

대만

식품첨가물/유해물질 규정 번역본

2019년 12월

□ 목 차

I. 대만 식품첨가물관련 규정	00
1.1. 식품첨가물 사용범위 및 제한규격 기준	01
II. 대만 유해물질관련 규정	123
2.1 식품 진균독소 기준	124
2.2 식품방사진 혹은 방사능 오염 허용량 기준	126
2.3 식품 폴리염화 바이페닐 기준	127
2.4 영아용 식품류 위생 및 잔류농약 허용기준	128
2.5 과일·채소 식물류 중금속 기준	130
2.6 쌀 중금속 기준	134
2.7 식용 가능한 소·양·돼지 및 가금류 내장 중금속 기준	135
2.8 식용버섯 중금속 기준	136
2.9 일반식품 위생기준	137
2.10 생식식품 위생기준	138
2.11 유제품류 위생기준	139
2.12 계란류 위생기준	143
2.13 수산물류 위생기준	144
2.14 음료류 위생기준	146
2.15 병과류 위생기준	149
2.16 식품원재료 껌 및 풍선껌 위생기준	151
2.17 식용유지류 위생기준	155
2.18 생숙혼합 즉석식품 위생기준	156
2.19 식염 위생기준	157
2.20 간장류 3-MCPD 위생기준	158
2.21 해조류식품 위생기준	159
2.22 건강식품 위생기준	160
2.23 통조림식품류 위생표준	161

2.24 냉동식품류 위생표준	163
2.25 식품 중 오염물질 및 독소 위생 표준	165
2.26 주류 위생기준 (93.06.29 제정)	179

**I. 대만
식품첨가물
관련 규정**

1.1

식품첨가물 사용범위 및 제한규격 기준

서기 2016년 06월 29일 부수식자
제 1051301024호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 18조 제 1항에 의거하여 규정한다.

제 2조 모든 식품첨가물의 품명, 사용범위 및 제한에 대해 부표 1 규정을 준수해야 하며, 표에 열거되지 않은 식품 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제 3조 식품첨가물 규격은 부표 2의 규정을 준수해야 한다.

제 4조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

부록 1. 식품첨가물 사용범위 및 사용기준

제(1)류 보존료

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	소브산 Sorbic Acid	<p>1. 본 물질은 어육연제품, 식육가공품, 성게, 캐비어, 땅콩버터, 간장 절임 채소 (장아찌), 무말랭이 (수분함량 25% 이상), 절임 채소 (소스 및 피클), 유바 및 건두부류와 치즈(건조)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 (조리된) 콩, 간장, 미소, 카라스미 (송어란), 건조 어패류, 해조소스류, 발효두부, 당절임과일, 건조 과일, 가오빙 (樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 과일 잼, 과일주스, 치즈, 버터, 마가린, 토마토케첩, 중국식 고추장 (칠리소스), 과일 시럽, 향미료 시럽과 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 무탄산 음료 및 탄산음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 0.5g/kg이하이다.</p> <p>4. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량 Sorbic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p>	
002	소브산칼륨 Potassium Sorbate	<p>1. 본 물질은 어육연제품, 식육가공품, 성게, 캐비어, 땅콩버터, 간장 절임 채소 (장아찌), 무말랭이 (수분함량 25% 이상), 절임 채소 (소스 및 피클), 유바 및 건두부류와 치즈(건조)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 (조리된) 콩, 간장, 미소, 카라스미 (송어란), 건조 어패류, 해조소스류, 발효두부, 당절임과일, 건조 과일, 가오빙 (樣耕 : 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 과일 잼, 과일주스, 치즈, 버터, 마가린, 토마토케첩, 중국식 고추장 (칠리소스), 과일 시럽, 향미료 시럽과 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 무탄산 음료 및 탄산음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 0.5g/kg 이하이다.</p> <p>4. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량 Sorbic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p>	
003	소브산나트륨 Sodium Sorbate	<p>1. 본 물질은 어육연제품, 식육가공품, 성게, 캐비어, 땅콩버터, 간장 절임 채소 (장아찌), 무말랭이 (수분함량 25% 이상), 절임 채소 (소스 및 피클), 유바 및 건두부류와 치즈(건조)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p>	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>2. 본 물질은 (조리된) 콩, 간장, 미소, 카라스미 (송어란), 건조 어패류, 해조소스류, 발효 두부, 당절임과일, 건조 과일, 가오빙 (樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 과일 잼, 과일주스, 치즈, 버터, 마가린, 토마토케첩, 중국식 고추장(칠리소스), 과일 시럽, 향미료 시럽과 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 무탄산 음료 및 탄산음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 0.5g/kg 이하이다.</p> <p>4. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량 Sorbic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p>	
004	프로피온산칼슘 Calcium Propionate	본 물질은 빵과 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Propionic Acid로서 2.5g/kg 이하이다.	
005	프로피온산나트륨 Sodium Propionate	본 물질은 빵과 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Propionic Acid로서 2.5g/kg 이하이다.	
006	데히드로초산 Dehydroacetic Acid	본 물질은 치즈(건조), 치즈, 버터 및 마가린에 사용할 수 있으며, 사용량은 Dehydroacetic Acid로서 0.5g/kg 이하이다.	
007	데히드로초산나트륨 Sodium Dehydroacetate	본 물질은 치즈(건조), 치즈, 버터 및 마가린에 사용할 수 있으며, 사용량은 Dehydroacetic Acid 로서 0.5g/kg 이하이다.	
008	안식향산 Benzoic Acid	<p>1. 본 물질은 어육연제품, 식육가공품, 성게, 캐비어, 땅콩버터, 치즈(건조), 당절임과일, 건조 과일, 무말랭이 (수분함량 25% 이상), (조리된) 콩, 미소, 해조소스류, 발효 두부, 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 간장, 과일 잼, 과일주스, 치즈, 버터, 마가린, 토마토케첩, 중국식 고추장(칠리소스), 과일 시럽, 향미료 시럽과 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 카라스미 (송어란), 건조 어패류, 탄산음료, 무탄산 음료, 간장 절임 채소 (장아찌), 유바 및 건두부류, 절임 채소 (소스 및 피클)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 0.6g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p>	
009	안식향산나트륨 Sodium Benzoate	1. 본 물질은 어육연제품, 식육가공품, 성게, 캐비어, 땅콩버터, 치즈(건조), 당절임과일, 건조 과일, 무말랭이 (수분함량 25% 이상), (조리된) 콩, 미소, 해조소스류, 발효	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>두부, 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 간장, 과일 잼, 과일주스, 치즈, 버터, 마가린, 토마토케첩, 중국식 고추장(칠리소스), 과일 시럽, 향미료 시럽과 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 카라스미 (송어란), 건조 어패류, 탄산음료, 무탄산 음료, 간장 절임 채소 (장아찌), 유바 및 건두부류, 절임 채소 (소스 및 피클)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 0.6g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p>	
010	<p>파라옥시안식향산 에틸 Ethyl p-Hydroxybenzoate</p>	<p>1. 본 물질은 유바 및 건두부류와 간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.25g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 식초 및 무탄산 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 과채 껍질에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.012g/kg 이하이다.</p>	
011	<p>파라옥시안식향산 프로필 Propyl p-Hydroxybenzoate</p>	<p>1. 본 물질은 유바 및 건두부류와 간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.25g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 식초 및 무탄산 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 과채 껍질에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.012g/kg 이하이다.</p>	
012	<p>파라옥시안식향산 부틸 Butyl p-Hydroxybenzoate</p>	<p>1. 본 물질은 유바 및 건두부류와 간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.25g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 식초 및 무탄산 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 과채 껍질에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.012g/kg 이하이다.</p>	
013	<p>파라옥시안식향산 이소프로필 Isopropyl p-Hydroxybenzoate</p>	<p>1. 본 물질은 유바 및 건두부류와 간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.25g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 식초 및 무탄산 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.10g/kg 이하이다.</p>	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		다. 3. 본 물질은 과채 껍질에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.012g/kg 이하이다.	
014	파라옥시안식향산 이소부틸 Isobutyl p- Hydroxybenzoate	1. 본 물질은 유바 및 견두부류와 간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.25g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 식초 및 무탄산 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.10g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 과채 껍질에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.012g/kg 이하이다.	
015	바이페닐 Biphenyl	본 물질은 자몽, 레몬과 감귤을 감싸는 포장지에만 사용할 수 있으며, 사용량은 0.07g/kg 이하이다(잔류량으로 계산).	
016	이초산나트륨 Sodium Diacetate (Sodium Hydrogen Diacetate)	1. 본 물질은 빵류 및 과자류 (포장) (packed baked products)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.40% 이하이다. 2. 본 물질은 그레이비 소스 (포장) 및 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.25% 이하이다. 3. 본 물질은 유지 (포장), 식육가공품 및 소프트 캔디에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.10% 이하이다. 4. 본 물질은 스낵 (포장), 수프 분말 (포장)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.05% 이하이다.	
017	소브산칼슘 Calcium Sorbate	1. 본 물질은 어육연제품, 식육가공품, 성게, 캐비어, 땅콩버터, 간장 절임 채소 (장아찌), 무말랭이 (수분함량 25%이상), 절임 채소 (소스 및 피클), 유바 및 견두부류와 치즈(건조)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 2.0g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 (조리된) 콩, 간장, 미소, 카라스미 (송어란), 건조 어패류, 해조소스류, 발효두부, 당절임과일, 건조 과일, 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 과일 잼, 과일 주스, 치즈, 버터, 마가린, 토마토케첩, 중국식 고추장(칠리소스), 과일 시럽, 향미료 시럽과 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 1.0g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 무탄산 음료 및 탄산음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 0.5g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량 Sorbic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.	
018	안식향산칼륨 Potassium	1. 본 물질은 어육연제품, 식육가공품, 성게, 캐비어, 땅콩버터, 치즈(건조), 당절임과일, 건조 과일, 무말랭이 (수	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Benzoate	<p>분함량 25% 이상), (조리된) 콩, 미소, 해조소스류, 발효 두부, 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 간장, 과일 잼, 과일주스, 치즈, 버터, 마가린, 토마토케첩, 중국식 고추장(칠리소스), 과일 시럽, 향미료 시럽과 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 카라스미 (송어란), 건조 어패류, 탄산음료, 무탄산 음료, 간장 절임 채소 (장아찌), 유바 및 건두부류, 절임 채소 (소스 및 피클)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 0.6g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p>	
019	니신 Nisin	본 물질은 치즈 및 치즈 가공품 (건조)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.25g/kg 이하이다.	
020	비타민B1라우릴 황산염 (티아민라우릴황산염) Thiamine Dilaurylsulfate	본 물질은 간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 Laurylsulfate로서 0.01g/kg 이하이다.	보존료로만 사용한다.
021	프로피온산 Propionic Acid	본 물질은 빵 및 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Propionic Acid로서 2.5g/kg 이하이다.	
022	나타마이신 Natamycin (Pimaricin)	본 물질은 치즈(건조) 및 식육가공품(절임 및 건조, 비가열)에 사용할 수 있으며, 사용량은 20mg/kg 이하이다.	
023	파라옥시안식향산 메틸 Methyl p-Hydroxybenzoate	<p>1. 본 물질은 유바 및 건두부류와 간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.25g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 식초 및 무탄산 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 과채 껍질에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.012g/kg 이하이다.</p>	
024	디메틸디카보네이트 Dimethyl Dicarbonate	본 물질은 향미료 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 250mg/kg 이하이다.	본 물질은 물을 기반으로 하는 액체 음료에만 사용하며, 최종 제품에서 디메틸디카보네이트 잔류물이 검출

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			되어서는 안 된다.

비고:

1. 모든 통조림에는 일률적으로 보존료의 사용을 금지하지만, 원료의 가공이나 제조 기술상 반드시 보존료를 첨가해야 하는 경우, 사전에 중앙위생기관의 승인을 받아야한다.
2. 본 표의 사용 범위 규정에 따라 동일 식품에 여러 보존료를 혼합하여 사용할 경우, 각 종류의 보존료의 실제 사용량을 해당 사용량 기준으로 나누어서 얻은 수치(즉 실제 사용량/사용량 기준)의 총합은 1보다 클 수 없다.
3. 본 표에서 말하는 「건조 과일」은 당, 염 또는 기타 향미증진제와 콘디멘트를 사용하여 절임, 탈수, 건조 또는 졸임 등의 가공과정을 거친 과일가공품을 말한다.

본 표에서 칭하는 식품 명칭의 정의 :

1. 「(조리된) 콩」은 삶아서 맛을 낸 콩류를 가리키며, 팔소(豆餡)를 포함한다.
2. 「해조소스류」는 해조나 김을 주재료로 만든 반찬용 장아찌를 가리킨다.
3. 「과일시럽」은 천연 과즙이나 건조 과일에서 50% 이상 주출 후 진한 시럽에 넣어 전제 당도를 50°Brix 이상으로 만든 뒤 희석하여 음용할 수 있는 것을 가리킨다.
4. 「과즙을 함유한 탄산음료」는 5% 이상의 천연 과즙을 함유한 탄산음료를 가리킨다.
5. 「통조림 식품」은 제조 과정 중에, 탈기, 밀봉, 살균 등의 단계를 거쳐서 외부 미생물의 재오염을 방지할 수 있고 보존의 목적을 달성할 수 있는 식품을 가리킨다.
6. 본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(2)류 살균제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
003	과산화수소 (과산화수소수) Hydrogen Peroxide	본 물질은 어육연제품, 밀가루 및 밀가루가공품 외의 기타식품에 사용할 수 있으며, 용량은 H ₂ O ₂ 잔류량으로 계산하며, 식품에 잔류하여서는 안 된다.	

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(3)류 산화방지제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	디부틸히드록시톨루엔 Dibutyl Hydroxy Toluene (BHT)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 본 물질은 냉동 어패류 및 냉동 고래육의 침지액에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.0g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 껌 및 풍선껌에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.75g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 유지, 치즈, 버터, 어패류가공품 (건조 및 염장)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.20g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 건조 감자칩(슬라이스) 또는 분말, 건조 고구마칩(슬라이스) 및 기타 건조된 시리얼 (아침식사용)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.05g/kg 이하이다. 5. 본 물질은 감자과립에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.010g/kg 이하이다. 6. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.40g/kg 이하이다. 	
002	부틸히드록시아니솔 Butyl Hydroxy Anisole(BHA)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 본 물질은 냉동 어패류 및 냉동 고래육의 침지액에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.0g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 껌 및 풍선껌에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.75g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 유지, 치즈, 버터, 어패류가공품 (건조 및 염장)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.20g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 건조 감자칩(슬라이스) 또는 건조 감자분말, 건조 고구마칩(슬라이스) 및 기타 건조된 시리얼 (아침식사용)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.05g/kg 이하이다. 5. 본 물질은 감자 과립에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.010 g/kg 이하이다. 6. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.40 g/kg 이하이다. 	
003	L-아스코브산 (비타민C) L-Ascorbic Acid (Vitamin C)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ascorbic Acid로서 1.3g/kg 이하이다.	산화방지제로만 사용한다.
004	L-아스코브산나트륨 Sodium	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ascorbic Acid로서 1.3g/kg 이하이다	산화방지제로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	L-Ascorbate		
005	L-아스코빌스테아레이트 L-Ascorbyl Stearate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ascorbic Acid로서 1.3g/kg 이하이다.	산화방지제로만 사용한다.
006	L-아스코빌팔미테이트 L-Ascorbyl Palmitate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ascorbic Acid로서 1.3g/kg 이하이다.	산화방지제로만 사용한다.
007	에리토브산 Erythorbic Acid	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ascorbic Acid로서 1.3g/kg 이하이다.	산화방지제로만 사용한다.
008	에리토브산나트륨 Sodium Erythorbate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ascorbic Acid로서 1.3g/kg 이하이다.	산화방지제로만 사용한다.
009	토코페롤(비타민E) dl- α -Tocopherol (Vitamin E)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 영양 강화제 토코페롤(비타민E)의 기준과 동일하다.	
010	몰식자산프로필 Propyl Gallate	본 물질은 유지, 치즈 및 버터에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.10g/kg 이하이다.	
011	구아약수지 Guaiac Resin	본 물질은 유지, 치즈 및 버터에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.0g/kg 이하이다.	
012	L-시스테인염 L-Cysteine Monohydrochloride	본 물질은 빵 및 과일 주스에 실제 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
013	터셔리부틸히드로퀴논 Tertiary Butyl Hydroquinone	본 물질은 유지, 치즈 및 버터에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.20g/kg 이하이다.	
014	아스코브산칼슘 Calcium L-Ascorbate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ascorbic Acid로서 1.3g/kg 이하이다.	산화방지제로만 사용한다.
015	농축토코페롤 혼합물 Tocopherols Concentrate,	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 영양강화제 토코페롤(비타민 E)의 기준과 동일하다.	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Mixed		
016	농축d-α-토코페롤 d-α-Tocopherol Concentrate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 영양강화제 토코페롤(비타민 E)의 기준과 동일하다.	
017	EDTA이나트륨 또는 EDTA칼슘이나트륨 EDTA Na ₂ or EDTA CaNa ₂	본 물질은 지방 산화(油脂酸化)로 인한 맛의 변화를 방지하기 위해 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.10g/kg 이하(식품 중량으로 계산)이다.	EDTA Na ₂ 는 최종 식품이 완성되기 전에 반드시 칼슘이온과 결합하여 EDTA CaNa ₂ 의 킬레이트 화합물이 되어야 한다.
018	아황산칼륨 Potassium Sulfite	1. 본 물질은 맥아음료 (무알코올)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.03g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리 및 과일파이 소에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.1g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 표면장식용 향미시럽(팬케이크 시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림 용)으로 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.04g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 글루코오스 시럽이 함유된 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.05g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
019	아황산나트륨 Sodium Sulfite	1. 본 물질은 맥아음료 (무알코올)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.03g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리 및 과일파이 소에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.1g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 표면장식용 향미시럽(팬케이크시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림용)으로 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.04g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 글루코오스 시럽이 함유된 가오빙(樣耕:	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.05g/kg 이하이다.	
020	아황산나트륨 (무수) Sodium Sulfite (Anhydrous)	1. 본 물질은 맥아음료 (무알코올)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.03g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리 및 과일파이 소에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.1g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 표면장식용 향미시럽(팬케이크시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림용)으로 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.04g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 글루코오스 시럽이 함유된 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.05g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
021	아황산수소나트륨 (산성아황산나트륨) Sodium Bisulfite	1. 본 물질은 맥아음료 (무알코올)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.03g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리 및 과일파이 소에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.1g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 표면장식용 향미시럽(팬케이크시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림용)으로 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.04g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 글루코오스 시럽이 함유된 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.05g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
022	차아황산나트륨 Sodium Hydrosulfite	1. 본 물질은 맥아음료 (무알코올)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.03g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리 및 과일파이 소에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.1g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 표면 장식용도(팬케이크 시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림 제품에 사용되는 향미료 시럽)로 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.04g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		4. 본 물질은 글루코오스 시럽이 함유된 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.05g/kg 이하이다.	
023	메타중아황산칼륨 Potassium Metabisulfite	1. 본 물질은 맥아음료 (무알코올)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.03g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리 및 과일파이 소에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.1g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 표면 장식용도(팬케이크 시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림에 사용되는 향미료 시럽)로 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.04g/kg 이하이다 4. 본 물질은 글루코오스 시럽이 함유된 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.05g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
024	아황산수소칼륨 Potassium Bisulfite	1. 본 물질은 맥아음료 (무알코올)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.03g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리 및 과일파이 소에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.1g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 표면 장식용도(팬케이크 시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림에 사용되는 향미료 시럽)로 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.04g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 글루코오스 시럽이 함유된 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.05g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
025	메타중아황산나트륨 Sodium Metabisulfite	1. 본 물질은 맥아음료 (무알코올)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.03g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리 및 과일파이 소에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.1g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 표면 장식용도(팬케이크 시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림에 사용되는 향미료 시럽)로 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.04g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		4. 본 물질은 글루코오스 시럽이 함유된 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.05g/kg 이하이다.	
026	α-글리코실이소 퀘르시트린 (α-Glycosyl-isoq uercitrin)	1. 본 물질은 음료, 채소주스, 유제품 (냉동), 젤라틴, 푸딩, 과일 잼, 젤리, 캔디, 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 수프 분말 및 통조림에 사용할 수 있으며, 사용량은 150mg/kg 이하이다. 2. 본 물질은 껌에 사용할 수 있으며, 사용량은 1500mg/kg 이하이다.	

비고:

1. 산화방지제를 혼합하여 사용할 경우, 각 종류의 산화방지제의 실제 사용량을 해당 사용량 기준으로 나누어서 얻은 수치(즉 실제 사용량/사용량 기준)의 총합은 1보다 클 수 없다.
2. 본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(4)류 표백제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	아황산칼륨 Potassium Sulfite	<ol style="list-style-type: none"> 1. 본 물질은 건조 꽃 (원추리 꽃)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 4.0g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 건조 살구에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 건백포도에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 1.5g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 젤라틴, 건조채소 및 기타 건조 과일에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.50g/kg 이하이다. 5. 본 물질은 당밀 및 맥아엿에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.30g/kg 이하이다. 6. 본 물질은 식용 카사바 전분에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.15g/kg 이하이다. 7. 본 물질은 당절임과일, 새우류 및 패류에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.10g/kg 이하이다. 8. 본 물질은 구약나물에 사용할 수 있으며, 구약나물 (비즉석섭취)의 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.90g/kg 이하이며, 구약나물(즉석섭취)은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하이다. 9. 본 물질은 상기 식품 이외의 기타 가공 식품에는 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하로 사용할 수 있다. 단, 음료(과일주스 제외), 밀가루 및 밀가루 가공품 (빵 및 과자류 제외)에는 사용할 수 없다. 	
002	아황산나트륨 Sodium Sulfite	<ol style="list-style-type: none"> 1. 본 물질은 건조 꽃 (원추리 꽃)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 4.0g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 건조 살구에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 건백포도에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 1.5g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 젤라틴, 건조 채소 및 기타 건조과일에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.50g/kg 이하이다. 5. 본 물질은 당밀 및 맥아엿에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.30g/kg 이하이다. 6. 본 물질은 식용 카사바 전분에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.15g/kg 이하이다. 7. 본 물질은 당절임과일, 새우류 및 패류에 사용할 수 	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>8. 본 물질은 구약나물에 사용할 수 있으며, 구약나물(비즉석섭취)의 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.90g/kg 이하이며, 구약나물(식용가능)은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하이다.</p> <p>9. 본 물질은 상기 식품 이외의 기타 가공식품에는 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하로 사용할 수 있다. 단, 음료(과일주스 제외), 밀가루 및 밀가루가공품(빵 및 과자류 제외)에는 사용할 수 없다.</p>	
003	<p>아황산나트륨 (무수) Sodium Sulfite (Anhydrous)</p>	<p>1. 본 물질은 건조 꽃(원추리 꽃)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 4.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 건조 살구에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 건백포도에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 1.5g/kg 이하이다.</p> <p>4. 본 물질은 젤라틴, 건조 채소 및 기타 건조 과일에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.50g/kg 이하이다.</p> <p>5. 본 물질은 당밀 및 맥아엿에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.30g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 식용 카사바 전분에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.15g/kg 이하이다.</p> <p>7. 본 물질은 당절임과일, 새우류 및 패류에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>8. 본 물질은 구약나물에 사용할 수 있으며, 구약나물(비즉석섭취)의 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.90g/kg 이하이며, 구약나물(즉석섭취)은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하이다.</p> <p>9. 본 물질은 상기 식품 이외의 기타 가공식품에는 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하로 사용할 수 있다. 단, 음료(과일주스 제외), 밀가루 및 밀가루가공품(빵 및 과자류 제외)에는 사용할 수 없다.</p>	
004	<p>아황산수소나 트륨 (산성아황산나 트륨) Sodium Bisulfite</p>	<p>1. 본 물질은 건조 꽃(원추리 꽃)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 4.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 건조 살구에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 건백포도에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 1.5g/kg 이하이다.</p>	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>4. 본 물질은 젤라틴, 건조 채소 및 기타 건조과일에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.50g/kg 이하이다.</p> <p>5. 본 물질은 당밀 및 맥아엿에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.30g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 식용 카사바 전분에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.15g/kg 이하이다.</p> <p>7. 본 물질은 당절임과일, 새우류 및 패류에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>8. 본 물질은 구약나물에 사용할 수 있으며, 구약나물(비즉석섭취)의 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.90g/kg 이하이며, 구약나물(즉석섭취)은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하이다.</p> <p>9. 본 물질은 상기 식품 이외의 기타 가공식품에는 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하로 사용할 수 있다. 단, 음료(과일주스 제외), 밀가루 및 밀가루가공품(빵 및 과자류 제외)에는 사용할 수 없다.</p>	
005	차아황산나트륨 Sodium Hydrosulfite	<p>1. 본 물질은 건조 꽃(원추리 꽃)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 4.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 건조 살구에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 건백포도에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 1.5g/kg 이하이다.</p> <p>4. 본 물질은 젤라틴, 건조 채소 및 기타 건조 과일에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.50g/kg 이하이다.</p> <p>5. 본 물질은 당밀 및 맥아엿에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.30g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 식용 카사바 전분에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.15g/kg 이하이다.</p> <p>7. 본 물질은 당절임과일, 새우류 및 패류에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>8. 본 물질은 구약나물에 사용할 수 있으며, 구약나물(비즉석섭취)의 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.90g/kg 이하이며, 구약나물(즉석섭취)은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하이다.</p> <p>9. 본 물질은 상기 식품 이외의 기타 가공식품에는 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하로 사용할 수 있다.</p>	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
006	메타중아황산 칼륨 Potassium Metabisulfite	<p>다. 단, 음료(과일주스 제외), 밀가루 및 밀가루가공품(빵 및 과자류 제외)에는 사용할 수 없다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 본 물질은 건조 꽃(원추리 꽃)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 4.0g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 건조 살구에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 건백포도에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 1.5g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 젤라틴, 건조 채소 및 기타 건조 과일에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.50g/kg 이하이다. 5. 본 물질은 당밀 및 맥아엿에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.30g/kg 이하이다. 6. 본 물질은 식용 카사바 전분에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.15g/kg 이하이다. 7. 본 물질은 당절임과일, 새우류 및 패류에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.10g/kg 이하이다. 8. 본 물질은 구약나물에 사용할 수 있으며, 구약나물(비즉석섭취)의 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.90g/kg 이하이며, 구약나물(즉석섭취)은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하이다. 9. 본 물질은 상기 식품 이외의 기타 가공식품에는 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하로 사용할 수 있다. 단, 음료(과일주스 제외), 밀가루 및 밀가루가공품(빵 및 과자류 제외)에는 사용할 수 없다. 	
007	아황산수소칼 륨 Potassium Bisulfite	<ol style="list-style-type: none"> 1. 본 물질은 건조 꽃(원추리 꽃)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 4.0g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 건조 살구에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 건백포도에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 1.5g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 젤라틴, 건조 채소 및 기타 건조 과일에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.50g/kg 이하이다. 5. 본 물질은 당밀 및 맥아엿에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.30g/kg 이하이다. 6. 본 물질은 식용 카사바 전분에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.15g/kg 이하이다. 7. 본 물질은 당절임과일, 새우류 및 패류에 사용할 수 	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>8. 본 물질은 구약나물에 사용할 수 있으며, 구약나물(비즉석섭취)의 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.90g/kg 이하이며, 구약나물(즉석섭취)은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하이다.</p> <p>9. 본 물질은 상기 식품 이외의 기타 가공식품에는 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하로 사용할 수 있다. 단, 음료(과일주스 제외), 밀가루 및 밀가루가공품(빵 및 과자류 제외)에는 사용할 수 없다.</p>	
008	메타중아황산 나트륨 Sodium Metabisulfite	<p>1. 본 물질은 건조 꽃(원추리 꽃)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 4.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 건조 살구에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 건백포도에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 1.5g/kg 이하이다.</p> <p>4. 본 물질은 젤라틴, 건조 채소 및 기타 건조 과일에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.50g/kg 이하이다.</p> <p>5. 본 물질은 당밀 및 맥아엿에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.30g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 식용 카사바 전분에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.15g/kg 이하이다.</p> <p>7. 본 물질은 당절임과일, 새우류 및 패류에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>8. 본 물질은 구약나물에 사용할 수 있으며, 구약나물(비즉석섭취)의 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.90g/kg 이하이며, 구약나물(즉석섭취)은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하이다.</p> <p>9. 본 물질은 상기 식품 이외의 기타 가공식품에는 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하로 사용할 수 있다. 단, 음료(과일주스 제외), 밀가루 및 밀가루가공품(빵 및 과자류 제외)에는 사용할 수 없다.</p>	
009	과산화벤조일 Benzoyl Peroxide	<p>1. 본 물질은 유정의 가공 과정에서 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.</p> <p>2. 본 물질은 치즈(건조)의 가공에 사용할 수 있으며, 사용량은 20mg/kg 이하이다(우유 중량으로 계산).</p>	

비고:

1. 본 표에서 칭하는 「건조 과일」은 당, 염 또는 기타 향미증진제와 콘디멘트를 사용하여 절임, 탈 수, 건조 또는 졸임 등의 가공과정을 거친 과일가공품을 말한다.
2. 본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(5)류 발색제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	아질산칼륨 Potassium Nitrite	1. 본 물질은 식육가공품 및 어육제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 NO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.07g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 어란류: 연어 및 어란류: 대구에 사용할 수 있으며, 사용량은 NO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.0050g/kg 이하이다.	신선 육류, 신선 어류 및 신선 어란류에는 사용할 수 없다.
002	아질산나트륨 Sodium Nitrite	1. 본 물질은 식육가공품 및 어육제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 NO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.07g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 어란류: 연어 및 어란류: 대구에 사용할 수 있으며, 사용량은 NO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.0050g/kg 이하이다.	신선 육류, 신선 어류 및 신선 어란류에는 사용할 수 없다.
003	질산칼륨 Potassium Nitrate	1. 본 물질은 식육가공품 및 어육제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 NO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.07g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 어란류: 연어 및 어란류: 대구에 사용할 수 있으며, 사용량은 NO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.0050g/kg 이하이다.	신선 육류, 신선 어류 및 신선 어란류에는 사용할 수 없다.
004	질산나트륨 Sodium Nitrate	1. 본 물질은 식육가공품 및 어육제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 NO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.07g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 어란류: 연어 및 어란류: 대구에 사용할 수 있으며, 사용량은 NO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.0050g/kg 이하이다.	신선 육류, 신선 어류 및 신선 어란류에는 사용할 수 없다.

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(6)류 팽창제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	칼륨명반 Potassium Alum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
002	나트륨명반 Sodium Alum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
003	소칼륨명반 Burnt Potassium Alum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
004	암모늄명반 Ammonium Alum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
005	소암모늄명반 Burnt Ammonium Alum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
006	염화암모늄 Ammonium Chloride	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
007	중주석산칼륨 Potassium Bitartrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
008	탄산수소 나트륨 Sodium Bicarbonate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
009	탄산암모늄 Ammonium Carbonate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
010	탄산수소암모늄 (중탄산암모늄) Ammonium Bicarbonate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
011	탄산칼륨 Potassium	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Carbonate		만 사용한다.
012	합성팽창제 Baking Powder	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
013	산성알루미늄 인산나트륨 Sodium Aluminum Phosphate, Acidic	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
014	소나트륨명반 Burnt Sodium Alum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(7류) 품질개량용, 양조용 및 식품제조용제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	염화칼슘 Calcium Chloride	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
002	수산화칼슘 Calcium Hydroxide	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
003	황산칼슘 Calcium Sulfate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
004	글루콘산칼슘 Calcium Gluconate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
005	구연산칼슘 Calcium Citrate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
006	제1인산칼슘 Calcium Phosphate, Monobasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
007	제2인산칼슘 Calcium Phosphate, Dibasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
008	제2인산칼슘 (무수) Calcium Phosphate, Dibasic (Anhydrous)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
009	제3인산칼슘 Calcium Phosphate, Tribasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
010	산성피로인산칼슘 Calcium Dihydrogen Pyrophosphate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
011	글리세로인산칼슘 Calcium Glycerophosphate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
012	젖산칼슘 Calcium Lactate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
013	스테아릴젖산칼슘 Calcium Stearoyl Lactylate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
014	탄산칼슘 Calcium Carbonate	1. 본 물질은 껌 및 풍선껌에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 껌 및 풍선껌 이외의 기타 식품에는 Ca로서 10g/kg 이하로 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
015	탄산암모늄 Ammonium Carbonate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
016	탄산칼륨 Potassium Carbonate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
017	탄산나트륨, 무수 탄산나트륨 Sodium Carbonate; Sodium Carbonate, Anhydrous	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
018	탄산마그네슘 Magnesium Carbonate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 5g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
019	황산암모늄 Ammonium Sulfate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
020	황산나트륨 Sodium Sulfate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			사용한다.
021	스테아린산마그네슘 Magnesium Stearate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
022	황산마그네슘 Magnesium Sulfate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
023	염화마그네슘 Magnesium Chloride	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
024	제1인산수소암모늄 Ammonium Phosphate, Monobasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
025	제2인산암모늄 Ammonium Phosphate, Dibasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
026	제1인산칼륨 Potassium Phosphate, Monobasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
027	제2인산칼륨 Potassium Phosphate, Dibasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
028	제3인산칼륨 Potassium Phosphate, Tribasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
029	제1인산나트륨 Sodium Phosphate, Monobasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
030	제1인산나트륨 (무수)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Sodium Phosphate, Monobasic (Anhydrous)		사용한다.
031	제2인산나트륨 Sodium Phosphate, Dibasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
032	제2인산나트륨 (무수) Sodium Phosphate, Dibasic (Anhydrous)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
033	제3인산나트륨 Sodium Phosphate, Tribasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
034	제3인산나트륨 (무수) Sodium Phosphate, Tribasic (Anhydrous)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
035	메타인산칼륨 Potassium Metaphosphate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
036	메타인산나트륨 Sodium Metaphosphate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
037	폴리인산칼륨 Potassium Polyphosphate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
038	폴리인산나트륨 Sodium Polyphosphate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
039	초산나트륨; 초산나트륨(무수) Sodium Acetate;	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Sodium Acetate (Anhydrous)		
040	글리세롤 Glycerol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
041	스테아릴젯산나트륨 Sodium Stearyl 2-Lactylate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
042	벤토나이트 Bentonite	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 식품 속 잔류량은 5g/kg 이하여야 한다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
043	규산알루미늄 Aluminum Silicate	1. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 기타 모든 식품에 사용할 수 있으며, 식품 속 잔류량은 5g/kg 이하여야 한다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
044	규조토 Diatomaceous Earth	1. 본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 식품 속 잔류량은 5g/kg 이하여야 한다. 2. 본 물질은 튀김유(요식업용)의 여과 보조제로 사용할 수 있으며, 사용량은 0.1% 이하이다.	1. 식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다. 2. 요식업종에서 튀김에 사용 되어 직접 섭취되는 유지의 여과 보조제로 사용하는 경우, 본 물질을 여과지상에 두고 튀김유 여과에 사용해야 하며, 본 물질을 직접 튀김유에 첨가하거나 재사용하여서는 안 된다.
046	탈크 Talc	1. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 기타 모든 식품에 사용할 수 있으며, 식품 속 잔류량은 5g/kg 이하여야 한다. 단, 껌 및 풍선껌에 루석분만 사용하고 벤토나이트, 규산알루	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		미늄 및 규조토를 같이 사용하지 않을 경우에는 50g/kg 이하이다.	
047	L-시스테인염산염 L-Cysteine Monohydrochloride	본 물질은 빵 및 과일 주스에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
048	페로시아나화나트륨 Sodium Ferrocyanide	본 물질은 식염에 사용할 수 있으며, 사용량은 Anhydrous Sodium Ferrocyanide로서 13mg/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
049	규산칼슘 Calcium Silicate	1. 본 물질은 합성팽창제에 사용할 수 있으며, 사용량은 5% 이하이다. 2. 본 물질은 기타 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 2.0% 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
050	실리코알루미늄산나트륨 Sodium Silicoaluminate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
051	EDTA나트륨 또는 EDTA칼슘나트륨 EDTANa ₂ or EDTACaNa ₂	1. 본 물질은 무알코올음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 EDTA CaNa ₂ 로서 25ppm 이하이다. 2. 본 물질은 가열살균포장식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 EDTA CaNa ₂ 로서 250ppm 이하이다. 3. 본 물질은 유제품 및 종합 비타민 조제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 EDTA CaNa ₂ 로서 150ppm 이하이다. 4. 본 물질은 갈변 방지 필요 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 EDTA CaNa ₂ 로서 350ppm 이하 (건조 중량으로 계산)이다.	EDTA Na ₂ 는 최종 식품이 완성되기 전에 반드시 칼슘 이온과 결합하여 EDTA CaNa ₂ 의 킬레이트 화합물이 되어야 한다.
053	이산화규소 Silicon Dioxide	1. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 기타 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 2.0% 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
054	산화칼슘 Calcium Oxide	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
055	탄산수소칼륨 Potassium	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Bicarbonate		사용한다.
056	에스테르검 (Ester Gum, Glycerol Ester of Wood Rosin)	1. 본 물질은 껌 및 풍선껌에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 음료 가공용 감귤류에 사용할 수 있으며, 사용량은 음료 속 최종 함량으로서 100ppm 이하이다.	
057	석유왁스 Petroleum Wax	1. 본 물질은 껌 및 풍선껌에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 향신료캡슐(마이크로)에 사용할 수 있으며, 사용량은 50% 이하이다.	
058	쌀겨왁스 Rice Bran Wax	1. 본 물질은 껌 및 풍선껌에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 캔디 및 신선 과일과 채소에 사용할 수 있으며, 사용량은 50ppm 이하이다.	캔디 및 신선 과일과 채소에 사용할 때에는 표피 피막용으로만 사용한다.
059	스테아린산 Stearic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	제조 또는 가공의 목적으로 사용한다.
060	아디프산 Adipic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	제조 또는 가공의 목적으로 사용한다.
061	황산알루미늄 Aluminum Sulfate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 중 품질 개량용으로만 사용한다.
062	퍼라이트 Perlite	1. 본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 식품 속 잔류량은 5g/kg 이하여야 한다. 2. 본 물질은 튀김유(요식업용)의 여과 보조제로 사용할 수 있으며, 사용량은 0.2% 이하이다.	1. 식품 제조 중 여과 보조용으로만 사용한다. 2. 요식업종에서 튀김에 사용되어 직접 섭취되는 유지의 여과 보조제로 사용하는 경우, 본 물질을 여과지에 두고 튀김유 여과에 사용해야 하며, 본 물질을 직접 튀김유에 첨가하거나 재사용하여

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			서는 안 된다.
063	스테아린산나트륨 Sodium Stearate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
064	스테아린산칼륨 Potassium Stearate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
065	히드록시프로필셀룰로오스 Hydroxypropyl Cellulose	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
066	히드록시프로필메틸셀룰로오스 Hydroxypropyl Methylcellulose Propylene Glycol Ether of Methylcellulose	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
067	폴리덱스트로스 Polydextrose	본 물질은 껌 및 풍선껌에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1회 섭취량 중 본 물질의 함량이 15g을 초과 하는 식품은 「민감한 사람이 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다」라고 표기해야 한다.
068	식용석고 Food Gypsum (황산칼슘)	본 물질은 각종 건두부, 두부 및 두부 가공품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	
069	산성백토 (루성 백토) Acid Clay (Active Clay)	본 물질은 유지의 정제에 사용할 수 있으며, 유지속 잔류량은 1.0g/kg 이하여야 한다.	
070	산성피로인산나트륨 Disodium Dihydrogen	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Pyrophosphate		
071	카나우바왁스 Carnauba Wax	본 물질은 캔디(껌 및 초콜릿 포함), 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
072	피로인산칼륨 Potassium Pyrophosphate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
073	피로인산나트륨 Sodium Pyrophosphate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
074	피로인산나트륨 (무수) Sodium Pyrophosphate (Anhydrous)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
075	염화칼슘 (무수) Calcium Chloride, (Anhydrous)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
076	제3메타인산나트륨 Sodium Trimetaphosphate	본 물질은 쌀가공품(떡 등), 전분 가공품 및 밀가루 가공품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
077	(요소) 카르바미드 (Urea) Carbamide	본 물질은 껌 및 풍선껌에 사용할 수 있으며, 사용량은 30g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
078	아조디카르보나미드 Azodicarbonamide	본 물질은 밀가루에 사용할 수 있으며, 사용량은 45mg/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
079	과산화벤조일 Benzoyl Peroxide	본 물질은 밀가루에 사용할 수 있으며, 사용량은 60mg/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
080	가교카복시메틸셀룰로오스나트륨	본 물질은 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 50g/kg 이하이다.	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Cross-Linked Sodium Carboxymethyl Cellulose		
081	폴리감마글루탐산 나트륨 Sodium γ -Polyglutamate	<ol style="list-style-type: none"> 1. 본 물질은 면류에 사용할 수 있으며, 사용량은 2% 이하이다. 2. 본 물질은 빵 및 과자류 및 건두부에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.5% 이하이다. 3. 본 물질은 타피오카볼 및 판어묵에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.1% 이하이다. 4. 본 물질은 선인조 젤리에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.05% 이하이다. 5. 본 물질은 발효유에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.13% 이하이다. 6. 본 물질은 두부에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.1% 이하이다. 7. 본 물질은 알 가공품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.4% 이하이다. 8. 본 물질은 쌀 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.1% 이하이다. 	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
082	폴리비닐피롤리돈 Polyvinyl-pyrrolidone	본 물질은 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 5% 이하이다.	
083	스테아린산칼슘 Calcium Stearate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
084	페로시아나화칼륨 Potassium Ferrocyanide	본 물질은 식염에 사용할 수 있으며, 사용량은 Anhydrous Sodium Ferrocyanide로서 13mg/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
085	페로시아나화칼슘 Calcium Ferrocyanide	본 물질은 식염에 사용할 수 있으며, 사용량은 Anhydrous Sodium Ferrocyanide로서 13mg/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
086	피마자유 Castor Oil	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 1g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			사용한다.
087	D-소비톨 D-Sorbitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용할 수 없다.
088	D-소비톨액 70% D-Sorbitol Solution 70%	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용할 수 없다.
089	D-자일리톨 D-Xylitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용할 수 없다.
090	D-만니톨 D-Mannitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용할 수 없다.
091	말티톨 Maltitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용할 수 없다.
092	말티톨시럽 (수소화 포도당 시럽) Maltitol Syrup (Hydrogenated Glucose Syrup)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용할 수 없다.
093	이소말트	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용	1. 식품 제조 또는

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Isomalt (Hydrogenated Palatinose)	할 수 있다.	가공의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에 는 사용할 수 없다.
094	락티톨 Lactitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용 할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에 는 사용할 수 없다.
095	에리스리톨 Erythritol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용 할 수 있다.	
096	트리에틸구연산 Triethylcitrate	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으 며, 사용량은 3.5g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가 공의 목적으로 만 사용한다.

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(8)류 영양강화제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	비타민A분말 Vitamin A (dry form)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 A의 총 함량이 10000 I.U. (3000µg R.E.)보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 A의 총 함량이 1050µg R.E.보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 A의 총 함량이 600µg R.E.보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
002	비타민A유 Vitamin A Oil	1. 1일 섭취량 표시 식품은 1일 섭취량 중 비타민 A의 총 함량이 10000 I.U. (3000µg R.E.)보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 A의 총 함량이 1050µg R.E.보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 A의 총 함량이 600µg R.E.보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
003	비타민A 지방산 에스테르 Vitamin A Fatty Acid Ester, in Oil	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 A의 총 함량이 10000 I.U. (3000µg R.E.)보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 A의 총 함량이 1050µg R.E.보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 A의 총 함량이 600µg R.E.보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
004	비타민B1염산염 Thiamine Hydrochloride (Vitamin B ₁)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민B ₁ 의 총 함량이 1.95mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₁ 의 총 함량이 0.9mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
005	비타민B1질산염 Thiamine	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Mononitrate (Vitamin B ₁)	안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민B ₁ 의 총 함량이 1.95mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₁ 의 총 함량이 0.9mg보다 높으면 안 된다.	적으로만 사용한다.
006	디벤조일티아민 Dibenzoyl Thiamine (Vitamin B ₁)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민B ₁ 의 총 함량이 1.95mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₁ 의 총 함량이 0.9mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
007	디벤조일티아민 염산염 Dibenzoyl Thiamine Hydrochloride (Vitamin B ₁)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민B ₁ 의 총 함량이 1.95mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₁ 의 총 함량이 0.9mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
008	리보플라빈 (비타민 B ₂) Riboflavin	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₂ 의 총 함량이 100mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₂ 의 총 함량이 2.25mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₂ 의 총 함량이 1.05mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
009	비타민B2 인산에스테르나 트륨 Riboflavin Phosphate, Sodium	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₂ 의 총 함량이 100mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₂ 의 총 함량이 2.25mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	(Vitamin B ₂)	3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₂ 의 총 함량이 1.05mg보다 높으면 안 된다.	
010	비타민B6염산염 Pyridoxine Hydrochloride (Vitamin B ₆)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₆ 의 총 함량이 2.1mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₆ 의 총 함량이 0.75mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
011	비타민B12 Cyanocobalamin (Vitamin B ₁₂)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁₂ 의 총 함량이 1000µg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₁₂ 의 총 함량이 3.6µg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B12의 총 함량이 1.35µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
012	아스코브산 Ascorbic Acid (Vitamin C)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 C의 총 함량이 1000mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 150mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 60mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
013	아스코브산나트륨 Sodium Ascorbate (Vitamin C)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 C의 총 함량이 1000mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 150mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 60mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
014	L-아스코빌스	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	테아레이트 L-Ascorbyl Stearate (Vitamin C)	취량 중 비타민 C의 총 함량이 1000mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 150mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 60mg보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
015	L-아스코빌팔 미테이트 L-Ascorbyl Palmitate (Vitamin C)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 C의 총 함량이 1000mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 150mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 60mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
016	비타민 D2 Calciferol (Vitamin D ₂)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 D의 총 함량이 800 I.U. (20μg) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반적인 식품 및 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 D의 총 함량이 15μg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
017	비타민 D3 Cholecalciferol (Vitamin D ₃)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 D의 총 함량이 800 I.U. (20μg) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반적인 식품 및 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 D의 총 함량이 15μg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
018	비타민 E dl-α-Tocopherol (Vitamin E)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d-α-tocopherol) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 18mg α-T.E. 보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 7.5mg α-T.E. 보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
020	토코페롤(혼합형) Tocopherols Concentrate Mixed (High- α -type) (Vitamin E)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d- α -tocopherol) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민E의 총 함량이 18mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 7.5mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
021	농축d- α -토코페롤 d- α -Tocopherol Concentrate (Vitamin E)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d-a-tocopherol) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 18mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 7.5mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
022	d- α -토코페릴 아세테이트 d- α -Tocopheryl Acetate (Vitamin E)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d- α -tocopherol) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 18mg α -T.E.보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 7.5mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
023	dl- α -토코페릴 아세테이트 dl- α -Tocopheryl Acetate (Vitamin E)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d- α -tocopherol) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 18mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 7.5mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
024	농축d- α -토코페릴아세테이트 d- α -Tocopheryl Acetate Concentrate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d- α -tocopherol) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	(Vitamin E)	취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 18mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 7.5mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다.	
025	d- α -토코페릴 호박산 d- α -Tocopher- yl Acid Succinate (Vitamin E)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d- α -tocopherol) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 18mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 7.5mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
026	니코틴산 Nicotinic Acid	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 니아신의 총 함량이 100mg N.E.보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 니아신의 총 함량이 25.5mg N.E.보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 니아신의 총 함량이 12mg N.E.보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
027	니코틴아미드 Nicotinamide	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 니아신의 총 함량이 100mg N.E.보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 니아신의 총 함량이 25.5mg N.E.보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 니아신의 총 함량이 12mg N.E.보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
028	엽산 Folic Acid	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 엽산의 총 함량이 800 μ g보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 엽산의 총 함량이 600 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 엽산의 총 함량이 225 μ g보다 높으면 안 된다.	
029	아스코브산칼슘 Calcium Ascorbate (Vitamin C)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 C의 총 함량이 1000mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 150mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 60mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
030	산화칼슘 Calcium Oxide	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
031	탄산칼슘 Calcium Carbonate	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
032	환원철 Iron, Reduced	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
033	제2피로인산철 Ferric Pyrophosphate (Iron Pyrophosphate)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		량이 15mg보다 높으면 안 된다.	
034	카르보닐철 Iron, Carbonyl	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
035	전해철 Iron, Electrolytic	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
036	구연산철암모늄 Ferric Ammonium Citrate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
037	염화철 Ferric Chloride	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
038	구연산철 Ferric Citrate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.</p>	
039	황산제1철 Ferrous Sulfate	<p>1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
040	젖산철 Ferrous Lactate	<p>1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
041	구연산제1철나트륨 (호박산구연산철나트륨) Sodium Ferrous Citrate (Iron and Sodium Succinate Citrate)	<p>1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
042	요오드칼륨 Potassium Iodide	<p>1. 본 물질은 식염에 사용할 수 있으며, 사용량은 20~33mg/kg이다.</p> <p>2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 아이오딘의 총 함량이 195µg보다 높으면 안 된다.</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 아이오딘의 총 함량이 97.5 μ g보다 높으면 안 된다.	
043	요오드산칼륨 Potassium Iodate	1. 본 물질은 식염에 사용할 수 있으며, 사용량은 20~33mg/kg이다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 아이오딘의 총 함량이 195 μ g보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량이나 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 아이오딘의 총 함량이 97.5 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
044	용성비타민P Methyl Hesperidin	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
045	비타민 K ₃ Menadione (Vitamin K ₃)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 K ₃ 의 총 함량이 500 μ g보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 비타민 K ₃ 의 총 함량은 140 μ g보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 비타민 K ₃ 의 총 함량이 140 μ g보다 높으면 안 된다. 3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 비타민 K ₃ 의 총 함량은 20 μ g보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 비타민 K ₃ 의 총 함량이 20 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
046	트리글리세릴리놀레산염 Triglyceryl Linoleate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
047	L-히스티딘염 산염 L-Histidine Monohydrochloride	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
048	L-이소로이신 L-Isoleucine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
049	DL-트립토판 DL-Tryptophan	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	n		적외로만 사용한다.
050	L-트립토판 L-Tryptophan	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
051	L-발린 L-Valine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
052	L-라이신 L-Lysine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
053	L-라이신 L-글루탐산 L-Lysine L-Glutamate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
054	L-라이신염산염 L-Lysine Monohydrochloride	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
055	DL-메티오닌 DL-Methionine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
056	L-메티오닌 L-Methionine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
057	L-페닐알라닌 L-Phenylalanine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
058	DL-트레오닌 DL-Threonine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
059	L-트레오닌 L-Threonine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
060	비오틴 Biotin	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
061	판토텐산나트륨 Sodium Pantothenate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
062	판토텐산칼슘 Calcium	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Pantothenate		적외로만 사용한다.
063	염화칼륨 Potassium Chloride	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
064	황산마그네슘 Magnesium Sulfate	1. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충을 위해 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 총 마그네슘 함량은 600mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 식품 300g당 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 마그네슘의 총 함량은 105mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 마그네슘의 총 함량이 105mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
065	이노시톨 Inositol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
066	주석산수소콜린 Choline Bitartrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
067	염화콜린 Choline Chloride	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
068	황산아연 Zinc Sulfate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 22.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 7.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 7.5mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
069	염화아연 Zinc Chloride	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 22.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 7.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 7.5mg보다 높으면 안 된다.</p>	
070	글루콘산아연 Zinc Gluconate	<p>1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 22.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 7.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 7.5mg보다 높으면 안 된다.</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
071	산화아연 Zinc Oxide	<p>1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 22.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 7.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 7.5mg보다 높으면 안 된다.</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
072	스테아린산아연 Zinc Stearate	<p>1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		22.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 7.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 7.5mg보다 높으면 안 된다.	
073	황산구리 Copper Sulfate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 구리의 총 함량은 2.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 구리의 총 함량이 2.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 구리의 총 함량은 1.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 구리의 총 함량이 1.0mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
074	글루콘산구리 Copper Gluconate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 구리의 총 함량은 2.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 구리의 총 함량이 2.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 구리의 총 함량은 1.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 구리의 총 함량이 1.0mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
075	비타민 K1 Phylloquinone (Vitamin K1)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
076	비타민 K2 Menaquinone (Vitamin K2)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			사용한다.
077	인산철 Ferric Phosphate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
078	글루콘산철 Ferrous Gluconate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
079	푸마르산제일철 Ferrous Fumarate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
080	산화마그네슘 Magnesium Oxide	1. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 마그네슘의 총 함량은 600mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 마그네슘의 총 함량은 105mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 마그네슘의 총 함량이 105mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
081	인산마그네슘, 제2 혹은 제3	1. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 마그네슘의 총 함량	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Magnesium Phosphate, Dibasic or Tribasic	은 600mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 마그네슘의 총 함량은 105mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 마그네슘의 총 함량이 105mg보다 높으면 안 된다.	적으로만 사용한다.
082	L-카르니틴 L-Carnitine	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 L-Carnitine의 총 함량이 2g보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
083	염화망간 Manganese Chloride	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 5.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 5.0mg보다 높으면 안 된다. 3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 1.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 1.0mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
084	구연산망간 Manganese Citrate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 5.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 5.0mg보다 높으면 안 된다. 3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 1.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 1.0mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
085	글루콘산망간	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Manganese Gluconate	<p>취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 5.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 5.0mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 1.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 1.0mg보다 높으면 안 된다.</p>	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
086	글리세로인산망간 Manganese Glycerophosphate	<p>1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 5.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 5.0mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 1.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 1.0mg보다 높으면 안 된다.</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
087	황산망간 Manganese Sulfate	<p>1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 5.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 5.0mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 1.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 1.0mg보다 높으면 안 된다.</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
088	산화제1망간 Manganous	<p>1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다.</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Oxide	다. 2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 5.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 5.0mg보다 높으면 안 된다. 3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 1.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 1.0mg보다 높으면 안 된다.	적으로만 사용한다.
089	타우린 Taurine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
090	L-아르기닌 L-Arginine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
091	L-아르기닌아세테이트 L-Arginine Acetate	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
092	L-아스파르트산 L-Aspartic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
093	DL-아스파르트산 DL-Aspartic Acid	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
094	글루타민 L-Glutamine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
095	L-로이신 L-Leucine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
096	DL-로이신 DL-Leucine	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
097	L-프롤린 L-Proline	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
098	L-세린 L-Serine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
099	DL-세린 DL-Serine	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
100	L-티로신 L-Tyrosine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
101	L-시스틴 L-Cystine	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
102	L-라이신아세테이트 L-Lysine Acetate	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
103	초산아연 Zinc Acetate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
104	구연산구리 Cupric Citrate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
105	글루콘산마그네슘 Magnesium Gluconate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
106	수산화마그네슘 Magnesium Hydroxide	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
107	초산크롬 Chromic Acetate Monohydrate	1. 본 물질은 1일 섭취량 표시 식품에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중에서 크롬의 총 함량이 200 µg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
108	몰리브덴산나트륨	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350µg보다 높으면	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	(무수) Sodium Molybdate Anhydrous	안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	적으로만 사용한다.
109	아셀렌산나트륨 Sodium Selenite	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 200 μ g보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 3. 본 물질은 유아용(1~3세) 분유 (1일 권장섭취량 표시)에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 20 μ g보다 높으면 안 된다. 4. 본 물질은 유아용(3~7세) 분유 (1일 권장섭취량 표시)에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 45 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
110	글리세로인산나트륨 Sodium Glycerophosphate	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
111	락툴로오스 Lactulose	1. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 1일 섭취량 표시 식품에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중 락툴로오스의 총 함량이 10g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
112	락토페린 Lactoferrin	1. 본 물질은 1일 섭취량 표시 식품에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중에서 락토페린의 총 함량이 100mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
113	제1인산칼슘 Calcium Phosphate, Monobasic	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	
114	제2인산칼슘 Calcium Phosphate, Dibasic	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	
115	제2인산칼슘 (무수) Calcium Phosphate, Dibasic (Anhydrous)	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	
116	제3인산칼슘 Calcium Phosphate, Tribasic	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	
117	젖산철 Iron Lactate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	
118	젖산칼슘 Calcium Lactate	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다	
119	셀렌산나트륨 Sodium Selenate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
120	L-알라닌 L-Alanine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
121	L-아스파라진 L-Asparagine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
122	L-히스티딘 L-Histidine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
123	젖산글루콘산칼	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	슘 Calcium Gluconolactate	표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
124	시티딘 5'-1인산 Cytidine-5'-M onophosphate	1. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 영유아용(3세 이하) 분유에 사용할 수 있으며, 사용량은 2.50mg/100 Kcal 이하이다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
125	우리딘 5'-1인산 Uridine-5'- Monophosphate	1. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 영유아용(3세 이하) 분유에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.75mg/100 Kcal 이하이다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
126	아데노신 5'-1인산 Adenosine-5'- Monophosphate	1. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 영유아용(3세 이하) 분유에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.50mg/100 Kcal 이하이다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
127	이노신 5'-1인산 Inosine-5'- Monophosphate	1. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 영유아용(3세 이하) 분유에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.00mg/100 Kcal 이하이다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
128	구아노신 5'-1인산 Guanosine-5'- Monophosphate	1. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 영유아용(3세 이하) 분유에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.50mg/100 Kcal 이하이다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
129	황산크롬 Chromic Sulfate	1. 본 물질은 1일 섭취량이 표시된 식품에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중에서 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품 (Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
130	염화크롬 Chromium Chloride	1. 본 물질은 1일 섭취량 표시 식품에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중에서 크롬의 총 함량이 200 µg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
131	피콜린산크롬 Chromium	1. 본 물질은 1일 섭취량 표시 식품에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중에서 크롬의 총 함량이 200	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Picolinate	μg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	적으로만 사용한다.
132	합성제아잔틴 Synthetic Zeaxanthin	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 zeaxanthin의 총 함량이 10mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
133	루테인 Lutein	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 lutein의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 lutein의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
134	나이아신 결합 크롬 (Niacin bound Chromium)	1. 본 물질은 1일 섭취량 표시 식품에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중에서 크롬의 총 함량이 200 μg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
135	철비스글리시네이트킬레이트 (Ferrous Bisglycinate Chelate)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
136	칼슘L-트레오네이트 (Calcium L-Threonate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
137	구연산칼슘 (Calcium Citrate)	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
138	구연산아연삼수화물 (Zinc Citrate Thihydrate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
139	합성 라이코펜 (Synthetic Lycopene)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 lycopene의 총 함량이 20mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
140	글루콘산칼슘	일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	(Calcium Gluconate)	시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
141	칼슘3-하이드록시-3-메틸부티레이트 모노하이드레이트 (Calcium3-Hydroxy-3-Methyl Butyrate Monohydrate)	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	임산부 및 18세 미만인 자가 섭취하기에 적합하지 않다.
142	합성제니스테인 (Synthetic Genistein)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 genistein의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다	1. 식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다. 2. 제품에는 「아 동, 영유아, 임산 부 및 수유기 부녀자가 섭취하기에 적합하지 않다」라는 경고문을 부착해야 한다.
143	β-카로틴 β-Carotene	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 β-카로틴을 비타민 A로 환산한 경우의 총 함량이 10000 I.U. (3000μg R.E.)보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
144	에르고칼시페롤 아세테이트 Ergocalciferol Acetate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 D의 총 함량이 800 I.U. (20μg)보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
145	dl-α-토코페롤 호박산 dl-α-Tocopherol Succinate (dl-a-Tocopheryl acid succinate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d-α-Tocopherol)보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
146	dl-α-토코페롤	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	칼슘호박산 dl- α -Tocopherol Calcium Succinate	량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d- α -tocopherol)보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
147	메나디온중아황산나트륨 (비타민 K ₃) Menadione Sodium Bisulfite (Vitamin K ₃)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 K ₃ 의 총 함량이 500 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
148	벤포티아민 Benfotiamine (Benzoylthiamine Monophosphate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
149	비스벤티아민 Bisbentiamine (Benzoylthiamine Disulfide)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
150	비시부티아민 Bisibuthiamine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
151	티아민디설피드 질산염 Bisthiamine Nitrate (Thiamine Disulfide Nitrate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
152	티아민피로인산 Co-Carboxylase (Thiamine Pyrophosphate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
153	시코티아민 Cycothiamine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
154	디세티아민염산염	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Dicethiamine Hydrochloride	안 된다.	적으로만 사용한다.
155	푸르셀티아민 Fursultiamine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
156	푸르셀티아민염산염 Fursultiamine Hydrochloride	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
157	옥토티아민 Octotiamine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중에서 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
158	프로셀티아민 Prosultiamine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
159	프로티아민 Prothiamine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
160	티아민디세틸황산염 Thiamine Dicytysulfate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
161	티아민이황화물 Thiamine Disulfide	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
162	리보플라빈인산 Riboflavin Phosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₂ 의 총 함량이 100mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
163	리보플라빈테트라부티레이트 Riboflavin Tetrabutryate (Riboflavin Butyrate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₂ 의 총 함량이 100mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
164	d-판테놀 d-Panthenol	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 판테놀의 총 함량이 500mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
165	dl-판테놀 dl-Panthenol	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 판테놀의 총 함량이 500mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
166	피리독살 Pyridoxal	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			사용한다.
167	피리독살염산염 Pyridoxal Hydrochloride	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
168	피리독살-5-인산 Pyridoxal-5-P hosphate (Calcium Salt)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
169	피리독살인산 Pyridoxal Phosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
170	피리독살인산나트륨 Pyridoxal Phosphate Sodium	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
171	피리독신 Pyridoxine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
172	피리독신-5-인산 Pyridoxine-5- Phosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
173	피리독사민 Pyridoxamine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
174	피리독사민-5-인산 Pyridoxamine- 5-Phosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
175	히드록소코발라민 Hydroxocobala min	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁₂ 의 총 함량이 1000µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
176	히드록소코발라민초산염 Hydroxocobala min Acetate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁₂ 의 총 함량이 1000µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
177	히드록소코발라민염산염 Hydroxocobala	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁₂ 의 총 함량이 1000µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	min Hydrochloride		
178	메코발라민 (메틸코발라민) Mecobalamin/ Methylcobala min	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 비타민 B ₁₂ 의 총 함량이 1000µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
179	아스코브산마그 네슘 Magnesium Ascorbate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 비타민 B ₁₂ 의 총 함량이 1000mg보다 높으 면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
180	아스코브산나이 아신아마이드 Niacinamide Ascorbate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 나이아신의 총 함량이 100mg N.E.보다 높 으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
181	아스코브산칼륨 Potassium Ascorbate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 칼륨의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된 다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
182	붕산 Boric Acid/ Orthoboric Acid	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 붕소의 총 함량이 700µg보다 높으면 안 된 다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
183	아스파르트산 붕소 Boron Aspartate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 붕소의 총 함량이 700µg보다 높으면 안 된 다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
184	구연산붕소 Boron Citrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 붕소의 총 함량이 700µg보다 높으면 안 된 다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
185	글리친산붕소 Boron Glycinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 붕소의 총 함량이 700µg보다 높으면 안 된 다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
186	붕산칼슘/ 피로붕산칼슘/ 사붕산칼슘 Calcium Borate/ Calcium Pyroborate/ Calcium Tetraborate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 붕소의 총 함량이 700µg보다 높으면 안 된 다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
187	보로클루콘산칼	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	슌 Calcium Borogluconate /Calcium Diborogluconate	량 중 붕소의 총 함량이 700µg보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
188	과당붕산칼슌 Calcium Fructoborate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 붕소의 총 함량이 700µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
189	붕산마그네슌 Magnesium Borate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 붕소의 총 함량이 700µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
190	글리세로인산칼슌 Calcium Glycerophosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슌의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
191	초산칼슌 Calcium Acetate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슌의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
192	비스글리신산칼슌 Calcium Bisglycinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슌의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
193	염화칼슌 Calcium Chloride	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슌의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
194	무수염화칼슌 Calcium Chloride Dehydrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슌의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
195	염화칼슌 육수화물 Calcium Chloride Hexahydrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슌의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
196	칼슌구연산말레이트 Calcium Citrate Malate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슌의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
197	푸마르산 칼슌	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Calcium Fumarate	량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
198	글루바이오네이트칼슘 Calcium Glubionate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
199	글루셉테이트칼슘 Calcium Gluceptate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
200	글루타레이트칼슘 Calcium Glutarate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
201	수산화칼슘 Calcium Hydroxide	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
202	칼슘락토비오네이트 Calcium Lactobionate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
203	레볼린산 칼슘 Calcium Levulinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
204	사과산칼슘 Calcium Malate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
205	피돌산칼슘 Calcium Pidolate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
206	피로인산칼슘 Calcium Pyrophosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
207	규산칼슘 Calcium Silicate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
208	젖산나트륨칼슘 Calcium Sodium Lactate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
209	호박산칼슘	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Calcium Succinate	량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
210	황산칼슘 Calcium Sulfate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
211	카제인칼슘 Casein Calcium (Calcium Caseinate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
212	아미노산킬레이트칼슘 Calcium Amino Acid Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
213	불화칼슘 Calcium Fluoride	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 불소의 총 함량이 3mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
214	비스글리신산크롬 Chromium (III) Bisglycinate (Chromic Bisglycinate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
215	구연산크롬 Chromium (III) Citrate (Chromic Citrate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
216	푸마르산크롬 Chromium (III) Fumarate (Chromic Fumarate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
217	크롬글루타레이트 Chromium (III) Glutarate (Chromic Glutarate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
218	HAP 킬레이트크롬 Chromium (Ⅲ) HAP Chelate (Chromic HAP Chelate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
219	HVP 킬레이트크롬 Chromium (Ⅲ) HVP Chelate (Chromic HVP Chelate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
220	피돌산크롬 Chromium (Ⅲ) Pidolate (Chromic Pidolate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
221	황산크롬칼륨 Chromium (Ⅲ) Potassium Sulfate (Chromic Potassium Sulfate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
222	호박산크롬 Chromium (Ⅲ) Succinate (Chromic Succinate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
223	질산크롬 Chromic Nitrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
224	산화구리 Copper Oxide	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
225	에데트산구리칼 슘 Calcium	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Copper Edetate		
226	초산제2구리 Copper (II) Acetate (Cupric Acetate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
227	비스글리신산구리 Copper (II) Bisglycinate (Cupric Bisglycinate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
228	탄산구리 Copper(II) Carbonate (Cupric Carbonate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
229	염화구리 Copper(II) Chloride (Cupric Chloride)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
230	푸마르산구리 Copper(II) Fumarate (Cupric Fumarate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
231	글루타르산구리 Copper (II) Glutarate (Cupric Glutarate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
232	HAP 킬레이트구리 Copper (II) HAP Chelate (Cupric HAP Chelate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
233	HVP 킬레이트구리	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Copper (II) HVP Chelate (Cupric HVP Chelate)		적으로만 사용한다.
234	사과산구리 Copper (II) Malate (Cupric Malate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
235	호박산구리 Copper (II) Succinate (Cupric Succinate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
236	요오드화나트륨 Sodium Iodide	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 아이오딘의 총 함량이 195µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
237	페리틴 Ferritin	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
238	페로콜리네이트 Ferrocholinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
239	아스코브산제1 철 Ferrous Ascorbate (Iron(II) Ascorbate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
240	아스파르트산제1 철 Ferrous Aspartate (Iron (II) Aspartate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
241	탄산제1철 Ferrous Carbonate (Iron(II) Carbonate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
242	염화제1철 Ferrous	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Chloride (Iron(II) Chloride)		적으로만 사용한다.
243	구연산제1철 Ferrous Citrate (Iron (II) Citrate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
244	글루셉테이트 제1철 Ferrous Gluceptate (Iron (II) Gluceptate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
245	무수글루콘산 제1철 Ferrous Gluconate Dehydrate (Iron (II) Gluconate Dehydrate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
246	글루타르산제1 철 Ferrous Glutarate (Iron (II) Glutarate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
247	글리신황산제1 철 Ferrous Glycine Sulfate (Iron (II) Glycine Sulfate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
248	사과산제1철 Ferrous Malate (Iron (II) Malate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
249	옥살산제1철	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Ferrous Oxalate (Iron(II) Oxalate)	량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
250	호박산제1철 Ferrous Succinate (Iron (II) Succinate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
251	황산제1철일수화물 (건조) Ferrous Sulfate Dried (Monohydrate) (Iron (II) Sulfate Dried (Monohydrate))	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품 (1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품 (1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다. 4. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
252	주석산제1철 Ferrous Tartrate (Iron (II) Tartrate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
253	글리세로인산제1철 Ferrous Glycerophosphate (Iron (II) Glycerophosphate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
254	무수 황산제1철 Ferrous Sulfate Dehydrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
255	초산마그네슘 Magnesium Acetate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
256	아스파트산마그네슘 Magnesium	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
257	Aspartate 마그네슘비스글리시네이트 Magnesium Bisglycinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
258	탄산마그네슘 Magnesium Carbonate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
259	염화마그네슘 Magnesium Chloride	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
260	구연산마그네슘 Magnesium Citrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
261	푸마르산마그네슘 Magnesium Fumarate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
262	마그네슘글루세이트 Magnesium Gluceptate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
263	글루타르산마그네슘 Magnesium Glutarate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
264	글리세로인산마그네슘 Magnesium Glycerophosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
265	젖산마그네슘 Magnesium Lactate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
266	사과산마그네슘 Magnesium Malate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
267	피돌산마그네슘 Magnesium Pidolate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
268	호박산마그네슘 Magnesium Succinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
269	비스글리신산망간 Manganese (II) Bisglycinate (Manganous Bisglycinate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
270	HAP 킬레이트망간 Manganese (II) HAP Chelate (Manganous HAP Chelate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
271	HVP 킬레이트망간 Manganese (II) HVP Chelate (Manganous HVP Chelate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
272	몰리브덴산암모늄 Ammonium Molybdate (I)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
273	비스글리신산몰리브덴 Molybdenum Bisglycinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
274	구연산몰리브덴 Molybdenum Citrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
275	푸마르산몰리브덴 Molybdenum Fumarate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
276	글루타르산몰리브덴 Molybdenum Glutarate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
277	HAP	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	킬레이트몰리브덴 Molybdenum HAP Chelate	중 몰리브덴의 총 함량이 350 μ g보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
278	HVP 킬레이트몰리브덴 Molybdenum HVP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
279	사과산몰리브덴 Molybdenum Malate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
280	호박산몰리브덴 Molybdenum Succinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
281	몰리브덴산나트륨 Sodium Molybdate(I)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350 μ g보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
282	황산니켈 Nickel (II) Sulfate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 니켈의 총 함량이 350 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
283	제2인산칼륨 Potassium Phosphate, Dibasic	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 인의 총 함량이 1200mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
284	제1인산칼륨 Potassium Phosphate, Monobasic	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 인의 총 함량이 1200mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 3. 본 물질은 영유아용(3세 이하) 분유에 사용할 수 있으며, 최종 제품 속 칼슘인비(鈣磷比) (인 대비 칼슘의 비율)는 1.0 이상, 2.0 이하여야 한다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
285	제2인산나트륨 Sodium Phosphate, Dibasic	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 인의 총 함량이 1200mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
286	제1인산나트륨 Sodium Phosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 인의 총 함량이 1200mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Monobasic		
287	황산칼륨 Potassium Sulfate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼륨의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
288	이산화셀레늄 Selenium Dioxide	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
289	구연산셀레늄 Selenium Citrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
290	HAP 킬레이트셀레늄 Selenium HAP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
291	HVP 킬레이트셀레늄 Selenium HVP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
292	셀레늄시스테인 Selenium Cysteine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
293	셀레늄메티오닌 Selenium Methionine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
294	규산 Silicic Acid	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 규소의 총 함량이 84mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
295	이산화규소 Silicon Dioxide	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 규소의 총 함량이 84mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
296	HAP 킬레이트규소 Silicon HAP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 규소의 총 함량이 84mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
297	HVP 킬레이트규소 Silicon HVP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 규소의 총 함량이 84mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
298	메타규산나트륨 Sodium	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 규소의 총 함량이 84mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Metasilicate		적으로만 사용한다.
299	규소수지 Silicon Resin	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 규소의 총 함량이 84mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
300	염화제1주석 Tin(II)Chloride /Stannous Chloride	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 주석의 총 함량이 2mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
301	메타바나듐산나 트륨 Sodium Metavanadate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 바나듐의 총 함량이 182μg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
302	구연산바나듐 Vanadium Citrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 바나듐의 총 함량이 182μg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
303	HAP 킬레이트바나듐 Vanadium HAP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 바나듐의 총 함량이 182μg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
304	HVP 킬레이트바나듐 VanadiumHVP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 바나듐의 총 함량이 182μg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
305	황산바나딜 Vanadyl Sulfate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 바나듐의 총 함량이 182g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
306	비스글리신산아연 Zinc Bisglycinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
307	구연산아연 Zinc Citrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
308	푸마르산아연 Zinc Fumarate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
309	아연글루테레이트 Zinc Glutarate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
310	글리세르산아연 Zinc Glycerate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
311	HAP 킬레이트아연 Zinc HAP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
312	HVP 킬레이트아연 Zinc HVP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
313	사과산아연 Zinc Malate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
314	모노메티오닌아연 Zinc Monomethionine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
315	인산아연 Zinc Phosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
316	호박산아연 Zinc Succinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
317	주석산L-카르 니틴 L-Carnitin Tartrate	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
318	EDTA-FeNa, Ferric Sodium EDTA	본 물질은 일반식품에 부족한 영양소를 보충하는데에 사용할 수 있다. 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량은 22.5mg보다 높으면 안 되고, EDTA의 총 함량은 75mg보다 높으면 안 된다.	1. 식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다. 2. 영유아용 조제 식에는 아직 사용이 허가되지 않는다.
319	제1인산철암모늄 Ferrous ammonium phosphate	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품 (Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다. 2. 영유아용 조제 식에는 아직 사용이 허가되지 않는다.
320	불화칼륨	본 물질은 가정용 식염에 사용할 수 있으며, 사용	1. 중량 1,000g 이하

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Potassium Fluoride	량은 불소 이온으로서 200ppm 이하이다.	로 포장된 가정용 식염에만 한정 사용한다. 2. 불화나트륨을 동시에 첨가하면 안 된다. 3. 불화칼륨을 첨가하는 식염 제품은 관련 표시 규범에 부합되어야 한다.
321	불화나트륨 Sodium Fluoride	본 물질은 가정용 식염에 사용할 수 있으며, 사용량은 불소 이온으로서 200ppm 이하이다.	1. 중량 1,000g 이하로 포장된 가정용 식염에만 한정 사용한다. 2. 불화칼륨을 동시에 첨가하면 안 된다. 3. 불화나트륨을 첨가하는 식염 제품은 관련 표시 규범에 부합되어야 한다.

비고:

1. 특수영양식품(Special dietary foods)은 사전에 중앙위생기관의 심사 승인을 거쳐야 한다.
2. 특수영양식품(Special dietary foods)에서 사용하는 영양 강화제의 종류, 사용 범위 및 사용량 기준은 본 표에 규정된 제한을 받지 않을 수 있다.
3. 비타민 D₂ 및 D₃를 혼합하여 사용하는 경우, 각 물질의 실제 사용량을 해당 사용량 기준으로 나누어서 얻은 수치(즉 실제 사용량/사용량 기준)의 총합은 1보다 클 수 없다.
4. 상기 3세 이하 유아용 분류에 124번~128번까지의 5가지 뉴클레오티드염을 동시에 사용할 경우, 제품 100 Kcal 당 사용량의 총합이 5mg을 초과하면 안 된다.
5. 본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.
6. 업자가 상기 비타민 A, D, E, B₁, B₂, B₆, B₁₂, C, 니코틴산 및 엽산 등 10가지 비타민을 첨가하여 1일 섭취량이 표시된 캡슐형 및 정제형 식품을 제조 판매하는 경우, 제품 포장 상에 명확한 섭취량 제한 및 「과다섭취 시, 몸에 유익하지 않습니다」와 유사한 의미의 문구를 표시해야 한다.

제(9류) 착색제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	식용적색6호 Cochineal Red A (New Coccin)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
002	식용 적색 7호 Erythrosine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
003	식용 적색 7호 알루미늄레이크 Erythrosine Aluminum Lake	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다
004	식용 황색 4호 Tartrazine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다
005	식용황색 4호 알루미늄레이크 Tartrazine Aluminum Lake	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다
006	식용 황색 5호 Sunset Yellow FCF	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
007	식용 황색 5호 알루미늄레이크 Sunset Yellow FCF Aluminum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Lake		등에는 사용할 수 없다
008	식용 녹색 3호 Fast Green FCF	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다
009	식용녹색 3호 알루미늄레이크 Fast Green FCF Aluminum Lake	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다
010	식용 청색 1호 Brilliant Blue FCF	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
011	식용 청색 1호 알루미늄레이크 Brilliant Blue FCF Aluminum Lake	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
012	식용 청색 2호 Indigo Carmine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선 육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
013	식용 청색 2호 알루미늄레이크 Indigo Carmine Aluminum Lake	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다
014	β-카로틴 β-Carotene	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
015	β-아포-8'-카로틴알 β-Apo-8'-Carotenal	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
016	β-아포-8'-카로틴산에틸에스테르 β-Apo-8'-Carotenoat, Ethyl	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
017	칸타크산틴 Canthaxanthin	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
020	라카산 Laccaic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
021	동클로로필 Copper Chlorophyll	1. 본 물질은 껌 및 풍선껌에 사용할 수 있으며, 사용량은 구리로서 0.04g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.5g/kg이하이다.	
022	동클로로필린나트륨 Sodium Copper Chlorophyllin	1. 본 물질은 건미역에 사용할 수 있으며, 사용량은 구리로서 0.15g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 저장 채소 및 과일, 빵 및 과자류, 과일 잼 및 젤리에 사용할 수 있으며, 사용량은 구리로서 0.10g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 향첨가우유, 수프류 및 무알코올 향미료 음료에 사용할 수 있으며, 구리로서 0.064g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 껌 및 풍선껌에 사용할 수 있으며, 사	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		용량은 구리로서 0.05g/kg 이하이다. 5. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.5g/kg 이하이다.	
023	철클로로필린나트륨 Sodium Iron Chlorophyllin	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
024	산화철 Iron Oxides	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
027	식용 적색 40호 Allura Red AC	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
028	리보플라빈 (비타민 B ₂) Riboflavin	1. 본 물질은 영아용 식품 및 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Riboflavin으로서 10mg/kg 이하이다. 2. 본 물질은 영양 강화 밀가루 및 기타식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Riboflavin로서 56mg/kg 이하이다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
029	인산리보플라빈 나트륨 Riboflavin Phosphate, Sodium	1. 본 물질은 영아용 식품 및 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Riboflavin으로서 10mg/kg 이하이다. 2. 본 물질은 영양 강화 밀가루 및 기타식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Riboflavin로서 56mg/kg 이하이다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
030	이산화티타늄 Titanium Dioxide	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
031	식용적색40호 알루미늄레이크	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Allura Red AC Aluminum Lake		소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
032	금 Gold (Metallic)	본 물질은 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등) 장식, 캔디 및 초콜릿 표면에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
033	루테인 Lutein	1. 본 물질은 식품장식 및 표면, 향미증진제와 콘디멘트에 사용할 수 있으며, 사용량은 lutein 로서 25mg/kg 이하이다. 2. 본 물질은 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 머스타드, 어란에 사용할 수 있으며, 사용량은 lutein로서 15mg/kg 이하이다. 3. 본 물질은 당절임과일 (시럽 및 꿀)이나 당절임 채소에 사용할 수 있으며, 사용량은 lutein로서 10mg/kg 이하이다. 4. 본 물질은 빙과류(氷品), 간식 (향첨가 유제품 포함)에 사용할 수 있으며, 사용량은 lutein로서 7.5mg/kg 이하이다. 5. 본 물질은 무알코올음료, 향첨가치즈 (건조), 어육연제품, 수산물 페이스트, 식물성 고기, 훈제 생선에 사용할 수 있으며, 사용량은 lutein로서 5mg/kg 이하이다. 6. 본 물질은 수프에 사용할 수 있으며, 사용량은 lutein로서 2.5mg/kg 이하이다. 7. 본 물질은 치즈 껍질 (건조), 케이싱, 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
034	합성리코펜 (Synthetic Lycopene)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 lycopene로서 50mg/kg 이하이다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
035	퀴놀린옐로 Quinoline Yellow	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소,

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
036	퀴놀린옐로 알루미늄레이크 Quinoline Yellow Aluminum Lake	본 물질은 캡형, 정제형 식품에 필요에 따라적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
037	식용 적색6호 알루미늄레이크 Cochineal Red A Aluminum Lake (New Coccine Aluminum Lake)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
038	규산알루미늄칼 륨진주광택색소 Potassium aluminum silicate-based Pearlescent pigments	본 물질은 캔디, 캡슐형 식품, 정제형 식품 및 껌에 사용할 수 있으며, 사용량은 12.5g/kg 이하이다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
039	캐러멜 색소 Caramel Colors	<p>제1류 : 일반 캐러멜(Plain caramel) 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.</p> <p>제2류 : 아황산염 캐러멜(Sulfite caramel) 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.</p> <p>제3류 : 암모니아 캐러멜(Ammonia caramel)</p> <p>1. 본 물질은 당절임과일, 과일통조림, 절임과일(기름, 식초, 소금), 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.2g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 어란 (부식방지된) 및 절임 채소(기름, 식초, 소금)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.5g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 음료 화이트너, 빙과류(水品), 백식초에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>4. 본 물질은 대두로 만든 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.5g/kg 이하이다.</p>	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>5. 본 물질은 치즈 등 유제품 발효우유 및 발효유 가공품에 사용할 수 있으며, 사용량은 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 마가린 및 유사제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 5.0g/kg 이하이다.</p> <p>7. 본 물질은 과일파이 필링(소)에 사용할 수 있으며, 사용량은 7.5g/kg 이하이다.</p> <p>8. 본 물질은 흑식초, 간식, 커피 및 커피대체품에 사용할 수 있으며, 사용량은 10.0g/kg 이하이다.</p> <p>9. 본 물질은 미숙성치즈 (건조)에 사용할 수 있으며, 사용량은 15.0g/kg 이하이다.</p> <p>10. 본 물질은 유바, 건두부 및 대두가공품(장류 및 음료 제외), 양조간장, 견, 특수영양식품 (Special dietary foods), 식이보충제, 미소에 사용할 수 있으며, 사용량은 20.0g/kg 이하이다.</p> <p>11. 본 물질은 수프에 사용할 수 있으며, 사용량은 25.0g/kg 이하이다.</p> <p>12. 본 물질은 수산가공품에 사용할 수 있으며, 사용량은 30.0g/kg 이하이다.</p> <p>13. 본 물질은 찐빵, 찐케이크, 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 빵 및 과자류, 곡류, 전분류 간식(예를 들어 타피오카볼, 사고 푸딩, 아침식사용 시리얼 등), 쌀가공품(떡 등), 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류 가공품, 발사믹 식초, 비양조간장, 기타 치즈 및 기타치즈가공품 (건조), 아침식사용 시리얼 (오트밀 제외), 면류, 토르티아(耕地) 및 기타제품, 향미증진제와 콘디멘트와 콘디멘트, 머스타드, 캔디, 코코아 및 초콜릿 가공품, 향첨가설탕 및 시럽, 땅콩버터 및 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 50.0g/kg 이하이다.</p> <p>14. 본 물질은 진간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 60.0g/kg 이하이다.</p> <p>제4류 아황산-암모니아 캐러멜 색소(Sulfite ammonia caramel)</p> <p>1. 본 물질은 음료 화이트너 및 빙과류에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 설탕 대체품에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.2g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.5g/kg 이하이다.</p>	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>4. 본 물질은 치즈 등 유제품 디저트에 사용할 수 있으며, 사용량은 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>5. 본 물질은 곡류 및 전분류 간식(타피오카볼, 사 고푸딩 및 아침식사용 시리얼 등), 쌀가공품(떡 등) 에 사용할 수 있으며, 사용량은 2.5g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 마가린 및 유사제품에 사용할 수 있 으며, 사용량은 5.0g/kg 이하이다.</p> <p>7. 본 물질은 과일파이 필링(소), 절임과일(기름, 식 초, 소금), 당절임과일 및 과일통조림에 사용할 수 있으며, 사용량은 7.5g/kg 이하이다.</p> <p>8. 본 물질은 허브 향신료, 향미증진제와 콘디멘트, 간식, 커피 및 커피대체품에 사용할 수 있으며, 사 용량은 10.0g/kg 이하이다.</p> <p>9. 본 물질은 유바, 건두부 및 대두가공품(장류 및 음료 제외), 타피오카볼, 난 제품, 특수영양식품 (Special dietary foods), 껌, 식품보충 제에 사 용할 수 있으며, 사용량은 20.0g/kg 이하이다.</p> <p>10. 본 물질은 수프에 사용할 수 있으며, 사 용량은 25.0g/kg 이하이다.</p> <p>11. 본 물질은 어란 및 어육연제품에 사용할 수 있 으며, 사용량은 30.0g/kg 이하이다.</p> <p>12. 본 물질은 치즈(건조) 및 치즈 유사제품, 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류 가공품, 면류, 찌빵, 찌 케이크, 빵 및 과자류, 가오빙(樣 耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 코코아 및 초콜릿가공품, 음료, 식초, 캔디, 향미료 시럽, 머스타드, 땅콩버터, 미소 및 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 50.0g/kg 이하이다.</p> <p>13. 본 물질은 간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 60.0g/kg 이하이다.</p>	

비고 :

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(10)류 향료

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	초산에틸 Ethyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
002	초산부틸 Butyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
003	초산벤질 Benzyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
004	초산페닐에틸 Phenylethyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
005	초산테르피닐 Terpinyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
006	초산신아밀 Cinnamyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
007	초산게라닐 Geranyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
008	초산시트로넬릴 Citronellyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
009	초산리날릴 Linalyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
010	초산아이소아밀 Isoamyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
011	초산시클로헥실 Cyclohexyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
012	초산멘틸 l-Menthyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
013	에틸바닐린 Ethyl Vanillin	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
014	아세토초산에틸 Ethyl Aceto-acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
015	유게놀 Eugenol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
016	낙산 Butyric Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
017	낙산에틸 Ethyl Butyrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
018	낙산부틸 Butyl Butyrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
019	낙산이소아밀 Isoamyl Butyrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
020	낙산시클로헥실 Cyclohexyl Butyrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
021	운데카락톤 Undecalactone	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
022	아니스알데히드 Anisaldehyde	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
023	카프론산에틸 Ethyl Caproate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
024	카프론산알릴 Allyl Caproate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
025	노나락톤 Nonalactone	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
026	개미산게라닐 Geranyl Formate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
027	개미산이소아밀 Isoamyl Formate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
028	개미산시트로넬 릴 Citronellyl Formate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
029	살리실산메틸 (동록유) Methyl Salicylate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
030	프로피 온산에틸 Ethyl Propionate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
031	프로피온산 Benzyl Propionate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
032	프로피온산이소 아밀 Isoamyl Propionate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
033	메틸β-나프틸케 톤 Methyl β-Na-Phthyl Ketone	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
034	N-메틸트트라닐 산메틸 Methyl-N- MethylAnthrani late	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
035	피페로날 Piperonal (Heliotropin)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
036	에난트산에틸 Ethyl Enanthate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
037	옥틸알데히드 Octyl Aldehyde	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
038	카프릴산에틸 Ethyl Caprylate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
039	리나롤 Linalool	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
040	벤질알코올 Benzyl Alcohol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
041	벤즈알데히드 Benzaldehyde	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
042	아세토펜논 Acetophenone	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
043	페닐초산에틸 Ethyl Phenyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
044	페닐초산아이소부틸 Isobutyl PhenylAcetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
045	페닐초산이소아밀 Isoamyl PhenylAcetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
046	시트로넬롤 Citronellol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
047	시트로넬랄 Citronellal	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
048	게라니올 Geraniol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
049	바닐린 Vanillin	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
050	계피산알데히드 Cinnamic Aldehyde	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
051	계피알코올 Cinnamyl Alcohol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
052	계피산 Cinnamic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
053	계피산메틸 Methyl Cinnamate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
054	계피산에틸 Ethyl Cinnamate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
055	데실알데히드	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Decyl Aldehyde	할 수 있다.	
056	데실알코올 Decyl Alcohol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
057	유칼리프톨 Eucalyptol (Cincol)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
058	이소유게놀 Isoeugenol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
059	이소길초산에틸 Ethyl Isovalerate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
060	이소길초산이소아밀 Isoamyl Iso-valerate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
061	이소티오시안산알릴 Allyl Iso-thiocyanate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
062	말톨 Maltol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
063	에틸말톨 Ethyl Maltol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
064	안트라닐산메틸 Methyl Anthranilate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
065	히드록시시트로넬랄 Hydroxy Citronellal	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
066	히드록시시트로넬랄디메틸아세탈 Hydroxy Citronellal Dimethyl Acetal	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
067	1-페릴알데히드	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	L-Perill-aldehyde	할 수 있다.	
068	이오논 Ionone	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
069	p-메틸아세토펜 p-Methyl Acetophenone	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
070	dl-멘톨 dl-Menthol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
071	L-멘톨 L-Menthol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
072	α -아밀신나믹알데하이드 α -Amylcinnamaldehyde	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
073	시트랄 Citral	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
074	시클로헥실프로피온산알릴 Allyl Cyclohexyl Propionate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
075	d-보르네올 d-Borneol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
076	벤조인 Benzoin	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
077	에스테르류 Esters	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
078	에테르류 Ethers	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
079	케톤류 Ketones	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			에만 사용을 허가한다.
080	지방산류 Fatty Acids	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
081	지방족고급알코올류 Higher Aliphatic Alcohols	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
082	지방족고급알데히드류 Higher Aliphatic Aldehydes	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
083	지방족고급탄화수소류 Higher Aliphatic Hydrocarbons	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
084	티오알코올류 Thio-Alcohols	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
085	티오에테르류 Thio-Ethers	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
086	페놀류 Phenols	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
087	방향족알코올류 Aromatic Alcohols	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			에만 사용을 허가한다.
088	방향족알데히드류 Aromatic Aldehydes	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
089	락톤류 Lactones	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
090	L-시스테인염산염 L-Cysteine Monohydrochloride	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.

비고 :

1. 향료에 다음 성분이 함유되어 있으면, 그 성분명과 함량을 확실하게 표시해야 한다.
2. 음료에 향료를 사용하고 다음과 같은 성분이 함유되면, 아래 사용기준 기준에 부합하여야 한다.

품명	사용 범위	사용기준 기준 (mg/kg)
아가리스산(Agaric acid)	음료	20
알로인(Aloin)		0.10
β-아사론(β-Asarone)		0.10
베르베린(Berberine)		0.10
코카인(Cocaine)		불검출
쿠마린(Coumarin)		2.0
총시안화수소산(Total Hydrocyanic Acid)		1.0
히페리신(Hypericine)		0.10
플레곤(Pulegone)		100
과신(Quassine)		5
퀴닌(Quinine)		85
사프롤(Safrole)		1.0
산토닌(Santonin)		0.10
투온(α와β)(Thujones, α and β)		0.5

제(11)류 향미증진제와 콘디멘트

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
003	아스파르트산일나트륨 Monosodium L-Aspartate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
004	푸마르산 Fumaric Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
005	푸마르산일나트륨 Monosodium Fumarate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
008	구연산 Citric Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
009	구연산나트륨 Sodium Citrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
010	호박산 Succinic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
011	호박산일나트륨 Monosodium Succinate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
012	호박산이나트륨 Disodium Succinate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
013	L-글루탐산 L-Glutamic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
014	L-글루탐산나트륨 Monosodium L-Glutamate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
015	주석산 Tartaric Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
016	D&DL-주석산 나트륨 D&DL-Sodium Tartrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
017	젖산 Lactic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
018	젖산나트륨 Sodium Lactate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
019	젖산나트륨액 Sodium Lactate Solution	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
020	초산 Acetic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
021	빙초산 Acetic Acid Glacial	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
022	DL-사과산 (하이드록시호박산) DL-Malic Acid (Hydroxysuccinic Acid)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
023	DL-사과산나트륨 Sodium DL-Malate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
024	글루콘산 Gluconic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
025	글루콘산나트륨 Sodium Gluconate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
026	글루콘산액 Gluconic Acid Solution	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
027	글루코노-δ-락톤 Glucono-δ-Lactone	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
028	글리신 Glycine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
029	DL-알라닌 DL-Alanine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
030	5'-이노신산나트륨 Sodium 5'-Inosinate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
031	5'-구아닐산나트륨 Sodium 5'-Guanylate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
032	인산 Phosphoric Acid	본 물질은 콜라 및 차음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.6g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
036	염화칼륨 Potassium Chloride	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
037	구연산칼륨 Potassium Citrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
045	5'-리보뉴클레오티드칼슘 Calcium 5'-Ribonucleotide	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
052	카페인 Caffeine	본 물질은 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 식품 중 카페인의 총 함량으로 계산하여 320mg/kg 이하이다.	향미증진제와 콘디멘트로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
059	L-테아닌 L-Theanine	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 1g/kg 이하이다.	향미증진제와 콘디멘트로만 사용한다.
060	구연산이수소나트륨 Sodium Dihydrogen Citrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(11)의1류 감미료

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	D-소비톨 D-Sorbitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
002	D-소비톨액 70% D-Sorbitol Solution 70%	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
003	D-자일리톨 D-Xylitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
004	글리실리진 Glycyrrhizin	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
005	글리실리진산 삼나트륨 Trisodium Glycyrrhizina te	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
006	D-만니톨 D-Mannitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
007	사카린 Saccharin	1. 본 물질은 해바라기씨 (과쯔), 당절임과일 (시럽 및 꿀) 및 매실분말에 사용할 수 있으며, 사용량은 Saccharin으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다.	특수 영양 식품 (Special dietary foods)에 사용할

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>2. 본 물질은 탄산음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Saccharin으로 계산하여 0.2g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 설탕 대체품 정제 및 분말에 사용할 수 있다.</p> <p>4. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 수 있다.</p> <p>5. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Saccharin로서 1.2g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 액체 상태의 식품 보충제에 사용할 수 있으며, 사용량은 Saccharin으로 계산하여 0.08g/L 이하이다.</p>	<p>때는 반드시 사전에 중앙주관기관의 승인을 받아야 한다.</p>
008	사카린나트륨 Sodium Saccharin	<p>1. 본 물질은 해바라기씨 (과쯔), 당절임과일 (시럽 및 꿀) 및 매실 가루에 사용할 수 있으며, 사용량은 Saccharin으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 탄산음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Saccharin으로 계산하여 0.2g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 설탕 대체품 정제 및 분말에 사용할 수 있다.</p> <p>4. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 수 있다.</p> <p>5. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Saccharin로서 1.2g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 액체 상태의 식품 보충제에 사용할 수 있으며, 사용량은 Saccharin으로 계산하여 0.08g/L 이하이다.</p>	<p>특수영양식품에 사용할 때는 반드시 사전에 중앙주관기관의 승인을 받아야 한다.</p>
009	시클라민산나트륨 Sodium Cyclamate	<p>1. 본 물질은 해바라기씨 (과쯔), 당절임과일 (시럽 및 꿀) 및 매실 가루에 사용할 수 있으며, 사용량은 Cyclamate로 계산하여 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 탄산음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Cyclamate로 계산하여 0.2g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 설탕 대체품 정제 및 분말에 사용할 수 있다.</p> <p>4. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 수 있다.</p> <p>5. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Cyclamate로서 1.25g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 액체 상태의 식품 보충제에 사용할 수 있으며, 사용량은 Cyclamate로 계산하여 0.4g/L 이하이다.</p>	<p>특수영양식품에 사용할 때는 반드시 사전에 중앙주관기관의 승인을 받아야 한다.</p>
010	시클라민산칼	<p>1. 본 물질은 해바라기씨 (과쯔), 당절임과일 (시럽</p>	<p>특수영양식품에 사</p>

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	슌 Calcium Cyclamate	<p>및 꿀) 및 매실분말에 사용할 수 있으며, 사용량은 Cyclamate으로 계산하여 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 탄산음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Cyclamate으로 계산하여 0.2g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 설탕 대체품 정제 및 분말에 사용할 수 있다.</p> <p>4. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 수 있다.</p> <p>5. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Cyclamate로서 1.25g/kg이하 이다.</p> <p>6. 본 물질은 액체 상태의 식품 보충제에 사용할 수 있으며, 사용량은 Cyclamate로 계산하여 0.4g/L 이하이다.</p>	<p>용할 때는 반드시 사전에 중앙주관기관의 승인을 받아야 한다.</p>
011	아스파탐 Aspartame	<p>본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.</p>	<p>식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.</p>
012	스테비올글리코시드 Steviol Glycoside	<p>1. 본 물질은 해바라기씨 (과쯔), 당절임과일 (시럽 및 꿀) 및 매실분말에 필요에 따라 사용할 수 있다.</p> <p>2. 본 물질은 설탕 대체품 정제 및 분말에 사용할 수 있다.</p> <p>3. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 수 있다.</p> <p>4. 본 물질은 우유음료, 발효우유 및 발효유가공품, 아이스크림, 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 껌, 캔디, 간식 및 아침식사용 시리얼에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.05% 이하이다.</p> <p>5. 본 물질은 절임 채소(소스 및 피클)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.1% 이하이다.</p>	<p>특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 때는 반드시 사전에 중앙주관기관의 승인을 받아야 한다.</p>
013	감초주출물 Licorice Extracts	<p>본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.</p>	<p>설탕 대체품 정제 및 분말에는 사용하지 않는다.</p>
014	아세설팜칼륨 Acesulfame Potassium	<p>본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.</p>	<p>1. 특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 때는 반드시 사전에 중앙주관기관의 승인을 받아야 한다.</p> <p>2. 신선 육류 및 가공육류에는 사용할 수 없다.</p>
015	글리실리진산	<p>본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용</p>	<p>설탕 대체품 정제</p>

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	암모늄 Ammoniated Glycyrrhizin	할 수 있다.	및 분말에는 사용 하면 안 된다.
016	글리실리진산 모노암모늄 Monoammo nium Glycyrrhizina te	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용 할 수 있다.	설탕 대체품 정제 및 분말에는 사용 하면 안 된다.
017	말티톨 Maltitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용 할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 목적으로만 사 용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
018	말티톨시럽 (수소화 포도당시럽) Maltitol Syrup (Hydrogenat ed Glucose Syrup)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용 할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 목적으로만 사 용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
019	팔라티니톨 (이소말트) Isomalt (Hydrogenat ed Palatinose)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용 할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 목적으로만 사 용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
020	락티톨 Lactitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용 할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 목적으로만 사 용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
021	모노글루쿠로 닐글리시레트 산 Monoglucur onyl Glycyrrhetic	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용 할 수 있다.	설탕 대체품 정제 및 분말에는 사용 하면 안 된다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Acid		
022	타우마틴 Thaumatococcus	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공 목적으로만 사용한다.
023	에리스리톨 Erythritol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
024	수크랄로스 Sucralose	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 때는 반드시 사전에 중앙주관기관의 승인을 받아야 한다.
025	네오탐 Neotame	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 때는 반드시 사전에 중앙주관기관의 승인을 받아야 한다.

비고:

1. 본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.
2. 동일 식품에 본 표의 사용 범위 규정에 따라 감미료를 혼합하여 사용할 경우, 각 종류의 감미료의 실제 사용량을 해당 사용량 기준으로 나누어서 얻은 수치(즉 실제 사용량/사용량 기준)의 총합은 1보다 클 수 없다.

제(12)류 증점제(폴)

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	알긴산나트륨 Sodium Alginate	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 10g/kg 이하이다.	
002	알긴산프로필렌 글리콜 Propylene Glycol Alginate	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 10g/kg 이하이다.	
003	카제인 Casein	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
004	카제인나트륨 Sodium Caseinate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
005	카제인칼슘 Calcium Caseinate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
006	카복시메틸셀룰 로스나트륨 Sodium Carboxymethyl Cellulose	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 20g/kg 이하이다.	
007	카복시메틸셀룰 로스칼슘 Calcium Carboxymethyl Cellulose	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 20g/kg 이하이다.	
008	산처리전분 Acid-Modified Starch	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
009	메틸셀룰로스 Methyl Cellulose	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 20g/kg 이하이다.	
010	폴리아크릴산나 트륨 Sodium Polyacrylate	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 2.0g/kg 이하이다.	
012	카라기난 Carrageenan	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
017	잔탄검 Xanthan Gum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
018	알긴산 Alginic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
019	알긴산칼륨 Potassium Alginate (Algin)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
020	알긴산칼슘 Calcium Alginate (Algin)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
021	알긴산암모늄 Ammonium Alginate (Algin)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
022	히드록시프로필 셀룰로스 Hydroxypropyl Cellulose	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
023	히드록시프로필 메틸셀룰로스 HydroxypropylM ethylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
024	폴리덱스트로스 Polydextrose	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1회 섭취량 당 본 물질의 함량이 15g을 초과하는 식품은 「민감한 사람이 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있다」라고 표기해야 한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
025	커들란 Curdian	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
026	젤란검 Gellan Gum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
027	호화 전분 Gelatinized Starch (Alkaline Treated Starch)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
028	히드록시프로필 인산이전분 Hydroxypropyl Distarch Phosphate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
029	히드록시프로필 산화전분 Oxidized Hydroxypropyl Starch	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
030	탈색전분 Bleached Starch	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
031	산화 전분 Oxidized Starch	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
032	초산 전분 Starch Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
033	아세틸아디프산 이전분 Acetylated Distarch Adipate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
034	인산 전분 Starch Phosphate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
035	옥테닐호박산	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	나트륨 전분 Starch Sodium Octenyl Succinate	할 수 있다.	
036	인산이전분 Distarch Phosphate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
037	인산화인산이전분 Phosphated Distarch Phosphate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
038	아세틸인산이전분 Acetylated Distarch Phosphate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
039	히드록시프로필 전분 Hydroxypropyl Starch	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
042	알루미늄옥테닐 주석산전분 Starch Aluminum Octenyl Succinate	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 20g/kg 이하이다.	
043	호박산나트륨전분 Starch Sodium Succinate	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 20g/kg 이하이다.	
044	프로판올 산화 이전분 Distarchoxy Propanol	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 20g/kg 이하이다.	
047	에틸셀룰로스	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 실제 필요에 따라	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Ethyl Cellulose	적당량을 사용할 수 있다.	
048	에틸히드록시에 틸셀룰로스 Ethyl Hydroxyethyl Cellulose	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 실제 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(13)류 결착제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	피로인산칼륨 Potassium Pyrophosphate	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
002	피로인산나트륨 Sodium Pyrophosphate	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
003	피로인산나트륨 (무수) Sodium Pyrophosphate (Anhydrous)	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
004	폴리인산칼륨 Potassium Polyphosphate	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
005	폴리인산나트륨 Sodium Polyphosphate	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
006	메타인산칼륨 Potassium Metaphosphate	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
007	메타인산나트륨 Sodium Metaphosphate	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
008	제1인산칼륨 Potassium Phosphate, Monobasic	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
009	제1인산나트륨 Sodium Phosphate, Monobasic	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
010	제1인산나트륨 (무수) Sodium Phosphate, Monobasic (Anhydrous)	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
011	제2인산칼륨	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Potassium Phosphate, Dibasic	며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	가공의 목적으로만 사용한다.
012	제2인산나트륨 Sodium Phosphate, Dibasic	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
013	제2인산나트륨 (무수) Sodium Phosphate, Dibasic (Anhydrous)	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
014	제3인산칼륨 Potassium Phosphate, Tribasic	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
015	제3인산나트륨 Sodium Phosphate, Tribasic	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
016	제3인산나트륨 (무수) Sodium Phosphate, Tribasic (Anhydrous)	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(14)류 식품공업용 화학약품

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	수산화나트륨 Sodium Hydroxide	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.
002	수산화칼륨 Potassium Hydroxide	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.
003	수산화나트륨용액 Sodium Hydroxide Solution	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.
004	수산화칼륨용액 Potassium Hydroxide Solution	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.
005	염산 Hydrochloric Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.
006	황산 Sulfuric Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.
007	수산화알루미늄 Oxalic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.
008	이온교환수지 Ion-Exchange	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.
009	탄산칼륨 Potassium Carbonate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
010	탄산칼륨(무수) Sodium Carbonate (Anhydrous)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(15)류 희석제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	프로필렌글리콜 Propylene Glycol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
002	글리세롤 Glycerol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(16)류 유화제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	글리세린지방산에스테르 Glycerin Fatty Acid Ester (Mono-and Diglycerides)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
002	자당지방산에스테르 Sucrose Fatty Acid Ester	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
003	소르비탄지방산에스테르 Sorbitan Fatty Acid Ester	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
005	프로필렌글리콜지방산에스테르 Propylene Glycol Fatty Acid Ester	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
006	모노/디글리세리드 디아세틸주석산에스테르 Diacetyl Tartaric Acid Esters of Mono-and Diglycerides (DATEM)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
007	염기성알루미늄인산나트륨 Sodium Aluminum Phosphate, Basic	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
008	폴리소르베이트 20 Polysorbate 20	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
009	폴리소르베이트 60 Polysorbate 60	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
010	폴리소르베이트 65 Polysorbate 65	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
011	폴리소르베이트 80 Polysorbate 80	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
012	히드록시프로필셀	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	룰로스 Hydroxypropyl Cellulose	사용할 수 있다.	
013	히드록시프로필메 틸셀룰로스 Hydroxypropyl Methylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
014	구연산글리세리드 Mono-and Diglycerides, Citrated	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
015	주석산 글리세리드 Mono-and Diglycerides, Tartrated	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
016	젖산 글리세리드 Mono-and Diglycerides, Lactated	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
017	에톡실화 글리세리드 Mono-and Diglycerides, Ethoxylated	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
018	인산 글리세리드 Mono-and Diglycerides, Monosodium Phosphate Derivatives	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
019	호박산 글리세리드 Succinylated Monoglycerides (SMG)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
020	폴리글리세롤지방산 에스테르 Polyglycerol Esters of Fatty Acids	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
021	에스테르 교환 리시놀레산폴리글리세 롤 에스테르 Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acids	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
022	스테아릴젯산나트륨 Sodium Stearyl-2- Lactylate (SSL)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
023	스테아릴젯산칼슘 Calcium tearyl-2- Lactylate (CSL)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
024	지방산염류 Salts of Fatty Acids	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
025	폴리옥시에틸렌(20) 소르비탄모노팔미테 이트, 폴리소르베이트 40 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate; Polysorbate 40	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
026	폴리옥시에틸렌(20) 소르비탄모노스테아레 이트 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
027	폴리옥시에틸렌(20) 소르비탄트리스테아 레이트 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
028	폴리옥시에틸렌(40) 스테아레이트 Polyoxyethylene (40) Stearate (Polyoxyl (40) Stearate)	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
029	글리세릴베헤네이트 Glyceryl Behenate	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
030	암모늄포스파타이드 Ammonium Phosphatide	본 물질은 코코아 및 초콜릿가공품에 사용할 수 있으며, 사용량은 10g/kg 이하이다.	

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(17)류 기타

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	피페로닐부톡시드 Piperonyl Butoxide	본 물질은 곡류 및 두류에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.024g/kg 이하이다.	살충제 보조제로만 사용한다.
002	초산비닐수지 Polyvinyl Acetate	1. 본 물질은 과일 및 과일 껍질의 피막제 이외의 용도로 사용해서는 안 되며, 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
003	규소 수지 Silicon Resin	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.05g/kg 이하이다.	소포용으로만 사용한다.
005	규조토 Diatomaceous Earth	1. 본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 식품속 잔류량은 5g/kg 이하로서, 이를 초과하면 안 된다. 2. 본 물질은 요식업종용 튀김유의 여과 보조제로 사용할 수 있으며, 사용량은 0.1% 이하이다.	1. 여과와 고결 방지제로 사용한다. 2. 요식업종에서 튀김에 사용되어 직접 섭취되는 유지의 여과 보조제로 사용하는 경우, 본 물질을 여과지상에 두고 튀김유 여과에 사용해야 하며, 본 물질을 직접 튀김유에 첨가하거나 재사용하여서는 안 된다.
006	효소 제제 Enzyme Product	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
007	올레산나트륨 Sodium Oleate	본 물질은 과일 및 과일 껍질의 피막제 이외의 용도로 사용해서는 안 되며, 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
008	옥시에틸렌 고급 지방족 알코올 Oxyethylene Higher Aliphatic	본 물질은 과일 및 과일 껍질의 피막제 이외의 용도로 사용해서는 안 되며, 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Alcohol		
009	셀락 Shellac	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
010	석유왁스 Petroleum Wax	본 물질은 껌 및 풍선껌, 과일, 과채, 치즈(건조) 및 달걀에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	과일, 과채, 치즈(건조) 및 달걀에 사용할 경우, 피막 보호용으로만 사용한다.
011	합성 석유왁스 Petroleumwax, Synthetic	본 물질은 껌 및 풍선껌, 과일, 과채, 치즈(건조) 및 달걀에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	과일, 과채, 치즈(건조) 및 달걀에 사용할 경우, 피막 보호용으로만 사용한다.
012	액체 파라핀 (광물유) Liquid Paraffin (Mineral Oil)	1. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.7% 이하이다. 2. 본 물질은 기타 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.1% 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
013	폴리에틸렌글리콜 Polyethylene Glycol 200-9500	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
014	탄닌산 (Polygalloyl-glucose, Tannic acid)	본 물질은 무알코올 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.005% 이하이다.	식품 제조 여과 보조용(Filtering aid)
015	퀵라야껍질 추출물 Quillaia Extracts	본 물질은 향미료 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.2g/kg 또는 0.2g/l 이하이다.	
016	폴리비닐알코올 Polyvinyl Alcohol	본 물질은 정제형 식품의 피막에 사용할 수 있으며, 사용량은 2.0% 이하이다.	
017	합성 규산마그네슘 Magnesium Silicate (Synthetic)	1. 본 물질은 유지의 여과 보조제로 사용할 수 있으며, 사용량은 2% 이하이다. 2. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 여과 보조용 (Filtering aid) 및 고결방지제 (Anticaking agent)

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			2. 요식업종에서 튀김에 사용되어 직접 섭취되는 유지의 여과 보조제로 사용하는 경우, 본 물질을 여과지 상에 두고 튀김유 여과에 사용해야 하며, 본 물질을 직접 튀김유에 첨가하거나 재사용하여서는 안 된다.
018	트리아세틴 Triacetin (Glyceryl Triacetate)	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
019	폴리비닐피롤리돈 Crospovidone (Polyvinylpyrrolidone)	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
020	라우릴황산나트륨 Sodium Lauryl Sulfate	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

**II. 대만
유해물질
관련 규정**

2.1

식품 진균독소 기준

서기 2009 년 12 월 04 일 위서식자 제 0980462647 호령 공표
 서기 2012 년 09 월 03 일 서수식자 제 1011302719 호령 수정
 서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 식품 속 아플라톡신(Aflatoxin) 기준은 아래와 같은 기준을 따라야 한다.

식품유형	총 아플라톡신 기준 (Aflatoxin B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ 포함)
땅콩, 옥수수	15 ppb 이하
쌀, 고량, 콩류, 맥류, 견과류	10 ppb 이하
식용유지	10 ppb 이하
신선우유	0.5 ppb 이하 (M ₁ 기준)
분유	5.0 ppb 이하 (M ₁ 기준)
기타식품	10 ppb 이하

제 3조 식품 속 오크라톡신 A(Ochratoxin A)은 아래와 같은 기준을 따라야 한다.

식품유형	총 오크라톡신 A 기준
쌀, 맥류	5 ppb 이하
로스팅한 커피원두, 커피가루	5 ppb 이하

제 4조 식품 속 파툴린(Patulin)은 아래와 같은 기준을 따라야 한다.

식품유형	총 파툴린 기준
사과주스, 사과즙이 함유된 혼합음료	50 ppb 이하

제 5조 식품 속 시트리닌(Citrinin)은 아래와 같은 기준을 따라야 한다.

식품유형	총 시트리닌 기준
홍국적색소(Monascuc color)	200 ppb 이하

원료용 홍국쌀(Red yeast rice)	5 ppm 이하
홍국으로 만든 식품 (Complex food containing red yeast rice)	2 ppm 이하

제 6조 영아용 식품의 진균독소는 영아용 식품류 위생기준을 따라야 한다.

제 7조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.2

식품 방사진 혹은 방사능 오염 허용량 기준

제 1조 본 기준은 식품안전위생관리법 제 15조 제 2항에 의거하여 규정한다.

제 2조 식품 방사진 혹은 방사능 오염의 기준은 다음과 같다.

식품유형 \ 방사성 원자핵	아이오딘 131 (I-131)	세슘 134과 세슘 137의 총합 (Cs-134+Cs-137)
우유 및 유제품	55 베크렐/킬로그램 (55Bq/kg)	50 베크렐/킬로그램 (50Bq/kg)
영아용 식품	55 베크렐/킬로그램 (55Bq/kg)	50 베크렐/킬로그램 (50Bq/kg)
음료 및 포장된 생수	100 베크렐/킬로그램 (100Bq/kg)	10 베크렐/킬로그램 (10Bq/kg)
기타 식품(1)(2)	100 베크렐/킬로그램 (100Bq/kg)	100 베크렐/킬로그램 (100Bq/kg)

비고: 본 기준은 핵 오염이나 방사능 오염이 발생한 경우에 적용되며, 의도치 않거나 악의적인 행위도 포함된다.

(1) 복수(復水) 후 식용 가능한 건조 혹은 농축된 원재료(예를 들어 버섯, 해조류, 어패류 및 채소)는 복수 후 식용 가능한 상태에서 「기타 식품」 기준이 적용된다. 김, 마른 멸치, 마른 오징어, 건포도 등 건조된 상태에서 바로 식용 가능한 것도 「기타 식품」 기준이 적용된다.

(2) 찻잎에 대한 기준은 음용 가능한 상태(차물로 우린 후)에서 「음료 및 포장된 생수」 기준이 적용된다.

제 3조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.3

식품 폴리염화 바이페닐 기준

서기 2005 년 08 월 18 일 위서식자 제 0940406466 호령
서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 식품 속 폴리염화 바이페닐의 기준:

유형	기준 (ppm)	비고
생우유 유제품	0.5	지방 기준
육류	1.0	지방 기준
계란류	0.2	
원양 어패류	0.5	식용 가능 부분
근해, 연안 어패류	1.0	
민물, 양식 어패류	1.0	
영유아 식품	0.2	
종이로 된 식품포장 용기	5.0	

제 3조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.4

영아용 식품류 위생 및 잔류농약 허용기준

제 1조 본 기준은 식품안전위생관리법 제 17조 및 제 15조 2항에 의거하여 규정한다.

제 2조 본 기준은 모유를 대체할 수 있고, 분말 혹은 액상형태로 12개월 이하 영아의 필요 영양 기준에 부합하는 영유아용 영양조제식과 곡류 및 두류 등 성분을 25% 이상(건조 상태) 함유하고 있는 영유아용 곡물 조제식에 적용된다.

제 3조 영아용 식품은 본연의 맛과 색을 가지고 있어야 하며, 부패, 변색, 악취 및 오염이 있거나 곰팡이, 이물질 또는 기생충이 검출되어서는 안 된다.

제 4조 영아용 식품 미생물 기준:

항목/단위	샘플링 검사 ⁽¹⁾		기준 ⁽²⁾		Remark
	n	c	m	M	
대장균군 (Coliform) (MPN/g)	5	2	⁽³⁾ <3	10	n개의 시료 중, c개보다 작거나 같은 양의 사료의 미생물 값이 m과 M사이에 있을 수 있으며, M보다 크거나 같으면 안 된다.
엔테로박터 사카자키균 (<i>Enterobacter sakazkii</i> , <i>Cronobacter</i> species)	10	0	음성		분말형태의 영유아용 영양 조제식에만 적용된다.
살모넬라 (<i>Salmonella</i> spp.)	10	0	음성		
리스테리아 (<i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i>)	10	0	음성		
⁽¹⁾ n = 시료 개수 c = m 값을 초과할 수 있는 최대 시료 수 ⁽²⁾ m = 허용 가능한 미생물 제한값 M = 최대 안전 제한값 ⁽³⁾ m = "<3" 는 대장균군 최확수(MPN)표의 표기방식 참조					

제 5조 영아용 식품 진균독소 기준:

항목	영아용 식품유형	기준 (ppb)
아플라톡신 B1 (Aflatoxin B1)	영유아용 곡물 조제식	0.1 ⁽¹⁾
	특수의료용 영유아용 영양 조제식	0.1 ⁽²⁾
아플라톡신 M1 (Aflatoxin M1)	영아 배합 및 보조식품	0.025 ⁽²⁾
	특수의료용 영유아용 영양 조제식	0.025 ⁽²⁾
오크라톡신 A (Ochratoxin A)	영유아용 곡물 조제식	0.50 ⁽¹⁾
제아랄레논 (Zearalenone)	영유아용 곡물 조제식	20 ⁽¹⁾
디옥시니발레놀 (Deoxynivalenol)	영유아용 곡물 조제식	200 ⁽¹⁾
푸모니신 B1+B2 (Fumonisin B1+B2)	주 원재료가 옥수수인 영유아용 곡물 조제식	200 ⁽¹⁾
⁽¹⁾ 건물 중량 기준 ⁽²⁾ 우유 및 유제품은 즉석섭취 가능한 상태이거나 라벨에 표기된 방법에 따라 제조 후 식용 가능한 상태일 때 적용이 가능하고, 기타제품은 건조 상태 중량을 기준으로 적용된다.		

제 6조 영아용 식품 중금속 기준:

항목	기준 (ppm)
납	0.02 ⁽¹⁾
주석	50 ⁽²⁾
⁽¹⁾ 즉석섭취 가능한 상태이거나 라벨에 표기된 방법에 따라 제조 후 식용 가능한 상태일 때 적용 가능 ⁽²⁾ 판매 시 적용되는 기준이며, 금속재료로 포장된 통조림 식품만 적용된다. 건조 혹은 분말형태의 제품은 제외	

제 7조 영아용 식품의 농약 잔류량은 0.01ppm(최대허용기준)을 초과해서는 안 된다. 만약 농약검사에서 정한 규정이 0.01ppm보다 많거나 적으면, 최대허용기준을 기준으로 삼는다.

위 조항을 위반한 자는, 본법 제 15조 1항 5조 규정을 위반한 것으로 처리된다.

제 8조 위 조항 외, 본 기준을 위반한 자는 본법 제 17조 규정을 위반한 것으로 처리된다.

제 9조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.5

과일·채소 식물류 중금속 기준

제 1조 본 기준은 식품안전위생관리법 제17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 과일·채소 식물류 식용 부위의 중금속 납의 함량은 다음과 같은 기준에 부합되어야 한다 (건조된 상태로 수확한 작물 외에는 모두 습량 기준으로 계산함).

유형	항목	납	적용범위
엽채류 (Leafy vegetables)		0.3 ppm 이하	본 기준은 배추속채소 중 엽채류에 적용된다.
배추속채소 (Brassica vegetables)		0.3 ppm 이하	브라시카(배추속채소): 양배추, 콜라비, 콜리플라워, 브로콜리, 방울양배추의 새끼 양배추 부분을 포함. (엽채류 제외)
근채류 (Root and tuber vegetables)		0.1 ppm 이하	상부와 흙을 제거한 완전식품과 껍질을 벗긴 감자에만 적용이 가능하다. 본 기준은 셀러리액(celeriac)에는 적용되지 않는다.
인경채류 (Bulb vegetables)		0.1 ppm 이하	뿌리, 흙 그리고 쉽게 벗겨지는 겉껍질을 제거한 양파(dry onions), 마늘(garlic)
과채류 (Fruiting vegetables)		0.1 ppm 이하	줄기를 제거한 후의 과채류. 단옥수수(sweet corn)와 생옥수수(fresh corn)의 겉껍질 부분은 적용되지 않는다.
두과채소류		0.2 ppm 이하	식용 가능한 콩고투리를 포함한다.

유형 \ 항목	납	적용범위
(Legume vegetables)		
콩류 (Pulses)	0.2 ppm 이하	건조된 상태로 수확한 마른 콩류를 포함한다.
땅콩 (Peanuts)	0.2 ppm 이하	
베리(장과) 및 기타 소형 과일류 (Berries and other small fruits)	0.2 ppm 이하	
기타 나열하지 않은 채소 및 과일류 (Other vegetables and fruits)	0.1 ppm 이하	
향신 식물 및 기타 초본 식물류 (Herbs and Spices, fresh)	0.3 ppm 이하	

제 3조 과일·채소 식물류 식용 부위의 중금속 카드뮴의 함량은 다음과 같은 기준에 부합되어야 한다 (건조된 상태로 수확한 작물 외에는 모두 습량 기준으로 계산함).

유형 \ 항목	카드뮴	적용 범위
엽채류 (Leafy vegetables)	0.2 ppm 이하	본 기준은 배추속채소 중 엽채류에 적용된다.
배추속채소 (Brassica vegetables)	0.05 ppm 이하	브라시카(배추속채소): 양배추, 콜라비, 콜리플라워, 브로콜리, 방울양배추의 새끼 양배추 부분을 포함. (엽채류 제외)
근채류 (Root and tuber)	0.1 ppm 이하	상부와 흙을 제거한 완전식품과 껍질을 벗긴 감자에만 적용이 가능하다. 본 기준은 셀러리

유형 \ 항목	카드름	적용 범위
vegetables)		액(celeriac)에는 적용되지 않는다.
셀러리액과 네덜란드 방풍나무 (Celeriac and parsnips)	0.2 ppm 이하	
엽경채류 (Stalk and stem vegetable)	0.1 ppm 이하	대황의 경우 잎줄기에만, 아티초크의 경우 꽃봉오리에만 기준 적용. 셀러리 및 아스 파라거스는 흙을 제거한 후 기준 적용.
인경채류 (Bulb vegetables)	0.05 ppm 이하	뿌리, 흙 그리고 쉽게 벗겨지는 껍질을 제거 한 양파(dry onions), 마늘(garlic)
과채류 (Fruiting vegetables)	0.05 ppm 이하	줄기를 제거한 후의 과채류. 단옥수수(sweet corn)와 생옥수수(fresh corn)의 껍질 부분 은 적용되지 않는다.
두과채소류 (Legume vegetables)	0.1 ppm 이하	식용 가능한 콩고투리를 포함한다.
콩류 (Pulses)	0.1 ppm 이하	건조된 상태로 수확한 마른 콩류를 포함한다. 대두에는 적용하지 않는다.
대두 (Soy beans)	0.2 ppm 이하	
땅콩(Peanuts)	0.2 ppm 이하	
기타 나열하지 않은 채소 및 과일류 (Other vegetables and fruits)	0.05 ppm 이하	
향신 식물 및 기타 초본 식물류 (Herbs and	0.2 ppm 이하	

유형 \ 항목	카드룸	적용 범위
Spices, fresh)		

제 4조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.6

쌀 중금속 기준

서기 2004 년 03 월 05 일 위서식자 제 0930402094 호령 공표 수정
서기 2007 년 08 월 29 일 위서식자 제 0960406206 호령 공표 수정
서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 공표 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17 조에 의거하여 규정한다.

제 2조 쌀의 중금속 함량은 다음과 같은 기준에 적합해야 한다.

항목	기준
수은	0.05 ppm
카드뮴	0.4 ppm
납	0.2 ppm

제 3조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.7

식용 가능한 소·양·돼지 및 가금류 내장 중금속 기준

서기 2004 년 06 월 29 일 위서식자제 0930408279 호령 발표
서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17 조에 의거하여 규정한다.

제 2 조 중금속 기준:

항목	기준 (습량 기준)
납	0.5 ppm

제 3조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.8

식용버섯 중금속 기준

서기 2007 년 06 월 29 일 위서식자 제 0960404397 호령 공표
서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17 조에 의거하여 규정한다.

제 2조 본 기준은 식용버섯의 자실체에 적용되며, 균사체에는 적용되지 않는다.

제 3조 식용버섯 중금속 기준은 다음과 같다.

항목	기준 (건조 상태 중량기준)
납	3 ppm 이하
카드뮴	2 ppm 이하

제 4조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.9

일반식품 위생기준

서기 2007년 12월 21일 위서식자 제 0960408889 호령

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 식품위생에 대해 별도의 규정이 있는 경우를 제외하고, 본 기준을 따라야 한다.

제 3조 일반식품의 성상은 본연의 맛과 색을 가지고 있어야 하며, 부패, 변색, 악취, 오염이 있거나 곰팡이, 이물질 또는 기생충이 검출되어서는 안 된다.

제 4조 일반식품 미생물 기준:

유형	항목	대장균군 (Coliform) (MPN/g)	대장균(E.coli) (MPN/g)
	별도의 조리과정(세척, 껍질 제거, 가열 등) 없이 그대로 섭취할 수 있는 일반식품	10 ³ 이하	음성
	조리과정(세척, 껍질 제거, 가열 등)을 거친 후 섭취 가능한 일반식품	-	-

제 5조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.10

생식식품 위생기준

서기 1987 년 05 월 19 일 위서식자 제 661565 호 공고
서기 1992 년 08 월 26 일 위서식자 제 8143635 호 공고 수정
서기 2007 년 12 월 21 일 위서식자 제 0960408889 호령 공표
서기 2011 년 08 월 05 일 서수식자 제 1001302260 호령 수정
서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 공고

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17 조에 의거하여 규정한다.

제 2조 생식식품이란 세척, 껍질 제거 등의 과정을 거친 후 바로 섭취 가능한 식품을 말한다.

제 3조 생식식품의 성상은 본연의 맛과 색을 가지고 있어야 하며, 부패, 변색, 악취, 오염이 있거나 곰팡이, 이물질 또는 기생충이 검출되어서는 안 된다.

제 4조 생식식품 미생물 기준:

유형 \ 항목	생균수 (CFU/g)	대장균군 (MPN/g)	대장균 (MPN/g)	휘발성염기질소 (mg/100g)
생식어패류	10 ⁵ 이하	10 ³ 이하	음성	15 mg 이하
생식과일류	-	10 ³ 이하	10 이하	-
생식채소류	-	10 ³ 이하	10 이하	-

제 5조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.11

유제품류 위생기준

서기 1987 년 02 월 21 일 위서식자 제 647195 호 공고
 서기 1989 년 05 월 17 일 위서식자 제 797734 호 공고 수정
 서기 1992 년 08 월 26 일 위서식자 제 8143635 호 공고 수정
 서기 1999 년 04 월 03 일 위서식자 제 88017907 호 공고 수정
 서기 2003 년 05 월 12 일 위서식자 제 0920400788 호 공고 수정
 서기 2004 년 08 월 17 일 위서식자 제 0930410787 호령 공표
 서기 2006 년 11 월 24 일 위서식자 제 0950409498 호령 수정
 서기 2008 년 07 월 16 일 위서식자 제 0970405149 호령 수정
 서기 2008 년 07 월 16 일 위서식자 제 0970405149 호령 수정
 서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 유제품류는 다음과 같은 기준에 부합되어야 한다.

유형	항목	성상	산도 (유산균 기준)	그램당 생균수	그램당 대장균군 최확수	그램당 대장균 최확수	식품 첨가 물	비고
액 상 유	전지우유 저지방 우유 탈지 우유	1. 부패하 거나, 변색 혹은 악취가 있어서 는 안 된다. 2. ESL 우유 및 ESL 조미우 유에는 응고물 과	0.18% 이하	5만 이하	10 이하	음성	첨가 금지	리스테리아 모노사이토 제니스(Liste ria monocytog enes), 살모렐라균 류(Salmon ella spp), 포도상구균 장독소(stap hylococcal enterotoxi ns)가 검출되어서
	ESL 우유 (extende d shelf life milk)			보온37℃ 7일사함에 합격해야 하며, 일반적인 저장상태 에서 번식 가능한 미생물이 있어서는 안 된다.	음성			

항목		성상	산도 (유산균 기준)	그램당 생균수	그램당 대장균 최확수	그램당 대장균 최확수	식품 첨가 물	비고
유형								
	영양 강화 우유	침전물 이 발견 되서는 안 된다.		5만 이하	10 이하	음성	영양 첨가 제와 카세 인 첨가 가능	는 안 된다.
분 유	전지분유			5만 이하	10 이하	음성		
	탈지분유							
	조미분유							
	조제분유							
연 유	무가당 연유			5만 이하	10 이하	음성		
	가당 전지연유							
	가당 탈지연유							
	조미우유			5만 이하	10 이하	음성		
조 미 액 상 유	ESL 조미우유			보온(37 ℃, 7일)시 험에 합격해 야 하며, 일반적 인 저장 상태에 서 번식 가능한 미생물 이 있어서 는 안 된다.	음성		식품 첨가 물 및 사용 기준 에 적합 해야 함	
	크림		5만 이하	10 이하	음성			
	버터		5만 이하	10 이하	음성			
	치즈				100이			

유형	항목	성상	산도 (유산균 기준)	그램당 생균수	그램당 대장균군 최확수	그램당 대장균 최확수	식품 첨가 물	비고
						하		
	발효유				10 이하: 가열 멸균처 리된 것은 음성이 어야 한다.	음성		1. 응고된 발효유와 걸쭉한 발효유에 그램 당 식용 가능한 활성 발효균이 천만 이상 함유되어 야 한다. (가열 멸균 처리한 것 제외) 2. 희석한 발효유와 농축한 발효유에 그램 당 식용 가능한 활성발효균이 백만 이상 함유되어 야 한다. (가열 멸균 처리한 것 제외) 3. 리스테리아 모노사이토제 니스, 살모렐라균류, 포도상구균

유형	항목	성상	산도 (유산균 기준)	그램당 생균수	그램당 대장균 최확수	그램당 대장균 최확수	식품 첨가 물	비고
								장독소가 검출되어서는 안 된다
	유청 가루			5만 이하	10 이하	음성		1. 식품가공 원료로만 사용가능 2. 리스테리아 모노사이토제 니스, 살모렐리균류 , 포도상구균 장독소가 검출되어서는 안 된다
	기타유제품			5만 이하	10 이하	음성		리스테리아 모노사이토제 니스, 살모렐리균류 , 포도상구균 장독소가 검출되어서는 안 된다
비고: 신선우유와 분유는 소와 양의 우유를 포함한다.								

제 3조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.12

계란류 위생기준

서기 1987 년 02 월 21 일 위서식자 제 647159 호 공고
서기 2001 년 05 월 28 일 위서식자 제 0900032514 호 공고

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17 조에 의거하여 규정한다.

제 2조 계란류 중금속 기준은 다음과 같다:

중금속	기준
납	0.3 ppm 이하
구리	5 ppm 이하

제 3조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.13

수산물류 위생기준

서기 2009 년11 월 30 일위서식자 제 0980462399 호령 공고
 서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17 조에 의거하여 규정한다.

제 2조 식용 가능한 수산물 부위 중 중금속 기준은 다음과 같다(습량기준).

유형 \ 항목	메틸수은 (Methyl mercury)	카드뮴 (Cadmium)	납
고래, 상어, 황새치, 참치, 기름갈치꼬치 (whale, shark, swordfish, tuna, oilfish)	2 ppm 이하		
대구, 가다랑어, 도미, 메기, 아귀, 참돔, 가자미, 송어, 홍어, 갈치, 가오리류, 창꼬 치, 병치매가리, 철갑상어, 꼼장어, 꼬치고기 (grenadier, plain bonito, pandora, atlantic catfish, anglerfish, red seabream, megrim, mullet, rays, scabbard fish, red seabream, snack mackerel, butterfish, sturgeon, spotted butter fish, eel, pike.)	1 ppm 이하	0.3 ppm 이하	0.3 ppm 이하

유형 \ 항목	메틸수은 (Methyl mercury)	카드뮴 (Cadmium)	납
기타어류	0.5 ppm 이하		
패류	0.5 ppm 이하	2 ppm 이하	2 ppm 이하
두족류 (내장제거)	0.5 ppm 이하	2 ppm 이하	1 ppm 이하
갑각류	0.5 ppm 이하	0.5 ppm 이하	0.5 ppm 이하

제 3조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.14

음료류 위생기준

서기 2007 년 07 월 05 일 위서식자 제 0960404584 호령 공표
서기 2010 년 05 월 05 일 서수식자 제 0991301019 호령 수정 제 4 조 , 제 6 조 서기
2011 년 07 월 29 일 서수식자 제 1001302250 호령 수정 제 4 조 , 제 6 조
서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 음료류의 원재료로 사용되는 물은 음용수의 수질기준에 부합해야 한다.

제 3조 용지에 담겨있거나 포장인 액체 음료의 카페인 함량 기준은 아래와 같다.

- 1) 커피음료: 저카페인이라고 표기된 경우, 카페인의 함량은 2mg/100mL (20 ppm)을 초과해서는 안 된다.
- 2) 차 및 코코아음료: 카페인의 함량이 50mg/100mL (500 ppm)를 초과해서는 안 되고, 저카페인이라고 표기된 경우에는 2mg/100mL (20 ppm)를 초과해서는 안 된다.
- 3) 차, 커피 및 코코아 외 음료: 카페인이 함유되었을 경우, 카페인의 함량이 32mg/100mL (320 ppm)을 초과해서는 안 된다.

제 4조 중금속 최대 허용량:

항목	기준 (ppm)
비소	0.2
납	0.3
구리	5.0
주석	150 (캔 음료)
안티몬	0.15

비고: 중금속 기준 규정은 신선 과일·채소주스와 농축 과일·채소주스에 적용되지 않는다.

제 5조 미생물 기준:

유형	기준 (ppm)			
	생균수 (cfu/mL)	대장균군 (MPL/mL)	대장균 (MPL/mL)	살모넬라균
1. 탄산음료: 사이다, 콜라 및 기타 탄산음료	10 ⁴ 이하; 용기에 담겨 있거나 포장된 경우 100 이하	10 이하; 용기에 담겨 있거나 포장된 경우 음성	음성	음성
2. 과일·채소주스와 과일·채소 음료				
1) 희석하지 않고 멸균처리 하지 않은, 과일과 채소로 짠 신선한 주스	-	10 ³ 이하	10 이하	음성
2) 환원 과일·채소주스, 과일·채소음료, 쥬레 및 기타 유사제품	10 ⁴ 이하; 용기에 담겨 있거나 포장된 경우 200 이하	10 이하; 용기에 담겨 있거나 포장된 경우 음성	음성	음성
3) 발효 과일·채소주스, 발효 과일·채소음료	-	10 이하; 용기에 담겨 있거나 포장된 경우 음성	음성	음성
3. 식품원재료에서 추출한 음료(커피, 코코아, 차 혹은 곡물과 두류 등의 원료에서 추출, 분쇄, 발효시킨 것으로 음용할 수 있는 음료)	10 ⁴ 이하; 용기에 담겨 있거나 포장된 경우 200 이하	10 이하; 용기에 담겨 있거나 포장된 경우 음성	음성	음성
4. 유산을 첨가하거나 발효유를 희석하여 조미한 산성음료		10 이하; 용기에 담겨	음성	음성

유형	기준 (ppm)			
	생균수 (cfu/mL)	대장균군 (MPL/mL)	대장균 (MPL/mL)	살모넬라균
		있거나 포장된 경우 음성		
비고: 즉시 제조 가능하거나 일회용 포장은 제품의 유통기한을 연장한다고 볼 수 없기 때문에, 「용기에 담겨있거나 포장된 경우」에 해당하지 않는다.				

제 6조 본 기준은 서기 2008 년 01 월 01 일에 효력을 갖는다.

본 기준의 수정본은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.15

빙과류 위생기준

서기 1976 년 02 월 20 일 위서약자 제 103816 호 공고
 서기 1984 년 11 월 03 일 위서식자 제 498721 호 공고 수정
 서기 1986 년 11 월 21 일 위서식자 제 621464 호 공고 수정
 서기 1992 년 08 월 26 일 위서식자 제 8143635호 공고 수정
 서기 1999 년 4 월 26 일 위서식자 제 88027006 호 공고 수정
 서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 빙과류의 원재료로 사용되는 물은 음용수 수질기준에 부합해야 한다.

제 3조 식용얼음 중금속 최대 허용량

항목	최대 허용량 (ppm)
비소	0.05
납	0.05
아연	5.0
구리	1.0
수은	0.001
카드뮴	0.005

제 4조 빙과류 미생물 기준

내용	생균수 (cfu/mL)	대장균군 (MPN/mL)	대장균 (MPN/mL)
1. 식용얼음	(녹은 물)100 이하	(녹은 물) 음성	
2. 빙수, 아이스바 및 기타 유사제품 1) 과즙, 과일주스, 과일 에센스가 함유된 제품 및 기타	(녹은 물) 10 ⁵ 이하	(녹은 물) 100 이하	(녹은 물) 음성

내용	생균수 (cfu/mL)	대장균군 (MPN/mL)	대장균 (MPN/mL)
유사제품 2) 커피, 카카오, 곡물, 홍두, 녹두, 땅콩 혹은 기타 식물성원료가 함유된 제품			
3. 과일 빙과류: 1) 견과, 절인 과일, 케이크·과자·빵·떡 등이 함유된 냉동식품 그리고 냉동과일과 얼음을 혼합한 것 2) 신선과일과 과일 잼이 함유된 과일빙과류			
4. 우유와 유제품이 함유된 빙과류 및 과일 빙과류			

제 5조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.16

식품원재료 껌 및 풍선껌 위생기준

서기 1984년 11월 15일 위서식자 제 498933 호령 공고
서기 2013년 08월 20일 부수식자 제 1021350146 호령 공고

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 껌 및 풍선껌은 부록에 따라, 사용 가능한 첨가물을(하나 혹은 여러 개) 사용하여 만들 수 있다. 각 성분은 가공에 꼭 필요한 만큼만 사용할 수 있다. 부록에 열거된 물질 외에는 「식품첨가물 사용범위 및 사용기준」 규정을 따라야 한다.

제 3조 껌 및 풍선껌 원재료의 중금속 기준:

비소: 3 ppm 이하(As 기준)

납: 3 ppm 이하

중금속: 0.004% 이하(Pb 기준)

제 4조 껌 및 풍선껌 원재료의 미생물 기준은 일반식품위생기준에 부합해야 한다.

제 5조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

부표: 껌베이스 원료(Chewing Bases)

1. 천연 베이스 원료 (응결 및 농축된 라텍스)		
라텍스 (Name of plant latexes)	기원(Source)	
	과목(Family)	품명(Genus and species)
1. Chicle	<i>Sapotaceae</i>	Sapodilla (or <i>Manilkara zapota</i> L.) and <i>Manilkara chicle</i> Gilly.
2. Chiquibul	<i>Sapotaceae</i>	Sapodilla (or <i>Manilkara zapota</i> L.)
3. Crown gum	<i>Sapotaceae</i>	Sapodilla (or <i>Manilkara zapota</i> L.) and <i>Manilkara chicle</i> Gilly.
4. Gutta hang kang	<i>Sapotaceae</i>	<i>Palaquium leiocarpum</i> Borel and <i>Palaquium oblongifolium</i> Burck.
5. Massaranduba balata and the extracted resin after desolventization	<i>Sapotaceae</i>	<i>Manilkara huberi</i> (Ducke) Chevalier
6. Massaranduba chocolate	<i>Sapotaceae</i>	<i>Manilkara solimoesensis</i> Gilly.
7. Nispero	<i>Sapotaceae</i>	<i>Sapodilla</i> (or <i>Manikara zapota</i> L.) and <i>Manilkara chicle</i> Gilly
8. Rosidinha (or rosadinha)	<i>Sapotaceae</i>	<i>Micropholis</i> (or <i>Sideroxylon</i>) Genus
9. Venezuelan chicle	<i>Sapotaceae</i>	<i>Manilkara williamsii</i> Standley and relevant species
10. Jelutong	<i>Apocynaceae</i>	<i>Dyera constulata</i> Hook, F. and <i>Dyera lowii</i> Hook, F.
11. Leche caspi (or sorva)	<i>Apocynaceae</i>	<i>Couma macrocarpa</i> Barb. Rodr.
12. Pendare	<i>Apocynaceae</i>	<i>Couma macrocarpa</i> Barb. Rodr. and <i>Couma utilis</i> (Mart.) Muell. Arg.
13. Perillo	<i>Apocynaceae</i>	<i>Couma macrocarpa</i> Barb. Rodr. and <i>Couma utilis</i> (Mart.) Muell. Arg.
14. Leche de vaca	<i>Moraceae</i> <i>Apocynaceae</i>	<i>Brosimum utile</i> (H.B.K.) Pittier, <i>Poulsenia</i> Genus and <i>Lacmella standleyi</i> (Woodson). <i>Monachino</i> .
15. Niger gutta	<i>Moraceae</i>	<i>Ficus platyphylla</i> Del.

16. Tunu (or tuno)	<i>Moraceae</i>	<i>Castilla fallax</i> Cook.
17. Chilte	<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Cnidoscolus (or Jdtropha) elasticus</i> Lundell and <i>Cnidoscolus tepiquensis</i> (Cost. and Gall) McVaugh.
18. Natural rubber (smoked foils or leaves, or latex solid)	<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Hevea brasiliensis</i> .
2. 합성베이스원료		
번호	중문명	영문명
1	丁二烯--苯乙烯膠	Butadiene-styrene Rubber
2	石由蠟	Petroleum Wax
3	合成石由蠟	Petroleum Wax, Synthetic
4	合成石蠟	Paraffin, Synthetic
5	異丁烯--甲基丁二烯共聚物(異丁烯橡膠)	Isobutylene-isoprene Copolymer (Butyl Rubber)
6	聚乙烯	Polyethylene
7	聚異丁烯	Polyisobutylene
8	聚醋酸乙烯酯	Polyvinyl Acetate
3. 가소제 (연화제)		
번호	중문명	영문명
1	乙醯蓖麻油酸甲酯	Methyl Acetyl Ricinolate
2	木松香甘油酯	Glycerol Ester of Wood Rosin
3	羊毛脂	Lanolin
4	米糠蠟	Rice Bran Wax
5	妥爾油松香甘油酯	Glycerol Ester of Tall Oil Rosin
6	松香膠甘油酯	Glycerol Ester of Gum Rosin
7	部分二元化松香甘油酯	Glycerol Ester of Partially Dimerized Rosin
8	部分氫化松香甲酯	Methyl Ester of Rosin, Partially Hydrogenated
9	部分氫化膠或木松香甘油酯	Glycerol Ester of Partially Hydrogenated Gum or Wood Rosin
10	部分氫化膠或木松香李戊四醇酯	Pentaerythritol Ester of Partially Hydrogenated Gum of Wood Rosin
11	硬脂酸	Stearic Acid
12	硬脂酸鉀及硬脂酸鈉	Sodium and Potassium Stearate
13	聚丁烯	Polybutylene

14	聚松香甘油酯	Glycerol Ester of Polymerized Rosin
15	膠或木松香之季戊 四醇酯	Pentaerythritol Ester of Gum or Wood Rosin
4. 테르펜 수지(Terpene Resins)		
번호	중문명	영문명
1	天然樹脂	Natural Resin
2	合成樹脂	Synthetic Resin

2.17

식용유지류 위생기준

서기 1976 년 02 월 20 일 위서약자 제 103816 호 공고
서기 1987 년 11 월 30 일 위서식자 제 703050 호 공고 수정
서기 1988 년 10 월 17 일 위서식자 제 762040 호 공고 수정
서기 1993 년 01 월 04 일 위서식자 제 8189322 호 공고 수정
서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 중금속 및 에루신산(erucic acid)의 최대 허용량:

항목	최대 허용량
구리	0.4 ppm
수은	0.05 ppm
비소	0.1 ppm
납	0.1 ppm
에루신산	5.0 %

제 3조 유지를 첨가한 식품의 에루신산 함량은 식품 중 유지함량의 5.0% 이하이어야 한다.

제 4조 식품첨가물을 사용할 경우, 식품첨가물 사용범위 및 사용기준의 규정을 따라야 한다.

제 5조 식용유지 속 아플라톡신(aflatoxin)은 식품 속 아플라톡신 기준 규정을 따라야 한다.

제 6조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.18

생숙혼합 즉석식품 위생기준

서기 2007년 12월 21일 위서식자 제 0960408889 호령 공표
서기 2013년 08월 05일 서수식자 제 101302260 호령 수정
서기 2013년 08월 20일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 생숙혼합 즉석식품이란 생식 및 조리된 즉석섭취식품을 포함한다.

제 3조 생숙혼합 즉석식품의 성상은 본연의 맛과 색을 가지고 있어야 하며, 부패, 변색, 약취, 오염이 있거나 곰팡이, 이물질 또는 기생충이 검출되어서는 안 된다.

제 4조 생숙혼합 즉석식품의 미생물 기준:

항목	기준
대장균군 (MPN/g)	10 ³ 이하
대장균 (MPN/g)	음성

제 5조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.19

식염 위생기준

서기 2006 년 01 월 16 일 위서식자 제 0950400105 호령 공표
서기 2009 년 01 월 15 일 위서식자 제 0980400173 호령 수정
서기 2010 년 07 월 28 일 서수식자 제 0991302228 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 본 기준에서 말하는 식염이란, 바닷물, 소금광산 혹은 천연간수(滷水)로 만들어진 것으로 일반식품과 식품가공에 사용된다. 식염의 염화나트륨 함량(건조 상태)은 97% 이상이어야 한다. 200미터 이하의 바닷물로 정제한 식염은, 건조된 상태에서 염화나트륨의 함량이 95% 이상이어야 한다.

산업부산물인 재생염은 식용으로 사용할 수 없다.

본 기준은 식품첨가물 그리고/혹은 영양소의 부형제로 사용되는 식염(류)에도 적용된다.

제 3조 식염 속 중금속 최대허용량:

항목	기준(ppm)
비소	0.2
구리	2
납	2
카드뮴	0.2
수은	0.1

제 4조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.20

간장류 3-MCPD 위생기준

서기 1999 년 11 월 05 일 위서식자 제 88072129 호 공고
서기 2001 년 09 월 07 일 위서식자 제 0900056973 호 공고
서기 2009 년 01 월 15 일 위서식자 제 0980400148 호령 공고
서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 본 기준에서 말하는 간장류란, 간장 및 간장으로 만들어진 조미제품으로, 예를 들어 간장소스(醬油膏), 굴소스 등이다.

제 3조 간장류 속 3-MCPD 함량은 0.4 ppm 이하이어야 한다.

제 4조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.21

해조류식품 위생기준

서기 2013 년 08 월 21 일 부수식자 제 1021350295 호령 제정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 본 기준은 식용 가능한 남조류, 녹조류, 갈조류 및 홍조류 등 식품에 적용된다.

제 3조 해조류 식품의 미생물 기준은 식품형태(신선 혹은 가공 등)에 따라 「일반식품 위생기준」, 「생식식품 위생기준」 혹은 「생숙혼합 즉석식품 위생기준」이 적용된다.

제 4조 해조류 식품 속 중금속 기준:

항목	기준 (ppm)
납	1.0
카드뮴	1.0
수은	0.5
무기성 비소 (inorganic arsenic)	1.0
비고: 수분함량이 85%인 신선 해조류 기준.	

제 5조 페오포르비드(Pheophorbide) 기준:

항목	유형	
	녹조류	남조류
기준 페어포르비드	60 mg/100g	50 mg/100g
총 페어포르비드 (기준 페어포르비드 + 클로로필분해활성도)	80 mg/100g	100 mg/100g
비고: 1. 본 표는 수분함량이 7% 이하인 녹조류 및 남조류(건조량 기준)에 적용되며, 홍조류, 갈조류 제품 및 가공품에는 적용되지 않는다. 2. 「mg/100g」은 제품 100g당 기준 페어포르비드 혹은 총 페어포르비드의 함량(mg)을 말한다.		

제 6조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.22

건강식품 위생기준

공문 발송일: 서기 1999년 6월 21일
공문 발송 번호: 위서식자 제88036170호 공고

건강식품 방사진, 방사능 오염의 안전 허용량 기준

「건강식품 방사진, 방사능 오염의 안전 허용량 기준」은 현행 식품 위생 기준을 준용한다.

건강식품 기구, 용기, 포장 위생 기준

현행식품 위생기준을 준용한다.

건강식품 잔류농약 허용기준

「건강식품 잔류농약허용기준」은 사용되는 모든 원료가 현행 「잔류농약 허용기준」 및 「가금 및 육제품 중 잔류 농약 제한량 기준」에 부합되어야 한다고 규정한다.

건강식품 위생 기준

1. 성상 기준: 본연의 맛과 색을 가지고 있어야 하며, 부패, 변색, 악취, 오염이 있거나 곰팡이, 이물질 또는 기생충이 검출되어서는 안 된다.
2. 세균 기준: 병원균이 검출되면 안된다.
3. 중금속: 최대 허용량은 20ppm(납으로 계산)이며, 비소의 최대 허용량은 2ppm이다.

2.23

통조림식품류 위생표준

중화민국 65년 02월 20일 위서식자(衛署藥字) 제103816호 공고
중화민국 75년 12월 10일 위서식자(衛署藥字) 제621938호 공고
중화민국 102년 08월 20일 부수식자(部授食字) 제1021350146호령 개정

제 1조 본 표준은 식품위생관리법 제 17조 규정에 의거한다.

제 2조 금속제 통에 포장된 통조림식품은 다음 규정에 부합해야 한다.

1. 외관: 팽창, 오염되거나 녹슨 경우, 플리퍼 혹은 스프링저 현상이 나타나거나, 움푹 들어간 정도가 심각해서는 안 된다. 절단, 날카로운 이음새, 의심되는 이음새, 정상적인 이음새 작업이 되지 않은 경우, 통조림 뚜껑 고리가 이음새 하측으로 들어가거나, 말린 경우, 측면 이음새가 정상적으로 작업되지 않은 등 내용물이 썩 수 있는 현상이 나타나서는 안 된다.
2. 내부: 주석, 에나멜 코팅이 벗겨지거나 흑변 혹은 기타 특이 변색 현상이 발생해서는 안 된다.
3. 내용물: 이취, 이미(異味), 변색, 오염 혹은 이물질이 없어야 한다.
4. 내압: 통조림 내부에 1호 이하 소형 통조림은 $1\text{kg}/\text{cm}^2$ (15psi), 1호 통조림 혹은 1호 이상 대형 통조림은 $0.7\text{kg}/\text{cm}^2$ (10psi)의 압력을 가할 시 3분간 가스가 새지 아니한다.
5. 보온테스트검사(37°C, 10일)를 통과하며 정상 저장 상태 시 번식 미생물이 존재하지 아니한다.
6. 이음새의 품질은 CNS827식품 통조림류 원형 금속통 국가표준의 규정에 부합해야 한다.
7. 중금속 최대 허용치

항목	최대허용치(ppm)	비고
납	1.5	통조림 음료류는 본 기준에 해당하지 아니한다.
주석	250	

제 3조 살균포장 통조림 식품은 다음 규정에 부합해야 한다.

1. 외관: 팽창, 천공, 오염 및 기타 이상 현상이 발생하지 아니한다.
2. 밀봉: 열용해 밀봉되고 밀봉부분에는 내용물이나 외부 물질이 끼어서는 안 된다.
3. 내압 및 열용해 밀봉부분의 강도는 CNS 11210 살균봉지(통) 포장식품 국가표준의 규정에 부합해야 한다.
4. 내용물: 이취, 이미(異味), 변색, 오염 혹은 이물질이 없어야 한다.
5. 보온테스트검사(37°C, 10일)를 통과하며 정상 저장 상태 시 번식 미생물이 존재하지 아니한다.

제 4조 유리병포장 통조림식품은 다음 규정에 부합해야 한다.

1. 외관: 유리병 뚜껑은 비뚤어지거나, 밀폐 되지 않는 등 외관 검사에서 밀봉 되지 않는 결함이 나타나서는 안 된다.
2. 내용물: 이취, 이미(異味), 변색, 오염 혹은 이물질이 없어야 한다.
3. 보온테스트검사(37°C, 10일)를 통과하며 정상 저장 상태 시 번식 미생물이 존재하지 아니한다.

제 5조 본 표준은 공표일부터 시행한다.

2.24

냉동식품류 위생표준

중화민국 76년 05월 19일 위서식자(衛署食字) 제661565호 공고
 중화민국 81년 08월 26일 위서식자(衛署食字) 제8143635호 공고 개정
 중화민국 87년 06월 16일 위서식자(衛署食字) 제87032655호 공고 개정

제 1조 본 표준은 식품위생관리법 제 17조 규정에 의거한다.

제 2조 냉동식품은 부패, 변색, 이취, 이미(異味), 오염 혹은 이물질, 기생충이 없어야 한다.

제 3조 냉동식품의 미생물 및 휘발성 염기질소의 기준치는 다음과 같다.

분류	항목	생균수 (cfu/g)	대장균군 (MPN/g)	대장균 (MPN/g)	휘발성염기질소 (mg/100g)
	냉동어패류 및 갑각류 (냉동 생식용 어패류 및 갑각류)	300만 이하		10 이하	25이하 (판새류(상어·가 오리 등 연골어류(軟骨 魚類)는 50 이하)
	냉동 생식용 어패류 및 갑각류	10만 이하	10 이하	음성	15이하
	냉동 과일류	10만 이하		10 이하	
	냉동 채소류	바로 섭취 가능한 것: 10만 이하/ 가열처리 후 섭취 가능한 것: 300만 이하		10 이하	

기타 가열 없이 섭취하는 냉동식품	10만 이하	10 이하	음성	
기타 가열하여 섭취하는 냉동식품	냉동전 가열식품: 10만 이하	10 이하	음성	1.5 이하
	냉동전 비가열식품: 300만 이하		50 이하	

제 4조 본 표준은 공표일부터 시행한다.

2.25

식품 중 오염물질 및 독소 위생 표준

제1조 본 표준은 식품안전위생관리법 제 17조 규정에 의거한다.

제2조 본 표준에서 언급하는 오염물질은 식품의 제조, 가공, 배합, 포장, 운송, 저장, 판매 과정에서 생기는 오염, 혹은 환경오염으로 인해 의도하지 않게 첨가되거나 식품에 생긴 것을 가리킨다. 벌레의 전체 혹은 부분, 모발, 기타 외부 이물질을 포함되어서는 안 된다.

본 표준에서 언급하는 독소는 진균류 독소, 해양생물 독소 및 식물천연독소를 가리킨다.

본 표준의 규정범위는 농약, 동물용의약품, 가공보조제의 잔류량에 대해서는 포함하지 않는다. 식품 중의 방사선 혹은 방사능 오염물질, 폴리염화바이페닐, 다이옥신 기준 및 식품 중의 미생질의 위생표준이 규정하는 미생물 및 그 독소는 포함하지 않는다.

제3조 식품 중의 중금속 기준은 첨부 표1의 규정에 부합해야 한다.

제4조 식품 중의 진균독소 기준은 첨부 표2의 규정에 부합해야 한다.

제5조 식품에 함유된 기타 오염물질과 독소의 기준은 첨부 표3에 부합해야 한다.

제6조 본 표준은 민국108년(2019년) 1월 1일부터 시행한다.

첨부 1. 식품 중 중금속 기준

1	총비소(Total Arsenic) 및 무기비소(Inorganic Arsenic)		
	대상 식품	기준(mg/kg)	
		총비소	무기비소
1.1	곡류		
1.1.1	쌀(탈곡) (예시: 현미, 쌀눈쌀)		0.35 ⁽¹⁾
1.1.2	쌀(정백) (예시: 백미)		0.2 ⁽¹⁾
1.1.3	쌀 기반 영유아 식품 ⁽¹⁰⁾		0.1 ⁽¹⁾
1.1.4	기타 곡류	1	
1.2	해조(藻)류		1.0 ⁽²⁾
1.3	수산동물류		
1.3.1	어류		0.5 ⁽²⁾
1.3.2	패류(패각 제외), 두족류(내장 제외)		0.5 ⁽²⁾
1.3.3	갑각류 식용 부분 (부속물 및 다리 포함)		0.5 ⁽²⁾
1.3.4	기타 수산동물 ⁽³⁾		0.5 ⁽²⁾
1.4	식용유지 ⁽⁴⁾		
1.4.1	식용유 및 지방	0.1	
1.4.2	지방스프레드 및 지방을 주요성분으로 한 스프레드 ⁽⁵⁾	0.1	
1.5	포장 식수 및 용기에 담긴 식수	0.01	
1.6	음료(천연 및 농축 과일·채소주스 제외)	0.2	
1.7	식염 ⁽⁶⁾	0.2	
1.8	식용 얼음조각 ⁽⁷⁾	0.01	
2	납(Lead)		
	대상 식품	기준(mg/kg)	
2.1	곡류		
2.1.1	곡류(쌀 포함)		0.2
2.2	과일·채소류		
2.2.1	엽채류, 배추속(屬) 채소의 엽채류		0.3 ⁽²⁾
2.2.2	브라사카(배추속채소): 양배추, 콜라비, 콜리플라워, 브로콜리, 방울양배추의 새끼 양배추 부분을 포함. (엽채류 제외)		0.1 ⁽²⁾
2.2.3	근채류 및 덩이줄기 채소류: 세척, 껍질 벗긴 감자 (셀러리악 제외)		0.1 ⁽²⁾
2.2.4	알뿌리채소: 세척, 뿌리제거, 겉껍질을 제거한 양파, 마늘		0.1 ⁽²⁾
2.2.5	열매채소: 줄기 제거 (옥수수 껍질 및 스위트콘 제외)		0.05 ⁽²⁾
2.2.6	콩과식물류 (콩각지 포함)		0.1 ⁽²⁾
2.2.7	두류(건조된 형태로 채취한 두류 포함)		0.2 ⁽²⁾
2.2.8	땅콩		0.2 ⁽²⁾
2.2.9	크렌베리, 커런트, 엘더베리 및 딸기		0.2 ⁽²⁾
2.2.10	기타 채소 및 과일류 (씨앗, 줄기, 껍질 등 비식용부위 제거)		0.1 ⁽²⁾

2.2.11	식용 올리브(table olives)	0.4 ⁽¹⁶⁾
2.2.12	허브류 및 향신료	0.3 ⁽²⁾
2.2.13	해조(藻)류	1.0 ⁽²⁾
2.2.14	버섯류 ⁽⁸⁾	3 ⁽⁹⁾
2.3	수산동물류	
2.3.1	어류	0.3 ⁽²⁾
2.3.2	패류(패각 제외)	1.5 ⁽²⁾
2.3.3	두족류(내장 제외)	0.3 ⁽²⁾
2.3.4	갑각류 식용 부분 (부속물 및 다리 포함)	0.5 ⁽²⁾
2.3.5	기타 수산동물 ⁽³⁾	0.3 ⁽²⁾
2.4	축산물	
2.4.1	소고기, 양고기, 돼지고기, 가금육	0.1 ⁽²⁾
2.4.2	소, 양, 돼지, 가금류의 식용 내장	0.5 ⁽²⁾
2.4.3	계란류(껍질 제외)	0.3
2.5	식용유지 ⁽⁴⁾	
2.5.1	식용유 및 지방	0.1
2.5.2	지방스프레드 및 지방을 주요성분으로 한 스프레드 ⁽⁵⁾	0.1
2.6	유제품류	
2.6.1	유제품 및 유가공품 ⁽¹⁷⁾ (건조 유제품은 농축계수로 환산, 기준치 적용)	0.02 ⁽¹⁶⁾
2.6.2	버터, 크림 및 기타우유만 사용한 제품 또는 유지방 원료 제품	0.1 ⁽¹⁶⁾
2.7	음료	
2.7.1	천연 및 환원 과일·채소주스 (농축 과일·채소주스, 베리 혹은 기타 작은 과일류로 제조한 과일주스 및 과일잼(시럽)은 제외)	0.03
2.7.2	베리 혹은 소형 과일류로 제조한 천연 과일·채소주스, 환원 과일·채소주스 및 과일잼(시럽). 농축 과일·채소주스는 포함하지 아니한다.	0.05
2.7.3	기타 즉석섭취음료 (과일 및 채소주스(천연, 농축, 환원), 베리류 과일주스(천연, 농축, 환원) 및 잼(시럽), 농축과채즙 제외)	0.3
2.8	포장 식수 및 용기에 담긴 식수	0.01
2.9	통조림 식품	
2.9.1	통조림 채소. 배추 속 채소류 통조림은 포함하지 아니한다.	0.1
2.9.2	과일통조림	0.1
2.9.3	기타 통조림식품 (캔음료류 제외, 음료와 별개로 적용)	1
2.10	영유아식품 ⁽¹⁰⁾	
2.10.1	영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽¹²⁾	
	- 액체형 판매 제품	0.010 ⁽¹⁶⁾
	- 분말형 판매 제품	0.050 ⁽¹⁶⁾

2.10.2	특수의료용도 영아용 조제식 ⁽¹³⁾ 및 특수의료용도 성장기 영아용 조제식(액체 및 분말)	
	- 액체형 판매 제품	0.010 ⁽¹⁶⁾
	- 분말형 판매 제품	0.050 ⁽¹⁶⁾
2.10.3	영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹⁴⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁵⁾	0.050 ⁽¹⁶⁾
2.10.4	영유아용 명시 식품 (영아용 조제식 및 보조식의 액체형 제품 제외)	0.030 ⁽¹⁶⁾
2.11	식염 ⁽⁶⁾	2
2.12	식용 얼음조각 ⁽⁷⁾	0.01
2.13	꿀	0.1
2.14	과일잼 및 과일젤리	1
3	카드뮴(Cadmium)	
	대상 식품	기준(mg/kg)
3.1	곡류	
3.1.1	쌀	0.4
3.1.2	밀	0.2
3.1.3	식용 밀기울 및 소맥배아(wheat germ)	0.2
3.1.4	기타 곡류	0.1
3.2	과일·채소류	
3.2.1	엽채류, 배추속(屬) 채소의 엽채류	0.2 ⁽²⁾
3.2.2	브라시카(배추속채소): 양배추, 콜라비, 콜리플라워, 브로콜리, 방울양배추의 새끼 양배추 부분을 포함. (엽채류 제외)	0.05 ⁽²⁾
3.2.3	근채류 및 덩이줄기 채소류: 세척, 껍질 벗긴 감자 (셀러리악 제외)	0.1 ⁽²⁾
3.2.4	셀러리악 및 파스닙	0.2 ⁽²⁾
3.2.5	경채류(줄기채소): 대황의 경우 입줄기에만, 아티초크의 경우 꽃봉오리에만 기준 적용. 셀러리 및 아스파라거스는 흙을 제거한 후 기준 적용.	0.1 ⁽²⁾
3.2.6	알뿌리채소: 세척, 뿌리제거, 겉껍질을 제거한 양파, 마늘	0.05 ⁽²⁾
3.2.7	열매채소: 줄기 제거 (옥수수 껍질 및 스위트콘 제외)	0.05 ⁽²⁾
3.2.8	콩과식물류 (콩깍지 포함)	0.1 ⁽²⁾
3.2.9	식용 가능 대두를 포함한 두류	0.1 ⁽²⁾
3.2.10	대두 및 땅콩	0.2 ⁽²⁾
3.2.11	기타 채소 및 과일류	0.05 ⁽²⁾
3.2.12	허브류 및 향신료	0.2 ⁽²⁾
3.2.13	해조(藻)류	1.0 ⁽²⁾
3.2.14	버섯류 ⁽⁸⁾	2 ⁽⁹⁾
3.3	수산동물류	
3.3.1	고등어, 다랑어류, bichique (붉은꼬리망둥이 및 푸른줄망둥이)	0.1 ⁽²⁾

3.3.2	물치다래	0.15 ⁽²⁾	
3.3.3	멸치, 황새치, 정어리	0.25 ⁽²⁾	
3.3.4	기타 어류	0.05 ⁽²⁾	
3.3.5	패류(패각 제외), 두족류(내장 제외)	1 ⁽²⁾	
3.3.6	갑각류 식용 부분 (부속물 및 다리 포함)	0.5 ⁽²⁾	
3.3.7	기타 수산동물 ⁽³⁾	0.3 ⁽²⁾	
3.4	축산물		
3.4.1	소고기, 양고기, 돼지고기, 가금육	0.050 ⁽²⁾	
3.4.2	말고기	0.20 ⁽²⁾	
3.4.3	소, 양, 돼지, 가금류, 말의 간	0.50 ⁽²⁾	
3.4.4	소, 양, 돼지, 가금류, 말의 신장	1.0 ⁽²⁾	
3.5	포장 식수 및 용기에 담긴 식수	0.003	
3.6	영유아식품 ⁽¹⁰⁾		
3.6.1	영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽¹²⁾ - 우유 단백질 혹은 단백질 가수분해물 기반 조제식		
	- 액체형 판매 제품	0.005 ⁽¹⁶⁾	
	- 분말형 판매 제품	0.010 ⁽¹⁶⁾	
3.6.2	영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽¹²⁾ - 대두단백질 분리물을 단독으로 사용하거나 우유 단백질과 혼합하여 제조한 조제식		
	- 액체형 판매 제품	0.010 ⁽¹⁶⁾	
	- 분말형 판매 제품	0.020 ⁽¹⁶⁾	
3.6.3	영유아 곡물류 보조식 ⁽¹⁴⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁵⁾	0.040 ⁽¹⁶⁾	
3.7	식염 ⁽⁶⁾	0.2	
4	수은(Mercury) 및 메틸수은(Methylmercury)		
	대상 식품	기준(mg/kg)	
		총수은	메틸수은
4.1	쌀	0.05	
4.2	해조(藻)류	0.5 ⁽²⁾	
4.3	식용유지 ⁽⁴⁾		
4.3.1	식용유 및 지방(수산물 기반 유지 제외)	0.05	
4.3.2	수산물 기반 유지	0.1	
4.4	수산동물류		
4.4.1	상어, 황새치, 참치, 기름치		2 ⁽²⁾
4.4.2	대구, 가다랑어, 도미, 메기, 아귀, 병어, 가물치, 가오리, 갈치, 병치매가리, 철갑상어, 점나비돔, 장어, 꼬치고기		1 ⁽²⁾
4.4.3	기타 어류		0.5 ⁽²⁾
4.4.4	패류(패각 제외), 두족류(내장 제외)		0.5 ⁽²⁾
4.4.5	갑각류 식용 부분 (부속물 및 다리 포함)		0.5 ⁽²⁾
4.4.6	기타 수산동물 ⁽³⁾		0.5 ⁽²⁾
4.5	포장 식수 및 용기에 담긴 식수	0.001	

4.6	식염 ⁽⁶⁾	0.1	
4.7	식용 얼음조각 ⁽⁷⁾	0.001	
5	주석(Tin)		
대상 식품		기준(mg/kg)	
5.1	통조림 식용유지 ⁽⁴⁾	250	
5.2	통조림 음료	150	
5.3	통조림 영유아 식품 ⁽¹⁰⁾		
5.3.1	통조림 영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및 통조림 성장기 영아용 조제식 ⁽¹²⁾ (건조 및 분말 제외)	50 ⁽¹⁶⁾	
5.3.2	통조림 특수의료용도 영아 조제식 ⁽¹³⁾ (건조 및 분말제외)	50 ⁽¹⁶⁾	
5.3.3	통조림 영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹⁴⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁵⁾ (건조 및 분말 제외)	50 ⁽¹⁶⁾	
5.4	기타 통조림 식품	250	
6	구리(Copper)		
대상 식품		기준(mg/kg)	
6.1	계란류(껍질 제외)	5	
6.2	음료류(천연 및 농축 과일·채소주스 제외)	5.0	
6.3	식염 ⁽⁶⁾	2	
7	안티몬(Antimony)		
대상 식품		기준(mg/kg)	
7.1	PET병에 담긴 음료류	0.15	
7.2	PET병에 담긴 포장 식수 및 해당 용기에 담은 식수	0.01	
<p>비고 :</p> <p>(1) 총비소 검사결과가 무기비소 기준보다 낮을 경우 무기비소 농도 검사를 실시하지 않아도 무방하다.</p> <p>(2) 생/습중량</p> <p>(3) 성게, 해삼 등 기타 수산동물</p> <p>(4) 식용유지는 동식물, 해양생물에서 채취한 모든 유지 혹은 지방을 포함한다. 품질이 양호한 농업 및 축산업 생산물을 원료로 하며, 농정(農政)주무기관이 규정한 합법적인 방법으로 도살, 포획, 채집 등으로 얻은 원료로 식품안전위생관리규정에 부합하며 위생적이고 식용 가능해야 한다.</p> <p>(5) 본 표준은 버터(Butter)와 같이 우유 혹은 유제품의 지방만을 원료로 만든 스프레드에는 적용되지 않는다.</p> <p>(6) 해수, 소금광산, 천연간수를 정제하여 얻은 식염을 가리킨다. 일반적인 식용 혹은 식품 가공을 위해 사용되며, 염화나트륨 함량은 건조 중량을 기준으로 97% 이상이다. 혹은 수은약층이하(해수면에서 약 200m이하) 심해수를 정제한 식염으로 염화나트륨 함량은 건조 중량을 기준으로 95% 이상이다. 식품첨가물, 영양소 매개체로서의 염류 및 합성소금(複方鹽)의 원료로 쓰이는 소금에도 기준이 적용된</p>			

다. 산업부산물에서 나온 재생염은 식용으로 쓰이지 아니한다.

- (7) 식수 수질표준에 부합하는 수원지에서 생산되며 바로 음용이 가능한 것.
- (8) 본 표준은 자실체에 적용되며 균사체에 적용되지 아니한다.
- (9) 건조 중량
- (10) 본 표준의 '영아(infant)'는 생후 1개월~12개월 이하, '유아(young child)'는 12개월~만 3세(36개월)이다.
- (11) 영아용 조제식(infant formula)은 특수 모유대체품으로, 보조식으로 섭취하기 전 단독으로 섭취하여도 생후 1개월~ 6개월 사이 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있다.
- (12) 성장기 영아용 조제식(follow-up infant formula)은 6개월 이상 12개월 사이의 영아 후반기 때 섭취되며 이유(젓떼기)시 영아의 이유식으로 사용된다. 6개월 미만 영아는 단독으로 섭취하지 아니한다.
- (13) 특수의료용도 영아용 조제식(Infant formula for special medical purposes)은 모유 혹은 영아용 조제식 대체품으로 단독으로 섭취하여도 출생 후 수개월 내에 영양실조, 질병을 앓거나 혹은 치료를 받고 있는 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있으며, 성장 후에는 보조식으로 적절히 사용된다.
- (14) 영유아용 곡물류 보조식(Cereal based foods for infant and young child)은 영아의 이유(젓떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 곡물류 식품이다. 우유 혹은 물 등 액체로 복원시킨 후 식용하는 곡물, 분식, 빵 및 과자 등을 포함한다.
- (15) 영유아용 보조식(Baby food)은 영아가 이유(젓떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 식품이다. 영유아용 곡물류 보조식 및 우유를 기초 성분으로 한 음료 및 가공식품은 포함하지 아니한다.
- (16) 본 표준은 판매 형태에 따라 적용된다.
- (17) '우유'는 식용 생유, 가열 살균 처리한 우유, 멸균우유 및 유제품의 원료가 되는 우유를 가리킨다. '유가공품(Secondary milk products)'는 단순 가공(수분, 유지방 등 일부 성분을 제거 혹은 일부 제거)하여 얻은 분유, 연유(evaporated milk), 탈지우유(skimmed milk) 등 유제품을 가리킨다.

첨부 2. 식품 중 진균독소 기준

1		총아플라톡신(Aflatoxins total, $B_1 + B_2 + G_1 + G_2$)
대상식품		기준 ($\mu\text{g}/\text{Kg}$)
1.1	곡류	
1.1.1	쌀, 옥수수 및 밀 등의 원료 ⁽¹⁾	10
1.1.2	곡류 가공식품	4
1.2	식용유지 ⁽²⁾	10
1.3	견과, 오일시드 ⁽³⁾ 및 대두류	
1.3.1	땅콩, 오일시드, 대두 및 이것들의 껍질을 벗긴 원료 ⁽¹⁾ 유지 가공에 사용된 원료 미포함.	15
1.3.2	아몬드, 피스타치오, 행인(杏仁), 헤이즐넛, 브라질너트의 껍질제거한 원료 ⁽¹⁾	15
1.3.3	기타 견과류 및 껍질을 벗긴 원료 ⁽¹⁾	10
1.3.4	바로 식용 가능한 땅콩, 오일시드, 대두의 껍질제거한 가공품	4
1.3.5	바로 식용 가능한 아몬드, 피스타치오, 행인(杏仁), 헤이즐넛, 브라질너트의 껍질제거한 가공품	10
1.3.6	바로 식용 가능한 기타 견과류의 껍질제거한 가공품	4
1.4	말린 과일류	
1.4.1	건조 과일 원료 ⁽¹⁾ (건조 무화과 제외)	10
1.4.2	바로 식용 가능한 건조 무화과 및 가공품	10
1.4.3	바로 식용 가능한 기타 말린 과일 및 가공품	4
1.5	향신료(판매 형태에 따라 기준 적용, 별도 규정 제외) -고추, 고추 가루를 포함한 건조형태의 고추 종류 가공품 -백후추, 흑후추 열매를 포함한 후추 종류 가공품 -육두구 -생강 -강황 -상기 향신료 중 하나와 혼합한 향료	10
1.6	기타 식품	10
2		아플라톡신 M_1 (Aflatoxin M_1)
대상식품		기준 ($\mu\text{g}/\text{Kg}$)
2.1	우유 ⁽⁴⁾	0.5
2.2	영유아용 식품 ⁽⁵⁾	
2.2.1	영아용 조제식 ⁽⁶⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽⁷⁾	0.025 ⁽⁸⁾
2.2.2	특수의료용도 영아용 조제식 ⁽⁹⁾	0.025 ⁽⁸⁾
3		아플라톡신 B_1 (Aflatoxin B_1)
대상식품		기준 ($\mu\text{g}/\text{Kg}$)
3.1	곡류	
3.1.1	쌀 및 옥수수 원료 ⁽¹⁾	5
3.1.2	곡류 가공품 (영유아용 식품 제외)	2
3.2	견과, 오일시드 ⁽³⁾ 및 대두류	
3.2.1	땅콩, 오일시드, 대두 및 이것들의 껍질을 벗긴 원료 ⁽¹⁾ 유지 가공에	8

	사용된 원료 미포함	
3.2.2	헤이즐넛, 브라질너트 및 이것들의 껍질을 벗긴 원료 ⁽¹⁾	8
3.2.3	아몬드, 피스타치오, 행인(杏仁)의 껍질제거한 원료 ⁽¹⁾	12
3.2.4	기타 견과류 및 껍질 벗긴 원료 ⁽¹⁾	5
3.2.5	바로 식용 가능한 땅콩, 오일시드, 대두의 껍질제거한 가공품	2
3.2.6	바로 식용 가능한 헤이즐넛, 브라질너트의 껍질제거한 가공품	5
3.2.7	바로 식용 가능한 아몬드, 피스타치오, 행인(杏仁)의 가공품과 껍질 제거한 가공품	8
3.2.8	바로 식용 가능한 기타 견과류 및 이것들의 가공품과 껍질을 벗긴 것	2
3.3	말린 과일류	
3.3.1	말린 과일 원료 ⁽¹⁾ 말린 무화과 미포함	5
3.3.2	바로 식용 가능한 말린 무화과 및 가공품	6
3.3.3	바로 식용 가능한 기타 말린 과일 및 가공품	2
3.4	다음 향신료는 판매 형태에 따라 기준이 적용된다. 별도 규정 제외. - 고추, 고추 가루를 포함한 건조형태의 고추 종류 가공품 - 백후추, 흑후추 열매를 포함한 후추 종류 가공품 - 육두구 - 생강 - 강황 - 상기 향신료 중 하나와 혼합한 향료	5
3.5	영유아용 식품 ⁽⁵⁾	
3.5.1	영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹¹⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾	0.10 ⁽¹²⁾
3.5.2	특수의료용도 영아용 조제식 ⁽⁹⁾	0.10 ⁽⁸⁾
4	오크라톡신 A (Ochratoxin A)	
	대상식품	기준 (µg/Kg)
4.1	곡류	
4.1.1	쌀, 옥수수, 밀 및 기타 곡물 원료 ⁽¹⁾	5
4.1.2	바로 식용 가능한 곡류 및 곡류 가공품	3
4.2	바로 식용 가능한 땅콩 및 땅콩 가공품	3
4.3	덩굴 식물류 건조 과일(건조 구스베리, 건포도 등)	10
4.4	향신료(판매 형태에 따라 기준 적용, 별도 규정 제외)	
4.4.1	- 백후추, 흑후추 열매를 포함한 후추 종류 가공품 - 육두구 - 생강 - 강황	15
4.4.2	- 고추, 고추 가루를 포함한 건조형태의 고추 종류 가공품	20
4.4.3	상기 향신료 하나와 혼합한 향료	15
4.5	바로 식용 가능한 포도주스, 환원 포도주스 및 포도잼(시럽)	2
4.6	커피류	
4.6.1	볶은 커피 원두 및 분쇄 커피	5
4.6.2	인스턴트 커피	10
4.7	영유아용 식품 ⁽⁵⁾	
4.7.1	영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹¹⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾	0.50 ⁽¹²⁾
4.7.2	특수의료용도 영아용 조제식 ⁽⁹⁾	0.50 ⁽⁸⁾
5	패툴린 (Patulin)	
	대상식품	기준

		(µg/Kg)
5.1	바로 식용 가능한 사과 껍질, 익힌 후 절인 사과 등 고체 형태 사과 제품	25
5.2	음료류	
5.2.1	사과주스, 사과 환원주스 및 사과잼(시럽)	50
5.2.2	사과 혹은 사과주스를 포함한 발효음료	50
5.3	영유아용 식품 ⁽⁵⁾	
5.3.1	영유아용 사과즙 및 사과껍, 익힌 후 절인 사과 등 고체 형태 사과 제품	10.0 ⁽⁸⁾
5.3.2	영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾	10.0 ⁽⁸⁾
6	시트리닌 (Citrinin)	
대상식품		기준 (µg/Kg)
6.1	홍국쌀	5000
6.2	홍국 원료 식품 및 식이보충제	2000
6.3	색가(色價: color value) 50의 홍국색소	200
7	푸모니신 B₁+B₂ (Fumonisin B₁+B₂)	
대상식품		기준 (µg/Kg)
7.1	곡류	
7.1.1	미가공 옥수수 ⁽¹⁴⁾	4000
7.1.2	옥수수 가루 및 옥수수분	2000
7.1.3	옥수수 기반 아침식사용 시리얼 및 간식	800
7.1.4	기타 바로 식용 가능한 옥수수 및 옥수수 기반 가공품	1000
7.2	영유아용 식품 ⁽⁵⁾	
7.2.1	옥수수 기반 영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹¹⁾ 및 영유아 보조식 ⁽¹⁰⁾	200 ⁽¹²⁾
8	디옥시니발레놀 (Deoxynivalenol, DON)	
대상식품		기준 (µg/Kg)
8.1	곡류	
8.1.1	미가공 듀럼밀(durum wheat), 귀리 및 옥수수 ⁽¹⁴⁾	1750
8.1.2	기타 미가공 곡류 ⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾	1250
8.1.3	밀, 옥수수, 보리 가공한 가루, 분, 세몰리나(semolina) 및 플레이크	1000
8.1.4	건면(수분함유량 약 12%)	750
8.1.5	바로 식용 가능한 곡류, 곡물가루, 겨 및 씨눈 ⁽¹³⁾	750
8.1.6	빵, 비스킷, 페이스트리, 아침식사용 시리얼 및 곡류 간식 ⁽¹³⁾	500
8.2	영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹¹⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾	200 ⁽¹²⁾
9	제라레논 (Zearalenone)	
대상식품		기준 (µg/Kg)
9.1	곡류	
9.1.1	미가공 옥수수 ⁽¹⁴⁾	350
9.1.2	옥수수를 제외한 기타 미가공 곡류 ⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾	100
9.1.3	바로 식용 가능한 곡류, 곡물가루, 겨 및 씨눈 ⁽¹³⁾	75
9.1.4	바로 식용 가능한 옥수수 및 옥수수 기반 아침식사용 시리얼, 간식 ⁽¹³⁾	100
9.1.5	빵, 비스킷, 페이스트리, 아침식사용 시리얼 및 곡류간식 ⁽¹³⁾ (옥수수 기반 제외)	50
9.2	정제 옥수수유	400
9.3	영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹¹⁾ 및 영유아 보조식 ⁽¹⁰⁾⁽¹³⁾	20 ⁽¹²⁾
비고 :		

- (1) 여기서 '원료'는 선별되거나 처리되지 않은 원료를 말한다. 선별 혹은 처리란 탈곡, 표백, 색에 의한 선별, 무게 및 외관상 손상도에 따른 분류 등을 말하며, 진균독소 오염 가능성이 있는 원료를 없애고 진균독소 오염 농도를 낮추는 처리를 의미한다.
- (2) 식용유지는 동식물, 해양생물에서 채취한 모든 유지 혹은 지방을 포함한다. 품질이 양호한 농업 및 축산업 생산물을 원료로 하며, 농정(農政)주무기관이 규정한 합법적인 방법으로 도살, 포획, 채집 등으로 얻은 원료로 식품안전위생관리규정에 부합하며 위생적이고 식용 가능해야 한다.
- (3) '오일시드'는 유채씨(rapeseed), 해바라기씨(sunflower seed), 아마씨(linseed) 및 호박씨(pumpkin seed) 등 다양한 종류의 멜론씨(melon seeds)를 말한다.
- (4) 하나 혹은 여러 가축의 유선이 정상적으로 젖을 분비했을 때의 우유로, 첨가나 추출 없이 바로 음용되거나 바로 가공되는 우유를 말한다. 연유, 분유와 같은 탈수 유제품은 농축계수로 환산하여 적용한 기준치를 사용한다.
- (5) 본 표준의 '영아(infant)'는 생후 1개월~12개월 이하, '유아(young child)'는 12개월~만 3세(36개월) 이다.
- (6) 영아용 조제식(infant formula)은 특수 모유대체품으로, 보조식으로 섭취하기 전 단독으로 섭취하여도 생후 1개월~ 6개월 사이 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있다.
- (7) 성장기 영아용 조제식(follow-up infant formula)은 6개월 이상 12개월 사이의 영아 후반기 때 섭취되며 이유(젖떼기)시 영아의 이유식으로 사용된다. 6개월 미만 영아는 단독으로 섭취하지 아니한다.
- (8) 본 표준은 인스턴트 혹은 즉석섭취 상태에 적용된다.
- (9) 특수의료용도 영아용 조제식(Infant formula for special medical purposes)은 모유 혹은 영아용 조제식 대체품으로 단독으로 섭취하여도 출생 후 수개월 내에 영양실조, 질병을 앓거나 혹은 치료를 받고 있는 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있으며, 성장 후에는 보조식으로 적절히 사용된다.
- (10) 영유아용 보조식(Baby food)은 영아가 이유(젖떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 식품이다. 영유아용 곡물류 보조식 및 우유를 기초 성분으로 한 음료 및 가공식품은 포함하지 아니한다.
- (11) 영유아용 곡물류 보조식(Cereal based foods for infant and young child)은 영아의 이유(젖떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 곡물류 식품이다. 우유 혹은 물 등 액체로 복원시킨 후 식용하는 곡물, 분식, 빵 및 과자 등을 포함한다.
- (12) 건조 중량
- (13) 쌀 및 쌀가공제품 제외
- (14) '미가공'이란 위생, 선별, 건조 과정을 거친 원료이지만, 물리적 과정 혹은 가열 처리가 되지 않은 것을 가리킨다.

첨부 3. 식품 중 기타 오염물질 및 독소 기준

1	3-MCPD (3-Monochloropropane-1, 2-diol)	
대상식품		기준(mg/kg)
1.1	간장 및 간장 기반 조미식품 ⁽¹⁾	0.4
2	벤조(a)피렌 (Benzo(a)pyrene, BaP)	
대상식품		기준(µg/Kg)
2.1	즉석섭취 및 가공용 유지 (카카오버터 제외)	2.0
2.2	과일·채소류	
2.2.1	카카오빈 및 카카오빈 제품 (카카오버터 함유량 기준)	5.0
2.2.2	바나나 칩	2.0
2.2.3	건조 허브류	10.0
2.2.4	건조 향신료, 카더멈(Cardamom), 훈제고추식물(Capsicum spp.)	10.0
2.3	육류 및 식육가공품	
2.3.1	훈제육 및 훈제 식육가공품	2.0
2.3.2	바비큐용 육류 및 바비큐용 식육가공품(판매용)	5.0
2.4	수산동물	
2.4.1	훈제 청어 및 훈제 청어 통조림 ⁽²⁾ , 생선 몸통의 길이가 14cm보다 작거나 같은 훈제 청어(발틱해산) 및 그 통조림 ⁽²⁾	5.0
2.4.2	훈제 조개류 ⁽³⁾ (패각 제외)	6.0
2.4.3	훈제어육 및 훈제 수산제품(훈제청어 및 청어통조림, 훈제조개류 제외) - 훈제갑각류 부속물 및 뱃살, 훈제 게류의 살에 적용	2.0
2.4.4	조개류(생, 냉장 혹은 냉동된 것으로 패각 제외) ⁽³⁾	5.0
2.5	영유아용 식품 ⁽⁴⁾	
2.5.1	영아용 조제식 ⁽⁵⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽⁶⁾	1.0 ⁽⁷⁾
2.5.2	특수의료용도 영아용 조제식 ⁽⁸⁾	1.0 ⁽⁷⁾
2.5.3	영유아용 곡물류 보조식 ⁽⁹⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾	1.0 ⁽⁷⁾
2.6	식품 보충제	
2.6.1	프로폴리스, 로얄 젤리를 함유한 식이보충제	10.0 ⁽⁷⁾
2.6.2	스피롤리나를 함유한 식이보충제	10.0 ⁽⁷⁾
3	식물독소	
3.1	시아노화수소산(Hydrocyanic acid)	
대상식품		기준(mg/kg)
3.1.1	카사바가루, 인스턴트카사바칩	10 ⁽¹¹⁾
3.1.2	Gari(발효 카사바 제품)	2 ⁽¹²⁾
3.2	고시폴(Gossypol)	
대상식품		기준(mg/kg)
3.2.1	식용 면실유	미검출 ⁽¹³⁾
3.3	총글리코알칼로이드(Glycoalkaloids, total): α-chaconine 와 α-solanine의 총합	
대상식품		기준(mg/kg)
3.3.1	감자 줄기(생/습중량)	200
3.4	에루신산(Erucic acid)	
대상식품		기준(g/kg)
3.4.1	식용유지	50
3.4.2	유채씨유 (저(低) 에루신산)	20
3.4.3	식용유지 첨가 식품(영아용식품 제외) (식품 중 유지 함유량 기준)	50

3.4.4	영아용 조제식 ⁽⁵⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽⁶⁾ (식품 중 유지 함유량 기준)	10	
4	해양생물독소		
4.1	마비성패류독(Paralytic shellfish poison, PSP)		
	대상식품	기준(mg/kg)	
4.1.1	조개류의 식용부위(saxitoxin 측정)	0.8	
4.2	설사성 패독(Diarrhetic shellfish poisons, DSP)		
	대상식품	기준(mg/kg)	
4.2.1	조개류의 식용부위(okadaic acid 측정)	0.16	
4.3	기억살상성 패독(Amnesic shellfish poisons, ASP)		
	대상식품	기준(mg/kg)	
4.3.1	조개류의 식용부위(domoic acid 측정)	20	
4.4	아자스피라산(Azaspiracid , AZP)		
	대상식품	기준(mg/kg)	
4.4.1	조개류의 식용부위	0.16	
4.5	신경성 패독(Neurotoxic shellfish poisons, NSP)- 브레베톡신(Brevetoxin, BTX)		
	대상식품	기준(MU/kg)	
4.5.1	조개류 식용부분	200 ⁽¹⁴⁾	
5	페오포르비드(Pheophorbide)		
	대상식품	기준(mg/100g)	
		기존 페오포르비드	총페오포르비드
5.1	녹조 ⁽¹⁵⁾	60	80
5.2	남조 ⁽¹⁵⁾	50	100
6	휘발성염기질소(Volatile basic nitrogen, VBN)		
	대상식품	기준(mg/100g)	
6.1	미가공 냉동·냉장수산물		
6.1.1	가자미과 어류 (대서양 가자미 제외)	30	
6.1.2	대서양 연어 및 민대구속 어류, 대구과 어류	35	
6.1.3	판새아강 어류(상어, 가오리, 판새어류)	50	
6.1.4	목록에 없는 기타 어류	25	
6.2	생식용 해산물	15	
7	히스타민(Histamine)		
	대상식품	기준(mg/kg)	
7.1	다량의 히스티딘이 함유된 수산물 ⁽¹⁶⁾	200 ⁽¹⁷⁾	
7.2	염장 및 발효 가공된 히스티딘 함량이 높은 생선제품 ⁽¹⁶⁾	400 ⁽¹⁷⁾	
<p>비고 :</p> <p>(1) 예시: 간장소스(대만의 양조간장 소스 가공식품), 굴기름 등</p> <p>(2) 전체 식용 가능. 본 기준치는 전체 어종에 적용됨.</p> <p>(3) 큰가리비(Pecten maximus)의 경우 폐각근과 생식선에 기준이 적용됨.</p> <p>(4) 본 표준의 '영아(infant)'는 생후 1개월~12개월 이하, '유아(young child)'는 12개월~만 3세(36개월) 이다.</p> <p>(5) 영아용 조제식(infant formula)은 특수 모유대체품으로, 보조식으로 섭취하기 전 단독으로 섭취하여도 생후 1개월~ 6개월 사이 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있다.</p>			

- (6) 성장기 영아용 조제식(follow-up infant formula)은 6개월 이상 12개월 사이의 영아 후반기 때 섭취되며 이유(젓떼기)시 영아의 이유식으로 사용된다. 6개월 미만 영아는 단독으로 섭취하지 아니한다.
- (7) 본 표준은 판매 상품에 적용된다.
- (8) 특수의료용도 영아용 조제식(Infant formula for special medical purposes)은 모유 혹은 영아용 조제식 대체품으로 단독으로 섭취하여도 출생 후 수개월 내에 영양실조, 질병을 앓거나 혹은 치료를 받고 있는 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있으며, 성장 후에는 보조식으로 적절히 사용된다.
- (9) 영유아용 곡물류 보조식(Cereal based foods for infant and young child)은 영아의 이유(젓떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 곡물류 식품이다. 우유 혹은 물 등 액체로 복원시킨 후 식용하는 곡물, 분식, 빵 및 과자 등을 포함한다.
- (10) 영유아용 보조식(Baby food)은 영아가 이유(젓떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 식품이다. 영유아용 곡물류 보조식 및 우유를 기초 성분으로 한 음료 및 가공식품은 포함하지 아니한다.
- (11) 시안화수소산으로 측정
- (12) 유리(游離) 시안화수소산으로 측정
- (13) 공개검사 방식 정량을 기준으로 하며, 그 중 유리(游離) 총고시폴 기준은 0.05ppm, 총고시폴 기준은 1ppm이다.
- (14) MU(mouse units)는 패독 마우스단위를 가리키며, 패독의 마우스단위 혹은 당량으로 측정한다.
- (15) 수분함유량 7% 이하의 녹조 및 남조(건조 중량 기준)에만 적용되며, 신선제품 및 홍조, 갈조 등 상품에는 모두 적용하지 아니한다.
- (16) 고등어과(Scorbridae), 청어과(Clupeidae), 멸치과(Engraulidae), 만새기과(Coryfenidae), 게르치과(Pomatomidae), 꽁치류(Scombresocidae) 등 어종
- (17) 유통기간 혹은 유효기간 이내의 판매상품에 적용된다.

2.26

주류 위생기준 (93.06.29 제정)

명 칭: 주류 위생기준 (93.06.29 제정)

수정일자: 중화민국 105년 (2016년) 12월 27일

제 1조

본 표준은 담배 및 주류 관리법 제 26조 제 1항에 의거하여 규정한다.

제 2조

주류 중 메틸알코올의 함량은 다음 규정에 적합해야 한다.

1. 브랜디, 포도 증류주, 감자 증류주: 리터당(무수에틸알코올로 계산) 함량 2천밀리그램 이하
2. 과일 찌꺼기 증류주, 포도 이외의 기타 과일 양조주 및 증류주: 리터당(무수에틸알코올로 계산) 함량 4천밀리그램 이하
3. 포도주, Tequila 풀케: 리터당(무수에틸알코올로 계산) 함량 3천밀리그램 이하
4. 맥주, 곡류 양조주류, 기타 양조주류, 위스키, 백주, 미주, 기타 증류주, 요리용 주류, 식용 주정 : 리터당(무수에틸알코올로 계산) 함량 1천밀리그램 이하
5. 재조류 주류 중 메틸알코올의 함량은 사용 주정, 양조주 또는 증류주 등 베이스 리컬의 메틸알코올 함량 규정에 적합해야 한다.
6. 기타 식용 주류 : 리터당(무수에틸알코올로 계산) 함량 1천밀리그램 이하.

제 3조

주류에서 리터당 납의 함량 기준은 0.3 밀리그램 이하이다.

제 4조

주류에 들어가는 첨가물은 다음 규정에 적합해야 한다.

1. 방부제:

- 1) 과실주는 리터당 소브산 잔류량이 0.2그램 이하이다.
- 2) 주정 함량 18% 이하인 주류는 리터당 안식향산 잔류량이 0.4 그램 이하이다.

- 3) 위 두 제 4조 1항 1번과 2번에서 같은 제품에 대하여 규정한 경우 각 방부제 잔류량에서 규정된 기준치로 나눈 수치의 합이 1보다 커서는 안 된다.
- 4) 기타 식용 주류는 소브산과 안식향산을 첨가해서는 안 된다. 단, 제조과정에서 자연적으로 생성된 경우 혹은 원료에 본래 첨가물이 함유되어 있는 경우 위 두 규정 기준치를 넘지 않으면 제한되지 않는다.

제 5조

주류 또는 주류에 사용되는 첨가물은 아래와 같아서는 안 된다.

1. 독이 있거나 인체 건강에 유해한 물질 또는 이물질 함유.
2. 음식에 사용 된 적이 없으며 건강에 무해하다고 증명되지 아니한 것.

제 6조

본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

주요 수출대상국
식품첨가물 및 유해물질 번역본
대만 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)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.