등식품	환자용식품	N010-006
		선천성 대사질환자용 식품	
		유단백알레르기영·유아용특수 조제식품	
		영·유아용특수조제식품	
10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	N010-007	
10-8. 임신·수유부용식품	임산·수유부용식품	N010-008	
11. 장류		한식메주	N011-001
		개량메주	
		한식간장	N011-002
		양조간장	
		산분해간장	
		효소분해간장	
		혼합간장	
		한식된장	
		된장	
		고추장	N011-004
		춘장	N011-005
		청국장	N011-006
		혼합장	N011-007
기타장류	N011-008		
12. 조미식품	12-1. 식초	발효식초	N012-001
		희석초산	
	12-2. 소스류	소스	N012-002
		마요네즈	
		토마토케첩	
		복합조미식품	
	12-3. 카레(커리)	카레(커리)분	N012-003
카레(커리)			

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루	N012-004
		실고추	
	12-5. 향신료가공품	천연향신료	N012-005
		향신료조제품	
	12-6. 식염	천일염	N012-006
		재제소금(재제조소금)	
		태움·용융소금	
		정제소금	
		기타소금	
	가공소금		
13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치속	N013-001
		김치	
	13-2. 절임류	절임식품	N013-002
		당절임	
13-3. 조림류	조림류	N013-003	
14. 주류		탁주	N014-001
		약주	N014-002
		청주	N014-003
		맥주	N014-004
		과실주	N014-005
		소주	N014-006
		위스키	N014-007
		브랜디	N014-008
		일반증류주	N014-009
		리큐르	N014-010
		기타 주류	N014-011
		주정	N014-012
15. 농산가공식품류	15-1. 전분류	전분	N015-001
		전분가공품	
	15-2. 밀가루류	밀가루	N015-002
		영양강화 밀가루	
	15-3. 땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩 버터	N015-003
		땅콩 또는 견과류가공품류	
	15-4. 시리얼류	시리얼류	N015-004
15-5. 찌쌀	찌쌀	N015-005	
15-6. 효소식품	효소식품	N015-006	
15-7. 기타 농산가공품류	과·채가공품	N015-007	
	곡류가공품		
	두류가공품		
	서류가공품		
	기타 농산가공품		

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
16. 식육가공품 및 포장육	16-1. 햄류	햄	N016-001
		생햄	
		프레스햄	
	16-2. 소시지류	소시지	N016-002
		발효소시지	
		혼합소시지	
	16-3. 베이컨류	베이컨류	N016-003
	16-4. 건조저장육류	건조저장육류	N016-004
	16-5. 양념육류	양념육	N016-005
		분쇄가공육제품	
갈비가공품			
천연케이싱			
16-6. 식육추출가공품	식육추출가공품	N016-006	
16-7. 식육함유가공품	식육함유가공품	N016-007	
16-8. 포장육	포장육	N016-008	
17. 알가공품류	17-1. 알가공품	전란액	N017-001
		난황액	
		난백액	
		전란분	
		난황분	
		난백분	
		알가열제품	
	17-2. 알함유가공품	알함유가공품	N017-002
18. 유가공품	18-1. 우유류	우유	N018-001
		환원유	
	18-2. 가공우유류	강화우유	N018-002
		유산균첨가우유	
		유당분해우유	
		가공유	
	18-3. 산양유	산양유	N018-003
	18-4. 발효유류	발효유	N018-004
		농후발효유	
		크림발효유	
농후크림발효유			
발효버터유			
발효유분말			
18-5. 버터유	버터유	N018-005	
18-6. 농축유류	농축우유	N018-006	
	탈지농축우유		
	가당연유		
	가당탈지연유		
	가공연유		

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	18-7. 유크림류	유크림	N018-007
		가공유크림	
	18-8. 버터류	버터	N018-008
		가공버터	
		버터오일	
	18-9. 치즈류	자연치즈	N018-009
		가공치즈	
	18-10. 분유류	전지분유	N018-010
		탈지분유	
		가당분유	
		혼합분유	
	18-11. 유청류	유청	N018-011
		농축유청	
유청단백분말			
18-12. 유당	유당	N018-012	
18-13. 유단백가수분해식품	유단백가수분해식품	N018-013	
19. 수산가공식품류	19-1. 어육가공품류	어육살	N019-001
		연육	
		어육반제품	
		어묵	
		어육소시지	
		기타 어육가공품	
	19-2. 젓갈류	젓갈	N019-002
		양념젓갈	
		액젓	
		조미액젓	
	19-3. 건포류	조미건어포	N019-003
		건어포	
		기타 건포류	
	19-4. 조미김	조미김	N019-004
19-5. 한천	한천	N019-005	
19-6. 기타 수산물가공품	기타 수산물가공품	N019-006	
20. 동물성가공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알	N020-001
		기타동물성가공식품	
	20-2. 곤충가공식품	곤충가공식품	N020-002
	20-3. 자라가공식품	자라분말	N020-003
		자라분말제품	
20-4. 추출가공식품	추출가공식품	N020-004	

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
21. 벌꿀 및 화분가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀	N021-001
		벌꿀	
		사양벌집꿀	
		사양벌꿀	
	21-2. 로얄젤리류	로얄젤리	N021-002
		로얄젤리제품	
21-3. 화분식품	가공화분	N021-003	
	화분함유제품		
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품	N022-001
		생식함유제품	
	22-2. 즉석섭취·편의식품류	즉석섭취식품	N022-002
		신선편의식품	
		즉석조리식품	
	22-3. 만두류	만두	N022-003
만두피			
23. 기타식품류	23-1. 효모식품	효모식품	N023-001
	23-2. 기타가공품	기타가공품	N023-002

- '식품의 기준 및 규격'에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 DB에서 제외하였으며 이는 아래와 같음

대분류	중분류	세분류	품목코드
24. 그 외분류	장기보존식품	병통조림식품	N024-001
		레토르트식품	N024-002
		냉동식품	N024-003
	식품원료	식물성 원료	N024-004
		동물성 원료	N024-005
	그 외 분류	그 외 분류	N024-006

### Ⅲ. 홍콩의 식품유형

#### □ 1. 홍콩 규정에 따른 식품유형 분류

- 본 식품첨가물 및 유해물질규정에서 식품을 분류하는 방법은 두 가지임
  - ① 식품첨가물 관련 식품분류체계:
    - 식품첨가물 관련 식품유형은 홍콩의 식품법률 및 지침 중 보존료규정에 제시된 유형체계 활용
  - ② 유해물질 관련 식품분류체계:
    - 유해물질 관련 식품유형은 식품법률 및 지침 중 유해물질규정과 식품이물(중금속오염)규정에 제시된 식품 및 식품군을 중심으로 연구진이 분류체계를 만들
- 한국의 식품공전에 따른 식품유형에 홍콩의 유사기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있으므로 홍콩의 현행규정을 반드시 확인해야 함

**<표> 홍콩 식품첨가물규정 내 식품분류체계**

<b>홍콩 식품첨가물규정 내 식품분류</b>		
분류번호	홍콩 식품유형 (한국어)	홍콩 식품유형 (영어)
1	유제품 및 그 유사제품(영아용 조제식 및 성장기용 조제식, 식품유형 2 및 그 하위식품유형 제품 제외)	Dairy products and analogues, excluding infant formulae and follow-up formulae, and products of category 2 and its sub-categories
1.1	음료 화이트너	Beverage whiteners
1.2	응고크림	Clotted cream
1.3	분유와 크림 파우더(플레인), 카세인 및 카제인염 포함	Milk powder and cream powder(plain), including casein and caseinates
1.3.1	자판기용 분유	Milk powder for vending machines
1.4	분유와 크림 파우더 및 유사 제품	Milk powder and cream powder analogues
1.5	치즈 및 유사 제품	Cheese and analogues
1.5.1	미숙성치즈(예. 코티지치즈, 크림치즈, 모짜렐라치즈)	Unripened cheese (e.g.cottage cheese, cream cheese and mozzarella cheese)
1.5.2	숙성치즈(예. 까망베르치즈, 체다치즈, 아이딘치즈, 고다치즈)	Ripened cheese (e.g.camembert cheese, cheddar cheese, edam cheese and gouda cheese)
1.5.2.1	치즈분말(환원용(예. 환원용 치즈소스))	Cheese powder (for reconstitution (e.g. for cheese sauces))
1.5.2.2	프로볼로네 치즈	Provolone cheese
1.5.3	유청 치즈	Whey cheese
1.5.4	가공 치즈	Processed cheese
1.5.5	치즈 유사제품(모조치즈, 모조치즈 혼합물 및 모조치즈 분말 포함)	Cheese analogues, including imitation cheese, imitation cheese mixes and imitation cheese powders
1.5.6	유청 단백질 치즈(예. 리코타치즈)	Whey protein cheese (e.g. ricotta cheese)
1.6	유제품 기반 디저트, 플레인요구르트 제외 (예. 아이스크림, 푸딩, 과일 및 향첨가 요구르트)	Dairy -based dessert (e.g. ice cream, pudding and fruit or flavoured yoghurt), excluding plain yoghurt
1.6.1	과일 기반 우유 및 크림 디저트	Fruit-based milk and cream desserts
1.6.2	과일 요구르트	Fruit yoghurt
2	유지 및 지방 에멀션	Fats and oils, and fat emulsions
2.1	무수 유지	Fats and oils essentially free from water

홍콩 식품첨가물규정 내 식품분류		
분류번호	홍콩 식품유형 (한국어)	홍콩 식품유형 (영어)
2.1.1	무수 버터오일 및 기(ghee)	Anhydrous butter oil and ghee
2.1.2	식물성 유지	Vegetable oils and fats
2.1.3	라드, 수지(탈로), 생선 기름 및 기타 동물성 지방	Lard, tallow, fish oil and other animal fats
2.2	wo에멀션	Fat emulsions mainly of type water-in-oil
2.2.1	지방 함유량이 최소 80% 이상 에멀션	Emulsions containing at least 80% fat
2.2.1.1	마가린 및 유사제품	Margarine and similar products
2.2.1.2	가공용 버터	Butter for manufacturing purposes
2.2.1.3	버터 및 마가린 블렌드	Blends of butter and margarine
2.2.2	지방 함유량 80% 미만 에멀션 (저지방 버터, 저지방 마가린 및 이의 혼합물 포함)	Emulsions containing less than 80% fat, including fatreduced butter, fat-reduced margarine and their mixtures
2.3	OW에멀션(지방 에멀션 기반 혼합물 및 향첨가 제품 포함) (유지방 제품 및 식품유형 2.4 및 그 하위식품유형의 디저트 제품 제외)	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions, excluding products with fat derived from milkfat and dessert products of food category 2.4 and its subcategories (if applicable)
2.4	지방 기반 디저트 (식품유형 1.6 및 그 하위식품유형의 유제품 기반 디저트 제외)	Fat-based desserts, excluding dairybased dessert products of food category 1.6 and its sub-categories (if applicable)
3	식용 빙과류, 물 기반 냉동 디저트, 빙과 및 노벨티 포함 (예. 셔벗, 소르베)	Edible ices, including water-based frozen desserts, confections and novelties (e.g. sherbet and sorbet)
4	과일 및 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류	Fruits and vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds
4.1	표면처리 신선 과일	Surface-treated fresh fruit
4.1.1	사과	Apples
4.1.2	배	Pears
4.1.3	감귤류 과일	Citrus fruit
4.2	냉동 슬라이스 사과	Frozen sliced apples
4.3	건조 과일	Dried fruit
4.3.1	건조 무화과	Dried figs

홍콩 식품첨가물규정 내 식품분류		
분류번호	홍콩 식품유형 (한국어)	홍콩 식품유형 (영어)
4.3.2	건조 자두	Prunes
4.3.3	건조 살구	Dried apricots
4.3.4	건포도	Raisins
4.3.5	건조 코코넛	Desiccated coconuts
4.4	식초, 기름 및 소금물에 절인 과일	Fruit pickled in vinegar, oil or brine
4.5	통조림 및 병에 담긴 (저온살균 및 고온 살균) 과일	Canned or bottled (pasteurized or heat-sterilized) fruit
4.6	잼, 젤리, 마멀레이드	Jams, jellies, marmalades
4.7	과일 기반 스프레드 (예. 사과 버터, 레몬 커드 및 처트니) (식품유형 4.6 및 그 하위식품유형 제외) (해당될 경우)	Fruit-based spreads (e.g. apple butter, lemon curd and chutney) excluding products of food category 4.6 and its sub-categories (if applicable)
4.8	당절임과일	Candied fruit
4.9	2차가공용 과일 (펄프, 푸레, 과일소스, 과일토피ング, 코코넛밀크 및 코코넛크림 포함)	Fruit preparations, including pulps, purees, fruit sauces, fruit toppings, coconut milk and coconut cream
4.10	과일 기반 디저트 (과일 향첨가 물 기반 디저트 포함) (식품유형 7.2.1, 7.2.2 및 그 하위식품유형의 속한 과일을 포함한 파인베이커리제품, 식품유형 3 및 그 하위식품유형의 과일 기반 빙과류, 식품유형 1.6 및 그 하위식품유형의 과일 포함 냉동 유제품 기반 디저트 제외)	Fruit-based desserts , including fruit flavoured water based desserts, excluding fine bakery wares containing fruit of food categories 7.2.1 and 7.2.2 and their subcategories (if applicable), fruit flavoured edible ices of food category 3 and its sub-categories (if applicable) and fruit-containing frozen dairy desserts of food category 1.6 and its sub-categories (if applicable)
4.11	숙성과일제품	Fermented fruit products
4.12	가오빙(糕餅: 케이크, 과자, 빵, 떡 등) 과일 속, 식품유형 4.9 및 그 하위식품유형(해당될 경우) 푸레	Fruit fillings for pastries, excluding purees of food category 4.9 and its subcategories (if applicable)
4.13	조리된 과일	Cooked fruit
4.14	껍질을 벗기거나 자르거나 세절한 신선 감자 및 백색류 채소	Peeled, cut or shredded fresh potatoes and white vegetables
4.15	냉동 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe

홍콩 식품첨가물규정 내 식품분류		
분류번호	홍콩 식품유형 (한국어)	홍콩 식품유형 (영어)
	씨앗류	vera),seaweeds,andnutsandseeds
4.15.1	냉동 감자 (프렌치프라이용)	Frozen French fried potatoes
4.15.2	냉동 아보카도	Frozen avocados
4.15.3	냉동 감자 및 백색류 채소	Frozen potatoes and white vegetables
4.16	건조 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera),seaweeds,andnutsandseeds
4.16.1	건조 감자	Dried potatoes
4.16.2	건조 콩	Dried beans
4.16.3	즉석섭취 건조 채소	Ready-to-eat dried vegetables
4.16.4	박고지 (건표우)	Kampyo
4.17	식초, 기름, 소금물 및 간장에 절인 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함) 및 해조류 (식품유형 12.13, 12.14 및 그 하위식품유형의 발효 대두 제품, 식품유형 4.21 및 그 하위식품유형의 발효 채소 제외)	Vegetables(including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds pickled in vinegar, oil, brine, or soy sauce, excluding fermented soybean products of food categories 12.13 and 12.14 and their subcategories (if applicable) and fermented vegetables of food category 4.21 and its subcategories (if applicable)
4.17.1	절인 올리브	Pickled olives
4.18	통조림 및 병포장(저온살균 및 고온살균) 및 레토르트 포장 채소(버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함) 및 해조류	Canned or bottled (pasteurized or heat-sterilized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds
4.19	채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류, 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 토마토피레, 땅콩버터, 캐슈버터)	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g. tomato puree, peanut butter and cashew butter)
4.19.1	저칼로리 제품	Energy-reduced products
4.19.2	토마토 푸레	Tomato purees
4.20	채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함),	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and

홍콩 식품첨가물규정 내 식품분류		
분류번호	홍콩 식품유형 (한국어)	홍콩 식품유형 (영어)
	해조류, 견과류, 씨앗류 펄프, 페이스트 및 2차가공용 제품 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소) (식품유형 4.19 및 그 하위식품유형 제외) (해당될 경우)	aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps, pastes and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, and candied vegetables) other than food category 4.19, and its subcategories (if applicable)
4.20.1	토마토 펄프 및 토마토 페이스트	Tomato pulp and tomato paste
4.20.2	가당 견과류 페이스트	Sweetened nut paste
4.20.3	고추냉이 펄프	Horseradish pulp
4.21	발효 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류 (식품유형 12.13, 12.14 및 그 하위식품유형의 발효 대두 제품 제외) (해당될 경우)	Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweed products, excluding fermented soybean products of food categories 12.13 and 12.14, and their sub-categories (if applicable)
4.22	조리되거나 튀긴 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds
4.22.1	조리되어 포장된 사탕무 뿌리	Cooked and prepacked beetroot
5	제과류	Confectionery
5.1	코코아제품 및 초콜릿제품 (모조 및 대체품 포함)	Cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes
5.1.1	코코아믹스(파우더) 및 코코아메스/케이크	Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cakes
5.1.2	코코아믹스(시럽)	Cocoa mixes (syrops)
5.1.3	코코아 스프레드 (필링 포함) (예. 코코아버터)	Cocoa-based spreads, including fillings (e.g. cocoa butter)
5.1.4	코코아 및 초콜릿제품 (초콜릿 코팅된 견과류 및 과일류 포함)	Cocoa and chocolate products, including chocolate-covered nuts and fruit
5.1.4.1	화이트초콜릿	White chocolate
5.1.4.2	초콜릿을 입힌 마시멜로	Chocolate-covered mallow
5.1.5	모조 초콜릿 및 초콜릿 대체품	Imitation chocolate, chocolate substitute products
5.2	제과류 (하드캔디, 소프트캔디 및 누가	Confectionery, including hard candy, soft

홍콩 식품첨가물규정 내 식품분류		
분류번호	홍콩 식품유형 (한국어)	홍콩 식품유형 (영어)
	포함) (식품유형 5.1, 5.3, 5.4 및 그 하위식품유형 제외)	candy and nougats, excluding products of food categories 5.1, 5.3 and 5.4 and their subcategories (if applicable)
5.2.1	마지팬	Marzipans
5.3	추잉껌	Chewing gum
5.4	장식 (예. 베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	Decorations (e.g. for fine bakery wares), toppings (nonfruit) and sweet sauces
6	곡류 및 곡류가공품 (뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물) (식품유형 7 및 그 하위식품유형의 베이커리제품 제외)	Cereals and cereal products derived from cereal grains, roots and tubers, pulses and legumes, excluding bakery wares of food category 7 and its sub-categories
6.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (보리, 옥수수, 오트밀, 쌀, 수수, 콩, 밀 포함)	Whole, broken, or flaked grain, including barley, corn, oats, rice, sorghum, soybeans and wheat
6.2	밀가루	Flours
6.3	전분	Starches
6.4	아침식사용 시리얼 (으깬 귀리 포함)	Breakfast cereals, including rolled oats
6.5	조리된 파스타 및 면류 및 유사제품	Pre-cooked pastas and noodles and like products
6.5.1	인스턴트 면류	Instant noodles
6.6	곡물 및 전분 기반 디저트 (예. 쌀 푸딩, 타피오카 푸딩) (디저트용 곡물 및 전분 기반 필링 포함)	Cereal and starch based desserts (e.g. rice pudding and tapioca pudding), including cereal or starch based fillings for desserts
7	베이커리제품	Bakery wares
7.1	빵류, 일반 베이커리 제품 및 믹스 (모든 종류의 달지 않은 베이커리 제품 및 빵 제품 포함)	Bread and ordinary bakery wares and mixes, including all types of non sweet bakery products and bread-derived products
7.1.1	빵과 롤 (예. 흰빵, 호밀빵, 건포도빵, 통밀빵, 통밀롤 및 소다빵)	Breads and rolls (e.g. white breads, rye breads, raisin breads, whole wheat breads, whole wheat rolls and soda breads)
7.1.2	크래커 (예. 소다크래커, 호밀칩) (식품유형 14.1 및 그 하위식품유형의 향첨가 크래커 제외) (해당될 경우)	Crackers (e.g. soda crackers, rye crisps), excluding flavoured crackers of food category 14.1 and its sub-categories (if applicable)
7.1.3	기타 일반 베이커리 제품 (예. 베이글,	Other ordinary bakery products (e.g. bagels,

홍콩 식품첨가물규정 내 식품분류		
분류번호	홍콩 식품유형 (한국어)	홍콩 식품유형 (영어)
	피타, 잉글리쉬머핀)	pita and English muffins)
7.1.4	빵 고물과 빵가루를 포함한 빵류 제품	Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs
7.1.5	찐빵(예. 만토우 및 바오)	Steamed breads (e.g. mantou and bao)
7.1.6	빵류 및 일반 베이커리 제품 믹스	Mixes for bread and ordinary bakery wares
7.2	파인베이커리 제품 및 믹스	Fine bakery wares and mixes
7.2.1	케이크, 쿠키 및 파이(예. 치즈케이크, 서양식케이크, 월병, 오트밀쿠키, 과일필링 파이 및 커스터드 파이)	Cakes, cookies and pies(e.g. cheesecakes, western cakes, moon cakes, oatmeal cookie, fruit-filled pies and custard pies)
7.2.2	기타 파인베이커리 제품 (예. 팬케이크, 와플, 대니스페이스트리, 아이스크림용 콘, 밀가루제과류, 도넛, 스위트롤, 스콘 및 머핀)	Other fine bakery products (e.g. pancakes, waffles, Danish pastry, cones for ice cream, flour confectionery, doughnuts, sweetrolls, scones and muffins)
7.2.3	파인베이커리 제품용 믹스 (예. 케이크믹스, 밀가루제과류 믹스, 팬케이크 믹스, 파이 믹스, 와플 믹스)	Mixes for fine bakery wares (e.g. cake mix, flour confectionery mix, pancake mix, pie mix and waffle mix)
8	육류 및 식육가공품(가금육 및 수렵육 포함)	Meat and meat products, including poultry and game
8.1	분쇄 신선 육류 및 가금육, 수렵육	Fresh meat, poultry and game, comminuted
8.2	가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른)	Processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts
8.2.1	큐어링(염장 포함)한 비가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른)	Cured (including salted) non-heat treated processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts
8.2.2	큐어링(염장 포함)한 건조 비가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른)	Cured (including salted) and dried non-heat treated processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts
8.2.3	숙성 비가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른)	Fermented nonheat treated processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts
8.2.4	가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른, 조리된(큐어링 및 조리된, 건조 및 조리된) 가열(살균 포함) 가공육 및 통조림 부분육 포함)	Heat-treated processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts including cooked (including cured and cooked, and dried and cooked), heattreated (including sterilized) and canned meat cuts

홍콩 식품첨가물규정 내 식품분류		
분류번호	홍콩 식품유형 (한국어)	홍콩 식품유형 (영어)
8.2.4.1	큐어링 및 가열 가공육류	Cured and heattreated meat
8.2.5	냉동 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른) (해동된 신선 및 조리된 부분육 포함)	Frozen processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts, including raw and cooked meat cuts that have been frozen
8.3	분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육	Processed comminuted meat, poultry and game products
8.3.1	큐어링된(염장 포함) 비가열 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육	Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry and game products
8.3.2	큐어링된(염장 포함) 건조 비가열 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육	Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry and game products
8.3.3	숙성 비가열 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육	Fermented nonheat treated processed comminuted meat, poultry and game products
8.3.4	가열 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육 (조리된(큐어링 및 조리된, 건조 및 조리된) 가열(살균 포함) 가공육 및 통조림 분쇄육(예. 푸아그라 및 파테, 미트볼) 포함)	Heat-treated processed comminuted meat, poultry and game products, including cooked (including cured and cooked, and dried and cooked), heat-treated (including sterilized) and canned comminuted products (e.g. foie gras and pates, cooked meatballs)
8.3.4.1	큐어링 및 가열 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육 (예. 조리, 큐어링된 다진 고기, 염장 소고기 통조림 및 런천미트)	Cured and heattreated processed comminuted meat, poultry and game products (e.g. cooked, cured chopped meat, canned corned beef and luncheon meat)
8.3.4.2	가열처리된 햄버거패티 및 유사제품	Heat-treated hamburgers or similar products
8.3.4.3	가열처리된 소시지 및 소시지미트 (예. 아침식사용 소시지)	Heat-treated sausages or sausage meat (e.g. breakfast sausages)
8.3.5	냉동 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육 (신선, 반조리, 완조리 제품 (예. 냉동 반죽을 입힌 치킨핑거) 포함)	Frozen processed comminuted meat, poultry and game products, including raw, partially cooked and fully cooked products (e.g. frozen breaded or battered chicken fingers)

홍콩 식품첨가물규정 내 식품분류		
분류번호	홍콩 식품유형 (한국어)	홍콩 식품유형 (영어)
8.3.5.1	냉동 햄버거패티 및 유사제품	Frozen hamburgers or similar products
9	수산물 및 수산가공품: 해양 척추동물 (어류 및 해양 포유류 (예. 고래)), 해양 무척추동물 (예. 해파리), 연체류(예. 조개, 달팽이), 갑각류(예. 새우, 게, 랍스터) 및 극피동물(예. 성게, 해삼) 포함	Fish and fish products, including aquatic vertebrates (fish and aquatic mammals (e.g. whales)), aquatic invertebrates(e.g.jellyfish), molluscs(e.g.clams and snails), crustaceans(e.g.shrimps, crabs and lobsters) and echinoderms(e.g.sea urchins and sea cucumbers)
9.1	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	Fresh molluscs, crustaceans and echinoderms
9.2	수산가공품 (연체류, 갑각류 및 극피동물류 포함)	Processed fish and fish products , including molluscs, crustaceans and echinoderms
9.2.1	냉동 (신선 및 부분조리 포함) 수산물, 생선 필릿 및 수산가공품: 연체류, 갑각류, 극피동물류 (예. 냉동 조개, 냉동 대구포, 냉동 게, 냉동 생선, 냉동 랍스터, 냉동 새우, 냉동 어란 및 냉동 연육) 포함	Frozen (including fresh and partially cooked) fish, fish fillets and fish products , including molluscs, crustaceans, and echinoderms (e.g. frozen clams, frozen cod fillets, frozen crabs, frozen finfish, frozen lobsters, frozen prawns, frozen fish roe and frozen surimi)
9.2.1.1	냉동 연체류, 갑각류 및 극피동물류	Frozen molluscs, crustaceans and echinoderms
9.2.2	냉동 미조리 반죽 입힌 수산물, 생선 필릿 및 수산가공품: 연체류, 갑각류, 극피동물류 (예. 반죽입힌 냉동 피시핑거 및 생선 필릿) 포함	Frozen uncooked battered fish, fish fillets and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms(e.g.frozen breaded fish fingers and frozen batter-coated fish fillets)
9.2.3	조리된 수산물 및 수산가공품(튀김 제외) (조리된 연육, 조리된 생선 페이스트 및 어란 포함)	Cooked fish and fish products (excluding frying), including cooked surimi, cooked fish paste and cooked fish roe
9.2.3.1	조리된 어단 및 어묵 (튀김 제외)	Cooked fish balls and cakes (excluding frying)
9.2.4	조리된 연체류, 갑각류 및 극피동물류 (튀김 제외)	Cooked molluscs, crustacean and echinoderms (excluding frying)
9.2.4.1	조리된 연체류, 갑각류 및 극피동물류의	Cooked mollusc, crustacean, and

홍콩 식품첨가물규정 내 식품분류		
분류번호	홍콩 식품유형 (한국어)	홍콩 식품유형 (영어)
	어단 및 어묵 (튀김 제외)	echinoderm balls and cakes (excluding frying)
9.2.4.2	조리된 새우 (튀김 제외)	Cooked shrimps (excluding frying)
9.2.4.2.1	조리된 새우: 갈색새우 및 크랑곤 불가리스 새우 (튀김 제외)	Cooked shrimps of species Crangon crangon and Crang on vulgaris (excluding frying)
9.2.5	튀긴 어단 및 어묵 (연체류, 갑각류 및 극피동물류 포함)	Fried fish balls and cakes, including molluscs, crustaceans and echinoderms
9.2.6	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products , including molluscs , crustaceans and echinoderms
9.2.6.1	세절된 건조 수산물 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	Dried shredded fish, including molluscs, crustaceans and echinoderms
9.2.6.2	발효 수산가공품	Fermented fish products
9.2.6.3	염장 수산물	Salted fish
9.3	반보존 처리 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms
9.3.1	식초, 와인 마리네이드 및 젤리화한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	Fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms, marinated with vinegar or wine and/or in jelly
9.3.2	식초 및 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	Fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms, pickled and/or in brine
9.3.3	염장 및 보존료로 부분 보존 처리한 연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란	Semi-preserved salmon substitutes, caviar and other fish roe products, salted and/or treated with a preservative
9.3.3.1	반보존 처리한 캐비어	Semi-preserved caviar
9.3.4	반보존 처리한 수산물 및 수산가공품: 연체류, 갑각류, 극피동물류 포함 (예. 전통 오리엔탈 생선 페이스트), 식품유형 9.3.1-9.3.3 및 그 하위식품유형 제외 (해당될 경우)	Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms(e.g.traditional Oriental fish paste), excluding products of food categories9.3.1-9.3.3 and their sub categories(if applicable)
9.3.4.1	새우 페이스트	Shrimp paste

홍콩 식품첨가물규정 내 식품분류		
분류번호	홍콩 식품유형 (한국어)	홍콩 식품유형 (영어)
9.4	보존 처리된(통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품: 연체류, 갑각류, 극피동물류 포함	Fully preserved (including canned or fermented) fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms
9.4.1	전복 통조림	Canned abalone
10	계란가공품	Egg products
10.1	저온살균 및 화학보존처리된(예. 염장) 액상전란 제품: 전란, 난황, 난백	Pasteurized and chemically preserved (e.g. by addition of salt) liquid egg products, including whole egg, egg yolk and egg white
10.2	건조 및 열응고한(저온살균) 계란가공품	Dried and/or heat coagulated (pasteurized) egg products
10.3	계란 기반 디저트 (예. 계란 커스터드 및 파인베이커리용 커스터드 필링)	Egg-based desserts (e.g. egg custard and custard fillings for fine bakery wares)
11	설탕 및 식탁용 감미료: 젓당 및 꿀 제외	Sugars and table-top sweeteners, excluding lactose and honey
11.1	백설탕, 무수덱스트로스, 함수덱스트로스, 과당	White sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose
11.2	가루설탕 및 분말포도당	Powdered sugar, powdered dextrose
11.3	연질백설탕, 연질갈색설탕, 포도당 시럽, 건조 포도당 시럽, 비정제 사탕수수 설탕	Soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar
11.3.1	사탕과자 제조용 건조 포도당시럽	Dried glucose syrup used to manufacture candy products
11.3.2	사탕과자 제조용 포도당시럽	Glucose syrup used to manufacture candy products
11.4	경지백당	Plantation or mill white sugar
11.5	갈색설탕 (예. 데메라라 설탕): 식품유형 11.3 및 그 하위식품유형 제외 (해당될 경우)	Brown sugar (e.g. Demerara sugar), excluding products of food category 11.3 and its subcategories(if applicable)
11.6	부분 전환된 설탕 용액 및 시럽: 당밀 포함, 식품유형 11.3 제외	Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.3 and its subcategories (if applicable)
11.7	기타 설탕 및 시럽(예. 자일로스,	Other sugars and syrups (e.g. xylose, maple

홍콩 식품첨가물규정 내 식품분류		
분류번호	홍콩 식품유형 (한국어)	홍콩 식품유형 (영어)
	메이플시럽, 장식용 설탕 토핑)	syrup and decorative sugar toppings)
11.8	식탁용 감미료: 고농도 감미료 포함 (예. 아세설팜칼륨 및 소르비톨)	Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners (e.g. acesulfame potassium and sorbitol)
12	향신료, 콘디멘트, 수프, 소스, 샐러드, 이스트 및 유사제품, 간장, 발효대두 및 대두단백질 분말과 믹스	Spices, condiments, soups, sauces, salads, yeast and like products, soy sauces, fermented soybeans and soy protein powders and mixes
12.1	허브 및 향신료 (예. 바질, 오레가노, 칠리페이스트, 카레페이스트)	Herbs and spices (e.g. basil, oregano, chilli paste and curry paste)
12.1.1	카레페이스트	Curry paste
12.2	콘디멘트 (예. 연육제, 양파소금 및 마늘소금) : 콘디멘트 소스 (예. 케첩, 마요네즈 및 머스타드) 제외	Condiments (e.g. meat tenderisers, onion salt and garlic salt), excluding condiment sauces (e.g. ketchup, mayonnaise and mustard)
12.3	식초 : 사과식초, 와인식초, 맥아식초, 알코올식초, 곡물식초, 건포도식초 및 과일 (와인) 식초 포함	Vinegars, including cider vinegar, wine vinegar, malt vinegar, spirit vinegar, grain vinegar, raisin vinegar and fruit(wine) vinegar
12.4	머스타드	Mustards
12.4.1	디종머스타드	Dijon mustards
12.5	즉석섭취 수프 및 브로스: 통조림, 병포장 및 냉동 포함 (예. 부운, 콩소메, 물 및 크림기반 수프, 차우더 및 비스크)	Ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled, and frozen (e.g. bouillon, consommés, water-and creambased soups, chowders and bisques)
12.6	수프 및 브로스 믹스 (예. 부운분말 및 큐브, 분말 및 농축 수프, 스톡 큐브 및 분말)	Mixes for soups and broths (e.g. bouillon powders and cubes, powdered and condensed soups and stock cubes and powders)
12.7	에멀션 소스 (예. 마요네즈 및 샐러드드레싱)	Emulsified sauces (e.g. mayonnaise and salad dressing)
12.8	비에멀션 소스: 물, 코코넛밀크, 우유 기반 소스 (예. 바비큐소스, 케첩, 치즈소스, 크림소스, 우스터소스,	Non-emulsified sauces, including water-, coconut milk-and milk based sauces(e.g.barbecue sauce, ketchup, cheese

홍콩 식품첨가물규정 내 식품분류		
분류번호	홍콩 식품유형 (한국어)	홍콩 식품유형 (영어)
	브라운그레이비 및 칠리 소스)	sauce, cream sauce, Worcestershire sauce, brown gravy and chilli sauce)
12.9	소스 및 그레이비용 믹스 (예. 치즈소스, 홀랜다이즈소스 및 샐러드레싱용 믹스)	Mixes for sauces and gravies (e.g. mixes for cheese sauce, hollandaise sauce and salad dressing)
12.10	생선소스 및 굴소스	Fish sauce and oyster sauce
12.11	샐러드 (예. 마카로니샐러드, 감자샐러드) 및 샌드위치 스프레드: 식품유형 4.19, 5.13 및 그 하위식품유형의 코코아 및 견과류 기반 스프레드 제외 (해당될 경우)	Salads (e.g. macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa and nut-based spreads of food categories 4.19 and 5.1.3, and their sub-categories (if applicable)
12.12	이스트 및 유사제품	Yeast and like products
12.13	간장	Soy sauces
12.13.1	비발효 간장	Non-fermented soy sauce
12.14	발효대두(예. 더우츠)	Fermented soybeans (e.g. dou chi)
12.15	대두단백질분말 및 믹스 (환원용) (예. 대두음료 및 홈메이드 연두부용)	Soy protein powders and mixes (for reconstitution (e.g. for soy beverage and home-made soft tofu))
13	음료: 유제품 제외	Beverages, excluding dairy products
13.1	과일 주스	Fruit juice
13.1.1	포도주스 (성찬용 비발효)	Grape juice products (unfermented, intended for sacramental use)
13.2	채소 주스	Vegetable juice
13.3	과일주스 농축액	Concentrates for fruit juice
13.4	채소주스 농축액	Concentrates for vegetable juice
13.5	과일 넥타	Fruit nectar
13.6	채소 넥타	Vegetable nectar
13.7	과일 넥타 농축액	Concentrates for fruit nectar
13.8	채소 넥타 농축액	Concentrates for vegetable nectar
13.9	물기반 향첨가 음료: 탄산, 무탄산 제품 및 농축액, "스포츠", "에너지", "전해질", 과일음료, 즉석섭취 커피 및 차음료, 허브 기반 음료 (예. 아이스티, 과일향 아이스티, 냉장 카푸치노 캔음료)	Water-based flavoured drinks, including carbonated and non-carbonated varieties and concentrates, "sport", "energy" or "electrolyte" drinks, particulated drinks, ready-to-drink coffee and tea drinks and herbal-based drinks (e.g. iced tea, fruit-flavoured iced tea and chilled canned

홍콩 식품첨가물규정 내 식품분류		
분류번호	홍콩 식품유형 (한국어)	홍콩 식품유형 (영어)
		cappuccino drinks)
13.9.1	과즙기반 음료수 및 건조 진저에일	Fruit juice-based drinks and dry ginger ale
13.9.2	포도당음료: 10리터당 포도당 시럽이 2.3kg 이상 포함	Glucose drinks containing not less than 2.3 kg of glucose syrup per 10 litres of the drink
13.9.3	물 기반 향첨가 음료 농축액(액상 및 고형)	Concentrates(liquid or solid) for water-based flavoured drinks
13.10	커피, 커피 대체품, 차, 허브차 및 기타 핫시리얼 및 곡물 음료: 커피 제품 제조용 원두 포함, 코코아 제외	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, including treated coffeebeans for the manufacture of coffee products, excluding cocoa
13.10.1	커피 추출물, 고형	Coffee extract, solid
13.11	맥주 및 맥아 음료	Beer and malt beverages
13.12	사이다 및 페리	Cider and perry
13.12.1	사이다 및 페리: 알코올 7% 미만 함유	Cider and perry containing less than 7% ethanol
13.13	포도주	Grape wines
13.13.1	화이트와인	White wines
13.14	와인(포도, 사과, 배 이외) (예. 라이스와인(사케) 및 스파클링 및 스틸과일와인)	Wines (other than grape, apple and pear) (e.g. rice wine (sake) and sparkling and still fruit wines)
13.15	꿀술	Mead
13.16	알코올 함유 15% 이상 증류주	Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol
13.17	향첨가 알코올 음료 (예. 와인, 쿨러타입 증류주, 저도수 청량음료)	Aromatised alcoholic beverages (e.g. wine and spirituous cooler-type beverages and low-alcoholic refreshers)
14	즉석섭취 스낵	Ready-to-eat savouries
14.1	스낵-감자, 곡물, 밀가루 및 전분 기반(뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물로부터): 플레인 및 조미 스낵 (예. 감자칩, 팝콘 및 조미 크래커), 식품유형 7.1.2 및 그 하위식품유형의	Snacks—potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes), including all plain and flavoured savoury snacks (e.g.potatochips, popcorn and flavoured crackers), excluding plain crackers of

홍콩 식품첨가물규정 내 식품분류		
분류번호	홍콩 식품유형 (한국어)	홍콩 식품유형 (영어)
	플레인 크래커 제외(해당될 경우)	food category 7.1.2 and its sub-categories (if applicable)
14.2	가공 견과류: 코팅된 견과류 및 견과류 믹스(예. 건조과일과 혼합된)	Processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with e.g. dried fruit)
14.3	생선 기반 스낵: 식품유형 9.2.6 및 그 하위식품유형의 건조 생선 스낵 제외, 식품유형 8.3.2 및 그 하위식품유형의 건조 육류 스낵 제외 (해당될 경우)	Snacks—fish based, excluding dried fish snacks of food category 9.2.6 and dried meat snacks of food category 8.3.2 and their sub-categories (if applicable)
15	기타식품	Miscellaneous
15.1	식품첨가물	Food additives
15.1.1	착색료 (허용된 착색료가 용액 형태일 경우)	Colouring matter (if in the form of a solution of a permitted colouring matter)
15.1.2	허용된 감미료와 물만으로 구성된 식품 재료	Preparations of permitted sweetener and water only
15.2	향미료 및 향미 시럽	Flavourings and flavouring syrups
15.3	효소	Enzymes
15.3.1	액상 레닛	Rennet, liquid
15.3.2	고형 파파인	Papain, solid
15.3.3	수용액 파파인	Papain, aqueous solutions
15.3.4	명시되지 않은 효소 수용액: 고정효소 수용액 포함	Aqueous solutions of enzyme preparations not otherwise specified, including immobilised enzyme preparations in aqueous media
15.4	에센셜 오일 및 에센셜 오일 농축액 분리물	Essential oils and isolates from the concentrates of essential oils
15.5	(식품 표면에 흐르는 거품)	Liquid foam headings
15.6	젤라틴	Gelatin
15.7	젤라틴 캡슐	Gelatin capsules
15.8	실리콘계 소포제 에멀션	Silicone antifoam emulsion
15.9	액상 펙틴	Pectin, liquid
15.10	부분 글리세롤 에스테르	Partial glycerol esters

**<표> 홍콩 유해물질규정 내 식품분류체계**

<b>홍콩 유해물질규정 내 식품분류</b>	
홍콩 식품유형 (한국어)	홍콩 식품유형 (영어)
육류 및 가금육류	Meat of animal and poultry
36개월 미만의 유아가 섭취할 수 있는 모든 식품	Any food intended to be consumed principally by persons of an age group into which children under the age of 36 months fall
고체 형태 식품: 생선 및 생선가공품, 패류 및 패류 가공품 제외	Solids other than— (i)fishandfishproducts;and (ii)shellfishandshellfishproducts
고체 형태 식품: 생선 및 생선가공품	Solids being fish and fish products
고체 형태 식품: 패류 및 패류 가공품	Solids being shellfish and shellfish products
곡물 및 채소	Cereals and vegetables
기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물이 첨가된 모든 식품	Any food to which oil or fat or a mixture thereof has been added
기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물	Any oil or fat or any mixture thereof
기타 모든 식품(우유, 36개월 미만의 유아가 섭취할 수 있는 모든 식품, 임산부 및 모유 수유 여성이 섭취할 수 있는 모든 식품 제외)	Any other food other than (i)milk (ii)food intended to be consumed principally by persons of an agegroup into which children under the age of 36 months fall (iii)food intended to be consumed principally by pregnant or lactating women
땅콩 및 땅콩가공품	Peanuts or peanut products
모든 고체 형태 식품	All food in solid form
모든 식품(땅콩 및 땅콩가공품 제외)	Any food other than peanut or its products
모든 식품(살아있는 생선, 파충류 및 가금육 포함)	Any food (including live fish, live reptiles and live poultry)
모든 액상 식품	All food in liquid form
생선, 게살, 굴, 새우	Fish, crab-meat, oysters, prawns and shrimps
우유	Milk
임산부 및 모유 수유 여성이 섭취할 수 있는 모든 식품	Any food intended to be consumed principally by pregnant or lactating women

## IV. 식품유형 매칭일람표

- 식품유형 매칭일람표
  - 식품유형 매칭일람표란 조사국의 식품첨가물 및 유해물질규정과 관련하여 분류된 식품유형을 한국의 (신)식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표를 의미함
  - 국가 간 식품유형 및 분류가 상이하고 해당국가의 식품유형이 한국식품유형으로 번역되는 과정을 체계화하기 위한 시스템임. 또한, 일관성 있는 데이터베이스 구축을 제시하는 목적으로 만들어짐
  - 본 매칭의 관점은 특정 한국식품을 홍콩으로 수출하고자 하는 경우, 이 특정 한국식품에 가장 유사하게 매칭되는 홍콩 식품유형을 찾아 해당되는 식품첨가물 및 유해물질규정을 보고 준수하도록 하는 데 있음
  - 단, 국가 간 식문화, 정의 및 분류 등의 차이로 인해 1개의 한국 식품유형에 여러 식품유형이 매칭되는 경우가 있음
  - 한국 식품유형에 정확하게 매칭되는 홍콩 식품유형을 찾을 수 없는 경우, 보다 넓은 범위의 식품유형을 매칭하거나 혹은 전체 가공식품으로 범위를 더 넓혀 매칭함
  - 매칭일람표의 신뢰성 제고를 위해 15년 이상의 경력이 있는 식품분야 전문가를 대상으로 자문위원회를 구축하고 검수 및 교차검증을 실시함. 그럼에도 매칭일람표는 본 사업의 데이터 구축의 기준을 제시하고자 하는 목적으로만 사용되어야 할 것임

〈표〉 홍콩 식품첨가물 내 식품유형과의 매핑일람표

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
1. 과자류, 빵류 또는 떡류	과자		4.12	가오빙(糕餅: 케이크, 과자, 빵, 떡 등) 과일 속, 식품유형 4.9 및 그 하위식품유형(해당될 경우) 튀레
			5.2	제과류 (하드캔디, 소프트캔디 및 누가 포함) (식품유형 5.1, 5.3, 5.4 및 그 하위식품유형 제외)
			5.2.1	마지팬
			7.1.2	크래커 (예. 소다크래커, 호밀칩) (식품유형 14.1 및 그 하위식품유형의 향첨가 크래커 제외) (해당될 경우)
			14	즉석섭취 스낵
			14.1	스낵-감자, 곡물, 밀가루 및 전분 기반(뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물로부터): 플레인 및 조미 스낵 (예. 감자칩, 팝콘 및 조미 크래커), 식품유형 7.1.2 및 그 하위식품유형의 플레인 크래커 제외(해당될 경우)
			14.3	생선 기반 스낵: 식품유형 9.2.6 및 그 하위식품유형의 건조 생선 스낵 제외, 식품유형 8.3.2 및 그 하위식품유형의 건조 육류 스낵 제외 (해당될 경우)
			5.2	제과류 (하드캔디, 소프트캔디 및 누가 포함) (식품유형 5.1, 5.3, 5.4 및 그 하위식품유형 제외)
			5.3	추잉껌
			4.12	가오빙(糕餅: 케이크, 과자, 빵, 떡 등) 과일 속, 식품유형 4.9 및 그 하위식품유형(해당될 경우) 튀레
			7	베이커리제품
			7.1	빵류, 일반 베이커리 제품 및 믹스 (모든 종류의 달지 않은 베이커리 제품 및 빵 제품 포함)
			7.1.1	빵과 롤 (예. 흰빵, 호밀빵, 건포도빵, 통밀빵, 통밀롤 및 소다빵)
	7.1.3	기타 일반 베이커리 제품 (예. 베이글, 피타, 잉글리쉬머핀)		
	7.1.4	빵 고물과 빵가루를 포함한 빵류 제품		
	7.1.5	찐빵(예. 만도우 및 바오)		
	7.1.6	빵류 및 일반 베이커리 제품 믹스		
	7.2	파인베이커리 제품 및 믹스		
	7.2.1	케이크, 쿠키 및 파이(예. 치즈케이크,		
		캔디류		5.2
	추잉껌		5.3	추잉껌
	빵류		4.12	가오빙(糕餅: 케이크, 과자, 빵, 떡 등) 과일 속, 식품유형 4.9 및 그 하위식품유형(해당될 경우) 튀레
			7	베이커리제품
			7.1	빵류, 일반 베이커리 제품 및 믹스 (모든 종류의 달지 않은 베이커리 제품 및 빵 제품 포함)
			7.1.1	빵과 롤 (예. 흰빵, 호밀빵, 건포도빵, 통밀빵, 통밀롤 및 소다빵)
			7.1.3	기타 일반 베이커리 제품 (예. 베이글, 피타, 잉글리쉬머핀)
			7.1.4	빵 고물과 빵가루를 포함한 빵류 제품
			7.1.5	찐빵(예. 만도우 및 바오)
			7.1.6	빵류 및 일반 베이커리 제품 믹스

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
			7.2.2	서양식케이크, 월병, 오트밀쿠키, 과일필링 파이 및 커스터드 파이) 기타 파인베이커리 제품 (예. 팬케이크, 와플, 대니스페이스트리, 아이스크림용 콘, 밀가루제과류, 도넛, 스위트롤, 스콘 및 머핀)
			7.2.3	파인베이커리 제품용 믹스 (예. 케이크믹스, 밀가루제과류 믹스, 팬케이크 믹스, 파이 믹스, 와플 믹스)
		떡류	4.12	가오빙(糕餅: 케이크, 과자, 빵, 떡 등) 과일 속, 식품유형 4.9 및 그 하위식품유형(해당될 경우) 푸레
2. 빙과류	2-1. 아이스크림류	아이스크림	1.6	유제품 기반 디저트, 플레인요구르트 제외 (예. 아이스크림, 푸딩, 과일 및 향첨가 요구르트)
		저지방아이스크림	1.6.1	과일 기반 우유 및 크림 디저트
		아이스밀크	3	식용 빙과류, 물 기반 냉동 디저트, 빙과 및 노벨티 포함 (예. 셔벗, 소르베)
		샤베트 비유지방아이스크림		
	2-2. 아이스크림믹스류	아이스크림믹스	1.6	유제품 기반 디저트, 플레인요구르트 제외 (예. 아이스크림, 푸딩, 과일 및 향첨가 요구르트)
		저지방아이스크림믹스	1.6.1	과일 기반 우유 및 크림 디저트
		아이스밀크믹스 샤베트믹스 비유지방 아이스크림믹스	3	식용 빙과류, 물 기반 냉동 디저트, 빙과 및 노벨티 포함 (예. 셔벗, 소르베)
2-3. 빙과	빙과	3	식용 빙과류, 물 기반 냉동 디저트, 빙과 및 노벨티 포함 (예. 셔벗, 소르베)	
2-4. 얼음류	식용얼음 어업용얼음			
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	본 "3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류"의 2개 하위식품유형은 우측 상대국의 대분류 "5. 제과류"에 모두 해당됨		5	제과류
	3-1. 코코아가공품류	코코아매스	5.1	코코아제품 및 초콜릿제품 (모조 및 대체품 포함)
		코코아버터	5.1.1	코코아믹스(파우더) 및 코코아매스/케이크
코코아분말		5.1.2	코코아믹스(시럽)	

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류			
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형		
	3-2. 초콜릿류	기타 코코아가공품	5.1.3 5.1.4	코코아 스프레드 (필링 포함) (예. 코코아버터) 코코아 및 초콜릿제품 (초콜릿 코팅된 견과류 및 과일류 포함)		
		초콜릿	5.1	코코아제품 및 초콜릿제품 (모조 및 대체품 포함)		
		밀크초콜릿	5.1.4	코코아 및 초콜릿제품 (초콜릿 코팅된 견과류 및 과일류 포함)		
		화이트초콜릿	5.1.4.1	화이트초콜릿		
		준초콜릿	5.1.4.2	초콜릿을 입힌 마시멜로		
		초콜릿가공품	5.1.5	모조 초콜릿 및 초콜릿 대체품		
4. 당류	본 "4. 당류"의 7개 하위식품유형은 우측 상대국의 대분류"11. 설탕 및 식탁용 감미료: 젓당 및 꿀 제외"에 모두 해당됨		11	설탕 및 식탁용 감미료: 젓당 및 꿀 제외		
			4-1. 설탕류	설탕	11.1	백설탕, 무수덱스트로스, 함수덱스트로스, 과당
					11.2	가루설탕 및 분말포도당
					11.3	연질백설탕, 연질갈색설탕, 포도당 시럽, 건조 포도당 시럽, 비정제 사탕수수 설탕
					11.4	경지백당
					11.5	갈색설탕 (예. 데메라라 설탕): 식품유형 11.3 및 그 하위식품유형 제외 (해당될 경우)
				기타설탕	11.6	부분 전환된 설탕 용액 및 시럽: 당밀 포함, 식품유형 11.3 제외
					11.7	기타 설탕 및 시럽(예. 자일로스, 메이플시럽, 장식용 설탕 토폵)
			4-2. 당시럽류	당시럽류	11.3	연질백설탕, 연질갈색설탕, 포도당 시럽, 건조 포도당 시럽, 비정제 사탕수수 설탕
					11.6	부분 전환된 설탕 용액 및 시럽: 당밀 포함, 식품유형 11.3 제외
					11.7	기타 설탕 및 시럽(예. 자일로스, 메이플시럽, 장식용 설탕 토폵)
					11.3.2	사탕과자 제조용 포도당시럽
4-3. 올리고당류	올리고당					
	올리고당가공품					
4-4. 포도당	포도당	11.1	백설탕, 무수덱스트로스, 함수덱스트로스, 과당			
		11.2	가루설탕 및 분말포도당			
		11.3	연질백설탕, 연질갈색설탕, 포도당 시럽, 건조 포도당 시럽, 비정제 사탕수수 설탕			
		11.3.1	사탕과자 제조용 건조 포도당시럽			

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
	4-5. 과당류	과당	11.1	백설탕, 무수덱스트로스, 함수덱스트로스, 과당
		기타과당	11.1	백설탕, 무수덱스트로스, 함수덱스트로스, 과당
		물엿		
	4-6. 엿류	기타엿		
		덱스트린		
		당류가공품류	5.4	장식용 제과류 (예. 베이커리용), 토피(과일 제외) 및 스위트소스
	4-7. 당류 가공품류	당류가공품류	11.6	부분 전환된 설탕 용액 및 시럽: 당밀 포함, 식품유형 11.3 제외
			11.7	기타 설탕 및 시럽(예. 자일로스, 메이플시럽, 장식용 설탕 토피)
			11.8	식탁용 감미료: 고농도 감미료 포함 (예. 아세설팜칼륨 및 소르비톨)
5. 잼류	기타잼	잼	4.6	잼, 젤리, 마멀레이드
			4.6	잼, 젤리, 마멀레이드
			4.7	과일 기반 스프레드 (예. 사과 버터, 레몬 커드 및 처트니) (식품유형 4.6 및 그 하위식품유형 제외) (해당될 경우)
			4.19	채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류, 씨앗류 튀레 및 스프레드 (예. 토마토티레, 땅콩버터, 캐슈버터)
			12.11	샐러드 (예. 마카로니샐러드, 감자샐러드) 및 샌드위치 스프레드: 식품유형 4.19, 5.13 및 그 하위식품유형의 코코아 및 견과류 기반 스프레드 제외 (해당될 경우)
6. 두부류 또는 묵류		두부	12.15	대두단백질분말 및 믹스 (환원용) (예. 대두음료 및 홈메이드 연두부용)
		유바	12.15	대두단백질분말 및 믹스 (환원용) (예. 대두음료 및 홈메이드 연두부용)
		가공두부	12.15	대두단백질분말 및 믹스 (환원용) (예. 대두음료 및 홈메이드 연두부용)
		묵류		
7. 식용 유지류	"7. 식용유지류"의 모든 중/세분류는 홍콩의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 대분류 "2. 유지 및 지방 에멀션"에 모두 해당됨		2	유지 및 지방 에멀션



한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형	
		수지(탈로), 생선 기름 및 기타 동물성 지방에 모두 해당됨		지방	
		식용우지			
		원료우지			
		식용돈지 원료돈지			
			기타동물성유지		
	7-3. 식용유지 가공품	혼합식		2.1	무수 유지
				2.1.2	식물성 유지
		향미유		2.1	무수 유지
				2.1.2	식물성 유지
		가공유지		2.1	무수 유지
				2.1.2	식물성 유지
				2.1.3	라드, 수지(탈로), 생선 기름 및 기타 동물성 지방
		쇼트닝		2.1	무수 유지
				2.1.2	식물성 유지
				2.1.3	라드, 수지(탈로), 생선 기름 및 기타 동물성 지방
		마가린류		2.1.2	식물성 유지
				2.1.3	라드, 수지(탈로), 생선 기름 및 기타 동물성 지방
				2.2.1.1 2.2.2	마가린 및 유사제품 지방 함유량 80% 미만 에멀션 (저지방 버터, 저지방 마가린 및 이의 혼합물 포함)
		모조치즈		1.5	치즈 및 유사 제품
				1.5.5	치즈 유사제품(모조치즈, 모조치즈 혼합물 및 모조치즈 분말 포함)
			2.1.2 2.1.3	식물성 유지 라드, 수지(탈로), 생선 기름 및 기타 동물성 지방	
식물성크림		2.1.2	식물성 유지		
기타 식용유지가공품		2.1	무수 유지		
		2.1.1	무수 버터오일 및 기(ghee)		
		2.1.3	라드, 수지(탈로), 생선 기름 및 기타 동물성 지방		

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
			2.2	wo에멀션
			2.2.1	지방 함유량이 최소 80% 이상 에멀션
			2.2.1.1	마가린 및 유사제품
			2.2.1.3	버터 및 마가린 블렌드
			2.2.2	지방 함유량 80% 미만 에멀션 (저지방 버터, 저지방 마가린 및 이의 혼합물 포함)
			2.3	OW에멀션(지방 에멀션 기반 혼합물 및 향첨가 제품 포함) (유지방 제품 및 식품유형 2.4 및 그 하위식품유형의 디저트 제품 제외)
			2.4	지방 기반 디저트 (식품유형 1.6 및 그 하위식품유형의 유제품 기반 디저트 제외)
8. 면류	"8. 면류"의 모든 중/세분류는 홍콩의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 "6.5 조리된 파스타 및 면류 및 유사제품"에 모두 해당됨		6.5	조리된 파스타 및 면류 및 유사제품
		생면		
		숙면		
		건면		
		유탕면	6.5.1	인스턴트 면류
9. 음료류	"9. 음료류"의 7개(9-6. 제외) 하위식품유형은 홍콩의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 대분류 "13. 음료: 유제품 제외"에 모두 해당됨		13	음료: 유제품 제외
	9-1. 다류	침출차	13.10	커피, 커피 대체품, 차, 허브차 및 기타 핫시리얼 및 곡물 음료: 커피 제품 제조용 원두 포함, 코코아 제외
		액상차	13.9	물기반 향첨가 음료: 탄산, 무탄산 제품 및 농축액, "스포츠", "에너지", "전해질", 과립음료, 즉석섭취 커피 및 차음료, 허브 기반 음료 (예. 아이스티, 과일향 아이스티, 냉장 카푸치노 캔음료)
			13.10	커피, 커피 대체품, 차, 허브차 및 기타 핫시리얼 및 곡물 음료: 커피 제품 제조용 원두 포함, 코코아 제외
		고형차	13.10	커피, 커피 대체품, 차, 허브차 및 기타 핫시리얼 및 곡물 음료: 커피 제품 제조용 원두 포함, 코코아 제외

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형	
9-2. 커피	커피		13.9	물기반 향첨가 음료: 탄산, 무탄산 제품 및 농축액, "스포츠", "에너지", "전해질", 과립음료, 즉석섭취 커피 및 차음료, 허브 기반 음료 (예. 아이스티, 과일향 아이스티, 냉장 카푸치노 캔음료)	
			13.10	커피, 커피 대체품, 차, 허브차 및 기타 핫시리얼 및 곡물 음료: 커피 제품 제조용 원두 포함, 코코아 제외	
			13.10.1	커피 추출물, 고형	
	9-3. 과일·채소 류음료	농축과·채즙 과·채주스 과·채음료		13.1	과일 주스
				13.1.1	포도주스 (성찬용 비발효)
				13.2	채소 주스
				13.3	과일주스 농축액
				13.4	채소주스 농축액
				13.5	과일 넥타
				13.6	채소 넥타
13.7	과일 넥타 농축액				
13.8	채소 넥타 농축액				
13.9.1	과즙기반 음료수 및 건조 진저에일				
9-4. 탄산음료류	탄산음료	탄산수	13.9	물기반 향첨가 음료: 탄산, 무탄산 제품 및 농축액, "스포츠", "에너지", "전해질", 과립음료, 즉석섭취 커피 및 차음료, 허브 기반 음료 (예. 아이스티, 과일향 아이스티, 냉장 카푸치노 캔음료)	
9-5. 두유류	원액두유 가공두유		12.15	대두단백질분말 및 믹스 (환원용) (예. 대두음료 및 홈메이드 연두부용)	
9-6. 발효음료류	유산균음료 효모음료 기타발효음료		1.6	유제품 기반 디저트, 플레인요구르트 제외 (예. 아이스크림, 푸딩, 과일 및 향첨가 요구르트)	
			1.6.2	과일 요구르트	
9-7. 인삼, 홍삼음료	인삼, 홍삼음료				
9-8. 기타음료	혼합음료		13.9	물기반 향첨가 음료: 탄산, 무탄산 제품 및 농축액, "스포츠", "에너지", "전해질", 과립음료, 즉석섭취 커피 및 차음료, 허브 기반 음료 (예. 아이스티, 과일향 아이스티, 냉장 카푸치노 캔음료)	

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
		음료베이스	13.9.1 13.9.2 13.9.3	캔음료) 과즙기반 음료수 및 건조 진저에일 포도당음료: 10리터당 포도당 시럽이 2.3kg 이상 포함 물 기반 향첨가 음료 농축액(액상 및 고형)
10. 특수용도 식품	10-1. 조제유류	영아용 조제유 성장기용 조제유	1.3 1.3.1 1.4	분유와 크림 파우더(플레인), 카세인 및 카제인염 포함 자판기용 분유 분유와 크림 파우더 및 유사 제품
	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식		
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식		
	10-4. 영·유아용 곡류 조제식	영·유아용곡류조제식		
	10-5. 기타영·유 아식	기타영·유아식		
	10-6. 특수의료 용도등 식품	환자용식품 선천성 대사질환자용 식품 유단백알레르기영·유아 용특수조제식품		
	10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	4.19.1	채소: 저칼로리 제품
	10-8. 임산·수유 부용식품	임산·수유부용식품		
11. 장류	"11. 장류"의 모든 중/세분류는 홍콩의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 대분류 "12. 향신료, 콘디멘트, 수프, 소스, 샐러드, 이스트 및 유사제품, 간장, 발효대두 및 대두단백질 분말과 믹스"에 모두		12	향신료, 콘디멘트, 수프, 소스, 샐러드, 이스트 및 유사제품, 간장, 발효대두 및 대두단백질 분말과 믹스

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
	해당됨			
		한식메주	12.14	발효대두(예. 더우즈)
		개량메주		
		한식간장	12.13	간장
		양조간장	12.13.1	비발효 간장
		산분해간장		
		효소분해간장		
		혼합간장		
		한식된장		
		된장		
		고추장		
		춘장		
		청국장	12.14	발효대두(예. 더우즈)
		혼합장		
		기타장류	12.10 12.13.1	생선소스 및 굴소스 비발효 간장
12. 조미식품	"12. 조미식품"의 모든 중/세분류는 홍콩의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측 대분류 "12. 향신료, 콘디멘트, 수프, 소스, 샐러드, 이스트 및 유사제품, 간장, 발효대두 및 대두단백질 분말과 믹스" 에 모두 해당됨		12	향신료, 콘디멘트, 수프, 소스, 샐러드, 이스트 및 유사제품, 간장, 발효대두 및 대두단백질 분말과 믹스
	12-1. 식초	발효식초  희석초산	12.3	식초 : 사과식초, 와인식초, 맥아식초, 알코올식초, 곡물식초, 건포도식초 및 과일 (와인) 식초 포함
	12-2. 소스류	소스  마요네즈 토마토케첩 복합조미식품	12.2  12.4 12.4.1 12.7 12.8  12.9	콘디멘트 (예. 연육제, 양파소금 및 마늘소금) : 콘디멘트 소스 (예. 케첩, 마요네즈 및 머스타드) 제외 머스타드 디종머스타드 에멀션 소스 (예. 마요네즈 및 샐러드드레싱) 비에멀션 소스: 물, 코코넛밀크, 우유 기반 소스 (예. 바비큐소스, 케첩, 치즈소스, 크림소스, 우스터소스, 브라운그레이비 및 칠리 소스) 소스 및 그레이비용 믹스 (예. 치즈소스, 홀랜다이즈소스 및 샐러드레싱용 믹스)

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
			12.10	생선소스 및 굴소스
	12-3. 카레 (커리)	카레(커리)분 카레(커리)	12.1 12.1.1	허브 및 향신료 (예. 바질, 오레가노, 칠리페이스트, 카레페이스트) 카레페이스트
	12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루 실고추	12.1	허브 및 향신료 (예. 바질, 오레가노, 칠리페이스트, 카레페이스트)
	12-5. 향신료 가공품	천연향신료 향신료조제품	12.1	허브 및 향신료 (예. 바질, 오레가노, 칠리페이스트, 카레페이스트)
	12-6. 식염	천일염  재제소금 (재제조소금) 태움·용융소금 정제소금 기타소금 가공소금	12.2	콘디멘트 (예. 연육제, 양파소금 및 마늘소금) : 콘디멘트 소스 (예. 케첩, 마요네즈 및 머스타드) 제외
13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치속  김치	4.21	발효 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류 (식품유형 12.13, 12.14 및 그 하위식품유형의 발효 대두 제품 제외) (해당될 경우)
	13-2. 절임류	절임식품 당절임	4.4 4.8 4.17  4.17.1 4.20	식초, 기름 및 소금물에 절인 과일 당절임과일 식초, 기름, 소금물 및 간장에 절인 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함) 및 해조류 (식품유형 12.13, 12.14 및 그 하위식품유형의 발효 대두 제품, 식품유형 4.21 및 그 하위식품유형의 발효 채소 제외) 절인 올리브 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류, 씨앗류 펄프, 페이스트 및 2차가공용 제품 (예.

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
	13-3. 조림류	조림류	4.18	채소 디저트 및 소스, 당절임 채소) (식품유형 4.19 및 그 하위식품유형 제외) (해당될 경우) 통조림 및 병포장(저온살균 및 고온살균) 및 레토르트 포장 채소(버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함) 및 해조류
14. 주류		탁주		
		약주		
		청주	13.14	와인(포도, 사과, 배 이외) (예. 라이스와인(사케) 및 스파클링 및 스틸과일와인)
		맥주	13.11	맥주 및 맥아 음료
		과실주	13.12	사이다 및 페리
			13.12.1	사이다 및 페리: 알코올 7% 미만 함유
			13.13	포도주
			13.13.1	화이트와인
			13.14	와인(포도, 사과, 배 이외) (예. 라이스와인(사케) 및 스파클링 및 스틸과일와인)
		소주	13.16	알코올 함유 15% 이상 증류주
		위스키	13.16	알코올 함유 15% 이상 증류주
		브랜디	13.16	알코올 함유 15% 이상 증류주
		일반증류주	13.16	알코올 함유 15% 이상 증류주
리큐르	13.17	향첨가 알코올 음료 (예. 와인, 쿨러타입 증류주, 저도수 청량음료)		
기타 주류	13.15	꿀술		
	13.17	향첨가 알코올 음료 (예. 와인, 쿨러타입 증류주, 저도수 청량음료)		
	주정	13.16	알코올 함유 15% 이상 증류주	
15. 농산가공 식품류	15-1. 전분류	전분	6.3	전분
		전분가공품	6.6	곡물 및 전분 기반 디저트 (예. 쌀 푸딩, 타피오카 푸딩) (디저트용 곡물 및 전분 기반 필링 포함)
			14.1	스낵-감자, 곡물, 밀가루 및 전분 기반(뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물로부터): 플레인 및 조미 스낵 (예. 감자칩, 팝콘 및 조미 크래커), 식품유형 7.1.2 및 그 하위식품유형의 플레인 크래커 제외(해당될 경우)
	15-2. 밀가루 류	밀가루 영양강화 밀가루	6.2	밀가루

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형	
	15-3. 땅콩 또는 견과류가 공품류	땅콩 버터	4.15	냉동 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류	
		땅콩 또는 견과류가공품류	4.16	건조 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류	
			4.19	채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류, 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 토마토푸레, 땅콩버터, 캐슈버터)	
			4.20	채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류, 씨앗류 펄프, 페이스트 및 2차가공용 제품 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소) (식품유형 4.19 및 그 하위식품유형 제외) (해당될 경우)	
			4.20.2	가당 견과류 페이스트	
			4.21	발효 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류 (식품유형 12.13, 12.14 및 그 하위식품유형의 발효 대두 제품 제외) (해당될 경우)	
			14.2	가공 견과류: 코팅된 견과류 및 견과류 믹스(예. 건조과일과 혼합된)	
			15-4. 시리얼류	6.4	아침식사용 시리얼 (으깬 귀리 포함)
			15-5. 찐쌀	6	곡류 및 곡류가공품 (뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물) (식품유형 7 및 그 하위식품유형의 베이커리제품 제외)
			15-6. 효소식품	효소식품	15.3 15.3.1 15.3.2 15.3.3
	15-7. 기타 농산가공품	과·채가공품 곡류가공품 서류가공품 기타 농산가공품	4.1 4.2 4.3 4.3.1 4.3.2 4.3.3 4.3.4	표면처리 신선 과일 냉동 슬라이스 사과 건조 과일 건조 무화과 건조 자두 건조 살구 건포도	

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
			4.3.5	건조 코코넛
			4.4	식초, 기름 및 소금물에 절인 과일
			4.5	통조림 및 병에 담긴 (저온살균 및 고온 살균) 과일
			4.6	잼, 젤리, 마말레이드
			4.7	과일 기반 스프레드 (예. 사과 버터, 레몬 커드 및 처트니) (식품유형 4.6 및 그 하위식품유형 제외) (해당될 경우)
			4.8	당절임과일
			4.9	2차가공용 과일 (펄프, 푸레, 과일소스, 과일토픽, 코코넛밀크 및 코코넛크림 포함)
			4.10	과일 기반 디저트 (과일 향첨가 물 기반 디저트 포함) (식품유형 7.2.1, 7.2.2 및 그 하위식품유형의 속한 과일을 포함한 파인베이커리제품, 식품유형 3 및 그 하위식품유형의 과일 기반 빙과류, 식품유형 1.6 및 그 하위식품유형의 과일 포함 냉동 유제품 기반 디저트 제외)
			4.11	숙성과일제품
			4.12	가오빙(糕餅: 케이크, 과자, 빵, 떡 등) 과일 속, 식품유형 4.9 및 그 하위식품유형(해당될 경우) 푸레
			4.13	조리된 과일
			4.14	껍질을 벗기거나 자르거나 세절한 신선 감자 및 백색류 채소
			4.15	냉동 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류
			4.15.1	냉동 감자 (프렌치프라이용)
			4.15.2	냉동 아보카도
			4.15.3	냉동 감자 및 백색류 채소
			4.16	건조 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류
			4.16.1	건조 감자
			4.16.2	건조 콩
			4.16.3	즉석섭취 건조 채소
			4.16.4	박고지 (건표우)

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
			4.17	식초, 기름, 소금물 및 간장에 절인 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함) 및 해조류 (식품유형 12.13, 12.14 및 그 하위식품유형의 발효 대두 제품, 식품유형 4.21 및 그 하위식품유형의 발효 채소 제외)
			4.17.1	절인 올리브
			4.18	통조림 및 병포장(저온살균 및 고온살균) 및 레토르트 포장 채소(버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함) 및 해조류
			4.19	채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류, 씨앗류 껍데 및 스프레드 (예. 토마토껍데, 땅콩껍데, 캐슈껍데)
			4.19.1	채소: 저칼로리 제품
			4.19.2	토마토 껍데
			4.20	채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류, 씨앗류 펄프, 페이스트 및 2차가공용 제품 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소) (식품유형 4.19 및 그 하위식품유형 제외) (해당될 경우)
			4.20.1	토마토 펄프 및 토마토 페이스트
			4.20.2	가당 견과류 페이스트
			4.20.3	고추냉이 펄프
			4.21	발효 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류 (식품유형 12.13, 12.14 및 그 하위식품유형의 발효 대두 제품 제외) (해당될 경우)
			4.22	조리되거나 튀긴 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류
			4.22.1	조리되어 포장된 사탕무 뿌리
			6	곡류 및 곡류가공품 (뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물) (식품유형 7 및 그 하위식품유형의 베이커리제품 제외)
			6.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (보리, 옥수수, 오토밀, 쌀, 수수, 콩, 밀 포함)

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
			6.6	곡물 및 전분 기반 디저트 (예. 쌀 푸딩, 타피오카 푸딩) (디저트용 곡물 및 전분 기반 펠링 포함)
			12.6	수프 및 브로스 믹스 (예. 부운분말 및 큐브, 분말 및 농축 수프, 스톡 큐브 및 분말)
			14.1	스낵-감자, 곡물, 밀가루 및 전분 기반(뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물로부터): 플레인 및 조미 스낵 (예. 감자칩, 팝콘 및 조미 크래커), 식품유형 7.1.2 및 그 하위식품유형의 플레인 크래커 제외(해당될 경우)
	"16. 식육가공품"의 모든 중/세분류는 홍콩의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측 대분류 "8. 육류 및 식육가공품(가금육 및 수렵육 포함)"에 모두 해당됨		8	육류 및 식육가공품(가금육 및 수렵육 포함)
16. 식육가공 품	16-1. 햄류	햄	8.2	가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른)
		생햄	8.2.1	큐어링(염장 포함)한 비가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른)
		프레스햄	8.2.2	큐어링(염장 포함)한 건조 비가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른)
			8.2.3	숙성 비가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른)
			8.2.4	가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른, 조리된(큐어링 및 조리된, 건조 및 조리된) 가열(살균 포함) 가공육 및 통조림 부분육 포함)
			8.2.4.1	큐어링 및 가열 가공육류
			8.3	분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육
	16-2. 소시지 류	소시지	8.3.1	큐어링된(염장 포함) 비가열 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육
		발효소시지	8.3.2	큐어링된(염장 포함) 건조 비가열 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육
		혼합소시지	8.3.3	숙성 비가열 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육
			8.3.4	가열 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육 (조리된(큐어링 및 조리된, 건조 및 조리된) 가열(살균 포함) 가공육 및 통조림 분쇄육(예. 푸아그라 및 파테, 미트볼) 포함)
			8.3.4.1	큐어링 및 가열 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육 (예. 조리, 큐어링된 다진 고기, 염장 소고기 통조림 및 런천미트)

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
			8.3.4.3	가열처리된 소시지 및 소시지미트 (예. 아침식사용 소시지)
	16-3. 베이컨 류	베이컨류	8.2 8.2.4 8.2.4.1	가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른) 가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른, 조리된(큐어링 및 조리된, 건조 및 조리된) 가열(살균 포함) 가공육 및 통조림 부분육 포함) 큐어링 및 가열 가공육류
	16-4. 건조저장 육류	건조저장육류	8.2.2 8.2.4 8.3.2 8.3.4	큐어링(염장 포함)한 건조 비가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른) 가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른, 조리된(큐어링 및 조리된, 건조 및 조리된) 가열(살균 포함) 가공육 및 통조림 부분육 포함) 큐어링된(염장 포함) 건조 비가열 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육 가열 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육 (조리된(큐어링 및 조리된, 건조 및 조리된) 가열(살균 포함) 가공육 및 통조림 분쇄육(예. 푸아그라 및 파테, 미트볼) 포함)
	16-5. 양념육류	양념육 분쇄가공육제품 갈비가공품 천연케이싱	8.2 8.2.4 8.2.4.1 8.2.5 8.3 8.3.1 8.3.2 8.3.3 8.3.4 8.3.4.1	가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른) 가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른, 조리된(큐어링 및 조리된, 건조 및 조리된) 가열(살균 포함) 가공육 및 통조림 부분육 포함) 큐어링 및 가열 가공육류 냉동 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른) (해동된 신선 및 조리된 부분육 포함) 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육 큐어링된(염장 포함) 비가열 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육 큐어링된(염장 포함) 건조 비가열 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육 숙성 비가열 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육 가열 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육 (조리된(큐어링 및 조리된, 건조 및 조리된) 가열(살균 포함) 가공육 및 통조림 분쇄육(예. 푸아그라 및 파테, 미트볼) 포함) 큐어링 및 가열 분쇄 가공육류, 가금육, 수렵육 (예. 조리, 큐어링된 다진 고기, 염장 소고기 통조림 및 런천미트)

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
	16-6. 식육추출 가공품	식육추출가공품	8.3.4.2	가열처리된 햄버거패티 및 유사제품
			8.3.5	냉동 분쇄 가공육류, 가공육, 수렵육 (신선, 반조리, 완조리 제품 (예. 냉동 반죽을 입힌 치킨핑거) 포함)
			8.3.5.1	냉동 햄버거패티 및 유사제품
			8.2.4	가열 가공육류, 가공육, 수렵육 (전체 및 자른, 조리된(큐어링 및 조리된, 건조 및 조리된)
			8.3.4	가열 분쇄 가공육류, 가공육, 수렵육 (조리된(큐어링 및 조리된, 건조 및 조리된)
				가열(살균 포함) 가공육 및 통조림 부분육 포함) 가열(살균 포함) 가공육 및 통조림 분쇄육(예. 푸아그라 및 파테, 미트볼) 포함)
	16-7. 식육함유 가공품	식육함유가공품	8.2	가공육류, 가공육, 수렵육 (전체 및 자른)
			8.3	분쇄 가공육류, 가공육, 수렵육
	16-8. 포장육	포장육	8.1	분쇄 신선 육류 및 가공육, 수렵육
			8.2.5	냉동 가공육류, 가공육, 수렵육 (전체 및 자른) (해동된 신선 및 조리된 부분육 포함)
			8.3.5	냉동 분쇄 가공육류, 가공육, 수렵육 (신선, 반조리, 완조리 제품 (예. 냉동 반죽을 입힌 치킨핑거) 포함)
	17. 알가공품 류	본 "17. 알가공품류"의 2개 하위식품유형은 우측 상대국의 대분류 "10. 계란가공품"에 모두 해당됨		10
17-1. 알가공품		전란액	10.1	저온살균 및 화학보존처리된(예. 염장) 액상전란 제품: 전란, 난황, 난백
		난황액	10.2	건조 및 열응고한(저온살균) 계란가공품
		난백액		
		전란분		
난황분				
17-2. 알함유가 공품	알함유가공품	10.3	계란 기반 디저트 (예. 계란 커스터드 및 파인베이커리용 커스터드 필링)	
18. 유가공품	"18. 유가공품"의 모든 중/세분류는 홍콩의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 대분류 "1. 유제품 및 그		1	유제품 및 그 유사제품(영아용 조제식 및 성장기용 조제식, 식품유형 2 및 그 하위식품유형 제품 제외)

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
		유사제품(영아용 조제식 및 성장기용 조제식, 식품유형 2 및 그 하위식품유형 제품 제외)*에 모두 해당됨		
	18-1. 우유류	우유 환원유		
	18-2. 가공우유류	강화우유 유산균첨가우유 유당분해우유 가공유	1.6.1	과일 기반 우유 및 크림 디저트
	18-3. 산양유	산양유		
	18-4. 발효유류	발효유 농후발효유 크림발효유 농후크림발효유 발효버터유 발효유분말		
	18-5. 버터유	버터유		
	18-6. 농축유류	농축우유 탈지농축우유 가당연유 가당탈지연유 가공연유		
	18-7. 유크림류	유크림 가공유크림	1.1 1.2 1.3 1.4	음료 화이트너 응고크림 분유와 크림 파우더(플레인), 카세인 및 카제인염 포함 분유와 크림 파우더 및 유사 제품
	18-8. 버터류	버터 가공버터 버터오일	2.1.1 2.2.1.2 2.2.1.3 2.2.2	무수 버터오일 및 기(ghee) 가공용 버터 버터 및 마가린 블렌드 지방 함유량 80% 미만 에멀션 (저지방 버터, 저지방 마가린 및 이의 혼합물 포함)
	18-9. 치즈류	자연치즈 가공치즈	1.5 1.5.1	치즈 및 유사 제품 미숙성치즈(예. 코티지치즈, 크림치즈,

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
			15.2	모짜렐라치즈) 숙성치즈(예. 까망베르치즈, 체다치즈, 아이딘치즈, 고다치즈)
			15.2.1	치즈분말(환원용(예. 환원용 치즈소스))
			15.2.2	프로볼로네 치즈
			15.3	유청 치즈
			15.4	가공 치즈
			15.5	치즈 유사제품(모조치즈, 모조치즈 혼합물 및 모조치즈 분말 포함)
			15.6	유청 단백질 치즈(예. 리코타치즈)
	18-10. 분유류	전지분유 탈지분유 가당분유 혼합분유	1.3	분유와 크림 파우더(플레인), 카세인 및 카제인염 포함
			1.3.1	자판기용 분유
			1.4	분유와 크림 파우더 및 유사 제품
	18-11. 유청류	유청 농축유청 유청단백분말		
	18-12. 유당	유당		
	18-13. 유단백가수 분해식품	유단백가수분해식품		
19. 수산가공 식품류	"19. 수산가공식품"의 모든 중/세분류는 홍콩의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 대분류 "9. 수산물 및 수산가공품: 해양 척추동물 (어류 및 해양 포유류 (예. 고래)), 해양 무척추동물 (예. 해파리), 연체류(예. 조개, 달팽이), 갑각류(예. 새우, 게, 랍스터) 및 극피동물(예. 성게, 해삼) 포함"과 "9.2. 수산가공품 (연체류, 갑각류 및 극피동물류 포함)"에 모두 해당됨		9	수산물 및 수산가공품: 해양 척추동물 (어류 및 해양 포유류 (예. 고래)), 해양 무척추동물 (예. 해파리), 연체류(예. 조개, 달팽이), 갑각류(예. 새우, 게, 랍스터) 및 극피동물(예. 성게, 해삼) 포함
			9.2	수산가공품 (연체류, 갑각류 및 극피동물류 포함)
	19-1. 어육가공 품류	어육살 연육	9.2.3	조리된 수산물 및 수산가공품(튀김 제외) (조리된 연육, 조리된 생선 페이스트 및 어란 포함)
			9.2.3.1	조리된 어단 및 어묵 (튀김 제외)

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
		어육반제품	9.2.4.1	조리된 연체류, 갑각류 및 극피동물류의 어단 및 어묵 (튀김 제외)
		어묵	9.2.5	튀긴 어단 및 어묵 (연체류, 갑각류 및 극피동물류 포함)
		어육소시지		
		기타 어육가공품		
	19-2. 젓갈류	젓갈	9.2.6.2	발효 수산가공품
		양념젓갈	9.2.6.3	염장 수산물
		액젓	9.3.1	식초, 와인 마리네이드 및 젤리화한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
		조미액젓	9.3.2	식초 및 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
			9.3.3	염장 및 보존료로 부분 보존 처리한 연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란
			9.3.3.1	반보존 처리한 캐비어
			9.4	보존 처리된(통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품: 연체류, 갑각류, 극피동물류 포함
	19-3. 건포류	조미건어포	9.2.6	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
		건어포	9.2.6.1	세절된 건조 수산물 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
		기타 건포류	14.3	생선 기반 스낵: 식품유형 9.2.6 및 그 하위식품유형의 건조 생선 스낵 제외, 식품유형 8.3.2 및 그 하위식품유형의 건조 육류 스낵 제외 (해당될 경우)
	19-4. 조미김	조미김	4.22	조리되거나 튀긴 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류
	19-5. 한천	한천	4.19	채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류, 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 토마토푸레, 땅콩버터, 캐슈버터)
			4.20	채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류, 씨앗류 펄프, 페이스트 및 2차가공용 제품 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소) (식품유형

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류				
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형			
	19-6. 기타 수산물가 공품	기타 수산물가공품	9.2.1	4.19 및 그 하위식품유형 제외) (해당될 경우) 냉동 (신선 및 부분조리 포함) 수산물, 생선 필릿 및 수산가공품: 연체류, 갑각류, 극피동물류 (예. 냉동 조개, 냉동 대구포, 냉동 게, 냉동 생선, 냉동 랍스터, 냉동 새우, 냉동 어란 및 냉동 연육) 포함			
			9.2.1.1	냉동 연체류, 갑각류 및 극피동물류			
			9.2.2	냉동 미조리 반죽 입힌 수산물, 생선 필릿 및 수산가공품: 연체류, 갑각류, 극피동물류 (예. 반죽입힌 냉동 피시핑거 및 생선 필릿) 포함			
			9.2.3	조리된 수산물 및 수산가공품(튀김 제외) (조리된 연육, 조리된 생선 페이스트 및 어란 포함)			
			9.2.4	조리된 연체류, 갑각류 및 극피동물류 (튀김 제외)			
			9.2.4.2	조리된 새우 (튀김 제외)			
			9.2.4.2.1	조리된 새우: 갈색새우 및 크랑곤 불가리스 새우 (튀김 제외)			
			9.3	반보존 처리 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)			
			9.3.4	반보존 처리한 수산물 및 수산가공품: 연체류, 갑각류, 극피동물류 포함 (예. 전통 오리엔탈 생선 페이스트), 식품유형 9.3.1-9.3.3 및 그 하위식품유형 제외 (해당될 경우)			
			9.3.4.1	새우 페이스트			
			9.4.1	전복 통조림			
			12.10	생선소스 및 굴소스			
			20. 동물성가 공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타 알제품	기타식육 또는 기타알	8	육류 및 식육가공품(가금육 및 수렵육 포함)
					기타 동물성가공식품	10	계란가공품
20-2. 곤충가공 식품	곤충가공식품						
20-3. 자라가공 식품	자라분말  자라분말제품	8.2.4	가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른, 조리된(큐어링 및 조리된, 건조 및 조리된) 가열(살균 포함) 가공육 및 통조림 부분육 포함)				

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
		자라유제품		
	20-4. 추출가공 식품	추출가공식품		
21. 벌꿀 및 화분 가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀 벌꿀 사양벌집꿀 사양벌꿀		
	21-2. 로얄젤리 류	로얄젤리 로얄젤리제품		
	21-2. 화분식품	가공화분 화분함유제품		
22. 즉석 식품류	22-1. 생식류	생식제품	6.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (보리, 옥수수, 오트밀, 쌀, 수수, 콩, 밀 포함)
		생식함유제품	6.4 9.2.6.1	아침식사용 시리얼 (으깬 귀리 포함) 세절된 건조 수산물 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
	22-2. 즉석섭취 편의식품류	즉석섭취식품 신선편의식품	4.16.3 6.5.1 12.5	즉석섭취 건조 채소 인스턴트 면류 즉석섭취 수프 및 브로스: 통조림, 병포장 및 냉동 포함 (예. 부은, 콩소메, 물 및 크림기반 수프, 차우더 및 비스크)
		즉석조리식품	14	즉석섭취 스낵
22-3. 만두류	만두 만두피	7.1.5	찐빵(예. 만도우 및 바오)	
23. 기타 식품류	23-1. 효모식품	효모식품	12.12	이스트 및 유사제품
	23-2. 기타 가공품	기타가공품	15 15.2 15.6 15.7 15.8	기타식품 향미료 및 향미 시럽 젤라틴 젤라틴 캡슐 실리콘계 소포제 에멀션
24. 그외분류	장기 보존식품	병통조림식품	4.5	통조림 및 병에 담긴 (저온살균 및 고온 살균) 과일
			4.18	통조림 및 병포장(저온살균 및 고온살균) 및 레토르트 포장 채소(버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함)

한국: 신식품공전			홍콩: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	홍콩 식품유형
			9.4.1	및 해조류 전복 통조림
		레토르트식품	4.18	통조림 및 병포장(저온살균 및 고온살균) 및 레토르트 포장 채소(버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함) 및 해조류
		냉동식품		
	식품원료	식물성 원료		
		동물성 원료		
	그외 분류	그외 분류		
<p>'식품의 기준 및 규격'에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 구분하였으며, at KATI에도 올라가 있음.</p> <p>*식품첨가물규정 내 식품유형 중 원물에 해당하는 품목 제외</p>				

**<표> 홍콩 유해물질규정 내 식품유형과의 매칭일람표**

1)	고체 형태 식품: 생선 및 생선가공품, 패류 및 패류 가공품 제외	Solids other than— (i)fishandfishproducts;and (ii)shellfishandshellfishproducts
2)	고체 형태 식품: 생선 및 생선가공품	Solids being fish and fish products
3)	고체 형태 식품: 패류 및 패류 가공품	Solids being shellfish and shellfish products
4)	기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물이 첨가된 모든 식품	Any oil or fat or any mixture thereof
5)	모든 식품(우유, 36개월 미만의 유아가 섭취할 수 있는 모든 식품, 임산부 및 모유 수유 여성이 섭취할 수 있는 모든 식품 제외)	Any other food other than (i)milk (ii)food intended to be consumed principally by persons of an agegroup into which children under the age of 36 months fall (iii)food intended to be consumed principally by pregnant or lactating women
6)	모든 고체 형태 식품	All food in solid form
7)	모든 식품(땅콩 및 땅콩가공품 제외)	Any food other than peanut or its products
8)	모든 식품(살아있는 생선, 파충류 및 가금육 포함)	Any food (including live fish, live reptiles and live poultry)
9)	모든 액상 식품	All food in liquid form

한국: 신식품공전			홍콩: 유해물질규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	홍콩 식품유형
1. 과자류, 빵류 또는 떡류		과자	1), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
		캔디류	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
		추잉껌	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
		빵류	1), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
		떡류	1), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
2. 빙과류	2-1. 아이스크림류	아이스크림	1), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
		저지방아이스크림	
		아이스밀크	
		샤베트	
	2-2. 아이스크림 믹스류	비유지방아이스 크림	1), 4), 5), 6), 7), 8)이 해당됨
		아이스크림믹스	
		저지방 아이스크림믹스	
		아이스밀크믹스	
2-3. 빙과	샤베트믹스	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨	
	비유지방 아이스크림믹스		
2-4. 얼음류	빙과	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨	
	식용얼음	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨	

한국: 신식품공전			홍콩: 유해물질규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	홍콩 식품유형
		어업용얼음	
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	3-1. 코코아가공품류	코코아매스 코코아버터 코코아분말 기타 코코아가공품	1), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
	3-2. 초콜릿류	초콜릿 밀크초콜릿 화이트초콜릿 준초콜릿 초콜릿가공품	1), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
4. 당류	4-1. 설탕류	설탕 기타설탕	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨 1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
	4-2. 당시럽류	당시럽류	5), 7), 8), 9)에 해당됨
	4-3. 올리고당류	올리고당	5), 7), 8), 9)에 해당됨
		올리고당가공품	5), 7), 8), 9)에 해당됨
	4-4. 포도당	포도당	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	4-5. 과당류	과당	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
		기타과당	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
	4-6. 엿류	물엿	5), 7), 8), 9)에 해당됨
기타엿 덱스트린		1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨 1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨	
4-7. 당류가공품류	당류가공품류	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨	
5. 잼류		잼 기타잼	5), 7), 8), 9)에 해당됨 5), 7), 8), 9)에 해당됨
	6. 두부류 또는 묵류	두부	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
유바		1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨	
가공두부		1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨	
묵류		1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨	
7. 식용유지류	7-1. 식물성유지류	콩기름(대두유)	4), 5), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		옥수수기름 (옥배 유)	4), 5), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		채종유(유채유 또는 카놀라유)	4), 5), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		미강유(현미유)	4), 5), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물

한국: 신식품공전			홍콩: 유해물질규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	홍콩 식품유형
		참기름	4), 5), 7), 8), 9)에 해당됨
		추출참깨유	기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		들기름	4), 5), 7), 8), 9)에 해당됨
		추출들깨유	기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	4), 5), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		해바라기유	4), 5), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		목화씨기름 (면실유)	4), 5), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		땅콩기름 (낙화생유)	4), 5), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		올리브유	4), 5), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		팜유 팜올레인유 팜스테아린유 팜핵유	4), 5), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		야자유	4), 5), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		고추씨기름	4), 5), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		기타식물성유지	4), 5), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
	7-2. 동물성유지류	식용우지 원료우지	1), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		식용돈지 원료돈지	1), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		기타동물성유지	1), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		혼합식용유	4), 5), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
	7-3. 식용 유지가공품	향미유	4), 5), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		가공유지	1), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		쇼트닝	1), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		마가린류	1), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		모조치즈	1), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
		식물성크림	4), 5), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물

한국: 신식품공전			홍콩: 유해물질규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	홍콩 식품유형
		기타 식용유지가공품	1), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨 기름 및 지방 또는 두 물질의 혼합물
8. 면류		생면	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
		숙면	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
		건면	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
		유탕면	1), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
9. 음료류	9-1. 다류	침출차	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
		액상차	5), 7), 8), 9)에 해당됨
		고형차	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
	9-2. 커피	커피	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	9-3. 과일·채소류 음료	농축과·채즙 과·채주스 과·채음료	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	9-4. 탄산음료류	탄산음료 탄산수	5), 7), 8), 9)에 해당됨
	9-5. 두유류	원액두유 가공두유	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	9-6. 발효음료류	유산균음료 효모음료 기타발효음료	5), 7), 8), 9)에 해당됨
	9-7. 인삼, 홍삼음료	인삼, 홍삼음료	5), 7), 8), 9)에 해당됨
	9-8. 기타음료	혼합음료 음료베이스	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
10. 특수용도식품	10-1. 조제유류	영아용 조제유 성장기용 조제유	1), 6), 7), 8), 9)에 해당됨 36개월 미만의 유아가 섭취할 수 있는 모든 식품
	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	1), 6), 7), 8), 9)에 해당됨 36개월 미만의 유아가 섭취할 수 있는 모든 식품
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	1), 6), 7), 8), 9)에 해당됨 36개월 미만의 유아가 섭취할 수 있는 모든 식품
	10-4. 영·유아용 곡류 조제식	영·유아용 곡류조제식	1), 6), 7), 8), 9)에 해당됨 36개월 미만의 유아가 섭취할 수 있는 모든 식품
	10-5. 기타 영·유아식	기타영·유아식	1), 6), 7), 8), 9)에 해당됨 36개월 미만의 유아가 섭취할 수 있는 모든 식품
	10-6. 특수의료용도	환자용식품 선천성	1), 6), 7), 8), 9)에 해당됨 36개월 미만의 유아가 섭취할 수 있는 모든 식품

한국: 신식품공전			홍콩: 유해물질규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	홍콩 식품유형
	등 식품	대사질환자용 식품 유단백알레르기 영·유아용특수조 제식품	
	10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	10-8. 임산·수유부 용식품	임산·수유부용식품	1), 6), 7), 8), 9)에 해당됨 임산부 및 모유 수유 여성이 섭취할 수 있는 모든 식품
11. 장류		한식메주 개량메주	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
		한식간장 양조간장 산분해간장 효소분해간장 혼합간장	5), 7), 8), 9)에 해당됨
		한식된장 된장	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
		고추장	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
		춘장	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
		청국장	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
		혼합장	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
		기타장류	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	12. 조미식품	12-1. 식초	발효식초 희석초산
12-2. 소스류		소스 마요네즈 토마토케첩 복합조미식품	1), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
12-3. 카레(커리)		카레(커리)분 카레(커리)	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
12-4. 고춧가루 또는 실고추		고춧가루 실고추	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
12-5. 향신료가공품		천연향신료 향신료조제품	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
12-6. 식염		천일염 재제소금(재제조)	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨

한국: 신식품공전			홍콩: 유해물질규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	홍콩 식품유형
		소금) 태움·용융소금 정제소금 기타소금 가공소금	
13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치속 김치	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
	13-2. 절임류	절임식품 당절임	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	13-3. 조림류	조림류	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
14. 주류		탁주	5), 7), 8), 9)에 해당됨
		약주	5), 7), 8), 9)에 해당됨
		청주	5), 7), 8), 9)에 해당됨
		맥주	5), 7), 8), 9)에 해당됨
		과실주	5), 7), 8), 9)에 해당됨
		소주	5), 7), 8), 9)에 해당됨
		위스키	5), 7), 8), 9)에 해당됨
		브랜디	5), 7), 8), 9)에 해당됨
		일반증류주	5), 7), 8), 9)에 해당됨
		리큐르	5), 7), 8), 9)에 해당됨
		기타 주류	5), 7), 8), 9)에 해당됨
	주정	5), 7), 8), 9)에 해당됨	
15. 농산가공식품류	15-1. 전분류	전분 전분가공품	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨 곡물 및 채소
	15-2. 밀가루류	밀가루 영양강화 밀가루	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨 곡물 및 채소
	15-3. 땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩 버터 땅콩 또는 견과류가공품류	1), 4), 5), 6), 8)에 해당됨 땅콩 및 땅콩가공품
	15-4. 시리얼류	시리얼류	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨 곡물 및 채소
	15-5. 찌쌀	찌쌀	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨 곡물 및 채소
	15-6. 효소식품	효소식품	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	15-7. 기타 농산가공품	과·채가공품 곡류가공품 서류가공품 기타 농산가공품	1), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨 곡물 및 채소
16.	16-1. 햄류	햄 생햄	1), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨 육류 및 가공육류

한국: 신식품공전			홍콩: 유해물질규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	홍콩 식품유형
식육가공품		프레스햄	
	16-2. 소시지류	소시지 발효소시지 혼합소시지	1), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨 육류 및 가금육류
	16-3. 베이컨류	베이컨류	1), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨 육류 및 가금육류
	16-4. 건조저장육류	건조저장육류	1), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨 육류 및 가금육류
	16-5. 양념육류	양념육 분쇄가공육제품 갈비가공품 천연케이싱	1), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨 육류 및 가금육류
	16-6. 식육추출가공품	식육추출가공품	1), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨 육류 및 가금육류
	16-7. 식육함유가공품	식육함유가공품	1), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨 육류 및 가금육류
	16-8. 포장육	포장육	1), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨 육류 및 가금육류
17. 알가공품류	17-1. 알가공품	전란액 난황액 난백액 전란분 난황분 난백분 알가열제품	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	17-2. 알함유가공품	알함유가공품	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
18. 유가공품	18-1. 우유류	우유 환원유	7), 8), 9)에 해당됨 우유
	18-2. 가공유류	강화우유 유산균첨가우유 유당분해우유 가공유	7), 8), 9)에 해당됨 우유
	18-3. 산양유	산양유	7), 8), 9)에 해당됨 우유
	18-4. 발효유류	발효유 농후발효유 크림발효유	1), 6), 7), 8), 9)에 해당됨

한국: 신식품공전			홍콩: 유해물질규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	홍콩 식품유형
		농후크림발효유 발효버터유 발효유분말	
	18-5. 버터류	버터유	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	18-6. 농축유류	농축우유 탈지농축우유 가당연유 가당탈지연유 가공연유	1), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	18-7. 유크림류	유크림 가공유크림	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	18-8. 버터류	버터 가공버터 버터오일	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	18-9. 치즈류	자연치즈 가공치즈	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
	18-10. 분유류	전지분유 탈지분유 가당분유 혼합분유	1), 6), 7), 8)에 해당됨
	18-11. 유청류	유청 농축유청 유청단백분말	1), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	18-12. 유당	유당	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
	18-13. 유단백가수분 해식품	유단백가수분해 식품	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
19. 수산가공식품류	19-1. 어육가공품류	어육살 연육 어육반제품 어묵 어육소시지 기타 어육가공품	2), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
	19-2. 젓갈류	젓갈 양념젓갈 액젓 조미액젓	2), 3), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	19-3. 건포류	조미건어포 건어포 기타 건포류	2), 3), 5), 6), 7), 8)에 해당됨

한국: 신식품공전			홍콩: 유해물질규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	홍콩 식품유형
	19-4. 조미김	조미김	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
	19-5. 한천	한천	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
	19-6. 기타 수산물가공품	기타 수산물가공품	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨 생선, 게살, 굴, 새우
20. 동물성 가공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타알 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알 기타동물성 가공식품	1), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	20-2. 곤충가공식품	곤충가공식품	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
	20-3. 자라가공식품	자라분말 자라분말제품 자라유제품	1), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
	20-4. 추출가공식품	추출가공식품	5), 7), 8), 9)에 해당됨
21. 벌꿀 및 화분가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀 벌꿀 사양벌집꿀 사양벌꿀	5), 7), 8), 9)에 해당됨
	21-2. 로얄젤리류	로얄젤리 로얄젤리제품	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	21-2. 화분식품	가공화분 화분함유제품	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품 생식함유제품	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	22-2. 즉석섭취·편의식품류	즉석섭취식품 신선편의식품 즉석조리식품	1), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	22-3. 만두류	만두 만두피	1), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
23. 기타식품류	23-1. 효모식품	효모식품	1), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	23-2. 기타가공품	기타가공품	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
24. 그외분류	장기보존식품	병통조림식품	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
		레토르트식품	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨

한국: 신식품공전			홍콩: 유해물질규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	홍콩 식품유형
		냉동식품	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8)에 해당됨
	식품원료	식물성 원료	1), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
		동물성 원료	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨
	그외 분류	그외 분류	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9)에 해당됨

'식품의 기준 및 규격'에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 구분하였으며, at KATI에도 올라가 있음.

- 유해물질규정에서 '모든 식품'의 경우 그 나라 모든 식품유형에 해당된다는 의미임

## 부 록

---

홍콩 식품첨가물 및 유해물질 원본과 번역본은 aT Kati(농식품수출정보) → 제도  
→ 식품첨가물 → 식품첨가물 원문보기에서 확인할 수 있음

<https://www.kati.net/additive/additiveList.do>





# 주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사 홍콩 편

---

2019년 12월 인쇄

2019년 12월 발행

편저 중앙대학교 산학협력단

발행 한국농수산물유통공사

전라남도 나주시 문화로 227 한국농수산물유통공사

TEL: (061)931-0709 FAX: (061)931-0799

---

본 책자의 통계자료 및 분석내용에 관한 사항은  
한국농수산물유통공사 식품기획부(061-931-0709)으로  
문의하여 주시기 바랍니다.

동 자료는 식품산업통계정보시스템([www.aTFIS.or.kr](http://www.aTFIS.or.kr))을 통해  
다운받아 볼 수 있습니다.

## 【알림】

본지에 기재된 분석내용은 중앙대학교 산학협력단의 견해이며 농림축산식품부, 한국농수산물유통공사의 공식적 견해와는 상이할 수 있음을 알려드립니다.

이 책의 내용은 한국농수산물유통공사의 서면 동의가 있어야 사용할 수 있습니다. 또한, 무단으로 책의 내용이나 각종 자료를 복제 및 전제하거나 웹상에 수집 및 게시하는 행위, 판매 등의 상업적 이용을 금합니다.

# 2019 주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사



홍콩 규정해설집

2019 주요 수출대상국의  
식품첨가물 및 유해물질 조사

번역본



# 홍콩

## 식품첨가물/유해물질 규정 번역본

2019년 12월



# □ 목 차

I. 홍콩 식품첨가물관련 규정 .....	00
1.1 식품보존료 규정 (제 132장 55조) .....	01
1.2 식품착색료 규정 (제 132장 55절) .....	60
1.3 식품감미료 규정 (제 132장 제 55 및 143절) .....	68
II. 홍콩 유해물질관련 규정 .....	74
2.1 식품 유해물질 규정 (제 132장 하위규정) .....	75
2.2 식품 이물(중금속 함량) 규정 (제 132장 제 55(1)절) .....	88



**I. 홍콩  
식품첨가물  
관련 규정**

# 1.1

## 식품보존료 규정

(제 132장 55조)

[1973년 2월 2일]

### 1 조. 범위

(2008년 제 85호 법률 공고로 인해 폐지)

### 2조. 해석

(1) 본 규정에서, 문맥상 달리 요구되지 않는 한 - (L.N. 85 of 2008)

“항공운송화물”(air transit cargo)은 항공기로 수입 및 수출 위탁되는 모든 품목을 의미한다. (2000년 제 29호 제 5 조)

“환적화물”(air transshipment cargo) 은 수출입 법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“대체재” (alternative form) 부표 1A 제 1 단에 나열된 허용된 식품첨가물에 대해, 해당 부표 제 2 단에 명시된 식품첨가물 관련 물질을 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“항산화제”(antioxidant) 산화로 인해 야기되는 식품의 변질(지방산패 및 변색 포함)을 방지하는 모든 물질, 아래항목 제외-

- (a) 레시틴
- (b) 아스코르빈산 또는 아스코르빈산염, 아스코르빈산 에스테르
- (c) 토코페롤류
- (d) 에리소르빈산, 구연산, 주석산, 인산, 젖산 또는 그 산들의 칼슘, 칼륨, 또는

나트륨-염

- (e) 글루콘산의 칼슘, 칼륨 또는 나트륨-염
- (f) 글리세롤의 초산 및 지방산 에스테르, 글리세롤의 젖산 및 지방산 에스테르 또는 글리세롤의 구연산 및 지방산 에스테르
- (g) *Aspergillus niger var*(흑국균)에서 유래된 글루코오스산화효소 (2008년 제 85호 법률공고)

"수송 물품"(article in transit)은 수출입법규(제 60 조)제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

"통조림 식품"(canned food) 용기 속 식품을 밀봉하는 것으로, 밀봉용기는 이미 가열 공정을 통해 식품 혹은 용기 속 모든 보툴리누스균을 멸균했거나, 밀봉된 용기 식품의 PH 가 4.5 미만인 것을 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

"홍콩국제공항 화물환적구역"(cargo transshipment area of Hong Kong International Airport) 은 수출입법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

"식음료공급사업"(catering business) 여관, 여인숙, 호텔, 레스토랑, 카페, 찻집, 뷔페, 커피 노점 기타 일반대중에 공개된 휴식장소 또는 하숙집, 아파트, 휴식업자, 학교 급식센터, 직원식당 또는 매점 등의 사업이나 영업이 포함된다.

"국제식품규격위원회"(Codex Alimentarius Commission) 1963 년 세계보건기구와 식량농업기구가 식품표준, 가이드라인 및 관련 텍스트를 개발하기 위해 창설된 기구. (2004 년 제 85 호 법률공고)

"합성식품"(compounded food) 둘 혹은 둘 이상의 원료가 들어있는 식품;

"용기"(container) 모든 형식의 식품포장을 의미한다. 단일 품목으로 판매되는 식품의 전부 또는 일부를 밀봉하거나 다른 물품에 부착하는 방식을 포함하는데, 포장지 혹은 묶는 끈도 여기에 포함한다.

"변질"(deterioration) 식품은 세균, 효모 또는 곰팡이의 작용으로 인해 변질되는 것을 의미한다.

“식품첨가물”(food additive) 보존료 또는 항산화제를 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“우수제조관리기준”(GMP) 은 다음과 같은 규정을 준수해야 한다. -

- (a) 식품에 첨가되는 첨가물의 양은 원하는 효과를 달성하기 위해 필요한 최소 수준으로 제한해야 한다.
- (b) 식품 제조, 가공처리 또는 포장과정에서 성분이 식품에 남아 있지만, 식품 자체에 대해 어떠한 물리적 또는 기타 기술적 효과를 목적으로 사용되지 않은 식품첨가물에 대해서는, 그 사용량을 최소로 하며 적정수준으로 사용되어야 한다. 그리고
- (c) 해당식품첨가물의 조제 및 처리방식은 식품원료의 조제 및 처리방식과 같다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“수입상”(importer)은 소유자, 양수인, 에이전트 또는 브로커든 아니든, 홍콩 외의 곳으로부터 들여온 식품을 소유하거나 그 보관이나 관리의 권한을 가진 모든 사람이 포함된다. (1986 년 제 10 호 제 32(2)조)

“국제분류번호체계”(INS)는 국제식품규격위원회가 미리 포장된 식품의 재료 속 식품첨가물을 식별하기 위해 “식품첨가물 국제분류번호체계”라고 불리는 번호체계이다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“최대 허용함량”(maximum permitted level)은 부표 1 제 2 단에 나열된 허용된 식품첨가물에 대해, 해당 부표 제 3 단 속 명시된 식품첨가물 함량을 말한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“항산화제”(permitted antioxidant)는 부표 1 제 2 단에 명시된 주로 산화방지 작용을 하는 물질을 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“허용된 착색료”(permitted colouring matter)란 《식품 속 착색료 규정》(제 132 장 부속법규 H)에서 허용한 모든 착색료를 의미한다.

“허용된 식품첨가물”(permitted food additive)이란 부표 1 제 2 단에서 명시된 식품첨가물을 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“허용된 보존료”(permitted preservative)란 부표 1 제 2 단에 명시된 주로 보존료로 작용을 하는 물질을 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“사전포장”(pre-packed)은 용기에 들어 있거나 그 위에 얹어서 소매로 판매할 수 있는 상태, 또는 판매용으로 보관 또는 저장될 수 있는 상태로 미리 만들어진 모든 종류의 식품을 의미하며, 이와 다름이 입증되지 않는 한 사전포장 된 것으로 간주한다.

“조제”(preparation)는 식품에 대한 제조 또는 모든 형태의 처리를 포함한다. “판매를 위한 조제” (preparation for sale)에는 포장까지 포함한다.

“보존료”(preservative)는 식품의 발효, 산화, 기타 변질과정 또는 식품부패를 억제, 지연 또는 저지할 수 있는 모든 물질, 아래 항목 제외

- (a) (2008 년 제 85 호 법률공고로 폐지)
- (b) 모든 허용된 착색료
- (c) 식염 (염화나트륨)
- (d) 레시틴, 당 또는 토코페롤류
- (e) 니코틴산 또는 그것의 아마이드(amide)
- (f) 식초 또는 초산, 젖산, 아스코르빈산, 구연산, 사과산, 인산, 폴리인산 또는 주석산 또는 본 조항이 정하는 모든 산의 칼슘, 칼륨 또는 나트륨-염
- (g) 글리세롤, 알코올 또는 그용 가능한 독한 술, 이소프로필 알코올, 프로필렌 글리콜, 모노아세틴, 디아세틴 또는 트리아세틴
- (h) 허브 또는 호프 추출물
- (i) 향미료로 사용되는 향신료나 정유
- (j) 훈제로 알려진 숙성과정에서 식품에 첨가되는 모든 물질
- (k) 밀봉된 용기로 식품을 포장할 때 사용되는 이산화탄소, 질소 또는 수소
- (l) 거품크림 제조에 사용되는 아산화질소, 또는 (2008 년 제 85 호 법률공고)
- (m) 아스페르길루스 니게르(흑국균) 변종으로 유래된 글루코오스 산화 효소. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“해당식품”(relevant food)은 부표에 나열된 식품유형처럼 관련 식품유형을 구성하거나 이에 속한 식품을 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“소매”(retail sale), “소매 방식으로 판매”(sale by retail)는 모두 재판매가 아닌 목적으로 구매하는 사람에 대한 모든 판매를 의미하며, 식음료공급사업자에게 식음료공급 사업용으로 판매하는 것, 또는 제조업자에게 제조용으로 판매하는 것은 포함되

지 아니한다.

“부표에 나열된 식품유형”(scheduled food category)은 부표 1 제 1 단에 명시된 식품 유형 또는 세부 식품유형을 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

“판매”(sell)란 판매를 위한 계약, 노출 또는 판매 목적의 보관이 포함된다.

“저장”(storage)은 농장, 저장고, 차량, 창고, 훈증실, 냉장 또는 홍콩 내 수면의 바지선이나 선박에 보관하는 것을 의미한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

(2008 년 제 85 호 법률공고)

(2) 본 규정에서 백분율 또는 백만분율은 모두 중량으로 계산한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

(3) (2008 년 제 85 호 법률공고로 인해 폐지)

## 2A조. 대체재 사용

(1) 아래와 같은 상황에서만 대체재를 사용할 수 있으며, 대체재는 부표 1A 제 1 단에 명시된 식품첨가물을 대체한 것이다.

(a) 대체재의 최대 사용량은 허용된 식품첨가물의 최대 허용량과 같으며, (b)에서 별도로 규정한 것 외에, 대체재는 허용된 식품첨가물과 같은 방식으로 계산된다.

(b) 이디티에이나트륨(Disodium ethylene diamine tetraacetate)의 대체재인 이디티에이칼슘이나트륨(calcium disodium ethylene diamine tetraacetate)은 무수 이디티에이칼슘이나트륨의 형태로 측정되어야 한다.

(2) 본 규정에서 허용된 식품첨가물은 모두 (1)항에 따라 해석해야 한다. (2008년 제 85호 법률공고)

### 3조. 식품첨가물이 함유된 식품 판매 규제

(1) 본 규제에서 별도의 규정이 없는 한, 누구도 식품첨가물이 들어간 식품을 수입, 판매를 위한 제조 또는 판매할 수 없다.

(2) 모든 해당식품에는 해당 부표에 나열된 식품유형별 허용된 식품첨가물을 함유할 수 있으며, 비율은 최대허용함량을 초과해서는 안 된다.

(3) 제 (4)항에서 별도로 규정하지 않는 한, 모든 해당식품 또는 해당식품을 만들기 위한 모든 식품

(a) 판매를 위한 수입을 할 경우(소매 불포함), 식품을 수입할 때, 식품에는 부표에서 나열된 해당 식품유형에 사용가능한 허용된 보존료가 어떤 비율로든 함유될 수 있다. 또는

(b) 판매를 위한 위탁 또는 위임일 경우(소매 불포함), 식품을 위탁 또는 위임할 때, 식품에는 부표에서 나열된 해당 식품유형에 사용가능한 허용된 보존료가 어떤 비율로든 함유될 수 있다.

(4) 제 (3)항은

(a) 판매자가 수입상이 식품을 수입 혹은 수입하기 전에 부표 2에 명시된 형식에 부합한 문서를 전달하거나, 식품을 판매 또는 판매하기 전에 구매자에게 부표 2에 명시된 형식에 부합한 문서를 줄 경우에만 해당되며, 이 문서에는 식품 속 보존료의 명칭 설명과 최대 함량을 정확하게 기술해야 한다. 또한

(b) 사전 포장된 식품이거나 이산화황이 함유된 과일이나 과육 또는 제조용 과일이나 과육의 경우 적용되지 아니한다.

(5) 부표에 나열된 식품유형에 두 개 혹은 두 개 이상의 식품첨가물을 사용할 수 있다고 명시되어 있을 경우, 아래와 같은 상황에서 해당 식품유형에 속한 모든 해당 식품에 해당 식품첨가물의 혼합물이 함유될 수 있다.

(a) 매 항목에 해당하는 식품첨가물 모두 해당 최대허용함량을 초과해서는 안 된다.

또는

(b) 만약 부표 1 제 4 단에 해당 식품유형과 상반되는 조건이 명시되어 있을 경우 (a) 보다 해당 조건에 부합되어야 한다.

(6) 모든 식품에는 아래 물품으로부터 유래된 포름알데히드가 5ppm 이하의 비율로 들어있을 수 있다.

(a) 포름알데히드를 기초로 한 수지가 들어있는 내습포장재. 또는

(b) 포름알데히드가 원료 축합 성분으로 함유된 수지로 만들어진 플라스틱 용기나 용품.

(7) 바나나 껍질에는 니스타틴이 함유될 수 있지만, 바나나 속살에는 함유될 수 없다.

(8) 모든 통조림 식품에는 니신이 들어갈 수 있으며, 니신이 들어간 통조림식품으로 조리한 모든 식품도 니신이 함유될 수 있다.

(9) 합성식품을 제조하는 과정에서 해당식품으로 인해 허용된 식품첨가물(제조용 과일, 제조용 과일 펄프 또는 종교행사용 비발효 포도주스 제품 제외)을 사용해야 할 경우, 허용된 식품첨가물이 아래와 같은 조건에 부합되면, 합성식품에 허용된 식품첨가물이 함유될 수 있다.

(a) 허용된 식품첨가물이란 부표 1 에 제시된 바와 같이 합성식품 제조에 관련된 식품이 속해 있는 식품유형에 명시된 내용이다. 또한

(b) 해당식품에 사용된 비율은 합성식품에 함유된 허용된 식품첨가물이 최대허용함량을 초과하지 않는 선에서 가능하다.

(10) 제 (1)항은 자연적으로 식품첨가물이 함유된 모든 식품에 적용되지 아니한다.

(2008 년 제 85 호 법률공고)

#### 4조. 영아 또는 유아에게 권장되지 않는 향산화 식품

누구도 다음과 같은 행위를 해서는 안 된다.

- (a) 해당 식품을 증정하거나, 해당 식품을 붙여 진열하는 것은 해당 식품 라벨이 식품 용기에 부착되거나 또는 인쇄된 것 여부와 상관없이 금지된다. 또는
- (b) 해당 식품 판매를 위해 홍보물을 발행하거나, 홍보에 참여하는 모든 행위. 또는
- (c) 식품을 판매하거나 판매된 식품의 설명서에 해당 라벨, 홍보물 또는 설명서에,

어떠한 글귀로 식품이 주로 영유아 섭취용이라는 직접적인 서술 또는 암시가 있는 경우 (이러한 라벨, 홍보물 또는 설명서가 황산화식품 혹은 향산화제가 첨가된 식품과 연관된 경우).

[비교 S.I. 1966/1500 r. 7 U.K.]

#### 5조. 보존료 및 향산화의 판매, 라벨 및 홍보

(1) 해당 용기가 부표 2의 조문에 따라 라벨이 부착된 경우를 제외하고는 누구도 해당물질이 식품 보존료 혹은 향산화제로 쓰인다고 포장용기 마크 혹은 라벨에 적시되어 있는 물질을 판매할 수 없다.

(2) 모든 용기는 제(1)조의 세부 조문에 따라 서술된 라벨을 부착해야 한다. 해당 용기가 종이 혹은 기타 포장물질로 포장되어 부착된 라벨을 잘 읽을 수 없을 경우, 가장 바깥쪽 포장물질에 제(1)조에 세부 조문이 적용된 용기와 마찬가지로 소매를 위한 라벨을 노출시키거나 부착해야 한다.

(3) 누구도 다음과 같은 식품첨가물을 식품배합 시 사용하기 위한 용도로, 판매 혹은 판매를 위한 홍보를 해서는 안 된다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

- (a) 허용된 식품첨가물이 아닌 모든 식품첨가물 (2008 년 제 85 호 법률공고)

(b) (2008 년 제 85 호 법률공고로 폐지)

(c) 허용된 식품첨가물이나, 판매 혹은 판매를 위해 해당 식품첨가물을 홍보하는 방식이 본 규정을 위반하는 상황에서 사람들에 의해 사용될 경우.

(2008 년 제 85 호 법률공고)

[비교 S.I. 1962/1532 r. 6 U.K.]

## 6조. 보존료 혹은 항산화제가 함유된 식품의 라벨

(1) 부표 2 제 1 조에서 서술된 모든 해당식품에 부표에 나열된 식품유형 중 이 식품에 명시된 허용된 보존료 혹은 허용된 항산화제가 있지만, 부표 2의 조문에 따라 라벨이 부착된 용기에 담겨있지 않은 경우, 본 조항 조문에서 별도로 규정한 경우를 제외하고, 누구도 해당 식품을 판매, 위탁 혹은 납품해서는 안 된다. 하지만 소매 부분에 있어서 눈에 띄는 부분에 이미 해당 식품에 보존료 혹은 항산화제가 함유되어 있다는 중문과 영문 고지가 있어 고객이 쉽게 읽을 수 있다면, 이러한 제한을 받지 않는다.

(2) 모든 용기는 제(1)조의 세부 조문에 따라 서술된 라벨을 부착해야 한다. 해당 용기가 종이 혹은 기타 포장물질로 포장되어 부착된 라벨을 잘 읽을 수 없을 경우, 가장 바깥쪽 포장물질에 제(1)조에 세부 조문이 적용된 용기와 마찬가지로 소매를 위한 라벨을 노출시키거나 부착해야 한다.

(3) 해당식품이 노점 혹은 이동 푸드트럭이나 판매자가 있는 즉석에서 섭취되는 경우, 본 조항은 관련식품의 판매에 대해서 적용되지 않는다.

(2008 년 제 85 호 법률공고)

[비교 S.I. 1962/1532 r. 5 U.K.]

## 7조. 본 규정은 중계무역되는 식품에 적용되지 않는다.

본 규정에서 보존료 또는 항산화제 함유가 금지된 식품과 특정식품 또는 보존료,

항산화제로 판매되는 물품에는 라벨을 붙여야 하는 규제에 대해, 중계무역을 목적으로 홍콩에 수입되거나, 수출을 목적으로 홍콩에서 제조된 식품 또는 물품은 본 규정이 적용되지 않는다.

(1986 년 제 10 호 제 32(2)조)

### **7A조. 항공 국경 통과 혹은 항공 환적화물의 적용**

(1) 제 3 조에서 서술한 식품이 항공운송화물 혹은 항공환적화물일 경우, 해당 조항은 이 식품 수입에 적용되지 않는다. 그러나 해당 식품이 홍콩으로 반입되었다가 반출되는 기간 동안 공항 화물 환적구역을 벗어난 경우, 이 조항이 적용된다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

(a) 해당 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 수입으로 간주한다. 그리고

(b) 해당 식품을 항공운송화물 혹은 항공환적화물로 홍콩에 들여왔거나 해당 식품을 이러한 방식으로 가져오게 주문한 사람은 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 해당 식품을 수입한 사람으로 간주한다. (a) 혹은 (b)에서 지정한 범위를 제외하고는, 본 세부조항은 효력을 잃게 되며 대신에 제 3 조가 효력을 가지게 된다.

(2) 제 9조 규정을 벗어난 범죄행위에 대한 법적 소송절차에서 만약 (2008 년 제 85 호 법률공고)

(a) 해당 소송절차가 제 3 조에서 서술한 수입과 관련되어 있고, 항공운송화물 혹은 항공환적화물인 식품일 때,

(b) 기소자는 해당 식품이 홍콩으로 반입되어 반출된 기간 동안 공항 화물 환적구역을 벗어났다는 것을 증명해야 한다. 당사자가 이미 해당 식품이 이 구역을 떠나지 않도록 합리적인 과정을 채택하고 합리적인 노력을 기울였다는 것을 증명하면 이것으로 면책 변호가 될 수 있다.

(3) 어떠한 법적절차에서 제(2)조에서 규정한 면책 변호 관련 사항이란 해당 범죄행위의 발생이 (2008 년 제 85 호 법률공고)

(a) 제삼자의 소행 혹은 과실로 인한 것이거나

(b) 제삼자가 제공한 데이터에 의존해 발생한 것일 때, 피고인은 법원의 허가 없이 해당 면책 변호를 인용해서는 안 된다. 피고인이 해당 소송 청문회 10 일 전 혹은 그 이전에 피고인이

(i) 해당 소행, 과실 혹은 정보를 제공한 제삼자의 모든 상세정보 및

(ii) 해당 소행, 과실 혹은 제공된 정보에 관한 모든 상세자료를 검사에게 제공하는 경우에는 면책 변호가 된다.

(4) 누군가 제(2)조에서 제정한 면책변호를 인용할 때, 근거가 되는 이유가 제삼자가 제공한 데이터에 의존한 것일 때, 전체적인 상황을 고려해 특히 다음의 사항을 고려한 후 해당 자료 의존이 합당한 경우를 제외하고 해당 면책변호를 인용할 수 없다.— (2008 년 제 85 호 법률공고)

(a) 해당 데이터를 확인하기 위해 채택한 절차가 데이터 확인을 위해 마땅히 채택해야 할 절차인지; 그리고

(b) 그가 해당 자료를 신뢰하지 않을 하등의 이유가 있는지

(2000 년 제 29 호 제 5 조)

## 8조. 면책변호

(1) 본 규정에서 제정한 홍보물 발행 관련 범죄 행위에 제기된 법률절차에서 피고인이 본인의 업무가 홍보물 발행 혹은 발행 준비라는 것을 증명하고, 관련 홍보물이 본인의 통상적인 업무 활동 중 받아 발행한 것이라면 면책변호가 된다. [비교 S.I. 1962/1532 r. 8(4) U.K.]

(2) 본 규례에서 제정한 홍보물 발행 관련 범죄 행위로 제조업체 혹은 수입업체에 제기된 법률절차에서 피고인은 본인이 관련 홍보물을 발행했거나 관련 홍보물 발행에 참여하지 않았음을 증명할 책임이 있다. [비교 S.I. 1966/1500 r. 10(2) U.K.]

(3) 제 3조에서 규정한 범죄 행위로 제기된 법률절차에서 피고인이 식품에 승인되

지 않은 보존료가 함유되어 있거나 관련이 없는 식품에 인정된 보존료가 함유된 이  
유가 순수하게 식품을 저장할 때 다음의 해당 보존료를 사용했다고 증명한 경우,  
면책번호가 될 수 있다 (2008 년 제 85 호 법률공고)

- (a) 식품 저장기간 동안 각 상황에서 식품 보호에 사용된 진드기약, 살균제, 살충제 혹  
은 살서제; 혹은
- (b) 소매를 위한 식품 포장 장소 이외에서 사용된 발아억제제 [비교 S.I. 1962/1532 r.  
8(5) U.K.]

## 9조. 범죄 행위 및 벌칙

제 3, 4, 5 혹은 6 조의 조문을 위반할 경우 범죄 행위에 해당되며, 약식절차로 선  
고가 내려지고, 5 등급 벌금 및 6 개월 금고에 처할 수 있다.

(1984 년 제 114 호 법률공고; 1987 년 제 334 호 법률공고; 1996 년 제 177 호  
법률공고)

## 10조. 범죄 행위 소송절차 제기 시 사용 가능한 명의

범죄 고발 기소와 관련한 기타 성문법규의 조문을 침해하지 않고 법무부 국장의 형  
사 범죄 고발 기소 관련 권력을 침해하지 않는 원칙에서 본 규례의 모든 조문에서  
제정한 범죄 행위에 대한 고발 기소는 모두 식품환경위생처 처장의 명의로 제기된  
다.

(1997 년 제 362 호 법률공고; 1999 년 제 78 호 제 7 조)

## 10A조. 유예기간: 유예기간 동안 폐지된 조문의 지속적 적용

- (1) 유예기간 동안 누군가 보존료 혹은 항산화제가 함유(수정된 규례에서 정의한

것)된 식품을 수입, 판매를 위한 제조 혹은 판매할 경우, 해당 항목의 수입, 제조 혹은 판매가 기존 규제 제 3 조의 어떠한 규정도 위반하지 않으면 당사자는 제 3 조 위반에 해당하지 않은 것으로 간주된다.

(2) 유예기간 내 라벨, 홍보물 혹은 명칭 설명과 관련된 식품 내부 혹은 표면에 함유된 향산화제(수정된 규제에서 정의한 것)가 기존 규제에서 향산화제로 지정된 것이 아니라면, 제 4 조 위반이 아니다.

(3) 유예기간 내 만약—

(a) 누군가 어떤 물질을 판매하고,

(b) 해당 물질이 식품 속 보존료 혹은 향산화제(수정된 규제에서 정의한 것)로 사용되도록 권장될 때 이 물질은 기존 규제에서 지정한 보존료 혹은 향산화제가 아니면 당사자는 제 5(1) 조를 위반한 것으로 간주하지 않는다.

(4) 유예기간 내 누군가 식품 제조에 사용되는 보존료 혹은 향산화제(수정된 규제에서 정의한 것)를 판매하거나 홍보할 경우, 해당 판매 혹은 홍보는 기존 규제 제 5(3)조를 위반하지 않으면 당사자는 제 5(3) 조를 위반하지 않은 것으로 간주한다.

(5) 유예기간 내 누군가 기존 규제 부표 1 에서 허가된 첨가 보존료 혹은 향산화제가 함유되어 있는 것으로 명시된 식품을 판매, 위탁 혹은 납품할 때, 당사자가 기존 규제 제 6 조에 따라 이 식품을 판매, 위탁 혹은 납품했다면 제 6 조를 위반하지 않은 것으로 간주한다.

(6) 법 적용의 불확실성을 줄이기 위해 현재 《2008년 식품 내 보존료(수정) 규제》(2008년 제 85 호 법률공고) 폐지 혹은 기존 규제의 일부 조문 수정을 확실히 하는 바이며, 해당 조문은 본 조항의 시행에 필요한 범위에서 계속 적용된다.

(7) 법 적용의 불확실성을 줄이기 위해 본 조항(목적은 기존 규제가 《2008 년 식품 내 보존료(수정) 규제》(2008 년 제 85 호 법률공고)을 대체하면서 계속 적용될 수 있도록)이 《2008년 식품 내 보존료(수정) 규제》(2008년 제 85 호 법률공고)의 시행을 제한하거나 훼손하지 않는다는 것을 명확히 한다.

(8) 본 조항에서 -

“수정된 규제”(Amended Regulation)란 《2008년 식품 내 보존료(수정) 규제》(2008년 제 85 호 법률공고)을 통해 수정된 기존 규제를 말한다.

“유예기간”(transitional period)란 2008년 7월 1일부터 2010년 6월 30일까지의 기간이다. (처음과 마지막 이틀 포함)

“기존 규제”(former Regulations)란 《2008년 식품 내 보존료(수정) 규제》(2008년 제 85 호 법률공고)의 효력을 발생하기 전 유효한 《식품 내 보존료 규제》(제 132 이 부속 법률 BD)를 말한다.

(2008 년 제 85 호 법률공고)

## **11조. 부표 1의 수정**

식품환경위생처 처장이 공보를 통해 부표 1 제 3 단에서 명시된 농도를 수정할 수 있다.

(1984 년 제 114 호 법률공고; 1985 년 제 67 호 법률공고; 1990 년 제 85 호 법률공고; 1999 년 제 78호 제 7 조; 2008 년 제 85 호 법률공고)

**부록 1. 식품첨가물이 함유될 수 있는 식품과 각 조건에서의 식품첨가물 종류 및 허용량**

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
1	유제품 및 그 유사제품 (영아용 조제분유 및 유아용 조제분유 그리고 식품유형 2 및 그 하위식품유형 제품 제외)				
1.1	음료 화이트너	319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주1,2
		320	부틸히드록시아니솔	100	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	100	주1,2
1.2	응고크림	234	니신	GMP	
1.3	분유와 크림 파우더(플레인), 카세인 및 카제인염 포함	320	부틸히드록시아니솔	100	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
1.3.1	자판기용 분유	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니솔	100	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
1.4	분유와 크림 파우더 및 유사 제품	319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주1,2
		320	부틸히드록시아니솔	100	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	100	주1,2
1.5	치즈 및 유사 제품				
1.5.1	미숙성치즈(예. 코티지치즈, 크림치즈, 모짜렐라치즈)	200	소브산	1000	
		234	니신	12.5	
		235	피마리신	2mg/dm <sup>2</sup>	주 3
		250	아질산나트륨	10	주 8
		251	질산나트륨	50	주 8
		280	포타슘말레이트	GMP	
1.5.2	숙성치즈(예. 까망베르치즈, 체다치즈, 아이딘치즈, 고다치즈)	200	소브산	3000	
		234	니신	12.5	
		235	피마리신	2mg/dm <sup>2</sup>	주 3
		250	아질산나트륨	10	주 8
		251	질산나트륨	50	주 8
		280	포타슘말레이트	3000	

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
1.5.2.1	치즈분말(환원용(예. 환원 용 치즈소스))	1105	리소짐	GMP	
		200	소브산	3000	
		234	니신	12.5	
		235	피마리신	2mg/dm2	주 3
		250	아질산나트륨	10	주 8
		251	질산나트륨	50	주 8
		280	포타슘말레이트	3000	
1.5.2.2	프로볼로네 치즈	1105	리소짐	GMP	
		200	소브산	3000	
		234	니신	12.5	
		235	피마리신	2mg/dm2	주 3
		239	헥사메틸렌테트라 민	25	주 4
		250	아질산나트륨	10	주 8
		251	질산나트륨	50	주 8
1.5.3	유청 치즈	280	포타슘말레이트	3000	
		1105	리소짐	GMP	
		200	소브산	1000	
		234	니신	12.5	
		235	피마리신	2mg/dm2	주 3
		250	아질산나트륨	10	주 8
1.5.4	가공 치즈	251	질산나트륨	50	주 8
		280	포타슘말레이트	3000	주 5
		200	소브산	3000	주 5
		234	니신	12.5	
		235	피마리신	2mg/dm2	주 3
		250	아질산나트륨	10	주 8
1.5.5	치즈 유사제품(모조치즈, 모조치즈 혼합물 및 모조 치즈 분말 포함)	251	질산나트륨	50	주 8
		250	아질산나트륨	10	주 8
		235	피마리신	2mg/dm2	주 3
		200	소브산	1000	
1.5.6	유청 단백질 치즈(예. 리 코타치즈)	251	질산나트륨	50	주 8
		250	아질산나트륨	10	주 8
		235	피마리신	2mg/dm2	주 3
		234	니신	12.5	
		200	소브산	3000	
1.6	유제품 기반 디저트, 플 레인요구르트 제외 (예. 아이스크림, 푸딩, 과일 및 향첨가 요구르트)	210	안식향산	300	
		310	물식자산프로필	90	주1,6

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
1.6.1	과일 기반 우유 및 크림 디저트	200	소브산	300	주22
		210	안식향산	300	주22
		220	무수아황산	100	주10
		310	몰식자산프로필	90	주1,6
1.6.2	과일 요구르트	200	소브산	300	주18
		210	안식향산	300	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	120	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	120	주18
		220	무수아황산	60	주10
		310	몰식자산프로필	90	주1,6
<b>2</b>	<b>유지 및 지방 에멀션</b>				
2.1	무수 유지				
2.1.1	무수 버터오일 및 기 (ghee)	310	몰식자산프로필	100	주1,7
		311	옥틸몰식자산염	100	주1,7
		312	도데실갈레이트	100	주1,7
		320	부틸히드록시아니 솔	175	주1,7
		321	디부틸히드록시톨 루엔	75	주1,7
2.1.2	식물성 유지	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		311	옥틸몰식자산염	100	주1,2
		312	도데실갈레이트	100	주1,2
		314	구아약수지	1000	
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		384	이소프로필구연산	200	
		388	티오디프로피오닉 에시드	200	
2.1.3	라드, 수지(텔로), 생선 기름 및 기타 동물성 지 방	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		311	옥틸몰식자산염	100	주1,2
		312	도데실갈레이트	100	주1,2
		314	구아약수지	1000	
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
		384	이소프로필구연산	200	
		388	티오디프로피오닉 에시드	200	
2.2	wo에멀션				
2.2.1	지방 함유량이 최소 80% 이상 에멀션				
2.2.1.1	마가린 및 유사제품	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	1000	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	1000	주18
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
		384	이소프로필구연산	200	
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	75	주 9
		388	티오디프로피오닉 에시드	200	
2.2.1.2	가공용 버터	310	몰식자산프로필	80	주 1,2,3
		311	옥틸몰식자산염	80	주 1,2,3
		312	도데실갈레이트	80	주 1,2,3
		320	부틸히드록시아니 솔	160	주 1,2,3
		321	디부틸히드록시톨루엔	160	주 1,2,3
2.2.1.3	버터 및 마가린 블렌드	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		314	구아약수지	1000	
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니	200	주1,2

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			술		
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
2.2.2	지방 함유량 80% 미만 에멀션 (저지방 버터, 저 지방 마가린 및 이의 혼 합물 포함)	200	소브산	2000	주1,2
		210	안식향산	1000	주1,2
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
		384	이소프로필구연산	100	
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	100	주 9
		388	티오디프로피오닉 에시드	200	
2.3	OW에멀션(지방 에멀션 기반 혼합물 및 향첨가 제품 포함) (유지방 제품 및 식품유형 2.4 및 그 하위식품유형의 디저트 제품 제외)	210	안식향산	1000	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
2.4	지방 기반 디저트 (식품 유형 1.6 및 그 하위식품 유형의 유제품 기반 디저 트 제외)	210	안식향산	1000	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
3	식용 빙과류, 물 기반 냉 동 디저트, 빙과 및 노벨 티 포함 (예. 셔벗, 소르 베)	319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	100	주1,2
4	과일 및 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베				

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
<b>라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류</b>					
4.1	표면처리 신선 과일	220	무수아황산	50	주10
4.1.1	사과	220	무수아황산	50	주10
		324	에톡시퀸	3	
4.1.2	배		탄산구리	3	주24
		220	무수아황산	50	주10
		324	에톡시퀸	3	
4.1.3	감귤류 과일	220	무수아황산	50	주10
		230	디페닐	100	
		231	오르토페닐페놀	12	
4.2	냉동 슬라이스 사과	220	무수아황산	500	주10
4.3	건조 과일	210	안식향산	800	
		220	무수아황산	1000	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	265	주9
4.3.1	건조 무화과	200	소브산	500	주22
		210	안식향산	800	주22
		220	무수아황산	1000	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	265	주9
4.3.2	건조 자두	200	소브산	1000	주22
		210	안식향산	800	주22
		220	무수아황산	1000	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	265	주9
4.3.3	건조 살구	200	소브산	500	주22
		210	안식향산	800	주22
		220	무수아황산	2000	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	265	주9
4.3.4	건포도	210	안식향산	800	
		220	무수아황산	1500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	265	주9
4.3.5	건조 코코넛	210	안식향산	800	
		220	무수아황산	50	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	265	주9
4.4	식초, 기름 및 소금물에 절인 과일	200	소브산	1000	
		210	안식향산	1000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주20
		218	파라옥시안식향산	250	주20

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			메틸		
		220	무수아황산	100	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	250	주9
4.5	통조림 및 병에 담긴 (저온살균 및 고온 살균) 과일	210	안식향산	800	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주20
		220	무수아황산	350	주10
		512	스테너스클로라이드	20	주11
4.6	잼, 젤리, 마말레이드	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	500	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	500	주18
		220	무수아황산	100	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	130	주9
4.7	과일 기반 스프레드 (예. 사과 버터, 레몬 커드 및 처트니) (식품유형 4.6 및 그 하위식품유형 제외) (해당될 경우)	200	소브산	1000	주22
		210	안식향산	1000	주22
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	100	주9
4.8	당절임과일	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	1000	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	1000	주18
		220	무수아황산	100	주10
4.9	2차가공용과일 (펄프, 푸레, 과일소스, 과일토피, 코코넛밀크 및 코코넛크림 포함)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		220	무수아황산	500	주10
4.10	과일 기반 디저트 (과일	210	안식향산	1000	

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	향첨가 물 기반 디저트 포함) (식품유형 7.2.1, 7.2.2 및 그 하위식품유 형의 속한 과일을 포함한 파인베이커리제품, 식품 유형 3 및 그 하위식품유 형의 과일 기반 빙과류, 식품유형 1.6 및 그 하위 식품유형의 과일 포함 냉 동 유제품 기반 디저트 제외)	310	물식자산프로필	90	주1,6
4.11	숙성과일제품	200	소브산	1000	
		210	안식향산	1000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주20
		220	무수아황산	100	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9
4.12	가오빙(糕饼: 케이크, 과 자, 빵, 떡 등) 과일 속, 식품유형 4.9 및 그 하위 식품유형(해당될 경우) 튀레	200	소브산	450	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		220	무수아황산	100	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	650	주9
4.13	조리된 과일	210	안식향산	1000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주20
		220	무수아황산	350	주10
4.14	껍질을 벗기거나 자르거 나 세절한 신선 감자 및 백색류 채소	220	무수아황산	50	주10
4.15	냉동 채소 (버섯 및 균류,				

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베 라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류				
4.15.1	냉동 감자 (프렌치프라이 용)	386	이.디.티.에이.이나트 륨	100	주9
4.15.2	냉동 아보카도	220	무수아황산	300	주10
4.15.3	냉동 감자 및 백색류 채 소	220	무수아황산	50	주10
4.16	건조 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베 라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	500	주10
4.16.1	건조 감자	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	500	주10
		310	몰식자산프로필	50	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
4.16.2	건조 콩	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	800	주 9,27
4.16.3	즉석섭취 건조 채소	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	200	주 9,27
4.16.4	박고지 (건표우)	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	5000	주10
4.17	식초, 기름, 소금물 및 간 장에 절인 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴 경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함) 및 해 조류 (식품유형 12.13, 12.14 및 그 하위식품유 형의 발효 대두 제품, 식	200	소브산	소브산	주18
		210	안식향산	2000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	100	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	품유형 4.21 및 그 하위 식품유형의 발효 채소 제 외)				
4.17.1	절인 올리브	200	소브산	500	주18
		210	안식향산	2000	주18
		214	파라 옥시안식향산 에틸	250	주18
		218	파라 옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	100	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9
		579	글루콘산철	150	주12
4.18	통조림 및 병포장(저온살 균 및 고온살균) 및 레토 르트 포장 채소(버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴 경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함) 및 해 조류	220	무수아황산	50	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	365	주9
		512	스태너스클로라이 드	25	주11
4.19	채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류, 씨 앗류 껍데 및 스프레드 (예. 토마토껍데, 땅콩버 터, 캐슈버터)	210	안식향산	1000	
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9
4.19.1	저칼로리 제품	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9
4.19.2	토마토 껍데	210	안식향산	1000	주20
		214	파라 옥시안식향산 에틸	800	주20
		218	파라 옥시안식향산 메틸	800	주20
		220	무수아황산	350	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
4.20	채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류, 씨앗류 펄프, 페이스트 및 2차가공용제품 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소) (식품유형 4.19 및 그 하위식품유형 제외) (해당될 경우)	210	안식향산	3000	
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	80	주9
4.20.1	토마토 펄프 및 토마토 페이스트	210	안식향산	3000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주20
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	80	주9
4.20.2	가당 견과류 페이스트	200	소브산	1000	주22
		210	안식향산	3000	주22
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	80	주9
4.20.3	고추냉이 펄프	210	안식향산	3000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주20
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	80	주9
4.21	발효 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류 (식품유형 12.13, 12.14 및 그 하위 식품유형의 발효 대두 제품 제외) (해당될 경우)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	500	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
4.22	조리되거나 튀긴 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에베라 포함), 해조류	210	안식향산	1000	
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9
4.22.1	조리되어 포장된 사탕무 뿌리	210	안식향산	1000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주20
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	250	주9
<b>5</b>	<b>제과류</b>				
5.1	코코아제품 및 초콜릿제 품 (모조 및 대체품 포함)				
5.1.1	코코아믹스(파우더) 및 코코아매스/케이크	310	몰식자산프로필	200	주1
5.1.2	코코아믹스(시럽)	210	안식향산	700	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	700	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	700	주20
		310	몰식자산프로필	200	주1
5.1.3	코코아 스프레드 (필링 포함) (예. 코코아버터)	210	안식향산	1500	
		310	몰식자산프로필	200	주1
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	50	주9
5.1.4	코코아 및 초콜릿제품 (초콜릿 코팅된 견과류 및 과일류 포함)	310	몰식자산프로필	200	주1
5.1.4.1	화이트초콜릿	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
5.1.4.2	초콜릿을 입힌 마시멜로	200	소브산	1000	
		310	몰식자산프로필	200	주1
5.1.5	모조 초콜릿 및 초콜릿	210	안식향산	1500	

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	대체품	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
5.2	제과류 (하드캔디, 소프트캔디 및 누가 포함) (식품유형 5.1, 5.3, 5.4 및 그 하위식품유형 제외)	210	안식향산	1500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
5.2.1	마지팬	200	소브산	1000	주22
		210	안식향산	1500	주22
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
5.3	츄잉껌	210	안식향산	1500	
		310	몰식자산프로필	1000	주2
		314	구아약수지	1500	
		319	터셔리부틸히드로퀴논	400	주2
		320	부틸히드록시아니솔	400	주2
		321	디부틸히드록시톨루엔	400	주2
5.4	장식 (예. 베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	200	소브산	1000	주22
		210	안식향산	1500	주22
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
<b>6</b>	<b>곡류 및 곡류가공품 (뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물) (식품유형 7 및 그 하위식품유형의 베이커리제품 제외)</b>				
6.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이	310	몰식자산프로필	100	주1

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	크 곡물 (보리, 옥수수, 오트밀, 쌀, 수수, 콩, 밀 포함)				
6.2	밀가루	220	무수아황산	200	주10
6.3	전분	220	무수아황산	50	주10
6.4	아침식사용 시리얼 (으깬 귀리 포함)	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주1,2
6.5	조리된 파스타 및 면류 및 유사제품	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	20	주10
		310	몰식자산프로필	100	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
6.5.1	인스턴트 면류	200	소브산	2000	
		210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	20	주10
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
6.6	곡물 및 전분 기반 디저 트 (예. 쌀 푸딩, 타피오 카 푸딩) (디저트용 곡물 및 전분 기반 필링 포함)	210	안식향산	1000	
		310	몰식자산프로필	90	주1,6
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	315	주9
<b>7</b>	<b>베이커리제품</b>				
7.1	빵류, 일반 베이커리 제 품 및 믹스 (모든 종류의 달지 않은 베이커리 제품 및 빵 제품 포함)				
7.1.1	빵과 롤 (예. 흰빵, 호밀 빵, 건포도빵, 통밀빵, 통	210	안식향산	1000	
		280	포타슘말레이트	3000	
		319	터셔리부틸히드로	200	주1,2

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	밀롤 및 소다빵)		퀴논		
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
7.1.2	크래커 (예. 소다크래커, 호밀칩) (식품유형 14.1 및 그 하위식품유형의 향 첨가 크래커 제외) (해당 될 경우)	200	소브산	1000	주5
		210	안식향산	1000	
		280	포타슘말레이트	1000	주5
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
7.1.3	기타 일반 베이커리 제품 (예. 베이글, 피타, 잉글리 쉬머핀)	210	안식향산	1000	
		280	포타슘말레이트	3000	
		310	몰식자산프로필	100	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
7.1.4	빵 고물과 빵가루를 포함 한 빵류 제품	210	안식향산	1000	
		280	포타슘말레이트	3000	
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
7.1.5	찐빵(예. 만토우 및 바오)	210	안식향산	1000	
		280	포타슘말레이트	3000	
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
7.1.6	빵류 및 일반 베이커리 제품 믹스	210	안식향산	1000	
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
7.2	파인베이커리 제품 및 믹스				
7.2.1	케이크, 쿠키 및 파이(예. 치즈케이크, 서양식케이크, 월병, 오트밀쿠키, 과일필링 파이 및 커스터드 파이)	200	소브산	1000	주5
		210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	50	주10
		280	포타슘말레이트	1000	주5
		320	부틸히드록시안isol	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
7.2.2	기타 파인베이커리 제품 (예. 팬케이크, 와플, 대니스페이스트리, 아이스크림용 콘, 밀가루제과류, 도넛, 스위트롤, 스콘 및 머핀)	200	소브산	1000	주5
		210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	50	주10
		280	포타슘말레이트	1000	주5
		320	부틸히드록시안isol	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
7.2.3	파인베이커리 제품용 믹스 (예. 케이크믹스, 밀가루제과류 믹스, 팬케이크 믹스, 파이 믹스, 와플 믹스)	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	50	주10
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		320	부틸히드록시안isol	200	주 1, 2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
<b>8</b>	<b>육류 및 식육가공품(가금육 및 수렵육 포함)</b>				
8.1	분쇄 신선 육류 및 가금육, 수렵육	384	이소프로필구연산	200	
8.2	가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른)				
8.2.1	큐어링(염장 포함)한 비가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른)	250	아질산나트륨	200	
		251	질산나트륨	500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 25
		320	부틸히드록시안isol	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 25

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
8.2.2	큐어링(염장 포함)한 건 조 비가열 가공육류, 가 금육, 수렵육 (전체 및 자 른)	210	안식향산	1000	
		235	피마리신	6	
		250	아질산나트륨	200	
		251	질산나트륨	500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1,, 2, 25
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 25
		384	이소프로필구연산	200	
8.2.3	숙성 비가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른)	250	아질산나트륨	200	
		251	질산나트륨	500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 25
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 25
8.2.4	가열 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른, 조 리된(큐어링 및 조리된, 건조 및 조리된) 가열(살 균 포함) 가공육 및 통조 림 부분육 포함)	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 25
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 25
8.2.4.1	큐어링 및 가열 가공육류	250	아질산나트륨	125	
		251	질산나트륨	500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 25
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 25
8.2.5	냉동 가공육류, 가금육, 수렵육 (전체 및 자른) (해동된 신선 및 조리된	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 25

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	부분육 포함)	320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 25
8.3	분쇄 가공육류, 가공육, 수렵육				
8.3.1	큐어링된(염장 포함) 비 가열 분쇄 가공육류, 가 금육, 수렵육	220	무수아황산	450	주10
		250	아질산나트륨	200	
		251	질산나트륨	500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 26
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 26
8.3.2	큐어링된(염장 포함) 건 조 비가열 분쇄 가공육 류, 가공육, 수렵육	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	450	주10
		235	피마리신	1 mg/dm <sup>2</sup>	주 3
		250	아질산나트륨	200	
		251	질산나트륨	500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 26
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 26
		384	이소프로필구연산	200	
8.3.3	숙성 비가열 분쇄 가공육 류, 가공육, 수렵육	220	무수아황산	450	주10
		250	아질산나트륨	200	
		251	질산나트륨	500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 26
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 26
8.3.4	가열 분쇄 가공육류, 가	310	몰식자산프로필	200	주

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	금육, 수렵육 (조리된(큐어링 및 조리된, 건조 및 조리된) 가열(살균 포함) 가공육 및 통조림 분쇄육 (예. 푸아그라 및 파테, 미트볼) 포함)	319	터셔리부틸히드로퀴논	100	1,22 주 1, 2, 26
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	100	주 1, 2, 26
		386	이.디.티.에이.이나트륨	35	주9
8.3.4.1	큐어링 및 가열 분쇄 가공육류, 가공육, 수렵육 (예. 조리, 큐어링된 다진고기, 염장 소고기 통조림 및 런천미트)	220	무수아황산	450	주10
		250	아질산나트륨	125	
		251	질산나트륨	500	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로퀴논	100	주 1, 2, 26
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	100	주 1, 2, 26
8.3.4.2	가열처리된 햄버거패티 및 유사제품	220	무수아황산	450	주10
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로퀴논	100	주 1, 2, 26
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	100	주 1, 2, 26
		386	이.디.티.에이.이나트륨	35	주9
		8.3.4.3	가열처리된 소시지 및 소시지미트 (예. 아침식사용 소시지)	220	무수아황산
310	몰식자산프로필			200	주1,2
319	터셔리부틸히드로퀴논			100	주 1, 2, 26
320	부틸히드록시아니솔			200	주1,2
321	디부틸히드록시톨루엔			100	주 1, 2, 26
386	이.디.티.에이.이나트륨			35	주9

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			룸		
8.3.5	냉동 분쇄 가공육류, 가 금육, 수렵육 (신선, 반조 리, 완조리 제품 (예. 냉 동 반죽을 입힌 치킨핑 거) 포함)	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 26
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 26
8.3.5.1	냉동 햄버거패티 및 유사 제품	220	무수아황산	450	주10
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	100	주 1, 2, 26
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주 1, 2, 26
<b>9</b>	<b>수산물 및 수산가공품: 해양 척추동물 (어류 및 해양 포유류 (예. 고래)), 해양 무척추동물 (예. 해파리), 연체류(예. 조개, 달팽이), 갑각류(예. 새우, 게, 랍스터) 및 극피동물(예. 성게, 해삼) 포함</b>				
9.1	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	220	무수아황산	100	주10
9.2	수산가공품 (연체류, 갑 각류 및 극피동물류 포 함)				
9.2.1	냉동 (신선 및 부분조리 포함) 수산물, 생선 필릿 및 수산가공품: 연체류, 갑각류, 극피동물류 (예. 냉동 조개, 냉동 대구포, 냉동 게, 냉동 생선, 냉동 랍스터, 냉동 새우, 냉동 어란 및 냉동 연육) 포함	320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	75	주9
9.2.1.1	냉동 연체류, 갑각류 및 극피동물류	220	무수아황산	100	주10
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트	75	주9

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			룸		
9.2.2	냉동 미조리 반죽 입힌 수산물, 생선 필릿 및 수 산가공품: 연체류, 갑각 류, 극피동물류 (예. 반죽 입힌 냉동 피시핑거 및 생선 필릿) 포함)	320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	75	주9
		388	티오디프로피오닉 에시드	200	주1
9.2.3	조리된 수산물 및 수산가 공품(튀김 제외) (조리된 연육, 조리된 생선 페이 스트 및 어란 포함)	386	이.디.티.에이.이나트 룸	50	주9
9.2.3.1	조리된 어단 및 어묵 (튀 김 제외)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	1000	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	1000	주18
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	50	주9
9.2.4	조리된 연체류, 갑각류 및 극피동물류 (튀김 제 외)	220	무수아황산	150	주10
9.2.4.1	조리된 연체류, 갑각류 및 극피동물류의 어단 및 어묵 (튀김 제외)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	1000	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	1000	주18
		220	무수아황산	150	주10
9.2.4.2	조리된 새우 (튀김 제외)	210	안식향산	2000	
		220	무수아황산	150	주10
9.2.4.2. 1	조리된 새우: 갈색새우 및 크랑곤 불가리스 새우 (튀김 제외)	210	안식향산	6000	
		220	무수아황산	150	주10
9.2.5	튀긴 어단 및 어묵 (연체 류, 갑각류 및 극피동물 류 포함)	200	소브산	1000	주18
9.2.6	훈제, 건조, 숙성 및 염장	210	안식향산	1000	주18

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	214	파라옥시안식향산 에틸	1000	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	1000	주18
		210	안식향산	200	
		220	무수아황산	30	주10
		310	몰식자산프로필	100	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
9.2.6.1	세절된 건조 수산물 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	200	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	200	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	200	주18
		220	무수아황산	30	주10
		310	몰식자산프로필	100	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
9.2.6.2	발효 수산가공품	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	30	주10
		310	몰식자산프로필	100	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
9.2.6.3	염장 수산물	200	소브산	200	
		210	안식향산	200	
		220	무수아황산	30	주10
		310	몰식자산프로필	100	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
9.3	반보존 처리 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)				

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
9.3.1	식초, 와인 마리네이드 및 젤리화한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑 각류, 극피동물류 포함)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	2000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	100	주10
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
9.3.2	식초 및 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동 물류 포함)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	2000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	100	주10
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
9.3.3	염장 및 보존료로 부분 보존처리한 연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	2000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	100	주10
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
9.3.3.1	반보존 처리한 캐비어	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	2500	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주18

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	100	주10
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
9.3.4	번보존 처리한 수산물 및 수산가공품: 연체류, 갑각류, 극피동물류 포함 (예. 전통 오리엔탈 생선 페이스트), 식품유형 9.3.1-9.3.3 및 그 하위식품유형 제외 (해당될 경우)	210	안식향산	2000	
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
9.3.4.1	새우 페이스트	210	안식향산	2000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	1000	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	1000	주20
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주 1, 2
9.4	보존 처리된(통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품: 연체류, 갑각류, 극피동물류 포함	220	무수아황산	150	주10
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트륨	340	주9
9.4.1	전복 통조림	220	무수아황산	1000	주10
		320	부틸히드록시아니솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트륨	340	주9
<b>10</b>	<b>계란가공품</b>				
10.1	저온살균 및 화학보존처리	210	안식향산	5000	

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	리된(예. 염장) 액상전란 제품: 전란, 난황, 난백				
10.2	건조 및 열응고한(저온살 균) 계란가공품	386	이.디.티.에이.이나트 룸	200	주 9,15
10.3	계란 기반 디저트 (예. 계 란 커스터드 및 파인베이 커리용 커스터드 필링)	210	안식향산	1000	
		310	몰식자산프로필	90	주1,6
<b>11</b>	<b>설탕 및 식탁용 감미료: 젓당 및 꿀 제외</b>				
11.1	백설탕, 무수텍스트로스, 함수텍스트로스, 과당	220	무수아황산	15	주10
11.2	가루설탕 및 분말포도당	220	무수아황산	15	주10
11.3	연질백설탕, 연질갈색설탕, 포도당 시럽, 건조 포 도당 시럽, 비정제 사탕 수수 설탕	220	무수아황산	20	주10
11.3.1	사탕과자 제조용 건조 포 도당시럽	220	무수아황산	150	주10
11.3.2	사탕과자 제조용 포도당 시럽	220	무수아황산	400	주10
11.4	경지백당	220	무수아황산	70	주10
11.5	갈색설탕 (예. 데메라라 설탕): 식품유형 11.3 및 그 하위식품유형 제외 (해당될 경우)	220	무수아황산	40	주10
11.6	부분 전환된 설탕 용액 및 시럽: 당밀 포함, 식품 유형 11.3 제외	220	무수아황산	70	주10
11.7	기타 설탕 및 시럽(예. 자 일로스, 메이플시럽, 장 식용 설탕 토폵)	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	40	주10
11.8	식탁용 감미료: 고농도 감미료 포함 (예. 아세실 팜칼룸 및 소르비톨)	210	안식향산	2000	
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	1000	주 9,16
<b>12</b>	<b>향신료, 콘디멘트, 수프, 소스, 샐러드, 이스트 및 유사제품, 간장, 발효대두 및 대두단백질 분말과 믹스</b>				
12.1	허브 및 향신료 (예. 바 질, 오레가노, 칠리페이 스트, 카레페이스트)	220	무수아황산	150	주10
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	70	주9
12.1.1	카레페이스트	210	안식향산	350	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	350	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	350	주20
		220	무수아황산	150	주10
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
12.2	콘디멘트 (예. 연육제, 양 파소금 및 마늘소금) : 콘 디멘트 소스 (예. 케첩, 마요네즈 및 머스타드) 제외	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	200	주10
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	70	주9
12.3	식초 : 사과식초, 와인식 초, 맥아식초, 알코올식 초, 곡물식초, 건포도식 초 및 과일 (와인) 식초 포함	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	100	주10
12.4	머스타드	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	250	주10
		319	터셔리부틸히드로	200	주1

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			퀴논		
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	75	주9
12.4.1	디종머스타드	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	500	주10
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	75	주9
12.5	즉석섭취 수프 및 브로 스: 통조림, 병포장 및 냉 동 포함 (예. 부운, 콩소 메, 물 및 크림기반 수프, 차우더 및 비스크)	200	소브산	500	주22
		210	안식향산	500	주22
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
12.6	수프 및 브로스 믹스 (예. 부운분말 및 큐브, 분말 및 농축 수프, 스톡 큐브 및 분말)	200	소브산	500	주22
		210	안식향산	500	주22
		218	파라옥시안식향산 메틸	175	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
12.7	에멀션 소스 (예. 마요네 즈 및 샐러드드레싱)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	300	주10
		236	개미산	200	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		314	구아약수지	600	주1,2
		319	터셔리부틸히드로	200	주1,2

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			퀴논		
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주1,2
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	100	주9
12.8	비에말션 소스: 물, 코코 넛밀크, 우유 기반 소스 (예. 바비큐소스, 케첩, 치 즈소스, 크림소스, 우스 터소스, 브라운그레이비 및 칠리 소스)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	250	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주18
		220	무수아황산	300	주10
		236	개미산	200	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		314	구아약수지	600	주1
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주1,2
386	이.디.티.에이.이나트 륨	75	주 9		
12.9	소스 및 그레이비용 믹스 (예. 치즈소스, 홀랜다이 즈소스 및 샐러드레싱용 믹스)	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	300	주10
		236	개미산	200	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		314	구아약수지	600	주 1
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주1,2
12.10	생선소스 및 굴소스	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	1000	주18

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
		218	파라옥시안식향산 메틸	1000	주18
		220	무수아황산	300	주10
		236	개미산	200	
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		314	구아약수지	600	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	100	주1,2
12.11	샐러드 (예. 마카로니샐 러드, 감자샐러드) 및 샌 드위치 스프레드: 식품유 형 4.19, 5.13 및 그 하위 식품유형의 코코아 및 견 과류 기반 스프레드 제외 (해당될 경우)	210	안식향산	1500	
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	100	주9
12.12	이스트 및 유사제품	320	부틸히드록시아니 솔	200	주1
12.13	간장	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	550	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	550	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	550	주18
12.13.1	비발효 간장	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	1000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	550	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	550	주18
12.14	발효대두(예. 두우츠)	210	안식향산	1000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	1000	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	1000	주20
12.15	대두단백질분말 및 믹스 (환원용) (예. 대두음료	210	안식향산	1000	

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
	및 홈메이드 연두부용)				
<b>13</b>	<b>음료: 유제품 제외</b>				
13.1	과일 주스	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	800	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		220	무수아황산	50	주10
13.1.1	포도주스 (성찬용 비발 효)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	2000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	2000	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	2000	주18
		220	무수아황산	70	주10
13.2	채소 주스	200	소브산	400	주18
		210	안식향산	160	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	160	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	160	주18
		220	무수아황산	50	주10
13.3	과일주스 농축액	200	소브산	1000	주14, 18
		210	안식향산	800	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		220	무수아황산	50	주10, 14
13.4	채소주스 농축액	200	소브산	2000	주18
		210	안식향산	800	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		220	무수아황산	50	주10
13.5	과일 넥타	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	800	주18

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		220	무수아황산	50	
13.6	채소 넥타	200	소브산	400	주18
		210	안식향산	160	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	160	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	160	주18
		220	무수아황산	50	주10
13.7	과일 넥타 농축액	200	소브산	1000	주14, 18
		210	안식향산	800	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		220	무수아황산	50	주10, 14
13.8	채소 넥타 농축액	200	소브산	2000	주18
		210	안식향산	600	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	600	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	600	주18
		220	무수아황산	50	주10, 14
13.9	물기반 향첨가 음료: 탄 산, 무탄산 제품 및 농축 액, "스포츠", "에너지", " 전해질", 과립음료, 즉석 섭취 커피 및 차음료, 허 브 기반 음료 (예. 아이스 티, 과일향 아이스티, 냉 장 카푸치노 캔음료)	200	소브산	400	주18
		210	안식향산	160	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	160	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	160	주18
		236	개미산	100	
		242	디메틸디카보네이 트	250	주13
		310	몰식자산프로필	1000	주1
		384	이소프로필구연산	200	
386	이.디.티.에이.이나트	200	주9		

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			룸		
		388	티오디프로피오닉 에시드	1000	주11
		512	스태너스클로라이 드	20	주11
13.9.1	과즙기반 음료수 및 건조 진저에일	200	소브산	400	주18
		210	안식향산	160	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	160	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	160	주18
		220	무수아황산	70	주10, 14
		236	개미산	100	
		242	디메틸디카보네이 트	250	주13
		310	몰식자산프로필	1000	주1
		384	이소프로필구연산	200	
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	200	주9
		388	티오디프로피오닉 에시드	1000	주1
		512	스태너스클로라이 드	20	주11
13.9.2	포도당음료: 10리터당 포 도당 시럽이 2.3kg 이상 포함	200	소브산	400	주18
		210	안식향산	800	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		236	개미산	100	
		242	디메틸디카보네이 트	250	주13
		310	몰식자산프로필	1000	주1
		384	이소프로필구연산	200	
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	200	주9
		388	티오디프로피오닉 에시드	1000	주1
		512	스태너스클로라이 드	20	주11

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			드		
13.9.3	물 기반 향첨가 음료 농 축액(액상 및 고형)	200	소브산	2000	주18
		210	안식향산	800	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주18
		236	개미산	100	
		242	디메틸디카보네이 트	250	주13
		310	몰식자산프로필	1000	주1
		384	이소프로필구연산	200	
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	200	주9
		388	티오디프로피오닉 에시드	1000	주1
		512	스태너스클로라이 드	20	주11
13.10	커피, 커피 대체품, 차, 허브차 및 기타 핫시리얼 및 곡물 음료: 커피 제품 제조용 원두 포함, 코코 아 제외	210	안식향산	1000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	450	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	450	주20
		242	디메틸디카보네이 트	250	주13
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	35	주9
13.10.1	커피 추출물, 고형	210	안식향산	1000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	450	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	450	주20
		220	무수아황산	150	주10
		242	디메틸디카보네이 트	250	주13
		386	이.디.티.에이.이나트 륨	35	주9
13.11	맥주 및 맥아 음료	210	안식향산	70	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	70	주20
		218	파라옥시안식향산	70	주20

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm) 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			메틸		
		220	무수아황산	50	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	25	주9
13.12	사이다 및 페리	200	소브산	200	
		220	무수아황산	200	주10
		242	디 메 틸 디 카 보 네 이 트	250	주13
		1105	리소짐	500	
13.12.1	사이다 및 페리: 알코올 7% 미만 함유	200	소브산	200	주22
		210	안식향산	1000	주22
		220	무수아황산	200	주10
		242	디 메 틸 디 카 보 네 이 트	250	주13
		1105	리소짐	500	
13.13	포도주	200	소브산	400	
		220	무수아황산	350	주10
		242	디 메 틸 디 카 보 네 이 트	200	주13
		1105	리소짐	500	
13.13.1	화이트와인	200	소브산	400	
		220	무수아황산	400	주10
		242	디 메 틸 디 카 보 네 이 트	200	주13
		1105	리소짐	500	
13.14	와인(포도, 사과, 배 이 외) (예. 라이스와인(사 케) 및 스파클링 및 스틸 과일와인)	200	소브산	400	주22
		210	안식향산	1000	주22
		220	무수아황산	200	주10
		242	디 메 틸 디 카 보 네 이 트	250	주13
13.15	꿀술	200	소브산	400	주22
		210	안식향산	1000	주22
		220	무수아황산	200	주10
		242	디 메 틸 디 카 보 네 이 트	200	주13
13.16	알코올 함유 15% 이상 증류주	200	소브산	400	
		220	무수아황산	200	주10
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	25	주9
13.17	향첨가 알코올 음료 (예. 와인, 쿨러타입 증류주, 저도수 청량음료)	200	소브산	400	주22
		210	안식향산	1000	주22
		220	무수아황산	70	주10

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
		386	이.디.티.에이.이나트 룸	25	주10
<b>14</b>	<b>즉석섭취 스낵</b>				
14.1	스낵-감자, 곡물, 밀가루 및 전분 기반(뿌리 및 줄 기(괴경), 콩류 및 콩과식 물로부터): 플레인 및 조 미 스낵 (예. 감자칩, 팝 콘 및 조미 크래커), 식품 유형 7.1.2 및 그 하위식 품유형의 플레인 크래커 제외(해당될 경우)	210	안식향산	1000	
		220	무수아황산	50	주10
		310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		388	티오디프로피오닉 에시드	200	
14.2	가공 견과류: 코팅된 견 과류 및 견과류 믹스(예. 건조과일과 혼합된)	310	몰식자산프로필	200	주1,2
		319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		320	부틸히드록시아니 솔	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		388	티오디프로피오닉 에시드	200	
14.3	생선 기반 스낵: 식품유 형 9.2.6 및 그 하위식품 유형의 건조 생선 스낵 제외, 식품유형 8.3.2 및 그 하위식품유형의 건조 육류 스낵 제외 (해당될 경우)	319	터셔리부틸히드로 퀴논	200	주1,2
		321	디부틸히드록시톨 루엔	200	주1,2
		388	티오디프로피오닉 에시드	200	
<b>15</b>	<b>기타식품</b>				
15.1	식품첨가물				
15.1.1	착색료 (허용된 착색료가 용액 형태일 경우)	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	2000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	2000	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	2000	주18
15.1.2	허용된 감미료와 물만으 로 구성된 식품 재료	210	안식향산	750	
		214	파라옥시안식향산	250	주17

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명시된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			에틸		
		218	파라옥시안식향산 메틸	250	주17
15.1.3	디메틸폴리실록산 (Dimethylpolysiloxane)	200	소브산	1000	주19
		210	안식향산	2000	주19
		214	파라옥시안식향산 에틸	2000	주19
		218	파라옥시안식향산 메틸	2000	주19
		220	무수아황산	1000	주10, 19
15.2	향미료 및 향미 시럽	210	안식향산	800	주19
		214	파라옥시안식향산 에틸	800	주19
		218	파라옥시안식향산 메틸	800	주19
		220	무수아황산	350	주10, 19
15.3	효소				
15.3.1	액상 레닛	210	안식향산	2000	주20
		214	파라옥시안식향산 에틸	2000	주20
		218	파라옥시안식향산 메틸	2000	주20
15.3.2	고형 파파인	220	무수아황산	30000	주10
15.3.3	수용액 파파인	200	소브산	1000	주19
		220	무수아황산	5000	주10, 19
15.3.4	명시되지 않은 효소 수용액: 고정효소 수용액 포함	200	소브산	3000	주19
		210	안식향산	3000	주19
		214	파라옥시안식향산 에틸	3000	주19
		218	파라옥시안식향산 메틸	3000	주19
		220	무수아황산	500	주10, 19
15.4	에센셜 오일 및 에센셜 오일 농축액 분리물	310	몰식자산프로필	1000	주1,2
		311	옥틸몰식자산염	1000	주1,2
		312	도데실갈레이트	1000	주1,2
		320	부틸히드록시아니	1000	주1,2

1열 (Column)		2열		3열	4열
No.	식품유형 및 하위 식품 유형	허용된 식품첨가물		최대허용함량 (ppm 별도로 명사된 경우 제외)	주석
		INS 번호	명칭 설명		
			솔		
		321	디부틸히드록시톨루엔	1000	주1,2
15.5	(식품 표면에 흐르는 거품)	210	안식향산	10000	주19
		214	파라옥시안식향산 에틸	10000	주19
		218	파라옥시안식향산 메틸	10000	주19
		220	무수아황산	5000	주10, 19
15.6	젤라틴	220	무수아황산	1000	주10
15.7	젤라틴 캡슐	200	소브산	3000	
15.8	실리콘계 소포제 에멀션	200	소브산	1000	주18
		210	안식향산	2000	주18
		214	파라옥시안식향산 에틸	2000	주18
		218	파라옥시안식향산 메틸	2000	주18
15.9	액상 팩틴	220	무수아황산	250	주10
15.10	부분 글리세롤 에스테르	310	몰식자산프로필	100	주 1, 28
		311	옥틸몰식자산염	100	주 1, 28
		312	도데실갈레이트	100	주 1, 28
		320	부틸히드록시아니솔	100	주 1, 28
		321	디부틸히드록시톨루엔	200	주 1, 28

주석 1. 부틸히드록시아니솔(Butylated hydroxyanisole, BHA), 부틸레이티드하이드록시톨루엔(butylated hydroxytoluene, BHT), 프로필갈레이트(propyl gallate), 옥틸갈레이트(octyl gallate), 도데실갈레이트(dodecyl gallate), 삼차부틸하이드로퀴논(tertiary butylhydroquinone, TBHQ), 티오디프로피온산(thiodipropionate) 및 구아약수지(guaiac resin)의 수치는 식품 중 지방의 무게나 유분 함량과 비교하여 계산된다.

주석 2. 부틸히드록시아니솔(butylated hydroxyanisole), 부틸레이티드하이드록시톨루

엔(butylated hydroxytoluene), 프로필갈레이트(propyl gallate), 도데실갈레이트(dodecyl gallate), 도데실갈레이트(dodecyl gallate) 및 터셔리부틸히드로퀴논(tertiary butylhydroquinone) 의 경우, 다음의 조건이 충족될 경우에 한해 2가지 이상의 식품첨가물을 조합하여 사용할 수 있다; 식품에 들어있는 각 식품첨가물의 양이 최대허용수치 중 퍼센트(%)로 표현되고, 해당 퍼센트(%)의 합이 100을 초과해서는 안 된다.

주석 3. 식품 표면에 피마리신을 뿌리고 최대 깊이 5mm 이내가 되어야 한다.

mg/dm<sup>2</sup> 는 식품 표면의 20 ppm 에 해당한다.

주석 4. 헥사메틸렌테트라민(hexamethylene tetramine)의 수치는 포름알데히드(formaldehyde)로 계산된다.

주석 5. 소브산과 프로피온산의 경우, 다음의 조건이 충족될 경우에 한해 조합하여 사용할 수 있다; 식품에 들어있는 각 식품 첨가제의 양이 최대허용수치 중 퍼센트(%)로 표현되고, 해당 퍼센트(%)의 합이 100을 초과해서는 안 된다.

주석 6. 프로필갈레이트의 수치는 건조 재료, 건조 중량, 건조 믹스 또는 농도 기준으로 계산된다.

주석 7. 부틸히드록시아니솔(Butylated hydroxyanisole), 부틸레이티드하이드록시톨루엔(butylated hydroxytoluene), 프로필갈레이트(propyl gallate), 옥틸몰식자산염(octyl gallate) 및 도데실 갈레이트(dodecyl gallate)는 가급적 레벨 합계가 200ppm을 초과하지 않고, 개별 최대허용 레벨이 초과되지 않을 경우에 한해 조합하여 사용될 수 있다.

주석 8. 질산나트륨과 아질산나트륨은 다음의 조건이 충족될 경우에 한해 조합하여 사용할 수 있다; 식품에 들어있는 각 식품 첨가제의 양이 최대허용수치 중 퍼센트(%)로 표현되고, 해당 퍼센트(%)의 합이 100을 초과해서는 안 된다.

주석 9. 이.디.티.에이.이나트륨 (Disodium ethylene diamine tetraacetate)의 레벨은 이.디.티.에이.칼슘이나트륨(calcium disodium ethylene diaminetetraacetate) 무수물로 계산된다.

주석 10. 이산화황의 수치는 잔류 이산화황으로 계산된다.

주석 11. 염화제 1 주석은 주석으로 계산된다.

주석 12. 글로콘산철은 철로 계산된다.

주석 13. 최대허용수치란 식품제조과정에서 첨가된 수준을 가리킨다.

주석 14. 관련 식품첨가물 수치는 제조사의 설명에 따라 환원되거나 소비자에게 공급되는 식품 형태로 측정된다.

주석 15. 이.디.티.에이.이나트륨 (Disodium ethylene diamine tetraacetate)는 건조 상태로, 난황의 중량과 비교하여 계산된다.

주석 16. 이.디.티.에이.이나트륨 (Disodium ethylene diamine tetraacetate)의 수치는 고강도 감미료의 건조 무게를 기준으로 계산된다.

주석 17. 파라옥시안식향산에틸과 파라옥시안식향산메틸은 다음의 조건이 충족될 경우에 한해 조합하여 사용할 수 있다; 식품에 들어있는 각 식품 첨가제의 양이 최대 허용 수치 중 퍼센트(%)로 표현되고, 해당 퍼센트(%)의 합이 100을 초과해서는 안 된다.

주석 18. 안식향산, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산메틸 및 소브산은 다음의 조건이 충족될 경우에 한해 조합하여 사용할 수 있다; 식품에 들어있는 각 식품 첨가물의 양이 최대허용수치 중 퍼센트(%)로 표현되고, 해당 퍼센트(%)의 합이 100을 초과해서는 안 된다.

주석 19. 안식향산, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산메틸, 소브산 및 이산화황은 다음의 조건이 충족될 경우에 한해 조합하여 사용할 수 있다; 식품에 들어있는 각 식품첨가물의 양이 최대허용수치 중 퍼센트(%)로 표현되고, 해당 퍼센트(%)의 합이 100을 초과해서는 안 된다.

주석 20. 안식향산, 파라옥시안식향산에틸 및 파라옥시안식향산메틸은 다음의 조건이 충족될 경우에 한해 조합하여 사용할 수 있다; 식품에 들어있는 각 식품첨가물의 양이 최대허용수치 중 퍼센트(%)로 표현되고, 해당 퍼센트(%)의 합이 100을 초과해서는 안 된다.

주석 21. 안식향산과 소브산은 수치의 합계가 가능하면 2000ppm을 초과하지 않고, 개별 최대허용 레벨이 초과되지 않을 경우에 한해 조합하여 사용될 수 있다.

주석 22. 안식향산과 소브산은 다음의 조건이 충족될 경우에 한해 조합하여 사용할 수 있다; 식품에 들어있는 각 식품첨가물의 양이 최대허용수치 중 퍼센트(%)로 표현되고, 해당 퍼센트(%)의 합이 100을 초과해서는 안 된다.

주석 23. 부틸히드록시아니솔(Butylated hydroxanisole), 디부틸히드록시아니솔(butylated hydroxytoluene), 프로필갈레이트(propyl gallate), 옥틸 몰식자산염(octyl gallate) 및 도데실 갈레이트(dodecyl gallate)의 수치의 합은 240ppm을 초과하지 않고 몰식자산프로필(propyl gallate), 옥틸 몰식자산염(octyl gallate) 또는 도데실 갈레이트(dodecyl gallate)이나 그 혼합물의 개별 수치가 80ppm을 초과하지 않으며, 부틸히드록시아니솔(butylated hydroxanisole)이나 디부틸히드록시아니솔(butylated hydroxytoluene)또는 그 혼합물의 개별 수치가 160ppm을 초과하지 않을 경우에 한해 조합하여 사용될 수 있다.

주석 24. 탄산구리의 수치는 구리로 계산된다.

주석 25. 건조 제품에만 적용된다.

주석 26. 건조 제품 및 살라미타입 제품에만 적용된다.

주석 27. 이.디.티.에이.이나트륨 (Disodium ethylene diamine tetraacetate) 레벨은 건조 중량 기준으로 계산된다.

주석 28. 부틸히드록시아니솔(Butylated hydroxanisole), 디부틸히드록시아니솔(butylated hydroxytoluene), 프로필갈레이트(propyl gallate), 옥틸 몰식자산염(octyl gallat

e) 및 도데실 갈레이트(dodecyl gallate)는 합계 수치가 300ppm을 초과하지 않고, 물식자산프로필(propyl gallate), 옥틸물식자산염 또는 도데실 갈레이트(dodecyl gallate)나 그 혼합물의 개별 수치가 100ppm을 초과하지 않으며, 부틸히드록시아니솔(butylated hydroxanisole)이나 디부틸히드록시아니솔(butylated hydroxytoluene) 또는 그 혼합물의 개별 수치가 각각 100ppm과 200ppm, 또는 그 혼합물이 200ppm을 초과하지 않을 경우에 한해 조합하여 사용될 수 있다.

(부표 1 은 2008 년 제 85 호 법률공고로 인해 대체)

부록 1A

항목	1열	2열
	부표1에 명시된 허용된 식품첨가물 (INS 번호 포함)	사용가능한 허용된 식품첨가물 대체재 (INS 번호 포함) (제 1열에 나와 있는 허용된 식품첨가물로 계산)
1	소브산 (200)	소브산나트륨 (201) 소브산칼륨 (202) 소브산칼슘 (203)
2	안식향산 (210)	안식향산나트륨 (211) 안식향산칼륨 (212) 안식향산칼슘 (213)
3	파라옥시안식향산에틸 (214)	에틸 파라히드록시안식향산 에스테르 나 트륨 (215)
4	파라옥시안식향산메틸 (218)	메틸 파라히드록시안식향산 에스테르 나 트륨 (219)
5	무수아황산 (220)	아황산나트륨 (221) 아황산수소나트륨 (222) 메타중아황산나트륨 (223) 메타중아황산칼륨 (224) 아황산칼륨 (225) 아황산칼슘 (226) 칼슘히드로겐설파이트 (227) 아황산칼륨 (228) 나트륨티오설파이트 (539) 아황산
6	오르토페닐페놀 (231)	나트륨 오르토페닐페놀 (232)
7	아질산나트륨 (250)	포타슘나이트라이트 (249)
8	질산나트륨 (251)	질산칼륨 (252)
9	프로피온산 (280)	프로피온산나트륨 (281) 프로피온산칼슘 (282) 포타슘프로피오네이트 (283)
10	이.디.티.에이.이나트륨 (386)	이.디.티.에이.칼슘이나트륨 (385)
11	티오디프로피오닉에시드 (388)	디라우릴티오디프로 피오네이트 (389)

(Schedule 1A added L.N. 85 of 2008)

**부록 2. 보존료 혹은 항산화제 포함 식품의 라벨, 보존료 혹은 항산화제의 라벨 및 허용 보존료 초과 식품에 대한 규정**

1. 부표에 나열된 라벨 규정에 적용되는 보존료 함유 식품(해당식품)은 소시지, 소시지 고기, 액상 커피 에센스, 액상 티 에센스, 젓갈 및 소스(안식향산의 중량이 800ppm을 초과할 때), 그리고 성찬식에서 사용하는 발효되지 않은 포도즙 제품과 항산화제가 함유된 제품이다. (2008 년 제 85 호 법률공고)
2. (1) 제 6조와 관련된 모든 용기에 반드시 라벨을 부착해야 하며, 다음의 양식에 따라 뚜렷하고 잘 보이도록 설명을 인쇄되어야 한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

(x)      CONTAIN(S)  <div style="text-align: right;">PRESERVATIVE (S)</div>
---

- (2) 해당 설명을 기재할 때 (X)에 "This" 혹은 "These" 글자를 추가한 다음, 그 뒤에 본 부표 제 1 조에서 설명한 식품의 상용 혹은 일반 명칭을 추가한다.
- (3) 본 규례가 성찬식에서 사용되는 발효되지 않은 포도즙 제품에 적용되는 경우 반드시 설명에 "and is not intended for use as a beverage" 글자를 추가해야 한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)
3. 상술한 모든 식품에 항산화제가 함유되면 라벨로 표시해야 하며, 함유된 모든 첨가 항산화제를 인쇄한다.
  - (a) 해당 항산화제의 정확한 명칭 설명, 그리고
  - (b) 해당 항산화제의 최고 함량은 ppm(중량으로 계산)으로 계산한다.
4. (1)과 제 3(3) 및 (4)조의 관련 설명은 다음의 설명 양식에 따라 확실하게 인쇄한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

(x) NOT MORE THAN (Y) PERCENT OF (Z) (Y) PERCENT OF (Z)
---

AND IS/ARE NOT FOR RETAIL  
SALE

(2) 해당 설명을 기재할 때 (X)에 "This" 혹은 "These" 글자를 추가하고, 그 뒤에 식품의 상용 혹은 일반 명칭을 추가해야 한다. (Y)에 문자 및 숫자(예; "seventy (70)")로 식품에 함유된 각종 보존료를 함량으로 계산한 최고 백분율(가장 가까운 정수로 조정)을 추가하고, (Z)에 해당 백분율과 관련한 보존료의 정확한 명칭 설명을 추가한다. 하지만 해당 설명 속의 "percent" 글자는 "parts per million" 글자로 대체할 수 있으며, 이런 상황에서 (Y)에 추가한 문자와 숫자는 식품에 함유된 각종 보존료를 중량에 따라 계산한 ppm이다.

5. (1) 제 5(1)조와 관련된 모든 용기에 라벨을 부착해야 하며, 다음의 양식에 따라 또렷하고 잘 보이도록 설명을 인쇄되어야 한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

THIS PRESERVATIVE CONTAINS  
(X) PERCENT OF (Y)  
(X) PERCENT OF (Y)

(2) 해당 설명을 기재할 때, (X)에 문자 및 숫자(예; "seventy (70)")로 해당 용기 내 물질에 함유된 각종 보존료를 중량에 따라 계산한 백분율(가장 가까운 정수로 조정)을 추가해야 하며, (Y)에 해당 백분율과 관련한 보존료의 정확한 명칭 설명을 추가해야 한다. 하지만 해당 설명 속의 "percent" 글자는 "parts per million" 글자로 대체할 수 있으며, 이런 상황에서 (X)에 추가한 문자와 숫자는 식품에 함유된 각종 보존료를 중량에 따라 계산한 ppm이다.

6. (1) 항산화제에 속한다면 제 5(1)조와 관련된 모든 용기에 라벨을 부착해야 하며 다음의 양식에 따라 설명을 인쇄한다. (2008 년 제 85 호 법률공고)

This antioxidant contains  
(X)  
(Y)

(2) 각 항목 해당 설명의 (X)에는 모두 숫자 혹은 문자와 데이터로 해당 용기에 담긴 제품에 함유된 각종 항산화제를 중량에 따라 계산한 정확한 백분율 혹은 ppm(분수는 계산하지 않고 가장 가까운 정수로 조정)의 진실된 설명과 해당 항목의 설명

과 관련한 각종 향산화제의 정확한 명칭 설명을 추가한다. 설명의 (Y)에는 해당 용기에 담긴 조제품에 함유된 모든 기타물질의 정확한 명칭 설명을 추가해야 한다. 해당 물질은 1 가지 이상으로 제조업체에서 조제품을 판매할 때 해당 물질이 조제품에 차지하는 중량의 비율(중량에 따라 계산)에 따라 내림차순으로 해당 물질의 정확한 명칭을 설명해야 한다.

7. 본 부표 각 항목의 설명은 모두 진한 색 글자체를 확실하게 읽을 수 있도록 연한 색 바탕에 혹은 연한 색 글자체를 확실하게 읽을 수 있도록 진한 색 바탕에 작성해야 하며, 글자체의 높이는 3mm 이상이어야 한다. 설명은 반드시 둘레선 안에 인쇄하고, 둘레선 내 기타 내용을 인쇄해서는 안 된다. 해당 설명 안의 글자와 숫자의 크기 및 색상이 모두 일치해야 하며, 둘레선 내 바탕색 역시 일치해야 한다. 하지만 해당 글자의 첫 번째 알파벳은 다른 알파벳보다 클 수 있다. (1979 년 제 89 호 법률공고)

8. 본 부표에서 규정한 라벨은 포장물 혹은 용기에 견고하게 부착되거나 포장 혹은 용기의 일부분이어야 한다. 어떠한 상황에서도 확실하게 확인될 수 있어야 한다. 물품의 명칭, 상표 혹은 브랜드를 상징하는 디자인이 라벨에 기재되어 있거나, 제조업체 혹은 판매업체 명칭 및 주소가 라벨의 일부로서 인쇄된 경우, 주요 라벨의 일부분 혹은 주요 라벨 옆에 독립 라벨로 부착될 수 있다.

9. 다음의 모든 상황에서 본 부표에서 제시된 신고는 읽기 쉬운 중문(Chinese characters)으로 인쇄되어야 한다.

(a) 포장물 혹은 용기의 물품이 홍콩에서 제조, 가공 처리 혹은 포장된 것일 때 혹은

(b) 포장물 혹은 용기 내 식품이 홍콩으로 수입되어 홍콩에서 판매될 때, 중문으로 인쇄된 라벨 혹은 마크를 부착한다.

10. 라벨, 포장물 혹은 용기에 규정된 신고의 설명이나 혹은 주석(보존료 혹은 향산화제의 사용 방법 제외)이 부착되어서는 안 된다.

## 1.2

# 식품착색료 규정

(제 132장 55절)

### 1조. 인용

본 규례는 식품착색료규정으로 인용될 수 있다.

### 2조. 해석

본 규정에서, 문맥상 달리 요구되지 않는 한-

“항공환적화물”(air transhipment cargo)은 수출입법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“항공환승화물”(air transit cargo)은 항공기로 수입 및 위탁 수출되는 환승을 위한 모든 품목을 의미한다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“환승 물품”(article in transit)은 수출입법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“홍콩국제공항 화물환적구역”(cargo transhipment area of Hong Kong International Airport)은 수출입법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“색소 색인 번호”(Colour Index Number)는 영국 염색·컬러리스트협회(British Society of Dyers and Colourists) 및 미국 섬유화학컬러리스트협회(American Association of Textile Chemists and Colourists)에 의해 정리된 색소 색인에 사용되는 식별 번호를 의미한다. (1993 년 제 368 호 법률공고)

“허용된 착색료”(permitted colouring matter)는 부록 1 에 명시된 착색물질이나 명시된 착색물질 한 가지 이상의 조합을 의미한다.

“가공처리”(processed)란 훈제 또는 식품이 자연 상태에서, 그 본질이 실질적으로 변화하게 되는 어떠한 가공처리 및 공정도 포함된다. 단, 발골, 탈피, 분쇄, 절단, 세척 또는 표면 제거는 가공처리에 해당되지 아니하며, “미가공처리”(unprocessed)이라는 용어도 이에 따라 해석된다.

“판매”(sell)란 출고(sale)를 위한 노출 또는 제안, 또는 출고(sale) 목적의 보관이 포함되며, “출고”(sale)란 용어도 이에 따라 해석된다.

“채소”(vegetable) 는 두류도 포함된다.

### 3조. 허용된 착색료 외의 착색료 사용제한

식용 목적으로 판매되는 식품에는 허용된 착색료 외의 착색물질이 첨가되어선 아니 되며, 본 규제 조항과 부합하지 않는 식품은 그 누구도 홍콩으로 판매, 위탁, 납품, 또는 수입할 수 없다.

(1986 년제 10 호 제 32(2)조)

### 4조. 특정 상품 착색료 사용 금지

(1) 육류, 야생고기, 가금류, 생선, 과일 또는 채소와 같이 익히거나 가공처리되지 않은 상태에서 식용을 목적으로 판매되는 식품은 표시 목적 외에 어떠한 착색료도 추가되어서는 안 된다. 단, 다음과 같은 조건을 갖춘 경우, 감귤류 과일에는 허용된 착색료를 첨가할 수 있다.

- (a) 해당 과일류 표면에 허용된 착색료로 “착색료 첨가” 글귀를 표기할 것. 그리고
- (b) 해당 글귀는 뚜렷하고 잘 읽히도록 인쇄되어야 하며, 한 눈에 들어오는 크기여야 한다.

(2) 그 누구도 제 (1)항에 언급되었으며, 해당 조항에 부합하지 않은 식품을 홍콩으로 판매, 위탁, 납품 또는 수입할 수 없다.

(1986 년 제 10 호 제 32(2)조)

## 5조. 허용된 착색료 이외의 착색료 판매 혹은 홍보 제한

(1) 누구도 식품에 허용되지 않은 착색료를 판매 혹은 판매를 위해 홍보해서는 안 된다.

(2) 제(1)항에서 책정한 홍보물 발행 관련 범죄 행위에 제기된 법률절차에서 피고인이 본인의 업무가 홍보물 발행 혹은 발행을 위한 준비작업이라는 것을 증명하고 관련 홍보물이 본인의 통상적인 업무 활동 중 발행한 것이라면 면책번호가 될 수 있다.

(3) 누구도 식품에 사용되는 착색료 혹은 색소 및 향미료 화합물을 판매, 위탁 혹은 납품해서는 안 된다. 하지만 부표 2 규정에 부합하는 라벨을 부착한 용기에 담을 경우 이러한 제한을 받지 않는다.

## 5A조. 항공환승화물 혹은 항공환적화물의 적용

(1) 제 3 및 4(2)조에서 설명한 식품이 항공환승화물 혹은 항공환적화물일 경우, 해당 식품의 수입으로 적용되지 않는다. 하지만 해상 식품이 홍콩으로 반출된 기간 공항 화물 환적구역을 벗어난 경우, 제 3 및 4(2)조(어떠한 상황에 속하는지에 따라 결정)를 시행한다.

(a) 해당 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 수입으로 간주한다. 그리고

(b) 해당 식품을 항공환승화물 혹은 항공환적화물로 홍콩에 들여왔거나 해당 식품을 이렇게 홍콩에 가져온 사람은 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 해당 식품을 수입한 사람으로 간주한다. (a) 혹은 (b)에서 지정한 범위를 벗어난 경우 본 조항이 적용되지 않고 제 3 및 4(2)조(어떠한 상황에 속하는지에 따라 결정)가 효력을 가지게 된다.

(2) 누군가 제 6 조에서 규정한 범죄 행위를 하였다고 고발 기소한 법률절차에서 만약

(a) 해당 법률절차가 제 3 혹은 4(2)조에서 서술한 항공환승화물 혹은 항공환적화물인 식품일 때,

(b) 기소자는 해당 식품이 홍콩으로 반출된 기간 공항 화물 환적구역을 벗어났다는 것을 증명해야 할 때, 당사자가 이미 해당 식품이 이 구역을 떠나지 않도록 합리적인 과정을 채택하고 합리적인 노력을 기울였다는 것을 증명하면 이것으로 면책번호가 될 수 있다.

(3) 어떠한 법률절차에서 제(2)항에서 규정한 면책번호 관련 사항으로 해당 범죄 행위의 발생이-

(a) 제삼자의 소행 혹은 과실로 인한 것이거나,

(b) 제삼자가 제공한 데이터에 의존해 발생한 것일 때, 피고인이 해당 법률절차 10 일 전 혹은 그 이전에 청문해 기소자에게 서면 통보를 전달했을 때, 피고인이 이 통보를 전달할 때 알고 있는 -

(i) 제삼자의 모든 상세정보 및

(ii) 해당 소행, 과실 혹은 자료의 모든 상세정보를 제공하는 경우에는 면책번호가 된다.

(4) 누군가 제(2)항에서 제정한 면책번호 인용할 때, 근거가 되는 이유가 제삼자가 제공한 데이터에 의존한 것일 때, 특히 아래의 사항을 고려한 후 해당 자료 의존이 어떠한 경우에서도 합리적이었다는 것을 증명할 수 없다면 해당 면책번호를 인용할 수 없다.

(a) 해당 데이터를 확인하기 위해 채택한 절차가 데이터 확인을 위해 마땅히 채택해야 할 절차이다. 그리고

(b) 그가 해당 자료를 신뢰하지 않을 하등의 이유가 없다.

(2000 년 제 29 호 제 5 조)

## 6조. 범죄 행위 및 벌칙

제 3, 4, 5(1) 혹은 (3)조의 조문을 위반할 경우 범죄 행위에 속하며 약식절차로 선고가 내려지고, 5 등급 벌금 및 6 개월 금고에 처할 수 있다. 해당 범죄 행위가 지속된 범죄 행위일 경우, 해당 범죄 행위의 지속기간 내 매일 \$300의 벌금을 부과한다.

(1987 년 제 326 호 법률공고; 1996 년 제 177 호 법률공고)

## 7조. 소송 제기 시 사용 가능한 명의

형사 범죄 고발·기소와 관련된 기타 성문법규의 조문을 침해하지 않고 법무부 장관의 형사 범죄 고발·기소관련 권한을 침해하지 않는 원칙에서 본 규례의 모든 조문에서 제정한 범죄 행위에 대한 고발·기소는 모두 식품환경위생처 처장의 명의로 제기된다.

(1965 년 제 107 호 법률공고; 1997 년 제 362 호 법률공고; 1999 년 제 78 호 제 7 조)

부표 1조. 허용된 착색료

[제 2 조]

제 1 부 - 콜타르 색소

색소 일반명칭	과학명	색소 색인번호 (1982)
식용색소적색제40호	disodium salt of 6-hydroxy-5-[(2-methoxy-5-methyl-4- sulphophenyl)- azo]-2-naphthalene-sulphonic acid.	16035
식용색소적색제2호	trisodium salt of 1-(4-sulpho-1-naphthylazo)-2-naphthol-3; 6- disulphonic acid.	16185
브릴리언트 블랙 BN	tetrasodium salt of 8-acetamido-2- (7-sulpho-4-p-sulphophenylazo-1- naphthylazo)-1-naphthol-3; 5-disulphonic acid.	28440
식용색소청색제1호 (Brilliant Blue FD & C No. 1)	disodium salt of 4-(4-(Nethyl-p-sulphobenzylamino)-phenyl) -(2-sulphoniumphenyl)-methylene-(1-(Nethyl-N-p-sulphobenzyl)-2 5-cyclohexadien-imine).	42090
브라운 FK	a mixture consisting essentially of the disodium salt of 1:3-diamino-4:6-di-(p-sulphophenylazo) benzene and the sodium salt of 2:4-diamino-5-(p-sulphophenylazo) toluene.	-
카아르모이신(아조루빈)	disodium salt of 2-(4-sulpho-1-naphthylazo)-1-naphthol-4-sulphonic acid.	14720
초콜렛 브라운 HT	disodium salt of 2,4-dihydroxy-3,5-di-(4-sulpho-1-naphthylazo) benzyl alcohol.	20285
식용색소적색제3호(B S)	disodium or dipotassium salt of 2;4;5;7-tetra-iodo-fluorescein.	45430
그린 S	sodium salt of di-(p-dimethylaminophenyl)-2-hydroxy-3;6- disulphonaphthylmethanol andydride.	44090
식용색소청색제2호 (인디고카민)	disodium salt of indigotin-5;5'-disulphonic acid.	73015
리틀 루빈 BK	disodium salt of 3-hydroxy-4-[(2-sulpho-p-tolyl)azo]-2- naphthoic acid.	15850
파텐트 블루 V	calcium salt of (4-[x-(p-(diethylamino) phenyl)-5-hydroxy-2l 4- disulphobenzylidene]-2l 5-cyclohexadien-1-ylidene) diethyl -ammonium hydroxide inner salt.	42051
퀴놀린 옐로우	disodium salt of disulphonic acid of 2-(2 quinolyl)-113-indandione.	47005
식용색소황색제5호	disodium salt of 1-p-sulphophenylazo-2-naphthol-6-sulphonic acid.	15985
식용색소황색제4호	trisodium salt of 5-hydroxy-1-p-sulphophenyl-4-p-sulphophenylazo- pyrazole-3-carboxylic acid.	19140

(L.N. 98 of 2008)

제 II 부 - 기타색소

분류	색소 색인번호 (1982)
카라멜색소(Caramel)	
코치닐(Cochineal) (카민산)	
식용 과일 또는 채소에서 추출한 천연색소 혹은 천연색소에서 분리되거나 합성된 색소	75470
그리고 다음과 같은 색소를 포함한다 -	
(a) 안나토(Annatto)	75120
(b) 송연(Vegetable Black)	-
(c) 카로틴(Carotenes)	75130
(d) β-아포-8'-카로티날 (Beta-Apo-8'-carotenal)	40820
(e) β-아포-8'-카로티날산 에틸에스테르 (Beta-Apo-8'-carotenoic acid ethyl ester)	40825
(f) 구리복합체를 포함한 크로로필과 크로로필린 Chlorophylls and Chlorophyllins including Copper complexes	75810
(g) 사프란(Saffron)	75815
(h) 울금(Tumeric) (커큐민 Curcumin)	75100
산화철광물 (Iron Oxides)	75300
이산화티타늄(Titanium dioxide)	77491
당의 알약 외부에 사용되는 색소 및 당의가 밀가루로 만들어진 디저트 장식에 사용되는 박 혹은 분말형태의 은(Silver) 금(Gold) 및 알루미늄(Aluminium)	-
부표에 나열된 수용성 색소의 알루미늄염(Aluminium) 또는 칼슘염(레이크) (Calcium salts (lakes))	

(L.N. 368 of 1993; 17 of 2018s. 57)

## 부표 2조. 착색료, 색소 및 향미료 화합물의 라벨

1. 제 5(3)조와 관련된 용기는 모두 라벨을 부착해야 하며 다음 중 하나의 신고 양식에 따라 중문과 영문으로 정확하게 사실을 서술해야 한다.

착색료에 대해서는 -

THIS FOOD COLOUR CONFORMS TO THE  
LEGAL REQUIREMENTS OF HONG KONG  
이 식품의 색소는 홍콩 법례 규정에 부합한다.

색소 및 향미료 화합물에 대해서는-

THE FOOD COLOUR IN THIS COMPOUND  
CONFORMS TO THE LEGAL REQUIREMENTS  
OF HONG KONG  
이 화합물 속 식품 색소는 홍콩 법례 규정에  
부합한다.

하지만 용기의 적재 중량이 100g 혹은 100mL 이하이면(상황에 따라 결정) 라벨에 중문과 영문으로 확실하게 읽을 수 있도록 "식품색소"(FOOD COLOUR), "식품색소 및 향미료 화합물"(FOOD COLOUR AND FLAVOURING COMPOUND)(상황에 따라 결정) 혹은 같은 의미의 신고내용을 인쇄해도 충분하다.

(1979 년 제 89 호 법률공고)

2. 모든 신고내용은 짙은 색 해서체로 확실하게 읽을 수 있도록 연한 색 바탕에 인쇄한다. 앞의 단서에 따라 규정 처리한 것을 제외하고, 각 항목 모두 둘레선 안에 인쇄되어야 하며 둘레선 안에 다른 것을 인쇄해서는 안 된다. 적재 중량이 1kg 혹은 1L(상황에 따라 결정)를 초과하는 용기에 사용되는 글자체 높이는 5mm 이상이어야 한다. 적재 중량이 1kg 혹은 1L 이하지만 100g 혹은 100mL 이상인(상황에 따라 결정) 용기에 사용되는 글자체 높이는 3mm 이상이어야 한다.

(1979 년 제 89 호 법률공고)

3. 라벨이 단단하게 포장물 혹은 용기에 부착되어 있거나 포장물 혹은 용기의 일부일 때 어떠한 상황에서도 확실하게 볼 수 있는 위치에 부착하며 주요 라벨의 일부 혹은 주요 라벨에 인접한 독립 라벨이어야 한다.

# 1.3

## 식품감미료 규정 (제 132장 제 55 및 143 절)

### 1조. 인용

본 규례는 식품 감미료 규정으로 인용될 수 있다.

### 2조. 해석

본 규정에서, 문맥상 달리 요구되지 않는 한 -

5

“항공환적화물”(air transhipment cargo)은 수출입법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“항공환승화물”(air transit cargo) 은 항공기로 수입 및 위탁 수출되는 환승을 위한 모든 품목을 의미한다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“환승 물품”(article in transit)은 수출입법규(제 60 장) 제 2조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“탄수화물”(carbohydrate)이란 탄소, 수소, 및 산소만을 함유한 물질로, 수소와 산소의 비율이 수중에서도 같은 비율을 유지하는 물질을 말한다.

“홍콩국제공항 화물환적구역”(cargo transhipment area of Hong Kong International Airport)은 수출입법규(제 60 장)제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“판매”(sell)란 판매를 위한 계약, 노출 또는 판매 목적의 보관이 포함된다.

“당”(sugar)이란 단맛을 갖는 모든 수용성 탄수화물을 말한다.

“감미료”(sweetner)는 단맛을 가진 모든 화합물을 의미하며, 당류나 기타 탄수화물 또는 다가 알코올은 포함하지 않는다. (2003 년 제 255 호 법률공고)

### 3조. 감미료 판매 및 사용 제한

- (1) 부표에 명시되지 않은 감미료를 그 누구도 판매, 위탁, 납품, 또는 수입할 수 없다.
- (2) 부표에 명시되지 않은 감미료가 함유된 식품을 그 누구도 판매, 위탁, 납품, 또는 수입할 수 없다.

### 3A조. 항공환승화물 혹은 항공환적화물의 적용

- (1) 제 3조에서 서술한 감미료 또는 식품이 항공환승화물 혹은 항공환적화물일 경우, 해당 조항은 이 감미료 또는 식품 수입에 적용되지 않는다. 그러나 해당 감미료 또는 식품이 홍콩으로 반출된 기간 공항 화물 환적구역을 벗어난 경우, 이 조항을 적용한다. (2003 년 제 225 호 법률공고)
  - (a) 해당 감미료 또는 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 수입으로 간주한다. 그리고
  - (b) 해당 감미료 또는 식품을 항공환승화물 혹은 항공환적화물로 홍콩에 들여왔거나 해당 감미료 또는 식품을 이렇게 홍콩에 가져온 사람은 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 해당 감미료 또는 식품을 수입한 사람으로 간주한다. (a) 혹은 (b)에서 지정한 범위를 벗어난 경우 본 조항이 적용되지 않고 제 3조 조항이 효력을 가지게 된다.
- (2) 누군가 제 4 조에서 규정한 범죄 행위를 하였다고 고발 기소한 법률절차에서 만약

(a) 해당 법률절차가 제 3 조에서 서술한 수입과 관련되고 항공환승화물 혹은 항공환적화물인 감미료 또는 식품일 때,

(b) 기소자는 해당 감미료 또는 식품이 홍콩으로 반출된 기간 공항 화물 환적구역을 벗어났다는 것을 증명해야 한다. 당사자가 이미 해당감미료 또는 식품이 이 구역을 떠나지 않도록 합리적인 과정을 채택하고 합리적인 노력을 기울였다는 것을 증명하면 이것으로 면책변호가 될 수 있다.

(3) 어떠한 법률절차에서 제 (2)항에서 규정한 면책변호 관련 사항이란 해당 범죄 행위의 발생이

(a) 제삼자의 소행 혹은 과실로 인한 것이거나

(b) 제삼자가 제공한 데이터에 의존해 발생한 것일 때, 피고인은 법원의 허가 없이 해당 면책변호를 인용해서는 안 된다. 피고인이 해당 법률절차 10 일 전 혹은 그 이전에 청문해 기소자에게 서면 통보를 전달했을 때, 피고인이 이 통보를 전달할 때 알고 있는 -

(i) 제삼자의 모든 상세정보 및

(ii) 해당 소행, 과실 혹은 자료의 모든 상세정보를 제공하는 경우에는 면책변호가 된다.

(4) 누군가 제 (2)항에서 제정한 면책변호를 인용할 때, 근거가 되는 이유가 제삼자가 제공한 데이터에 의존한 것일 때, 특히 아래의 사항을 고려한 후 해당 자료 의존이 어떠한 경우에서도 합리적이었다는 것을 증명할 수 없다면 해당 면책변호를 인용할 수 없다.

(a) 해당 데이터를 확인하기 위해 채택한 절차가 데이터 확인을 위해 마땅히 채택해야 할 절차이다.

(b) 그가 해당 자료를 신뢰하지 않을 하등의 이유가 없다.

(2000 년 제 29 호 제 5 조; 2003 년 제 225 호 법률공지)

#### 4조. 범죄 행위 및 벌칙

제 3 조의 조문을 위반할 경우 범죄 행위에 속하며 약식절차로 선고가 내려지고 5 등급 벌금 및 6 개월 금고에 처할 수 있다.

(1983 년 제 299 호 법률공고; 1987 년 제 328 호 법률공고; 1996년 제 177 호 법률공고)

#### 5조. 소송 제기 시 사용 가능한 명의

형사 범죄 고발·기소와 관련된 기타 성문법규의 조문을 침해하지 않고 법무부 장관의 형사 범죄 고발·기소관련 권한을 침해하지 않는 원칙에서 본 규례의 모든 조문에서 제정한 범죄 행위에 대한 고발·기소는 모두 식품환경위생처 처장의 명의로 제기된다.

(L.N. 362 of 1997; 78 of 1999 s. 7)

## 부표

### 허용된 감미료

1. 아세설팜칼륨(AcesulfamePotassium)
2. 알리탐(Alitame)
3. 아스파탐(Aspartame)
4. 아스파탐-아세설팜염(Aspartame-acesulfameSalt)
5. 시클라믹에시드(과 나트륨, 포타슘, 칼슘염) (Cyclamic Acid (and Sodium, Potassium, Calcium Salts))
6. 사카린(과 나트륨, 포타슘, 칼슘염) (Saccharin (and Sodium, Potassium, Calcium Salts))
7. 수크랄로스 (Sucralose)
8. 토마틴 (Thaumatococcus)
9. 네오탐 (Neotame) (2010 년 제 61 호 법률공고)
10. 스테비올배당체 (Steviol Glycosides) (2010 년 제 61 호 법률공고)  
(2003 년 제 225 호 법률공고 부표대체)



**II. 홍콩  
유해물질  
관련 규정**

## 2.1

# 식품 유해물질 규정

(제 132장 하위규정)

[1983년 5월 27일]

(형식 체인지 - E. R. 2 of 2012)

### 1조. 인용 및 발효일

- (1) 본 규례는 식품유해물질 규정으로 인용될 수 있다.
- (2) 부표 1 제 2 항에 의거하여, 제 3 조는 1985년 1월 1일부터 발효된다.

### 2조. 해석

본 규정에서, 문맥상 달리 요구되지 않는 한 -

“항공환적화물”(air transhipment cargo) 수출입법규(제 60장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“항공환승화물”(air transit cargo) 은 항공기로 수입 및 위탁 수출되는 환승을 위한 모든 품목을 의미한다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“환승물품”(article in transit) 수출입법규(제 60장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“홍콩국제공항 화물관적구역”(cargo transhipment area of Hong Kong International Airport) 수출입법규(제 60장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“연유”(condensed milk) 조제 과정(조제방법은 일부의 수분을 증발, 설탕 가미 여부 상관 없음)을 거친 우유류 및 아래와 같은 것을 포함

- (a) 탈지유 또는 부분 탈지유를 조제 과정을 거쳐 만든 우유류 또는
- (b) 연유 (2011 년 제 173 호 법률공고)

“분유”(dried milk) 응축한 고체 형태 혹은 수분을 제거한 분말 형태의 우유류를 말한다. 단맛을 첨가했거나, 변화 또는 혼합과 상관없고, 탈지유 또는 부분탈지유로 만든 우유류도 해당된다. (2011 년 제 173 호 법률공고)

“지방산”(fatty acid) 기름 또는 지방을 가수분해하여 얻어진 유기산, 그리고 기름 또는 지방에 함유된 유리상태의 유기산이다.

“생선”(fish) 패류 이외에는 활어는 포함하지 않는다. (1986 년 제 173 호 법률공고)

“식용동물”(food animal) 식용을 위해 사육되는 동물 또는 조류를 의미한다. (2001 년 제 148 호 법률공고)

“육류”(meat) 사람이 섭취하기 위한 -

- (a) 각종 동물의 고기살 또는 식용 가능한 부위(피 포함) 또는
- (b) 각종 조류의 고기살 또는 식용 가능한 부위(피 포함). (1986 년 제 173 호 법률공고; 2001 년 제 148 호 법률공고)

“우유류”(milk) 소, 버팔로, 염소의 젖을 의미하며, 크림, 탈지유 및 우유음료를 포함한다. 그러나 분유, 연유 혹은 환원유는 포함되지 않는다. (2008년 제 215호 법률공고 및 2008년 제 253 호 법률공고)

“우유음료”(milk beverage) 식품첨가물 또는 기타물질의 함유와 상관없이, 액체유지와 우유에서 나온 기타 고체를 합성하여 만든 음료이다. (2008 년 제 215 호 법률공고 및 2008 년 제 253 호 법률공고)

“기름 또는 지방”(oil or fat) 각종 동물, 조류, 생선 또는 식물로부터 추출된 기름 또는 지방이며, 어떠한 에센셜오일도 여기에는 포함되지 않는다.

“땅콩”(peanut) 땅콩 또는 두과 식물 낙화생의 씨앗을 의미한다.

“땅콩제품”(peanut products)은 땅콩기름 또는 땅콩이 함유된 제품을 포함한다.

“환원유”(reconstituted milk) 우유성분(유지 및 우유에서 추출된 기타 고체, 비우유류 물질이 비 포함)과 물을 혼합하여 만든 제품이며, 냉동 연유를 녹여 만든 제품을 포함한다. (2011 년 제 173 호 법률공고)

“판매”(sell) 판매를 위한 계약, 노출 또는 판매 목적의 보관이 포함된다.

“탈지유”(skimmed milk) 탈지유와 기계적 탈지유를 포함한다. (2011 년 제 173 호 법률공고)

(1985 년 제 67 호 법률공고; 1987 년 제 331 호 법률공고; 2001 년 제 148 호 법률공고; 2012 년 제 2 호 편집수정기록)

### **3조. 특정물질의 농도가 과도한 식품의 수입과 판매 금지**

부표 1 내 D 단에 나열된 식품유형에 상응하는 B 단 내 물질, 혹은 C 단에 묘사된 물질이 있을 경우, 해당 농도가 E 단에 명시된 농도를 초과한 식품은 누구도 수입, 위탁, 납품, 제조 혹은 판매하여 사람으로 하여금 섭취하게 해서는 안 된다.

(2001 년 제 148 호 법률공고)

### **3A조. 금지물질이 함유된 생선, 육류 또는 우유 등의 수입과 판매 금지**

부표 2 에 명시된 물질이 함유된 육류, 우유, 분유, 연유 또는 환원유는 누구도 수입, 판매, 위탁, 납품할 수 없다.

(2001 년 제 148 호 법률공고; 2001 년 제 230 호 법령공고; 2011 년 제 173 호 법률공고)

### 3B조. 항공 국경 통과 혹은 항공환적화물의 적용

(1) 제 3 조에서 서술한 식품이 항공환승화물 혹은 항공환적화물일 경우, 해당조항은 이 식품 수입에 적용되지 않는다. 그러나 해당 식품이 홍콩으로 반출된 기간 공항 화물 환적구역을 벗어난 경우, 이 조항을 적용한다.

(a) 해당 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 수입으로 간주한다. 그리고

(b) 해당 식품을 항공환승화물 혹은 항공환적화물로 홍콩에 들여왔거나 해당 식품을 이렇게 홍콩에 가져온 사람은 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 해당 식품을 수입한 사람으로 간주한다. (a) 혹은 (b)에서 지정한 범위 이외에는 본 조항이 적용되지 않고 제 3 조의 조항이 효력을 가지게 된다.

(2) 누군가 제 5조에서 규정한 범죄 행위를 하였다고 고발 기소한 법률절차에서 만약

(a) 해당 법률절차가 제 3 조에서 서술한 수입과 관련되고 항공환승화물 혹은 항공환적화물 식품일 때,

(b) 기소자는 해당 식품이 홍콩으로 반출된 기간 공항 화물 환적구역을 벗어났다는 것을 증명해야 한다. 당사자가 이미 해당 식품이 이 구역을 떠나지 않도록 합리적인 과정을 채택하고 합리적인 노력을 기울였다는 것을 증명하면 이것으로 면책변호가 될 수 있다.

(3) 어떠한 법률절차에서 제 (2)항에서 규정한 면책변호 관련 사항이란 해당 범죄 행위의 발생이

(a) 제삼자의 소행 혹은 과실로 인한 것이거나

(b) 제삼자가 제공한 데이터에 의존해 발생한 것일 때, 피고인은 법원의 허가 없이 해당 면책변호를 인용해서는 안 된다. 피고인이 해당 법률절차 10 일 전 혹은 그 이전에 청문해 기소자에게 서면 통보를 전달했을 때, 피고인이 이 통보를 전달할 때 알고 있는 -

(i) 제삼자의 모든 상세정보 및

(ii) 해당 소행, 과실 혹은 자료의 모든 상세정보를 제공하는 경우에는 면책번호가 될 수 있다.

(4) 누군가 제 (2) 항에서 제정한 면책번호를 인용할 때, 근거가 되는 이유가 제삼자가 제공한 데이터에 의존한 것일 때, 특히 아래의 사항을 고려한 후 해당 자료의 의존이 어떠한 경우에서도 합리적이었다는 것을 증명할 수 없다면 해당 면책번호를 인용할 수 없다.

(a) 해당 데이터를 확인하기 위해 채택한 절차가 데이터 확인을 위해 마땅히 채택해야 할 절차이다.

(b) 그가 해당 자료를 신뢰하지 않을 하등의 이유가 없다.

(29 of 2000 s. 5)

#### **4조. 부표 1의 수정**

식품환경위생처 처장은 헌보에 게재된 공지를 통해, 부표 1 내 E 단에서 명시한 각종 농도를 수정할 수 있다.

(1985 년 제 67 호 법률공고; 1986년 제 173 호 법률공고; 1990 년 제 85 호 법률공고; 199 년 제 78 호 제 7조; 2001 년 제 148 호 법률공고)

#### **5조. 범죄 행위 및 벌칙**

제 3 조 혹은 제 3A 조의 조문을 위반할 경우 범죄행위에 속하며, 5등급 벌금 및 6 개월 금고에 처할 수 있다.

(1986 년 제 173 호 법률공고; 1987 년 제 331 호 법률공고; 1996 년 제 177 호 법률공고)

## 6조. 소송 제기 시 사용 가능한 명의

형사 범죄 고발·기소와 관련된 기타 성문법규의 조문을 침해하지 않고 법무부 장관의 형사 범죄 고발·기소관련 권한을 침해하지 않는 원칙에서 본 규례의 모든 조문에서 제정한 범죄 행위에 대한 고발·기소는 모두 식품환경위생처 처장의 명의로 제기된다.

(1997 년 제 362 호 법률공고; 1999 년 제 78 호 제 7 조)

부표 1. 특정물질이 해당 식품에 함유될 수 있는 최고농도

A	B	C	D	E
항목	물질	물질 묘사	식품 유형	최고농도
1.	아플라톡신	Bisfuranocoumarin 화합물 Aflatoxin B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> , M <sub>1</sub> , M <sub>2</sub> , P <sub>1</sub> 및 Aflatoxicol 포 함	모든 식품(땅콩 또는 땅콩제품 제외)  땅콩 또는 땅콩제품	식품 kg당 15 $\mu$ g  식품 kg당 20 $\mu$ g
2.	아목시실린		모든 식용동물의 근 육, 간 및 신장  우유	식품 kg당 50 $\mu$ g  식품 kg당 4 $\mu$ g
3.	암피실린		모든 식용동물의 근 육, 간 및 신장  우유	식품 kg당 50 $\mu$ g  식품 kg당 4 $\mu$ g
4.	바시트라신		소, 돼지, 가금류의 근육, 간 및 신장  우유	식품 kg당 500 $\mu$ g  식품 kg당 500 $\mu$ g
5.	벨질페니실린		모든 식용동물의 근 육, 간 및 신장  우유	식품 kg당 50 $\mu$ g  식품 kg당 4 $\mu$ g
6.	카바독스	Quinoxaline-2- carboxylic acid	돼지의 근육 돼지의 간	식품 kg당 5 $\mu$ g 식품 kg당 30 $\mu$ g
7.	세프티오플	데스후로릴세프티오플 (Desfuroylceftiofur)	소와 돼지의 근육 소와 돼지의 간 소와 돼지의 신장  우유	식품 kg당 1000 $\mu$ g 식품 kg당 2000 $\mu$ g 식품 kg당 6000 $\mu$ g 식품 kg당 100 $\mu$ g
8.	클로르테트라사 이클린	사용성분과 그 4-에피 머(이성질체)의 합	모든 식용동물의 근 육  모든 식용동물의 간  모든 식용동물의 신 장  우유	식품 kg당 100 $\mu$ g  식품 kg당 300 $\mu$ g  식품 kg당 600 $\mu$ g  식품 kg당 100 $\mu$ g
9.	클록사실린		모든 식용동물의 근	식품 kg당 300 $\mu$ g

A	B	C	D	E
항목	물질	물질 묘사	식품 유형	최고농도
			육, 간 및 신장 우유	식품 kg당 30 $\mu$ g
10.	콜리스틴		소, 돼지, 가금류의 근육과 간 소, 돼지, 가금류의 신장 우유	식품 kg당 150 $\mu$ g 식품 kg당 200 $\mu$ g 식품 kg당 50 $\mu$ g
11.	타노플로삭신		소와 가금류의 근육 돼지의 근육 소와 가금류의 간 돼지의 간 소와 가금류의 신장 돼지의 신장	식품 kg당 200 $\mu$ g 식품 kg당 100 $\mu$ g 식품 kg당 400 $\mu$ g 식품 kg당 50 $\mu$ g 식품 kg당 200 $\mu$ g
12.	디클록사실린		모든 식용동물의 근 육, 간 및 신장 우유	식품 kg당 300 $\mu$ g 식품 kg당 30 $\mu$ g
13.	디하이드로스트 렙토마이신	디하이드로스트렙토 마이신과 스트렙토 마이신의 합	소, 돼지 및 가금류 의 근육과 간 소, 돼지, 가금류의 신장 우유	식품 kg당 500 $\mu$ g 식품 kg당 1000 $\mu$ g 식품 kg당 200 $\mu$ g
14.	디메트리다졸		돼지, 가금류의 근육, 간 및 신장	식품 kg당 5 $\mu$ g
15.	독시사이클린		소, 돼지, 가금류의 근육 소, 돼지, 가금류의 간 소, 돼지, 가금류의 신장	식품 kg당 100 $\mu$ g 식품 kg당 300 $\mu$ g 식품 kg당 600 $\mu$ g
16.	엔로플락신	엔로플락신과 시프로플록사신의 합	소, 돼지, 가금류의 근육 소의 간 돼지와 가금류의 간	식품 kg당 100 $\mu$ g 식품 kg당 300 $\mu$ g 식품 kg당 200 $\mu$ g

A	B	C	D	E
항목	물질	물질 묘사	식품 유형	최고농도
			소의 신장 돼지와 가금류의 신장 우유	식품 kg당 200 $\mu$ g 식품 kg당 300 $\mu$ g 식품 kg당 100 $\mu$ g
17.	에루신산	cis-docos-13-enoic acid 지방산	기름, 지방 또는 기름과 지방의 혼합물이 첨가된 모든 식품  기름, 지방 또는 두 물질의 혼합물	중량기준, 식품 내 모든 기름과 지방 속 지방산 함량의 5%  중량기준, 지방산 함량의 5%
18.	에리트로마이신		소, 돼지, 가금류의 근육, 간 및 신장  우유	식품 kg당 400 $\mu$ g  식품 kg당 40 $\mu$ g
19.	플루메퀸		소, 돼지, 가금류의 근육과 간 소, 돼지, 가금류의 신장	식품 kg당 500 $\mu$ g  식품 kg당 3000 $\mu$ g
20.	푸랄타돈		돼지, 가금류의 근육	식품 kg당 0 $\mu$ g
21.	푸라졸리돈		소, 돼지, 가금류의 근육, 간 및 신장	식품 kg당 0 $\mu$ g
22.	겐타마이신		소, 돼지, 가금류의 근육 소, 돼지의 간 소, 돼지의 신장  가금류의 간과 신장  우유	식품 kg당 100 $\mu$ g 식품 kg당 2000 $\mu$ g 식품 kg당 5000 $\mu$ g  식품 kg당 100 $\mu$ g  식품 kg당 200 $\mu$ g
23.	아버멕틴	22, 23-이수화아버멕틴 B1a(H2B1a)	소의 간  돼지의 간	식품 kg당 100 $\mu$ g  식품 kg당 15 $\mu$ g
24.	조사마이신		가금류의 근육과 간  가금류의 신장	식품 kg당 200 $\mu$ g  식품 kg당 400 $\mu$ g
25.	키타사마이신		돼지, 가금류의 근육, 간 및 신장	식품 kg당 200 $\mu$ g
26.	린코마이신		소, 돼지, 가금류의 근육	식품 kg당 100 $\mu$ g

A	B	C	D	E
항목	물질	물질 묘사	식품 유형	최고농도
			소, 돼지 및 가금류의 간 소, 돼지, 가금류의 신장 우유	식품 kg당 500 $\mu$ g 식품 kg당 1500 $\mu$ g 식품 kg당 150 $\mu$ g
26A.	말라카이트그린	말라카이트그린과 류코말라카이트그린의 합	모든 식품(살아있는 생선, 살아있는 파충류 및 살아있는 가금육 포함)	식품 kg당 0 $\mu$ g (2005년 제137호 법률공고)
26B.	멜라민		우유	식품 kg당 1mg
			36개월 미만의 유아 가 섭취할 수 있는 모든 식품	식품 kg당 1mg
			임산부나 모유 수유를 하는 여성이 섭취할 수 있는 모든 식품	식품 kg당 1mg
			기타 모든 식품	식품 kg당 2.5mg (2008년 제 215호 법률공고)
27.	메트로니다졸		돼지, 가금류의 근육, 간 및 신장	식품 kg당 0 $\mu$ g
28.	네오마이신		소, 돼지, 가금류의 근육과 간	식품 kg당 500 $\mu$ g
			소, 돼지, 가금류의 신장	식품 kg당 10000 $\mu$ g
			우유	식품 kg당 500 $\mu$ g
29.	옥솔린산 수화제		소, 돼지, 가금류의 근육	식품 kg당 100 $\mu$ g
			소, 돼지, 가금류의 간과 신장	식품 kg당 150 $\mu$ g
30.	옥시테트라사이클린	사용성분과 그 4-에피머(이성질체)의 합	모든 식용동물의 근육	식품 kg당 100 $\mu$ g
			모든 식용동물의 간	식품 kg당 300 $\mu$ g
			모든 식용동물의 신장	식품 kg당 600 $\mu$ g

A	B	C	D	E
항목	물질	물질 묘사	식품 유형	최고농도
			우유	식품 kg당 100 $\mu$ g
31.	사라플록사신		가금류의 근육 가금류의 간과 신장	식품 kg당 10 $\mu$ g 식품 kg당 80 $\mu$ g
32.	스펙티노마이신		소, 돼지, 가금류의 근육 소, 돼지, 가금류의 간 소, 돼지, 가금류의 신장 우유	식품 kg당 500 $\mu$ g 식품 kg당 2000 $\mu$ g 식품 kg당 5000 $\mu$ g 식품 kg당 200 $\mu$ g
33.	스트렙토마이신	디하이드로스트렙토마이신와 스트렙토마이신의 합	소, 돼지, 가금류의 근육과 간 소, 돼지, 가금류의 신장 우유	식품 kg당 500 $\mu$ g 식품 kg당 1000 $\mu$ g 식품 kg당 200 $\mu$ g
34.	설파메톡사졸	설피아마이드 그룹에 속하는 모든 물질의 합	모든 식용동물의 근육, 간 및 신장 우유	식품 kg당 100 $\mu$ g 식품 kg당 200 $\mu$ g
35.	테트라사이클린	사용성분과 그 4-에피머(이성질체)의 합	모든 식용동물의 근육 모든 식용동물의 간 모든 식용동물의 신장 우유	식품 kg당 100 $\mu$ g 식품 kg당 300 $\mu$ g 식품 kg당 600 $\mu$ g 식품 kg당 100 $\mu$ g
36.	티아무린	8-알파-하이드로무틸린으로 가수분해될 수 있는 대사물질의 합	돼지, 가금류의 근육 돼지의 간 가금류의 간	식품 kg당 100 $\mu$ g 식품 kg당 500 $\mu$ g 식품 kg당 1000 $\mu$ g
37.	트리메소프림		소, 돼지, 가금류의 근육, 간 및 신장 우유	식품 kg당 50 $\mu$ g 식품 kg당 50 $\mu$ g
38.	타일로신		소, 돼지, 가금류의 근육, 간 및 신장 우유	식품 kg당 200 $\mu$ g 식품 kg당 50 $\mu$ g

A	B	C	D	E
항목	물질	물질 묘사	식품 유형	최고농도
39.	버지니아마이신		돼지의 근육 돼지의 간 돼지의 신장	식품 kg당 100 $\mu$ g 식품 kg당 300 $\mu$ g 식품 kg당 400 $\mu$ g

(Schedule 1 replaced L.N. 148 of 2001)

## 부표 2. 금지된 물질

1. 디에네스트롤 (Dienoestrol) ((E,E)-4,4'-(diethylideneethylene) diphenol) 소금(salts)과 에스테르(esters thereof) 포함.
2. 디에틸스틸베스트롤 (Diethylstilboestrol) ((E)- $\alpha\beta$ -diethylstilbene-4,4'-diol) 소금(salts)과 에스테르(esters thereof) 포함.
3. 헥엑세스트롤 (Hexoestrol) (meso-4,4'-(1,2-diethylethylene) diphenol) 소금(salts)과 에스테르(esters thereof) 포함.
4. Avoparcin. (L.N. 148 of 2001)
5. 클렌부테롤 (Clenbuterol). (L.N. 148 of 2001)
6. 클로람페니콜 (Chloramphenicol). (L.N. 148 of 2001)
7. 살부타몰 (Salbutamol). (L.N. 148 of 2001)

(1986 년 제 173 호 법률공고)

## 2.2

# 식품 이물(중금속함유) 규정

(제 132장 제 55(1)절)

[1983 년 5 월 27 일]

### 1조. 인용

본 규례는 식품 이물(중금속 함량) 규정으로 인용될 수 있다.

### 2조. 해석

본 규정에서, 문맥상 달리 요구되지 않는 한 -

“항공환적화물”(air transhipment cargo)은 수출입법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“항공환승화물”(air transit cargo) 은 항공기로 수입 및 위탁 수출되는 환승을 위한 모든 품목을 의미한다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“환승물품”(article in transit)은 수출입법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“홍콩국제공항 화물환적구역”(cargo transhipment area of Hong Kong International Airport) 은 수출입법규(제 60 장) 제 2 조에서 지정된 의미를 가진다. (2000 년 제 29 호 제 5 조)

“금속”(metal) 금속의 화합물을 포함한다.

“판매”(sell)란 판매를 위한 계약, 노출 또는 판매 목적의 보관이 포함된다.

(1985 년 제 67 호 법률공고)

### 3조. 중금속이 함유된(자연 상태에서 특정 한도까지 존재하는 중금속 제외) 식품 판매 금지 등

(1) 누구도 아래와 같은 식품은 식용을 위해 수입, 위탁, 납품, 제조 혹은 판매할 수 없다.

(a) 부표 1 내 B 단에 나열된 식품유형에 부표 1 내 A 단 내에 상응하는 중금속물질이 함유되어 있을 경우, 자연상태에서 식품에 함유되고, 그 함량이 부표 C 단에서 제시한 농도를 초과하지 않은 것 제외, 또는

(b) 부표 2 내 B 단에 나열된 식품유형에 부표 A 단에 상응하는 중금속물질이 함유되어 있으며, 부표 C 단에서 제시한 농도를 초과한 것, 또는

(c) 건강을 위협하거나 훼손할 만큼 중금속이 함유된 식품

(2) 제 (1)(C) 항을 실행하기 위해, 식품 속 중금속의 함량이 건강을 위협하거나 훼손한다고 판단하기 위해서는, 해당 식품을 소비한 사람의 건강에 미칠 수 있는 영향 뿐만 아니라, 정상적인 양으로 해당 식품을 섭취하는 사람의 건강에 미칠 수 있는 누적 영향까지 고려해야 한다.

### 3A조. 항공환승화물 혹은 항공환적화물의 적용

(1) 제 3조에서 서술한 식품이 항공환승화물 혹은 항공환적화물일 경우, 해당 조항은 이 식품 수입에 적용되지 않는다. 그러나 해당 식품이 홍콩으로 반출된 기간 공항 화물 환적구역을 벗어난 경우, 이 조항을 적용한다.

(a) 해당 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 수입으로 간주한다. 그리고

(b) 해당 식품을 항공환승화물 혹은 항공환적화물로 홍콩에 들여왔거나 해당 식품을 이렇게 홍콩에 가져온 사람은 식품이 해당 구역을 벗어났을 때 해당 식품을 수입한 사람으로 간주한다. (a) 혹은 (b)에서 지정한 범위 이외에는 본 조항이 적용되지 않고 제 3 조의 조항이 효력을 가지게 된다.

(2) 누군가 제 5 조에서 규정한 범죄행위를 하였다고 고발 기소한 법률절차에서 만약

(a) 해당 법률절차가 제 3 조에서 서술한 수입과 관련되고 항공환승화물 혹은 항공환적화물 식품일 때,

(b) 기소자는 해당 식품이 홍콩으로 반출된 기간 공항 화물 환적구역을 벗어났다는 것을 증명해야 한다. 당사자가 이미 해당 식품이 이 구역을 떠나지 않도록 합리적인 과정을 채택하고 합리적인 노력을 기울였다는 것을 증명하면 이것으로 면책번호가 될 수 있다.

(3) 어떠한 법률절차에서 제 (2)항에서 규정한 면책번호 관련 사항이란 해당 범죄행위의 발생이

(a) 제삼자의 소행 혹은 과실로 인한 것이거나

(b) 제삼자가 제공한 데이터에 의존해 발생한 것일 때, 피고인은 법원의 허가 없이 해당 면책번호를 인용해서는 안 된다. 피고인이 해당 법률절차 10 일 전 혹은 그 이전에 청문해 기소자에게 서면 통보를 전달했을 때 피고인이 이 통보를 전달할 때 알고 있는

(i) 제삼자의 모든 상세정보 및

(ii) 해당 소행, 과실 혹은 자료의 모든 상세정보를 제공하는 경우에는 면책번호가 될 수 있다.

(4) 누군가 제 (2) 항에서 제정한 면책번호를 인용할 때, 근거가 되는 이유가 제삼자가 제공한 데이터에 의존한 것일 때, 특히 아래의 사항을 고려한 후 해당 자료의 의존이 어떠한 경우에서도 합리적이었다는 것을 증명할 수 없다면 해당 면책번호를 인용할 수 없다.

(a) 해당 데이터를 확인하기 위해 채택한 절차가 데이터 확인을 위해 마땅히 채택해야 할 절차이다.

(b) 그가 해당 자료를 신뢰하지 않을 하등의 이유가 없다.

(2000 년 제 29 호 제 5 조)

#### **4조. 부표의 수정**

식품환경위생처 처장은 헌보에 게재된 공지를 통해 부표 1 및 2 의 C 단에서 명시된 각종 농도를 수정할 수 있다.

(1985 년 제 67 호 법률공고; 1990 년 제 85 호 법률공고; 1999 년 제 78 호 제 7조)

#### **5조. 범죄 행위 및 벌칙**

제 3 조의 조문을 위반할 경우 범죄 행위에 속하며, 5 등급 벌금 및 6 개월 금고에 처할 수 있다.

(1987 년 제 329 호 법률공고; 1996 년 제 177 호 법률공고)

#### **6조. 소송 제기 시 사용 가능한 명의**

형사 범죄 고발·기소와 관련된 기타 성문법규의 조문을 침해하지 않고 법무부 장관의 형사 범죄 고발·기소관련 권한을 침해하지 않는 원칙에서 본 규례의 모든 조문에서 제정한 범죄 행위에 대한 고발·기소는 모두 식품환경위생처 처장의 명의로 제기된다.

(1997 년 제 362 호 법률공고; 1999 년 제 78 호 제 7 조)

**부표1. 특정식품에 자연적으로 함유할 수 있는 중금속의 최대 허용농도**

[제 3조]

A	B	C
금속	식품유형	최대 허용농도(ppm)
비소( $As_2O_3$ )	고체식품(생선 및 수산물 가공식품)	6
	고체식품(조개류 및 조개류 가공식품)	10

부표2. 특정식품에 함유할 수 있는 중금속의 최대 허용농도

A	B	C
(중)금	식품유형	최대 허용농도(ppm)
안티몬 (Sb)	곡물 및 채소	1
	생선, 게살, 굴, 새우	1
	육류 및 가공육류	1
비소 (As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	아래에 나열되지 않은 고체식품 - (i) 생선 및 수산물 가공식품; 및 (ii) 패류 및 패류가공식품	1.4
	모든 액상 식품	0.14
카드뮴 (Cd)	곡물 및 채소	0.1
	생선, 게살, 굴, 새우	2
	육류 및 가공육류	0.2
크롬 (Cr)	곡물 및 채소	1
	생선, 게살, 굴, 새우	1
	육류 및 가공육류	1
납 (Pb)	모든 고체 식품	6
	모든 액상 식품	1
수은 (Hg)	모든 고체 식품	0.5
	모든 액상 식품	0.5
주석 (Sn)	모든 고체 식품	230
	모든 액상 식품	230



주요 수출대상국  
식품첨가물 및 유해물질 번역본  
홍콩 편

2019년 12월 인쇄

2019년 12월 발행

편저 중앙대학교 산학협력단  
발행 한국농수산식품유통공사

전라남도 나주시 문화로 227 한국농수산식품유통공사

TEL: (061)931-0709 FAX: (061)931-0799

본 책자의 통계자료 및 분석내용에 관한 사항은

한국농수산식품유통공사 식품기획부(061-931-0709)으로

문의하여 주시기 바랍니다.

동 자료는 식품산업통계정보시스템([www.aTFIS.or.kr](http://www.aTFIS.or.kr))을 통해

다운받아 볼 수 있습니다.

**【알림】**

본지에 기재된 분석내용은 중앙대학교 산학협력단의 견해이며 농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사의 공식적 견해와는 상이할 수 있음을 알려드립니다.

이 책의 내용은 한국농수산식품유통공사의 서면 동의가 있어야 사용할 수 있습니다. 또한, 무단으로 책의 내용이나 각종 자료를 복제 및 전제하거나 웹상에 수집 및 게시하는 행위, 판매 등의 상업적 이용을 금합니다.

2019 주요 수출대상국의  
식품첨가물 및 유해물질 조사

원문



# **Regulation for Food Additives and Contaminants & Residues**

**-Hong Kong-**

# **Regulation for Food Additives**

**PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION****(Cap. 132 sub. leg. BD)****Contents**

<b>Section</b>		<b>Page</b>
1.	<i>(Repealed)</i>	2
2.	Interpretation	2
2A.	Use of alternative forms	12
3.	Restrictions on sale etc. of food containing food additive	14
4.	Food containing antioxidant not to be recommended for babies and young children	18
5.	Sale, labelling and advertisement of preservatives and antioxidants	18
6.	Labelling of food containing a preservative or antioxidant	20
7.	Regulation not to apply to food etc. for re-export*	22
7A.	Application to air transit or air transshipment cargo	22
8.	Defences	26
9.	Offences and penalties	28
10.	Name in which proceedings for offences may be brought	28

# PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

T-4

Cap. 132BD

---

<b>Section</b>		<b>Page</b>
10A.	Transitional: Continued application of repealed provisions during transitional period	28
11.	Amendment of Schedule 1*	32
SCHEDULE 1	FOOD WHICH MAY CONTAIN FOOD ADDITIVE AND THE DESCRIPTION AND PROPORTION OF FOOD ADDITIVE IN EACH CASE	S1-2
Schedule 1A		S1A-2
SCHEDULE 2	LABELLING OF ARTICLES OF FOOD CONTAINING PRESERVATIVE OR ANTIOXIDANT LABELLING OF PRESERVATIVES OR ANTIOXIDANTS AND STATEMENTS ABOUT ARTICLES OF FOOD CONTAINING EXCESS AMOUNTS OF PERMITTED PRESERVATIVES	S2-2

## PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

(Cap. 132, sections 55 and 143)

[2 February 1973]

---

### Editorial Note:

The title of this Regulation was amended from “Preservatives in Food Regulations” to “Preservatives in Food Regulation” — see L.N. 85 of 2008.

1. *(Repealed L.N. 85 of 2008)*

### 2. Interpretation

(1) In this Regulation unless the context otherwise requires— *(L.N. 85 of 2008)*

“air transhipment cargo” (航空轉運貨物) has the meaning assigned to it in section 2 of the Import and Export Ordinance (Cap. 60); *(29 of 2000 s. 5)*

“air transit cargo” (航空過境貨物) means any article in transit that is both imported and consigned for export in an aircraft; *(29 of 2000 s. 5)*

“alternative form” (替代物), in relation to a permitted food additive set out in column 1 of Schedule 1A, means a substance specified in relation to that food additive in column 2 of that Schedule; *(L.N. 85 of 2008)*

“antioxidant” (抗氧化劑) means any substance that protects food against deterioration caused by oxidation (including fat rancidity and colour changes) but does not include—

- (a) lecithin;
- (b) ascorbic acid or salts or esters of ascorbic acid;
- (c) tocopherols;

- (d) erythorbic acid, citric acid, tartaric acid, phosphoric acid, lactic acid or the calcium, potassium or sodium salts of any such acid;
- (e) calcium, potassium or sodium salts of gluconic acid;
- (f) acetic and fatty acid esters of glycerol, lactic and fatty acid esters of glycerol or citric and fatty acid esters of glycerol; or
- (g) glucose oxidase derived from *Aspergillus niger* var.; (*L.N. 85 of 2008*)

“article in transit” (過境物品) has the meaning assigned to it in section 2 of the Import and Export Ordinance (Cap. 60); (*29 of 2000 s. 5*)

“canned food” (罐頭食物) means food in a hermetically sealed container which has been sufficiently heat processed to destroy any *Clostridium Botulinum* in that food or container or which has a pH of less than 4.5;

“cargo transshipment area of Hong Kong International Airport” (機場貨物轉運區) has the meaning assigned to it in section 2 of the Import and Export Ordinance (Cap. 60); (*29 of 2000 s. 5*)

“catering business” (飲食供應業) includes the business or undertaking of an inn, public house, hotel, restaurant, cafe, tea-shop, buffet, coffee-stall or any place of refreshment open to the public, or of a club, boarding house, apartment house, refreshment contractor, school feeding centre, staff dining room or canteen;

“Codex Alimentarius Commission” (食品法典委員會) means the body created in 1963 by the World Health Organization and the Food and Agriculture Organization to develop food standards, guidelines and related texts; (*L.N. 85 of 2008*)

“compounded food” (合成食物) means food containing 2 or more ingredients;

- “container” (容器) includes any form of packaging of food for sale as a single item, whether by way of wholly or partly enclosing the food or by way of attaching the food to some other article, and in particular includes a wrapper or confining band;
- “deterioration” (變壞) in relation to food, means deterioration due to the action of bacteria, yeasts or moulds;
- “food additive” (食物添加劑) means a preservative or an antioxidant; (*L.N. 85 of 2008*)
- “GMP” (優良製造規範) means good manufacturing practice, which includes a manufacturing practice that complies with the following—
- (a) the quantity of the food additive added to the food is limited to the lowest possible level necessary to accomplish the desired effect of adding it;
  - (b) the quantity of the food additive that becomes a component of the food as a result of its use in the manufacturing, processing or packaging of a food and that is not intended to accomplish any physical or other technical effect in the food itself, is reduced to a reasonably possible extent; and
  - (c) the food additive is prepared and handled in the same way as a food ingredient; (*L.N. 85 of 2008*)
- “importer” (進口商) includes any person who, whether as owner, consignee, agent or broker, is in possession of or entitled to the custody or control of any article of food brought from a place outside Hong Kong; (*10 of 1986 s. 32(2)*)
- “INS” (國際編碼系統) means the system known as the International Numbering System for Food Additives that was adopted by the Codex Alimentarius Commission for identifying food additives in the list of ingredients of any pre-packaged food; (*L.N. 85 of 2008*)

- “maximum permitted level” (最高准許含量), in relation to a permitted food additive set out in column 2 of Schedule 1, means the proportion specified in relation to that food additive in column 3 of that Schedule; (*L.N. 85 of 2008*)
- “permitted antioxidant” (准許抗氧化劑) means a substance specified in column 2 of Schedule 1 that functions primarily as an antioxidant; (*L.N. 85 of 2008*)
- “permitted colouring matter” (准許染色料) means any colouring matter inasmuch as its use is permitted by the Colouring Matter in Food Regulations (Cap. 132 sub. leg. H);
- “permitted food additive” (准許食物添加劑) means a food additive specified in column 2 of Schedule 1; (*L.N. 85 of 2008*)
- “permitted preservative” (准許防腐劑) means a substance specified in column 2 of Schedule 1 that functions primarily as a preservative; (*L.N. 85 of 2008*)
- “pre-packed” (預先包裝) means made up in advance ready for retail sale in or on a container; and on any premises where food of any description is so made up, or is kept or stored for sale after being so made up, any food of that description found made up in or on a container shall be deemed to be pre-packed unless the contrary is proved;
- “preparation” (配製) in relation to food, includes manufacture and any form of treatment; and “preparation for sale” (配製以供出售) includes packaging;
- “preservative” (防腐劑) means any substance which is capable of inhibiting, retarding or arresting the process of fermentation, acidification or other deterioration of food or of masking any of the evidence of putrefaction but does not include—
- (a) (*Repealed L.N. 85 of 2008*)
  - (b) any permitted colouring matter;
  - (c) common salt (sodium chloride);

- (d) lecithin, sugars or tocopherols;
- (e) nicotinic acid or its amide;
- (f) vinegar or acetic acid, lactic acid, ascorbic acid, citric acid, malic acid, phosphoric acid, polyphosphoric acid or tartaric acid or the calcium, potassium or sodium salts of any of the acids specified in this paragraph; (*L.N. 85 of 2008*)
- (g) glycerol, alcohol or potable spirits, isopropyl alcohol, propylene glycol, monoacetin, diacetin or triacetin;
- (h) herbs or hop extract;
- (i) spices or essential oils when used for flavouring purposes;
- (j) any substance added to food by the process of curing known as smoking;
- (k) carbon dioxide, nitrogen or hydrogen when used in the packing of food in hermetically sealed containers;
- (l) nitrous oxide when used in the making of whipped cream; or (*L.N. 85 of 2008*)
- (m) glucose oxidase derived from *Aspergillus niger* var.; (*L.N. 85 of 2008*)

“relevant food” (有關食物), in relation to a scheduled food category, means food that constitutes or belongs to the scheduled food category; (*L.N. 85 of 2008*)

“retail sale” (零售) and “sale by retail” mean respectively any sale to a person buying otherwise than for the purpose of re-sale, but does not include a sale to a caterer for the purposes of his catering business, or a sale to a manufacturer for the purposes of his manufacturing business;

“scheduled food category” (附表所列食物分類) means a category or sub-category of food specified in column 1 of Schedule 1; *(L.N. 85 of 2008)*

“sell” (售賣) includes offer or expose for sale or have in possession for sale;

“storage” (貯存) in relation to food, means storage at, in or upon any farm, dock, vehicle, warehouse, fumigation chamber, cold store, or any barge or ship whilst, in either case, in the waters of Hong Kong. *(L.N. 85 of 2008)*

*(L.N. 85 of 2008)*

(2) For the purposes of this Regulation, percentages and parts per million shall be calculated by weight. *(L.N. 85 of 2008)*

(3) *(Repealed L.N. 85 of 2008)*

## **2A. Use of alternative forms**

(1) An alternative form may be used in place of a permitted food additive set out in relation to it in column 1 of Schedule 1A but only as follows—

(a) subject to paragraph (b), the alternative form may be used up to the maximum permitted level specified for the relevant permitted food additive subject to the alternative form being calculated in the form of the permitted food additive;

(b) calcium disodium ethylene diamine tetraacetate, which is the alternative form of disodium ethylene diamine tetraacetate, must be calculated in the form of anhydrous calcium disodium ethylene diamine tetraacetate.

(2) A reference to a permitted food additive in this Regulation is to be construed in accordance with subsection (1).

*(L.N. 85 of 2008)*

**3. Restrictions on sale etc. of food containing food additive**

- (1) Subject to this section, a person shall not import, manufacture for sale or sell any article of food that contains a food additive.
- (2) Any relevant food may contain the permitted food additive specified in relation to its scheduled food category but in a proportion that does not exceed the maximum permitted level.
- (3) Subject to subsection (4), any relevant food or any food intended for use in the preparation of a relevant food may—
  - (a) on importation on a sale that is not a retail sale; or
  - (b) on consignment or delivery pursuant to a sale that is not a retail sale,contain, in any proportion, a permitted preservative that is specified for the scheduled food category of the relevant food.
- (4) Subsection (3)—
  - (a) applies only if the seller has given to the importer on or before importation or to the buyer on or before sale a document, in the form specified in Schedule 2, that accurately states the description and the maximum quantity of the preservatives present in the food; and
  - (b) does not apply to pre-packed food, or fruit or fruit pulp that contains sulphur dioxide and is intended for manufacturing purposes.
- (5) Where 2 or more permitted food additives are specified in relation to a scheduled food category, any relevant food of that food category may contain an admixture of those food additives—
  - (a) if each such food additive does not exceed the maximum permitted level; or

- (b) if a note referred to in column 4 of Schedule 1 opposite to that scheduled food category specifies a different condition, that condition is complied with instead of paragraph (a).
- (6) Any food may contain, in a proportion that does not exceed 5 parts per million, formaldehyde derived from—
  - (a) any wet strength wrapping containing any resin based on formaldehyde; or
  - (b) any plastic food container or utensil manufactured from any resin of which formaldehyde is a condensing component.
- (7) The skin, but not the flesh, of a banana may contain nystatin.
- (8) Any canned food may contain nisin, and any food may contain nisin introduced in the preparation of that food by the use of canned food containing nisin.
- (9) Any compounded food may contain any permitted food additive introduced in the preparation of that food by the use of any relevant food (other than fruit or fruit pulp intended for manufacturing purposes or any unfermented grape juice product intended for sacramental use), if—
  - (a) that permitted food additive is specified in Schedule 1 for the scheduled food category of the relevant food used in the compounded food; and
  - (b) the proportion of the permitted food additive present in the compounded food does not exceed, in relation to the quantity of the relevant food used, the maximum permitted level.
- (10) Subsection (1) does not apply to an article of food containing any food additive that is naturally present in that food.

*(L.N. 85 of 2008)*

**4. Food containing antioxidant not to be recommended for babies and young children**

No person shall—

- (a) give with any food sold by him or display with any food for sale any label, whether attached to or printed on the container of that food or not; or
- (b) publish, or be a party to the publication of any advertisement for any food; or
- (c) use on, or in connexion with, the sale of food any description,

which bears or includes any words or description stating directly or by implication that the food is intended mainly for babies and young children, if the food to which the label, advertisement or description relates has in it or on it any added antioxidant.

*[cf. S.I. 1966/1500 r. 7 U.K.]*

**5. Sale, labelling and advertisement of preservatives and antioxidants**

- (1) No person shall sell any substance which is recommended in any mark or label placed on its container for use as a preservative or antioxidant in food unless that container bears a label in accordance with the provisions of Schedule 2.
- (2) Where in accordance with the provisions of subsection (1) a container is required to bear such a label and such container is wrapped in paper or any other wrapper through which the label on the container is not clearly readable the outermost wrapper shall on any exposure or offer for sale by retail bear a label as if it were the container or receptacle to which subsection (1) applies.

- (3) No person shall sell or advertise for sale with a view to its use in the preparation of food—
- (a) any food additive other than a permitted food additive;  
*(L.N. 85 of 2008)*
  - (b) *(Repealed L.N. 85 of 2008)*
  - (c) any permitted food additive in such a manner as to be likely to lead to its use contrary to this Regulation.

*(L.N. 85 of 2008)*

*[cf. S.I. 1962/1532 r. 6 U.K.]*

## **6. Labelling of food containing a preservative or antioxidant**

- (1) Subject to the provisions of this section, no person shall sell, consign or deliver any relevant food mentioned in section 1 of Schedule 2 which contains a permitted preservative or permitted antioxidant specified in relation to the scheduled food category of that food except in a container bearing a label in accordance with the provisions of Schedule 2 unless, in the case of a retail sale, a notice written in English and Chinese languages to the effect that the food contains preservative or antioxidant is exhibited in a conspicuous place so as to be easily readable by a customer.
- (2) Where in accordance with subsection (1) a container is required to bear such a label and such container is wrapped in paper or any other wrapper through which the label on the container is not clearly readable the outermost wrapper shall on any exposure or offer for sale by retail bear a label as if it were the container to which the subsection applies.
- (3) Nothing in this section shall apply as respects any sale of any relevant food for immediate consumption on or at

the premises of the seller or in or at any stall or mobile refreshment vehicle.

*(L.N. 85 of 2008)*

*[cf. S.I. 1962/1532 r. 5 U.K.]*

### **7. Regulation not to apply to food etc. for re-export\***

The provisions of this Regulation which prohibit any preservative or antioxidant in articles of food and which require the labelling of certain articles of food and of articles sold as preservatives or antioxidants shall not apply in the case of any article which has been imported into Hong Kong for the purpose of re-export or manufactured in Hong Kong solely for the purpose of export.

*(10 of 1986 s. 32(2); L.N. 85 of 2008)*

---

Editorial Note:

\* *(Amended L.N. 85 of 2008)*

### **7A. Application to air transit or air transshipment cargo**

(1) Section 3 does not apply in relation to the import of an article of food referred to in that section that is air transit cargo or air transshipment cargo; but if at any time between its being brought into and taken out of Hong Kong such article of food is removed from the cargo transshipment area of Hong Kong International Airport then, for the purposes of section 3— *(L.N. 85 of 2008)*

- (a) the article of food is deemed to be imported at the time of such removal; and
- (b) the person who brought the article of food, or caused it to be brought, into Hong Kong as air transit cargo or air transshipment cargo is deemed to be the person who imports the article of food at the time of its removal,

and, except to that extent, that section has effect as if this subsection had not been enacted.

(2) In proceedings against a person for an offence under section 9, being proceedings— (*L.N. 85 of 2008*)

(a) in relation to the import of an article of food referred to in section 3 that is air transit cargo or air transshipment cargo; and

(b) in which it is necessary for the prosecution to prove that, at any time between its being brought into and taken out of Hong Kong, the article of food was removed from the cargo transshipment area of Hong Kong International Airport,

it is a defence for the person to show that he took all reasonable steps and exercised reasonable diligence to avoid such removal occurring.

(3) Where in any proceedings the defence provided by subsection (2) involves an allegation that the commission of the offence was due to— (*L.N. 85 of 2008*)

(a) the act or default of another person; or

(b) reliance on information given by another person,

the defendant is not, without the leave of the court, entitled to rely on the defence unless, not less than 10 days before the hearing of the proceedings, he has served a notice in writing on the prosecutor giving all particulars of—

(i) the person who committed the act or default or gave the information; and

(ii) the act, default or information,

of which he is aware at the time he serves the notice.

(4) A person is not entitled to rely on the defence provided by subsection (2) by reason of his reliance on information

supplied by another person, unless he shows that it was reasonable in all the circumstances for him to have relied on the information, having regard in particular to— (*L.N. 85 of 2008*)

- (a) the steps which he took, and those which might reasonably have been taken, for the purpose of verifying the information; and
- (b) whether he had any reason to disbelieve the information.

*(29 of 2000 s. 5; L.N. 85 of 2008)*

## **8. Defences**

- (1) In any proceedings for an offence against this Regulation in relation to the publication of an advertisement, it shall be a defence for the defendant to prove that, being a person whose business it is to publish, or arrange for the publication of, advertisements, he received the advertisement for publication in the ordinary course of business. [*cf. S.I. 1962/1532 r. 8(4) U.K.*]
- (2) In any proceedings against the manufacturer or importer for an offence against this Regulation in relation to the publication of an advertisement it shall rest on the defendant to prove that he did not publish and was not a party to the publication of the advertisement. [*cf. S.I. 1966/1500 r. 10(2) U.K.*]
- (3) In any proceedings for an offence against section 3 it shall be a defence for the defendant to prove that the presence in any food of any preservative other than a permitted preservative or the presence of a permitted preservative in any food other than a relevant food, is solely due to the use of that preservative in food storage— (*L.N. 85 of 2008*)
  - (a) as an acaricide, fungicide, insecticide, or rodenticide, for the protection, in each case, of food whilst in storage; or

- (b) as a sprout inhibitor or depressant, otherwise than in a place where food is packed for retail sale. [*cf. S.I. 1962/1532 r. 8(5) U.K.*]

*(L.N. 85 of 2008)*

## **9. Offences and penalties**

Any person who contravenes any of the provisions of section 3, 4, 5 or 6 shall be guilty of an offence and shall be liable on summary conviction to a fine at level 5 and to imprisonment for 6 months.

*(L.N. 114 of 1984; L.N. 334 of 1987; L.N. 177 of 1996; L.N. 85 of 2008)*

## **10. Name in which proceedings for offences may be brought**

Without prejudice to the provisions of any other enactment relating to the prosecution of criminal offences and without prejudice to the powers of the Secretary for Justice in relation to the prosecution of criminal offences, prosecutions for an offence under any of the provisions of this Regulation may be brought in the name of the Director of Food and Environmental Hygiene.

*(L.N. 362 of 1997; 78 of 1999 s. 7; L.N. 85 of 2008)*

## **10A. Transitional: Continued application of repealed provisions during transitional period**

- (1) During the transitional period, a person who imports, manufactures for sale or sells any article of food that contains a preservative or an antioxidant (as defined in the Amended Regulation) does not contravene section 3 if the importation, manufacture for sale or sale would not have contravened any provision of regulation 3 of the former Regulations.
- (2) During the transitional period, a person does not contravene section 4 if the antioxidant (as defined in the Amended

Regulation) that the food to which the label, advertisement or description relates has in it or on it was not an antioxidant within the meaning of the former Regulations.

- (3) During the transitional period, a person does not contravene section 5(1) if the substance that—
  - (a) is sold by the person; and
  - (b) is recommended for use as a preservative or an antioxidant in food (as defined in the Amended Regulation),was not a preservative or an antioxidant within the meaning of the former Regulations.
- (4) During the transitional period, a person who sells or advertises for sale, a preservative or an antioxidant (as defined in the Amended Regulation), with a view to its use in the preparation of food, does not contravene section 5(3) if the sale or advertisement would not have contravened regulation 5(3) of the former Regulations.
- (5) During the transitional period, if any food sold, consigned or delivered by a person contains an added preservative or antioxidant that was specified as permissible in the case of such food in the First Schedule of the former Regulations, the person does not contravene section 6 if the food is sold, consigned or delivered in accordance with regulation 6 of the former Regulations.
- (6) To avoid doubt it is stated that the provisions of the former Regulations that are necessary to give effect to this section continue to apply to the extent necessary, despite their repeal or amendment by the Preservatives in Food (Amendment) Regulation 2008 (*L.N. 85 of 2008*).
- (7) To avoid doubt it is stated that this section (the purpose of which is to enable the continued application of the former Regulations as an alternative to the Preservatives in Food

(Amendment) Regulation 2008 (*L.N. 85 of 2008*) does not limit or prejudice the application of the Preservatives in Food (Amendment) Regulation 2008 (*L.N. 85 of 2008*).

(8) In this section—

“Amended Regulation” (經修訂規例) means the former Regulations as amended by the Preservatives in Food (Amendment) Regulation 2008 (*L.N. 85 of 2008*);

“former Regulations” (舊有規例) means the Preservatives in Food Regulations (Cap. 132 sub. leg. BD) as they were in force immediately before the commencement\* of the Preservatives in Food (Amendment) Regulation 2008 (*L.N. 85 of 2008*);

“transitional period” (過渡期) means the period beginning on 1 July 2008 and ending on 30 June 2010 (both dates inclusive).

*(L.N. 85 of 2008)*

---

Editorial Note:

\* Commencement date: 1 July 2008.

## **11. Amendment of Schedule 1\***

The Director of Food and Environmental Hygiene may, by notice in the Gazette, amend the concentrations specified in column 3 of Schedule 1.

*(L.N. 114 of 1984; L.N. 67 of 1985; L.N. 85 of 1990; 78 of 1999 s. 7; L.N. 85 of 2008)*

---

Editorial Note:

\* (*Amended L.N. 85 of 2008*)

---

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-2

Cap. 132BD

**SCHEDULE 1**

[ss. 2, 3 & 11 & Sch. 1A]

**FOOD WHICH MAY CONTAIN FOOD ADDITIVE  
AND THE DESCRIPTION AND PROPORTION OF  
FOOD ADDITIVE IN EACH CASE**

Column 1		Column 2		Column 3	Column 4
No.	Food category or sub-category	Permitted food additives		Maximum permitted level (ppm, unless otherwise specified)	Note
		INS no.	Name		
<b>1</b>	<b>Dairy products and analogues, excluding infant formulae and follow-up formulae, and products of food category 2 and its sub-categories</b>				
1.1	Beverage whiteners	319	Tertiary butylhydroquinone	100	Notes 1 and 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-4

Cap. 132BD

		320	Butylated hydroxyanisole	100	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1 and 2
1.2	Clotted cream	234	Nisin	GMP	
1.3	Milk powder and cream powder (plain), including casein and caseinates	320	Butylated hydroxyanisole	100	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
1.3.1	Milk powder for vending machines	310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	100	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
1.4	Milk powder and cream powder analogues	319	Tertiary butylhydroquinone	100	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	100	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1 and 2
1.5	Cheese and analogues				
1.5.1	Unripened cheese (e.g. cottage cheese, cream cheese and mozzarella cheese)	200	Sorbic acid	1000	
		234	Nisin	12.5	
		235	Pimaricin	2 mg/dm <sup>2</sup>	Note 3
		250	Sodium nitrite	10	Note 8
		251	Sodium nitrate	50	Note 8

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-6

Cap. 132BD

		280	Propionic acid	GMP	
1.5.2	Ripened cheese (e.g. camembert cheese, cheddar cheese, edam cheese and gouda cheese)	200	Sorbic acid	3000	
		234	Nisin	12.5	
		235	Pimaricin	2 mg/dm <sup>2</sup>	Note 3
		250	Sodium nitrite	10	Note 8
		251	Sodium nitrate	50	Note 8
		280	Propionic acid	3000	
		1105	Lysozyme	GMP	
1.5.2.1	Cheese powder (for reconstitution (e.g. for cheese sauces))	200	Sorbic acid	3000	
		234	Nisin	12.5	
		235	Pimaricin	2 mg/dm <sup>2</sup>	Note 3
		250	Sodium nitrite	10	Note 8
		251	Sodium nitrate	50	Note 8
		280	Propionic acid	3000	
		1105	Lysozyme	GMP	
1.5.2.2	Provolone cheese	200	Sorbic acid	3000	
		234	Nisin	12.5	
		235	Pimaricin	2 mg/dm <sup>2</sup>	Note 3
		239	Hexamethylene tetramine	25	Note 4
		250	Sodium nitrite	10	Note 8
		251	Sodium nitrate	50	Note 8
		280	Propionic acid	3000	
		1105	Lysozyme	GMP	
1.5.3	Whey cheese	200	Sorbic acid	1000	

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-8

Cap. 132BD

		234	Nisin	12.5	
		235	Pimaricin	2 mg/dm <sup>2</sup>	Note 3
		250	Sodium nitrite	10	Note 8
		251	Sodium nitrate	50	Note 8
		280	Propionic acid	3000	
1.5.4	Processed cheese	200	Sorbic acid	3000	Note 5
		234	Nisin	12.5	
		235	Pimaricin	2 mg/dm <sup>2</sup>	Note 3
		250	Sodium nitrite	10	Note 8
		251	Sodium nitrate	50	Note 8
		280	Propionic acid	3000	Note 5
1.5.5	Cheese analogues, i n c l u d i n g imitation cheese, imitation cheese m i x e s a n d imitation cheese powders	200	Sorbic acid	1000	
		235	Pimaricin	2 mg/dm <sup>2</sup>	Note 3
		250	Sodium nitrite	10	Note 8
		251	Sodium nitrate	50	Note 8
1.5.6	Whey protein cheese  (e.g. ricotta cheese)	200	Sorbic acid	3000	
		234	Nisin	12.5	
		235	Pimaricin	2 mg/dm <sup>2</sup>	Note 3
		250	Sodium nitrite	10	Note 8
		251	Sodium nitrate	50	Note 8
		280	Propionic acid	3000	

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-10

Cap. 132BD

1.6	Dairy-based desserts (e.g. ice cream, pudding and fruit or flavoured yoghurt), excluding plain yoghurt	210	Benzoic acid	300	
		310	Propyl gallate	90	Notes 1 and 6
1.6.1	Fruit-based milk and cream desserts	200	Sorbic acid	300	Note 22
		210	Benzoic acid	300	Note 22
		220	Sulphur dioxide	100	Note 10
		310	Propyl gallate	90	Notes 1 and 6
1.6.2	Fruit yoghurt	200	Sorbic acid	300	Note 18
		210	Benzoic acid	300	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	120	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	120	Note 18
		220	Sulphur dioxide	60	Note 10
		310	Propyl gallate	90	Notes 1 and 6
<b>2</b>	<b>Fats and oils, and fat emulsions</b>				
2.1	Fats and oils essentially free from water				

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-12

Cap. 132BD

2.1.1	Anhydrous butter oil and ghee	310	Propyl gallate	100	Notes 1 and 7
		311	Octyl gallate	100	Notes 1 and 7
		312	Dodecyl gallate	100	Notes 1 and 7
		320	Butylated hydroxyanisole	175	Notes 1 and 7
		321	Butylated hydroxytoluene	75	Notes 1 and 7
2.1.2	Vegetable oils and fats	310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		311	Octyl gallate	100	Notes 1 and 2
		312	Dodecyl gallate	100	Notes 1 and 2
		314	Guaiac resin	1000	
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
		384	Isopropyl citrates	200	
		388	Thiodipropionic acid	200	

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-14

Cap. 132BD

2.1.3	Lard, tallow, fish oil and other animal fats	310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		311	Octyl gallate	100	Notes 1 and 2
		312	Dodecyl gallate	100	Notes 1 and 2
		314	Guaiac resin	1000	
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
		384	Isopropyl citrates	200	
		388	Thiodipropionic acid	200	
2.2	Fat emulsions mainly of type water-in-oil				
2.2.1	Emulsions containing at least 80% fat				
2.2.1.1	Margarine and similar products	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	1000	Note 18

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-16

Cap. 132BD

		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	1000	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	1000	Note 18
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
		384	Isopropyl citrates	200	
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	75	Note 9
		388	Thiodipropionic acid	200	
2.2.1.2	Butter for manufacturing purposes	310	Propyl gallate	80	Notes 1 and 23
		311	Octyl gallate	80	Notes 1 and 23
		312	Dodecyl gallate	80	Notes 1 and 23
		320	Butylated hydroxyanisole	160	Notes 1 and 23
		321	Butylated hydroxytoluene	160	Notes 1 and 23
2.2.1.3	Blends of butter and margarine	310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-18

Cap. 132BD

		314	Guaiac resin	1000	
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
2.2.2	Emulsions containing less than 80% fat, including fat-reduced butter, fat-reduced margarine and their mixtures	200	Sorbic acid	2000	Note 21
		210	Benzoic acid	1000	Note 21
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
		384	Isopropyl citrates	100	
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	100	Note 9
		388	Thiodipropionic acid	200	

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-20

Cap. 132BD

2.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions, excluding products with fat derived from milkfat and dessert products of food category 2.4 and its sub-categories (if applicable)	210	Benzoic acid	1000	
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
2.4	F a t - b a s e d desserts, excluding dairy-based dessert products of food category 1.6 and its sub-categories (if applicable)	210	Benzoic acid	1000	
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-22

Cap. 132BD

3	Edible ices, including water-based frozen desserts, confections and novelties (e.g. sherbet and sorbet)	319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1 and 2
4	Fruits and vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds				
4.1	Surface-treated fresh fruit	220	Sulphur dioxide	50	Note 10
4.1.1	Apples	220	Sulphur dioxide	50	Note 10
		324	Ethoxyquin	3	
4.1.2	Pears		Copper carbonate	3	Note 24
		220	Sulphur dioxide	50	Note 10
		324	Ethoxyquin	3	
4.1.3	Citrus fruit	220	Sulphur dioxide	50	Note 10
		230	Diphenyl	100	

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-24

Cap. 132BD

		231	O r t h o - phenylphenol	12	
4.2	Frozen sliced apples	220	Sulphur dioxide	500	Note 10
4.3	Dried fruit	210	Benzoic acid	800	
		220	Sulphur dioxide	1000	Note 10
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	265	Note 9
4.3.1	Dried figs	200	Sorbic acid	500	Note 22
		210	Benzoic acid	800	Note 22
		220	Sulphur dioxide	1000	Note 10
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	265	Note 9
4.3.2	Prunes	200	Sorbic acid	1000	Note 22
		210	Benzoic acid	800	Note 22
		220	Sulphur dioxide	1000	Note 10
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	265	Note 9
4.3.3	Dried apricots	200	Sorbic acid	500	Note 22
		210	Benzoic acid	800	Note 22
		220	Sulphur dioxide	2000	Note 10
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	265	Note 9
4.3.4	Raisins	210	Benzoic acid	800	
		220	Sulphur dioxide	1500	Note 10

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-26

Cap. 132BD

		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	265	Note 9
4.3.5	D e s i c c a t e d coconuts	210	Benzoic acid	800	
		220	Sulphur dioxide	50	Note 10
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	265	Note 9
4.4	Fruit pickled in vinegar, oil or brine	200	Sorbic acid	1000	
		210	Benzoic acid	1000	Note 20
		214	Ethyl para— hydroxybenzoate	250	Note 20
		218	Methyl para— hydroxybenzoate	250	Note 20
		220	Sulphur dioxide	100	Note 10
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	250	Note 9
4.5	Canned or bottled (pasteurized or heat-sterilized) fruit	210	Benzoic acid	800	Note 20
		214	Ethyl para— hydroxybenzoate	800	Note 20
		218	Methyl para— hydroxybenzoate	800	Note 20
		220	Sulphur dioxide	350	Note 10
		512	Stannous chloride	20	Note 11
4.6	Jams, jellies, marmalades	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	1000	Note 18

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-28

Cap. 132BD

		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	500	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	500	Note 18
		220	Sulphur dioxide	100	Note 10
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	130	Note 9
4.7	Fruit-based spreads (e.g. apple butter, lemon curd and chutney) excluding products of food category 4.6 and its sub-categories (if applicable)	200	Sorbic acid	1000	Note 22
		210	Benzoic acid	1000	Note 22
		220	Sulphur dioxide	500	Note 10
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	100	Note 9
4.8	Candied fruit	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	1000	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	1000	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	1000	Note 18
		220	Sulphur dioxide	100	Note 10
4.9	Fruit preparations, including pulps, purees, fruit sauces, fruit toppings, coconut milk and coconut cream	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	1000	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	800	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	800	Note 18

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-30

Cap. 132BD

		220	Sulphur dioxide	500	Note 10
4.10	Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts, excluding fine bakery wares containing fruit of food categories 7.2.1 and 7.2.2 and their sub-categories (if applicable), fruit-flavoured edible ices of food category 3 and its sub-categories (if applicable) and fruit-containing frozen dairy desserts of food category 1.6 and its sub-categories (if applicable)	210	Benzoic acid	1000	
		310	Propyl gallate	90	Notes 1 and 6
4.11	Fermented fruit products	200	Sorbic acid	1000	
		210	Benzoic acid	1000	Note 20
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	250	Note 20
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	250	Note 20
		220	Sulphur dioxide	100	Note 10
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	250	Note 9

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-32

Cap. 132BD

4.12	Fruit fillings for pastries, excluding purees of food category 4.9 and its sub-categories (if applicable)	200	Sorbic acid	450	Note 18
		210	Benzoic acid	1000	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	800	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	800	Note 18
		220	Sulphur dioxide	100	Note 10
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	650	Note 9
4.13	Cooked fruit	210	Benzoic acid	1000	Note 20
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	800	Note 20
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	800	Note 20
		220	Sulphur dioxide	350	Note 10
4.14	Peeled, cut or shredded fresh potatoes and white vegetables	220	Sulphur dioxide	50	Note 10
4.15	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds				

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-34

Cap. 132BD

4.15.1	Frozen French fried potatoes	386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	100	Note 9
4.15.2	Frozen avocados	220	Sulphur dioxide	300	Note 10
4.15.3	Frozen potatoes and white vegetables	220	Sulphur dioxide	50	Note 10
4.16	Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	500	Note 10
4.16.1	Dried potatoes	210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	500	Note 10
		310	Propyl gallate	50	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
4.16.2	Dried beans	210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	500	Note 10
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	800	Notes 9 and 27

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-36

Cap. 132BD

4.16.3	Ready-to-eat dried vegetables	210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	500	Note 10
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	200	Notes 9 and 27
4.16.4	Kampyo	210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	5000	Note 10

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-38

Cap. 132BD

4.17	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds pickled in vinegar, oil, brine, or soy sauce, excluding fermented soybean products of food categories 12.13 and 12.14 and their sub-categories (if applicable) and fermented vegetables of food category 4.21 and its sub-categories (if applicable)	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	2000	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	250	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	250	Note 18
		220	Sulphur dioxide	100	Note 10
		386	Disodium ethylenediaminetetraacetate	250	Note 9
4.17.1	Pickled olives	200	Sorbic acid	500	Note 18
		210	Benzoic acid	2000	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	250	Note 18

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-40

Cap. 132BD

		218	Methyl para— hydroxybenzoate	250	Note 18
		220	Sulphur dioxide	100	Note 10
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	250	Note 9
		579	Ferrous gluconate	150	Note 12
4.18	Canned or bottled (pasteurized or heat-sterilized) or retort pouch vegetables ( i n c l u d i n g mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds	220	Sulphur dioxide	50	Note 10
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	365	Note 9
		512	Stannous chloride	25	Note 11

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-42

Cap. 132BD

4.19	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g. tomato puree, peanut butter and cashew butter)	210	Benzoic acid	1000	
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	250	Note 9
4.19.1	Energy-reduced products	210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	500	Note 10
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	250	Note 9
4.19.2	Tomato purees	210	Benzoic acid	1000	Note 20
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	800	Note 20
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	800	Note 20
		220	Sulphur dioxide	350	Note 10
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	250	Note 9

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-44

Cap. 132BD

4.20	V e g e t a b l e (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps, pastes and preparations (e.g. vegetable desserts and sauces, and candied vegetables) other than food category 4.19, and its sub-categories (if applicable)	210	Benzoic acid	3000	
		220	Sulphur dioxide	500	Note 10
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	80	Note 9
4.20.1	Tomato pulp and tomato paste	210	Benzoic acid	3000	Note 20
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	800	Note 20
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	800	Note 20
		220	Sulphur dioxide	500	Note 10
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	80	Note 9

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-46

Cap. 132BD

4.20.2	Sweetened nut paste	200	Sorbic acid	1000	Note 22
		210	Benzoic acid	3000	Note 22
		220	Sulphur dioxide	500	Note 10
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	80	Note 9
4.20.3	Horseradish pulp	210	Benzoic acid	3000	Note 20
		214	Ethyl para— hydroxybenzoate	250	Note 20
		218	Methyl para— hydroxybenzoate	250	Note 20
		220	Sulphur dioxide	500	Note 10
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	80	Note 9

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-48

Cap. 132BD

4.21	Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweed products, excluding fermented soybean products of food categories 12.13 and 12.14, and their sub-categories (if applicable)	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	1000	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	250	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	250	Note 18
		220	Sulphur dioxide	500	Note 10
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	250	Note 9
4.22	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds	210	Benzoic acid	1000	
386		Disodium ethylene diamine tetraacetate	250	Note 9	
4.22.1	Cooked and pre-packed beetroot	210	Benzoic acid	1000	Note 20

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-50

Cap. 132BD

		214	Ethyl para— hydroxybenzoate	250	Note 20
		218	Methyl para— hydroxybenzoate	250	Note 20
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	250	Note 9

<b>5</b>	<b>Confectionery</b>				
5.1	Cocoa products and chocolate p r o d u c t s i n c l u d i n g i m i t a t i o n s and chocolate substitutes				
5.1.1	Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/ cakes	310	Propyl gallate	200	Note 1
5.1.2	Cocoa mixes (syrups)	210	Benzoic acid	700	Note 20
		214	Ethyl para— hydroxybenzoate	700	Note 20
		218	Methyl para— hydroxybenzoate	700	Note 20
		310	Propyl gallate	200	Note 1
5.1.3	C o c o a - b a s e d spreads, including fillings (e.g. cocoa butter)	210	Benzoic acid	1500	
		310	Propyl gallate	200	Note 1
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	50	Note 9

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-52

Cap. 132BD

5.1.4	Cocoa and chocolate products, including chocolate-covered nuts and fruit	310	Propyl gallate	200	Note 1
5.1.4.1	White chocolate	310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
5.1.4.2	Chocolate-covered mallow	200	Sorbic acid	1000	
		310	Propyl gallate	200	Note 1
5.1.5	Imitation chocolate, chocolate substitute products	210	Benzoic acid	1500	
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-54

Cap. 132BD

5.2	Confectionery, including hard candy, soft candy and nougats, excluding products of food categories 5.1, 5.3 and 5.4 and their sub-categories (if applicable)	210	Benzoic acid	1500	
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
5.2.1	Marzipans	200	Sorbic acid	1000	Note 22
		210	Benzoic acid	1500	Note 22
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
5.3	Chewing gum	210	Benzoic acid	1500	
		310	Propyl gallate	1000	Note 2
		314	Guaiac resin	1500	
		319	Tertiary butylhydroquinone	400	Note 2
		320	Butylated hydroxyanisole	400	Note 2
		321	Butylated hydroxytoluene	400	Note 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-56

Cap. 132BD

5.4	Decorations (e.g. for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	200	Sorbic acid	1000	Note 22
		210	Benzoic acid	1500	Note 22
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
<b>6</b>	<b>Cereals and cereal products derived from cereal grains, roots and tubers, pulses and legumes, excluding bakery wares of food category 7 and its sub-categories</b>				
6.1	Whole, broken, or flaked grain, including barley, corn, oats, rice, sorghum, soybeans and wheat	310	Propyl gallate	100	Note 1

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-58

Cap. 132BD

6.2	Flours	220	Sulphur dioxide	200	Note 10
6.3	Starches	220	Sulphur dioxide	50	Note 10
6.4	Breakfast cereals, including rolled oats	310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1 and 2
6.5	Pre-cooked pastas and noodles and like products	210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	20	Note 10
		310	Propyl gallate	100	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
6.5.1	Instant noodles	200	Sorbic acid	2000	
		210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	20	Note 10
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-60

Cap. 132BD

		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
6.6	Cereal and starch based desserts (e.g. rice pudding and tapioca pudding), including cereal or starch based fillings for desserts	210	Benzoic acid	1000	
		310	Propyl gallate	90	Notes 1 and 6
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	315	Note 9
<b>7</b>	<b>Bakery wares</b>				
7.1	Bread and ordinary bakery wares and mixes, including all types of non-sweet bakery products and bread-derived products				
7.1.1	Breads and rolls (e.g. white breads, rye breads, raisin breads, whole wheat breads, whole wheat rolls and soda breads)	210	Benzoic acid	1000	
		280	Propionic acid	3000	
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-62

Cap. 132BD

		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
7.1.2	Crackers (e.g. soda crackers, rye crisps), excluding flavoured crackers of food category 14.1 and its sub-categories (if applicable)	200	Sorbic acid	1000	Note 5
		210	Benzoic acid	1000	
		280	Propionic acid	1000	Note 5
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
7.1.3	Other ordinary bakery products (e.g. bagels, pita and English muffins)	210	Benzoic acid	1000	
		280	Propionic acid	3000	
		310	Propyl gallate	100	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-64

Cap. 132BD

7.1.4	Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	210	Benzoic acid	1000	
		280	Propionic acid	3000	
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
7.1.5	Steamed breads (e.g. mantou and bao)	210	Benzoic acid	1000	
		280	Propionic acid	3000	
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
7.1.6	Mixes for bread and ordinary bakery wares	210	Benzoic acid	1000	
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
7.2	Fine bakery wares and mixes				

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-66

Cap. 132BD

7.2.1	Cakes, cookies and pies (e.g. cheesecakes, western cakes, moon cakes, oatmeal cookie, fruit-filled pies and custard pies)	200	Sorbic acid	1000	Note 5
		210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	50	Note 10
		280	Propionic acid	1000	Note 5
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
7.2.2	Other fine bakery products (e.g. pancakes, waffles, Danish pastry, cones for ice cream, flour confectionery, doughnuts, sweet rolls, scones and muffins)	200	Sorbic acid	1000	Note 5
		210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	50	Note 10
		280	Propionic acid	1000	Note 5
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-68

Cap. 132BD

7.2.3	Mixes for fine bakery wares (e.g. cake mix, flour confectionery mix, pancake mix, pie mix and waffle mix)	210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	50	Note 10
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
<b>8</b>	<b>Meat and meat products, including poultry and game</b>				
8.1	Fresh meat, poultry and game, comminuted	384	Isopropyl citrates	200	
8.2	Processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts				
8.2.1	Cured (including salted) non-heat treated processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts	250	Sodium nitrite	200	
		251	Sodium nitrate	500	
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	100	Notes 1, 2 and 25
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-70

Cap. 132BD

		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1, 2 and 25
8.2.2	Cured (including salted) and dried non-heat treated processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts	210	Benzoic acid	1000	
		235	Pimaricin	6	
		250	Sodium nitrite	200	
		251	Sodium nitrate	500	
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	100	Notes 1, 2 and 25
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1, 2 and 25
		384	Isopropyl citrates	200	
8.2.3	Fermented non-heat treated processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts	250	Sodium nitrite	200	
		251	Sodium nitrate	500	
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	100	Notes 1, 2 and 25
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1, 2 and 25

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-72

Cap. 132BD

8.2.4	Heat-treated processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts including cooked (including cured and cooked, and dried and cooked), heat-treated (including sterilized) and canned meat cuts	310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	100	Notes 1, 2 and 25
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1, 2 and 25
8.2.4.1	Cured and heat-treated meat	250	Sodium nitrite	125	
		251	Sodium nitrate	500	
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	100	Notes 1, 2 and 25
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1, 2 and 25

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-74

Cap. 132BD

8.2.5	Frozen processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts, including raw and cooked meat cuts that have been frozen	310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	100	Notes 1, 2 and 25
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1, 2 and 25
8.3	Processed comminuted meat, poultry and game products				
8.3.1	Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry and game products	220	Sulphur dioxide	450	Note 10
		250	Sodium nitrite	200	
		251	Sodium nitrate	500	
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	100	Notes 1, 2 and 26
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1, 2 and 26

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-76

Cap. 132BD

8.3.2	Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry and game products	210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	450	Note 10
		235	Pimaricin	1 mg/dm <sup>2</sup>	Note 3
		250	Sodium nitrite	200	
		251	Sodium nitrate	500	
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	100	Notes 1, 2 and 26
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1, 2 and 26
		384	Isopropyl citrates	200	
8.3.3	Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry and game products	220	Sulphur dioxide	450	Note 10
		250	Sodium nitrite	200	
		251	Sodium nitrate	500	
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	100	Notes 1, 2 and 26
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1, 2 and 26

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-78

Cap. 132BD

8.3.4	Heat-treated processed	310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
	comminuted meat, poultry and game products, including	319	Tertiary butylhydroquinone	100	Notes 1, 2 and 26
	cooked (including	320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
	cured and cooked, and	321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1, 2 and 26
	dried and cooked), heat-treated (including sterilized) and canned comminuted products (e.g. foie gras and pates, cooked meatballs)	386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	35	Note 9
8.3.4.1	Cured and heat-treated	220	Sulphur dioxide	450	Note 10
	processed	250	Sodium nitrite	125	
	comminuted	251	Sodium nitrate	500	
	meat, poultry and game products (e.g.	310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
	cooked, cured	319	Tertiary butylhydroquinone	100	Notes 1, 2 and 26
	meat, canned	320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
	corned beef and luncheon meat)	321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1, 2 and 26

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-80

Cap. 132BD

		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	35	Note 9
8.3.4.2	Heat-treated hamburgers or similar products	220	Sulphur dioxide	450	Note 10
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	100	Notes 1, 2 and 26
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1, 2 and 26
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	35	Note 9
8.3.4.3	Heat-treated sausages or sausage meat (e.g. b r e a k f a s t sausages)	220	Sulphur dioxide	450	Note 10
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	100	Notes 1, 2 and 26
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1, 2 and 26

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-82

Cap. 132BD

		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	35	Note 9
8.3.5	Frozen processed c o m m i n u t e d meat,	310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
	poultry and game p r o d u c t s ,	319	Tertiary butylhydroquinone	100	Notes 1, 2 and 26
	including raw, partially cooked	320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
	and fully cooked products (e.g. frozen breaded or battered chicken fingers)	321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1, 2 and 26
8.3.5.1	F r o z e n hamburgers or similar products	220	Sulphur dioxide	450	Note 10
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	100	Notes 1, 2 and 26
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1, 2 and 26

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-84

Cap. 132BD

<p><b>9</b></p>	<p><b>Fish and fish products, including aquatic vertebrates (fish and aquatic mammals (e.g. whales)), aquatic invertebrates (e.g. jellyfish), molluscs (e.g. clams and snails), crustaceans (e.g. shrimps, crabs and lobsters) and echinoderms (e.g. sea urchins and sea cucumbers)</b></p>				
<p>9.1</p>	<p>Fresh molluscs, crustaceans and echinoderms</p>	<p>220</p>	<p>Sulphur dioxide</p>	<p>100</p>	<p>Note 10</p>
<p>9.2</p>	<p>Processed fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms</p>				

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-86

Cap. 132BD

9.2.1	Frozen (including fresh and partially cooked) fish, fish fillets and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms (e.g. frozen clams, frozen cod fillets, frozen crabs, frozen finfish, frozen lobsters, frozen prawns, frozen fish roe and frozen surimi)	320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	75	Note 9
9.2.1.1	Frozen molluscs, crustaceans and echinoderms	220	Sulphur dioxide	100	Note 10
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	75	Note 9

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-88

Cap. 132BD

9.2.2	Frozen uncooked battered fish, fish fillets and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms (e.g. frozen breaded fish fingers and frozen batter-coated fish fillets)	320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	75	Note 9
		388	Thiodipropionic acid	200	Note 1
9.2.3	Cooked fish and fish products (excluding frying), including cooked surimi, cooked fish paste and cooked fish roe	386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	50	Note 9
9.2.3.1	Cooked fish balls and cakes (excluding frying)	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	1000	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	1000	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	1000	Note 18
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	50	Note 9

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-90

Cap. 132BD

9.2.4	Cooked molluscs, crustacean and echinoderms (excluding frying)	220	Sulphur dioxide	150	Note 10
9.2.4.1	Cooked mollusc, crustacean, and echinoderm balls and cakes (excluding frying)	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	1000	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	1000	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	1000	Note 18
		220	Sulphur dioxide	150	Note 10
9.2.4.2	Cooked shrimps (excluding frying)	210	Benzoic acid	2000	
		220	Sulphur dioxide	150	Note 10
	Cooked shrimps of species <i>Crangon crangon</i> and <i>Crangon vulgaris</i> (excluding frying)	210	Benzoic acid	6000	
		220	Sulphur dioxide	150	Note 10
9.2.5	Fried fish balls and cakes, including molluscs, crustaceans and echinoderms	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	1000	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	1000	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	1000	Note 18

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-92

Cap. 132BD

9.2.6	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms	210	Benzoic acid	200	
		220	Sulphur dioxide	30	Note 10
		310	Propyl gallate	100	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
9.2.6.1	Dried shredded fish, including molluscs, crustaceans and echinoderms	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	200	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	200	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	200	Note 18
		220	Sulphur dioxide	30	Note 10
		310	Propyl gallate	100	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
9.2.6.2	Fermented fish products	210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	30	Note 10
		310	Propyl gallate	100	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-94

Cap. 132BD

		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
9.2.6.3	Salted fish	200	Sorbic acid	200	
		210	Benzoic acid	200	
		220	Sulphur dioxide	30	Note 10
		310	Propyl gallate	100	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
9.3	Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms				
9.3.1	Fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms, marinated with vinegar or wine and/or in jelly	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	2000	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	250	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	250	Note 18
		220	Sulphur dioxide	100	Note 10
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-96

Cap. 132BD

		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
9.3.2	Fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms, pickled and/or in brine	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	2000	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	250	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	250	Note 18
		220	Sulphur dioxide	100	Note 10
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	250	Note 9
9.3.3	Semi-preserved salmon substitutes, caviar and other fish roe products, salted and/or treated with a preservative	200	Sorbic acid	1000	Note 18

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-98

Cap. 132BD

		210	Benzoic acid	2000	Note 18
		214	Ethyl para— hydroxybenzoate	250	Note 18
		218	Methyl para— hydroxybenzoate	250	Note 18
		220	Sulphur dioxide	100	Note 10
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
9.3.3.1	Semi-preserved caviar	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	2500	Note 18
		214	Ethyl para— hydroxybenzoate	250	Note 18
		218	Methyl para— hydroxybenzoate	250	Note 18
		220	Sulphur dioxide	100	Note 10
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-100

Cap. 132BD

9.3.4	Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms (e.g. traditional Oriental fish paste), excluding products of food categories 9.3.1–9.3.3 and their sub-categories (if applicable)	210	Benzoic acid	2000	
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
9.3.4.1	Shrimp paste	210	Benzoic acid	2000	Note 20
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	1000	Note 20
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	1000	Note 20
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-102

Cap. 132BD

9.4	Fully preserved	220	Sulphur dioxide	150	Note 10
	(including canned or fermented) fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms	320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	340	Note 9
9.4.1	Canned abalone	220	Sulphur dioxide	1000	Note 10
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	340	Note 9
<b>10</b>	<b>Egg products</b>				

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-104

Cap. 132BD

10.1	Pasteurized and chemically preserved (e.g. by addition of salt) liquid egg products, including whole egg, egg yolk and egg white	210	Benzoic acid	5000	
10.2	Dried and/or heat coagulated (pasteurized) egg products	386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	200	Notes 9 and 15
10.3	Egg-based desserts (e.g. egg custard and custard fillings for fine bakery wares)	210	Benzoic acid	1000	
		310	Propyl gallate	90	Notes 1 and 6
<b>11</b>	<b>Sugars and table-top sweeteners, excluding lactose and honey</b>				
11.1	White sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose	220	Sulphur dioxide	15	Note 10

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-106

Cap. 132BD

11.2	Powdered sugar, p o w d e r e d dextrose	220	Sulphur dioxide	15	Note 10
11.3	Soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar	220	Sulphur dioxide	20	Note 10
11.3.1	Dried glucose syrup u s e d t o manufacture candy products	220	Sulphur dioxide	150	Note 10
11.3.2	Glucose syrup used to m a n u f a c t u r e candy products	220	Sulphur dioxide	400	Note 10
11.4	Plantation or mill white sugar	220	Sulphur dioxide	70	Note 10
11.5	Brown sugar (e.g. Demerara sugar), e x c l u d i n g products of food category 11.3 and its sub- categories (if applicable)	220	Sulphur dioxide	40	Note 10

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-108

Cap. 132BD

11.6	Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.3 and its sub-categories (if applicable)	220	Sulphur dioxide	70	Note 10
11.7	Other sugars and syrups (e.g. xylose, maple syrup and decorative sugar toppings)	210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	40	Note 10
11.8	Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners (e.g. acesulfame potassium and sorbitol)	210	Benzoic acid	2000	
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	1000	Notes 9 and 16

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-110

Cap. 132BD

12	Spices, condiments, soups, sauces, salads, yeast and like products, soy sauces, fermented soybeans and soy protein powders and mixes				
12.1	Herbs and spices (e.g. basil, oregano, chilli paste and curry paste)	220	Sulphur dioxide	150	Note 10
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	70	Note 9
12.1.1	Curry paste	210	Benzoic acid	350	Note 20
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	350	Note 20
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	350	Note 20
		220	Sulphur dioxide	150	Note 10
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-112

Cap. 132BD

		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	70	Note 9
12.2	Condiments (e.g. meat tenderisers, onion salt and garlic salt), excluding condiment sauces (e.g. ketchup, mayonnaise and mustard)	210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	200	Note 10
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	70	Note 9

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-114

Cap. 132BD

12.3	V i n e g a r s , including cider vinegar, wine vinegar, malt vinegar, spirit vinegar, grain vinegar, raisin vinegar and fruit (wine) vinegar	210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	100	Note 10
12.4	Mustards	210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	250	Note 10
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Note 1
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	75	Note 9
12.4.1	Dijon mustards	210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	500	Note 10
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Note 1
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	75	Note 9

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-116

Cap. 132BD

12.5	Ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled, and frozen (e.g. bouillon, consommés, water-and cream-based soups, chowders and bisques)	200	Sorbic acid	500	Note 22
		210	Benzoic acid	500	Note 22
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
12.6	Mixes for soups and broths (e.g. bouillon powders and cubes, powdered and condensed soups and stock cubes and powders)	200	Sorbic acid	500	Note 22
		210	Benzoic acid	500	Note 22
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	175	
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
12.7	Emulsified sauces (e.g. mayonnaise and salad dressing)	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	1000	Note 18

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-118

Cap. 132BD

		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	250	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	250	Note 18
		220	Sulphur dioxide	300	Note 10
		236	Formic acid	200	
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		314	Guaiac resin	600	Note 1
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1 and 2
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	100	Note 9
12.8	Non-emulsified sauces, including water-, coconut milk-and milk-based sauces (e.g. barbecue sauce, ketchup, cheese sauce, cream sauce, Worcestershire sauce, brown gravy and chilli sauce)	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	1000	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	250	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	250	Note 18
		220	Sulphur dioxide	300	Note 10
		236	Formic acid	200	
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		314	Guaiac resin	600	Note 1

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-120

Cap. 132BD

		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1 and 2
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	75	Note 9
12.9	Mixes for sauces and gravies (e.g. mixes for cheese sauce, hollandaise sauce and salad dressing)	210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	300	Note 10
		236	Formic acid	200	
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		314	Guaiac resin	600	Note 1
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1 and 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-122

Cap. 132BD

12.10	Fish sauce and oyster sauce	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	1000	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	1000	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	1000	Note 18
		220	Sulphur dioxide	300	Note 10
		236	Formic acid	200	
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		314	Guaiac resin	600	Note 1
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	100	Notes 1 and 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-124

Cap. 132BD

12.11	Salads (e.g. macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 4.19 and 5.1.3, and their sub-categories (if applicable)	210	Benzoic acid	1500	
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	100	Note 9
12.12	Yeast and like products	320	Butylated hydroxyanisole	200	Note 1
12.13	Soy sauces	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	550	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	550	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	550	Note 18
	Non-fermented soy sauce	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	1000	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	550	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	550	Note 18

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-126

Cap. 132BD

12.14	Fermented soybeans (e.g. dou chi)	210	Benzoic acid	1000	Note 20
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	1000	Note 20
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	1000	Note 20
12.15	Soy protein powders and mixes (for reconstitution (e.g. for soy beverage and home-made soft tofu))	210	Benzoic acid	1000	
<b>13</b>	<b>Beverages, excluding dairy products</b>				
13.1	Fruit juice	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	800	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	800	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	800	Note 18
		220	Sulphur dioxide	50	Note 10
13.1.1	Grape juice products (unfermented, intended for sacramental use)	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	2000	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	2000	Note 18

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-128

Cap. 132BD

		218	Methyl para—hydroxybenzoate	2000	Note 18
		220	Sulphur dioxide	70	Note 10
13.2	Vegetable juice	200	Sorbic acid	400	Note 18
		210	Benzoic acid	160	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	160	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	160	Note 18
		220	Sulphur dioxide	50	Note 10
13.3	Concentrates for fruit juice	200	Sorbic acid	1000	Notes 14 and 18
		210	Benzoic acid	800	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	800	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	800	Note 18
		220	Sulphur dioxide	50	Notes 10 and 14
13.4	Concentrates for vegetable juice	200	Sorbic acid	2000	Note 18
		210	Benzoic acid	800	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	800	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	800	Note 18
		220	Sulphur dioxide	50	Note 10
13.5	Fruit nectar	200	Sorbic acid	1000	Note 18

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-130

Cap. 132BD

		210	Benzoic acid	800	Note 18
		214	Ethyl para— hydroxybenzoate	800	Note 18
		218	Methyl para— hydroxybenzoate	800	Note 18
		220	Sulphur dioxide	50	
13.6	Vegetable nectar	200	Sorbic acid	400	Note 18
		210	Benzoic acid	160	Note 18
		214	Ethyl para— hydroxybenzoate	160	Note 18
		218	Methyl para— hydroxybenzoate	160	Note 18
		220	Sulphur dioxide	50	Note 10
13.7	Concentrates for fruit nectar	200	Sorbic acid	1000	Notes 14 and 18
		210	Benzoic acid	800	Note 18
		214	Ethyl para— hydroxybenzoate	800	Note 18
		218	Methyl para— hydroxybenzoate	800	Note 18
		220	Sulphur dioxide	50	Notes 10 and 14
13.8	Concentrates for vegetable nectar	200	Sorbic acid	2000	Note 18
		210	Benzoic acid	600	Note 18
		214	Ethyl para— hydroxybenzoate	600	Note 18
		218	Methyl para— hydroxybenzoate	600	Note 18

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-132

Cap. 132BD

		220	Sulphur dioxide	50	Notes 10 and 14
13.9	Water-based flavoured drinks, including carbonated and non-carbonated varieties and concentrates, “sport”, “energy” or “electrolyte” drinks, particulate drinks, ready-to-drink coffee and tea drinks and herbal-based drinks (e.g. iced tea, fruit-flavoured iced tea and chilled canned cappuccino drinks)	200	Sorbic acid	400	Note 18
		210	Benzoic acid	160	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	160	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	160	Note 18
		236	Formic acid	100	
		242	Dimethyl dicarbonate	250	Note 13
		310	Propyl gallate	1000	Note 1
		384	Isopropyl citrates	200	
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	200	Note 9
		388	Thiodipropionic acid	1000	Note 1
		512	Stannous chloride	20	Note 11
13.9.1	Fruit juice-based drinks and dry ginger ale	200	Sorbic acid	400	Note 18
		210	Benzoic acid	160	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	160	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	160	Note 18

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-134

Cap. 132BD

		220	Sulphur dioxide	70	Notes 10 and 14
		236	Formic acid	100	
		242	D i m e t h y l dicarbonate	250	Note 13
		310	Propyl gallate	1000	Note 1
		384	Isopropyl citrates	200	
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	200	Note 9
		388	Thiodipropionic acid	1000	Note 1
		512	Stannous chloride	20	Note 11
13.9.2	Glucose drinks containing not less than 2.3 kg of glucose syrup per 10 litres of the drink	200	Sorbic acid	400	Note 18
		210	Benzoic acid	800	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	800	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	800	Note 18
		236	Formic acid	100	
		242	D i m e t h y l dicarbonate	250	Note 13
		310	Propyl gallate	1000	Note 1
		384	Isopropyl citrates	200	
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	200	Note 9
		388	Thiodipropionic acid	1000	Note 1
		512	Stannous chloride	20	Note 11

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-136

Cap. 132BD

13.9.3	Concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	200	Sorbic acid	2000	Note 18
		210	Benzoic acid	800	Note 18
		214	Ethyl para— hydroxybenzoate	800	Note 18
		218	Methyl para— hydroxybenzoate	800	Note 18
		236	Formic acid	100	
		242	D i m e t h y l dicarbonate	250	Note 13
		310	Propyl gallate	1000	Note 1
		384	Isopropyl citrates	200	
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	200	Note 9
		388	Thiodipropionic acid	1000	Note 1
		512	Stannous chloride	20	Note 11

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-138

Cap. 132BD

13.10	Coffee, coffee	210	Benzoic acid	1000	Note 20	
	substitutes, tea,	214	Ethyl para—	450	Note 20	
	herbal		hydroxybenzoate			
	infusions, and	218	Methyl para—	450	Note 20	
	other		hydroxybenzoate			
	hot cereal and	242	D i m e t h y l	250	Note 13	
grain		dicarbonate				
b e v e r a g e s ,	386	Disodium ethylene	35	Note 9		
including		d i a m i n e				
treated coffee		tetraacetate				
beans						
f o r t h e						
manufacture						
o f c o f f e e						
products,						
excluding cocoa						
	Coffee extract,	210	Benzoic acid	1000	Note 20	
	solid					
		214	Ethyl para—	450	Note 20	
			hydroxybenzoate			
		218	Methyl para—	450	Note 20	
			hydroxybenzoate			
		220	Sulphur dioxide	150	Note 10	
		242	D i m e t h y l	250	Note 13	
			dicarbonate			
		386	Disodium ethylene	35	Note 9	
			d i a m i n e			
			tetraacetate			
13.11	Beer and malt	210	Benzoic acid	70	Note 20	
		beverages	214	Ethyl para—	70	Note 20
				hydroxybenzoate		
		218	Methyl para—	70	Note 20	
			hydroxybenzoate			

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-140

Cap. 132BD

		220	Sulphur dioxide	50	Note 10
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	25	Note 9
13.12	Cider and perry	200	Sorbic acid	200	
		220	Sulphur dioxide	200	Note 10
		242	D i m e t h y l dicarbonate	250	Note 13
		1105	Lysozyme	500	
	Cider and perry containing less than 7% ethanol	200	Sorbic acid	200	Note 22
		210	Benzoic acid	1000	Note 22
		220	Sulphur dioxide	200	Note 10
		242	D i m e t h y l dicarbonate	250	Note 13
		1105	Lysozyme	500	
13.13	Grape wines	200	Sorbic acid	400	
		220	Sulphur dioxide	350	Note 10
		242	D i m e t h y l dicarbonate	200	Note 13
		1105	Lysozyme	500	
	White wines	200	Sorbic acid	400	
		220	Sulphur dioxide	400	Note 10
		242	D i m e t h y l dicarbonate	200	Note 13
		1105	Lysozyme	500	

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-142

Cap. 132BD

13.14	Wines (other than grape, apple and pear) (e.g. rice wine (sake) and sparkling and still fruit wines)	200	Sorbic acid	400	Note 22
		210	Benzoic acid	1000	Note 22
		220	Sulphur dioxide	200	Note 10
		242	D i m e t h y l dicarbonate	250	Note 13
13.15	Mead	200	Sorbic acid	400	Note 22
		210	Benzoic acid	1000	Note 22
		220	Sulphur dioxide	200	Note 10
		242	D i m e t h y l dicarbonate	200	Note 13
13.16	D i s t i l l e d spirituous beverages containing more than 15% alcohol	200	Sorbic acid	400	
		220	Sulphur dioxide	200	Note 10
		386	Disodium ethylene d i a m i n e tetraacetate	25	Note 9
13.17	A r o m a t i s e d alcoholic beverages (e.g. wine and spirituous cooler-type beverages and low-alcoholic refreshers)	200	Sorbic acid	400	Note 22
		210	Benzoic acid	1000	Note 22
		220	Sulphur dioxide	70	Note 10
		386	Disodium ethylene diamine tetraacetate	25	Note 9

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-144

Cap. 132BD

<b>14</b>	<b>Ready-to-eat savouries</b>				
14.1	Snacks—potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes), including all plain and flavoured savoury snacks (e.g. potato chips, popcorn and flavoured crackers), excluding plain crackers of food category 7.1.2 and its sub-categories (if applicable)	210	Benzoic acid	1000	
		220	Sulphur dioxide	50	Note 10
		310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
		388	Thiodipropionic acid	200	
14.2	Processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with e.g. dried fruit)	310	Propyl gallate	200	Notes 1 and 2
		319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-146

Cap. 132BD

		388	Thiodipropionic acid	200	
14.3	Snacks — fish based, excluding dried fish snacks of food category 9.2.6 and dried meat snacks of food category 8.3.2 and their sub-categories (if applicable)	319	Tertiary butylhydroquinone	200	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 2
		388	Thiodipropionic acid	200	
<b>15</b>	<b>Miscellaneous</b>				
15.1	Food additives				
15.1.1	Colouring matter (if in the form of a solution of a permitted colouring matter)	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	2000	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	2000	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	2000	Note 18
15.1.2	Preparations of permitted sweetener and water only	210	Benzoic acid	750	
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	250	Note 17
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	250	Note 17
15.1.3		200	Sorbic acid	1000	Note 19
		210	Benzoic acid	2000	Note 19

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-148

Cap. 132BD

		214	Ethyl para— hydroxybenzoate	2000	Note 19
		218	Methyl para— hydroxybenzoate	2000	Note 19
		220	Sulphur dioxide	1000	Notes 10 and 19
15.2	Flavourings and flavouring syrups	210	Benzoic acid	800	Note 19
		214	Ethyl para— hydroxybenzoate	800	Note 19
		218	Methyl para— hydroxybenzoate	800	Note 19
		220	Sulphur dioxide	350	Notes 10 and 19
15.3	Enzymes				
15.3.1	Rennet, liquid	210	Benzoic acid	2000	Note 20
		214	Ethyl para— hydroxybenzoate	2000	Note 20
		218	Methyl para— hydroxybenzoate	2000	Note 20
15.3.2	Papain, solid	220	Sulphur dioxide	30000	Note 10
15.3.3	Papain, aqueous solutions	200	Sorbic acid	1000	Note 19
		220	Sulphur dioxide	5000	Notes 10 and 19

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-150

Cap. 132BD

15.3.4	Aqueous solutions of enzyme preparations not otherwise specified, including immobilised enzyme preparations in aqueous media	200	Sorbic acid	3000	Note 19
		210	Benzoic acid	3000	Note 19
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	3000	Note 19
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	3000	Note 19
		220	Sulphur dioxide	500	Notes 10 and 19
15.4	Essential oils and isolates from the concentrates of essential oils	310	Propyl gallate	1000	Notes 1 and 2
		311	Octyl gallate	1000	Notes 1 and 2
		312	Dodecyl gallate	1000	Notes 1 and 2
		320	Butylated hydroxyanisole	1000	Notes 1 and 2
		321	Butylated hydroxytoluene	1000	Notes 1 and 2
15.5	Liquid foam headings	210	Benzoic acid	10000	Note 19
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	10000	Note 19
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	10000	Note 19
		220	Sulphur dioxide	5000	Notes 10 and 19
15.6	Gelatin	220	Sulphur dioxide	1000	Note 10
15.7	Gelatin capsules	200	Sorbic acid	3000	

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-152

Cap. 132BD

15.8	Silicone antifoam emulsion	200	Sorbic acid	1000	Note 18
		210	Benzoic acid	2000	Note 18
		214	Ethyl para—hydroxybenzoate	2000	Note 18
		218	Methyl para—hydroxybenzoate	2000	Note 18
	15.9	Pectin, liquid	220	Sulphur dioxide	250
15.10	Partial glycerol esters	310	Propyl gallate	100	Notes 1 and 28
		311	Octyl gallate	100	Notes 1 and 28
		312	Dodecyl gallate	100	Notes 1 and 28
		320	Butylated hydroxyanisole	100	Notes 1 and 28
		321	Butylated hydroxytoluene	200	Notes 1 and 28

Note 1 Levels of butylated hydroxyanisole, butylated hydroxytoluene, propyl gallate, octyl gallate, dodecyl gallate, tertiary butylhydroquinone, thiodipropionic acid and guaiac resin, are calculated against the weight of the fat or oil content of the food.

Note 2 In relation to butylated hydroxyanisole, butylated hydroxytoluene, propyl gallate, octyl gallate, dodecyl gallate and tertiary butylhydroquinone, 2 or more of these food additives can be used in combination only if the following condition is satisfied: when the quantity of each such food additive present in that

## PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-154

Cap. 132BD

---

food is expressed as a percentage of the maximum permitted level, the sum of those percentages does not exceed 100.

Note 3 Pimaricin should be applied on the surface of food and only present up to a maximum depth of 5 mm. Every 1 mg/dm<sup>2</sup> is equivalent to 20 ppm of the applicable surface of the food.

Note 4 Level of hexamethylene tetramine is calculated as formaldehyde.

Note 5 Sorbic acid and propionic acid can be used in combination only if the following condition is satisfied: when the quantity of each such food additive present in that food is expressed as a percentage of the maximum permitted level, the sum of those percentages does not exceed 100.

Note 6 Level of propyl gallate is calculated on the dry ingredient, dry weight, dry mix or concentrate basis.

Note 7 Butylated hydroxyanisole, butylated hydroxytoluene, propyl gallate, octyl gallate and dodecyl gallate, as appropriate, can be used in combination only if the combined level does not exceed 200 ppm, and the individual maximum permitted levels are not exceeded.

Note 8 Sodium nitrate and sodium nitrite can be used in combination only if the following condition is satisfied: when the quantity of each such food additive present in that food is expressed as a percentage of the maximum permitted level, the sum of those percentages does not exceed 100.

Note 9 Level of disodium ethylene diamine tetraacetate is calculated as anhydrous calcium disodium ethylene diamine tetraacetate.

## PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-156

Cap. 132BD

---

Note 10 Level of sulphur dioxide is calculated as residual sulphur dioxide.

Note 11 Level of stannous chloride is calculated as tin.

Note 12 Level of ferrous gluconate is calculated as iron.

Note 13 The maximum permitted level refers to the added level during manufacturing of the food.

Note 14 Levels of food additives concerned are measured in the form of the food which is reconstituted according to the instruction of manufacturer or is served to consumer.

Note 15 Level of disodium ethylene diamine tetraacetate is calculated against the egg yolk weight on a dry basis.

Note 16 Level of disodium ethylene diamine tetraacetate is calculated on a dry weight basis of the high intensity sweetener.

Note 17 Ethyl para-hydroxybenzoate and methyl para-hydroxybenzoate can be used in combination only if the following condition is satisfied: when the quantity of each such food additive present in that food is expressed as a percentage of the maximum permitted level, the sum of those percentages does not exceed 100.

Note 18 Benzoic acid, ethyl para-hydroxybenzoate, methyl para-hydroxybenzoate and sorbic acid, as appropriate, can be used in combination only if the following condition is satisfied: when the quantity of each such food additive present in that food is expressed as a percentage of the maximum permitted level, the sum of those percentages does not exceed 100.

## PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-158

Cap. 132BD

---

- Note 19 Benzoic acid, ethyl para-hydroxybenzoate, methyl para-hydroxybenzoate, sorbic acid and sulphur dioxide, as appropriate, can be used in combination only if the following condition is satisfied: when the quantity of each such food additive present in that food is expressed as a percentage of the maximum permitted level, the sum of those percentages does not exceed 100.
- Note 20 Benzoic acid, ethyl para-hydroxybenzoate and methyl para-hydroxybenzoate, as appropriate, can be used in combination only if the following condition is satisfied: when the quantity of each such food additive present in that food is expressed as a percentage of the maximum permitted level, the sum of those percentages does not exceed 100.
- Note 21 Benzoic acid and sorbic acid can be used in combination only if the combined level does not exceed 2000 ppm, and the individual maximum permitted levels are not exceeded.
- Note 22 Benzoic acid and sorbic acid can be used in combination only if the following condition is satisfied: when the quantity of each such food additive present in that food is expressed as a percentage of the maximum permitted level, the sum of those percentages does not exceed 100.
- Note 23 Butylated hydroxyanisole, butylated hydroxytoluene, propyl gallate, octyl gallate and dodecyl gallate can be used in combination only if the combined level does not exceed 240 ppm, and the individual levels of propyl gallate, octyl gallate or dodecyl gallate or mixtures of them do not exceed 80 ppm, and the individual levels of butylated hydroxyanisole or butylated hydroxytoluene or mixtures of them do not exceed 160 ppm.

## PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 1

S1-160

Cap. 132BD

---

Note 24 Level of copper carbonate is calculated as copper.

Note 25 For use in dehydrated products only.

Note 26 For use in dehydrated products and in salami-type products only.

Note 27 Level of disodium ethylene diamine tetraacetate is calculated on a dry weight basis.

Note 28 Butylated hydroxyanisole, butylated hydroxytoluene, propyl gallate, octyl gallate and dodecyl gallate can be used in combination only if the combined level does not exceed 300 ppm, and that individual levels of propyl gallate, octyl gallate or dodecyl gallate or mixtures of them do not exceed 100 ppm, and the individual levels of butylated hydroxyanisole or butylated hydroxytoluene do not exceed 100 ppm and 200 ppm respectively, or mixtures of them do not exceed 200 ppm.

*(Schedule 1 replaced L.N. 85 of 2008)*

---

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

Schedule 1A

S1A-2

Cap. 132BD

**Schedule 1A**

[ss. 2 & 2A]

Item	Column 1 Permitted food additive (with INS no.) specified for it in Schedule 1	Column 2 Alternative form (with INS no.) in which the permitted food additive may be used (to be calculated as the permitted food additive shown in column 1)
1.	Sorbic acid (200)	Sodium sorbate (201) Potassium sorbate (202) Calcium sorbate (203)
2.	Benzoic acid (210)	Sodium benzoate (211) Potassium benzoate (212) Calcium benzoate (213)
3.	Ethyl para-hydroxybenzoate (214)	Sodium ethyl para-hydroxybenzoate (215)
4.	Methyl para-hydroxybenzoate (218)	Sodium methyl para-hydroxybenzoate (219)
5.	Sulphur dioxide (220)	Sodium sulphite (221) Sodium hydrogen sulphite (222) Sodium metabisulphite (223) Potassium metabisulphite (224) Potassium sulphite (225) Calcium sulphite (226) Calcium hydrogen sulphite (227) Potassium bisulphite (228) Sodium thiosulphate (539) Sulphurous acid
6.	Ortho-phenylphenol (231)	Sodium ortho-phenylphenol (232)

## PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

Schedule 1A

S1A-4

Cap. 132BD

7.	Sodium nitrite (250)	Potassium nitrite (249)
8.	Sodium nitrate (251)	Potassium nitrate (252)
9.	Propionic acid (280)	Sodium propionate (281) Calcium propionate (282) Potassium propionate (283)
10.	Disodium ethylene diamine tetraacetate (386)	Calcium disodium ethylene diamine tetraacetate (385)
11.	Thiodipropionic acid (388)	Dilauryl thiodipropionate (389)

*(Schedule 1A added L.N. 85 of 2008)*

## SCHEDULE 2

[ss. 3, 5 & 6]  
(L.N. 85 of 2008)

### **LABELLING OF ARTICLES OF FOOD CONTAINING PRESERVATIVE OR ANTIOXIDANT LABELLING OF PRESERVATIVES OR ANTIOXIDANTS AND STATEMENTS ABOUT ARTICLES OF FOOD CONTAINING EXCESS AMOUNTS OF PERMITTED PRESERVATIVES**

1. The food (being relevant food) containing preservatives to which the rules as to labelling set out in this Schedule apply are sausages, sausage meat, liquid coffee extract, liquid tea extract, pickles and sauces, and (where the proportion of benzoic acid exceeds 800 parts per million) unfermented grape juice products intended for sacramental use and any food containing antioxidant. *(L.N. 85 of 2008)*
2. (1) Each container to which section 6 relates shall bear a label on which is printed clearly and conspicuously a true statement in the form of the following declaration— *(L.N. 85 of 2008)*

(X)	CONTAIN(S)	PRESERVATIVE(S)
-----	------------	-----------------

- (2) The declaration shall be completed by inserting at (X) the words “This” or “These” followed by the common or usual name of the food as specified in section 1 of this Schedule.

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 2

S2-4

Section 3

Cap. 132BD

---

- (3) In the case of any unfermented grape juice product intended for sacramental use to which this Regulation applies the words “and is not intended for use as a beverage” shall be added to the declaration. *(L.N. 85 of 2008)*
3. Where any of the said article of food contains antioxidant it shall bear a label on which is printed in relation to every added antioxidant contained therein—
- (a) an accurate description of such antioxidant; and
  - (b) the maximum amount of such antioxidant, expressed as parts per million (estimated by weight).
4. (1) The statement to which section 3(3) and (4) relates shall be printed clearly and conspicuously in the form of the following declaration— *(L.N. 85 of 2008)*

<p>(X) CONTAINS</p> <p>NOT MORE THAN</p> <p>(Y) PER CENT OF (Z)</p> <p>(Y) PER CENT OF (Z)</p> <p>AND IS/ARE NOT FOR RETAIL SALE</p>
--

- (2) The declaration shall be completed by inserting at (X) the word “This” or “These” followed by the common or usual name of the food, at (Y) in words and figures (for example, “seventy (70)”), the maximum percentage by weight, correct to the nearest whole digit, of each and every preservative present in the food and at (Z) a correct description of the preservative to which such percentage relates:

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 2

S2-6

Section 5

Cap. 132BD

---

Provided that in any such declaration the words “parts per million” may be substituted for “per cent” and in any such case, the words and figures to be inserted at (Y) shall be the number of parts per million by weight of each and every preservative present in the food.

5. (1) Each container to which section 5(1) relates shall bear a label on which is printed clearly and conspicuously a true statement in the form of the following declaration— (*L.N. 85 of 2008*)

<p>THIS PRESERVATIVE CONTAINS (X) PER CENT OF (Y) (X) PER CENT OF (Y)</p>
---

- (2) The declaration shall be completed by inserting at (X) in words and figures, (for example, “seventy (70)”), the percentage by weight, correct to the nearest whole digit, of each and every preservative present in the substance in the container and at (Y) a correct description of the preservative to which such percentage relates:

Provided that in any such declaration the words “parts per million” may be substituted for “per cent” and in any such case the words and figures to be inserted at (X) shall be the number of parts per million by weight of each and every preservative present in the substance in the container.

6. (1) In the case of antioxidants, every container to which section 5(1) relates shall bear a label on which is printed a true statement in the form of the following declaration— (*L.N. 85 of 2008*)

PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 2

S2-8

Section 7

Cap. 132BD

This antioxidant contains

(X)

(Y)

- (2) There shall be inserted at (X) in every such declaration a true statement of the percentage, or the number of parts per million, by weight in figures, excluding fractions, correct to the nearest whole digit, or in words and figures excluding fractions, correct to the nearest whole digit, of each and every antioxidant present in the preparation in the container and a correct description of each antioxidant to which such statement relates. There shall be inserted at (Y) a correct description of any other substance present in the preparation in the container and where more than one such substance is present such substances shall be declared in the order of the proportion in which they were present at the time of sale by the manufacturer, the substance present in the greatest proportion by weight being specified first.
7. Each declaration prescribed in this Schedule shall be printed distinctly and legibly in dark type on a light-coloured ground or in a light type on a dark-coloured ground, the type being not less than 3 mm in height, within a surrounding line and no other matter shall be printed within such surrounding line. The words and figures in such declaration shall be of uniform size and colour and the ground within the said surrounding line shall be of uniform colour, provided that the initial letter in any such word may be larger than the other letters in that word. *(L.N. 89 of 1979)*
8. The label required in this Schedule shall be securely affixed to or be part of the wrapper or container and in any case shall be so

## PRESERVATIVES IN FOOD REGULATION

SCHEDULE 2

S2-10

Section 9

Cap. 132BD

---

placed as to be clearly visible and shall be either part of any main label or a separate label placed in close proximity thereto, provided that if the article bears a label containing the name, trade mark, or a design representing the brand, of the article or the name and address of the manufacturer or dealer, the prescribed declaration shall be printed as part of such label.

9. The declarations prescribed in this Schedule shall also be printed in easily readable Chinese characters where either—
  - (a) the wrappers or containers contain articles which have been manufactured, processed or packed in Hong Kong; or
  - (b) the wrappers or containers contain articles of food imported into Hong Kong for sale therein and bear labels or markings with writing in Chinese characters.
  
10. No comment on or explanation of the prescribed declaration (other than any direction as to use in the case of a preservative or antioxidant) shall be placed on the label or on wrapper or container.

**COLOURING MATTER IN FOOD REGULATIONS****(Cap. 132 sub. leg. H)****Contents**

<b>Regulation</b>		<b>Page</b>
1.	Citation	2
2.	Interpretation	2
3.	Restriction on use of colouring matter other than permitted colouring matter	4
4.	Prohibition on the use of colouring matter in the case of certain commodities	4
5.	Restriction on sale or advertisement of colouring matter other than permitted colouring matter	6
5A.	Application to air transit or air transshipment cargo	6
6.	Offences and penalties	10
7.	Name in which proceedings may be brought	10
SCHEDULE 1	PERMITTED COLOURING MATTER	S1-2
Schedule 2	Labelling of colouring matter and colouring and flavouring compounds	S2-2

# COLOURING MATTER IN FOOD REGULATIONS

(Cap. 132, section 55)

[11 November 1960] *G.N.A. 132 of 1960*

## 1. Citation

These regulations may be cited as the Colouring Matter in Food Regulations.

## 2. Interpretation

In these regulations, unless the context otherwise requires—

“air transshipment cargo” (航空轉運貨物) has the meaning assigned to it in section 2 of the Import and Export Ordinance (Cap. 60); (*29 of 2000 s. 5*) ✓

“air transit cargo” (航空過境貨物) means any article in transit that is both imported and consigned for export in an aircraft; (*29 of 2000 s. 5*) ✓

“article in transit” (過境物品) has the meaning assigned to it in section 2 of the Import and Export Ordinance (Cap. 60); (*29 of 2000 s. 5*) ✓

“cargo transshipment area of Hong Kong International Airport” (機場貨物轉運區) has the meaning assigned to it in section 2 of the Import and Export Ordinance (Cap. 60); (*29 of 2000 s. 5*) ✓

“Colour Index Number” (色素索引編號) means the identifying number used in the Colour Index compiled by the British Society of Dyers and Colourists and the American Association of Textile Chemists and Colourists; (*L.N. 368 of 1993*) ✓

“permitted colouring matter” (准許染色料) means any colouring matter specified in the First Schedule or any combination of more than one such colouring matter;

“processed” (加工處理) includes curing by smoking and any treatment or process resulting in a substantial change in the natural state of any food, but does not include boning, paring, grinding, cutting, cleaning or trimming, and the word “unprocessed” (未經加工處理) shall be construed accordingly;

“sell” (售賣) includes expose or offer for sale or have in possession for sale, and the word “sale” (出售) shall be construed accordingly;

“vegetable” (蔬菜) includes pulses.

### **3. Restriction on use of colouring matter other than permitted colouring matter**

No food intended for sale for human consumption shall contain any added colouring matter which is not a permitted colouring matter, and no person shall sell, consign or deliver, or import into Hong Kong, any such food which does not comply with the provisions of this regulation.

*(10 of 1986 s. 32(2))*

### **4. Prohibition on the use of colouring matter in the case of certain commodities**

(1) No meat, game, poultry, fish, fruit or vegetable in a raw and unprocessed state which is intended for sale for human consumption shall have in or upon it, otherwise than for the purpose of marking, any added colouring matter:

Provided that citrus fruit may have in or upon it added permitted colouring matter if—

- (a) the words “colour added” are marked on the skin of such fruit in permitted colouring matter; and
  - (b) such words are distinctly and legibly printed and of such size as to be conspicuously visible.
- (2) No person shall sell, consign or deliver, or import into Hong Kong, any food referred to in paragraph (1) which does not comply with the provisions of that paragraph. (*10 of 1986 s. 32(2)*)

**5. Restriction on sale or advertisement of colouring matter other than permitted colouring matter**

- (1) No person shall sell or advertise for sale any colouring matter for use in food which is not a permitted colouring matter.
- (2) In any proceedings for an offence against paragraph (1) in relation to the publication of an advertisement, it shall be a defence for the defendant to prove that, being a person whose business it is to publish, or arrange for the publication of, advertisements, he received the advertisement for publication in the ordinary course of business.
- (3) No person shall sell, consign or deliver for use in food any colouring matter or any colouring and flavouring compound except in a container bearing a label in accordance with the provisions of the Second Schedule.

**5A. Application to air transit or air transshipment cargo**

- (1) Regulations 3 and 4(2) do not apply in relation to the import of any food referred to in those regulations that is air transit cargo or air transshipment cargo; but if at any time between its being brought into and taken out of Hong Kong such food is removed from the cargo transshipment area of Hong Kong

International Airport then, for the purposes of regulation 3 or 4(2), as the case may be—

- (a) the food is deemed to be imported at the time of such removal; and
- (b) the person who brought the food, or caused it to be brought, into Hong Kong as air transit cargo or air transshipment cargo is deemed to be the person who imports the food at the time of its removal,

and, except to that extent, those regulations have effect as if this paragraph had not been enacted.

- (2) In proceedings against a person for an offence under regulation 6, being proceedings—

- (a) in relation to the import of any food referred to in regulation 3 or 4(2) that is air transit cargo or air transshipment cargo; and
- (b) in which it is necessary for the prosecution to prove that, at any time between its being brought into and taken out of Hong Kong, the food was removed from the cargo transshipment area of Hong Kong International Airport,

it is a defence for the person to show that he took all reasonable steps and exercised reasonable diligence to avoid such removal occurring.

- (3) Where in any proceedings the defence provided by paragraph (2) involves an allegation that the commission of the offence was due to—

- (a) the act or default of another person; or
- (b) reliance on information given by another person,

the defendant is not, without the leave of the court, entitled to rely on the defence unless, not less than 10 days before the hearing of the proceedings, he has served a notice in writing on the prosecutor giving all particulars of—

- (i) the person who committed the act or default or gave the information; and
  - (ii) the act, default or information, of which he is aware at the time he serves the notice.
- (4) A person is not entitled to rely on the defence provided by paragraph (2) by reason of his reliance on information supplied by another person, unless he shows that it was reasonable in all the circumstances for him to have relied on the information, having regard in particular to—
- (a) the steps which he took, and those which might reasonably have been taken, for the purpose of verifying the information; and
  - (b) whether he had any reason to disbelieve the information.

*(29 of 2000 s. 5)*

## **6. Offences and penalties**

Any person who contravenes any of the provisions of regulation 3, 4 or 5(1) or (3) shall be guilty of an offence and shall be liable on summary conviction to a fine at level 5 and to imprisonment for 6 months, and, where the offence is a continuing offence, to a fine of \$300 for each day during which the offence continues.

*(L.N. 326 of 1987; L.N. 177 of 1996)*

## **7. Name in which proceedings may be brought**

Without prejudice to the provisions of any other enactment relating to the prosecution of criminal offences, and without prejudice to the powers of the Secretary for Justice in relation to the prosecutions of criminal offences, prosecutions for an offence under any of the provisions of these regulations may be brought in the name of the Director of Food and Environmental Hygiene.

## COLOURING MATTER IN FOOD REGULATIONS

12

Regulation 7

Cap. 132H

---

*(L.N. 107 of 1965; L.N. 362 of 1997; 78 of 1999 s. 7)*

---

COLOURING MATTER IN FOOD REGULATIONS

SCHEDULE 1

S1-2

Cap. 132H

**SCHEDULE 1**

[reg. 2]

**PERMITTED COLOURING MATTER**

**PART I-COAL TAR COLOURS**

Common Name of Colour	Scientific Name	Colour Index Number (1982)
Allura Red AC	disodium salt of 6-hydroxy-5-[(2-methoxy-5-methyl-4-sulphophenyl)-azo]-2-naphthalene-sulphonic acid.	16035
Amaranth	trisodium salt of 1-(4-sulpho-1-naphthylazo)-2-naphthol-3:6-disulphonic acid.	16185
Black PN (Brilliant Black BN)	tetrasodium salt of 8-acetamido-2-(7-sulpho-4-p-sulphophenylazo-1-naphthylazo)-1-naphthol-3:5-disulphonic acid.	28440
Brilliant Blue FCF (Brilliant Blue FD & C No. 1)	disodium salt of 4-(4-(N-ethyl-p-sulphobenzylamino)-phenyl)-(2-sulphoniumphenyl)-methylene-(1-(N-ethyl-N-p-sulphobenzyl)- $\Delta$ 2, 5-cyclohexadien-imine).	42090
Brown FK	a mixture consisting essentially of the disodium salt of 1:3-diamino-4:6-di-(p-sulphophenylazo) benzene and the sodium salt of 2:4-diamino-5-(p-sulphophenylazo) toluene.	-
Carmoisine	disodium salt of 2-(4-sulpho-1-naphthylazo)-1-naphthol-4-sulphonic acid.	14720
Chocolate Brown HT	disodium salt of 2:4-dihydroxy-3:5-di-(4-sulpho-1-naphthylazo) benzyl alcohol.	20285
Erythrosine (BS)	disodium or dipotassium salt of 2:4:5:7-tetra-iodo-fluorescein.	45430

## COLOURING MATTER IN FOOD REGULATIONS

### SCHEDULE 1

S1-4

Cap. 132H

Green S	sodium salt of di-(p-dimethylaminophenyl)-2-hydroxy-3:6-disulphonaphthylmethanol andydride.	44090
Indigotine (Indigo Carmine)	disodium salt of indigotin-5:5'-disulphonic acid.	73015
Lithol Rubine BK	disodium salt of 3-hydroxy-4-[(2-sulpho-p-tolyl)azo]-2-naphthoic acid.	15850
Patent Blue V	calcium salt of (4-[ $\alpha$ -(p-(diethylamino) phenyl)-5-hydroxy-2,4-disulphobenzylidene]-2,5-cyclohexadien-1-ylidene) diethyl -ammonium hydroxide inner salt.	42051
Ponceau 4R	trisodium salt of 1-(4-sulpho-1-naphthylazo)-2-naphthol-6:8-disulphonic acid.	16255
Quinoline Yellow	disodium salt of disulphonic acid of 2-(2 quinolyl)-1,3-indandione.	47005
Sunset Yellow FCF	disodium salt of 1-p-sulphophenylazo-2-naphthol-6-sulphonic acid.	15985
Tartrazine	trisodium salt of 5-hydroxy-1-p-sulphophenyl-4-p-sulphophenylazo-pyrazole-3-carboxylic acid.	19140

*(L.N. 98 of 2008)*

### PART II-OTHER COLOURS

Description	Colour Index Number (1982)
Caramel	-
Cochineal (Carminic acid)	75470
Colouring matter natural to edible fruits or vegetables or their pure colouring principles whether isolated from such natural colours or produced synthetically and including—	

Last updated date  
20.4.2018

## COLOURING MATTER IN FOOD REGULATIONS

### SCHEDULE 1

S1-6

Cap. 132H

(a) Annatto	75120
(b) Vegetable Black	=
(c) Carotenes	75130
(d) Beta-Apo-8'-carotenal	40820
(e) Beta-Apo-8'-carotenoic acid ethyl ester	40825
(f) Chlorophylls and Chlorophyllins	75810
including Copper complexes	75815
(g) Saffron	75100
(h) Turmeric (Curcumin)	75300
Iron Oxides	77491
Titanium dioxide	77891
Silver, Gold and Aluminium in leaf or powder form solely for external colouring of dragees and decoration of sugar-coated flour confectionery	=
The Aluminium or Calcium salts (lakes) of any of the scheduled water-soluble colours	=

*(L.N. 368 of 1993; 17 of 2018 s. 57)*

## Schedule 2

[reg. 5(3)]

### Labelling of colouring matter and colouring and flavouring compounds

1. Each container to which regulation 5(3) relates shall bear a label on which is printed in English lettering and Chinese characters a true statement in the form of one of the following declarations—  
In the case of colouring matter—

<p>THIS FOOD COLOUR CONFORMS TO THE LEGAL REQUIREMENTS OF HONG KONG 此食品色素符合香港法例規定</p>
---

In the case of colouring and flavouring compounds—

<p>THE FOOD COLOUR IN THIS COMPOUND CONFORMS TO THE LEGAL REQUIREMENTS OF HONG KONG 此化合物內之食品色素符合 香港法例規定</p>
---

Provided that it shall be sufficient if the labels on containers of quantities of less than 100 g or 100 ml, as the case may be, bear distinctly and legibly printed thereon in English lettering and Chinese characters the declaration “FOOD COLOUR” (食物色素) or “FOOD COLOUR AND FLAVOURING COMPOUND” (食物

## COLOURING MATTER IN FOOD REGULATIONS

Schedule 2

S2-4

Regulation 2

Cap. 132H

---

色素及調味化合物), as the case may be, or a declaration to the like effect. (*L.N. 89 of 1979*)

2. The declaration shall in each case be distinctly and legibly printed in dark block type upon a light coloured ground and, except in the case of a declaration in accordance with the proviso to the preceding paragraph, shall be so printed within a surrounding line, and no other matter shall be printed within such surrounding line. The type used for containers of quantities of more than 1 kg or 1l, as the case may be, shall be not less than 5 mm in height, and the type used for containers of quantities of less than 1 kg or 1l, as the case may be, but more than 100 g or 100 ml, as the case may be, shall be not less than 3 mm in height. (*L.N. 89 of 1979*)
  
3. The label shall be securely affixed to or be part of the wrapper or container, and in every case shall be so placed as to be clearly visible and shall either be part of any main label or a separate label placed in close proximity thereto.

## Schedule 2

[reg. 5(3)]

### Labelling of colouring matter and colouring and flavouring compounds

1. Each container to which regulation 5(3) relates shall bear a label on which is printed in English lettering and Chinese characters a true statement in the form of one of the following declarations—  
In the case of colouring matter—

THIS FOOD COLOUR CONFORMS TO THE LEGAL REQUIREMENTS OF HONG KONG 此食品色素符合香港法例規定
---

In the case of colouring and flavouring compounds—

THE FOOD COLOUR IN THIS COMPOUND CONFORMS TO THE LEGAL REQUIREMENTS OF HONG KONG 此化合物內之食品色素符合 香港法例規定
---

Provided that it shall be sufficient if the labels on containers of quantities of less than 100 g or 100 ml, as the case may be, bear distinctly and legibly printed thereon in English lettering and Chinese characters the declaration “FOOD COLOUR” (食物色素) or “FOOD COLOUR AND FLAVOURING COMPOUND” (食物

## COLOURING MATTER IN FOOD REGULATIONS

Schedule 2

S2-4

Regulation 2

Cap. 132H

---

色素及調味化合物), as the case may be, or a declaration to the like effect. (*L.N. 89 of 1979*)

2. The declaration shall in each case be distinctly and legibly printed in dark block type upon a light coloured ground and, except in the case of a declaration in accordance with the proviso to the preceding paragraph, shall be so printed within a surrounding line, and no other matter shall be printed within such surrounding line. The type used for containers of quantities of more than 1 kg or 1l, as the case may be, shall be not less than 5 mm in height, and the type used for containers of quantities of less than 1 kg or 1l, as the case may be, but more than 100 g or 100 ml, as the case may be, shall be not less than 3 mm in height. (*L.N. 89 of 1979*)
  
3. The label shall be securely affixed to or be part of the wrapper or container, and in every case shall be so placed as to be clearly visible and shall either be part of any main label or a separate label placed in close proximity thereto.

# **SWEETENERS IN FOOD REGULATIONS**

## **(Cap. 132 sub. leg. U)**

### **Contents**

<b>Regulation</b>		<b>Page</b>
1.	Citation	2
2.	Interpretation	2
3.	Restriction on sale and use of sweeteners	4
3A.	Application to air transit or air transshipment cargo	4
4.	Offences and penalties	8
5.	Name in which proceedings may be brought	8
<b>SCHEDULE</b>	<b>PERMITTED SWEETENERS</b>	<b>S-2</b>

**SWEETENERS IN FOOD REGULATIONS**

(Cap. 132, sections 55 and 143)

[1 January 1970]

---

**Editorial Note:**

The citation of these Regulations was amended from “Food Adulteration (Artificial Sweeteners) Regulations” to “Sweeteners in Food Regulations” — see L.N. 225 of 2003.

**1. Citation**

These regulations may be cited as the Sweeteners in Food Regulations.

*(L.N. 225 of 2003)*

**2. Interpretation**

In these regulations, unless the context otherwise requires—

“air transshipment cargo” (航空轉運貨物) has the meaning assigned to it in section 2 of the Import and Export Ordinance (Cap. 60); *(29 of 2000 s. 5)*

“air transit cargo” (航空過境貨物) means any article in transit that is both imported and consigned for export in an aircraft; *(29 of 2000 s. 5)*

“article in transit” (過境物品) has the meaning assigned to it in section 2 of the Import and Export Ordinance (Cap. 60); *(29 of 2000 s. 5)*

“carbohydrate” (碳水化合物) means a substance containing only carbon, hydrogen and oxygen, in which the hydrogen and oxygen occur in the same proportion as they do in water;

“cargo transshipment area of Hong Kong International Airport” (機場貨物轉運區) has the meaning assigned to it in section 2 of the Import and Export Ordinance (Cap. 60); *(29 of 2000 s. 5)*

“sell” (售賣) includes expose or offer for sale or have in possession for sale;

“sugar” (糖) means any soluble carbohydrate sweetening matter; *(L.N. 61 of 2010)*

“sweetener” (甜味劑) means any chemical compound which is sweet to the taste, but does not include any sugars or other carbohydrates or polyhydric alcohols. *(L.N. 225 of 2003; L.N. 61 of 2010)*

### **3. Restriction on sale and use of sweeteners**

- (1) No person shall sell, consign, deliver or import any sweetener for human consumption which is not specified in the Schedule.
- (2) No person shall sell, consign or deliver or import any food intended for human consumption containing any sweetener which is not specified in the Schedule.

*(L.N. 225 of 2003)*

#### **3A. Application to air transit or air transshipment cargo**

- (1) Regulation 3 does not apply in relation to the import of any sweetener or food referred to in that regulation that is air transit cargo or air transshipment cargo; but if at any time between its being brought into and taken out of Hong Kong such sweetener or food is removed from the cargo transshipment area of Hong Kong International Airport then, for the purposes of regulation 3— *(L.N. 225 of 2003)*
  - (a) the sweetener or food is deemed to be imported at the time of such removal; and

- (b) the person who brought the sweetener or food, or caused it to be brought, into Hong Kong as air transit cargo or air transshipment cargo is deemed to be the person who imports the sweetener or food at the time of its removal, and, except to that extent, that regulation has effect as if this paragraph had not been enacted.
- (2) In proceedings against a person for an offence under regulation 4, being proceedings—
- (a) in relation to the import of any sweetener or food referred to in regulation 3 that is air transit cargo or air transshipment cargo; and
- (b) in which it is necessary for the prosecution to prove that, at any time between its being brought into and taken out of Hong Kong, the sweetener or food was removed from the cargo transshipment area of Hong Kong International Airport,
- it is a defence for the person to show that he took all reasonable steps and exercised reasonable diligence to avoid such removal occurring.
- (3) Where in any proceedings the defence provided by paragraph (2) involves an allegation that the commission of the offence was due to—
- (a) the act or default of another person; or
- (b) reliance on information given by another person,
- the defendant is not, without the leave of the court, entitled to rely on the defence unless, not less than 10 days before the hearing of the proceedings, he has served a notice in writing on the prosecutor giving all particulars of—
- (i) the person who committed the act or default or gave the information; and
- (ii) the act, default or information,

of which he is aware at the time he serves the notice.

- (4) A person is not entitled to rely on the defence provided by paragraph (2) by reason of his reliance on information supplied by another person, unless he shows that it was reasonable in all the circumstances for him to have relied on the information, having regard in particular to—
- (a) the steps which he took, and those which might reasonably have been taken, for the purpose of verifying the information; and
  - (b) whether he had any reason to disbelieve the information.

*(29 of 2000 s. 5; L.N. 225 of 2003)*

#### **4. Offences and penalties**

Any person who contravenes any of the provisions of regulation 3 shall be guilty of an offence and shall be liable on summary conviction to a fine at level 5 and to imprisonment for 6 months.

*(L.N. 299 of 1983; L.N. 328 of 1987; L.N. 177 of 1996)*

#### **5. Name in which proceedings may be brought**

Without prejudice to the provisions of any other enactment relating to the prosecution of criminal offences, and without prejudice to the powers of the Secretary for Justice in relation to the prosecution of criminal offences, a prosecution for an offence under these regulations may be brought in the name of the Director of Food and Environmental Hygiene.

*(L.N. 362 of 1997; 78 of 1999 s. 7)*

---

## SWEETENERS IN FOOD REGULATIONS

SCHEDULE

S-2

Regulation 1

Cap. 132U

---

### **SCHEDULE**

[reg. 3]

### **PERMITTED SWEETENERS**

1. Acesulfame Potassium
2. Alitame
3. Aspartame
4. Aspartame-acesulfame Salt
5. Cyclamic Acid (and Sodium, Potassium, Calcium Salts)
6. Saccharin (and Sodium, Potassium, Calcium Salts)
7. Sucralose
8. Thaumatin
9. Neotame (*L.N. 61 of 2010*)
10. Steviol Glycosides (*L.N. 61 of 2010*)  
(*Schedule replaced L.N. 225 of 2003*)



# **Regulation for Contaminants & Residues**

## Harmful Substances in Food Regulations

### (Cap. 132 sub. leg. AF)

### Contents

<b>Regulation</b>	<b>Page</b>
1. Citation and commencement	2
2. Interpretation	2
3. Prohibition of import and sale of food containing certain substances in excessive concentrations	6
3A. Prohibition of import and sale of fish, meat or milk etc. containing prohibited substances	6
3B. Application to air transit or air transhipment cargo	8
4. Amendment of Schedule 1	10
5. Offence and penalties	12
6. Name in which proceedings may be brought	12
Schedule 1                      Maximum Concentration of Certain Substances Present in Specified Foods	S1-2
Schedule 2                      Prohibited Substances	S2-2

## Harmful Substances in Food Regulations

(Cap. 132, section 55(1))

[27 May 1983]

*(Format changes—E.R. 2 of 2012)*

### 1. Citation and commencement

- (1) These regulations may be cited as the Harmful Substances in Food Regulations.
- (2) Regulation 3 insofar as it applies to item 2 in Schedule 1 came into effect on 1 January 1985.

*(E.R. 2 of 2012)*

### 2. Interpretation

In these regulations, unless the context otherwise requires—

***air transshipment cargo*** (航空轉運貨物) has the meaning assigned to it in section 2 of the Import and Export Ordinance (Cap. 60); *(29 of 2000 s. 5)*

***air transit cargo*** (航空過境貨物) means any article in transit that is both imported and consigned for export in an aircraft; *(29 of 2000 s. 5)*

***article in transit*** (過境物品) has the meaning assigned to it in section 2 of the Import and Export Ordinance (Cap. 60); *(29 of 2000 s. 5)*

***cargo transshipment area of Hong Kong International Airport*** (機場貨物轉運區) has the meaning assigned to it in section 2 of the Import and Export Ordinance (Cap. 60); *(29 of 2000 s. 5)*

**condensed milk** (煉奶) means milk which has been condensed by the evaporation of a portion of its water content, whether or not sugar has been added, and includes—

- (a) any such milk made from skimmed milk or partly skimmed milk; and
- (b) evaporated milk; (*L.N. 173 of 2011*)

**dried milk** (奶粉) means milk which has been concentrated in the form of solid or powder by removal of water, whether or not it has been sweetened, modified or compounded, and includes any such milk made from skimmed milk or partly skimmed milk; (*L.N. 173 of 2011*)

**fatty acid** (脂肪酸) means any carboxylic acid obtained by the hydrolysis of oil or fat, and includes any such acid existing in a free state in oil or fat;

**fish** (魚) does not include live fish other than shell fish; (*L.N. 173 of 1986*)

**food animal** (食用動物) means an animal or bird commonly kept for the purpose of providing food for human consumption; (*L.N. 148 of 2001*)

**meat** (肉類) means the flesh or other edible part (including blood) of— (*L.N. 148 of 2001*)

- (a) any animal; or
- (b) any bird,

intended for human consumption; (*L.N. 173 of 1986*)

**milk** (奶類) means cows milk, buffaloes milk and goats milk, and includes cream, separated milk and milk beverage, but does not include dried milk, condensed milk or reconstituted milk; (*L.N. 215 of 2008 and L.N. 253 of 2008*)

**milk beverage** (奶類飲品) means any beverage resulting from combining liquid milk fat with other solids derived from

milk, whether exclusive of any food additive or otherwise;  
(*L.N. 215 of 2008 and L.N. 253 of 2008*)

**oil or fat** (油或脂肪) means oil or fat derived from any animal, bird, fish or plant but does not include any essential oil;

**peanut** (花生) means groundnut or the seed of *Arachis hypogaea* L.;

**peanut products** (花生產品) includes oil of peanut or any product containing peanut as its ingredient;

**reconstituted milk** (再造奶) means products resulting from the recombining with water of milk constituents, namely, milk fat and other solids derived from milk exclusive of any other substance, and includes the products resulting from the melting of frozen concentrated milk; (*L.N. 173 of 2011*)

**sell** (售賣) includes offer, or expose for sale or have in possession for sale; (*L.N. 173 of 2011*)

**skimmed milk** (脫脂奶) includes separated milk and machine skimmed milk. (*L.N. 173 of 2011*)

(*L.N. 67 of 1985; L.N. 331 of 1987; L.N. 148 of 2001; E.R. 2 of 2012*)

### **3. Prohibition of import and sale of food containing certain substances in excessive concentrations**

A person must not import, consign, deliver, manufacture or sell, for human consumption, any food of a description specified in Column D of Schedule 1 which contains any substance specified opposite thereto in Column B, or the description of such substance in Column C, in greater concentration than is specified opposite thereto in Column E.

(*L.N. 148 of 2001; L.N. 173 of 2011; E.R. 2 of 2012*)

### **3A. Prohibition of import and sale of fish, meat or milk etc. containing prohibited substances**

*(L.N. 173 of 2011)*

A person must not import, sell or consign or deliver for sale for human consumption, any fish, meat, milk, dried milk, condensed milk or reconstituted milk which contains any substance specified in Schedule 2.

*(L.N. 148 of 2001; L.N. 230 of 2001; L.N. 173 of 2011; E.R. 2 of 2012)*

### **3B. Application to air transit or air transshipment cargo**

- (1) Regulation 3 does not apply in relation to the import of any food referred to in that regulation that is air transit cargo or air transshipment cargo; but if at any time between its being brought into and taken out of Hong Kong such food is removed from the cargo transshipment area of Hong Kong International Airport then, for the purposes of regulation 3—
  - (a) the food is deemed to be imported at the time of such removal; and
  - (b) the person who brought the food, or caused it to be brought, into Hong Kong as air transit cargo or air transshipment cargo is deemed to be the person who imports the food at the time of its removal,and, except to that extent, that regulation has effect as if this paragraph had not been enacted.
- (2) In proceedings against a person for an offence under regulation 5, being proceedings—
  - (a) in relation to the import of any food referred to in regulation 3 that is air transit cargo or air transshipment cargo; and
  - (b) in which it is necessary for the prosecution to prove that, at any time between its being brought into and taken out

of Hong Kong, the food was removed from the cargo transshipment area of Hong Kong International Airport, it is a defence for the person to show that he took all reasonable steps and exercised reasonable diligence to avoid such removal occurring.

- (3) Where in any proceedings the defence provided by paragraph (2) involves an allegation that the commission of the offence was due to—
- (a) the act or default of another person; or
  - (b) reliance on information given by another person, the defendant is not, without the leave of the court, entitled to rely on the defence unless, not less than 10 days before the hearing of the proceedings, he has served a notice in writing on the prosecutor giving all particulars of—
    - (i) the person who committed the act or default or gave the information; and
    - (ii) the act, default or information, of which he is aware at the time he serves the notice.
- (4) A person is not entitled to rely on the defence provided by paragraph (2) by reason of his reliance on information supplied by another person, unless he shows that it was reasonable in all the circumstances for him to have relied on the information, having regard in particular to—
- (a) the steps which he took, and those which might reasonably have been taken, for the purpose of verifying the information; and
  - (b) whether he had any reason to disbelieve the information.

*(29 of 2000 s. 5)*

#### **4. Amendment of Schedule 1**

The Director of Food and Environmental Hygiene may, by notice published in the Gazette, amend the concentrations specified in Column E of Schedule 1.

*(L.N. 67 of 1985; L.N. 173 of 1986; L.N. 85 of 1990; 78 of 1999 s. 7; L.N. 148 of 2001; E.R. 2 of 2012)*

**5. Offence and penalties**

Any person who contravenes regulation 3 or 3A commits an offence and is liable to a fine at level 5 and to imprisonment for 6 months.

*(L.N. 173 of 1986; L.N. 331 of 1987; L.N. 177 of 1996)*

**6. Name in which proceedings may be brought**

Without prejudice to the provisions of any other enactment relating to the prosecution of criminal offences and without prejudice to the powers of the Secretary for Justice in relation to the prosecutions of criminal offences, prosecutions for an offence under any of the provisions of these regulations may be brought in the name of the Director of Food and Environmental Hygiene.

*(L.N. 362 of 1997; 78 of 1999 s. 7)*

---

Harmful Substances in Food Regulations

Schedule 1

S1-2

Cap. 132AF

**Schedule 1**

[regs. 3 & 4]

**Maximum Concentration of Certain Substances Present in Specified Foods**

A	B	C	D	E
Item	Substance	Description of substance	Description of food	Maximum concentration
1.	Aflatoxin	Group of bis-furanocoumarin compounds and includes aflatoxin B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> , M <sub>1</sub> , M <sub>2</sub> , P <sub>1</sub> and aflatoxicol	Any food other than peanut or its products  Peanuts or peanut products	15 micrograms per kilogram of the food.  20 micrograms per kilogram of the food.
2.	Amoxycillin		Muscle, liver and kidney of all food animals  Milk	50 micrograms per kilogram of the food.  4 micrograms per kilogram of the food.
3.	Ampicillin		Muscle, liver and kidney of all food animals  Milk	50 micrograms per kilogram of the food.  4 micrograms per kilogram of the food.

## Harmful Substances in Food Regulations

Schedule 1

S1-4

Cap. 132AF

A	B	C	D	E
Item	Substance	Description of substance	Description of food	Maximum concentration
4.	Bacitracin		Muscle, liver and kidney of bovine, porcine and poultry	500 micrograms per kilogram of the food.
			Milk	500 micrograms per kilogram of the food.
5.	Benzylpenicillin		Muscle, liver and kidney of all food animals	50 micrograms per kilogram of the food.
			Milk	4 micrograms per kilogram of the food.
6.	Carbadox	Quinoxaline-2-carboxylic acid	Muscle of porcine	5 micrograms per kilogram of the food.
			Liver of porcine	30 micrograms per kilogram of the food.
7.	Ceftiofur	Desfuroylceftiofur	Muscle of bovine and porcine	1 000 micrograms per kilogram of the food.
			Liver of bovine and porcine	2 000 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of bovine and porcine	6 000 micrograms per kilogram of the food.

## Harmful Substances in Food Regulations

Schedule 1

S1-6

Cap. 132AF

A	B	C	D	E
Item	Substance	Description of substance	Description of food	Maximum concentration
			Milk	100 micrograms per kilogram of the food.
8.	Chlortetracycline	Sum of the parent drug and its 4-epimers	Muscle of all food animals	100 micrograms per kilogram of the food.
			Liver of all food animals	300 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of all food animals	600 micrograms per kilogram of the food.
			Milk	100 micrograms per kilogram of the food.
9.	Cloxacillin		Muscle, liver and kidney of all food animals	300 micrograms per kilogram of the food.
			Milk	30 micrograms per kilogram of the food.
10.	Colistin		Muscle and liver of bovine, porcine and poultry	150 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of bovine, porcine and poultry	200 micrograms per kilogram of the food.

## Harmful Substances in Food Regulations

Schedule 1

S1-8

Cap. 132AF

A	B	C	D	E
Item	Substance	Description of substance	Description of food	Maximum concentration
			Milk	50 micrograms per kilogram of the food.
11.	Danofloxacin		Muscle of bovine and poultry	200 micrograms per kilogram of the food.
			Muscle of porcine	100 micrograms per kilogram of the food.
			Liver of bovine and poultry	400 micrograms per kilogram of the food.
			Liver of porcine	50 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of bovine and poultry	400 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of porcine	200 micrograms per kilogram of the food.
12.	Dicloxacillin		Muscle, liver and kidney of all food animals	300 micrograms per kilogram of the food.
			Milk	30 micrograms per kilogram of the food.

## Harmful Substances in Food Regulations

Schedule 1

S1-10

Cap. 132AF

A	B	C	D	E
Item	Substance	Description of substance	Description of food	Maximum concentration
13.	Dihydro-streptomycin	Sum of dihydrostrepto-mycin and streptomycin	Muscle and liver of bovine, porcine and poultry	500 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of bovine, porcine and poultry	1 000 micrograms per kilogram of the food.
			Milk	200 micrograms per kilogram of the food.
14.	Dimetridazole		Muscle, liver and kidney of porcine and poultry	5 micrograms per kilogram of the food.
15.	Doxycycline		Muscle of bovine, porcine and poultry	100 micrograms per kilogram of the food.
			Liver of bovine, porcine and poultry	300 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of bovine, porcine and poultry	600 micrograms per kilogram of the food.
16.	Enrofloxacin	Sum of enrofloxacin and ciprofloxacin	Muscle of bovine, porcine and poultry	100 micrograms per kilogram of the food.
			Liver of bovine	300 micrograms per kilogram of the food.

## Harmful Substances in Food Regulations

Schedule 1

S1-12

Cap. 132AF

A	B	C	D	E
Item	Substance	Description of substance	Description of food	Maximum concentration
			Liver of porcine and poultry	200 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of bovine	200 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of porcine and poultry	300 micrograms per kilogram of the food.
			Milk	100 micrograms per kilogram of the food.
17.	Erucic acid	The fatty acid cis-docos-13-enoic acid	Any food to which oil or fat or a mixture thereof has been added	5 per centum by weight of their fatty acid content of all the oils and fats in the food.
			Any oil or fat or any mixture thereof	5 per centum by weight of their fatty acid content.
18.	Erythromycin		Muscle, liver and kidney of bovine, porcine and poultry	400 micrograms per kilogram of the food.
			Milk	40 micrograms per kilogram of the food.
19.	Flumequine		Muscle and liver of bovine, porcine and poultry	500 micrograms per kilogram of the food.

## Harmful Substances in Food Regulations

Schedule 1

S1-14

Cap. 132AF

A	B	C	D	E
Item	Substance	Description of substance	Description of food	Maximum concentration
			Kidney of bovine, porcine and poultry	3 000 micrograms per kilogram of the food.
20.	Furaltadone		Muscle of porcine and poultry	0 microgram per kilogram of the food.
21.	Furazolidone		Muscle, liver and kidney of bovine, porcine and poultry	0 microgram per kilogram of the food.
22.	Gentamicin		Muscle of bovine, porcine and poultry	100 micrograms per kilogram of the food.
			Liver of bovine and porcine	2 000 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of bovine and porcine	5 000 micrograms per kilogram of the food.
			Liver and kidney of poultry	100 micrograms per kilogram of the food.
			Milk	200 micrograms per kilogram of the food.
23.	Ivermectin	22, 23-Dihydro-avermectin B1a (H2B1a)	Liver of bovine	100 micrograms per kilogram of the food.

## Harmful Substances in Food Regulations

Schedule 1

S1-16

Cap. 132AF

A	B	C	D	E
Item	Substance	Description of substance	Description of food	Maximum concentration
			Liver of porcine	15 micrograms per kilogram of the food.
24.	Josamycin		Muscle and liver of poultry	200 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of poultry	400 micrograms per kilogram of the food.
25.	Kitasamycin		Muscle, liver and kidney of porcine and poultry	200 micrograms per kilogram of the food.
26.	Lincomycin		Muscle of bovine, porcine and poultry	100 micrograms per kilogram of the food.
			Liver of bovine, porcine and poultry	500 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of bovine, porcine and poultry	1 500 micrograms per kilogram of the food.
			Milk	150 micrograms per kilogram of the food.
26A.	Malachite green	Sum of malachite green and leucomalachite green	Any food (including live fish, live reptiles and live poultry)	0 microgram per kilogram of the food. <i>(L.N. 137 of 2005)</i>

## Harmful Substances in Food Regulations

Schedule 1

S1-18

Cap. 132AF

A	B	C	D	E
Item	Substance	Description of substance	Description of food	Maximum concentration
26B.	Melamine		Milk	1 milligram per kilogram of the food.
			Any food intended to be consumed principally by persons of an age group into which children under the age of 36 months fall	1 milligram per kilogram of the food.
			Any food intended to be consumed principally by pregnant or lactating women	1 milligram per kilogram of the food.
			Any other food	2.5 milligrams per kilogram of the food. <i>(L.N. 215 of 2008)</i>
27.	Metronidazole		Muscle, liver and kidney of porcine and poultry	0 microgram per kilogram of the food.
28.	Neomycin		Muscle and liver of bovine, porcine and poultry	500 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of bovine, porcine and poultry	10 000 micrograms per kilogram of the food.
			Milk	500 micrograms per kilogram of the food.

## Harmful Substances in Food Regulations

Schedule 1

S1-20

Cap. 132AF

A	B	C	D	E
Item	Substance	Description of substance	Description of food	Maximum concentration
29.	Oxolinic acid		Muscle of bovine, porcine and poultry	100 micrograms per kilogram of the food.
			Liver and kidney of bovine, porcine and poultry	150 micrograms per kilogram of the food.
30.	Oxytetracycline	Sum of parent drug and its 4-epimer	Muscle of all food animals	100 micrograms per kilogram of the food.
			Liver of all food animals	300 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of all food animals	600 micrograms per kilogram of the food.
			Milk	100 micrograms per kilogram of the food.
31.	Sarafloxacin		Muscle of poultry	10 micrograms per kilogram of the food.
			Liver and kidney of poultry	80 micrograms per kilogram of the food.
32.	Spectinomycin		Muscle of bovine, porcine and poultry	500 micrograms per kilogram of the food.

## Harmful Substances in Food Regulations

Schedule 1

S1-22

Cap. 132AF

A	B	C	D	E
Item	Substance	Description of substance	Description of food	Maximum concentration
			Liver of bovine, porcine and poultry	2 000 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of bovine, porcine and poultry	5 000 micrograms per kilogram of the food.
			Milk	200 micrograms per kilogram of the food.
33.	Streptomycin	Sum of dihydro-streptomycin and streptomycin	Muscle and liver of bovine, porcine and poultry	500 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of bovine, porcine and poultry	1 000 micrograms per kilogram of the food.
			Milk	200 micrograms per kilogram of the food.
34.	Sulfonamides	Sum of all substances belonging to the sulfonamide group	Muscle, liver and kidney of all food animals	100 micrograms per kilogram of the food.
			Milk	100 micrograms per kilogram of the food.
35.	Tetracycline	Sum of parent drug and its 4-epimer	Muscle of all food animals	100 micrograms per kilogram of the food.

## Harmful Substances in Food Regulations

Schedule 1

S1-24

Cap. 132AF

A	B	C	D	E
Item	Substance	Description of substance	Description of food	Maximum concentration
			Liver of all food animals	300 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of all food animals	600 micrograms per kilogram of the food.
			Milk	100 micrograms per kilogram of the food.
36.	Tiamulin	Sum of metabolites that may be hydrolysed to 8-alpha-hydroxymutilin	Muscle of porcine and poultry	100 micrograms per kilogram of the food.
			Liver of porcine	500 micrograms per kilogram of the food.
			Liver of poultry	1 000 micrograms per kilogram of the food.
37.	Trimethoprim		Muscle, liver and kidney of bovine, porcine and poultry	50 micrograms per kilogram of the food.
			Milk	50 micrograms per kilogram of the food.
38.	Tylosin		Muscle, liver and kidney of bovine, porcine and poultry	200 micrograms per kilogram of the food.

## Harmful Substances in Food Regulations

Schedule 1

S1-26

Cap. 132AF

A	B	C	D	E
Item	Substance	Description of substance	Description of food	Maximum concentration
			Milk	50 micrograms per kilogram of the food.
39.	Virginiamycin		Muscle of porcine	100 micrograms per kilogram of the food.
			Liver of porcine	300 micrograms per kilogram of the food.
			Kidney of porcine	400 micrograms per kilogram of the food.

*(Schedule 1 replaced L.N. 148 of 2001)*

## Schedule 2

[reg. 3A]

### Prohibited Substances

1. Dienoestrol ((E,E)-4,4'-(diethylideneethylene) diphenol) including salts and esters thereof.
2. Diethylstilboestrol ((E)- $\alpha\beta$ -diethylstilbene-4,4'-diol) including salts and esters thereof.
3. Hexoestrol (meso-4,4'-(1,2-diethylethylene) diphenol) including salts and esters thereof.
4. Avoparcin. (*L.N. 148 of 2001*)
5. Clenbuterol. (*L.N. 148 of 2001*)
6. Chloramphenicol. (*L.N. 148 of 2001*)
7. Salbutamol. (*L.N. 148 of 2001*)

(*L.N. 173 of 1986*)

# FOOD ADULTERATION (METALLIC CONTAMINATION) REGULATIONS

(Cap. 132, section 55(1))

[27 May 1983]

## 1. Citation

These regulations may be cited as the Food Adulteration (Metallic Contamination) Regulations.

## 2. Interpretation

In these regulations, unless the context otherwise requires—

“air transhipment cargo” (航空轉運貨物) has the meaning assigned to it in section 2 of the Import and Export Ordinance (Cap. 60); (*29 of 2000 s. 5*)

“air transit cargo” (航空過境貨物) means any article in transit that is both imported and consigned for export in an aircraft; (*29 of 2000 s. 5*)

“article in transit” (過境物品) has the meaning assigned to it in section 2 of the Import and Export Ordinance (Cap. 60); (*29 of 2000 s. 5*)

“cargo transhipment area of Hong Kong International Airport” (機場貨物轉運區) has the meaning assigned to it in section 2 of the Import and Export Ordinance (Cap. 60); (*29 of 2000 s. 5*)

“metal” (金屬) includes chemical compounds of the metal;

“sell” (售賣) includes offer, or expose for sale or have in possession for the purpose of sale.

*(L.N. 67 of 1985)*

**3. Prohibition of sale etc. of food containing metals except where naturally present up to certain limits**

- (1) No person shall import, consign, deliver, manufacture or sell, for human consumption,—
  - (a) any food of a description specified in Column B of the First Schedule which contains any metal specified opposite thereto in Column A of that Schedule unless such metal is naturally present in such food in a concentration not greater than that specified opposite thereto in Column C of that Schedule; or
  - (b) any food of a description specified in Column B of the Second Schedule which contains any metal specified opposite thereto in Column A in greater concentration than is specified opposite thereto in Column C; or
  - (c) any food containing any metal in such amount as to be dangerous or prejudicial to health.
- (2) In determining for the purposes of paragraph (1)(c) whether an item of food contains a metal in such amount as to be dangerous or prejudicial to health, regard shall be had not only to the probable effect of that item on the health of a person consuming it, but also to the probable cumulative effect of items of substantially the same composition on the health of a person consuming such items in ordinary quantities.

**3A. Application to air transit or air transhipment cargo**

- (1) Regulation 3 does not apply in relation to the import of any food referred to in that regulation that is air transit cargo or air transhipment cargo; but if at any time between its

being brought into and taken out of Hong Kong such food is removed from the cargo transshipment area of Hong Kong International Airport then, for the purposes of regulation 3—

- (a) the food is deemed to be imported at the time of such removal; and
- (b) the person who brought the food, or caused it to be brought, into Hong Kong as air transit cargo or air transshipment cargo is deemed to be the person who imports the food at the time of its removal,

and, except to that extent, that regulation has effect as if this paragraph had not been enacted.

- (2) In proceedings against a person for an offence under regulation 5, being proceedings—

- (a) in relation to the import of any food referred to in regulation 3 that is air transit cargo or air transshipment cargo; and
- (b) in which it is necessary for the prosecution to prove that, at any time between its being brought into and taken out of Hong Kong, the food was removed from the cargo transshipment area of Hong Kong International Airport,

it is a defence for the person to show that he took all reasonable steps and exercised reasonable diligence to avoid such removal occurring.

- (3) Where in any proceedings the defence provided by paragraph (2) involves an allegation that the commission of the offence was due to—

- (a) the act or default of another person; or
- (b) reliance on information given by another person,

the defendant is not, without the leave of the court, entitled to rely on the defence unless, not less than 10 days before the

hearing of the proceedings, he has served a notice in writing on the prosecutor giving all particulars of—

- (i) the person who committed the act or default or gave the information; and
  - (ii) the act, default or information, of which he is aware at the time he serves the notice.
- (4) A person is not entitled to rely on the defence provided by paragraph (2) by reason of his reliance on information supplied by another person, unless he shows that it was reasonable in all the circumstances for him to have relied on the information, having regard in particular to—
- (a) the steps which he took, and those which might reasonably have been taken, for the purpose of verifying the information; and
  - (b) whether he had any reason to disbelieve the information.

*(29 of 2000 s. 5)*

#### **4. Amendment of Schedules**

The Director of Food and Environmental Hygiene may, by notice published in the Gazette, amend the concentrations specified in Column C of the First and Second Schedules.

*(L.N. 67 of 1985; L.N. 85 of 1990; 78 of 1999 s. 7)*

#### **5. Offences and penalties**

Any person who contravenes any of the provisions of regulation 3 commits an offence and is liable to a fine at level 5 and to imprisonment for 6 months.

*(L.N. 329 of 1987; L.N. 177 of 1996)*

**6. Name in which proceedings may be brought**

Without prejudice to the provisions of any other enactment relating to the prosecution of criminal offences, and without prejudice to the powers of the Secretary for Justice in relation to the prosecutions of criminal offences, prosecutions for an offence under any of the provisions of these regulations may be brought in the name of the Director of Food and Environmental Hygiene.

*(L.N. 362 of 1997; 78 of 1999 s. 7)*

---

FOOD ADULTERATION (METALLIC CONTAMINATION) REGULATIONS

FIRST SCHEDULE

S1-2

Cap. 132V

---

**FIRST SCHEDULE**

[reg. 3]

**MAXIMUM PERMITTED CONCENTRATION OF  
CERTAIN METALS NATURALLY PRESENT IN  
SPECIFIED FOODS**

---

A	B	C
Metal	Description of food	Maximum permitted concentration in parts per million
Arsenic (AS <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	Solids being fish and fish products Solids being shellfish and shellfish products	6 10

---

FOOD ADULTERATION (METALLIC CONTAMINATION) REGULATIONS

SECOND SCHEDULE

S2-2

Cap. 132V

**SECOND SCHEDULE**

[reg. 3]

**MAXIMUM PERMITTED CONCENTRATION  
OF CERTAIN METALS PRESENT IN SPECIFIED  
FOODS**

A Metal	B Description of food	C Maximum permitted concentration in parts per million
Antimony (Sb)	Cereals and vegetables Fish, crab-meat, oysters, prawns and shrimps Meat of animal and poultry	1 1 1
Arsenic (AS <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	Solids other than— (i) fish and fish products; and (ii) shellfish and shellfish products All food in liquid form	1.4 0.14

FOOD ADULTERATION (METALLIC CONTAMINATION) REGULATIONS

SECOND SCHEDULE

S2-4

Cap. 132V

A	B	C
Metal	Description of food	Maximum permitted concentration in parts per million
Cadmium	Cereals and vegetables	0.1
(Cd)	Fish, crab-meat, oysters, prawns and shrimps	2
Chromium	Meat of animal and poultry	0.2
(Cr)	Cereals and vegetables	1
	Fish, crab-meat, oysters, prawns and shrimps	1
	Meat of animal and poultry	1
Lead	All food in solid form	6
(Pb)	All food in liquid form	1
Mercury	All food in solid form	0.5
(Hg)	All food in liquid form	0.5
Tin	All food in solid form	230
(Sn)	All food in liquid form	230