

# 러시아

## 식품첨가물/유해물질 규정 번역본

2019년 12월



# □ 목 차

I. 러시아 식품첨가물관련 규정 .....	00
1.1 관세동맹기술규정 TP TC 029/2012 식품첨가물, 향료 및 가공보조제 안전 요건 .....	01
II. 러시아 유해물질관련 규정 .....	114
2.1 식품의 안전 및 영양 규정 .....	115



**I. 러시아  
식품첨가물  
관련 규정**

Lists of documents on standardization,  
본 기술규정요건 준수 도모

### 전문

1. 관세동맹기술규정 “식품첨가물, 향료 및 가공보조제 안전 요건”(이하 기술규정)은 2010년 11월 18일자 벨라루스공화국, 카자흐스탄 및 러시아연방 공통원칙 및 기술규정에 관한 합의에 따라 제정되었다.
2. 본 기술규정은 식품첨가물, 향료 및 가공보조제, 식품 함량의 의무적 적용 및 집행에 있어서 관세동맹의 통일된 공통관세영역을 구축하는 한편, 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 자유로운 이동을 도모하며, 관세동맹의 단일관세영역에서 보급되도록 설계되었다.
3. 관세동맹의 다른 기술규정에서 정한 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 함량 및 사용요건에는 본 기술규정요건과 상반되는 요건이 들어있지 않다.
4. 다른 관세동맹기술규정에서 발체된 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 경우, 해당 식품첨가물, 향료 및 가공보조제 역시 관세동맹기술규정 요건을 준수해야하고 다음과 같은 규칙에 구속된다:

#### 1 조. 범위

1. 본 기술규정에서는 다음을 정한다:
  - 1) 기술규정의 목적

- 2) 기술규제 대상의 안전 요건
- 3) 기술규정 대상의 식별 규칙
- 4) 기술규정 대상의 형식 및 평가 절차 (확정)

## 2 조. 채택목적

1. 본 기술규정의 채택목적은 다음과 같다:
  - 1) 인간의 생명과 건강의 보호
  - 2) 구매자(소비자)를 속이는 행위 예방
  - 3) 환경 보호

## 3조. 기술규정의 목적

1. 본 기술규정의 목적은 다음의 식품들 및 관련된 규제를 관세동맹의 단일관세영역에서 보급 내지 유통시키는 데 있다:
  - 1) 식품보조제, 영양강화제
  - 2) 향료
  - 3) 가공보조제
  - 4) 식품 중 식품보조제 함량, 생물학적 활성향료물질, 가공보조제 잔류량
  - 5) 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 생산, 운반, 판매 및 폐기공정
2. 관세동맹의 공통관세영역에서의 유통의향 없이 순수하게 개인의 소비를 목적으로 가정이나 사설농장에서 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 생산, 운반, 판매 및 폐기공정을 실행하는 국민에게는 본 기술규정이 적용되지 않는다.

## 4조. 정의

본 기술규정을 목적으로, 관세동맹기술규정에서 정한 "식품안전" 개념을 비롯하여 다

음과 같은 개념 정의 :

**식품 조미(향미)**- 소비자의 직접 소비가 아니라, 식품에 향이나 맛을 더하기 위해 (단맛, 신맛, 짠맛 제외) 첨가된, 다른 재료와 같이 혹은 단독으로 사용되어, 향미물질, 향료, 반응향, 훈제향, 향료 전 단계 물질, 혹은 그들의 혼합물.

**훈제향**- 연기응축물의 분리 및 정화를 통해 전통훈제에 사용되던 훈연에서 추출된 물질 혼합물

**반응향기술**- 식품가열 또는 식품성분에서 얻어진 아민화합물 등의 물질배합 - 열처리상태 이후 당 감소: 온도 180°C 이하, 저온을 사용하는 시간 동안 일정하게 온도를 높여 15분간 180°C로 열처리 - 온도가 10°C 감소할 때마다 가열시간을 두 배 연장, 단, 12시간 이하, 처리과정에서 pH는 8.0을 넘지 않을 것.

**산화방지제**- 산화과정을 늦추고 식품(식품원료) 유통기간을 늘리도록 설계된 식품첨가물

**고결방지제**- 잘게 분쇄된 분말입자의 점착(응집)을 방지하고 유동성을 유지시키도록 설계된 식품첨가물

**향료**- 향료 속성으로 화학적으로 정의된(화학적으로 구분된) 물질로 향 및 (또는) 맛 특성을 갖추고 있는 물질 (단맛, 신맛, 짠맛 제외)

**천연향료**- 재래식 식품 생산방법으로 가공된 식재료를 포함하여 물리적, 효소 또는 미생물공정을 통해 채소, 동물, 미생물원료로부터 분리된 향료

**밀가루개량제**- 베이킹 품질이나 가루(반죽)의 색상을 향상시키도록 설계된 식품첨가물 (유화제 제외)

**습윤제**- 습기를 보존하고 식품이 마르지 않도록 보호하도록 설계된 식품첨가물

**피막제**- 식재품을 윤기 있게 만들거나 보호막을 형성하기 위해 제품표면에 적용하도록

설계된 식품첨가물

**젤화제**- 젤과 유사한 식품결을 형성하도록 설계된 식품첨가물

**증점제**- 식품의 점도를 높이도록 설계된 식품첨가물

**촉매**- 화학반응을 가속화시키도록 설계된 가공보조제

**산**- 식품의 산도를 높이거나 신맛을 가미하도록 설계된 식품첨가물

**보존료**- 미생물 부패 및/또는 병원성미생물을 방지함으로써 식품의 유통기간을 연장시키도록 설계된 식품첨가물

**식용색소**- 식품의 색상을 부여하거나, 보강하거나, 복원시키도록 설계된 식품첨가물. 보조착색효과가 있는 식재료 및 식품 중 먹을 수 없는 부분(예; 치즈와 소시지겉피, 전 사용고기, 치즈와 달걀표식)을 착색하는데 사용되는 색소는 식용색소에 포함되지 않음

**혼합제제**- 최소 한 가지 이상의 식품첨가물, **혼합제제** 일부가 궁극적인 식품기능효과를 제공하도록 설계된 유통 가능한 식품첨가물 및 (또는) 식재료 및 향료혼합물

**최대허용수준(최대허용가능농도)**- 식품에 사용할 수 있는 식품첨가물(맛/향, 생리활성물질)의 사람의 안전을 보장할 수 있는 최대허용량을 정하는 위생상의 수준

**증량제(filler)** - 에너지 값을 크게 증가시키지 않고 식품의 양을 증가시키는 식품첨가물

**천연향료물질원료(향료)**- 향료(향미물질, 향미물질 전처리제품) 생산과정에서 천연물질로 사용되는 식물(식물의 일부), 동물원료 제품

**희석제**- 효율을 높이고 이용을 촉진시키기 위해 식품첨가물, 향료, 효소, 영양소 및/또는 기능에 영향을 미치지 않는 물질의 용해, 희석, 분산, 또는 기타 물리적 변형목적이

식품첨가물

**거품방지제(소포제)**- 식품의 발포현상을 방지하거나 억제하도록 설계된 식품첨가물

**기포제**- 액상 및 고형식품의 기체상이 고르게 분포되도록 설계된 식품첨가물

**식품첨가물**- 그 자체로는 일반적으로 영양가가 식품으로 직접 소비되지 않고 생산(제조), 운반 및 저장 과정에서 기술적 목적(기능)으로 식품생산에 사용되며, 그 물질의 변환이 식품의 한 요소가 되는 모든 물질(또는 물질혼합물). 식품첨가물은 가공기능 이상의 역할을 수행할 수 있음

**새로운 타입의 식품첨가물, 향료, 가공보조제**- 이 기술규정에 의해 설정되지 않은 요구 조건을 가진 물질 혹은 혼합물

**무설탕 식품**- 단당류 및 이당류 첨가 없이 제조된 식품 또는 이러한 식품을 함유한 식품

**감미료**- 음식의 맛을 단맛을 내기 위해 고안되거나 테이블 상판 감미료의 일부로 사용되는 식품첨가물

**전구 향료**- 조리과정의 다른 구성 요소들과의 반응으로 풍미를 확보하거나 풍미 저하를 얻는 유일한 목표로 식품에 의도적으로 가해지지 않은 조미 속성을 반드시 가져야 하는 것은 아닌 음식, 또는 그의 생산으로 확보할 수 있는 성분 또는 혼합물

**향미물질 전처리제품**- 물리적, 효소작용, 미생물학적 과정에 의해 분리된 향미 혹은 다른 물질의 혼합물: 식품이나 식품으로 쓰이는 천연물질에서 유래한; 식품전처리의 전통적인 방법에 의해 가공된, 그리고/혹은 식품전처리의 전통적인 방법에 쓰이는 (식품으로 직접 소비되지 않는) 식물, 동물, 미생물에서 유래한

**분사제**- 식품첨가물 - 용기에서 식품이 배출되도록 설계된 가스(공기 제외)

**베이킹 파우더**- 가스 생성으로 인해 테스트 부피를 증가시키도록 설계된 식품첨가물

**산도조절제**- 식품의 pH(산도 또는 알칼리성)를 변경하거나 조절하기 위해 고안된 식품 첨가물

**안정제**- 두 개 이상의 불분산을 균일한 분산을 유지하거나 전체 안전성을 제공하도록 설계된 식품첨가물

**기술 기준 (이하 AT에 의거)에 의거**- 사용 수준 및 (또는) 식품 유형이 기술적으로 타당하다고 결정되는 경우의 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 공장부터의 적용 규정에서 사용된 식품첨가물, 향료 및 가공보조제는 기술적 효과를 달성하는 데 필요한 양을 초과해서는 안됨

**식탁용 감미료**- 다른 재료들의 추가 여부와 상관없이 허용되는 감미료를 포함한 식품첨가물 및 (또는) 소비자에게 판매할 식품 구성품

**기술 수단(이하, 가공 보조 기구)**- 식품 구성품이 되지 않고 특정 기술적 목표를 위한 식품 원재료 처리 및 (또는) 식품의 생산에 의도적으로 사용되고, 음식의 잔여물이나 원재료에서 제거된 후에 완제품에 기술적 영향을 미치지 않고 목표를 달성하는 물질 또는 재료 또는 그 파생 상품(장비, 포장재료, 제품 및 접시 제외)

**전통적 식품 생산방식**- 증기압력(120°C), 굽기, 볶기, 삶기, 오일을 이용한 튀기기(대기압에서 240°C), 건조, 증발, 가열, 냉각, 냉동, 담그기, 불리기, 절임, 여과, 삼출, 압착(짜내기), 배합, 유화, 연마(절삭, 파쇄, 갈기, 치대기), 벗기기, 증류, 추출(추출액포함), 발효 및 미생물처리를 포함한 조리

**가스포장**- 식품을 용기에 담기 전이나 담는 중, 또는 담은 후 용기에 주입되는 가스(공기제외) 맛(향) 증폭제- 먹거리의 풍미를 변형시켜 천연풍미를 증강시키도록 설계된 식품첨가물

**향미증진제**- 맛을 향상시키고(또는) 천연 맛을 변경 (또는) 식품의 맛을 개선하도록 설계된 식품첨가물

**밀봉**- 과일 및 채소의 조직 밀도 및 식품의 경화젤 구조를 유지시키기 위한 식품첨가물

**발색제**- 식품색상을 안정화 내지 보존시키기 위한 식품첨가물

**효소 전처리제품**- 제품생산과정에서 이루어지는 생화학공정의 실행에 필요한 특정 효소나 복합 효소, 동식물 및 미생물원료가 함유된 정화농축제품

**응집제(청징제, 흡착제)**- 적층(흡착) 공정의 효율을 향상시키도록 설계된 가공보조제

**유화제**- 둘 이상의 섞이지 않는 식품상의 균일한 혼합을 유도하거나 유지하도록 설계된 식품첨가물

**유화염류**- 지방, 단백질을 골고루 분포시키고 가공된 치즈 및 그것을 기반으로 한 제품의 연성을 높이도록 설계된 식품첨가물

## 5 조. 취급시장

1. 식품첨가물, 향료 및 가공보조제는 관세동맹의 단일관세영역에서 공표된다. 단, 본 기술규정을 비롯한 기타관세동맹기술규정과 부합해야 한다.
2. 본 기술규정 요건과 부합하는 식품첨가물, 향료 및 가공보조제가 확인되지 않을 경우, 제품에 출시마크를 부착할 수 없고, 관세동맹회원국들은 해당 제품을 시장에 유통시킬 수 없다
3. 관세동맹의 단일관세영역에서 유통되는 식품첨가물, 향료 및 가공보조제에는 안전성을 확인해주는 서류와 출처를 추적할 수 있는 정보, 그리고 보관 조건과 유통기한에 관한 정보가 첨부되어야 한다.

## 6조. 식별규칙

1. 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 식별은 관세동맹의 '식품안전' 관련기술규정에서 정한 규칙에 따라 실시된다.

## 7 조. 식품첨가물, 향료, 가공보조제 안전 요건 및 식품제조과정에서의 사용

1. 식품 생산과정에서의 식품첨가물, 향료 및 가공보조제 안전 및 구매자(소비자) 기만행위 예방을 목적으로 다음과 같은 요건이 적용된다:

- 1) 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 사용으로 식품이 사람의 건강에 미치는 부작용 위험이 증가해서는 안된다
- 2) 식품첨가물 함유, 향료, 착향료 및 천연향미물질에 함유된 가공보조제 및 생리활성물질 잔류량은 반드시 본 기술규정요건에 명시된 규제대상물질의 최대허용량을 준수해야한다
- 3) 식품첨가물, 향료 및 가공보조제는 반드시 기술적인 개량 필요성이나 유통기한 연장 필요성이 있고 다른 수단이 불가능하거나 경제적으로 여의치 않을 경우에 한해 사용되어야한다
- 4) 식품첨가물 및 향료를 이용하여 식품의 성격과 관련한 소비자 기만을 유도해서는 안된다
- 5) 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 사용으로 인해 식자재의 관능적 특성이 저하되어서는 안된다
- 6) 식품첨가물, 향료 및 가공보조제는 식품제조과정에서 기술적 효과를 달성하는 데 필요한 최소량만이 사용되어야한다
- 7) 원료의 부패나 부실한 품질을 은폐하거나 구매자(소비자)를 기만할 목적으로 식품첨가물, 향료 및 가공보조제를 사용해서는 안된다
- 8) 유전자변형물질이나 기타 바이오기술을 활용하여 생산된 식품첨가물, 향료 및 가공보조제를 관세동맹 관세영역에서 유통할 경우 반드시 관세동맹 "식품안전관련" 기술

규정요건을 준수해야한다

2. 식품첨가물, 향료 및 가공보조제는 반드시 안전이 확보되도록 포장되어야 하고 표시를 통해 소비자에게 유통기한을 알려야한다.
3. 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 포장은 관세동맹 “식품접촉물질안전관련” 기술규정의 요건을 준수해야한다.
4. 식품첨가물 안전 표시 및 청결도 표시는 반드시 본 기술규정부록 28에 명시된 요건을 준수해야한다.
5. 미생물학적 매개변수를 제외한 천연 식품물질이 들어있는 혼합제제의 안전수준은 반드시 특정식품 유형에 관한 관세동맹 “식품안전관련” 기술규정에 명시된 식품배합(다요소) 요구요건과 부합해야한다.
6. 향료 및 성분의 안전성기록은 본 기술규정의 부록 1과 19에 명시된 요건을 준수해야한다.
7. 향료 생산 중 원료 허용:
  - 1) 본 기술규정의 부록 19에 의거한 착향물질
  - 2) 천연착향물질 및 / 또는 제조를 통해 만들어진 향료
8. 유통을 목적으로 하는 향료 생산 허용:
  - 1) 본 기술규정의 부록 19에 의거한 향미물질로 이루어질 것
  - 2) 천연원료로 생산된 향미물질 및 향료로 이루어질 것
  - 3) 스모크향
  - 4) 열처리착향
  - 5) 향미전구물질로 구성
  - 6) 본 부속항의 기타 향(상기부속절 1), 2), 3), 4), 5)에 추가로 구성요소 포함
  - 7) 상기향의 혼합물
9. 효소제제는 다음의 안전요건을 준수할 것:
  - 1) 납 함량은 50mg/kg을 초과 할 수 없다.

- 2) 미생물지표: 호기성 중온 및 조건성 혐기성 미생물(QMAFAnM), CFU/g, 미만-  $5 \times 10$  (식물, 미생물(박테리아 및 곰팡이) 유래 효소제제의 경우),  $1 \times 10$  (동물 유래 효소제제의 경우, 우유응고 포함)-0.1 g 내 대장균류(대장균군, 대장균) -불허, - 살모넬라를 포함한 25g내 병원성미생물-불허 - 25g중 대장균-불허
- 3) 독자적으로 생존 가능한 함량 발생요소가 없을 것
- 4) 미생물(박테리아 및 곰팡이) 유래 효소제제의 경우 항생물질 역가가 없어야 한다.
- 5) 곰팡이 유래 효소제제는 곰팡이독소(스테리그마토시스틴, 아플라톡신 B1, T-2 독신, 지랄레논, 오크라톡신A)를 함유해서는 안된다.

10. 원료로서의 효소제제의 경우, 생산자들은 본 기술규정의 부록 26에 의거하여 건강한 사육동물이나 재배식물의 장기와 조직, 비병원성 품종의 미생물과 무독성박테리아 및 곰팡이를 사용할 수 있다. 성분의 표준화 활동 및 효소약물안전성을 위해 본 기술규정의 부록 2에 의거하여 식품첨가물을 사용할 수 있다.

11. 효소제제의 생산을 위해서 본 기술규정 부록 27에 의거하여 고정화 원료로 고정 효석제를 가공보조제를 사용할 수 있다

12. 최종적으로 완성된 식품에서는 가공보조제로 사용된 효소의 역가가 검출되어서는 안된다

13. 식품에 함유된 향료 식품첨가물, 생리활성물질 및 제거 불가능한 가공보조제 잔류물은 관세동맹의 "식품안전관련"기술규정의 부록 3-8, 10-18, 20-27, 29에 명시된 요건 및 특정유형의 식품에 대한 기타관세 동맹기술규정요건과 부합해야 한다

14. 모든 종류의 식품첨가물 총 함량은 본 기술규정에 명시된 최대허용수준을 초과할 수 없다

15. 본 기술규정에서 표준화된 식품첨가물은 (레시피)색인이나 분석방법을 활용하여 통제된다

16. 식품첨가물의 위생표준함량은 본 기술규정의 부록 3-18에 수록되어 있다

17. 본 기술규정 중, 특정유형의 식품 생산과정에서 사용되는 식품첨가물에는 다음과 같은 제한이 적용된다:

- 1) 본 기술규정의 부록 3, 6, 7(일산화탄소 E290 제외), 8, 12, 15, 16 및 17에 명시된

TD<sup>1)</sup>에 의거하여 사용이 규제되는 식품첨가물(식용색소 및 감미료제외)은 다음을 제외한 모든 종류의 식품에 사용할 수 있다:

- a) 가공된 식품, 꿀, 와 인, 동물지방, 우유버터, 살균 및 멸균우유와 크림, 천연 암반수, 커피와 커피추출물, 차잎, 무향설탕, 건파스타(무글루텐, 저지방 제외), 천연무향버터밀크(멸균제외) 등;
- b) TD 및 허용가능레벨에 따라 사용되는 식품첨가물 리스트에 명시된 본 기술규격의 부록 18에 의거한 식품

2) 식품의 원래모양, 가공, 보관, 포장 등의 과정에서 변색된 색상을 보존하거나 변색된 식품을 탈색하거나 관능효과를 내기 위해 식용색소를 사용할 수 있다. 본 기술규정의 부록 10, 11에 의거하여 식품에 적용되는 식용색소 최대허용량은 식용색소의 상업용 처리에 사용되는 식용색소의 주성분에 대해서 적용한다

3) TD에 의거하여 사용이 규제되고 본 기술규정의 부록 9, 10에 명시된 식품의 모든 식품에 사용할 수 있도록 승인된 식용색소 외에는 식품 제조에 사용할 수 없다

4) 식품 착색에는 비수용성 코팅을 사용할 수 있고, 식용색소 최대허용량이 본 기술규정의 부록 10, 11에 의거한 용해 가능한 색소형태 허용량에 부합해야 한다

5) 육류검인도장, 달걀 및 치즈 마킹에는 다음과 같은 식용색소를 사용할 수 있다: 메틸 바이올렛 (국제색소분류 - CI 42535), 로다민 C (CI 45170), 산성폭신 (CI 45685) 및 본 기술규정의 부록 11에 의거한 식용색소

6) 달걀 착색의 경우 본 기술규정의 부록 11에 명시된 식용색소만 사용할 수 있다.

7) 소매용 제분에 있어서 밀가루 처리용 물질을 사용할 수 없다(특별 예외: 팬케익가루, 케이크용 밀가루 등)

8) 우유, 버터, 밀가루, 빵, 육류 등 식품 원료 생산과정에서 보존료를 사용할 수 없다(장기보관을 위한 포장은 제외)

---

1) TD 적용이란 해당 식품첨가물의 사용에 대해 식품유형이 정하지 않고 제조업체의 기술사양을 따른다는 의미로 제조업체에서 정한 식품유형에 한하여 사용할 수 있음을 나타냄. 즉, 제조업체에서 정한 식품첨가물, 향료, 가공보조제 규정 등의 사용기준을 포함하며, 기술적 효과를 충족하는데 반드시 필요한 양을 초과하지 않아야 한다는 의미임

9) 식품 중 이산화황 함량 10mg/kg (n) 이하의 잔류량은 보존료 효과가 없는 것으로 추정된다

10) 육류제품 가공과정에서의 아질산염은 아질산염혼합물(용액)이나 혼합제제의 한 요소로만 사용되어야 한다

11) 다음과 같은 경우 감미료를 쓸 수 있음: 당소비 억제(배제) 권고를 받은 사람을 위해, 주어진 화학성분으로 만든 특수용도식품으로서, 열량을 낮춘 식품, 무설탕 식품, 식이조절식품 뿐만 아니라 식품유통기한을 늘리려는 목적으로 당을 대체한 식품

18. 허용된 식품첨가물 및 식품 중 생리활성물질을 감안하여 본 기술규정에서 정한 표준에 따라 제조사가 기술문서에서 정한 향료의 범위 및 최대섭취량, 식품생산 중 향료 함유량이 향료제조사에서 정한 값을 초과해서는 안된다

19. 식물성 향료 및/또는 식물 원료가 들어간 식품의 생리활성물질의 허용치는 본 기술규정의 부록 20에 명시되어 있다

20. 향미물질 천연재료로서의 약용식물이나 약용식물로부터 만들어진 향미전처리제품을 사용하는 경우(그 안에 들어있는 건조 원물 혹은 생리활성물질 기준으로), 식품 1kg(L) 내 함량은 약리적 효과가 나타나는 수치를 초과할 수 없다

21. 다음 화합물은 식품생산과정에서 향미물질로 사용할 수 없다:

아가리신산(agaric acid), 베타아사론(beta-asarone), 하이퍼리신(hypericin), 캡사이신(capsaicin), 바신, 쿠와신(quassin), 쿠마린(coumarine), 멘토포란(menthofuran), 메틸유게놀 (4-allyl- 1, 2-dimethoxybenzene), 풀레곤(pulegone), 사프롤(1-allyl-3, 4-methylenedioxybenzene), 청산(hydrocyanic acid), 투우존(alpha& beta), teukrin A, 에스트라골(1-allyl-4-methoxybenzene).

22. 식품제조과정에서 천연향료, 향료 및 그것으로부터 생산되는 향료에는 다음과 같은 제한이 적용된다:

1) 식품 및 향료 생산과정에서 창포(Acorus calamusL., CE13)는 사용할 수 없다

2) 소태나무 고미질(Quassia amara L., SE332) 및 소태나무 엑셀사(Picrasma excelsa (Sw.) Planch., 2092 CE)는 알코올 및 비알코올 음료, 베이커리 제품 생산에만 사용

될 수 있으며, 쿠아신의 함량은 본 기술규정의 부록 20에 의해 규제된다

- 3) 낙엽성 약용 스펀지(*Fomes officinalis* (Vill.Fr.) Ames or *Laricifomes officinalis* (Vill.Fr.) Kotl. Et Pouz., SE2061a, CE359), 망종화(*Hypericum perforatum* L., CE 234), 드브로보니크 퍼플(*Teucrium chamaedrys* L., SE449)는 알코올음료 생산에만 허용된다. 테우크린 A의 함량은 본 기술규정의 부록 20에 의해 규제된다

23. 가공보조제에는 본 기술규정부록 21-27에 명시된 위생표준이 적용된다

24. 식품 생산에서 가공보조제는 본 기술규정 부록 2에 따라 승인된 식품첨가물로 사용될 수 있다

## **8 조. 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 생산(제조), 보관, 운반, 마케팅 및 활용 요건**

1. 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 생산, 저장, 판매, 운반 및 폐기는 반드시 관세동맹의 “식품안전관련” 기술규정에서 정한 요건을 준수해야 한다

2. 본 기술규정의 부록 20에 수록된 생리활성물질이 들어있는 향료의 소매는 허용되지 아니한다.

3. 다음과 같은 식품첨가물의 경우 소매가 허용된다:

- 1) 산 및 산도조절제: 탄산수소나트륨(E500ii, 베이킹소다), 구연산(E330), 이산화탄소(E290);
- 2) 부활절 달걀을 포함한 식용색소: 아조루빈 (E122), 안토시아닌류 (E163), 식용색소황색 제5호 (E110), 퀴놀린옐로우 (E104), 그린 S (E142), 인디고카민 (E132), 카민 (E120), 카로틴과 그것의 유도체(E160), 식용색소적색제102호 (E124), 식용색소청색제1호 (E133), 파텐트 블루 V (E131), 식용색소황색제4호 (E102);
- 3) 감미료: 아스파탐 (E951), 아세설팜칼륨 (E950), 아스파탐-아세설팜염 (E962), 이소말트 (E953), 자일리톨 (E967), 락티톨 (E966), 말티톨 (E965), 만니톨 (E421), 네오헤스페리딘 디하이드로칼콘 (E959), 사카린 (사카린나트륨, 사카린칼륨, 사카린칼슘) (E954), 아세설팜칼륨 (E950), D-소비톨 (E420), 스테비올배당체 (E960), 수크랄로스

(E955), 토마틴 (E957), 싸이클람산과 이의 나트륨, 칼슘염 (E952), 에리스리톨 (E968)

4. 기타식품첨가물의 소매 (보존료: 안식향산 (E210), 안식향산나트륨 (E211), 안식향산칼륨 (E212), 안식향산칼슘 (E213), 소브산 (E200), 소브산나트륨 (E201), 소브산칼륨 (E202), 소브산칼슘 (E203), 수용액(최대) 9% 빙초산 (E260), 향미증진제: L-글루탐산 (E620), L-글루탐산나트륨 (E621), L-글루탐산칼륨 (E622), L-글루탐산칼슘 (E629), 구아닐산 (E626), 5'-구아닐산이나트륨 (E627), 5'-구아닐산칼륨 (E628), 5'-구아닐산칼슘 (E629), 이노신산 (E630), 5'-이노신산이나트륨 (E631), 5'-이노신산칼륨 (E632), 5'-이노신산칼슘 (E633), 5'-리보뉴클레오티드칼슘 (E634), 5'-리보뉴클레오티드나트륨 (E635))는 관세동맹회원국 법의 규제를 받는다

## 9 조. 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 표시 요건

1. 식품첨가물, 향료, 가공보조제, 그리고 이 물질들이 함유된 식품에는 반드시 관세동맹의 “식품 표시 관련” 기술규정에 명시된 정보가 들어있어야 하고, 다음과 같은 추가요건이 적용된다:

- 1) 본 기술규정의 부록 2에 의거하여 식품첨가물 명칭에 “식품첨가물”(혼합제제) 단어, 식품첨가물 또는 첨가물 등급, 식품과 첨가물 명칭, 또는 국제번호시스템(INS)이나 유럽디지털시스템(EAN)에 의거한 식품첨가물 색인이 들어가야 한다
- 2) 향료의 명칭에는 “향료”( 또는 “향료”나 “향료제제”, 또는 스모크향, 또는 열처리착향, 또는 “향미전구물질”) 단어가 들어가야 한다
- 3) 향료에 천연원료에서 추출된 향료제제 및 (또는) 천연향미물질만 함유된 경우 “천연”이라는 단어를 향료에 부가할 수 있다. 천연향료에 대해 고안된 명칭의 사용은 해당 천연향료가 천연향료만 함유하고 있고 이 식품으로부터 추출한 천연향미물질만 함유하고 있는 경우에 한해 이 식품의 맛과 향이 사용되었음을 알리는 역할을 한다
- 4) 본 기술규정의 부록 21 - 27 에 의거하여 보조수단의 기술적 명칭에는 “가공보조제”라는 단어와 보조공정의 명칭이 들어갈 수 있다.

- 5) 효소제제 표시에는 효소의 역가, 미생물 유형, 원료 등에 대한 추가 표시가 들어가야 한다
- 6) 효소제제가 포함된 식품의 경우 그러한 효소제제를 만드는 데 사용된 효소역가, 미생물 종류를 생략할 수 있다
- 7) 소매용이 아닌 식품첨가물, 향료, 가공보조제의 경우, 표시에 반드시 "소매용이 아님" 단어가 들어가야 한다.
- 8) 식탁용 감미료의 경우 일일안전소비량을 명시해야 한다.
- 9) 향료제제가 포함된 식품의 경우, 표시에 제품의 종류(액기스, 인퓨전, 에센셜오일, 올레오레진 등) 또는 "천연향료" 단어를 명시해야 한다
- 10) 향료가 함유된 식품의 경우 향료를 구성하는 향미물질 또는 향료제제 표시를 생략할 수도 있다
- 11) 이산화황 함유량이 10 mg/kg 미만인 식품의 경우 이산화황 보존료 표기를 생략할 수 있다

2. 소매용이 아닌 식품첨가물, 향료, 가공보조제의 표시방법은 반드시 납품용기에 부착되는 식품 표시와 관련한 관세동맹 "식품마킹관련" 기술규정의 요건을 준수해야한다

## **10조. 평가(확인)**

1. 식품첨가물, 향료, 가공보조제의 본 기술규정준수를 통해 관세동맹의 "식품안전관련" 기술규정요건 및 이러한 제품에 적용되는 CU기술규정의 안전성 및 준수를 도모한다

2. 조사(테스트) 및 측정방법은 본 기술규정 및 평가(확인) 적합서 구성의 이행 및 시행에 필요한 샘플링 규칙을 포함하여 조사(테스트) 및 측정 방법을 포함하는 표준 목록에 따라 기준이 확립된다.

3. 식품첨가물, 향료, 가공보조제는 관세동맹의 "식품안전관련" 기술규정에 의거한 적합성평가 대상이다.

4. 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 적합성 평가에 다음과 같은 추가정보를 제시한다

1) 복합 식품첨가물의 구성 (현 기술규정 부록 3 - 8 , 10 - 18 및 29에 따른 식품첨가물의 성분에 대한 구성 및 지침)

2) 본 기술규정 부속 20에 따른 향미제, 향미물질, 향료, 희석제 및 표준화된 활성 화합물의 함량을 나타내는 향료의 성분, 부록 3-8, 10-18 및 29에 따른 식품첨가물

3) 유전자변형생물체 및 GMO에서 파생된 성분을 함유하는 식품첨가물, 향료 및 가공보조제 사용

4) 나노물질과 나노기술 제품의 사용

5. 효소제제의 적합성 평가에 있어서 다음과 같은 정보를 추가적으로 제공해야 함

1) 1차 및 2차 활동을 포함하는 약물의 출처와 그 특성에 대한 정보

2) 균주(들), 미생물(들)의 특징 - 효소를 만드는 물질(들)

a) 분류학적 상태(일반 및 특정 균주 이름, 번호 및 원 제목, 일반적이고 구체적인 변형 이름, 배양 집합물의 퇴적물과 수정에 대한 정보)

b) 독성 및 병원성에 대한 정보(생성 균주의 경우, 그 중 조건부 병원성미생물이 있는 경우)

c) 효소제제 생산에 있어서 유전자변형생물체 계통 사용에 대한 정보

6. 본 조항 4-5절에 명시된 정보와 부합하는 새로운 종류의 식품첨가물, 향료, 가공보조제를 국가에 등록할 경우, 새로운 물질의 인체 안전성을 증명하는 정보를 추가로 제출해야한다:

- 1) 식품보조제 및 향료- 물질의 특징, 원료 및 화학식, 성분, 물리화학적 특성, 생산방식, 기본물질함량(순도, 불순물 유무 및 함유량), 기술적 효과를 달성하기 위한 메커니즘 및 영양물질과의 반응 가능성
- 2) 천연원료에서 추출된 향료- 사용된 원료의 부분, 생리활성 여부를 포함한 주성분의 구성요소 및 함량, 식품 또는 의약품 용도 및 섭취량
- 3) 독성; 개별물질의 경우 - 동물신체의 대사
- 4) 신종 식품첨가물, 향료, 가공보조제사용과 관련한 기술적 근거, 기존물질과 비교한 장점, 식품첨가물이 사용될 수 있는 식품의 리스트, 효과를 달성하기 위해 사용할 것을 권고하는 적정량
- 5) 확정된 안전성, 신종 식품첨가물, 향료, 가공보조제 결정 방법, 또는 주성분과 생리활성물질 유무 등의 정보가 들어있는 기술문서

7. 본 기술규제요건의 준수에 관한 국가통제는 관세동맹회원국의 국가법에서 정한 방식으로 시행된다

## **11 조. 관세동맹시장에서 유통되는 단일표기제품의 라벨링**

1. 본 기술규정요건 및 기술규정 10조에 의거한 최종 적합성평가와 부합하는 식품첨가물, 향료, 가공보조제는 시판 시 단일표기제품(관세동맹회원국) 표시가 붙는다
2. 관세동맹회원국의 단일표기 식별은 해당 시장국가에 식품첨가물, 향료 및 가공보조제가 유통되기 전에 실행된다
3. 단일표기제품(관세동맹회원국)은 선반 위에 놓인 식품첨가물, 향료 및 가공보조제를 통해 뚜렷하게 보이도록 포장에 적용된다

## 12 조. 세이프가드 조항

1. 관세동맹회원국은 본 기술규정의 안전요건을 충족시키지 못하는 식품첨가물, 향료 및 가공보조제가 관세동맹의 단일관세 영역에서 유통되지 못하도록 필요한 모든 조치를 취해야한다
2. 관세동맹회원국 관할기관은 결정사유를 명시한 결정문과 조치의 필요성을 설명하는 증거를 다른 관세동맹회원국들의 관할기관에게 제공해야할 의무가 있다

## 부록 1.

### 향료(flavors)의 안전성 조건

“식품첨가물, 향료, 가공보조제” 기술규정에 속한다.

(TP TC 029/2012)

1. 향료의 독성물질함량은 다음을 초과하지 않을 것: 납 - 5.0mg/kg; Cd - 1.0mg/kg, 비소 - 3.0mg/kg; Hg- 1.0mg/kg.
2. 스모크향은 반드시 다음의 추가요건을 충족시킬 것:
  - 1) 벤조피렌 함량 2 mg / kg (n) 초과 금지;
  - 2) 벤조안트라센 함량 2 mg / kg (n) 초과 금지
3. 향료 미생물기준은 아래 요건을 준수할 것:

향료 유형	QMAFAnM(중온 성 호기성 미생물 및 통성 혐기성 미생물의 수) CFU (콜로니 형성 단위) / g, 이하	허용되지 않는 제품의 질량 기준, g		곰팡이균, cfu / g, more	효모균 CFU / g, more	비고
		BGKP (대장균 균)	살모넬라균을 포함한 병원성 세균			
물 기반 향료 액상, 페이스트리 <sup>1)</sup>	5 x 10 <sup>2</sup>	1.0	25	100		균류와 효모균 총량
설탕 기반 건조향료, 검류(gums), 소금, 기타식품	5 x 10 <sup>3</sup>	0.1	25	100	100	-
전분 기반 양념류, 향료	5 x 10 <sup>3</sup>	0.01	25	500	100	아황산염저감 클로스트리디움 강균들은 0.01g에서 허용되지 않음

메모 :

1) 15% 이상의 에틸알코올 혹은 프로필렌글리콜이 들어간 수용액 제외

## 부록 2.

### 식품 생산 시 사용이 허가된 식품첨가물 목록

“식품첨가물, 향료, 가공보조제” 기술규정에 속한다.

(TP TC 029/2012)

색인	첨가물명	주요 기술적 작용
E100	심황색소 (심황색소)	식용색소
E101	비타민 B2 (RIBOFLAVINS): (i) 비타민 B2 (Riboflavin), (II) 비타민 B2 인산에스테르나트륨 (Riboflavin 5-phosphate sodium)	식용색소
E102	식용색소황색제4호 (TARTRAZINE)	식용색소
E104	퀴놀린옐로우 (QUINOLINE YELLOW)	식용색소
E110	식용색소황색제5호 (SUNSET YELLOW FCF)	식용색소
E120	카민 (CARMINES)	식용색소
E122	아조루빈, 카아르모이신 (AZORUBINE)	식용색소
E124	식용색소적색제120호, Carmine 4R (PONCEAU 4R)	식용색소
E129	식용색소적색제40호 (ALLURA RED AC)	식용색소
E131	파텐트 블루 V (PATENT BLUE V)	식용색소
E132	인디고카민 (INDIGOTINE)	식용색소
E133	식용색소청색제1호 (BRILLIANT BLUE FCF)	식용색소
E140	클로로필, 클로로필린 (CHLOROPHYLLS , CHLOROPHYLLINS) (i) 클로로필 (Chlorophylls) (II) 클로로필린 (Chlorophyllins)	식용색소
E141	동클로로필, 동클로로필린 (complexs COPPER, OF CHLOROPHYLLS CHLOROPHYLLINS): (i) 동클로로필 (Copper complex of v chlorophylls), (II) 동클로로필린 (Copper complex conductive shlorophyllins)	식용색소
E142	그린 S (그린 S)	식용색소
E143	그린로버스트 FCF (FAST GREEN FCF)	식용색소
E150a	카라멜색소 I (CAMEL I - Plain)	식용색소
E150b	카라멜색소 II, '알카리성 아황산염' 공정을 거쳐 얻은 (CAMEL II - Caustic sulphite process)	식용색소
E150c	카라멜색소 III, '암모니아' 공정을 거쳐 얻은 (CAMEL III - Ammonia process)	식용색소
E150d	카라멜색소 IV, '암모니아아황산염' 공정을 거쳐 얻은 (CAMEL IV - Ammonia-sulphite proce	식용색소

색인	첨가물명	주요 기술적 작용
	ss)	
E151	브릴리언트 블랙 PN (BRILLIANT BLACK PN)	식용색소
E153	식물성 활성탄 (VEGETABLE CARBON)	식용색소
E155	브라운 HT (BROWN HT)	식용색소
E160a	카로틴 (CAROTENES)	식용색소
E160b	안나토색소 (빅신),(노르빅신) (ANNATO, BIXIN, NORBIXIN)	식용색소
E160c	파프리카추출색소, 캡산틴, 캡소루빈 (PAPRIKA EXTRACT, CAPSANTHIN, CAPSORUBIN)	식용색소
E160d	라이코펜 (LYCOPENE)	식용색소
E160e	$\beta$ -아포-8'-카로티날(C30) (BETA-APO-8'-CAROTENAL (C30))	식용색소
E160f	$\beta$ -아포-8'-카로티날산(C30) 에틸에스테르 (BETA-APO-8'-CAROTENOIC ACID(C30) OR ETHYLESTER)	식용색소
E161b	루테인 (LUTEIN)	식용색소
E161g	칸타잔틴 (CANTHAXANTHIN)	식용색소
E162	비트레드 (BEET RED)	식용색소
E163	안토시아닌류 (ANTHOCYANINS)	식용색소
E170	탄산칼슘 (CALCIUM CARBONATE)	식용색소(표면), 고결방지제, 안정제, 희석제
E171	이산화티타늄 (TITANIUM DIOXIDE)	식용색소
E172	산화철, 수산화물 (IRON OXIDES, HYDROXIDES)	식용색소
E174	은 (SILVER)	식용색소
E175	금박 (GOLD)	식용색소
E181	타닌 (TANNINS, FOOD GRADE)	식용색소, 유화제, 안정제
E200	소브산 (SORBIC ACID)	보존료
E201	소브산나트륨 (SODIUM SORBATE)	보존료
E202	소브산칼륨 (POTASSIUM SORBATE)	보존료
E203	소브산칼슘 (CALCIUM SORBATE)	보존료
E210	안식향산 (BENZOIC ACID)	보존료
E211	안식향산나트륨 (SODIUM BENZOATE)	보존료
E212	안식향산칼륨 (POTASSIUM BENZOATE)	보존료
E213	안식향산칼슘 (CALCIUM BENZOATE)	보존료
E214	파라옥시안식향산에틸 (ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)	보존료
E215	파라옥시안식향산에틸나트륨 (SODIUM ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)	보존료
E218	파라옥시안식향산메틸 (METHYL p-HYDROXYBE	보존료

색인	첨가물명	주요 기술적 작용
	NZOATE)	
E219	파라옥시안식향산메틸나트륨 (SODIUM METHYL p-HYDROXYBENZOATE)	보존료
E220	무수아황산 (SULPHUR DIOXIDE)	보존료, 산화방지제
E221	아황산나트륨 (SODIUM SULPHITE)	보존료, 산화방지제
E222	산성아황산나트륨 (SODIUM HYDROGEN SULPHITE)	보존료, 산화방지제
E223	메타중아황산나트륨 (SODIUM METABISULPHITE)	보존료, 산화방지제
E224	메타중아황산칼륨 (POTASSIUM METABISULPHITE)	보존료, 산화방지제
E225	아황산칼륨 (POTASSIUM SULPHITE)	보존료, 산화방지제
E226	아황산칼슘 (CALCIUM SULPHITE)	보존료, 산화방지제
E227	산성아황산칼슘 (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE)	보존료, 산화방지제
E228	산성아황산칼륨 (POTASSIUM HYDROGEN SULPHITE (BISULPHITE))	보존료, 산화방지제
E230	바이페닐 (DIPHENYL)	보존료
E231	오소페닐페놀 (ORTO-PHENYLPHENOL)	보존료
E232	오소페닐페놀나트륨 (SODIUM O-PHENYLPHENOL)	보존료
E234	니신 (NISIN)	보존료
E235	피마리신, 나타마이신 (PIMARICIN, NATAMYCIN)	보존료
E236	개미산 (FORMIC ACID)	보존료
E242	디메틸디카보네이트 (DIMETHYL DICARBONATE)	보존료
E249	아질산칼륨 (POTASSIUM NITRITE)	보존료, 발색제
E250	아질산나트륨 (SODIUM NITRITE)	보존료, 발색제
E251	질산나트륨 (SODIUM NITRATE)	보존료, 발색제
E252	질산칼륨 (POTASSIUM NITRATE)	보존료, 발색제
E260	빙초산 (ACETIC ACID GLACIAL)	보존료, 발색제
E261	초산칼륨류 (POTASSIUM ACETATES): (i) 초산칼륨 (Potassium acetate), (II) 이초산칼륨 (Potassium diacetate).	보존료, 발색제
E262	초산나트륨류 (SODIUM ACETATES): (i) 초산나트륨 (Sodium acetate), (II), 이초산나트륨 (Sodium diacetate).	보존료, 발색제
E263	초산칼슘 (CALCIUM ACETATES)	보존료, 안정제,

색인	첨가물명	주요 기술적 작용
		산도조절제, 희석제
E264	초산암모늄 (AMMONIUM ACETATE)	산도조절제
E265	데히드로초산 (DEHYDROACETIC ACID)	보존료
E266	데히드로초산나트륨 (SODIUM DEHYDROACETATE)	보존료
E270	젖산 (LACTIC ACID, L-, D-, DL-)	산도조절제
E280	프로피온산 (PROPIONIC ACID)	보존료
E281	프로피온산나트륨 (SODIUM PROPIONATE)	보존료
E282	프로피온산칼슘 (CALCIUM PROPIONATE)	보존료
E283	프로피온산칼륨 (POTASSIUM PROPIONATE)	보존료
E290	이산화탄소 (CARBON DIOXIDE)	산도조절제, 분사제, 증량제
E296	DL-사과산 (MALIC ACID, DL-)	산도조절제
E297	푸마르산 (FUMARIC ACID)	산도조절제
E300	비타민C (ASCORBIC ACID, L-)	산화방지제
E301	L-아스코브산나트륨 (SODIUM ASCORBATE)	산화방지제
E302	아스코브산칼슘 (CALCIUM ASCORBATE)	산화방지제
E303	아스코브산칼륨 (POTASSIUM ASCORBATE)	산화방지제
E304	(I) 아스코빌팔미테이트 (ASCORBYL PALMITATE) (II) L-아스코빌스테아레이트 (ASCORBYL STEARATE)	산화방지제
E306	토코페롤(혼합형) (MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE)	산화방지제
E307	D- $\alpha$ -토코페롤 (ALPHA-TOCOPHEROL)	산화방지제
E308	합성 감마토코페롤 (SYNTHETIC 감마 토코페롤)	산화방지제
E309	합성 델타토코페롤 (SYNTHETIC 델타 토코페롤)	산화방지제
E310	몰식자산프로필 (PROPYL GALLATE)	산화방지제
E311	몰식자산옥틸 (OCTYL GALLATE)	산화방지제
E312	몰식자산도데실 (DODECYL GALLATE)	산화방지제
E314	구아약수지 (GUAIAIC RESIN)	산화방지제
E315	에리토브산 (아이소아스코브산) (ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID)	산화방지제
E316	에리토브산나트륨 (SODIUM ISOASCORBATE)	산화방지제
E319	터셔리부틸히드로퀴논 (TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE)	산화방지제
E320	부틸히드록시아니솔 (BUTYLATED HYDROXYANISOLE)	산화방지제
E321	디부틸히드록시톨루엔 (BUTYLATED HYDROXYTOLUENE)	산화방지제
E322	레시틴, 포스파타이드 (LECITHINS)	산화방지제,

색인	첨가물명	주요 기술적 작용
		유화제
E325	젖산나트륨 (SODIUM LACTATE)	습윤제
E326	젖산칼륨 (POTASSIUM LACTATE)	산도조절제
E327	젖산칼슘 (CALCIUM LACTATE)	산도조절제, 밀가루개량제
E328	젖산암모늄 (AMMONIUM LACTATE)	산도조절제, 밀가루개량제
E329	L-젖산마그네슘 (MAGNESIUM LACTATE, DL-)	산도조절제, 밀가루개량제
E330	구연산 (Citric Acid)	산도조절제, 산화방지제
E331	구연산나트륨 (SODIUM CITRATES): (i) 구연산이수소나트륨 (dihydrogen Sodium Citrate), (II) 구연산수소나트륨 (Disodium monohydrogen Citrate), (iii) 구연산삼나트륨 (Trisodium citrate)	산도조절제, 유화제, 안정제, 희석제
E332	구연산칼륨 (POTASSIUM CITRATES): (i) 구연산이수소칼륨 (Potassium dihydrogen Citrate), (II) 구연산칼륨 (Tripotassium citrate)	산도조절제, 안정제, 희석제
E333	구연산칼슘 (CALCIUM CITRATES)	산도조절제, 안정제
E334	주석산 (TARTARIC ACID, L (+) -)	산도조절제, 산화방지제
E335	주석산나트륨 (SODIUM TARTRATES): (i) 주석산수소나트륨 (Monosodium tartrate), (II) 주석산나트륨 (Disodium tartrate)	안정제
E336	주석산칼륨 (POTASSIUM TARTRATES): (i) 주석산수소칼륨 (Monopotassium tartrate), (II) 주석산칼륨 (Dipotassium tartrate)	안정제
E337	주석산칼륨나트륨 (POTASSIUM SODIUM TARTRATE)	안정제
E338	인산 (ORTHOPHOSPHORIC ACID)	산도조절제, 산화방지제
E339	인산나트륨 (SODIUM phosphates): (i) 제일인산나트륨 (Monosodium orthophosphate), (II) 제이인산나트륨 (Disodium orthophosphate), (iii) 제삼인산나트륨 (Trisodium orthophosphate)	산도조절제, 유화제, 습윤제, 안정제, 유화제염
E340	인산칼륨 (POTASSIUM phosphates): (i) 제일인산칼륨 (Monopotassium orthophosphate), (II) 제이인산칼륨 (Dipotassium orthophos	산도조절제, 유화제, 습윤제, 안정제, 유화제염

색인	첨가물명	주요 기술적 작용
	phate), (iii) 제삼인삼칼륨 (Tripotassium orthophosphate)	
E341	인산칼슘 (CALCIUM phosphates): (i) 제일인산칼슘 (Monocalcium orthophosphate), (II) 제이인산칼슘 (Dicalcium orthophosphate), (iii) 제삼인산칼슘 (Tricalcium orthophosphate)	산도조절제, 밀가루개량제, 안정제, 팽창제, 고결방지제, 습윤제, 유화제
E342	인산암모늄 (ammonium phosphates): (i) 제일인산암모늄 (Monoammonium orthophosphate), (II) 제이인산암모늄 (Diammonium orthophosphate)	산도조절제, 밀가루개량제
E343	인산마그네슘 (MAGNESIUM phosphates): (i) 제일인산마그네슘 (Monomagnesium orthophosphate), (II), 제이인산마그네슘 (Dimagnesium orthophosphate), (iii) 제삼인산마그네슘 (Trimagnesium orthophosphate)	산도조절제, 고결방지제
E350	사과산나트륨 (SODIUM MALATES): (i) 사과산수소나트륨 (Sodium hydrogen malate), (II) 사과산나트륨 (Sodium malate)	산도조절제, 습윤제, 유화제, 안정제, 유화제염
E351	사과산칼륨 (POTASSIUM MALATES): (i) 사과산수소칼륨 (Potassium hydrogen malate), (II), 사과산칼륨 (Potassium malate)	산도조절제, 습윤제
E352	사과산칼슘 (CALCIUM MALATES): (i) 사과산수소칼슘 (Calcium hydrogen malate), (II), 사과산칼슘 (Calcium malate)	산도조절제, 습윤제
E353	메타주석산 (METATARTARIC ACID)	산도조절제
E354	주석산칼슘 (CALCIUM TARTRATE)	산도조절제
E355	아디프산 (ADIPIIC ACID)	산도조절제
E356	아디프산나트륨 (SODIUM ADIPATES)	산도조절제
E357	아디프산칼륨 (POTASSIUM ADIPATES)	산도조절제
E359	아디프산암모늄 (AMMONIUM ADIPATES)	산도조절제
E363	호박산 (SUCCINIC ACID)	산도조절제
E365	푸마르산일나트륨 (SODIUM FUMARATES)	산도조절제
E380	구연산암모늄 (AMMONIUM CITRATES)	산도조절제
E381	구연산철암모늄 (FERRIC AMMONIUM CITRATE)	산도조절제
E384	구연산이소프로필 (ISOPROPYL CITRATES)	산화방지제, 보존료
E385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨 (CALCIUM DISODIUM EDTA)	산화방지제, 보존료
E386	이.디.티.에이.이나트륨 (DISODIUM ETHYLENE-DIAMINE-TETRA-ACETATE)	산화방지제, 보존료

색인	첨가물명	주요 기술적 작용
E387	옥시스테아린 (OXYSTEARIN)	산화방지제
E392	로즈마리 추출물 (EXTRACTS OF ROSEMARY)	산화방지제
E400	알긴산 (ALGINIC ACID)	증점제, 안정제, 희석제
E401	알긴산나트륨 (SODIUM ALGINATE)	증점제, 안정제, 희석제
E402	알긴산칼륨 (POTASSIUM ALGINATE)	증점제, 안정제
E403	알긴산암모늄 (AMMONIUM ALGINATE)	증점제, 안정제, 희석제
E404	알긴산칼슘 (CALCIUM ALGINATE)	증점제, 안정제, 거품제거제, 희석제
E405	알긴산프로필렌글리콜 (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE)	증점제, 유화제, 희석제
E406	한천 (AGAR)	증점제, 젤화제, 안정제, 희석제
E407	카라기난과 이의 염류(나트륨,칼륨,암모늄) (carrageenan, ITS Na, K, SALTS (includes furcellaran))	증점제, 젤화제, 안정제, 희석제
E407a	카라기난 (CARRAGEENAN PES-PROCESSED EUCHEMA SEAWEED)	증점제, 젤화제, 안정제, 희석제
E409	아라비노갈락탄 (ARABINOGALACTAN)	증점제, 젤화제, 안정제
E410	로커스트콩검 (CAROB BEAN GUM)	증점제, 안정제, 희석제
E412	구아검 (GUAR GUM)	증점제, 안정제, 희석제
E413	트라가칸스검 (TRAGACANTH GUM)	증점제, 안정제, 유화제, 희석제
E414	아라비아검 (GUM ARABIC (ACACIA GUM))	증점제, 안정제, 희석제
E415	잔탄검 (XANTAN GUM)	증점제, 안정제, 희석제
E416	카라야검 (KARAYA GUM)	증점제, 안정제
E417	타라검 (TARA GUM)	증점제, 안정제
E418	젤란검 (GELLAN GUM)	증점제, 안정제, 젤화제
E420	D-소비톨 (sorbitol) (i) D-소비톨 (sorbitol) (ii) D-소비톨액 (SORBITOL SYRUP)	감미료, 습윤제, 유화제, 희석제
E421	만니톨 (MANNITOL)	감미료, 고결방지제, 희석제

색인	첨가물명	주요 기술적 작용
E422	글리세린 (GLYCEROL)	습윤제, 증점제, 희석제
E425	글루코만난 (Konzhakovaya flour) 곤약 (konjac): (i) 글루코만난검 (konjac GUM), (II) 곤약글루코만난 (KONJAC GLUCOMANNANE).	증점제
E426	대두 헤미셀룰로스 (SOYBEAN HEMICELLULOSE)	증점제, 안정제
E427	카시아검 (CASSIA GUM)	증점제, 안정제
E430	폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트 (POLYOXYETHYLENE (8) STEARATE)	유화제
E431	폴리옥시에틸렌(40)스테아레이트 (POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE)	유화제
E432	폴리소르베이트 20 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLAURATE)	유화제, 희석제
E433	폴리소르베이트 80 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOOLEATE)	유화제, 희석제
E434	폴리소르베이트 40 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOPALMITATE)	유화제, 희석제
E435	폴리소르베이트 60 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE)	유화제, 희석제
E436	폴리소르베이트 65 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN TRISTEARATE)	유화제, 희석제
E440	펙틴 (PECTINS)	증점제, 안정제, 젤화제, 희석제
E442	암모늄포스파타이드 (AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID)	유화제 희석제
E444	자당초산이소낙산에스테르 (SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT)	유화제, 안정제
E445	에스테르검 (GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN)	유화제, 안정제
E450	피로인산나트륨 (DIPHOSPHATES): (i) 산성피로인산나트륨 (Disodium diphosphate), (II) 트리나트륨디포스페이트 (Trisodium diphosphate), (iii) 피로인산나트륨 (tetrasodium diphosphate), (iv) 디포타슘디포스페이트 (Dipotassium diphosphate), (v) 피로인산칼륨 (Tetrapotassium diphosphate), (vi) 디칼슘디포스페이트 (Dicalcium diphosphate), (vii) 칼슘디히드로겐디포스페이트 (Calcium dihydrogen diphosphate)	유화제, 안정제, 산도조절제, 팽창제, 습윤제
E451	트리포스페이트 (TRIPHOSPHATES): (i) 펜타나트륨트리포스페이트 (Pentasodium triphosphate)	산도조절제

색인	첨가물명	주요 기술적 작용
	sphate), (II), 펜타포타슘트리포스페이트 (Pentapotassium triphosphate)	
E452	폴리인산 (POLYPHOSPHATES): (i) 폴리인산나트륨 (Sodium polyphosphate), (II), 폴리인산칼륨 (Potassium polyphosphate), (iii) 폴리인산칼슘나트륨 (Sodiumcalcium polyphosphate), (iv) 폴리인산칼슘 (Calcium polyphosphates), (v) 폴리인산암모늄 (Ammonium polyphosphates).	유화제, 안정제, 습윤제
E459	베타-시클로덱스트린 (BETA-CYCLODEXTRIN)	안정제, 희석제
E460	셀룰로스 (Cellulose): (i) 결정셀룰로스 (Microcrystalline Cellulose), (II) 분말셀룰로스 (Powdered cellulose).	유화제, 고결방지제, 희석제
E461	메틸셀룰로스 (METHYL CELLULOSE)	증점제, 유화제, 안정제, 희석제
E462	에틸셀룰로스 (ETHYL CELLULOSE)	증량제, 희석제
E463	히드록시프로필셀룰로스 (HYDROXYPROPYL CELLULOSE)	증점제, 유화제, 안정제
E464	히드록시프로필메틸셀룰로스 (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE)	증점제, 유화제, 안정제, 희석제
E465	메틸에틸셀룰로스 (METHYL ETHYL CELLULOSE)	증점제, 유화제, 안정제, 기포제, 희석제
E466	카복시셀룰로스 (CARBOXYMETHYL CELLULOSE), 카복시메틸셀룰로스 (SODIUM CARBOXY METHYL CELLULOSE), 셀룰로스검 (CELLULOSE GUM)	증점제, 안정제, 희석제
E467	에틸히드록시에틸셀룰로스 (ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE)	유화제, 증점제, 안정제
E468	가교카복시메틸셀룰로스나트륨 (CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE)	안정제, 희석제
E469	효소분해카복시메틸셀룰로스나트륨 (ENZYMATICALLY HYDROLYSED CARBOXYMETHYL CELLULOSE), 효소분해셀룰로스검 (ENZYMATICALLY HYDROLYSED CELLULOSE GUM)	증점제, 안정제, 희석제
E470	미리스트산, 팔미트산, 스테아린산염(칼슘, 나트륨, 칼륨, 암모늄) (SALTS OF MYRISTIC, palmitic stearic, FATTY ACIDS (Base with Al, Ca, Na, Mg, K )	유화제, 안정제, 고결방지제, 희석제
E471	글리세린지방산에스테르 (MONO-, DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	유화제, 안정제, 희석제
E472a	글리세린초산지방산에스테르 (ESTERS ACETIC, FATTY ACID OF GLYCEROL)	유화제, 안정제, 희석제

색인	첨가물명	주요 기술적 작용
E472b	글리세린젯산지방산에스테르 (ESTERS LACTIC, FATTY ACID OF GLYCEROL)	유화제, 안정제,
E472c	글리세린구연산지방산에스테르 (CITRIC, FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	유화제, 안정제, 희석제
E472d	모노-다이글리세라이드주석산지방산에스테르 (TARTARIC ACID ESTERS OF MONO-, DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	유화제, 안정제
E472e	글리세린디아세틸주석산지방산에스테르 (DIACETYL TARTARIC, FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	유화제, 안정제, 희석제
E472f	글리세린주석산초산지방산에스테르 (MIXED TARTARIC, ACETIC, FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	유화제, 안정제
E473	자당지방산에스테르 (SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS)	유화제 희석제
E474	수크로글리세라이드 (SUCROGLYCERIDES)	유화제
E475	폴리글리세린지방산에스테르 (POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS)	유화제 희석제
E476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르 (POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID)	유화제
E477	프로필렌글리콜지방산에스테르 (PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS)	유화제
E479	모노-다이글리세라이드함유열산화된대두유 (THEMALLY OXIDIZED SOYABEAN OIL WITH MONO-, DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	유화제
E480	다이옥틸설포호박산나트륨(DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE)	유화제, 습윤제
E481	스테아릴젯산나트륨 (SODIUM STEAROYL - 2-LACTYLATE)	유화제, 안정제
E482	스테아릴젯산칼슘 (CALCIUM STEAROYL - 2-LACTYLATE)	유화제, 안정제
E483	주석산스테아릴(STEARYL TARTRATE)	밀가루개량제
E484	구연산스테아릴(STEARYL CITRATE)	유화제
E491	소르비탄모노스테아레이트 (SORBITAN MONOSTEARATE)	유화제 희석제
E492	소르비탄트리스테아레이트 (SORBITAN TRISTEARATE)	유화제 희석제
E493	소르비탄모노라우레이트 (SORBITAN MONOLAU RATE)	유화제 희석제
E494	소르비탄모노올레이트 (SORBITAN MONOOLEATE)	유화제 희석제
E495	소르비탄모노팔미테이트 (SORBITAN MONOPALMITE)	유화제 희석제

색인	첨가물명	주요 기술적 작용
	MITATE)	
E500	탄산나트륨 (SODIUM CARBONATES): (i) 탄산나트륨 (Sodium carbonate), (II) 탄산수소나트륨 (Sodium hydrogen carbonate), (iii) 세스퀴탄산나트륨 (Sodium sesquicarbonate)	산도조절제, 팽창제, 고결방지제
E501	탄산칼륨(무수) (POTASSIUM CARBONATES): (i) 탄산칼륨(무수) (Potassium carbonate), (II), 탄산수소칼륨 (Potassium hydrogen carbonate)	산도조절제, 안정제, 희석제
E503	탄산암모늄 (ammonium CARBONATES): (i) 탄산암모늄 (Ammonium carbonate), (II) 탄산수소암모늄 (Ammonium hydrogen carbonate)	산도조절제, 팽창제
E504	탄산마그네슘 (MAGNESIUM CARBONATES): (i) 탄산마그네슘 (Magnesium carbonate), (II) 탄산수소마그네슘 (Magnesium hydrogen carbonate)	산도조절제, 고결방지제, 발색제, 희석제
E507	염산 (HYDROCHLORIC ACID)	산도조절제
E508	염화칼륨 (POTASSIUM CHLORIDE)	젤화제, 희석제
E509	염화칼슘 (CALCIUM CHLORIDE)	포장, 희석제
E510	염화암모늄 (AMMONIUM CHLORIDE)	밀가루개량제
E511	염화마그네슘 (MAGNESIUM CHLORIDE)	밀봉제, 희석제
E513	황산 (SULPHURIC ACID)	산도조절제
E514	황산나트륨 (SODIUM SULPHATES)	산도조절제, 희석제
E515	황산칼륨 (POTASSIUM SULPHATES)	산도조절제, 희석제
E516	황산칼슘 (CALCIUM SULPHATE)	밀가루개량제, 포장
E517	황산암모늄 (AMMONIUM SULPHATE)	밀가루개량제, 안정제, 희석제
E518	황산마그네슘 (MAGNESIUM SULPHATE)	밀봉제
E520	황산알루미늄 (ALUMINIUM SULPHATE)	밀봉제
E521	황산알루미늄나트륨 (ALUMINIUM SODIUM SULPHATE)	밀봉제
E522	황산알루미늄칼륨 (ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE)	산도조절제, 안정제
E523	황산알루미늄암모늄 (ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE)	안정제, 밀봉제
E524	수산화나트륨 (SODIUM HYDROXIDE)	산도조절제
E525	수산화칼륨 (POTASSIUM HYDROXIDE)	산도조절제

색인	첨가물명	주요 기술적 작용
E526	수산화칼슘 (CALCIUM HYDROXIDE)	산도조절제, 밀봉제
E527	수산화암모늄 (AMMONIUM HYDROXIDE)	산도조절제
E528	수산화마그네슘 (MAGNESIUM HYDROXIDE)	산도조절제, 발색제
E529	산화칼슘 (CALCIUM OXIDE)	산도조절제, 밀가루개량제
E530	산화마그네슘 (MAGNESIUM OXIDE)	고결방지제
E535	페로시아나이드나트륨 (SODIUM FERROCYANIDE)	고결방지제
E536	페로시아나이드칼륨 (POTASSIUM FERROCYANIDE)	고결방지제
E538	페로시아나이드칼슘 (CALCIUM FERROCYANIDE)	고결방지제
E541	산성알루미늄인산나트륨 (SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE ACIDIC)	산도조절제, 유화제
E542	인산염(뼈유래) (BONE PHOSPHATE (essentiale Calcium phosphate, tribasic))	유화제, 고결방지제, 습윤제
E551	이산화규소 (SILICON DIOXIDE AMORPHOUS)	고결방지제, 희석제
E552	규산칼슘 (CALCIUM SILICATE)	고결방지제, 희석제
E553	규산마그네슘 (MAGNESIUM Silicates): (i) 규산마그네슘 (Magnesium Silicate), (II), 마그네슘트리실리케이트 (Magnesium Trisilicate), (iii) 탈크 (Talc)	고결방지제
E554	실리코알루미늄산나트륨 (SODIUM ALUMINOSILICATE)	고결방지제
E555	규산알루미늄칼륨 (POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE)	고결방지제
E556	규산알루미늄칼슘 (CALCIUM ALUMINIUM SILICATE)	고결방지제
E558	벤토나이트 (BENTONITE)	고결방지제, 희석제
E559	규산알루미늄 (ALUMINIUM SILICATE (백도토))	고결방지제, 희석제
E570	지방산 (FATTY ACIDS)	안정제, 피막제, 거품제거제, 희석제
E574	글루콘산 (D-) (GLUCONIC ACID (D-))	산도조절제, 산화방지제, 팽창제
E575	글루코노-δ-락톤 (GLUCONO DELTA-LACTONE)	산도조절제, 산화방지제,

색인	첨가물명	주요 기술적 작용
		팽창제
E576	글루콘산나트륨 (SODIUM GLUCONATE)	산도조절제, 산화방지제
E577	글루콘산칼륨 (POTASSIUM GLUCONATE)	산도조절제, 산화방지제, 희석제
E578	글루콘산칼슘 (CALCIUM GLUCONATE)	산도조절제, 밀봉제
E579	글루콘산철 (FERROUS GLUCONATE)	발색제
E580	글루콘산마그네슘 (MAGNESIUM GLUCONATE)	산도조절제, 산화방지제, 밀봉제
E585	젖산철 (FERROUS LACTATE)	발색제
E586	헥실레소시놀 (4-HEXYLRESORCINOL)	산화방지제
E620	L-글루탐산 (GLUTAMIC ACID, L (+)-)	향미증진제
E621	L-글루탐산나트륨 (MONOSODIUM GLUTAMATE)	향미증진제
E622	L-글루탐산칼륨 (MONOPOTASSIUM GLUTAMATE)	향미증진제
E623	글루탐산칼슘 (CALCIUM GLUTAMATE)	향미증진제
E624	L-글루탐산암모늄 (MONOAMMONIUM GLUTAMATE)	향미증진제
E625	글루탐산마그네슘 (MAGNESIUM GLUTAMATE)	향미증진제
E626	구아닐산 (GUANYLIC ACID)	향미증진제
E627	5'-구아닐산이나트륨 (DISODIUM 5'-GUANYLATE)	향미증진제
E628	5'-구아닐산칼륨 (DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE)	향미증진제
E629	5'-구아닐산칼슘 (CALCIUM 5'-GUANYLATE)	향미증진제
E630	이노신산(INOSINIC ACID)	향미증진제
E631	5'-이노신산이나트륨 (DISODIUM 5'-INOSINATE)	향미증진제
E632	5'-이노신산칼륨 (DIPOTASSIUM 5'-INOSINATE)	향미증진제
E633	5'-이노신산칼슘 (CALCIUM 5'-INOSINATE)	향미증진제
E634	5'-리보뉴클레오티드칼슘 (CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES)	향미증진제
E635	5'-리보뉴클레오티드이나트륨 (DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES)	향미증진제
E636	말톨 (MALTOL)	향미증진제
E637	에틸말톨 (ETHYLMALTOL)	향미증진제
E640	글리신과 이의 나트륨염 (GLYCINE, ITS SODIUM SALT)	향미증진제, 희석제
E650	초산아연 (ZINC ACETATE)	향미증진제
E900	규소수지 (POLYDIMETHYLSILOXANE)	기포제, 유화제,

색인	첨가물명	주요 기술적 작용
		고결방지제
E901	밀납(화이트앤옐로우) (BEESWAX, WHITE, YELLOW)	피막제, 희석제
E902	칸델릴라왁스 (C, ELILLA WAX)	피막제
E903	카나우바왁스 (CARNAUBA WAX)	피막제
E904	셀락 (SHELLAC)	피막제
E905c (i)	석유왁스 (MICROCRYSTALLINE WAX)	피막제
E905d	유동파라핀, 고점도 (MINERAL OIL (HIGH VISCOSITY))	피막제
E905e	유동파라핀, 중점도와 저점도, 1급 (MINERAL OIL (MEDIUM, LOW VISCOSITY, CLASS I))	피막제
E907	수소첨가 폴리-1-데센 (HYDROGENATED POLY-1-DECENE)	피막제
E912	몬탄산에스테르 (MONTANIC ACID ESTERS)	피막제
E914	산화폴리에틸렌왁스 (OXIDIZED POLYETHYLENE WAX)	피막제
E920	L-시스테인과 이의 염산, 나트륨, 칼륨염 (CYSTEINE, L-, ITS HYDROCHLORIDES- SODIUM, POTASSIUM SALTS)	밀가루개량제
E927b	카바마이드(우레아) (CARBAMIDE (UREA))	밀가루개량제, 향미증진제
E928	과산화벤조일 (BENZOYL PEROXIDE)	밀가루개량제
E930	과산화칼슘 (CALCIUM PEROXIDE)	밀가루개량제
E938	아르곤 (ARGON)	분사제, 증량제
E939	갈륨 (GELLIUM)	분사제, 증량제
E941	질소 (NITROGEN)	분사제, 증량제
E942	아산화질소 (NITROUS OXIDE)	분사제, 증량제
E943a	부탄 (BUTANE)	분사제, 증량제
E943b	이소부탄 (ISOBUTANE)	분사제, 증량제
E944	프로판 (PROPANE)	분사제, 증량제
E948	산소 (OXYGEN)	분사제, 증량제
E949	수소 (HYDROGEN)	분사제, 증량제
E950	아세설팜칼륨 (ACESULFAME POTASSIUM)	감미료, 향미증진제
E951	아스파탐 (ASPARTAME)	감미료, 향미증진제
E952	싸이클람산과 이의 나트륨, 칼슘염 (CYCLAMIC ACID, Na, Ca salts)	감미료
E953	이소말트 (ISOMALT, ISOMALTITOL)	감미료, 고결방지제,

색인	첨가물명	주요 기술적 작용
		증량제, 희석제, 피막제
E954	사카린 (사카린나트륨, 사카린칼륨, 사카린칼슘) (SACCHARIN, Na, K, Ca salts)	감미료
E955	수크랄로스 (trihlorgalaktosaharoza) (SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTO-SUCROSE))	감미료
E957	토마틴 (THAUMATIN)	감미료, 향미증진제
E959	네오헤스페리딘 디하이드로칼콘 (NEOHESPERIDINE DIHYDROCHALCONE)	감미료, 향미증진제
E960	스테비올배당체 (STEVIOLE GLYCOSIDES)	감미료
E961	네오탐 (NEOTAME)	감미료, 향미증진제
E962	아스파탐-아세설팜염 (SALT OF ASPARTAME-ACESULFAME)	감미료
E965	말티톨, 말티톨 시럽 (MALTITOL, MALTITOL SYRUP)	감미료, 안정제, 유화제, 희석제
E966	락티톨 (LACTITOL)	감미료, 희석제
E967	자일리톨 (XYLITOL)	감미료, 습윤제, 안정제, 유화제
E968	에리스리톨 (ERYTHRITOL)	감미료, 습윤제, 안정제
E999	퀸라야추출물 (QUILLAIA EXTRACTS)	기포제
E1200	폴리덱스트로스 (POLYDEXTROSES)	안정제, 증점제, 습윤제, 희석제
E1201	폴리비닐피롤리돈 (POLYVINYLPIRROLIDONE)	증점제, 안정제, 희석제
E1202	폴리비닐폴리피롤리돈 (POLYVINYL POLYPYRROLIDONE)	발색제, 안정제, 희석제
E1203	폴리비닐알코올 (POLYVINYL ALCOHOL)	습윤제, 피막제
E1204	풀루란 (PULLULAN)	피막제, 증점제
E1400	덱스트린, 로스티드스타치(화이트앤옐로우) (DEXTRINS, ROASTED STARCH WHITE AND YELLOW)	안정제, 증점제
E1401	산처리전분 (ACID TREATED STARCH)	안정제, 증점제
E1402	알칼리처리전분 (ALKALINE TREATED STARCH)	안정제, 증점제
E1403	블리치드스타치 (BLEACHED STARCH)	안정제, 증점제
E1404	산화전분 (OXIDIZED STARCH)	유화제, 증점제, 희석제
E1405	효소처리전분 (STARCHES ENZYME-TREATED)	증점제
E1410	인산일전분 (MONOSTARCH PHOSPHATE)	안정제, 증점제, 희석제

색인	첨가물명	주요 기술적 작용
E1412	인산이전분 (DISTARCH PHOSPHATE)	안정제, 증점제, 희석제
E1413	인산화인산이전분 (PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE)	안정제, 증점제, 희석제
E1414	아세틸인산이전분 (ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE)	유화제, 증점제, 희석제
E1420	초산전분 (ACETYLATED STARCH)	안정제, 증점제
E1422	아세틸아디프산이전분 (ACETYLATED DISTARCH ADIPATE)	안정제, 증점제, 희석제
E1440	히드록시프로필전분 (HYDROXYPROPYL STARCH)	유화제, 증점제, 희석제
E1442	히드록시프로필 인산이전분 (HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE)	안정제, 증점제, 희석제
E1450	옥테닐호박산나트륨전분 (STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE)	안정제, 증점제, 유화제, 희석제
E1451	아세틸산화전분 (ACETILATED OXYDISSED STARCH)	유화제, 증점제
E1452	옥테닐호박산알루미늄전분 (STARCH ALUMINIUM OCTENYL SUCCINATE)	안정제, 피막제
E1503	피마자유 (CASTOR OIL)	피막제 고결방지제, 증량제
E1505	구연산에틸 (TRIETHYL CITRATE)	기포제, 희석제
E1517	다이아세틴(글리세린다이아세테이트) (DIACETIN (GLYCERYL DIACETAT))	습윤제, 희석제
E1518	트리아세틴 (TRIACETIN)	습윤제, 희석제
E1519	벤질알코올 (BENZYL ALCOHOL)	희석제
E1520	프로필렌글리콜 (PROPYLENE GLYCOL)	습윤제, 희석제
E1521	폴리에틸렌글리콜 (POLYETHYLENE GLYCOL)	피막제, 안정제, 희석제
-	디하이드로케르세틴 (Dihydroquercetin)	산화방지제
-	케르세틴(Quercetin)	산화방지제
-	앵미 (RED RICE)	식용색소
-	감초 뿌리 (Glycyrrhiza sp.) 추출물	안정제, 기포제
-	석회패랭이꽃 (Acanthophyllum sp.) 추출물	안정제, 기포제
-	스테비아 (Stevia rebaudiana Bertoni), (스테비아 추출 잎가루, 시럽)	감미료
-	호박산, 나트륨, 칼륨, 칼슘염	산도조절제
-	키토산, 염산키토산	증량제, 증점제, 안정제

### 부록 3.

#### 고결방지제 사용 위생규정

“식품첨가물, 향료, 가공보조제” 기술규정에 속한다. (TP TC 029/2012)

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
이산화규소 (E551), 규산알루미늄 (E559, 백도 토), 규산알루미늄칼륨 (E55 5), 규산알루미늄칼슘 (E55 6), 실리코알루미늄산나트륨 (E554), 벤토나이트 (E558), 규산칼슘 (E552), 규산마그네슘 (E553i, E553i i, E553iii) - 개별 또는 병용	향신료	30 g / kg
	식품: 포일포장	30 g / kg
	믹스: 건조분말제품 (설탕포함)	10 g / kg 15 g / kg(가루설탕)
	정제형 식품	TD 기준
	생리활성식이보충제	TD 기준
	치즈 및 치즈 대체품(경질, 반경질, 가공), 슬라이스 및 제스터	10 g / kg
	설탕과자: 초콜릿(표면처리) 제외	TD 기준
	쌀 (553iii만)	TD 기준
	소시지 (표면처리, 553iii만)	TD 기준
	소금 및 소금 대체품	10 g / kg
	츄잉껌 (E553iii만)	TD 기준
	향료 (E551만)	50 g / kg
	참고. 부록 N 12	
미리스트산, 팔미트산, 스테아린산염 (칼슘, 나트륨, 칼륨, 암모늄) (E470)	TD 기준	TD 기준
이소말트 (E953)	TD 기준	TD 기준
탄산칼슘 (E170), 탄산마그네슘 (E504)	TD 기준	TD 기준
참고. 부록 N 7		
피마자유 (E1503)	카카오 및 초콜릿제품	350 mg / kg
	설탕과자	500 mg / kg
	츄잉껌	2.1 g / kg
	생리활성식이보충제	1 g / kg
	참고. 부록 N6 , N12	
산화마그네슘 (E530)	TD 기준	TD 기준
규소수지 (E900)	유지: 특별용도지방, 튀김용 식물성 유지	10 mg / kg
	과일 및 채소가공품: 보존처리 및 저온살균	10 mg / kg
	잼류: 마말레이드, 젤리, 버터링을 위한 마말레이드 및 유사 과일 기반 제품 (저칼로리 포함)	10 mg / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	설탕과자: 초콜릿 제외	10 mg / kg
	츄잉껌	100 mg / kg
	곡물제품: 압출된	10 mg / kg
	수프와 브로스, 통조림	10 mg / kg
	청량음료: 진한맛 향첨가	10 mg / kg
	와인, 사이다	10 mg / kg
	배터: 브레딩 포함, 가금류와 해산물용	10 mg / kg
	향료	10 mg / kg
	참고. 부록 N12 , N15	
페로시아나화칼륨 (E536), 페로시아나화칼슘 (E538), 페로시아나화나트륨 (E535) - 개별 또는 병용	소금 및 소금 대체품	20 mg / kg K <sub>4</sub> Fe(CN) <sub>6</sub>
제삼인산칼슘 (E341iii), 제삼인산마그네슘 (E343iii)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N5, N7, N12, N15	
구연산철암모늄 (E381)	무알코올 향첨가 농축 음료(액상, 분말)	10 mg / kg

## 부록 4.

### 보존료 사용 위생규정

“식품첨가물, 향료, 가공보조제 안전규정” 기술규정에 속한다. (TP TC 029/2012)

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
비타민C (E300)와 이의 염류: 아스코브산칼륨 (E303), 아스코브산칼슘 (E302), L-아스코브산나트륨 (E301), 아스코빌팔미테이트 (E304 i), L-아스코빌스테아레이트 (E304ii)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N5, N17, N18	
터셔리부틸히드로퀴논 (E319, TBHQ, TBHQ)	참고. 부틸히드록시아니솔 (E320, BOA, BHA)	
부틸히드록시아니솔 (E320, BOA, BHA), 디부틸히드록시톨루엔 (E321, "Ionol" BOT, BHT), 터셔리부틸히드로퀴논 (E319, TBHQ, TBHQ), 몰식자산에스테르 (gallates), 몰식자산프로필 (E310), 몰식자산옥틸 (E311), 몰식자산도데실 (E312) - 개별 또는 병용 <sup>1)</sup>	유지: 고온 식품 제조용 동물성기름과 식물성기름(특별용도지방, 식물성기름(압축올리브오일 제외), 튀김용; 라드, 소고기 수지, 양고기, 가금류, 돼지고기, 어류와 해양 포유류)	BOA - 200 mg / kg, BOT - 100 mg / kg, TBGX - 200 mg / kg, gallates - 200 mg / kg (지방 기반 식품 한정)
	식육가공품: 건조육류 믹스: 머핀, 케이크 건조믹스(농축) 아침식사용 건조 곡물 소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림 시리얼(반조리) 견과류(기술적 처리한)	BOA - 200 mg / kg TBGX - 200 mg / kg gallate - 200 mg / kg (지방 기반 식품 한정)
	향미증진제	BOA - 200 mg / kg, gallates - 200 mg / kg (지방 기반 식품 한정)
	서육가공품: 건조 감자	BOA - 25 mg / kg, TBHQ - 25 mg / kg of epigallocatechin - 25 mg / kg
	추잉껌 생리활성식이보충제	BOA - 400 mg / kg BOT - 400 mg / kg of TBHQ - 400 mg / kg gallate - 400 mg / kg
	에센셜오일	BOA - 1 g / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
		TBHQ - 1 g / kg of epigallocatechin - 1 g / kg
	향료: 에센셜오일 제외	BOA - 200 mg / kg TBHQ - 200 mg / kg of epigallocatechin - 100 mg / kg
디부틸히드록시톨루엔 (E321, "Ionol" BOT, BHT)	참고. 부틸히드록시아니솔 (E320, BOA, BHA)	
몰식자산에스테르 (몰식자산염) 몰식자산프로필 (E310), 몰식자산옥틸 (E311), 몰식자산도데실 (E312)	참고. 부틸히드록시아니솔 (E320, BOA, BHA)	
구아약수지 (E314)	유지: 식물성, 동물성	1 g / kg
	츄잉껌	1.5 g / kg
	소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림	600 mg / kg
헥실레소시놀 (E586)	신선 및 냉동 갑각류	갑각류육질잔류물 2 mg / kg
글루콘산 (E574)과 이의 염류: 글루콘산칼륨 (E577), 글루콘산칼슘 (E578), 글루콘산마그네슘 (E580), 글루콘산나트륨 (E576), 글루코노-δ-락톤 (E575)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N5, N7, N12	
이소아스코브산 (에리토브산) (E315), 에리토브산나트륨 (E316) - 에리토브산에 기반하여 개별 또는 병용	식육가공품: 분쇄육, 햄, 보존 및 통조림	500 mg / kg
	수산가공품: 생선 및 캐비어 프리저브 (통조림), 생선 및 붉은살 생선(염장 및 건조, 냉동)	1.5 g / kg
	참고. 부록 N17	
구연산이소프로필 (E384)	식물성기름, 특수 지방, 유지방 대체품, 지방혼합물, 코코아버터 대체품, SOS형 코코아버터 개량제품, POP형 코코아버터 대체품, 비템퍼링 코코아버터 대체품, 비템퍼링 로르산 타입 라드, 어류 및	200 mg / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도		
	해양포유류 지방non-LTT 코코아버터 대체품, non-LTT 라드, 사워, 어류 및 해양 포유류 지방			
	스프레드: 채소스프레드(유지방 포함)	100 mg / kg		
	식육가공품: 신선, 분쇄 육류 및 가금류(도축, 수렵육 및 가금류, 비열처리 통조림(염장 포함) 및 건조 식육가공품(슬라이스, 다진)	200 mg / kg		
	청량음료: 향첨가(특별음료 포함)	200 mg / kg		
케르세틴, 디하이드로케르세틴 - 개별 또는 병용	농축크림, 분유, 가공치즈, 초콜릿	200 mg / kg (지방 제품)		
레시틴 (E322)	TD 기준	TD 기준		
구연산 (E330)	TD 기준	TD 기준		
	<u>참고. 부록 N7</u>			
젖산칼륨 (E326), 젖산칼슘 (E327), 젖산나트륨 (E325)	TD 기준	TD 기준		
	<u>참고. 부록 N5 , N7</u>			
무수아황산, 이산화황 (E220)과 이의 염류: 산성아황산나트륨 (E222), 산성아황산칼륨 (E228), 산성아황산칼슘 (E227), 아황산칼슘(E226), 산성아황산나트륨 (E222), 메타중아황산칼륨 (E224), 메타중아황산나트륨 (E223), 아황산칼륨 (E225), 아황산칼슘 (E226), 아황산나트륨 (E221)	<u>참고. 부록 N8</u>			
	토코페롤: D-α-토코페롤 (E307), 합성 감마토코페롤 (E308), 합성 델타토코페롤 (E309), 토코페롤(혼합형) (E306)	TD 기준	TD 기준	
		이.디.티.에이.칼슘이나트륨 (E385, calcium sodium ED	스프레드와 마가린: 지방함량 41% 이하	100 mg / kg
			수산가공품: 통조림 및	75 mg / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
TA), 이.디.티.에이.이나트륨 (EDTA-disodium, E386) - 개별 또는 병용	저온살균	
	갑각류: 냉동	75 mg / kg
	통조림 또는 저온살균된 콩, 채소, 버섯, 아티초크	250 mg / kg
	청량음료: 향첨가(특별음료 포함)	200 mg / L
	소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림	75 mg / kg
로즈마리 추출물 (E392), 카노솔, 카노스산의 합을 기준	식물성기름(올리브오일 제외), 특수 지방, 유지방 대체품, 지방혼합물, 코코아버터 대체품, SOS형 코코아 버터 개량제품, POP형 코코아버터 대체품, 비템퍼링 코코아버터 대체품, 비로르산 및 로르산 타입 코코아버터 대체품 (비열처리 식품 생산용, 총 지방산중 고도불포화지방산 15% 이상 함유)	30 mg / kg (지방 제품)
로즈마리 추출물 (E392), 카노솔, 카노스산의 합을 기준	유지: 라드, 어류 및 해양 포유류 지방 및 녹인 동물성지방 및 식물성 기름 (가공식품 제조용); 시리얼, 감자 및 전분 기반 아침 식사용 시리얼(스낵) 볶음용 식물성기름 (올리브오일 제외)	50 mg / kg (지방 제품)
	소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림	100 mg / kg (지방 제품)
	제과류: 버터 베이커리제품	200 mg / kg (지방 제품)
	생리활성식이보충제	400 mg / kg
	서류가공품: 건조 감자 계란제품	200 mg / kg
	츄잉껌	
	향미증진제 및 양념류	200 mg / kg (지방 제품)
	수프와 브로스(농축)	50 mg / kg
	식육가공품: 건조육류	150 mg / kg
	육류 및 어류 제품(건조 소시지 제외)	150 mg / kg (지방 제품)
식육가공품: 건조 소시지	100 mg / kg	

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	향료	1 g / kg
	우유 기반 아이스크림용 파우더	30 mg / kg

Note :

1) - 산화방지제, 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 및 몰식자산염 최대 허용 기준은 단독 사용 시 허용기준을 의미한다. 특정산화방지제의 최대허용기준은 총중량(특정산화방지제 최대허용 기준을 %로 표시)과 비례하여 감소해야하고, 100%를 초과 할 수 없다.

## 부록 5.

### 밀가루개량제 사용 위생규정

“식품첨가물, 향료, 가공보조제 안전규정” 기술규정에 속한다. (TP TC 029/2012)

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
산성알루미늄인산나트륨 (E 541)	<u>참고. 부록 N7</u>	
비타민C (E300)와 이의 염류: 아스코브산칼륨 (E303), 아스코브산칼슘 (E302), L-아스코브산나트륨 (E301), 아스코빌팔미테이트 (E304 i), L-아스코빌스테아레이트 (E304ii)	TD 기준	TD 기준
	<u>참고. 부록 N4, N17, N18</u>	
글리세린 (E422)	TD 기준	TD 기준
	<u>참고. 부록 N12</u>	
글루콘산칼슘 (E578), 글루코노-δ-락톤 (E575)	TD 기준	TD 기준
	<u>참고. 부록 N4 , N7</u>	
젖산 (E270)과 이의 염류: 젖산암모늄 (E328), 젖산칼륨 (E326), 젖산칼슘 (E327), L-젖산마그네슘 (E329), 젖산나트륨 (E325)	TD 기준	TD 기준
	<u>참고. 부록 N4 , N7</u>	
산화칼슘 (E529)	TD 기준	TD 기준
	<u>참고. 부록 N7</u>	
과산화벤조일 (E928)	밀가루	75 mg / kg
	유청(건조, 액상)과 그 제품 (유청치즈 제외)	100 mg / kg (n)
과산화칼륨 (E930)	밀가루	50 mg / kg
폴리소르베이트 (polyoxyethylene sorbitan esters of fatty acids, Tweens): 폴리소르베이트 20 (E432, Tween 20), 폴리소르베이트 80 (E433, Tween 80), 폴리소르베이트 40 (Tween 40 E434), 폴리소르베이트 60 (E435, Tween 60),	<u>참고. 부록 N15</u>	

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
폴리소르베이트 65 (E436, Tween 65)		
알긴산프로필렌글리콜 (E405)		참고. 부록 N15
수크로글리세라이드 (E474), 자당지방산에스테르 (E473) - 개별 또는 병용		참고. 부록 N15
소르비탄지방산에스테르, 소비톨, SPAN: 소르비탄모노스테아레이트 (E491, SPAN 60), 소르비탄트리스테아레이트 (E492, SPAN 65), 소르비탄모노라우레이트 (E493, SPAN 20), 소르비탄모노올레이트 (E494, SPAN 80), 소르비탄모노팔미테이트 (E495, SPAN 40)		참고. 부록 N12 , N15
황산암모늄 (E517), 황산칼슘 (E516)	TD 적용	TD 기준
		참고. 부록 N7 , N12
인산칼륨 (E340), 인산칼슘 (E341), 인산마그네슘 (E343), 인산나트륨 (E339), 피로인산나트륨 (E450), 트리포스페이트 (E451), 폴리인산 (E452)		참고. 부록 N3, N7, N12, N15
염화암모늄 (E510)	TD 적용	TD 기준
		참고. 부록 7
L-시스테인과 이의 염산, 나트륨, 칼륨염 (E920)	베이커리	TD 기준

## 부록 6.

### 피막제 사용 위생규정

“식품첨가물, 향료, 가공보조제 안전규정” 기술규정에 속한다 (TP TC 029/2012)

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
밀랍(화이트앤젤로우) (E901), 칸델릴라왁스 (E902), 셀락 (E904), 카나우바왁스 (E903)	과일류: 신선 감귤류, 멜론, 파인애플, 복숭아, 배, 사과(표면처리)	TD 기준
	캔디, 드라제, 초콜릿, 초콜릿 아이싱된 밀가루 과자	TD 기준
	츄잉껌	TD 기준
	시리얼: 견과류 기반 건조 아침식사용	TD 기준
	커피콩	TD 기준
	생리활성식이보충제	TD 기준
	와플: 우유 기반 와플 아이스크림(E901만)	TD 기준
	향료: 무알코올 향첨가 음료용(E901만)	0.2 g / kg (즉석섭취식품에 한함)
카나우바왁스 (E903)	과일류: 신선 감귤류, 멜론, 파인애플, 복숭아, 배, 사과(표면처리)	200 mg / kg
	캔디, 드라제, 초콜릿	500 mg / kg
	캔디, 드라제, 초콜릿, 초콜릿 아이싱된 밀가루 과자	200 mg / kg
	츄잉껌	1.2 g / kg
	시리얼: 견과류 기반 건조 아침식사용	200 mg / kg
	커피: 원두	200 mg / kg
	생리활성식이보충제	200 mg / kg
피마자유	참고. 부록 N3 , N12	
옥테닐호박산알루미늄전분 (E1452)	참고. 부록 N15	
석유왁스 (E905ci)	캔디, 드라제, 누가	TD 기준
	츄잉껌	20 g / kg
	멜론, 망고, 파파야, 아보카도	TD 기준
	숙성 치즈 껍질	30 g / kg
	과일 및 채소가공품: 표면처리 신선 과일, 채소, 버섯, 콩류, 견과류 및 씨앗	50 mg / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
유동파라핀, 고점도 (E905d)	과일가공품: 건조 과일	5 g / kg
	코코아제품, 초콜릿제품, 모조제품과 초콜릿 대체품 포함	2 g / kg
	캔디, 드라제, 누가	2 g / kg
	츄잉껌	20 g / kg
	장식용 식품: 코팅용 식품 (과일 제외)	2 g / kg
	곡물, 쌀 포함(통곡물, 분쇄, 플레이크)	800 mg / kg
	과자류: 밀가루 과자 (페이스트리)	3 g / kg
	식육가공품: 냉동, 수렵육 (전체, 슬라이스 또는 다진)	950 mg / kg
유동파라핀 중점도와 저점 도, 1급 (E905e)	과일가공품: 건조 과일	5 g / kg
	과자류	2 g / kg
	베이커리제품	3 g / kg
폴리비닐알코올 (E1203)	수산가공품: 냉동 (글레이즈용액용)	TD 기준
	표면처리 코팅 및 필름 (소시지, 치즈 및 케이싱용)	TD 기준
	식사보충제(캡슐, 정제)	18 g / kg
수소첨가 폴리-1-데센 (E907)	설탕과자	2 g / kg
	과일가공품: 건조 과일	2 g / kg
폴리에틸렌글리콜 (1521)	과일류: 신선	TD 기준
	참고. 부록 N12 , N15	
산화폴리에틸렌왁스 (E914), 몬탄산에스테르 (E912)	과일류: 신선 감귤류, 멜론, 망고, 파파야, 아보카도, 파인애플	TD 기준
폴루란 (E1204)	식사보충제(캡슐, 정제)	TD 기준
	캔디: 무설탕 구강청결용 소형캔디	TD 기준

## 부록 7.

### 산도조절제 사용 위생규정

“식품첨가물, 향료, 가공보조제 안전규정” 기술규정에 속한다 (TP TC 029/2012)

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
아디프산 (E355)과 이의 염류: 아디프산암모늄 (E359)	디저트: 향첨가 건조 디저트	1 g / kg
	디저트: 젤리류	6 g / kg
	음료 분말믹스(가정용)	10 g / kg
아디프산칼륨 (E357), 아디프산나트륨 (E356) - 산을 기반으로 개별 또는 병용	제과제빵용 충전재 및 코팅	2 g / kg
산성알루미늄인산나트륨 (E 541)	과자류: 밀가루 과자 (버터제품 또는 비스킷만)	1 g / kg 알루미늄에 관해
	참고. 부록 N 5	
주석산 (E334)과 이의 염류: 주석산칼륨 (E336), 주석산칼륨 (E354), 주석산나트륨 (E335), 주석산칼륨나트륨 (E337)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N18	
메타주석산 (E353)	와인	관할기관이 동의한 조리법
수산화암모늄 (E527)	TD 기준	TD 기준
수산화칼륨 (E525)	TD 기준	TD 기준
수산화칼슘 (E526)	TD 기준	TD 기준
수산화마그네슘 (E528)	TD 기준	TD 기준
수산화나트륨 (E524)	TD 기준	TD 기준
글루콘산 (E574)과 이의 염류: 글루콘산칼륨 (E577), 글루콘산칼슘 (E578), 글루콘산마그네슘 (E580), 글루콘산나트륨 (E576), 글루코노-δ-락톤 (E575)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N4, N5, N12	
글루콘산철 (E579)	참고. 부록 N17	
구연산 (E330)과 이의 염류: 구연산암모늄 (E380), 구연산칼륨 (E332),	TD 기준	TD 기준
	N4, N12, N18	

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
구연산칼슘 (E333), 구연산나트륨 (E331)		
구연산철암모늄 (E381)	참고. 부록 N3	
젖산 (E270)과 이의 염류: 젖산암모늄 (E328), 젖산칼륨 (E326), 젖산칼슘 (E327), L-젖산마그네슘 (E329), 젖산나트륨 (E325)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N4, N5	
젖산철 (E585)	참고. 부록 N17	
산화칼슘 (E529)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N5	
황산 (E513)과 이의 염류: 황산암모늄 (E517), 황산수소칼륨 (E515), 황산칼슘 (E516), 황산마그네슘 (E518), 황산나트륨 (E514)	TD 기준	TD 기준
	계란가공품: 난백	30 mg / kg
황산: 황산알루미늄 (E520), 황산알루미늄암모늄 (E523), 황산알루미늄칼륨 (E522), 황산알루미늄나트륨 (E521) - 알루미늄에 기반하여 개별 또는 병용	채소가공품: 당류 절임(농축) 결정 및 캔디화 채소	200 mg / kg
염산 (E507)과 이의 염류: 염화암모늄 (E510), 염화칼륨 (E508), 염화칼슘 (E509), 염화마그네슘 (E511)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N5, N12	
이산화탄소 (carbon dioxide, E290)기체, 액상, 고체와 이의 염류: 탄산암모늄 (E503), 탄산칼륨(무수) (E501), 탄산칼슘 (E170), 탄산마그네슘 (E504), 탄산나트륨 (E500)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N3, N11, N12, N15, N17	
초산 (E260)과 이의 염류: 초산암모늄 (E264), 초산칼륨 (E261),	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N8, N12, N15	

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
조산칼슘 (E263), 조산나트륨 (E262)		
조산아연 (E650)	참고. 부록 N16	
인산 (E338)과 식용인산염: 인산칼륨 (E340), 인산칼슘 (E341, E542), 인산마그네슘 (E343), 인산나트륨 (E339), 피로인산나트륨 (E450), 트리포스페이트 (E451), 인산염(뼈유래) (E452)	참고. 부록 N3, N5, N12, N15	
푸마르산 (E297), 푸마르산일나트륨 (E365) - 푸마르산에 기반하여 개별 또는 병용	와인	관할기관이 동의 한 공식
	제과제빵용 충전재 및 코팅	2.5 g / kg
	설탕과자	1 g / kg
	디저트: 젤리, 향이 첨가된 과일, 건식분말, 후식용 혼합물	4 g / kg
	음료용 수용성 과일 분말 베이스	1 g / kg
	차: 향첨가 차, 허브티 조제용 수용성 제품	1 g / kg
	츄잉껌	2 g / kg
DL-사과산 (E296)과 이의 염류: 사과산칼륨 (E351), 사과산칼슘 (E352), 사과산나트륨 (E350)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N18	
호박산 (E363)과 이의 염류: 호박산칼륨, 호박산칼슘, 호박산나트륨 - 호박산에 기반하여 개별 또는 병용	디저트	6 g / kg
	청량음료 분말믹스(가정용)	3 g / kg
	수프와 브로스(농축)	5 g / kg
	보드카	100 mg / L

## 부록 8.

### 보존료 사용 위생규정

“식품첨가물, 향료, 가공보조제 안전규정” 기술규정에 속한다. (TP TC 029/2012)

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
안식향산 (E210)과 이의 염류: 안식향산나트륨 (E211) 안식향산칼륨 (E212), 안식향산칼슘 (E213) - 안식향산으로서 개별 또는 병용	식물성기름 기반 마가린, 스프레드, 크림(지방 함량 60% 이상)	500 mg / kg
	식물성기름 기반 마가린, 스프레드, 크림(지방 함량 60% 미만)	1 g / kg
	올리브 및 올리브 가공품	500 mg / kg
	채소가공품: 조리된 비트	2 g / kg
	토마토제품(주스용 제외)	1 g / kg
	잼류: 잼, 마멀레이드, 젤리, 저설탕 또는 무설탕 잼	500 mg / kg
	소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림	500 mg / kg
	소스: 식물성기름 기반 유화소스, 마요네즈, 드레싱, 식물성크림(지방함량 60% 미만의 식물성기름 기반)	1 g / kg
	소스: 비유화	1 g / kg
	계란제품: 액란(흰자, 노른 자, 전체)	5 g / kg
	청량음료: 향첨가	150 mg / kg
	맥주: 비알코올(케그)	200 mg / kg
	알코올음료: 알코올 15% 미만 함유	200 mg / kg
	젤라틴: 아스픽용	500 mg / kg
	농축액: 차, 과일, 허브	600 mg / kg
	디저트: 우유 기반 디저트, 열처리 되지 않은	300 mg / L
	채소가공품: 피클 (올리브 제외)	2 g / kg
	과일 및 채소가공품: 당류 절임(당과) 과일과 채소	1 g / kg
	츄잉껌	1.5 g / kg
	수산가공품: 보존 처리 (캐비어 포함)	2 g / kg
수산가공품: 염장, 건조	200 mg / kg	

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	갑각류 및 연체류: 조리된	1 g / kg
	샐러드: 즉석조리식품	1.5 g / kg
	머스타드	1 g / kg
	향신료와 양념	1 g / kg
	수프와 브로스, 액상(통조림 제외)	500 mg / kg
	식이요법식품: 치료 및 예방용(아동용 제외), 체중조절용 혼합 식품	1.5 g / kg
	설탕과자: 캔디, 속을 채운 초콜릿	1.5 g / kg
	과일가공품: 건조 과일	800 mg / kg
	장식용 식품: 베이커리 제품용, 코팅용 식품(과일 제외), 스위트소스	1500 mg / kg
	식육가공품: 표면처리 소시지, 치즈, 케이싱 (필름 및 코팅)	TD 기준
	식육가공품: 건조(표면처리)	TD 기준
	향료	1.5 g / kg
	해조류 제품	500 mg / kg
	맥주: 당류 또는 과일주스 및 농축액(0.5%이상) 첨가 발효(케그)	200 mg / kg
	생리활성식이보충제(액상)	2 g / kg
	생리활성식이보충제(분말), 비타민A 또는 비타민A와 D 포함	1 g / kg (즉섭섭취식품)
	데히드로초산 (E265), 데히드로초산나트륨 (E266) - 데히드로초산으로서 개별 또는 병용	식육가공품: 표면처리 소시지, 치즈, 케이싱 (필름 및 코팅)
디메틸디카보네이트 (E242)	청량음료: 향첨가, 와인: 무알코올, 다류: 차(액상) 및 허브차, 커피대체품 및 기타 핫시리얼 음료 (코코아 제외)	250 mg / L 과정상 잔류물은 허용되지 않는다.
	사이다: 사과 및 배 사이다, 과실주, 저알코올 와인, 와인기반 음료	250 mg / L 과정상 잔류물은 허용되지 않는다.
바이페닐 (biphenyl) (E230)	과일: 감귤류(표면처리)	70 mg / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
개미산 (E236)	물 기반 향첨가 무알코올 음료(스포츠, 토닝, 에너지, 전해질 등)	100 mg / L
	소스: 식물성기름 기반 유화소스, 마요네즈	200 mg / kg
나타마이신 (피마리신, 델보시드) - (E235)	표면처리: 치즈, 훈제소시지, 훈제 제품류	1 mg / dm <sup>2</sup> (표면에서 5m m 깊이까지)
니신 (E234)	식육가공품: 표면처리 치즈, 훈연 및 반훈연 소시지	3 mg / kg
	치즈: 숙성 및 가공	12.5 mg / kg
	치즈: 크림치즈("마스카포네")	10 mg / kg
	계란제품: 저온살균 액란 (흰자, 노른자, 전체)	6.25 mg / L
질산칼륨 (E252), 질산나트륨 (E251), - NaNO <sub>3</sub> 잔류량으로서 개별 또는 병용	소시지, 식육가공품(염장, 삶은, 훈연); 육류 통조림	250 mg / kg
	치즈: 경질, 반경질, 연질치즈	50 mg / kg
	우유 기반 치즈 대체품	50 mg / kg
	청어, 염장 청어와 마리네이드	200 mg / kg (NaNO <sub>2</sub> 와 같은 생산된 질산염 포함)
아질산칼륨 (E249), 아질산나트륨 (E250) - NaNO <sub>2</sub> 잔류량으로 환산하여 개별 혹은 병용 <sup>1</sup>	식육가공품: 훈연 소시지와 육류(염장, 훈연, 건조)	50 mg / kg
	삶은 소시지, 기타 삶은 식육가공품	50 mg / kg
	통조림: 육류	50 mg / kg
파라옥시안식향산메틸 (E218), 파라옥시안식향산메틸나트륨 (E219), 파라옥시안식향산에틸 (E214), 파라옥시안식향산에틸나트륨 (E215) - '파라벤': 안식향산으로서 개별 또는 병용	식육가공품: (조리, 염장, 건조된) 젤리로 덮인 육류, 파테	1 g / kg
	시리얼: 견과류로 덮인 곡물, 감자 기반 아침식사용	300 mg / kg
	설탕과자: 캔디, 속을 채운 초콜릿	300 mg / kg
	식육가공품: 건조(표면처리)	TD 기준
프로피온산 (E280)과 이의 염류: 프로피온산칼륨 (E283), 프로피온산칼슘 (E282), 프로피온산나트륨 (E281) -	빵: 밀, 호밀(슬라이스, 장기보존 포장된)	3 g / kg
	빵: 저칼로리(포장된), 빵 및 밀가루제과류, 빵:	2 g / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
프로피온산으로서 개별 또는 병용	피타(포장된)	
	빵: 밀, 장기보존용 포장된 이스터케이크, 크리스마스케이크용	1 g / kg
	치즈와 치즈대체품 (표면처리)	TD 기준
무수아황산, 이산화황 (E220)과 이의 염류: 산성아황산나트륨 (E222), 산성아황산칼륨 (E228), 산성아황산칼슘 (E227), 아황산칼슘(E226), 산성아황산나트륨 (E222), 메타중아황산칼륨 (E224), 메타중아황산나트륨 (E223), 아황산칼륨 (E225), 아황산칼슘 (E226), 아황산나트륨 (E221) 이산화황으로서 개별 또는 병용 <sup>(2)</sup>	채소가공품: 건조 양배추	800 mg / kg
	서류가공품: 감자, 껍질 벗긴 (갈변방지 처리)	50 mg / kg
	서류가공품: 감자(냉동포함), 매시트포테이토(건조)	100 mg / kg
	서류가공품: 과립형 건조 감자	400 mg / kg
	채소가공품: 건조 무	400 mg / kg
	채소가공품: 냉동 무	50 mg / kg
	채소가공품: 양파, 샬롯, 강판 마늘(펄프)	300 mg / kg
	토마토페이스트(건조물질 30% 함유) (주스용 제외)	400 mg / kg
	토마토: 건조	200 mg / kg
	버섯류: 버섯(냉동포함)	50 mg / kg
	버섯류: 건조 버섯	100 mg / kg
	과일 및 채소가공품: 식초, 소금물, 오일에 절인 (올리브 제외)	100 mg / kg
	과일 및 채소가공품: 당류 절임(당과) 과일과 채소	100 mg / kg
	잼류: 잼, 마멀레이드, 젤리, 저설탕과 무설탕 잼 및 유사 제품	50 mg / kg
	잼류: 아황산 처리한 과일과 베리류로 만든 잼, 젤리, 마멀레이드	100 mg / kg
	과일가공품: 과일 토평	100 mg / kg
	레몬주스 콘디멘트	200 mg / kg
	레몬(슬라이스, 저온살균된)	250 mg / kg
	과일가공품: 재수화된 건조 과일, 저온살균된	100 mg / kg
	과일가공품: 건조과일 -살구, 복숭아, 포도(건포도), 자두, 무화과 -바나나	2 g / kg  1 g / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	-사과, 배	600 mg / kg
	-기타, 견과류 포함	500 mg / kg
	가공용 반제품(펄프):	
	-딸기, 라즈베리	2 g / kg
	-체리	3 g / kg
	-기타 베리류와 과일	1.5 g / kg
	설탕: 흰설탕을 포함(입자가 굵은 설탕)	15 mg / kg
	당류: 건조 당밀 (고농도 포도당)	20 mg / kg
	당밀	70 mg / kg
	당류: 기타 당류	40 mg / kg
	캔디류: 고포도당시럽 캔디, 설탕과자	50 mg / kg
	과자류: 비스킷(건조)	50 mg / kg
	전분(영아용 전분 제외)	50 mg / kg
	시리얼: 곡물 및 감자 기반 아침식사용	50 mg / kg
	사과, 통보리	30 mg / kg
	소시지: 채소, 곡물 함량 4% 이상의 육류 소시지	450 mg / kg
	수산가공품: 건조, 염장	200 mg / kg
	갑각류, 두족류:	
	-신선, 냉동 보리새우, 대롱수염새우	150 mg / kg 식용 부분 300 mg / kg 식용 부분
	-삶은 보리새우, 대롱수염새우	50 mg / kg 식용 부분
	- 삶은 갑각류 보리새우, 대롱수염새우	270 mg / kg 식용 부분
	과일주스 농축액, 최소 2.5% 보리 브로스 포함	350 mg / kg
	과일 주스 또는 과일 푸레 기반 기타 농축물	250 mg / kg
	청량음료: 과일주스 향첨가	20 mg / kg o( 농축물의 잔류량)
	청량음료: 포도당시럽 함유(235g/L미만)	50 mg / kg
	맥주: 저알코올, 무알코올	20 mg / kg
	맥주: 배럴통에서 2차 발효	50 mg / kg
	와인: 포도	300 mg / kg
	와인: 탄산, 사이다 포함 과일와인, 꿀와인	200 mg / kg
	와인: 무알코올	200 mg / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도	
	발효식초	170 mg / kg	
	머스타드	250 mg / kg	
	겨자 열매	100 mg / kg	
	젤화 과일추출물, 액상펙틴 (판매용)	800 mg / kg	
	젤라틴	50 mg / kg	
	고추냉이	800 mg / kg	
	채소가공품: 건조 생강	150 mg / kg	
	과일가공품: 건조 코코넛	50 mg / kg	
	당류: 향첨가 시럽 (밀크쉐이크, 아이스크림, 팬케이크 및 케이크용)	40 mg / kg	
	육류, 생선, 계살 단백질 기반 제품	200 mg / kg	
	절인 견과류	50 mg / kg	
	스위트콘(진공포장)	100 mg / kg	
	알코올음료: 배합유(증류)	50 mg / kg	
	와인: 포도와인류	10 mg / kg	
	신선 리치	10 mg / kg 식용 부분	
	과일류: 블루베리("산앵두나무속" 종만)	10 mg / kg	
	시나몬 (실론계피나무만)	150 mg / kg	
	부록 N4 내용참조		
	소브산 (E200)과 이의 염류: 소브산나트륨 (E201) 소브산칼륨 (E202) 소브산으로서 개별 또는 병용	치즈: 신선 증량제 치즈; 슬라이스치즈(포장)	1 g / kg
치즈: 가공치즈		2 g / kg	
치즈 및 치즈 대체품 (표면처리)		TD 기준	
치즈: 코티지치즈		1 g / kg	
올리브 및 올리브 가공품		1 g / kg	
서류가공품: 매시트포테이 토, 로스팅용 슬라이스 감자		2 g / kg	
통조림: 소스를 포함한 과일, 채소 저온살균 통조림 (매시트포테이토, 무스, 콤포트, 샐러드, 주스제품 및 유사제품 제외)		1 g / kg	
토마토(주스제품제외)		1 g / kg	

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	과일가공품: 건조 과일	1 g / kg
	곡물제품: 압출된	2 g / kg
	빵: 저칼로리 베이커리 및 밀가루 과자(장기보존용 포장된)	2 g / kg
	육류, 생선, 갑각류 및 두족류 제품	2 g / kg
	계란제품(건조, 농축, 냉동)	1 g / kg
	계란제품: 액란(흰자, 노른자, 전체)	5 g / kg
	스프레드, 마가린, 소스: 식물성기름 기반 유화소스, 마요네즈, 드레싱, 식물성크림(지방함량 60% 이상의 식물성기름 기반)	1 g / L
	스프레드, 마가린, 소스: 식물성기름 기반 유화소스, 마요네즈, 드레싱, 식물성크림(지방함량 60% 미만의 식물성기름 기반)	2 g / L
	소스: 비유화	1 g / kg
	청량음료: 향첨가	300 mg / L
	청량음료: 와인 향첨가	200 mg / L
	와인: 일반, 과일, 꿀, 사이다, 무알코올	300 mg / kg
	알코올음료: 알코올 15% 미만 함유	200 mg / kg
	젤라틴: 아스픽용	1 g / kg
	시럽: 밀크쉐이크, 아이스크림 향첨가용, 팬케이크 시럽	1 g / kg
	라비올리 속, 만두	1 g / kg
	식육가공품: 표면처리 소시지, 치즈, 케이싱 (필름 및 코팅)	TD 기준
	디저트: 우유 기반 디저트, 열처리 되지 않은	300 mg / L
	채소가공품: 피클 (올리브 제외)	2 g / kg
	과일 및 채소가공품: 당류 절임(당과) 과일과 채소	1 g / kg
	잼류: 잼, 마멀레이드, 젤리,	1 g / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	저설탕 또는 무설탕 잼	
	밀가루 과자용 과일 및 베리 증량제	1 g / kg
	츄잉껌	1.5 g / kg
	수산가공품: 보존 처리 (캐비어 포함)	2 g / kg
	수산가공품: 염장, 건조	200 mg / kg
	갑각류 및 연체류: 조리된	2 g / kg
	샐러드: 즉석조리식품	1.5 g / kg
	머스타드	1 g / kg
	향신료와 양념	1 g / kg
	식이요법식품: 치료 및 예방용(아동용 제외), 체중조절용 혼합 식품	1.5 g / kg
	농축액: 차, 과일, 허브	600 mg / kg
	식육가공품: (조리, 염장, 건조된) 젤리로 덮인 육류, 파테	1 g / kg
	수프와 브로스, 액상(통조림 제외)	500 mg / kg
	시리얼: 견과류로 덮인 곡물, 감자 기반 아침식사용	1 g / kg
	설탕과자: 캔디, 속을 채운 초콜릿	1.5 g / kg
	식육가공품: 건조(표면처리)	TD 기준
	향료	1.5 g / kg
	해조류 제품	1 g / kg
	맥주: 당류 또는 과일주스 및 농축액(0.5%이상) 첨가 발효(케그)	200 mg / kg
	과일류: 신선 감귤류 (표면처리)	20 mg / kg
	생리활성식이보충제(액상)	2 g / kg
	식사보충제(건조), 비타민 A 또는 비타민A와 D 포함	1 g / kg 즉석섭취식품
소브산, 소브산염, (E200, E201, E202, E203) 안식향산, 안식향산나트륨과 병용하여 (E210, E211, E212, E213) - 각각의 산으로서 개별 또는 병용	디저트: 우유 기반 디저트, 열처리 되지 않은	300 mg / L
	스프레드, 마가린, 마요네즈, 식물성기름기반크림, 유화제함유소스, 충전물, 식물성기름기반의 소스, 마요네즈, 60% 이상의	1 g / kg, 안식향산 포함 최대한 500 mg / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	지방함유량을 지닌 식물성 기름기반크림	
	스프레드, 마가린, 마요네즈, 식물성크림, 유화소스, 드레싱, 식물성기름 기반 소스, 미네랄소스, 지방함량 60% 이상 식물성크림	2 g / kg 안식향산 포함 최대한 1 g / kg
	채소가공품: 피클 (올리브 제외)	2 g / kg
	토마토제품(주스용 제외)	1 g / kg
	올리브 및 올리브 가공품	1 g / kg 안식향산 포함 최대한 500 mg / kg
	과일 및 채소가공품: 당류 절임(당과) 과일과 채소	1 g / kg,
	잼류: 잼, 마멀레이드, 젤리, 저설탕 또는 무설탕 잼	1 g / kg 500 mg / kg(안식향산 포함된 최대허용치)
	츄잉껌	1.5 g / kg
	수산가공품: 보존 처리 (캐비어 포함)	2 g / kg
	수산가공품: 염장, 건조	200 mg / kg
	갑각류 및 연체류: 조리된	2 g / kg, 1 g / kg 이하(안식향산 포함)
	소스: 식물성기름 기반 유화소스, 마요네즈, 드레싱, 식물성크림(지방함량 60% 이상의 식물성기름 기반)	1 g / kg, 500 mg / kg(안식향산 포함 최대허용치)
	소스: 식물성기름 기반 유화소스, 마요네즈, 드레싱, 식물성크림(지방함량 60% 미만의 식물성기름 기반)	2 g / kg, 1 g / kg 이하(안식향산 포함)
	소스: 비유화	1 g / kg
	계란제품: 액란(흰자, 노른자, 전체)	5 g / kg
	샐러드: 즉석조리식품	1.5 g / kg
	머스타드	1 g / kg
	향신료와 양념	1 g / kg
	식이요법식품: 어린이용 제외, 체중조절용 식이혼합물	1.5 g / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	청량음료: 향첨가	400 mg / kg, 250 mg / kg (소브산염 포함), 150 mg / kg (안식향산포함 최대허용치)
	알코올음료: 알코올 15% 미만 함유	400 mg / kg, 각각 최대 200 mg / kg 포함
	농축액: 차, 과일, 허브	600 mg / kg
	수프와 브로스, 액상(통조림 제외)	500 mg / kg
	설탕과자: 캔디, 속을 채운 초콜릿	1.5 g / kg
	식육가공품: 건조(표면처리)	TD 기준
	향료	1.5 g / kg
	맥주: 당류 또는 과일주스 및 농축액(0.5%이상) 첨가 발효(케그)	400 mg / kg
	생리활성식이보충제(분말), 비타민A 또는 비타민A와 D 포함	1 g / kg (즉석섭취식품)
	생리활성식이보충제(액상)	2 g / kg
소브산, 소브산염 (E200, E201, E202, E203) '파라벤'과 병용하여 (E214, E215, E218, E219) - 소브산과 안식향산으로서 개별 또는 병용	젤라틴: 식육가공품(삶은, 염장, 건조)을 덮는 젤리, 페이스트	1 g / kg
	시리얼: 건과류로 덮인 곡물, 감자 기반 아침식사용	1 g / kg, 300 mg / kg (파라벤포함 최대허용기준)
	설탕과자: 캔디, 속을 채운 초콜릿	1.5 g / kg, 300 mg / kg (파라벤포함 최대허용기준)
	식육가공품: 건조(표면처리)	TD 기준
소브산, 소브산염(E200, E201, E202, E203) 안식향산, 안식향산나트륨과 병용하여 (E210, E211, E212, 213) , '파라벤' (E214, E215, E218, E219) - 소브산과 안식향산 으로서 개별 또는 병용	식육가공품: 건조(표면처리)	TD 기준
	설탕과자: 캔디, 속을 채운 초콜릿	1.5 g / kg, 파라벤포함 최대 300 mg / kg
빙초산 (E260)과 이의 염류: 초산칼륨류 (E261), 초산칼슘 (E263), 초산나트륨 (E262)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N7, N12, N 5	
오쏘페닐페놀 (E231),	감귤류과일(표면처리)	12 mg / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
오쏘페닐페놀나트륨 (E232) - 오쏘페닐페놀로서 개별 또는 병용		

Note :

1) - 식품 중 아질산칼륨과 아질산나트륨의 최대레벨은 시중 매장에서 판매되는 제품에서 검출되는 잔류량을 의미한다. 보존료 성분에 질산염과 아질산염을 동시 사용할 경우 식품 중 아질산염의 최대레벨은 질산염으로부터 형성된 아질산염을 포함한다.

## 부록 9.

### 제조 시 식용색소 사용이 허용되지 않는 식품

“식품첨가물, 향료, 가공보조제 안전규정” 기술규정에 속한다 (TP TC 029/2012)

다음과 같은 식품의 생산과정에서 식용색소를 사용하지 말 것:

1. 미가공 식품
2. 우유, 멸균 또는 살균 밀크초콜릿 착향
3. 착향되지 않은 유제품, 버터밀크
4. 착향되지 않은 보존 또는 농축우유, 크림
5. 신선, 건조, 또는 캔포장 채소(올리브제외), 과일, 버섯, 생선(튀레와 페이스트포함)
6. 달걀 및 달걀제품 (부활절계란 착색의 경우 본 기술규정 부록 11에 수록된 식용색소로만 껍질 착색 가능)
7. 다른 원료를 첨가하지 않은 원상태의 육류, 가금류, 생선, 갑각류 또는 그 일부
8. 밀가루, 곡물, 전분
9. 신선, 건조, 또는 통조림채소, 과일, 버섯, 생선(튀레와 페이스트포함); 즙 제품(주스 드링크 제외), 파스타, 으깬 감자
10. 토마토페이스트와 소스, 통조림감자
11. 설탕, 포도당, 과당, 락토스
12. 꿀
13. 코코아제품, 초콜릿과 자성분 및 기타제품
14. 파스타
15. 로스팅된 커피, 치커리, 차 및 이의 추출물; 우리거나 혼합을 위한 차, 채소, 과일 2차가공재료 제품
16. 맥아 및 맥아음료
17. 고추 및 고추혼합물
18. 소금, 소금대체제
19. 생수
20. 와인, 과일주, 식초
21. 오일과 동물지방, 식물성기름 및 냉동압착식품
22. 숙성 및 미숙성 치즈 향첨가가 아닌

23. 빵

24. 3세미만의 건강하거나 병약한 유아에게 공급하기 위한 특별식

Note :

1) - 본 규정의 부록 10과 11에 지정된 경우를 제외.

## 부록 10.

### 식품 제조 시 특정 식용색소만 허용하는 식품

“식품첨가물, 향료, 가공보조제 안전규정” 기술규정에 속한다 (TP TC 029/2012)

식품명칭	식품첨가물	식품의 허용한도
맥아 빵	카라멜색소 I, II, III, IV (E150 a, b, c, d)	TD 기준
맥주, 사이다: 사과 및 배 사이다	카라멜색소 I, II, III, IV (E150 a, b, c, d)	TD 기준
버터, 저지방버터, 기(버터)	카로틴 (E160a)	TD 기준
마가린, 특수 지방, 유지방 대체품, 코코아버터 대체품, SOS형 코코아버터 개량제품, POP형 코코아버터 대체품, 비템퍼링 코코아버터 대체품, 비템퍼링 로르산 코코아버터 대체품	안나토색소 (빅신),(노르빅신) (E160b)	10 mg / kg <sup>1</sup>
	카로틴 (E160a)	25 mg / kg
	심황색소 (E100)	5 mg / kg (전체 쿠르쿠민에 의해 결정)
스프레드: 채소스프레드	심황색소 (E100)	10 mg / kg
	비타민 B2 (E101 i, ii)	300 mg / kg
	카민 (E120)	500 mg / kg
	카라멜색소 II, III, IV (E150 b, c, d)	500 mg / kg
	카로틴 (E160a, i)	1000 mg / kg
	카로틴 (E160a, ii)	
	카로틴 (E160a, iii)	
	β-아포-8'-카로티날 (C30) (E160)	35 mg / kg
	β-아포-8'-카로티날산(C30) 에틸에스테르 (E160f)	
안나토색소 (빅신),(노르빅신) (E160b)	100 mg / kg	
치즈: 향첨가	안나토색소 (빅신),(노르빅신) (E160b)	15 mg / kg
치즈: 승인된 조리법에 따라 제조된 치즈류	안나토색소 (빅신),(노르빅신) (E160b)	50 mg / kg
	카민 (E120)	125 mg / kg
	안토시아닌류 (E163)	TD 기준
	카로틴 (E160a)	TD 기준
	파프리카추출색소, 캡산틴, 캡소루빈 (E160c)	TD 기준
	식물성 활성탄 (E153)	TD 기준
	클로로필 (E140), 동클로로필린 (E141 i, ii)	TD 기준
식초	카라멜색소 I, II, III, IV (E150 a, b, c, d)	TD 기준
위스키, 증류주: 곡물과 와인	카라멜색소 I, II, III, IV (E150 a, b, c, d)	TD 기준

식품명칭	식품첨가물	식품의 허용한도
증류주, 럼, 브랜디	c, d)	
알코올음료: 향첨가 와인, 향첨가 와인 기반 알코올음료(승인된 조리법에 따라 제조)	카라멜색소 I, II, III, IV (E150 a, b, c, d)	TD 기준
쓴 소다음료와 쓴 와인 (승인된 조리법에 따라 제조)	카라멜색소 I, II, III, IV (E150 a, b, c, d)	TD 기준
	심황색소 (E100), 비타민 B2 (E101 i, ii), 식용색소황색제4호 (E102), 식용색소적색제120호 (E124), 아조루빈 (E122), 퀴놀린옐로우 (E10 4), 식용색소적색제40호 (E129), 카민 (E120), 식용색소황색제5호 (E110) - 개별 또는 병용	100 mg / L
채소가공품: 식초, 소금물, 오일에 절인 채소 (올리브 제외)	안토시아닌류 (E163)	TD 기준
	카로틴 (E160a)	TD 기준
	비트레드 (E162)	TD 기준
	비타민 B2 (E101)	TD 기준
	카라멜색소 I, II, III, IV (E150 a, b, c, d)	TD 기준
	클로로필, 클로로필린 (E140) , 동클로로필 (E141)	TD 기준
시리얼: 곡물 기반 아침식사용 과일 향첨가 시리얼, 압출 및 팽창 과정을 거친	안나토색소 (빅신),(노르빅신) (E160b)	25 mg / kg <sup>1</sup>
	카로틴 (E160a)	TD 기준
	(추출물) 파프리카추출색소, 캡산틴, 캡소루빈 (E160c)	TD 기준
	카라멜색소 III (E150 c)	TD 기준
	안토시아닌류 (E163), 카민 (E120), 비트레드 (E162) - 개별 또는 병용	200 mg / kg
잼류: 과일 슬라이스 및 기타 과일 가공품으로 만든 잼, 젤리, 설탕절임 (저칼로리 포함)	안토시아닌류 (E163)	TD 기준
	카로틴 (E160a)	TD 기준
	비트레드 (E162, betanin)	TD 기준
	심황색소 (E100)	TD 기준
	파프리카추출색소, 캡산틴, 캡소루빈 (E160s)	TD 기준
	카라멜색소 I, II, III, IV (E150 a, b, c, d)	TD 기준
	클로로필, 클로로필린 (E140), 동클로로필 (E141)	TD 기준
	식용색소황색제5호 (E110), 퀴놀린옐로우 (E104), 그린 S (E142), 카민 (E120), 라이코펜 (E160d),	100 mg / kg

식품명칭	식품첨가물	식품의 허용한도
	루테인 (E161b), 식용색소적색제120호 (E124) - 개별 또는 병용	
식육가공품: 소시지, 비엔나소시지, 삶은 소시지, 소시지 파이	심황색소 (E100)	20 mg / kg
	카민 (E120)	100 mg / kg
	카라멜색소 I, II, III, IV (E150 a, b, c, d)	TD 기준
	카로틴 (E160a)	20 mg / kg
	파프리카추출색소, 캡산틴, 캡소루빈 (E160s)	10 mg / kg
	비트레드 (E162, betanin)	TD 기준
	앵미(赤米)	TD 기준
식육가공품: 훈제 돼지고기, 건조 소시지 (후추 포함) ("초리조", "살치춘")	카민 (E120)	200 mg / kg
	식용색소적색제120호 (E124)	250 mg kg
	앵미	TD 기준
식육가공품: 곡물, 콩 함량 6% 이상의 소시지, 식육가공품: 곡물 함량 4% 이상의 다진고기 소시지	식용색소적색제40호 (E129)	25 mg / kg
	카민 (E120)	100 mg / kg
	카라멜색소 I, II, III, IV (E150 a, b, c, d)	TD 기준
서류가공품: 과립형 건조 감자	심황색소 (E100)	TD 기준
통조림: 완두콩, 매쉬드포테이토(가공)	식용색소청색제1호 (E133)	20 mg / kg
	그린 S (E142)	10 mg / kg
	식용색소황색제4호 (E102)	100 mg / kg

Note :

1) - 카로티노이드는 일반적으로 노르빅신 또는 빅신에 기초를 두고 있다.

## 부록 11.

### 식용색소 사용 위생규정

“식품첨가물, 향료, 가공보조제 안전규정” 기술규정에 속한다 (TP TC 029/2012)

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
아조루빈(E122, Karmuazini), 식용색소적색제40호 (E129), β-아포-8'-카로티날 (C30) (E160), β-아포-8'-카로티날산(C30) 에틸에스테르 (E160f), 식용색소황색제5호 (E110), 퀴놀린옐로우 (E104), 그린 S (E142), 그린로버스트 FC F (E143), 인디고카민 (E132), 카민 (E120, Cochineal), 브라운 HT (E155), 심황색소 (E100), 라이코펜 (E160d), 루테인 (E161b), 식용색소적색제120호 (E124), 식용색소청색제1호 (E133), 식용색소황색제4호 (E102), 브릴리언트 블랙 PN (E151) - 단독 또는 병용하여	청량음료: 주스 향첨가 <sup>1</sup>	100 mg / kg
	알코올음료: 향첨가 와인 및 알코올음료, 과일 와인, 사이다	200 mg / kg
	과일 및 채소가공품: 글레이즈	200 mg / kg
	과일가공품: 통조림	200 mg / kg
	설탕과자 <sup>1</sup>	300 mg / kg
	츄잉껌 <sup>1</sup>	300 mg / kg
	장식용 식품: 코팅용 식품	500 mg / kg
	제과류: 버터 베이커리, 밀가루 과자 <sup>1</sup>	200 mg / kg
	우유 기반 아이스크림, 과일 아이스 <sup>1</sup>	150 mg / kg
	디저트: 향첨가 유제품 포함 <sup>1</sup>	150 mg / kg
	치즈: 향첨가 가공치즈	100 mg / kg
	소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림, 양념(건조 및 반죽상태의), 피클 (작은 피클형태의 채소류) 등	500 mg / kg
	머스타드	300 mg / kg
	파스타-어류, 갑각류로 조리된	100 mg / kg
	갑각류: 반조리	250 mg / kg
	어류: 연어류	500 mg / kg
	잘게다진 물고기 연육	500 mg / kg
	어란류: 어란	300 mg / kg
	수산가공품: 훈제	100 mg / kg
	스낵: 감자, 곡물과 전분 기반 건조 양념 애피타이저	
	-압출, 팽창된 양념 스낵	200 mg / kg
	-견과류 포함 기타 양념 스낵	100 mg / kg
	코팅제품: 식용치즈와 소시지용 식이요법식품: 다이어트용 믹스 (체중감량 목적 포함)	TD 기준
생리활성식이보충제:		
- 고형	300 mg / kg	
- 액상	100 mg / kg	
수프	50 mg / kg	
육류 및 어류 모조품(식물성 단백질 기반)	100 mg / kg	
안나토색소 (빅신), (노르빅신) (E160b)	마가린, 스프레드 및 정제 혼합물, 특별 용도 지방, 유지방 대체품, 코코아버터 대체품, SOS형	10 mg / kg <sup>2</sup>

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	코코아버터 개량제품, POP형 코코아버터 대체품, 비템퍼링 코코아버터 대체품, 로르산타입 코코아버터, 탈수지방	
	아이스크림, 막대아이스크림, 과일아이스크림	20 mg / kg <sup>2</sup>
	장식용 식품: 장식용 제품과 조개류	20 mg / kg <sup>2</sup>
	제과류: 버터 베이커리, 밀가루 과자	10 mg / kg <sup>2</sup>
	리큐어: 15% 미만 알코올 함유 리큐어 및 알코올 혼합 음료	10 mg / kg <sup>2</sup>
	치즈: 가공치즈	15 mg / kg <sup>2</sup>
	디저트: 우유 기반 아이스크림 포함	10 mg / kg <sup>2</sup>
	치즈: 코팅된	20 mg / kg <sup>2</sup>
	수산가공품: 훈제	10 mg / kg <sup>2</sup>
	스낵: 감자, 곡물과 전분 기반 건조 양념 애피타이저 -압출, 팽창된 양념 스낵 -견과류 포함 기타 양념 스낵	200 mg / kg 100 mg / kg
	시리얼: 아침식사용 건조 시리얼 (압출 및 팽창 과정을 거친) 및 과일향첨가 시리얼	25 mg / kg
	츄잉껌	300 mg / kg
안토시아닌류 (E163)	TD 기준 <sup>3</sup>	TD 기준
이산화티타늄 (E171), 탄산칼슘 (E170), 카로틴 (E160a), 비트레드 (E162, betanin), 파프리카추출색소, 캡산틴, 캡소루빈 (E160s), 산화철, 수산화물 (E172), 비타민 B2 (E101), 카라멜색소 I, II, III, IV (E150a, E150b, E150c, E150d), 타닌 (E181), 식물성 활성탄 (E153), 클로로필, 클로로필린 (E140), 동클로로필, 동클로로필린 (E141)	참고. 부록 N3 , N7	
칸타잔틴 (E161e)	식육가공품: 스트라스부르 소시지	15 mg / kg
앵미	식육가공품	TD 기준
은 (E174), 금박 (E175)	설탕과자: 초콜릿(페이스트리, 케이크 등의 표면 장식 재료)	TD 기준
	리큐어: 보드카	TD 기준

Note :

- 1)- 소프트드링크와 주스드링크, 과자와 빵 류, 아이스크림과 과일아이스에 사용되는 (E122), 식용색소황색제5호 (E110), 브라운 HT (E155), 식용색소적색제120호 (E124)는 50 mg / kg 을 초과 할 수 없다.
- 2)- 빅신 또는 노르빅신 측면의 총 카로티노이드
- 3)- 이들 식용색소는 부록 9에 수록된 제품과 부록 10에 수록된 식품을 제외한 모든 식품생산에 사용될 수 있지만, 식용색소의 함량은 규제된다.

## 부록 12.

### 가공보조제 사용 위생규정

“식품첨가물, 향료, 가공보조제 안전규정” 기술규정에 속한다 (TP TC 029/2012)

식품첨가물 및 보조제(Index E)	식품 혹은 식품첨가물	허용한도
한천 (E406)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N15	
알긴산 (E400), 알긴산염: 알긴산암모늄 (E403), 알긴산칼륨 (E402), 알긴산칼슘 (E404), 알긴산나트륨 (E401)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N15	
규산알루미늄 (E559, 백도토)	식용색소	5 g / 100 g
	참고. 부록 N3	
규산알루미늄칼륨 (E555)	식용색소 이산화티타늄 (E171), 산화철, 수산화물 (E172)	식용색소 비교해서 90% 이상
초산칼슘 (E263)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N7, N8, N15	
벤질알코올 (E1519) - 즉석섭취식품, 제조사의 지시사항을 준수하여 만든 환원식품에 한함	향료:	TD 기준
	- 리큐어, 향첨가 와인, 향첨가 음료, 와인 - 제과용 초콜릿과 베이커리 제품용	100 mg / L  250 mg / kg
벤토나이트 (E558)	색소s	5 g / 100 g
	참고. 부록 N3	
밀납 (E901)	색소s	TD 기준
	참고. 부록 N6	
글리세린 (E422)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N5	
글리신과 이의 나트륨염 (E640)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N16	
글루콘산칼륨 (E577)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N4, N7	
구아검 (E412)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N15	
아라비아검 (E414, acacia gum)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N15	
다이아세틴 (E1517, glitserildiatsetat)	참고. 트리아세틴 (E1518)	
이산화규소 (E551)	유화제, 착색제	5 g / 100 g
	이산화티타늄 (E171),	착색제 비교해서 90%

식품첨가물 및 보조제(Index E)	식품 혹은 식품첨가물	허용한도
	산화철, 수산화물(E172)	이상
	<u>참고. 부록 N3</u>	
지방산 (E570)	과일용 피막제	TD 기준
	<u>참고. 부록 N15</u>	
이소말트 (E953), 자일리톨 (E967), 락티톨 (E966), 말티톨, 말티톨 시럽 (E965), 만니톨 (E421), D-소비톨 (E420), 에리스리톨 (E968)	TD 기준	TD 기준
	<u>참고. 부록 N13 , N15</u>	
미리스트산, 팔미트산, 스테아린산염 (칼슘, 나트륨, 칼륨, 암모늄) (E470)	과일용 코팅제	TD 기준
	<u>참고. 부록 N3 , N15</u>	
로커스트콩검 (E410)	TD 기준	TD 기준
	<u>참고. 부록 N15</u>	
탄산칼륨(무수) (E501), 탄산칼슘 (E170), 탄산마그네슘 (E504)	TD 기준	TD 기준
	<u>참고. 부록 N3, N7, N11, N15, N17</u>	
카라기난과 이의 염류 (E407, E407a)	TD 기준	TD 기준
	<u>참고. 부록 N15</u>	
피마자유 (E1503)	TD 기준	TD 기준
	<u>참고. 부록 3N, 6N</u>	
곤약, 글루코만난 (E425), 글루코만난검 (E425i) 곤약 글루코만난 (E425ii)	TD 기준	TD 기준
	<u>참고. 부록 N15</u>	
변성전분: 초산전분 (E1420), 아세틸아디프산이전분 (E1422), 아세틸인산이전분 (E1414), 아세틸산화전분 (E1451), 인산이전분 (E1412), 인산일전분 (E1410), 산화전분 (E1404), 히드록시프로필인산이전분 (E1442), 히드록시프로필전분 (E1440), 인산화인산이전분 (E1413), 옥테닐호박산나트륨전분 (E1450)	TD 기준	TD 기준
	<u>참고. 부록 N15</u>	
잔탄검 (E415)	TD 기준	TD 기준
	<u>참고. 부록 N15</u>	
레시틴 (E322)	과일용 피막제, 식용색소, 용해성 산화방지제	TD 기준

식품첨가물 및 보조제(Index E)	식품 혹은 식품첨가물	허용한도
	<u>참고. 부록 N15</u>	
미리스트산, 팔미트산, 스테아린산염 (칼슘, 나트륨, 칼륨, 암모늄) (E470)	식용색소, 용해성 산화방지제	TD 기준
	<u>참고. 부록 N3 , N15</u>	
글리세린지방산에스테르 (E471)	과일용 피막제, 식용색소, 용해성 산화방지제	TD 기준
	산화방지제	
펙틴 (E440)	TD 기준	TD 기준
	<u>참고. 부록 N15</u>	
폴리덱스트로스 (E1200)	TD 기준	TD 기준
	<u>참고. 부록 N15</u>	
폴리비닐피로리돈 (E1201), 폴리비닐폴리피로리돈 (E1202)	감미료	TD 기준
	<u>참고. 부록 N15</u>	
규소수지 (E900)	과일용 피막제	TD 기준
	<u>참고. 부록 N3 , N15</u>	
폴리소르베이트 (polyoxyethylene sorbitan esters of fatty acids, Tween s): 폴리소르베이트 20 (E432, Tween 20), 폴리소르베이트 80 (E433, Tween 80), 폴리소르베이트 40 (Tween 40 E434), 폴리소르베이트 60 (E435, Tween 60), 폴리소르베이트 65 (E436, Tween 65)	식용색소, 용해성 산화방지제, 과일용 피막제	TD 기준
	<u>참고. 부록 N15</u>	
폴리에틸렌글리콜 (E1521)	식탁용 감미료	10 g / kg
	<u>참고. 부록 N6 , N15</u>	
프로필렌글리콜 (E1520, propane-1, 2-diol)	산화방지제, 식용색소, 유화제, 효소전처리제품	1 g / kg in food
	<u>참고. 트리아세틴 (E1518)</u>	
알긴산프로필렌글리콜 (E405)	TD 기준	TD 기준
	<u>참고. 부록 N15</u>	
규산칼슘 (E552)	유화제, 식용색소	5 g / 100 g
	이산화티타늄 (E171), 산화철, 수산화물 (E172)	착색제 비교해서 90% 이상
	<u>참고. 부록 N3</u>	
소르비탄지방산에스테르, 소비톨, SPAN (E491-E495, SPAN)	식용색소, 거품제거제, 과일용 피막제	TD 기준

식품첨가물 및 보조제(Index E)	식품 혹은 식품첨가물	허용한도
소르비탄모노스테아레이트 (E491, S PAN 60), 소르비탄트리스테아레이트 (E492, S PAN 65), 소르비탄모노라우레이트 (E493, SP AN 20), 소르비탄모노올레이트 (E494, SPAN 80), 소르비탄모노팔미테이트 (E495, SPAN 40)		참고. 부록 N15
황산암모늄 (E517), 황산수소칼륨 (E515), 황산칼슘 (E516), 황산나트륨 (E514)	TD 기준	TD 기준
		참고. 부록 N5 , N7
탈크 (E553iii)	식용색소	5 g / 100 g
		참고. 부록 N3
트라가칸스검 (E413)	TD 기준	TD 기준
		참고. 부록 N15
트리아세틴 (E1518, glyceryl triacetate) 다이아세틴 (E1517, glitserildiatsetat) 구연산에틸 (E1505), 프로필렌글리콜 (E1520 propane-1, 2-diol) - 제조자의 지시에 따라 즉시 사용할 수 있는 식품(모든 소스로부터)에 개별적으로 또는 병용하여 복원	향료: - 음식용 - 크림 리큐어를 제외한 음료용 프로필렌글리콜 (E1520)	TD 기준 3g/kg 1g/kg
구연산에틸 (E1505)		참고. 트리아세틴 (E1518) 참고. 부록 N15
암모늄포스파타이드 (E442, ammonium phosphatides)	산화방지제	참고. 부록 N15
인산칼슘 (E341)	TD 기준	TD 기준
		참고. 부록 N3 , N5 , N7 , N15
염화칼륨 (E508), 염화칼슘 (E509), 염화마그네슘 (E511)	TD 기준	TD 기준
		참고. 부록 N7
셀룰로스 (E460), 결정셀룰로스(E460i), 분말셀룰로스 (E460ii) 변성셀룰로스: 히드록시프로필메틸셀룰로스 (E464), 히드록시프로필셀룰로스 (E463),	TD 기준	TD 기준
		참고. 부록 N15

식품첨가물 및 보조제(Index E)	식품 혹은 식품첨가물	허용한도
카복시셀룰로스, 카복시메틸셀룰로스나트륨, 셀룰로스검 (E466), 효소분해카복시메틸셀룰로스나트륨, 효소분해셀룰로스검 (E469), 메틸셀룰로스 (E461), 메틸에틸셀룰로스(E465), 에틸셀룰로스E462)		
가교카복시메틸셀룰로스나트륨 (E468)	감미료	TD 기준
베타-시클로덱스트린 (E459)	TD 기준	1 g / kg
	<u>참고. 부록 N15</u>	
구연산칼륨 (E332), 구연산나트륨 (E331)	TD 기준	TD 기준
	<u>참고. 부록 N 4 , N 7</u>	
글리세린디아세틸주석산지방산에스테르 (E472e), 글리세린초산지방산에스테르 (E472a), 폴리글리세린지방산에스테르 (E475), 자당지방산에스테르 (E473), 글리세린구연산지방산에스테르 (E472c)	식용색소, 용해성 산화방지제	TD 기준
	<u>참고. 부록 N15</u>	

### 부록 13.

#### 감미료 사용 위생규정

“식품첨가물, 향료, 가공보조제 안전규정” 기술규정에 속한다 (TP TC 029/2012)

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
아스파탐 (E951)	물 기반 과일주스, 우유 및 유제품 향첨가 청량음료(무설탕 또는 저칼로리 제품)	600 mg / kg
	디저트: 물 기반 향첨가 디저트, 곡물, 과일, 채소, 유제품, 계란과 지방 첨가(무설탕 또는 저칼로리)	1 g / kg
	스낵: 전분과 견과류 기반 양념된 즉석섭취 건조식품	500 mg / kg
	과자류: 설탕 과자류	1 g / kg
	베이커리제품: 페이스트리 (저칼로리, 무설탕): 전분 기반 - 코코아 및 건조과일 기반	2 g / kg 2 g / kg
	스프레드와 마가린	1 g / kg
	츄잉껌: 무설탕	5.5 g / kg
	아이스크림(우유, 크림 제외), 얼음: 과일 얼음(저칼로리 또는 무설탕)	800 mg / kg
	과일가공품: 저온살균된 통조림(저칼로리, 무설탕)	1 g / kg
	잼류: 프리저브, 젤리, 마멀레이드 (저칼로리)	1 g / kg
	과일 및 채소가공품: 저칼로리	1 g / kg
	과일 및 채소가공품: 당절임, 식초절임	300 mg / kg
	소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림, 머스타드, 고추냉이	350 mg / kg
	수산가공품: 당절임, 식초절임으로 보존된 어류, 생선 마리네이드, 갑각류, 연체류	300 mg / kg
	제과류: 버터 베이커리, 밀가루 과자(다이어트용)	1.7 g / kg
	시리얼: 섬유질 함량 15% 이상 시리얼 또는 겨 함유 20% 미만 (저칼로리, 무설탕)	1 g / kg
	수프: 저칼로리	110 mg / L
	사이다: 사과 및 배 사이다	600 mg / L
	알코올음료: 알코올 함량 15% 미만	600 mg / L
	음료: 청량음료 혼합물 포함 맥주 및 사이다(사과, 배), 와인, 리큐어	600 mg / L

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	무알코올 맥주 또는 알코올 함량 1.2% 미만 맥주; 특수 맥주	600 mg / L
	캔디: 무설탕 구강청결용 소형캔디	6 g / kg
	맥주: 저칼로리	25 mg / L
	식이요법식품: 체중조절용	800 mg / kg
	생리활성식이보충제:	
	- 액상	600 mg / kg
	- 고체	2 g / kg
	- 시럽, 씹을 수 있는 정제형 비타민과 미네랄	5.5 g / kg
아스파탐-아세실팜염 (E962) - 아세실팜칼륨으로 계산할 때는 AC, 아스파탐으로 계산할 때는 AC1	물 기반 주스 향첨가 무알코올음료; 넥타, 주스; 우유 및 유제품 음료(무설탕 또는 저칼로리 제품)	AE 350 mg / L
	디저트: 물 기반 향첨가 디저트, 곡물, 과일, 채소, 유제품, 계란과 지방 첨가(무설탕 또는 저칼로리)	AE 350 mg / kg
	"스낵류": 견과류와 전분이 주원료로 사용되는 동시에, 향이 첨가된 상태에서 바로 먹을 수 있도록 포장된 양념맛이 강한	AE 500 mg / kg
	과자류: 설탕 과자류	AE 500 mg / kg
	베이커리제품: 페이스트리 (저칼로리, 무설탕): 전분 기반 코코아 및 건조과일 기반	AE 1 g / kg AE 500 mg / kg
	스프레드와 마가린	AC 1 g / kg
	츄잉껌: 무설탕	AE 2 g / kg
	아이스크림(우유, 크림 제외), 얼음: 과일 얼음(저칼로리 또는 무설탕)	AC 800 mg / kg
	과일가공품: 저온살균된 통조림(저칼로리, 무설탕)	AE 350 mg / kg
	잼류: 프리저브, 젤리, 마멀레이드 (저칼로리)	AC 1 g / kg
	과일 및 채소가공품: 저칼로리	AE 350 mg / kg
	과일 및 채소가공품: 당절임, 식초절임	AE 200 mg / kg
	소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림, 머스타드, 고추냉이	AC 350 mg / kg
	수산가공품: 당절임, 식초절임으로	AE 200 mg / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도	
	보존된 어류, 생선 마리네이드, 갑각류, 연체류		
	시리얼: 아침식사용 건조 시리얼, 섬유질 함량 15% 이상 또는 겨 함유 20% 미만 (저칼로리, 무설탕)	AC 1 g / kg	
	수프: 저칼로리	AC 110 mg / l	
	음료: 청량음료 혼합물 포함 맥주 및 사이다(사과, 배), 와인, 리큐어	AE 350 mg / L	
	사이다: 사과 및 배 사이다	AE 350 mg / L	
	사과 배즙, 맥주, 청량음료와 믹스한 음료, 와인, 리큐어	AE 350 mg / L	
	무알코올 맥주 또는 알코올 함량 1.2% 미만 맥주; 특수 맥주	AE 350 mg / L	
	맥주: 저칼로리	AC 25 mg / L	
	캔디: 무설탕 구강청결용 소형캔디	AE 2.5 g / kg	
	제과류: 버터 베이커리, 밀가루 과자(다이어트용)	AE 1 g / kg	
	식이요법식품: 체중조절용 포함	AE 450 mg / kg	
	생리활성식이보충제: - 액상 - 고체 - 시럽, 씹을 수 있는 정제형 비타민과 미네랄	AE 350 mg / kg AE 500 mg / kg AE 2 g / kg	
	아세설팜칼륨 (E950)	물 기반 과일주스, 우유 및 유제품 향첨가 청량음료(무설탕 또는 저칼로리 제품)	350 mg / kg
		디저트: 물 기반 향첨가 디저트, 곡물, 과일, 채소, 유제품, 계란과 지방 첨가(무설탕 또는 저칼로리)	350 mg / kg
"스낵류": 견과류와 전분이 주원료로 사용되는 동시에, 향이 첨가된 상태에서 바로 먹을 수 있도록 포장된 양념맛이 강한		350 mg / kg	
과자류: 설탕 과자류		500 mg / kg	
베이커리제품: 페이스트리 (저칼로리, 무설탕): 전분 기반		1 g / kg	
코코아 및 건조과일 기반		500 mg / kg	
스프레드와 마가린		1 g / kg	
츄잉껌: 무설탕		2 g / kg	
아이스크림(우유, 버터제외), 과일	800 mg / kg		

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	아이스(저칼로리, 무설탕)	
	과일가공품: 저온살균된 통조림(저칼로리, 무설탕)	350 mg / kg
	잼류: 프리저브, 젤리, 마멀레이드 (저칼로리)	1 g / kg
	과일 및 채소가공품: 저칼로리	350 mg / kg
	과일 및 채소가공품: 당절임, 식초절임	200 mg / kg
	수산가공품: 당절임, 식초절임으로 보존된 어류, 생선 마리네이드, 갑각류, 연체류	200 mg / kg
	제과류: 버터 베이커리, 밀가루 과자(다이어트용)	1 g / kg
	시리얼: 섬유질 함량 15% 이상 시리얼 또는 겨 함유 20% 미만 (저칼로리, 무설탕)	1.2 g / kg
	수프: 저칼로리	110 mg / L
	사이다: 사과 및 배 사이다	350 mg / L
	알코올음료: 알코올 함량 15% 미만	350 mg / kg
	음료: 청량음료 혼합물 포함 맥주 및 사이다, 와인, 알코올음료	350 mg / kg
	무알코올 맥주 또는 알코올 함량 1.2% 미만 맥주; 특수 맥주	350 mg / L
	캔디: 무설탕 구강청결용 소형캔디	2.5 g / kg
	와플과 콘: 아이스크림용(크림, 유제품), 무설탕	2 g / kg
	저칼로리 정제형 캔디	500 mg / kg
	맥주: 저칼로리	25 mg / L
	소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림, 머스타드, 고추냉이	350 mg / kg
	식이요법식품: 체중조절용	450 mg / kg
	생리활성식이보충제: - 액상 - 고체 - 시럽, 씹을 수 있는 정제형 비타민과 미네랄	350 mg / kg 500 mg / kg 2 g / kg
당알코올, 폴리올: 말티톨, 말티톨 시럽 (E965), 이소말트 (E953), 만니톨 (E421), D-소비톨 (E420), 자일리톨 (E967),	디저트 및 유사제품: 물 기반 향첨가 우유 및 유제품, 과일 및 채소, 곡물, 계란, 지방 기반 제품 - 저칼로리 및 무설탕	TD 기준
	시리얼: 곡물가공품 기반, 아침식사용(저칼로리, 무설탕)	TD 기준

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
락티톨 (E966), 에리스리톨 (E968)	아이스크림(우유, 크림 제외), 얼음: 과일 얼음(저칼로리 또는 무설탕)	TD 기준
	잼류: 잼, 프리저브, 마멀레이드, 젤리제품, 글레이즈 과일, 과일제품(과일주스 생산용 제외) (저칼로리 또는 무설탕)	TD 기준
	제과류: 카라멜포함사탕, 코코아식품, 설탕추가로 넣지 않음	TD 기준
	과자류: 건조과일 및 전분 기반 (저칼로리, 무설탕)	TD 기준
	제과류: 버터 베이커리, 밀가루 과자(저칼로리, 무설탕)	TD 기준
	츄잉껌	TD 기준
	소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림, 머스타드, 고추냉이	TD 기준
	식이요법식품, 식이보충제(고형)	TD 기준
네오헤스페리딘 디하이드로칼콘 (E959)	물 기반 주스 향첨가 무알코올음료; 넥타, 주스; 우유 및 유제품 음료(무설탕 또는 저칼로리 제품)	30 mg / kg
	디저트: 물 기반 향첨가 디저트, 곡물, 과일, 채소, 유제품, 계란과 지방 첨가(무설탕 또는 저칼로리)	50 mg / kg
	"스낵류": 건과류와 전분이 주원료로 사용되는 동시에, 향이 첨가된 상태에서 바로 먹을 수 있도록 포장된 양념 맛이 강한 건조	50 mg / kg
	과자류: 설탕 과자류	100 mg / kg
	베이커리제품: 페이스트리 (저칼로리, 무설탕):	
	- 전분 기반	150 mg / kg
	- 코코아 및 건조과일 기반	100 mg / kg
	스프레드와 마가린	50 mg / kg
	츄잉껌: 무설탕	400 mg / kg
	캔디: 무설탕 구강청결용 소형캔디	400 mg / kg
	아이스크림(우유, 크림 제외), 얼음: 과일 얼음(저칼로리 또는 무설탕)	50 mg / kg
	과일가공품: 저온살균된 통조림(저칼로리, 무설탕)	50 mg / kg
잼류: 프리저브, 젤리, 마멀레이드 (저칼로리)	50 mg / kg	

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	과일 및 채소가공품: 저칼로리	50 mg / kg
	과일 및 채소가공품: 당절임, 식초절임	100 mg / kg
	수산가공품: 당절임, 식초절임으로 보존된 어류, 생선 마리네이드, 갑각류, 연체류	30 mg / kg
	제과류: 버터 베이커리, 밀가루 과자(다이어트용)	150 mg / kg
	시리얼: 섬유질 함량 15% 이상 시리얼 또는 겨 함유 20% 미만 (저칼로리, 무설탕)	50 mg / kg
	수프: 저칼로리	50 mg / kg
	사이다: 사과 및 배 사이다	20 mg / L
	알코올음료: 알코올 함량 15% 미만	30 mg / kg
	음료: 청량음료 혼합물 포함 맥주 및 사이다(사과, 배), 와인, 리큐어	30 mg / kg
	무알코올 맥주 또는 알코올 함량 1.2% 미만 맥주; 특수 맥주	10 mg / L
	와플과 콘: 아이스크림용(크림, 유제품), 무설탕	50 mg / kg
	맥주: 저칼로리	10 mg / kg
	소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림, 머스타드, 고추냉이	50 mg / kg
	식이요법식품: 체중조절용 포함	100 mg / kg
	네오탐 (E961)	생리활성식이보충제: - 액상 - 고체 - 시럽 및 씹을 수 있는 알약 형태의 비타민과 미네랄
물 기반 과일주스, 우유 및 유제품 향첨가 청량음료(무설탕 또는 저칼로리 제품)		20 mg / kg
디저트: 물 기반 향첨가 디저트, 곡물, 과일, 채소, 유제품, 계란과 지방 첨가(무설탕 또는 저칼로리)		32 mg / kg
"스낵류": 견과류와 전분이 주원료로 사용되는 동시에, 향이 첨가됨, 건조설탕 첨가 인스턴트식품		18 mg / kg
저칼로리 로젠지 캔디		15 mg / kg
과자류: 설탕 과자류		32 mg / kg
베이커리제품: 페이스트리 (저칼로리, 무설탕): - 전분 기반		65 mg / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	- 코코아 및 건조과일 기반	65 mg / kg
	스프레드와 마가린	32 mg / kg
	추잉껌: 무설탕	250 mg / kg
	아이스크림(우유, 크림 제외), 얼음: 과일 얼음(저칼로리 또는 무설탕)	26 mg / kg
	와플과 콘: 아이스크림용(크림, 유제품), 무설탕	60 mg / kg
	과일가공품: 저온살균된 통조림(저칼로리, 무설탕)	32 mg / kg
	잼류: 프리저브, 젤리, 마멀레이드 (저칼로리)	32 mg / kg
	과일 및 채소가공품: 저칼로리	32 mg / kg
	과일 및 채소가공품: 당절임, 식초절임	10 mg / kg
	소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림, 머스타드, 고추냉이	12 mg / kg
	수산가공품: 당절임, 식초절임으로 보존된 어류, 생선 마리네이드, 갑각류, 연체류	10 mg / kg
	시리얼: 아침식사용 건조 시리얼, 섬유질 함량 15% 이상 또는 겨 함유 20% 미만 (저칼로리, 무설탕)	32 mg / kg
	수프: 저칼로리	5 mg / L
	알코올음료: 알코올 함량 15% 미만	20 mg / L
	사이다: 사과 및 배 사이다	20 mg / L
	음료: 청량음료 혼합물 포함 맥주 및 사이다(사과, 배), 와인, 리큐어	20 mg / L
	무알코올 맥주 또는 알코올 함량 1.2% 미만 맥주; 특수 맥주	20 mg / L
	맥주: 저칼로리	1 mg / L
	캔디: 무설탕 구강청결용 소형캔디	200 mg / kg
	캔디: 설탕함유 캔디 (강한 향첨가)	65 mg / kg
	제과류: 버터 베이커리, 밀가루 과자(다이어트용)	55 mg / kg
	식이요법식품: 체중조절용	26 mg / kg
	식이요법식품: 체중조절용 포함	32 mg / kg
	생리활성식이보충제:	
	액상	20 mg / kg
	고체	60 mg / kg
	시럽, 씹을 수 있는 정제형 비타민과 미네랄	185 mg / kg
	식탁용 감미료	TD 적용
사카린 (사카린나트륨,	디저트 및 유사제품: 물 기반 향첨가	80 mg / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
사카린칼륨, 사카린칼슘 (E 954) - 사카린으로서 개별 또는 병용	우유 및 유제품, 과일 및 채소, 곡물, 계란, 지방 기반 제품 - 저칼로리 및 무설탕	
	디저트: 물 기반 향첨가 디저트, 곡물, 과일, 채소, 유제품, 계란과 지방 첨가(무설탕 또는 저칼로리)	100 mg / kg
	스낵: 전분과 견과류 기반 양념된 즉석섭취 건조식품	100 mg / kg
	과자류: 설탕 과자류	500 mg / kg
	베이커리제품: 페이스트리 (저칼로리, 무설탕):	
	- 전분 기반	300 mg / kg
	- 코코아 및 건조과일 기반	500 mg / kg
	스프레드와 마가린	200 mg / kg
	츄잉껌: 무설탕	1.2 g / kg
	아이스크림(우유, 크림 제외), 과일 아이스(저칼로리, 무설탕)	100 mg / kg
	과일가공품: 저온살균된 통조림(저칼로리, 무설탕)	200 mg / kg
	잼류: 프리저브, 젤리, 마멀레이드 (저칼로리)	200 mg / kg
	과일 및 채소가공품: 저칼로리	200 mg / kg
	과일 및 채소가공품: 당절임, 식초절임	160 mg / kg
	수산가공품: 당절임, 식초절임으로 보존된 어류, 생선 마리네이드, 갑각류, 연체류	160 mg / kg
	제과류: 버터 베이커리, 밀가루 과자(다이어트용)	170 mg / kg
	시리얼: 섬유질 함량 15% 이상 시리얼 또는 겨 함유 20% 미만 (저칼로리, 무설탕)	100 mg / kg
	수프: 저칼로리	110 mg / kg
	사이다: 사과 및 배 사이다	80 mg / L
	알코올음료: 알코올 함량 15% 미만	80 mg / kg
	음료: 청량음료 혼합물 포함 맥주 및 사이다, 와인, 알코올음료	80 mg / kg
	무알코올 맥주 또는 알코올 함량 1.2% 미만 맥주, 특수 맥주	80 mg / L
	캔디: 무설탕 구강청결용 소형캔디	3 g / kg
	와플과 콘: 아이스크림용(크림, 유제품), 무설탕	800 mg / kg
	머스타드	320 mg / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림, 머스타드, 고추냉이	160 mg / kg
	머스타드, 고추냉이	320 mg / kg
	식이요법식품: 체중조절용	240 mg / kg
	생리활성식이보충제:	
	- 액상	80 mg / kg
	- 고체	500 mg / kg
	- 시럽, 씹을 수 있는 정제형 비타민과 미네랄	1.2 g / kg
스테비올배당체 (스테비아, 분말잎, 시럽과 그들의 스테비아추출물) (E960)	물 기반 주스 향첨가 무알코올음료; 넥타; 주스 ; 우유 및 유제품 음료(무설탕 또는 저칼로리 제품); 알코올 음료, 베이커리제품 , 과일가공품: 2차가공재료, 발효유, 아이스크림, 과일가공품: 통조림 과일 및 베리, 소스, 식물성기름 기반 마요네즈, 마요네즈, 식물성크림	TD 기준
수크랄로스 (E955, trihlorga laktosaharoza)	물 기반 주스 향첨가 무알코올음료; 넥타, 주스; 우유 및 유제품 음료(무설탕 또는 저칼로리 제품)	300 mg / kg
	디저트: 물 기반 향첨가 디저트, 곡물, 과일, 채소, 유제품, 계란과 지방 첨가(무설탕 또는 저칼로리)	400 mg / kg
	스낵: 전분과 견과류 기반 양념된 즉석섭취 건조식품	200 mg / kg
	과자류: 정제형 (물방울모양), 저칼로리	200 mg / kg
	과자류: 설탕 과자류	1 g / kg
	베이커리제품: 페이스트리 (저칼로리, 무설탕):	
	- 전분 기반	1 g / kg
	- 코코아 및 건조과일 기반	800 mg / kg
	스프레드와 마가린	400 mg / kg
	츄잉껌: 무설탕	3 g / kg
	아이스크림(우유, 크림 제외), 얼음: 과일 얼음(저칼로리 또는 무설탕)	320 mg / kg
	와플과 콘: 아이스크림용(크림, 유제품), 무설탕	800 mg / kg
	과일가공품: 저온살균된 통조림(저칼로리, 무설탕)	400 mg / kg
	잼류: 프리저브, 젤리, 마멀레이드 (저칼로리)	400 mg / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도	
	과일 및 채소가공품: 저칼로리	400 mg / kg	
	과일 및 채소가공품: 당절임, 식초절임	180 mg / kg	
	소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림, 머스타드, 고추냉이	450 mg / kg	
	머스타드, 고추냉이	320 mg / kg	
	머스타드	140 mg / kg	
	수산가공품: 당절임, 식초절임으로 보존된 어류, 생선 마리네이드, 갑각류, 연체류	120 mg / kg	
	시리얼: 섬유질 함량 15% 이상 시리얼 또는 겨 함유 20% 미만 (저칼로리, 무설탕)	400 mg / kg	
	수프: 저칼로리	45 mg / L	
	알코올음료: 알코올 함량 15% 미만	250 mg / L	
	사이다: 사과 및 배 사이다	50 mg / L	
	사과 배 즙, 맥주, 청량음료와 믹스한 음료, 와인, 리큐어	250 mg / L	
	무알코올 맥주 또는 알코올 함량 1.2% 미만 맥주; 특수 맥주	250 mg / L	
	맥주: 저칼로리	10 mg / L	
	캔디: 무설탕 구강청결용 소형캔디	2.4 g / kg	
	제과류: 버터 베이커리, 밀가루 과자(다이어트용)	700 mg / kg	
	체중감량 포함한 식단조절식품	320 mg / kg	
	영양식품	400 mg / kg	
	생리활성식이보충제: - 액상 - 고체 - 시럽, 씹을 수 있는 정제 형 비타민과 미네랄	240 mg / kg 800 mg / kg 2.4 g / kg	
	토마틴 (E957)	과자류: 설탕 과자류	50 mg / kg
		과자류: 코코아 및 건조 과일 과자류(저칼로리, 무설탕)	50 mg / kg
츄잉껌: 무설탕		50 mg / kg	
아이스크림(우유, 크림 제외), 과일 아이스(저칼로리, 무설탕)		50 mg / kg	
생리활성식이보충제: 시럽, 씹을 수 있는 정제형 비타민과 미네랄		400 mg / kg	
싸이클람산과 이의 나트륨, 칼슘염 (E952) - 산으로서 개별 또는 병용	물 기반 과일주스, 우유 및 유제품 향첨가 청량음료(무설탕 또는 저칼로리 제품)	250 mg / kg	
	디저트: 물 기반 향첨가 디저트, 곡물,	250 mg / kg	

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	과일, 채소, 유제품, 계란과 지방 첨가(무설탕 또는 저칼로리)	
	스프레드와 마가린	500 mg / kg
	과일가공품: 저온살균된 통조림(저칼로리, 무설탕)	1 g / kg
	잼, 프리저브, 마말레이드 (저칼로리)	1 g / kg
	과일 및 채소가공품: 저칼로리	250 mg / kg
	제과류: 버터 베이커리, 밀가루 과자(다이어트용)	1.6 g / kg
	음료: 청량음료 혼합물 포함 맥주 및 사이다, 와인, 알코올음료	250 mg / kg
	식이요법식품: 체중조절용 제품 포함	400 mg / kg
	생리활성식이보충제:	
	- 액상	400 mg / kg
	- 고체	500 mg / kg
	- 시럽, 씹을 수 있는 정제형 비타민과 미네랄	1.25 g / kg

Note:

- 생산 중 소금의 아스파탐-아세설팜염(E962) 최대레벨은 아스파탐(AU) 또는 아세설팜칼륨(AC) 함량에 의해 정해진다. 식품 제조과정에서 아스파탐-아세설팜염(E962)이 단독으로 사용되거나 아스파탐(E951) 및/또는 아세설팜칼륨(E950)과 함께 사용될 경우, 개별감미료 (E950 및/또는 E951)의 최대레벨은 정해진 기준을 초과 할 수 없다.

## 부록 14.

### 분사제, 증량제 위생기준

“식품첨가물, 향료, 가공보조제 안전규정” 기술규정에 속한다 (TP TC 029/2012)

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
질소 (E941), 아르곤 (E938), 수소 (E949), 갈륨 (E939), 이산화질소 (E942), 산소 (E948), 이산화탄소 (E290)	TD 기준	TD 기준
부탄 (E943a) 이소부탄 (E943b) 프로판 (E944)	음료: 청량음료 혼합물 포함 맥주 및 사이다, 와인, 알코올음료 음료수용 유백제	TD 기준

**부록 15.**

**안정제, 유화제, 증량제, 증점제 사용 위생규정**

“식품첨가물, 향료, 가공보조제 안전규정” 기술규정에 속한다 (TP TC 029/2012)

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
한천 (E406)	TD 기준 <sup>1</sup>	TD 기준
	참고. 부록 N 12	
아라비아검 (E414)	cm. acacia	
아라비노갈락탄 (E409)	TD 기준 <sup>1</sup>	TD 기준
알긴산 (E400)과 이의 염류, 알긴산암모늄 (E403), 알긴산칼륨 (E402), 알긴산칼슘 (E404), 알긴산나트륨 (E401)	TD 기준 <sup>1</sup>	TD 기준
	참고. 부록 N 12	
초산칼슘 (E263)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N 7 , N 8 , N 12	
젤란검 (E418)	TD 기준 <sup>1</sup>	TD 기준
대두 헤미셀룰로스 (E426)	우유 음료	5 g / L
	생리활성식이보충제	1.5 g / L (kg)
	소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림, 유화된 제품 포함	30 g / L
	베이커리제품: 페이스트리 (포장된)	10 g / kg
	즉석섭취 쌀(포장된)	10 g / kg
	즉석섭취 동양식 면(포장된)	10 g / kg
	쌀가공식품, 냉장, 냉동, 건조 포함(포장된)	10 g / kg
	난제품, (분말, 농축, 냉동)	10 g / kg
	젤라틴: 제과용, 미니팩의 젤리 제외	10 g / kg
	구아검 (E412)	TD 기준 <sup>1,2</sup>
참고. 부록 N 12		
아라비아검 (E414)	TD 기준 <sup>1</sup>	TD 기준
다이옥틸설포호박산나트륨 (E480)	음료 및 디저트용 건조믹스 (푸마르산 함유)	10 mg / kg 최종 음료제품의
		15 mg / kg 최종 디저트제품의
지방산 (E570)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N 12	
미리스탄, 팔미탄, 스테아린산염 (칼슘, 나트륨, 칼륨, 암모늄) (E470)	참고. 부록 3 N , 12 N	
이소말트 (E953)	TD 기준 <sup>3</sup>	TD 기준

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
자일리톨 (E967), 락티톨 (E966), 말티톨, 말티톨 시럽 (E965) 만니톨 (E421), D-소비톨 (E420) 에리스리톨 (E968)	식품: 청량음료 제외	TI 기준
	수산가공품: 냉동 어류, 갑각류, 연체류, 두족류	TI 기준
	리큐어	TI 기준
	참고. 부록 N 12 , N 13	
로커스트콩검 (E410)	TD 적용 <sup>1,2</sup>	TD 기준
	참고. 부록 N 12	
카시아검 (E427)	아이스크림, 막대아이스크림, 과일아이스크림 , 발효유제품: 플레인 외, 스타터생균미생물 포함; 디저트: 우유 기반 (아이스크림 및 유사제품, 필링, 디저트용 글레이즈 및 코팅 포 함) 치즈: 녹은 치즈; 소스: 소스 및 샐러드드레싱; 수프와 브로스 (농축)	2.5 g / kg
	식육가공품: 열처리 육류	1.5 g / kg
카라야검 (E416)	시리얼: 아침식사용 건조, 감자	5 g / kg
	견과류: 코팅된	10 g / kg
	베이커리 제품용 필링, 글레이 즈, 마감재	5 g / kg
	디저트	6 g / kg
	소스: 식물성기름 기반 마요네 즈, 식물성크림, 유화된 제품 포함	10 g / kg
	리큐어: 계란 리큐어	10 g / kg
	츄잉껌	5 g / kg
	생리활성식이보충제	TD 기준
	향료	50 g / kg
탄산칼륨(무수) (E501)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N 7 , N 12	
카라기난과 이의 염류 (암모늄, 칼륨, 나트륨) (E407), 카라기난 (E407a)	TD 기준 <sup>1</sup>	TD 기준
	참고. 부록 N 12	
켈라야추출물 (E999)	청량음료: 과일주스 향첨가	200 mg / L 무수 추출물에 기반하여
곤약, 글루코만난 (E425) 글루코만난검 (E425i), 곤약 글루코만난 (E425ii)	TD 기준 <sup>1,2</sup>	10 g / kg
	참고. 부록 N 12	
변성전분:	TD 기준	TD 기준

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
덱스트린, 로스티드스타치 (화이트앤옐로우)(E1400), 아세틸아디프산이전분 (E1422), 아세틸인산이전분 (E1414), 히드록시프로필인산이전분 (E1442), 인산이전분 (E1412), 인산화인산이전분 (E1413), 초산전분 (E1420), 아세틸산화전분 (E1451), 산처리전분 (E1401), 효소처리전분 (E1405), 알카리처리전분 (E1402), 산화전분 (E1404), 히드록시프로필전분 (E1440), 블리치드스타치 (E1403), 옥테닐호박산나트륨전분 (E1450), 인산일전분 (E1410)	참고. 부록 N 12	
옥테닐호박산알루미늄전분 (E1452)	비타민캡슐 전처리제품	35 g / kg
잔탄검 (E415)	TD 기준 <sup>1,2</sup>	TD 기준
	참고. 부록 N 12	
레시틴 (E322)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N 12	
글리세린지방산에스테르 (E471)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N 12	
석회패랭이꽃 (Acantophyllum sp.) 추출물 (decoction)	과자류	TD 기준
펙틴 (E440)	TD 기준 <sup>1</sup>	TD 기준
	참고. 부록 N 12	
폴리비닐피로리돈 (E1201), 폴리비닐폴리피로리돈 (E1202)	참고. 부록 N 12	
폴리덱스트로스 (E1200)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N 12	
규소수지 (E900)	참고. 부록 3 N , 12 N	
폴리소르베이트 (polyoxyethylene sorbitan esters of fatty acids, Tweens): 폴리소르베이트 20 (E432, Tween 20),	우유, 크림 대체품	5 g / kg
	지방 에멀션: 지방 에멀션 제품	10 g / kg
	아이스크림(우유 및 크림 제외), 과일 아이스	1 g / kg
	디저트	3 g / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
폴리소르베이트 80 (E433, Tween 80), 폴리소르베이트 40 (Tween 40 E434), 폴리소르베이트 60 (E435, Tween 60), 폴리소르베이트 65 (E436, Tween 65)- 개별 또는 병용	제과류: 버터 베이커리, 밀가루 과자	3 g / kg
	설탕과자	1 g / kg
	츄잉껌	5 g / kg
	소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림, 유화된 제품 포함	5 g / kg
	수프와 브로스	1 g / kg
	식이요법식품: 체중조절	1 g / kg
	생리활성식이보충제	TD 기준
	향료: 훈연제와 오일 기반 향료 제외	10 g / kg
	식품: 오일 기반 향료 및 액상훈연 향료 포함	1 g / kg
	장식용 식품: 베이커리 제품용, 코팅용 식품(과일 제외), 스위트소스	3 g / kg
폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트 (E430), 폴리옥시에틸렌(40) 스테아레이트 (E431)	증류주: 곡물과 와인 증류주	TD 기준
폴리에틸렌글리콜 (E1521)	무알코올음료(특별음료 포함)	1 g / kg
	츄잉껌	20 g / kg
	식사보충제(캡슐, 정제)	10 g / kg
	참고. 부록 N 6 , N 12	
알긴산프로필렌글리콜 (E405)	지방 에멀션: 지방 에멀션 제품	3 g / kg
	아이스크림(우유 및 크림 아이스크림 제외), 과일 아이스크림 및 채소가공품, 주스제품 제외	3 g / kg
	설탕과자	5 g / kg
	츄잉껌	1.5 g / kg
	제과류: 버터 베이커리, 밀가루 과자	5 g / kg
	시리얼: 곡물 및 감자 기반 건조 아침식사용	2 g / kg
	청량음료: 진한맛 향첨가	3 g / kg
	맥주, 사이다: 사과 및 배 사이다	300 mg / L
	리큐어: 에멀션 리큐어	100 mg / L
	소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림, 유화된 제품 포함	10 g / kg
	제과제빵, 디저트용 속,	8 g / kg
		5 g / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	글레이즈, 장식용 토핑	
	식이요법식품: 체중조절용	1.2 g / kg
	생리활성식이보충제	1 g / kg
참고. 부록 N 12		
수크로글리세라이드 (E474) 자당지방산에스테르 (E473) - 개별 또는 병용	크림: 살균크림	5 g / kg
	음료: 우유 기반 음료	5 g / L
	크림 대체품	5 g / kg
	식육가공품: 열처리 육류	5 g / kg 지방에 대해서
	지방 에멀션: 베이커리와 밀가루 제과용	10 g / kg
	아이스크림(우유 및 크림 아이스크림 제외), 과일 아이스	5 g / kg
	과일류: 신선, 표면처리	TD 기준
	설탕과자	5 g / kg
	디저트	5 g / kg
	음료 화이트너	20 g / kg
	제과류: 버터 베이커리, 밀가루 과자	10 g / kg
	츄잉껌	10 g / kg
	청량음료: 코코넛, 아몬드, 아니스 기반	5 g / kg
	증류주: 와인과 맥주 제외	5 g / kg
	뜨거운 음료 제조용 분말	10 g / kg
	소스: 식물성기름 기반 마요네 즈, 식물성크림, 유화된 제품 포함	10 g / kg
	수프와 브로스	2 g / kg
	커피(캔커피)	1 g / L
	생리활성식이보충제	TD 기준
	식이요법식품: 체중조절용	5 g / kg
참고. 부록 N 5, N 12		
자당초산이소낙산에스테르 (E4 44, Sahib)	청량음료: 진한맛 향첨가	300 mg / L
	과일 및 채소주스	300 mg / L
	알코올음료: 알코올 함량 15% 미만, 불투명	300 mg / L
감초 뿌리 (Glycyrrhiza sp.) 추출물	과자류	TD 기준
소르비탄지방산에스테르, 소비톨, SPAN: 소르비탄모노스테아레이트 (E4	우유, 크림 대체품	5 g / kg
	지방 에멀전	10 g / kg
	아이스크림(우유 및 크림	500 mg / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
91, SPAN 60) 소르비탄트리스테아레이트 (E492, SPAN 65), 소르비탄모노라우레이트 (E493, SPAN 20), 소르비탄모노올레이트 (E494, SPAN 80) 소르비탄모노팔미테이트 (E495, SPAN 40), 개별 또는 병용	아이스크림 제외), 과일 아이스(E492만)	
	제과류: 버터 베이커리, 밀가루 과자	10 g / kg
	설탕과자	5 g / kg
	코코아 스위트, 초콜릿(E492만)	10 g / kg
	츄잉껌	5 g / kg
	젤리 마멀레이드(E493만)	25 mg / kg
	디저트	5 g / kg
	와인(E491만)	5 g / kg
	농축액: 차, 과일, 허브	500 mg / kg
	음료 화이트너	5 g / kg
	소스: 식물성기름 기반 마요네즈, 식물성크림, 유화된 제품 포함	5 g / kg
	제과제빵용 속, 글레이즈, 장식용 토핑	5 g / kg
	이스트(제빵)	TD 기준
	식이요법식품: 체중조절용	5 g / kg
	생리활성식이보충제	TD 기준
참고. 부록 N 5 , N 12		
주석산스테아릴 (E483), 구연산스테아릴 (E484) - 개별 또는 병용	제과류: 버터 베이커리, 밀가루 과자	4 g / kg
	디저트	5 g / kg
	참고. 부록 N 5	
스테아릴젯산나트륨 (E481) 스테아릴젯산칼슘 (E482) - 개별 또는 병용	지방 에멀전	10 g / kg
	빵(특별용도)	3 g / kg
	베이커리	5 g / kg
	츄잉껌	2 g / kg
	쌀국수	4 g / kg
	설탕과자	5 g / kg
	디저트	5 g / kg
	시리얼: 곡물 및 감자 기반 아침식사용	5 g / kg
	통조림: 다진 육류	4 g / kg
	뜨거운 음료 제조용 분말	2 g / kg
	리큐어: 유화된, 15% 미만 알코올 함유 음료	8 g / kg
	겨자 열매	2 g / kg
	식이요법식품: 체중조절용 포함	2 g / kg
	참고. 부록 N 5	
타닌 (E181)	TD 적용	TD 기준

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	참고. 부록 N 11	
타라검 (E417)	TD 적용	TD 기준
주석산나트륨 (E335), 주석산칼륨 (E336), 주석산칼륨나트륨 (E337)	TD 적용	TD 기준
	참고. 부록 N 7	
모노- 다이글리세라이드함유열산화된 대두유 (E479)	지방 에멀션: 지방 에멀션 제품, 튀김, 조리함	5 g / kg
트라가칸스검 (E413)	TD 적용	TD 기준
	참고. 부록 N 12	
트리아세틴 (E1518, glyceryl triacetate)	추잉껌	TD 기준
	참고. 부록 N 12	
구연산에틸 (E1505)	계란제품: 건조 난백	TD 기준
	식사보충제(캡슐, 정제)	3.5 g / kg
	참고. 부록 N 12	
암모늄포스파타이드 (ammonium phosphate, E442)	코코아, 초콜릿	10 g / kg
	코코아 스위트	10 g / kg
인산 (E338)과 식용인산염: 인산암모늄 (E342), 인산칼륨 (E340) 인산칼슘 (E341, E542) 인산마그네슘 (E343), 인산나트륨 (E339) 피로인산나트륨 (E450) 트리포스페이트 (E451) 폴리인산 (E452) - 인산염을 추가하여 개별 또는 병용	우유: 살균우유	1 g / L
	농축우유, 건조물질 함량 28% 미만	1 g / L
	농축우유, 건조물질 함량 28% 이상	1.5 g / L
	분유, 탈지우유	2.5 g / L
	크림: 저온살균 크림	5 g / L
	크림: 휘크림 및 대체품(식물성지방)	5 g / L
	치즈: 비숙성(모짜렐라 제외)	2 g / kg
	치즈: 가공치즈 및 대체품	20 g / kg
	음료: 우유 기반 초콜릿, 보리 음료	2 g / kg
	사워버터	2 g / kg
	마가린 및 스프레드 (지방 함량 41% 미만)	5 g / kg
	아이스크림(우유 및 크림 아이스크림 제외), 과일 아이스	1 g / kg
	디저트: 유제품 기반(크림) 포함	3 g / kg
	디저트: 건조 믹스 분말	7 g / kg
	과일가공품: 글레이즈 과일	800 mg / kg
	서류가공품: 감자(냉동, 냉장, 건조 포함)	5 g / kg
	서류가공품: 감자 가공품(냉장, 냉동, 건조, 반조리 포함)	5 g / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	베이커리 및 밀가루 과자제품	20 g / kg
	설탕과자	5 g / kg
	설탕: 가루설탕	10 g / kg
	추잉껌	TD 기준
	밀가루	2.5 g / kg
	믹스: 설탕함유 밀가루 건조믹스, 팬케이크용 베이킹파우더	20 g / kg
	파스타: 건면	2 g / kg
	배터(튀김반죽)	12 g / kg
	곡물제품: 압출된 아침식사용 건조 곡물	5 g / kg
	식품: 건조, 분말	10 g / kg
	특수용도식품	5 g / kg
	식육가공품: 미가공, 분쇄육 제외	생고기 1kg 당 합성인산염 3g  생고기 1kg 당 총(천연+합성)인산염 8g
	어류: 필릿, 신선, 냉동	5g/kg의 합성 인산염 10g/kg 총(천연+합성) 인산염
	패류(조개) 및 갑각류(가공, 미처리), 냉동	1kg 당 5g의 합성인산염 1kg 당 10g의 총(천연+합성)인산염
	어류: 연육	1 g / kg
	생선 및 새우 페이스트	5 g / kg
	어류: 연육(냉동)	1kg 당 5g의 합성인산염 1kg 당 10g의 총(천연+합성)인산염
	통조림: 패류(조개)	1kg 당 1g의 합성인산염
	계란제품: 액란(멜란지, 단백질, 노른자)	10 g / kg
	소스: 식물성기름 기반 마요네 즈, 식물성크림, 유화된 제품 포함	5 g / kg
	수프와 브로스(농축)	3 g / kg
	음료 화이트너	30 g / L

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	음료: 전해질음료	500 mg / L
	음료: 식물성 단백질 기반	20 g / L
	알코올음료: 와인, 맥주 제외	1 g / L
	차, 허브차, 건조 또는 인스턴트	2 g / kg
	소금 및 소금 대체품	10 g / kg
	시럽(장식용 코팅): 밀크쉐이크 및 아이스크림 향첨가용, 팬케이크 시럽	3 g / kg
	육류, 채소용 글레이즈 제품	4 g / kg
	생리활성식이보충제	TD 기준
	청량음료: 향첨가	700 mg / L
	향료	40 g / kg
	유청단백질: 스포츠음료용	4 g / kg
퍼셀레란	참고. 카라기난	
키토산, 염산키토산	TD 기준	TD 기준
셀룰로스: 결정셀룰로스 (E460i), 분말셀룰로스 (E460ii), 변성셀룰로스: 히드록시프로필메틸셀룰로스 (E464), 히드록시프로필셀룰로스 (E463), 카복시셀룰로스 (CMC), 카복시셀룰로스나트륨, 셀룰로스검 (E466), 효소분해카복시메틸셀룰로스나트륨, 효소분해셀룰로스검 (E469), 메틸셀룰로스 (E461), 메틸에틸셀룰로스 (E465), 에틸히드록시에틸셀룰로스 (E467), 에틸셀룰로스 (E462)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N 12	
가교카복시메틸셀룰로스나트륨 (E468)	생리활성식이보충제(고형)	30 g / kg
	참고. 부록 N 12	
베타-시클로덱스트린 (E459)	식품: 정제식품	TD 기준
	추잉껌	20 g / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	청량음료: 향첨가(특별음료 포함)	500 mg / kg
	스낵: 시리얼, 감자, 기타 채소 기반(아침식사용 시리얼)	500 mg / kg
	진공포장(밀봉): -향첨가 차, 향첨가 분말 인스턴트 음료(즉석섭취 또는 제조사 지침에 따라 재구성)	500 mg / kg
	-향첨가 스낵, 아침식사용 시리얼(즉석섭취 또는 제조사 지침에 따라 재구성)	1 g / kg
	참고. 부록 N 6 , N 12	
구연산칼륨 (E332), 구연산칼슘 (E333), 구연산나트륨 (E331)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N 7	
글리세린주석산초산지방산에스테르 (E472f), 글리세린디아세틸주석산지방산에스테르 (E472e), 글리세린구연산지방산에스테르 (E472c), 글리세린젖산지방산에스테르 (E472b), 글리세린초산지방산에스테르 (E472a), 모노- 다이글리세라이드주석산지방산에스테르 (E472d)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N 12	
에스테르검 (E445)	청량음료: 진한맛 향첨가	100 mg / kg
	과일 및 채소주스	100 mg / kg
	과일: 감귤류(표면처리)	50 mg / kg
	알코올음료	100 mg / kg
폴리글리세린지방산에스테르 (E475)	우유, 크림 대체품	5 g / kg
	지방 에멀전	5 g / kg
	설탕과자	2 g / kg
	츄잉껌	5 g / kg
	제과류: 버터 베이커리, 밀가루 과자	10 g / kg
	디저트	2 g / kg
	계란제품	1 g / kg
	음료 화이트너	500 mg / kg
	유화리큐어	5 g / kg
	시리얼: 과립형 아침 시리얼	10 g / kg

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
	식사요법제품: 체중조절용	5 g / kg
	생리활성식이보충제	TD 기준
	참고. 부록 N 12	
폴리글리세린축합리시놀레인산 에스테르 (Poliglycerinpolyritisinolyat, E476)	마가린 및 스프레드 (지방 함량 41% 미만)	4 g / kg
	드레싱, 향미증진제	4 g / kg
	디저트: 젤리 디저트	4 g / kg
	설탕과자: 코코아, 초콜릿, 초콜릿이 코팅된	5 g / kg
프로필렌글리콜지방산에스테르 (E477)	우유, 크림 대체품	5 g / kg
	지방 에멀션: 베이커리와 밀가루 제과용	10 g / kg
	아이스크림(우유 및 크림 아이스크림 제외), 과일 아이스	3 g / kg
	음료 화이트너	1 g / kg
	디저트	5 g / kg
	설탕과자	5 g / kg
	제과류: 버터 제과류	5 g / kg
	장식용 휘핑 디저트 코팅, 우유와 크림 제외	30 g / kg
	식이요법식품: 체중조절용	1 g / kg
자당지방산에스테르 (E473)	참고. 수크로글리세라이드 (E474)	
소르비탄지방산에스테르, 소비톨, SPAN (E491 - E495)	참고. Sorbitan	

Note:

- 1) - 젤리 미니포장 생산과 더불어, 한천 (E406), 알긴산, 알긴산염 (E400-E404), 아라비노갈락탄 (E409), 펙틴 (E440), 구아검 (E412), 로커스트콩검 (E410), 곤약 (E425, 425i, E425ii), 아라비아검 (E414), 카라기난 (E407, E407a), 잔탄검 (E415), 트라가칸스검 (413), 타라검 (E417), 젤란검 (E418)
- 2)- 구아검 (E412), 로커스트콩검 (E410), 곤약 (E425, 425i, E425ii), 잔탄검 (E415), 타라검 (E417) 제외
- 3) -삼키면 감소할 수 있는 즉석섭취 건조식품의 생산 제외 - 16, p.p.a 에 언급된 무알코올음료 및 식품을 제외한 식품의 경우 감미료로 사용하지 말 것.

## 부록 16.

### 향미증진제 위생기준

“식품첨가물, 향료, 가공보조제 안전규정” 기술규정에 속한다 (TP TC 029/2012)

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
아스파탐 (E951)	추잉껌: 설탕 첨가	2.5 g / kg
	참고. 부록 N 13	
아세실팜칼륨 (E950)	추잉껌: 설탕 첨가	800 mg / kg
	참고. 부록 N 13	
초산아연 (E650)	추잉껌	1 g / kg
글리신과 이의 나트륨염 (E640)	TD 기준	TD 기준
L-글루탐산 (E620)과 이의 염류: L-글루탐산암모늄 (E624), L-글루탐산칼륨 (E622), L-글루탐산칼슘 (E623), L-글루탐산마그네슘 (E625), L-글루탐산나트륨 (E621) - 글루탐산으로서 개별 또는 병용	특수용도식품	10 g / kg
구아닐산 (E626) 5'-구아닐산칼륨 (E628), 5'- 구아닐산칼슘 (E629), 5'- 구아닐산이나트륨 (E627), 이노신산 (E630), 5'-이노신산칼륨 (E632), 5'-이노신산칼슘 (E633), 5'-이노신산이나트륨 (E631) 5'-리보뉴클레오티드칼슘 (E634) 5'-리보뉴클레오티드이나트륨 (E6 35) - 해당 산으로서 구아닐산염과 이노신산염의 경우 개별 또는 병용	식품	500 mg / kg
	향미증진제	TD 기준
우레아 (E927b, urea)	추잉껌: 무설탕	30 g / kg
말톨 (E636), 에틸말톨 (E637)	향료	TD 기준
네오헤스페리딘 디하이드로칼콘 (E959) <sup>1</sup>	추잉껌: 설탕 첨가	150 mg / kg
	스프레드와 마가린	5 mg / kg
	식육가공품	5 mg / kg
	과일젤리(마말레이드)	5 mg / kg
	식물성 단백질	5 mg / kg
	참고. 부록 N 13	
네오탐 (E961)	물 기반 주스 향첨가 무알코올음료; 넥타, 주스; 우유 및 유제품 음료(무설탕 또는 저칼로리 제품)	2 mg / L
	스낵: 향첨가 및 즉석섭취, 포장된, 건조, 양념된 전분 제품	2 mg / L

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도	
	및 코팅된 견과류		
	과자류: 전분 기반 과자류(저칼로리, 무설탕)	3 mg / L	
	캔디: 무설탕 구강청결용 소형캔디	3 mg / L	
	캔디: 무설탕 향첨가 로렌지	3 mg / L	
	츄잉껌: 설탕 첨가	3 mg / L	
	잼, 젤리, 마멀레이드 (저칼로리)	2 mg / L	
	소스	2 mg / L	
	생리활성식이보충제(액상, 분말); 시럽 및 씹을 수 있는 알약 형태의 비타민과 미네랄	2 mg / L	
	토마틴 (E957) <sup>1</sup>	츄잉껌: 설탕 첨가	10 mg / kg
		디저트	5 mg / kg
청량음료: 진한맛 향첨가		0.5 mg / L	
참고. 부록 N 13			

Note :

1) - 아스파탐, 아세설팜칼륨, 네오헤스페리딘 디하이드로칼콘, 토마틴, 네오탐은 향미 증진용 향미증진제로만 사용할 것; 껌 제조과정에서 식품첨가물과 접촉하여 사용할 경우, 총무게와 비례하여 감소할 최대레벨이 100%를 초과해서는 안된다 (특정물질의 최대레벨 중 %로 표시)

## 부록 17.

### 발색제 사용 위생규정

“식품첨가물, 향료, 가공보조제 안전규정” 기술규정에 속한다 (TP TC 029/2012)

첨가물(Index E)	식품	식품의 허용한도
비타민C (E300), 아스코브산염:	TD 기준	TD 기준
아스코브산칼륨 (E303), 아스코브산칼슘 (E302), L-아스코브산나트륨 (E301)	참고. 부록 N 4 , N 5	
수산화마그네슘 (E528), 탄산마그네슘 (E504)	TD 기준	TD 기준
	참고. 부록 N 7	
에리토브산 (이소아스코브산) (E 315), 에리토브산나트륨 (E316)	청량음료: 알코올 함유	TD 기준
	참고. 부록 N 4	
질산칼륨 (E252), 질산나트륨 (E 251)	참고. 부록 N 8	
아질산칼륨 (E249), 아질산나트륨 (E250)	참고. 부록 N 8	
젖산철 (E585), 글루콘산철 (E579)	올리브(산화에 의해 검게됨)	150 mg / kg in terms of Fe

## 부록 18.

### TD 적용 식품첨가물 목록과 허용한도 설정 식품

“식품첨가물, 향료, 가공보조제 안전규정” 기술규정에 속한다 (TP TC 029/2012)

식품	첨가물(Index E)	식품의 허용한도	
코코아 및 초콜릿제품	구연산 (E330)	5 g / kg	
	레시틴, 포스파타이드(E322)	TD 기준	
	주석산 (E334)	5 g / kg	
	글리세린 (E422)	TD 기준	
	글리세린지방산에스테르 (E471)	TD 기준	
	글리세린구연산지방산에스테르 (E472c)	TD 기준	
	탄산칼슘 (E170), 탄산나트륨 (E500), 탄산칼륨(무수) (E501), 탄산암모늄 (E503), 탄산마그네슘 (E504), 수산화나트륨 (E524), 수산화칼륨 (E525), 수산화칼슘 (E526), 수산화암모늄 (E527), 수산화마그네슘 (E528), 산화마그네슘 (E530)	탄산칼슘 기준 탈지재 70g/kg	
	아라비아검 (E414), 펙틴 (E440) (피막제로 사용 시에만)	TD 기준	
	과일주스	구연산 (E330)	3 g / L
		비타민C (E300)	TD 기준
DL-사과산 (E296) - 파인애플 주스		3 g / L	
주석산 (E334)		4 g / L	
펙틴 (E440) - 파인애플 주스, 패션푸르츠 주스		3 g / L	
탄산칼슘 (E170), 주석산칼륨 (E336) - 포도 주스		TD 기준	
넥타	구연산 (E330)	5 g / L	
	비타민C (E300)	TD 기준	
	젖산 (E270)	5 g / L	
	주석산 (E334)	4 g / L	
	펙틴 (E440) - for 파인애플 넥타와 패션프룻 넥타	3 g / L	
잼류: 잼, 젤리, 마말레이드, 기타 스프레드 제품 (저칼로리 포함)	펙틴 (E440) 젖산 (E270) DL-사과산 (E296) 비타민C (E300)	TD 기준	

식품	첨가물(Index E)	식품의 허용한도
	젖산칼슘 (E327) 구연산 (E330), 구연산나트륨 (E331), 구연산칼슘 (E333) 주석산 (E334), 주석산나트륨 (E335) 사과산나트륨 (E350)	
	알긴산 (E400), 알긴산나트륨 (E401), 알긴산칼륨 (E402), 알긴산암모늄(E403), 알긴산칼슘 (E404) 한천 (E406), 카라기난과 이의 염류 (나트륨, 칼륨, 암모늄) (E407), 구아검 (E412), 로커스트콩검 (E410), 구아검 (E412), 잔탄검 (E415), 젤란검 (E418)	10 g / kg 단독 또는 병용
	글리세린지방산에스테르 (E471), 염화칼슘 (E509), 수산화나트륨 (E524)	TD 기준
과일가공품: 콤포트	구연산나트륨 (E331) 구연산칼륨 (E332) 펙틴 (E440) - 사과 설탕절임제외, 염화칼슘 (E509)	TD 기준
영아용 조제식	L-아스코브산나트륨 (E301) 비타민C (E300) 아스코빌팔미테이트 (E304i) L-아스코빌스테아레이트 (E304ii) 레시틴, 포스파타이드 (E322), 구연산나트륨 (E331), 구연산칼륨 (E332), 카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄) (E407), 탄산나트륨 (E500), 탄산칼륨(무수) (E501), 염화칼슘 (E509)	TD 기준
크림: 살균크림	알긴산나트륨 (E401), 알긴산칼륨 (E402),	TD 기준

식품	첨가물(Index E)	식품의 허용한도
	카라기난과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 암모늄) (E407), 카복시메틸셀룰로스나트륨 (E466), 글리세린지방산에스테르 (E471)	
생과일 및 채소류: 바로 먹을 수 있도록 껍질을 벗긴 상태로 포장되어 있는 냉장 및 냉동감자	비타민C (E300), L-아스코브산나트륨 (E301), 아스코브산칼슘 (E302) 구연산 (E330) DL-사과산 (E296) - 탈피된 감자에만 적용	TD 기준
수산가공품: 신선, 갑각류 및 연체류(냉동포함)	구연산칼슘 (E333)	TD 기준
쌀국수	글리세린지방산에스테르 (E471), 글리세린초산지방산에스테르 (E472)	TD 기준
유지: 비유화 식물성, 동물성 유지(압착올리브유 제외)	a) 젖산 (E270) 비타민C (E300) 아스코빌팔미테이트 (E304i) L-아스코빌스테아레이트 (E304ii) 토코페롤(혼합형) (E306), D- $\alpha$ -토코페롤 (E307) 합성 감마토코페롤 (E308) 합성 델타토코페롤 (E309)	TD 기준
	레시틴 (E322)	30 g / L
	구연산 (E330), 구연산나트륨 (E331) 구연산칼륨 (E332) 구연산칼슘 (E333)	TD 기준
	글리세린지방산에스테르 (E471)	10 g / L
	글리세린구연산지방산에스테르 (E472c)	TD 기준
올리브오일: 정제	D- $\alpha$ -토코페롤 (E307)	200 mg / kg
치즈: 숙성치즈(슬라이스, 제스터)	탄산칼슘 (E170), 탄산마그네슘 (E504), 염화칼슘 (E509), 글루코노- $\delta$ -락톤 (E575), 셀룰로스 (460) - 숙성치즈(슬라이스, 제스터)를 위한 탄산수소나트륨 (E500ii) - 사워밀크치즈적용만적용	TD 기준
치즈: 유청치즈	빙초산 (E260) 젖산 (E270)	TD 기준

식품	첨가물(Index E)	식품의 허용한도
	구연산 (E330) 분말셀룰로스 (E460ii) - 슬라이스 치즈에만 적용 글루코노-δ-락톤 (E575)	
과일 및 채소가공품: 보존처리 및 저온살균	빙초산 (E260), 초산칼륨 (E261), 초산나트륨 (E262), 초산칼슘 (E263) DL-사과산 (E296) 비타민C (E300), L-아스코브산나트륨 (E301), 아스코브산칼슘 (E302) 젖산 (E270) 젖산나트륨 (E325) 젖산칼륨 (E326) 젖산칼슘 (E327) 구연산(E330), 구연산나트륨 (E331) 구연산칼륨 (E332), 구연산칼슘 (E333) 주석산 (E334), 주석산나트륨 (E335), 주석산칼륨 (E336), 주석산칼륨나트륨 (E337), 염화칼슘 (E509), 글루코노-δ-락톤 (E575)	TD 기준
식육가공품: 다지거나 간 (포장된)	초산칼륨 (E261), 초산나트륨류 (E262), 비타민C (E300), L-아스코브산나트륨 (E301), 아스코브산칼슘 (E302), 젖산나트륨 (E325), 젖산칼륨 (E326), 구연산 (E330), 구연산나트륨 (E331), 구연산칼륨 (E332), 구연산칼슘 (E333)	TD 기준
빵류	빙초산 (E260), 초산칼륨 (E261), 초산나트륨 (E262),	TD 기준

식품	첨가물(Index E)	식품의 허용한도
	초산칼슘 (E263) 비타민C (E300), L-아스코브산나트륨 (E301), 아스코브산칼슘 (E302) 아스코빌팔미테이트 (E304i) L-아스코빌스테아레이트 (E304ii) 레시틴, 포스파타이드 (E322) 젖산 (E270) 젖산나트륨 (E325) 젖산칼륨 (E326), 젖산칼슘 (E327), 글리세린지방산에스테르 (E471), 글리세린초산지방산에스테르 (E472 a), 모노- 다이글리세라이드주석산지방산에스테르 (E472d), 글리세린디아세틸주석산지방산에스테르 (E472e), 글리세린주석산·초산·지방산에스테르 (E472f)	
파스타: 생면	젖산 (E270) 비타민C (E300), L-아스코브산나트륨 (E301), 레시틴, 포스파타이드 (E322), 구연산 (E330), 주석산 (E334), 글리세린지방산에스테르 (E471), 글루코노-δ-락톤 (E575)	TD 기준
파스타: 숙면	젖산 (E270), 비타민C (E300), L-아스코브산나트륨 (E301), 레시틴, 포스파타이드 (E322), 구연산 (E330), 주석산 (E334), 글리세린지방산에스테르 (E471), 글루코노-δ-락톤 (E575)	TD 기준
	구아검 (E412),	7.5 g / kg 곡물가루
	잔탄검 (E415)	(단독 혹은 범용)
	덱스트린 (E1400)	30 g / kg 곡물가루
	구연산나트륨 (E331)	1 g / kg 곡물가루

식품	첨가물(Index E)	식품의 허용한도
맥주	젖산 (E270) 비타민C (E300) L-아스코브산나트륨 (E301) 구연산 (E330) 아라비아검 (E414)	TD 기준
사워크림버터	탄산나트륨 (E500)	TD 기준
초고온처리 산양유	구연산나트륨 (E331)	4 g / L
밤절임	로커스트콩검 (E410), 구아검 (E412), 잔탄검 (E415)	TD 기준
크림: 생효모를 포함한 플레인 발효크림 또는 지방 함량 20% 미만의 대체품	한천 (E406), 카라기난 (E407), 로커스트콩검 (E410), 구아검 (E412), 잔탄검 (E415), 펙틴 (E440), 셀룰로스 (E460), 카복시셀룰로스 (E466), 글리세린지방산에스테르 (E471), 산화전분 (E1404), 인산일전분 (E1410), 인산이전분 (E1412), 인산화인산이전분 (E1413), 아세틸인산이전분 (E1414), 초산전분 (E1420), 아세틸아디프산이전분 (E1422), 히드록시프로필전분 (E1440), 히드록시프로필인산이전분 (E1442), 옥테닐호박산나트륨전분 (E1450), 아세틸산화전분 (E1451)	TD 기준

## 부록 29.

### 유아용식품 식품첨가물 사용 위생기준

“식품첨가물, 향료, 가공보조제 안전규정” 기술규정에 속한다 (TP TC 029/2012)

표 1. (생후 한 살 이내) 유아의 모유대체식품을 위한 영양보충제 <sup>1</sup>

첨가물(Index E)	즉석섭취식품의 허용한도
산, 산도조절제 <sup>2</sup>	
구연산 (E330), 구연산칼륨 (E332) 구연산나트륨 (E331) - 산으로서 개별 또는 병용	2 g / L
젖산 (E270) <sup>3</sup>	TD 기준
인산 (E338) 인산칼륨 (E340) 인산나트륨 (E339) - P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 환산 합성인산염으로서 개별 또는 병용	1 g / L
산화방지제	
아스코빌팔미테이트 (E304)	10 mg / L
토코페롤 (E306) D-α-토코페롤 (E307) 감마 토코페롤 (E308), 델타 토코페롤 (E309) - 개별 또는 병용	10 mg / L
유화제	
레시틴 (E322)	1 g / L
글리세린지방산에스테르 (E471)	4 g / L
글리세린구연산지방산에스테르 (E472c): 분말 혼합물의 경우 부분적으로 가수 분해된 단백질, 펩타이드 또는 아미노산을 함유한 액체 혼합물	7.5 g / L 9 g / L
자당지방산에스테르 (E473): 가수 분해 단백질, 펩타이드 또는 아미노산이 함유된 제품의 경우	120 mg / L
그 외 영양보충제	
구아검 (E412): 가수 분해 단백질이 함유된 제품의 경우	1 g / L
질소 (E941) 아르곤 (E938) 갈륨 (E939) 이산화탄소 (E290)	TD 기준
향료 - 천연 과일 추출물	TD 기준

Note :

1)- 다른 제품의 일부분으로서 이유식을 생산하는 경우 다음과 같은 식품첨가물을 사용할 수 있다.  
아라비아검(E414)의 함량은 150g/kg, 비정질 이산화규소(E551)은 10g/kg을 초과하면 안된다. 희석제로 사용될 경우 유아식에서 허용되는 비타민 B12(E421)는 만니톨의 1g/kg 을 초과 할 수 없다.  
L-아스코브산나트륨(E301)는 다중 불포화 지방산 준비의 막의 구성에는 허용된다. 다른 제품을 이용하여 가공하는 과정에서 아라비아검(E414)는 10mg/kg, 즉석섭취식품의 경우 L-아스코브산나트륨(E301)은 75mg/kg를 초과하면 안된다.

- 비타민과 고도불포화지방산에서 허용되는 옥테닐호박산나트륨전분 (E1450) 함량은 즉석섭취식품의 비타민 1차가공제품 100mg/ kg, 즉석섭취식품의 고도불포화지방산 1차가공제품 -1g/ kg 을 초과 할 수 없다.

2)- 식품첨가물 사용 시: 생리학적 미네랄 활성철분을 형성하는 구연산칼륨 (E332) & 구연산나트륨 (E331) 및 인산칼륨 (E340) & 인산나트륨 (E339), 유단백질을 기반으로 유아식을 생산할 경우 완제품 100kcal 당 해당 미네랄 물질 총량은 다음과 같아야 한다: 나트륨 - 20-60 mg, 칼륨 - 60-145 mg, 인- 25- 90 mg

3)- 유제품 제조의 경우 미생물 및 비독성의 비병원성균에서 얻어진 L (+) - 젖산 (E270)이 사용될 수 있다.

4)- 제품에 둘 이상의 물질이 추가 된 경우: 레시틴 (E322), 모노-다이글리세라이드지방산 (E471), 모노-다이글리세라이드구연산지방산에스테르 (E472c) 및 자당지방산에스테르 (E473), 제품성분에 대하여 정해진 최대레벨은 비례적으로 감소한다. 즉, (특정 유화제의 최대레벨 중 %로 표현되는) 총 무게가 100%를 초과해서는 안된다.

표 2. 5개월 이상의 유아를 위한 이유식 식품첨가물 규정 <sup>1</sup>

첨가물(E) 인덱스 넘버	인스턴트식품의 허용한도
<b>산, 산도조절제 <sup>2</sup></b>	
구연산 (E330), 구연산칼륨 (E332), 구연산나트륨 (E331) - 산으로서 개별 또는 병용	2 g / L
L (+) 젖산 (E270) <sup>3</sup>	TD 기준
인산 (E338), 인산칼륨 (E340), 인산나트륨 (E339) - 인산염으로서 개별 또는 병용	1 g / L
<b>산화방지제</b>	
아스코빌팔미테이트 (E304)	10 mg / L
토코페롤 (E306), D-α-토코페롤 (E307), 감마 토코페롤 (E308), 델타 토코페롤 (E309) - 개별 또는 병용	10 mg / L
<b>유화제 <sup>4</sup></b>	
레시틴 (E322)	1 g / L
글리세린지방산에스테르 (E471)	4 g / L
글리세린구연산지방산에스테르 (E472c) (분말 혼합물 액상 혼합물(가수분해단백질, 펩티드 및 아미노산 부분 함유)	7.5 g / L 9 g / L
자당지방산에스테르 (E473) (분말 혼합물 액상 혼합물(가수분해단백질, 펩티드 및 아미노산 부분 함유)	120 mg / L
<b>안정제 <sup>5</sup></b>	
구아검 (E412)	1 g / L
로커스트콩검 (E410)	1 g / L
카라기난 (E407)	0.3 g / L
펙틴 (E440) (산성식품섭취용)	5 g / L
<b>향료</b>	
천연 향료	TD 기준
시리얼 제품용 에틸바닐린, 과일 기반 <sup>6</sup>	50 mg / kg
시리얼 제품용 바닐라 추출물, 과일 기반	TD 기준
질소 (E941)	TD 기준
아르곤 (E938)	TD 기준

첨가물(E) 인덱스 넘버	인스턴트식품의 허용한도
칼륨 (E939)	
이산화탄소 (E290)	

Note :

- 1)- 다른 제품의 일부분으로서의 이유식을 생산하는 경우 다음과 같은 식품첨가물을 사용할 수 있다.  
아라비아검(E414)의 함량은 150g/kg, 비정질 이산화규소(E551)은 10g/kg을 초과하면 안된다. 희석제로 사용될 경우 유아식에서 허용되는 비타민 B12(E421)는 만니톨의 1g/kg 을 초과 할 수 없다.  
L-아스코브산나트륨(E301)은 다중 불포화 지방산 준비의 막의 구성에는 허용된다. 다른 제품을 이용하여 가공하는 과정에서 아라비아검(E414)는 10mg/kg, 즉석섭취식품의 경우 L-아스코브산나트륨(E301)은 75mg/kg를 초과하면 안된다.  
- 비타민과 고도불포화지방산에서 허용되는 옥테닐호박산나트륨전분 (E1450) 함량은 즉석섭취식품의 비타민 1차가공제품 100mg/ kg, 즉석섭취식품의 고도불포화지방산 1차가공제품 -1g/ kg 을 초과 할 수 없다.
- 2)- 식품첨가물 사용 시: 생리학적 미네랄 활성철분을 형성하는 구연산칼륨 (E332) & 구연산나트륨 (E331) 및 인산칼륨 (E340) & 인산나트륨 (E339), 유단백질을 기반으로 유아식을 생산할 경우 완제품 100kcal 당 해당 미네랄 물질 총량은 다음과 같아야 한다: 나트륨 - 20-60 mg, 칼륨 - 60-145 mg, 인- 25- 90 mg
- 3)- 발효유제품 제조의 경우 미생물 및 비독성의 비병원성균에서 얻어진 L (+) - 젖산 (E270)이 사용될 수 있다.
- 4)- 제품에 둘 이상의 물질이 추가 된 경우: 레시틴 (E322), 모노-다이글리세라이드지방산 (E471), 모노-다이글리세라이드구연산지방산에스테르 (E472c) 및 자당지방산에스테르 (E473), 제품성분에 대하여 정해진 최대레벨은 비례적으로 감소한다. 즉, (특정유화제의 최대레벨 중 %로 표현되는) 총무게가 100%를 초과해서는 안된다.
- 5)- 제품에 둘 이상의 물질이 추가 된 경우: 카라기난(E407), 로커스트콩검 (E410) & 구아검 (E412), 제품성분에 대하여 정해진 최대레벨은 비례적으로 감소한다. 즉, (특정 유화제의 최대레벨 중 %로 표현되는) 총무게가 100%를 초과해서는 안된다.
- 6)- 4개월 이상된 유아에게는 사용할 수 있다.

표 3. 생후 1 년 ~ 3년 유아의 이유식 생산 시 식품첨가물 <sup>1</sup>

식품첨가물	Product	Ready-to-eat 식품의 허용한도
수산화칼륨 (E525), 수산화칼슘 (E526), 수산화나트륨 (E524) - pH 조절용으로만 사용	이유식	TD 기준
L-시스테인과 이의 염산, 나트륨, 칼륨염 (E 920)	제과류: 비스킷	1 g / kg
탄산암모늄 (E503), 탄산칼륨(무수) (E501), 탄산나트륨 (E500) - 봉해제 단독 (Test)	이유식	TD 기준
탄산칼슘 (E170) - pH 조절용으로만 사용	이유식	TD 기준
구연산 (E330), 구연산칼륨 (E332), 구연산칼슘 (E333), 구연산나트륨 (E331) - 개별 또는 병용, pH 조절용으로만 사용	이유식 과일 기반 제품, 저설탕 (한하여 E333)	TD 기준

식품첨가물	Product	Ready-to-eat 식품의 허용한도
젖산 (E270) 젖산칼륨 (E326) 젖산칼슘 (E327) 젖산나트륨 (E325) - 개별 또는 병용, pH 조절용으로만 사용	이유식	TD 기준
염산 (E507)	이유식	TD 기준
빙초산 (E260) 초산칼륨 (E261) 초산칼슘 (E263) 초산나트륨류 (E262) - 개별 또는 병용, pH 조절용으로만 사용	이유식	TD 기준
DL-사과산 (E296) - pH 조절용으로만 사용 <sup>2</sup>	이유식	TD 기준
인산 (E338) - 인산염에 기반하여 첨가, pH 조절용으로만 사용	이유식	1 g / kg
인산칼륨 (E340)	시리얼 식품	1 g / kg
인산칼슘 (E341)	디저트: 과일	1 g / kg
인산나트륨 (E339) - P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 환산 합성인산염, 개별 또는 병용으로	기반 디저트 (E341iii만)	
산성피로인산나트륨 (E450i)	제과류: 비스킷 및 크래커	500 mg / kg the residual quantity
비타민C(L-) (E300), 아스코브산칼슘 (E302), L-아스코브산나트륨 (E301), 아스코브산칼륨 (E303), - 비타민C로서 개별 또는 병용	과일 기반 제품, 과일주스 및 채소주스 제외	300 mg / kg
	지방 함유 곡물 기반 제품(비스킷 및 크래커 포함)	200 mg / kg
아스코빌팔미테이트 (E304), 토코페롤 (E306), D-α-토코페롤 (E307), 감마 토코페롤(E308), 델타 토코페롤 (E309) - 개별 또는 병용	지방함유 곡물기반식품, 제과류: 비스킷 크래커	100 mg / kg
레시틴 (E322)	제과류: 비스킷 및 크래커 (곡물기반제품)	10 g / kg
글리세린지방산에스테르 (E471), 글리세린구연산지방산에스테르 (E472c), 글리세린젖산지방산에스테르 (472b), 글리세린초산지방산에스테르 (E472a) - 개별 또는 병용	제과류: 비스킷 및 크래커 (곡물기반제품)	5 g / kg
알긴산 (E400),	디저트, 푸딩	500 mg / kg

식품첨가물	Product	Ready-to-eat 식품의 허용한도
알긴산칼륨 (E402), 알긴산칼슘 (E404), 알긴산나트륨 (E401) - 개별 또는 병용		
구아검 (E412), 아라비아검 (E414), 구아검 (E412), 로커스트콩검 (E410), 잔탄검 (E415), 펙틴 (E440) - 개별 또는 병용	이유식  곡물제품: 글루텐 프리식품	10 g / kg  20 g / kg
이산화규소 (E551)	시리얼: 건조 시리얼 제품	2 g / kg
주석산 (E334), 주석산칼륨 (E336), 주석산칼륨 (E354), 주석산나트륨 (E335) - 개별 또는 병용	제과류: 비스킷 및 크래커	500 mg / kg 잔류량
글루코노-δ-락톤 (E575)	제과류: 비스킷 및 크래커	500 mg / kg 잔류량
변성전분: 아세틸아디프산이전분 (E1422), 아세틸인산이전분 (E1414), 초산전분 (E1420), 아세틸산화전분 (E1451), 인산이전분 (E1412), 인산일전분 (E1410), 산화전분 (E1404), 인산화인산이전분 (E1413), 옥테닐호박산나트륨전분 (E1450) - 개별 또는 병용	이유식	50 g / kg
질소 (E941), 아르곤 (E938), 갈륨 (E939), 이산화탄소 (E290)	이유식	TD 기준

Note :

1)- 다른 제품의 일부분으로서로 이유식을 생산하는 경우 다음과 같은 식품첨가물을 사용할 수 있다. 아라비아검(E414)의 함량은 150g/kg, 비정질 이산화규소(E551)은 10g/kg을 초과하면 안된다. 희석제로 사용될 경우 유아식에서 허용되는 비타민 B12(E421)는 만니톨의 1g/kg 을 초과 할 수 없다. L-아스코브산나트륨(E301)는 다중 불포화 지방산 준비의 막의 구성에는 허용된다. 다른 제품을 이용하여 가공하는 과정에서 아라비아검(E414)는 10mg/kg, 즉석섭취식품의 경우 L-아스코브산나트륨(E301)은 75mg/kg를 초과하면 안된다.

비타민과 고도불포화지방산에서 허용되는 옥테닐호박산나트륨전분 (E1450) 함량은 즉석섭취식품의 비타민B 총계 1차가공제품 100mg/ kg, 즉석섭취식품의 고도불포화지방산 1차가공제품 -1g/ kg 을 초과 할 수 없다.

2)- 보충식품 제조 과정에서 L(+)-젖산 (E270), 주석산(E334), 사과산(E296) 및 소금만을 사용할 수 있다.

3)- 발효유제품 제조의 경우 미생물 및 비독성의 비병원성균에서 얻어진 L (+) - 젖산 (E270)이 사용될 수 있다.

표 4. 3 살 이하 유아용 특별유아식품의 식품첨가물 <sup>1,2</sup>

식품첨가물	식	Ready-to-eat 식품의 허용한도
알긴산나트륨 (E401)	특수용도식품: 대사장애의 4개월 이상 영유아에 튜브를 통해 공급하는 식품	1 g / L
글리세린구연산지방산에스테르 (E472c)	영유아 식사요법식품: 분말	7.5 g / L
	영유아 식사요법식품: 액상	9 g / L
구아검 (E412)	영유아 식사요법식품: 액상 혼합물 (영아용 가수분해단백질, 펩티드, 아미노산 함유)	10 g / L
로커스트콩검 (E410)	영유아 식사요법식품: 영아용 위식도 역류 감소 식품	10 g / L
	특수용도식품: 대사장애의 영아용 식품	10 g / L
카복시메틸셀룰로스나트륨 (E466)	영아용 조제식	20 g / L
옥테닐호박산나트륨전분 (E1450)	특수용도식품: 대사장애의 유아용 위장흡수 단백질- 아미노산 및 펩티드 식품	1.2 g / L
잔탄검 (E415)	영유아 식사요법식품: 저단백질 특수 식품	5 g / L
글리세린지방산에스테르 (E471)	특수용도식품: 위장장애 치료용 식품	10 g / L
펙틴 (E440)	우유에 과민증이 있는 신진대사의 선천적 이상을 치료하기 위한 생후 12 개월 이상의 유아용 특수식품	200 mg / L
알긴산프로필렌글리콜 (E405), 자당지방산에스테르 (E473)	단백질가수분해, 펩티드, 아미노산함유식품	120 mg / L
질소 (E941), 아르곤 (E938), 갈륨 (E939), 이산화탄소 (E290)	유제품	TD 기준

Note:

1) 다른 제품의 일부로서의 이유식을 생산하는 경우 다음과 같은 식품첨가물을 사용할 수 있다. 아라비아검 (E414)의 함량은 150g/kg, 비정질 이산화규소(E551)은 10g/kg을 초과하면 안된다. 희석제로 사용될 경우 유아 식에서 허용되는 비타민 B12(E421)는 만니톨의 1g/kg 을 초과 할 수 없다. L-아스코브산나트륨(E301)는 다중 불포화 지방산 준비의 막의 구성에는 허용된다. 다른 제품을 이용하여 가공하는 과정에서 아라비아검(E414)는 10mg/kg, 즉석섭취식품의 경우 L-아스코브산나트륨(E301)은 75mg/kg를 초과하면 안된다.

비타민과 고도불포화지방산에서 허용되는 옥테닐호박산나트륨전분 (E1450) 함량은 즉석섭취식품의 비타민보

총계 1차가공제품 100mg/ kg, 즉석섭취식품의 고도불포화지방산 1차가공제품 -1g/ kg 을 초과 할 수 없다.  
2) 3세 미만 유아용 특별 식사요법식품 제조과정에서는 본 부록의 표 1, 2, 3에 수록된 영양보충제를 활용할 수 있다.



**II. 러시아  
유해물질  
관련 규정**

## 2.1

# 식품의 안전 및 영양 규정

## 1장 식품 영양과 안전을 위한 통합 위생 및 역학 규정

### 1.1. 적용 범위:

1. 위생 및 역학 안전규정(이하 단일위생규정이라 함)은 관세동맹의 통합 HS코드(이하 관세동맹의 HS코드라 함)의 제품 분류에 기초해 식품에 적용된다
2. 단일위생규정의 본 장은 관세동맹 국가의 법률에 근거하고 식품안전분야에 대한 국제문서를 활용해 마련되었다

### 1.2. 전문용어와 정의

3. 단일위생규정에 대한 본 장에서 사용되는 전문용어 및 정의는 아래와 같다:
  - 1) **식품** – 자연 혹은 가공 상태의 음식. 이는 사람이 음식으로써 사용하는 것을 말함. (여기에는 어린이 영양식품, 다이어트 영양식품 및 기타 전문식품이 포함되어 있음.) 용기에 포장된 식수 (병에 들어있는 식수), 알코올 식품 (예를 들면, 맥주), 무 알코올 음료, 추잉껌, 생식(로 푸드), 식품첨가물 및 생리활성식이보충제가 있다. 용기에 포장된 식 (병에 들어있는 식수)에 대한 규정은 기타 단일위생규정의 장에 명시되어 있다
  - 2) **생리활성식이보충제** (이하 – BAA라 함) – 자연에서 채취한 음식 및 (혹은) 영양보충제 (영양보충제의 농축액) 혹은 가공된 식품, 식이요법의 최적화를 위해 만들어진 프리바이오틱 성분 및 바이오틱 미생물. 단 이는 음식 혹은 다이어트 영양식품의 주요 성분은 아니다

3) **식품첨가물** – 각종 첨가물(혹은 혼합 첨가물)을 말함. 이는 인간이 음식에 직접적으로 사용하는 것은 아니고, 식품 제조과정에서 기술적으로(기능상) 해당 기능을 유지시킬 수 있는 정해진 유효기간 내 식품의 품질 및 안전성을 유지하고 (혹은) 정해진 생물학적 기능을 위해 사용된다

4) **특화된 식품** – 다양한 소비자그룹 혹은 생리학적 상태를 위한 지정된 화학성분이 함유된 식품을 말한다

**적정 소비량** – 계산과 실험으로부터 도출된 일일권장소비량과 생리활성물질, 일정 그룹이나 건강한 사람들로 이루어진 그룹이 소비하는 일일 식품소비량과 생리활성물질

**최대 소비량** – 식품 및 생리활성물질의 하루 최대 소비량으로서, 18세 이상의 일반인의 건강상 부작용을 초래하지 않는 범위에서의 소비량

**생리학적 요구** – 인간 유전자에 고정된 생리적-생화학적 작용의 최적의 실현 상태를 보장하는 식품 및 생리활성물질의 평균값

**유아** – 3세 미만의 유아

4. 이 규정에서 정의되지 않았으나 사용되는 조항은 회원국들의 입법과 국제협약에 의해 정해진 의미로 사용됨

### 1.3. 일반 규정

5. 식품은 인간의 필수 요소 및 에너지에 대해 생리학적 요구를 만족시켜야 한다. 그리고 관능지수 및 물리-화학적지수를 포함한 식품에 대한 일반규정을 준수해야 한다. 화학적 영양보충제와 이에 대한 화합물, 미생물 및 기타 유기물의 허용치를 나타내는 규정에 부합해야 한다 (이는 현재 및 미래 세대의 건강에 대한 위험성을 나타내는 규정을 말한다)

6. 식품의 방사선 안전 기준은 단일위생규정의 첨부 3에 나와 있다

7. 식품의 새 품목 (비전통적 원료(신규 원료)를 사용해 조리된 식품), 식품의 제조, 포장, 보관에 대한 신규 기술과정 (관세동맹 국가에서 이전에 사용되지 않은 기술과정을 말함)을 개발할 시, 개인 사업자 및 법인은 식품 영양, 안전성, 유효기간에 대한 규정에 기초해야 하고 해당 식품의 테스트 방법을 마련해야 한다. 관세동맹 국가에서의 신규 식품 제조, 해당 신규 식품의 수입은 단일위생규정에 기초해 평가가 된 후에만 허가를 받을 수 있다
8. 수입산 식품은 관세동맹 국가로 유입이 되기 전에 단일위생규정에 따라 평가되어야 한다
9. 관세동맹 국가로 유입돼 유통이 되는 식품에는 해당 식품의 안전성을 입증하는 제조업체(공급업체)의 문서가 동반되어야 한다.
10. 단일위생규정에 기초해 담당기관이 평가한 결과를 기반으로 식품(제품) 안전성을 입증하는 문서를 발행한다
11. 식물성 원료에는 경작 및 방역을 하거나 유해성분으로부터 해당 원료를 보호하기 위해 사용하는 살충제에 대한 정보(혹은 살충제를 사용하지 않았다는 내용의 정보)가 필요하다
12. 동물성 원료에는 가축 및 조류의 체외 기생충이나 질병 퇴치, 가축 및 조류 사육 공간, 물고기의 양식을 위한 공간에 대한 방역을 위해 사용되는 살충제와 가축, 조류의 질병 퇴치, 치료 및 예방과 동물용의약품으로 기재된 조류의 먹이, 양식장 내의 물고기의 질병 퇴치, 치료 및 예방을 위해 사용되는 제품에 대한 정보가 필요하다
13. 살충제 혹은 동물용의약품 사용에 대한 정보(혹은 미사용에 대해 기재된 정보)가 없는 식물성 및 동물성 원료의 수입 및 유통을 금지한다
14. 조류의 사체를 처리하기 위해 식수에 대한 규정을 초과하는 염소 농도가 함유된 용액의 사용을 금지한다

15. 원료 및 식품은 보관, 운송 및 유통 시 해당 원료 및 제품의 품질 및 안전성을 보호해줄 수 있는 자재를 사용해 포장해야 한다

16. 냉동 이외의 조리된 고기, 기계로 뼈를 제거한 가금류의 고기, 조류 고기로 만든 콜라겐 원료에 대한 사용을 금한다 (이는 어린이 영양식품을 위해 사용되는 것을 말함. 어린이 그룹을 포함한 전 연령의 그룹도 해당), 다이어트 (치료 및 예방 차원) 영양식품, 임산부를 위한 특수식품, 조류로 된 고기로 만든 가공육류(파스트라미, 소시지 훈제 식품)에 해당한다. 열가공처리를 안 거친 조류 고기로 만든 식품과 조류 고기로 된 천연 반가공 냉동제품 생산을 위해서는 냉동된 상태를 제외한 조류 고기의 사용은 금한다

#### 1.4. 식품 표시에 관한 일반 규정

17. 식품 표시는 관세동맹 국가의 법률에 부합해야 한다.

18. 어린이, 다이어트 및 특수영양식품, 프로바이오틱스 제품, 식품첨가물, 생리활성식이보충제, 유전자 조작 혹은 변형 물질을 이용하여 생산된 성분을 함유한 식품과 같은 별개의 식품에는 아래와 같은 내용이 기재되어야 한다

- 적용 분야 (어린이, 다이어트 및 특수 영양식품, 식품첨가물, 향료, 생리활성식이보충제 해당)
- 식품 성분에 포함되어 있는 성분 명칭, 식품첨가물, 미생물 배양, 음식을 풍부하게 하는데 사용하는 발효 물질; 영양보충제와 생리활성성분이 포함되어 있는 식품에는 또한 관세동맹 국가의 법률이 지정한 일일 권장 소비량 비율을 기재한다. 만일 각 국가에서 이러한 조항들이 설정되어 있으면, 기재하도록 한다
- 사용, 적용에 대한 권고사항. 필요시 제품 사용의 부작용에 대한 내용도 기재
- 생리활성식이보충제의 경우 «약품이 아님»이라는 정보가 반드시 필요하다
- 유전자 조작 혹은 변형 물질 이용하여 생산된 성분이 투여된 식품, 즉 디옥시리보 핵

산과 단백질이 함유되지 않은 제품은 «유전적 변형 제품» 혹은 «유전적 조작 혹은 변형 물질을 이용한 성분의 제품» 혹은 «제품에는 유전적 조작 혹은 변형 물질을 이용한 성분이 함유되어 있다.» (식품에 해당 성분이 0.9% 이하인 것은 우연 혹은 기술적으로 피할 수 없는 혼합물로 간주한다. 유전자 조작 및 변형 물질 성분의 지정된 필수 수량이 함유된 식품은 해당 물질이 투여된 성분의 식품 범주에 해당되지 않는다)

- 유전자 조작 및 변형 생물체(박테리아, 효모균 및 사상 균류. 이와 같은 유전자 물질은 유전공학기법을 사용해 변형이 된다) 성분을 이용하고 이를 통해 얻은 식품은 아래와 같은 정보가 필요하다
- 살아있는 유전자 조작 및 변형 물질이 포함되어 있는 경우 - «식품에는 살아있는 유전자 조작 및 변형 생물체가 포함되어 있다»라는 정보가 필요하다
- 독자적인 생존인 불가능한 유전자 조작 및 변형 미생물이 포함되어 있는 경우 - «식품은 유전자 조작 및 변형 미생물을 이용해 얻은 것이다»라는 정보가 필요하다
- 기술적 유전자 조작 및 변형 물질을 간접적으로 사용한 제품 혹은 해당 변형 물질을 간접 사용한 제품의 경우 - «제품은 유전자 조작 혹은 변형 물질을 이용해 얻은 제품이다»라는 정보가 필요하다
- 살충제 및 기타 식물 보호제, 화학비료, 성장 촉진제 및 동물의 항생제, 호르몬 및 동물용의약품을 사용하지 않고, 이온화 방사선 가공을 하지 않은 유전자 조작 혹은 변형 물질을 이용한 식품. 이는 관세동맹 국가의 정해진 법률에 기초해 다음과 같은 정보를 표기한다 «유기농 제품»
- 정해진 음식 및 영양소가 함유된 특수식품으로 스포츠 선수들이 섭취하는 식품. 이는 에너지 효율을 높여주고 필요한 영양소가 들어있는 식품으로 관세동맹 국가의 정해진 법률에 기초해 다음과 같은 정보를 표기한다: «스포츠 선수들의 섭취를 위한 특수식품»
- 스포츠 선수들이 섭취하는 특수식품의 포장지에는 다음과 같은 추가 정보가 표시된다: 식품의 영양 및 에너지 함량에 대한 정보, 관세동맹 국가의 법률이 지정한 일일 권장소비량, 권장 함유량, 섭취 방법 (필요시), 섭취 조건 및 기간이 표시된다

- 생식 및 식품의 영양 및 에너지 함량을 표기할 시 단백질, 지방, 탄수화물 및 에너지 함량에 대한 정보는 만일 생식 및 식품의 함량이 100 그램 당 2%를 초과하고; 미네랄 및 비타민 의 경우 관세동맹 국가가 지정한 일일권장소비량의 5%를 초과하는 경우에 해당한다. 향료 제품(커피, 차, 식초, 향료, 구운 소금 및 기타)의 경우 영양 및 에너지 함량에 대한 표기가 요구되지 않는다
- 도축된 가축 및 조류의 고기, 도축된 가축 및 조류의 부산물, 모든 식품에 포함된 도축된 가축 및 조류의 고기의 경우 열처리 방식은 «냉각»이다. (도살 후 바로 얻은 도축육과 그 도축육의 부산물이 냉각 고기에 포함된다. 도축 후 바로 0~4 도의 온도로 냉각하고 표면을 건조하게 한 도축육과 그 부산물은 냉각고기에 포함된다. 조류의 경우 도살 후 바로 받은 고기 역시 영상 4도까지의 온도에서 냉각을 가한 제품을 말한다)
- 관세동맹 국가의 법률에 기초한 기타 정보

19. 포장지 정보나 광고문구 상 식품 명칭에 «다이어트», «치료», «예방», «어린이», «프로바이오틱스» 혹은 이와 동등한 의미의 용어 사용은 관세동맹 국가에서 지정된 법률에 근거하도록 한다

20. 특화된 식품의 포장지에 «친환경 제품»의 용어나 법률 및 과학적 근거를 지니지 않은 기타 용어의 사용은 금지한다

### 1.5. 식품 영양과 안전에 관한 위생 규정

21. 단일위생규정은 식품안전에 대한 위생규정을 정의하고, 인간에 대한 음식 및 에너지의 소비를 충족시킬 수 있는 대안을 마련한다

22. 식품의 관능적 특성은 유통 과정이나 보관 및 운송 시 변하지 않아야 한다.

23. 식품에는 해당 식품이 변질할 때 나타나는 외부 냄새, 맛, 내용물, 색상 변경, 악취 및 질감이 없어야 한다

24. 동물의 생식(로 푸드)을 만드는 경우, 동물용의약품 (사료 첨가제, 동물 성장 촉진제, 이를 테면 호르몬 약물, 항생제와 같은 동물용의약품), 가축 및 조류를 가공하는데 사용하는 약물, 가공을 하는 장소에 쓰이는 약품은 관세동맹 국가의 법률에 기초해 사용을 금한다
  
25. 식물성 생식(로 푸드)을 만들 시, 관세동맹 국가에서 지정한 법률에 기초해 취급을 금하는 살충제는 사용하지 않는다
  
26. 미생물 및 기생충과 관련한 식품의 안전성, 화학적 유해 혼합물이 함유된 식품의 안전성은 정해진 위생안전규범에 기초해 규정하도록 한다
  
27. 여러 성분이 혼합되어 있는 생리활성식이보충제를 포함한 식품의 영양 및 안전성 지수의 규정은 원료의 기본 성분, 해당 성분에 따라 다르며 유해 혼합물의 허용치의 기준에 근거한다
  
28. 건조, 농축 혹은 희석된 식품의 안전성 지수는 원료 및 최종 식품 안에 포함된 건조물질을 고려해 계산된다
  
29. 위생 규범은 잠재적 위험성이 있는 화학 화합물과 생물개체(미생물 및 그것들의 독소, 기생충, 원생생물)에 적용되며, 음식에 있어 해당 물질의 사용은 허용된 수치(양)를 넘겨선 안된다
  
30. 식품에는 인체 건강에 해로운 화학성분의 물질이 적정 수준을 고려해 함유하도록 한다
  
31. 독성 성분의 허용치에 대한 위생규정은 모든 종류의 생식(로 푸드)과 음식에 적용된다
  
32. 곰팡이독소의 함유량 즉, 아플라톡신 B1, 데옥시니발레놀(보미독신), 지랄레논, 푸모니신, T-2 독성, 파툴린의 함량은 식물성 식품에서 규제한다. 아플라톡신 M1 함유량은

우유 및 유제품으로 결정한다. 곡물 제품의 주 오염원은 데옥시니발레놀(보미톡신), 건과류와 오일시드의 경우 아플라톡신 B1, 과일 및 채소가공품의 경우 파툴린 이다

33. 오크라톡신 A의 함유량은 곡물, 밀가루 및 시리얼에 대해서 규정된다. 푸모니신은 옥수수 및 해당 옥수수의 가공제품에 대해서 규정된다.

34. 어린이 및 다이어트 영양식품에는 곰팡이독소 제품의 사용을 금한다

35. 모든 종류의 원료 및 식품에서 살충제, 글로벌 오염물질, 헥사클로로사이클로헥세인(알파, 베타, 감마 - 이성질체), DDT, 대사물질이 규정 대상이다. 곡물 및 해당 가공 식품에서 수은함유 살충제, 2,4-D 산 및 이의 염류가 규정 대상이다. 생선 및 해당 가공 식품에는 2,4-D 산 및 이의 염류 그리고 에스테르가 규정 대상이다.

36. 35 항에 기재된 글로벌 오염물질을 제외한 나머지 살충제에 대한 지정은 관세동맹 국가로의 식품 유입 혹은 관세동맹 국가 법률이 지정한 절차에 따라 가공식품을 수입하거나 가공을 위해 공급할 시 제조업체(공급업체)에 의해 제공되는 식품의 사용 정보에 기초하도록 한다. 경작 과정에서 사용되는 살충제 잔량의 함유량 정도를 평가하는 것은 환경 분야에 있어 살충제 함량에 대한 위생규범에 기초해 실시하도록 한다.

37. 식품의 모든 그룹에는 다이옥신에 대해 규정되어 있다. 어린이 영양식품에는 다이옥신 사용이 금지되어 있다. 다이옥신 함량에 대한 규제는 제조업체(공급업체, 수입업체)와 관할감독기관이 자연 환경에 있어 다이옥신의 생성 및 첨가가 유전적, 자연적 재해를 불러일으키고 식품 원료로의 사용이 위와 같은 재해를 불러일으키는 원인이 되는 경우에만 실시하도록 한다

38. 동물성 식품(어린이 영양식품 포함)에는 동물 성장촉진제(호르몬 의약품 포함), 가축, 조류, 연목 및 케이지 안에 서식하는 물고기, 꿀벌의 비육, 치료 및 예방을 하는데 사용하는 약품(항생제)와 같은 동물용의약품의 잔류량을 규제하도록 한다

39. 도살된 가축 및 조류, 연못가 및 케이지 안의 물고기, 육류, 꿀벌로 만든 식품에는 가장 빈번히 사용되는 동물 사료 및 치료를 위한 항생 의약품을 규제하도록 한다 (이는 단일위생규정 제 1부에 근거한다)

- 바시트라신 a (바시트라신 A,B,C, 아연바시트라신)
- 테트라싸이클린 그룹 (테트라싸이클린, 옥시테트라싸이클린, 염소테트라싸이클린 – 해당 성분의 합산물질 및 4개의 에피머)
- 페니실린 그룹 (벤질페니실린, 페녹시메틸페니실린, 암피실린, 아목시실린, 페네타마트);
- 스트렙토마이신 a;
- 클로로마이세틴 a (클로람페니콜 a)

40. 39 항에 기재되어 있지 않은 동물 성장촉진제(호르몬 의약품 포함), 가축, 조류, 연목 및 케이지 안에 서식하는 물고기, 꿀벌의 비육, 치료 및 예방을 하는데 사용하는 약품(항생제)와 같은 동물용의약품의 함량을 규제하는 것은 관세동맹 국가로의 식품 유입 혹은 관세동맹 국가 법률이 지정한 절차에 따라 가공한 식품을 공급하는 경우 제조업체(공급업체)에 의해 제공되는 식품의 사용 정보에 기초하도록 한다. 잔량의 최대 허용치는 단일위생규범 본 부분 1의 첨부 4에 기재되어 있다

41. 생선, 생선으로 만든 식품, 생선을 기반으로 한 영양보충제 안의 폴리염화비페닐(PCB)을 규제한다. 곡물, 육류 및 생선류의 훈제식품 안에 있는 벤조피렌의 양을 규제한다

42. 음식에 멜라민의 첨가를 금한다. 우유 및 유제품 안에 멜라민 함유량의 규제는 식품 원료 내 기본적으로 함유가 되어 있는 경우에만 실시하도록 한다

43. 관련 규정에 기초해 어린이 및 다이어트 영양식품에 벤조피렌의 사용을 금한다

44. 기타식품 안에 있는 성분의 함량을 규제한다: 질소화합물의 함량을 규제한다. 연어, 고등어, 청어, 참치 안의 히스타민 a의 함량을 규제한다. 과일과 채소 안의 질산염 함량을 규제한다. 생산과 생선으로 만든 식품, 육류 제품 및 볶은 보리로 만든 맥주 안의 N-니트로사민의 함량을 규제한다

45. 물고기 종이 아닌 류(조개, 계류의 내장기관)에는 조류독소의 함량을 규제한다

46. 지방 식품에는 산화적 손상지수(산화지수와 과산화물 값)를 규제한다

47. 식품에는 본 규정에 근거해 인간 건강에 위험을 가하거나 감염성 및 기생 질환을 유발하는 독성, 병원균 및 기생충 질환의 성분을 사용하지 않는다. 25g 당 병원성 세균에 대한 규정은 식품을 만드는 지역의 전염 질환 수준이 악화되는 경우 실시하도록 한다

48. 신선육류(소, 돼지고기, 양고기, 말고기)에는 기생 질병의 원인이 되는 물질, 낭충, 선모충, 유충 및 독소플라즈마가 없어야 한다

49. 물고기, 갑각류, 연체동물, 양서류, 파충류 및 이들의 가공식품에는 인체 건강에 위험한 살아있는 기생충이 없어야 한다

50. 신선한 냉동 녹색 채소, 과일 및 열매에는 기생충 알, 장 병원성 낭종이 없어야 한다

51. 미생물의 식품 안전성 및 위생 규범은 다음과 같은 미생물 그룹을 포함한다

- 위생 지수. 이는 중온성 호기성 및 혐기성 미생물 수 (총 세균수 (TBC), 대장균 박테리아의 그룹-BGKP (대장균군), 박테리아 집단, 장구균과 연관이 있다
- 기회감염성 미생물. 이는 대장균(대장균), 황색포도상구균, 박테리아균, 프로테우스균, 세레우스균, 아황산감소 클로스트리디움, 장염비브리오균과 연관이 있다
- 병원성미생물; 살모넬라균 및 리스테리아 모노사이토제니스가 연관이 있다.
- 여시니아 박테리아 균 및 기타 병원균은 생산 지역의 역학 상황에 기초한다.
- 부패 미생물- 효모균 및 곰팡이균류, 젖산 미생물;
- 스타터 미생물상 및 프로바이오틱스 미생물 (젖산 미생물, 프로피온산 균, 효모균, 비피더스, 락토바실러스 등). 미생물의 표준 수치를 함유한 식품, 프로바이오틱스 식품에 함유된 것을 말함

52. 식품의 미생물학적 안전성 지수를 지표화하는 것은 대부분의 미생물 그룹에 적용된다. 즉 제품 안에 들어 있는 장구균 그룹, 대부분의 병원균, 살모넬라균과 같은 병원균, 리스테리아 모노사이토제니스의 양을 지표화한다. 다른 경우 지표는 식품의 1 그램 당 콜로니 형성 단위 수를 반영한다 (cfu/g, mg)

53. 통조림 식품의 안전 기준은 통조림 식품에 인체에 해를 끼칠 수 있는 독소, 미생물 및 통조림의 특정 유형 및 보관 온도에 따라 생길 수 있는 미생물이 없는 것에 있다.

54. 생리활성식이보충제를 제조할 때 사용하는 생리활성물질, 식품 성분은 영양보충제의 효능을 지니고 있어야 하며, 인체의 건강에 해를 끼쳐선 안된다. 생리활성식이보충제는 식품, 천연(천연에 준하는) 생리활성물질, 프로-프리바이오틱<sup>tm</sup> 성분으로 섭취 시 인체의 기관에 공급될 때 무리가 없어야 한다

55. 생리활성식이보충제를 제조할 시 사용하는 생리활성물질, 음식 성분은 인체의 건강에 해를 끼쳐서는 안되고, 관세동맹 국가의 법률이 지정하고 WADA 목록에도 명시된 항정신성, 마약, 독성 성분이 함유되어 있어선 안된다

생리활성식이보충제는 본 부문의 단일 위생 규범에서 명시한 식품안전위생규범에 근거해야 한다

생리활성식이보충제 성분으로 쓰이고 어른들에 있어 매일 일정량의 섭취가 가능한 생리활성물질의 목록은 단일위생규정의 첨부 5에 나와 있다. 사용 권고량에 적합한 생리활성영양보충제 함량은 표준치에서 15% 이상이 되어야 한다. 단, 단일위생규정의 첨부 5에 근거한 허용 섭취량을 넘어선 안된다

식물 및 식물성 가공식품, 동물성 가공식품, 미생물, 버섯 및 생리활성물질(이는 최신 학술 연구에서 인간의 건강 및 삶에 위험을 가하는 것들을 말한다. 관련 내용은 단일 위생규정의 첨부 6에 기재되어 있다)은 생리활성식이보충제를 제조할 시 사용을 금지한다

비타민 및 미네랄 소금의 형태는 (성인용 영양보충제에 사용할 시) 단일위생규정의 첨부 7에 나와 있다

식품의 영양보충제 성분에 대한 생리활성물질의 함량은 식물성 원료에 기초한다. 생리활성물질의 함량은 첨부 5에 따라 전통 약재로써 해당 물질을 복용하는데 적용되는 1회 기준 섭취량에서 50%를 넘어선 안된다

비타민과 미네랄 소금의 형태는 (소아용 식품 및 영양보충제를 제외한 강화식품에 사용할 시) 단일위생규범 첨부 8에 제시되어 있다

소아용 식품 및 영양보충제를 제조할 시 (1.5세에서 3세 미만용) 단일위생규정의 첨부 9에 나온 내용에 기초해 비타민 및 미네랄 소금의 형태를 사용하도록 한다. 영양보충제 성분(1.5세에서 3세 미만용)으로 쓰이는 비타민 및 미네랄 원료의 일일 복용량은 관세동맹의 국가 법률이 지정한 일일 소비량 기준 50%를 넘겨선 안된다

소아용 (3 세 미만) 영양보충제를 제조할 시 밀, 회향, 카모마일을 제외한 야생 및 약용식물의 사용을 금지한다. 3세부터 14세 미만의 어린이를 위한 영양보충제와 소아용 허브티(차 음료)를 제조할 시 사용되는 식물성 원료의 목록은 단일위생규정의 첨부 10에 제시되어 있다

3세에서 14세까지의 어린이 식품에는 단일위생규정의 첨부 7에 기초한 비타민과 미네랄 소금이 함유된 영양보충제 및 식이섬유, 프로바이오틱스, 단일위생규정의 첨부 10에 나온 의약품이 포함된 영양보충제의 사용을 허가한다. 3세 이상의 어린이를 위한 영양보충제의 일일섭취량은 다음과 같은 수치를 넘어서지 않는다 (이는 관세동맹 국가의 법률이 지정한 일일소비량에 기준을 둔다): 비타민 A, D, 미네랄 원료 (셀레늄, 구리, 아연, 요오드, 철) - 100%, 수용성 비타민 및 기타 지용성 비타민, 기타 미네랄 원료의 경우 - 200%

스포츠 선수를 위한 특수영양식품과 기타 특수목적(다이어트, 치료 및 예방 목적)의 식품을 제조할 때 사용되는 비타민 및 미네랄 소금의 형태는 소아용식품을 제외하고 단일위생규범의 첨부 11에 제시되어 있다

56. 음식의 영양지수는 제조업체(기술 자료의 개발자)가 분석 방법 및/혹은 성분 에 따른 음식의 제조법, 계산 방법을 사용해 산출하도록 한다

57. 어린이 식품은 건강에 무해해야 하고, 어린이 인체의 특성을 고려해 제조되어야 한다

58. 어린이 영양식품, 해당 식품 제조를 위한 원료 및 성분, 임산부 및 여성용식품은 별도의 특수위생안전규범 및 영양 기준에 따라야 한다
59. 식품에는 최신 연구 결과에 기초해 인간의 생활 및 건강과 미래 세대의 생활 및 건강에 무해한 첨가물 사용을 허용한다
60. 식품첨가물 및 가공보조제의 사용 및 해당 식품첨가물 및 가공보조제 사용에 대한 허용 기준은 단일위생규정 제 22부에 나온 내용에 기초하도록 한다. 기술적으로 추가된 관련 규정은 단일위생규정 23부에 제시되어 있다. 식품첨가물의 안전성에 대한 규정은 관세동맹 국가의 법률에 따른다
61. 식품첨가물 및 가공보조제 함량 및 이에 대한 안전기준은 관세동맹 국가에서 지정된 위생규범을 따르도록 한다
62. 함량의 표기에 «사용 금지»로 되어 있다면 당연히 관련 성분을 음식에 사용하는 것을 금하도록 한다. 그리고 관세동맹 국가에서 지정한 최소 함량 기준을 넘지 않도록 관리한다

#### **1.6. 보관 및 운송에 관한 요구사항**

63. 식품을 운송하고 보관할 시 식품의 상태가 더럽혀지거나 부패되는 것을 막기 위한 조치를 취하고 이를 따라야 한다

**통합 위생 요구사항에 근거하여 분류된 상품 목록  
(관세동맹의 국내경제활동 상품 목록 코드 기준)**

Group 2 육류, 분쇄 부산물 : 0210

Group 3 어류, 갑각류, 연체동물 : 0305, 0306, 0307.

Group 4 유제품, 알제품, 자연산 꿀, 다른 목록에 포함되지 않은 동물성 식품 : 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 0407 00, 0408 19 810 0, 0408 19 890 0, 0408 99 800 0, 0409 00 000 0, 0410 00 000 0.

Group 07 채소, 식용뿌리, 괴경류(감자, 고구마) : 0701, 0702 00 000, 0703, 0704, 0706, 0707 00, 0708, 0709, 0712, 0713, 0714.

Group 08 식용 과일 및 호두; 감귤류 과일의 두꺼운 껍질, 멜론 껍데기 : 0801, 0802, 0803 00, 0804, 0805, 0806, 0810, 0811, 0812, 0813, 0814 00 000 0.

Group 09 커피, 차, 마태, 향료(식품 가공에 사용됨) : 0901, 0902, 0903 00 000 0, 0904, 0905 00 000 0, 0906, 0907 00 000 0, 0909, 0910.

Group 10 벼목 상품

Group 11 밀가루 가공식품, 엿기름, 전분, 이눌린, 밀 글루텐 : 1101 00, 1102, 1103, 1105, 1106, 1107, 1108. 밀가루 가공식품, 엿기름, 전분, 이눌린, 밀 글루텐

Group 12 유류 곡물, 유류 열매, 열매와 씨앗, 양육 식물, 기술목적으로 재배하는 식물, 지푸라기와 사료 : 1201 00, 1202, 1203 00 000 0, 1204, 1205, 1206 00.1207, 1208, 1210, 1212.

Group 13 미정제 자연산 도료 : 식물 고무질, 채소즙, 추출물: 1301, 1302.

Group 15 동물성, 식물성 유지 및 가공품과 분해물; 가공된 식용 지방; 동물성 및 식물성 왁스 : 1501 00, 1502 00, 1503 00, 1504, 1506 00 000 0, 1507, 1508, 1509, 1510 00, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516, 1517.

Group 16 육류 가공품, 어류 가공품, 갑각류 가공품, 연체동물 가공품 : 1601 00, 1602, 1603 00, 1604, 1605.

Group 17 설탕, 과자류(설탕 첨가) 1701, 1702, 1703, 1704.

Group 18 카카오, 카카오 가공품 : 1801 00 000 0, 1803, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1806.

Group 19 벼목 식물 가공식품, 밀가루 가공식품, 전분 가공식품, 우유 가공식품 : 과자류(밀가루): 1901, 1902, 1903 00 000 0, 1904, 1905.21

Group 20 채소 가공품, 채소 가공품, 과일 가공품, 견과류 가공품, 식물 일부분 가공품  
: 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006 00, 2007, 2008, 2009.

Group 21 다양한 식품 : 2101, 2102, 2103, 2104, 2105 00, 2106.

Group 22 알코올 음료, 무알코올 음료, 식초 : 2201, 2202, 2203 00, 2204, 2205,  
2206 00, 2208, 2209 00.

Group 25 소금, 유황, 광물성 재료, 석회, 시멘트 : 2501 00 91.

Group 29 오가닉 화합물 : 2915, 2916, 2917, 2918, 2919, 2990, 2991, 2992, 2993,  
2994, 2995, 2996, 2997, 2928, 2929, 2930, 2931, 2932, 2933, 2934, 2935, 2936.

Group 33 휘발성 기름, 합성수지 향수 성분, 화장품 성분 : из 3301, 3302.

Group 35 단백질 성분, 가공 전분, 접착성분, 효소 : 3501. 3502, 3503 00, 3504 00,  
3505, 3507

**1. 육류 및 식육가공품, 가금육, 계란 및 계란가공품**  
**-그룹02, 04(가금육 알), 16(즉석섭취식품)**

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고	
1.1. 반가공 포함 육류, 찜, 냉각, 냉동(모든 도축, 수렵육(야생동물 등) 포함)	납	0.5		
	비소	0.1		
	카드뮴	0.05		
	수은	0.03		
	항생제* (야생동물 제외):			
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (2012.01.01 부터)	
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg	
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg	
	살충제**:			
	HCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1		
	DDT, 대사물질	0.1		
	다이옥신***	0.000003 소고 기, 양고기 (지방 기준)		
		000001 돼지고 기 (지방 기준)		
1.1.1. 육류가공품 (모든 종류의 도축육류 :	미생물 특성:			
- 신선 도체, 절반 및 1/4 로 절단	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	10		
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출		
	살모넬라균, 25g 당	불검출		
	리스테리아균 (리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당, 25g 당)	불검출		
- 냉동 육류 도체, 절반 및 1/4로 절단	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^3$		
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출		
	살모넬라균, 25g 당	불검출		
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출		
- 냉장 육류 도체, 절반 및 1/4로 절단	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^3$		
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출		
	살모넬라균, 25g 당	불검출		
	리스테리아	불검출		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	모노사이토제네스, 25g 당		
	프로테우스 - 0.1 g 당 (유통기한 7일 이상 식품) - 0.1 g 당 (아동용, 체중 조절용, 질병 예방용 식품)	불검출	
- 냉장 육류(절단된) (뼈가 없거나 있음), 진공 및 기체환경조절 포장	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아		
	모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	황산염 환원제, 0.01g 당	불검출	
1.1.2. 냉동 도축육류 :	미생물 특성		
- 도체, 절반 및 1/4로 절단	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아		
	모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
- 덩어리 고기, 뼈에 있는 또는 뼈가 없거나 손질된	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.001g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아		
	모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
- 도축육류의 뼈가 추가된 후의 육류	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>6</sup> (표면을 가열살균하지 않은 샘플)	
	BGKP(대장균군), 0.0001g 당	불검출 (위와 같음)	
	살모넬라균, 25g 당	불검출 (위와 같음)	
	리스테리아		
	모노사이토제네스, 25g 당	불검출 (위와 같음)	
1.1.3. 뼈 없는 반가공 식육가공품 (내장, 냉동)	미생물 특성:		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
(염장절임 포함)			
- 덩어리	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.001g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
- 작은 크기	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>6</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.001g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
1.1.4. 다진 식육가공품 (냉장, 냉동) :	미생물 특성:		
- 반죽으로 감싸는 등의 성형	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>6</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.0001g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하 (유통기한 한 달 이상의 육가공품)	500	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2x10 <sup>6</sup>	
- 다진 식품으로 감싼 (양배추를, 호박 등) 다진 고기 (반가공 포함)	BGKP(대장균군), 0.0001g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하 (유통기한 한 달 이상의 육가공품)	500	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>6</sup>	
- 다진 소, 돼지고기 및 기타 도축육류			

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	BGKP(대장균군), 0.0001g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
1.1.5. 육류 및 뼈 반가공품 (덩어리, 부분, 작은 크기)	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>6</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.0001g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
1.2. 도축육류의 내장 (냉장, 냉동) (간, 신장, 혀, 뇌, 심장), 돼지 껍질, 선지 및 그의 제품	독성 물질:		
	납	0.6; 1.0 (신장)	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.3; 1 (신장)	
	수은	0.1; 0.2 (신장)	
	항생제* (야생동물 제외):		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.1	
	DDT, 대사물질	0.1	
	다이옥신****	0.000006 - 간과 간으로 만든 식품 (지방으로 환산)	
1.2.1. 도축육류의 내장 (냉장, 냉동), 덩어리로 냉동, 돼지 껍질)	미생물 특성:		
	살모넬라균, 25g 당	불검출 (냉동블록을 가열살균한 샘플)	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g	불검출 (위와 같음)	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	당		
1.2.2. 선지	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1g 당	불검출	
1.2.3. 선지 가공식품 :	미생물 특성:		
- 알부민 식품	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2.5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 및 프로테우스, 1g 당	불검출	
- 혈액의 혈장(혈청) 건조 농축물	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
1.3. 소, 돼지, 양 및 기타 도축육류의 생지방 (냉각, 냉동), 돼지고기 베이컨 및 이의 가공품	<버터, 유지류 식품>부 참고		
1.4. 소시지, 모든 종류의 도축육류가공품, 육류 요리제품	독성 물질:		소시지와 채소 통조림 식품에 대한 안전성 지수는 주요 원료, 관련 성분의 함유량과 규제 유해 혼합물의 허용기준을 고려해 계산한다.
	납	0.5	
	비소	0.1	
	카드뮴	0.05	
	수은	0.03	
	벤조피렌	0.001 (훈제 식품)	
	항생제* (야생동물 제외):		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg
	살충제**:		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고	
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1		
	DDT, 대사물질	0.1		
	다이옥신 ***		0.000003 - 소고기, 양고기 (지방으로 환산)	
			0.000001 - 돼지고기 (지방으로 환산)	
	니트로사민			
	NDMA와 NDEA의 합산	0.002; 0.004 (혼제식품)		
1.4.1. 소시지 및 모든 종류의 도축육류가공품 (혼제 및 건조, 진공 슬라이스 및 포장 포함하여 유통기한이 5 일 이상인 것)	니트로소디메틸아민			
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출		
	황산염 환원제, 0.01g 당	불검출		
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출		
	살모넬라균, 25g 당	불검출		
	대장균(대장균), 1g 당	불검출		
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출		
1.4.2. 반혼제 및 삶고 혼제한 소시지	미생물 특성			
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출		
	황산염 환원제, 0.01g 당	불검출		
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출		
	살모넬라균, 25g 당	불검출		
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출		
1.4.3. 반혼제 및 삶고 혼제한 소시지 (슬라이스 및 진공 포장, 기체환경조절 포장을 포함하여 유통기한이 5 일 이상인 것)	미생물 특성			
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출		
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출		
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출		
	살모넬라균, 25g 당	불검출		
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출		
1.4.4. 조리된 소시지 (소시지, 작은 소시지, 고기빵) :	미생물 특성:			
- 최상위 및 1등급, 자유 등급	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^3$		
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출		
	황산염 환원제, 0.01g 당	불검출		
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출		
	살모넬라균, 25g 당	불검출		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당(소세지)	불검출	
- 2등급, 3등급	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2.5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.01g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당(소시지)	불검출	
1.4.5. 보존료 첨가 조리 소시지	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
1.4.6. 조리된 슬라이스 소시지 (슬라이스 및 진공 포장, 기체환경조절 포장을 포함하여 유통기한이 5일 이상인 것)	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>3</sup> 2.5x10 <sup>3</sup> - 슬라이스용	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
1.4.7. 조리된 식육가공품: 햄, 돼지고기 및 소고기 롤, 압축 돼지고기 및 소고기, 베이컨, 편육, 양고기	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	0.1g 당 황산염 환원제	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
1.4.8. 삶고 훈제한 식육가공품 :	미생물 특성:		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
- 햄, 롤, 소 가슴살, 목살, 돼지 등살	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
- 볼살(수사슴), 정강이	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
1.4.9. 훈제, 구운 식육가공품	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
1.4.10. 삶거나 굽고, 훈제한 식육가공품 (슬라이스 및 진공포장, 기체환경조절 포장을 포함하여 유통기한이 5 일 이상인 것)	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup> ; 2.5x10 <sup>3</sup> - 슬라이스용	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스 25g 당	불검출	
1.4.11. 육류 요리 (급속냉동):	미생물 특성:		
- (소스 없이) 튀기거나 삶은 모든 종류의 도축육류 부분	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	장내구균, cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
- 소스와 함께 다진 육	미생물 특성		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
류; 육류 및 내장으로 만든 팬케이크 속	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	장내구균, cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
1.5. 내장을 이용한 식육가공품 (파테, 간소시지, 머리고기, 고기젤리 등) 및 선지. 내장을 삶은 식육가공품, 선지, 소시지, 아스픽 (빵, 소시지, 고기젤리, 간소시지, 아스픽)	독성 물질:		
	납	0.6 1.0(신장)	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.3 1.0 (신장)	
	수은	0.1 0.2 (신장)	
	벤조피렌(훈제식품)	0.001	
	항생제* (야생동물 제외):		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.1	
	DDT, 대사물질	0.1	
	다이옥신****	0.000006-간과 간으로 만든 식품 (지방으로 환산)	
1.5.1. 선지 소시지	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.01g 당; 유통기한 2일 이상 식품 0, 01g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당 - 유통기한 2 일 이상 식품	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
1.5.2. 머리고기	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	2x10 <sup>3</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	이하		
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균 - 0.1g - 유통기한 2 일 이상 식품 - 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
1.5.3. 간소시지	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$2 \times 10^3$	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.01g 당; 유통기한 2 일 이상 식품- ,0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당- - 유통기한 2 일 이상 식품 - 1.0g 당	불검출	
1.5.4. 간 및 고기 파테	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^3$	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균 - 0.1g 당 - 유통기한 2 일 이상 식품 - 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
1.5.5. 젤화된 식육가공품 (젤리, 고기젤리 등)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$2 \times 10^3$	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균 - 0.1g - 유통기한 2 일 이상 식품 - 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
1.6. 통조림 육류, 고기와 채소	독성 물질:		
	납	0.5 1.0 (주석 통조림 적용)	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고	
	비소	0.1		
	카드뮴	0.05 0.1 (주석 통조림 적용)		
	수은	0.03		
	주석 금속	200.0 (주석 통조림 적용)		
	크롬	0.5(크롬통 통조림)		
	살충제**:			
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1		
	DDT, 대사물질	0.1		
	니트로사민:			
	NDMA와 NDEA의 합산	0.002 ( 아질산나트륨이 첨가된 통조림)		
	질산염 (고기, 씨리얼 및 채소)	200		
	다이옥신 ***	0.000003 소고기, 양고기 (지방으로 환산)		
		0.000001 돼지고기 (지방으로 환산)		
1.6.1 저온살균한 통조림 식품: - 소고기 및 돼지고기 - 다진 수제햄	미생물 특성: 평균 통조림은 식품가공 살균도 규정 (그룹 « D»의 통조림)을 충족시켜야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에 근거한다.			
	1.6.2. 저온살균한 통조림 소고기, 돼지고기, 말고기 - 고기만 - 곡물, 채소 사이드 디쉬 포함		평균 통조림은 식품가공 살균도 규정 (그룹 « A»의 통조림)을 충족시켜야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II장 1부의 첨부 1 내용에 근거한다.	
1.7. 육류 내장 통조림 (파테 포함) (모든 종류의 도축육류 및 상업육류)	독성 물질:			
	납	0.6 1.0 (주석 통조림 적용)		
	비소	1.0		
	카드뮴	0.3		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고	
		0.6 (신장)		
	수은	0.1 0.2(신장)		
	주석 금속	200.0 (주석 통조림 적용)		
	크롬	0.5 (크롬 이 들어간 통조림)		
	니트로사민			
	NDMA와 NDEA의 합산	0.002		
	항생제* (야생동물 제외):			
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)	
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg	
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg	
	살충제**:			
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1		
	DDT, 대사물질	0.1		
	다이옥신 ***	0.000006-간과 간으로 만든 식품(지방으로 환산)		
	미생물 특성:			
	<p>평균 통조림은 실용 살균도의 규정 (그룹 «A» 의 통조림)에 만족해야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에 기초한다.</p>			
1.8 냉동건조 및 열건조 육류	독성 물질: 처음 단계의 식품과 최종 단계 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산한다.			
	납	0.5		
	비소	0.1		
	카드뮴	0.05		
	수은	0.03		
	항생제* (야생동물 제외):			
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)	
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg	
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg	
	살충제**:			
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	DDT, 대사물질	0.1	
	다이옥신 ***	0.000003 소고기, 양고기 (지방으로 환산)	
	니트로사민	0.000001 돼지고기 (지방으로 환산)	
	NDMA와 NDEA의 합산	0.002	
1.8.1. 건조 육류 내장 농축물	총 미생물 수(TBC), cfu/g	2.5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이 cfu/g 이하	100	
1.9. 가금류 (반가공품, 냉장, 냉동 포함) (모든 종류의 도축 가금류 및 수렵육(조류))	독성 물질:		
	납	0.5	
	비소	0.1	
	카드뮴	0.05	
	수은	0.03	
	항생제* (야생조류 제외) :		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.1	
DDT, 대사물질	0.1		
다이옥신 ***	0.000002 -가축 조류 (지방으로 환산)		
1.9.1. 가금류:	미생물 특성		
- 냉장	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
- 냉동	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
- 냉장, 냉동 포장	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>5</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
1.9.2. 반가공 가금류:	미생물 특성		
- 반죽으로 감싸지 않은 뼈 고기 및 뼈 없는 고기	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
- 향료, 피클 소스와 반죽으로 감싼 뼈 고기 및 뼈 없는 고기	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>6</sup>	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
- 뼈 없는 고기 덩어리	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>6</sup>	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
1.9.3. 다진, 반가공 가금류 (냉장, 냉동):	미생물 특성:		
- 겉껍질이 있는 채로	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>6</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.0001g g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
- 케이싱 안에 넣은 (쿠파티(그루지야소시지) 포함)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>6</sup>	
	병원성, 살모넬라균 포함, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
- 반죽으로 감싸거나 감싸지 않은 (반가공 다진 고기)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>6</sup>	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	모노사이토제네스, 25g 당		
1.9.4. 뼈를 제거한 가금류, 냉장 뼈 잔여물, 냉동 덩어리 고기, 냉동 뼈 반가공품	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>6</sup>	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
1.9.5. 조류 껍질	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>6</sup>	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
1.10. 조류 내장 반가공품	독성 물질:		
	납	0.6	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.3	
	수은	0.1	
	항생제* (야생조류 제외) :		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)
	테트라사이클린, 바시트라신	불검출 불검출	<0.01 mg/kg <0.02 mg/kg
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.1	
	DDT, 대사물질	0.1	
	다이옥신 ***	0.000006 - 가금류의 간 (지방으로 환산)	
	1.10.1. 조류 내장 반가공품	미생물 특성:	
총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하		1x10 <sup>6</sup>	
살모넬라균, 25g 당		불검출	
리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당		불검출	
1.11. 소시지 및 훈제 제품, 가금육 요리	독성 물질:		
	납	0.5	
	비소	0.1	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고	
	카드뮴	0.05		
	수은	0.03		
	벤조피렌	0.001(훈제식품)		
	니트로사민	0.002;		
	NDMA와 NDEA의 합산	0.004(훈제식품)		
	항생제* (야생조류 제외) :			
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)	
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg	
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg	
	살충제**:			
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1		
	DDT, 대사물질	0.1		
	다이옥신 ***	0.000002 -가축 조류 (지방으로 환산)		
1.11.1. 익히지 않은 훈제 소시지 저크	미생물 특성:			
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출		
	황산염 환원제, 0.01g 당	불검출		
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출		
	살모넬라균, 25g 당	불검출		
	대장균(대장균) 1.0g 당	불검출		
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출		
1.11.2. 건조 큐어링, 훈제, 슬라이스 및 기체환경조절 진공 포장된 소시지	미생물 특성			
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출		
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출		
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출		
	살모넬라균, 25g 당	불검출		
	대장균(대장균) 1.0g 당	불검출		
	리스테리아 모노사이토제네스 25g 당	불검출		
1.11.3. 소시지: - 반훈제	미생물 특성			
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출		
	황산염 환원제, 0.01g 당	불검출		
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출		
- 슬라이스 및 기체환경조절 진공 포장된	살모넬라균, 25g 당	불검출		
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출		
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출		
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출		
1.11.4. 조리된 소시지 (소시지, 고기빵, 작은	미생물 특성			
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	$1 \times 10^3$		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
소시지, 롤, 햄 등)	이하		
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당 (소세지)	불검출	
	미생물 특성		
1.11.5. 훈제 소세지	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	미생물 특성		
1.11.6. 굽거나 훈제 및 삶고 훈제한 도체 및 절단된 가금육	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
1.11.7. 굽거나 훈제 및 삶고 훈제한 도체 및 절단된 가금육, 소시지 저크	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	대장균(대장균) 1.0g 당	불검출	
리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출		
1.11.8. 다진 육류 요리	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
살모넬라균, 25g 당	불검출		
1.11.9. 즉석조리 냉동 가금육: - 튀기거나 삶은	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
장내구균, cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
- 결들임이나 소스가 있는 다진 고기	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	장내구균, cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
1.12. 가금육 껍질과 내장 가공품 (파테, 간(liver) 소시지 등)	독성 물질:		
	납	0.6	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.3	
	수은	0.1	
	벤조피렌	0.001(훈제식품)	
	니트로사민	0.002	
	NDMA와 NDEA의 합산	0.004(훈제식품)	
	항생제* (야생조류 제외) :		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (2012.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg
	살충제**:		
HCH(α, β, γ 이성체)	0.1		
DDT, 대사물질	0.1		
다이옥신 ***	0.000006 - 가금류의 간 (지방으로 환산)		
1.12.1. 가금육 페이스트 (식용 내장 포함)	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
1.12.2. 가금육 간(liver) 페이스트	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	대장균, 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	리스테리아 모노사이토제네스 25g 당	불검출	
1.12.3. 가금육 젤화 가공품: 힘줄, 젤리, 고기젤리 등 (여러가지 도축육류 사용)	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당 살모넬라균, 25g 당	불검출 불검출	
1.12.4. 가금육 및 가금육 내장으로 만든 간(liver) 소시지	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당 살모넬라균, 25g 당	불검출 불검출	
1.13 가금육 통조림 (가금육 파테 및 다진 가금육 포함한 가금육 및 채소가 있는 가금육)	독성 물질:		
	납	0.5 0.6(페이스트형) 1.0(주석 통조림 적용)	
	비소	0.1 1.0(페이스트형)	
	카드뮴	0.05 0.3(페이스트형) 0.1(주석 통조림 적용)	
	수은	0.03 0.1(페이스트형)	
	주석 금속	200.0 (페이스트형, 조림식 주석 금속 통조림에 담김 )	
	크롬	0.5(페이스트형, 크롬이 들어간 통조림)	
	니트로사민: NDMA와 ND EA의 합산	0.002	
	항생제* (야생조류 제외):		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
			2.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg
	살충제**:		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1	
	DDT, 대사물질	0.1	
	다이옥신 ***	0.000002 -가축 조류 (지방으로 환산)	
	질산염	200 (고기와 곡물)	
1.13.1. 저온살균 가금육 통조림	멸균 통조림은 식품가공 살균도 규정 (그룹 «D»)에 만족해야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에 근거한다		
1.13.2. 허브 양념을 첨가하거나 하지 않은 저온살균 가금육 통조림 (파테 포함)	멸균 통조림은 식품가공 살균도 규정 (그룹 «A»)의 통조림)에 만족해야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에 근거한다		
1.14. 냉동건조 및 열건조 가금육	독성 물질: 처음단계의 식품과 최종단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산한다.		
	납	0.5	
	비소	0.1	
	카드뮴	0.05	
	수은	0.03	
	항생제* (야생조류 제외) :		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg
	살충제**:		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1	
	DDT, 대사물질	0.1	
	다이옥신 ***	0.000002 -가축 조류 (지방으로 환산)	
	니트로사민		
NDMA와 NDEA의 합산	0.002		
미생물 특성			
1.14.1. 냉동건조 다진 닭고기	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
1.14.2. 열건조 다진 닭고기	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	프로테우스, 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
1.14.3. 건조 가금육	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.01g 당	불검출	
	프로테우스, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
1.15. 계란 및 액란제품 (혼합물, 단백질, 노른자)	독성 물질:		
	납	0.3	
	비소	0.1	
	카드뮴	0.01	
	수은	0.02	
	항생제*:		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 U/g
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.1	
	DDT, 대사물질	0.1	
	다이옥신 ***	0.000003 - 알식품, 닭 식품 (지방으로 환산)	
1.15.1. 식이요법 메추리알	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	100	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 125g 당 (25g 당씩 5개의 샘플을 채취해서 검사한다. 검사는 노른자위를 대상으로 진행된다.)	불검출	
1.15.2. 식탁용 계란: 닭	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>3</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
및 다른 조류의	이하		
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 125g 당 (5개의 샘플에 25g 당씩; 분석은 노른자를 대상으로 진행된다.)	불검출	
1.15.3. 액란: - 오믈렛용 계란 믹스 (저온살균거침)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	프로테우스, 1.0g 당	불검출	
- 냉동: 혼합물, 노른자 위, 단백질 (소금 및 설탕, 오믈렛 믹스 포함)	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	프로테우스, 1.0g 당	불검출	
1.16. 건조 계란 가공품 (계란분말, 단백질, 노른자)	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	독성 물질:		
	납	3.0	
	비소	0.6	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.1	
	항생제*: 처음단계의 식품과 최종단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산한다.		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg
	살충제**: 처음단계의 식품과 최종단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산한다.		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.1	
DDT, 대사물질	0.1		
다이옥신 ***	0.000003 - 알 제품과 닭 제품 (지방으로 환산)		
1.16.1. 장 영양용 계란분말, 혼합물	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
프로테우스, 1.0g 당	불검출		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고	
	살모넬라균, 25g 당	불검출		
1.16.2. 혼합물, 단백질, 건조 노른자, 오믈렛 믹스	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>		
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출		
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출		
	프로테우스, 1.0g 당	불검출		
	살모넬라균, 25g 당	불검출		
1.16.3. 냉동건조 계란가공품: - 노른자	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>		
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출		
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출		
	살모넬라균, 25g 당	불검출		
- 단백질, 알부민	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>		
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출		
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출		
	살모넬라균, 25g 당	불검출		
1.17. 건조 난백	독성 물질:			
	납	0.5		
	비소	0.2		
	카드뮴	0.05		
	수은	0.03		
	항생제*: 처음단계의 식품과 최종단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산한다.			
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)	
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg	
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg	
	살충제**: 처음단계의 식품과 최종단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산한다.			
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.1		
	DDT, 대사물질	0.1		
	미생물 특성			
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>		
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출		
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출		
	살모넬라균, 25g 당	불검출		

## 2. 우유와 유제품 - group 04 (우유)

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
2.1. 원유, 탈지원유, 생크림	독성 물질:		
	납	0.1	
	비소	0.05	
	카드뮴	0.03	
	수은	0.005	
	항생제*:		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	페니실린	불검출	<0.004 mg/k g
	스트렙토마이신	불검출	<0.2 mg/kg
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.05; 1.25 (크림 지방으로 환산)	
	DDT, 대사물질	0.05; 1.0 (크림 지방으로 환산)	
	마이코톡신		
	아플라톡신 M1:	0.0005	
	억제물질	불검출	
	다이옥신 ***	0.000003 (지방으로 환산)	
	멜라민****	불검출	<1 mg/kg
미생물 특성			
- 최상위 등급의 원유	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	1 cm <sup>3</sup> (g)이하 체세포 수 함유	4x10 <sup>5</sup>	
- 1등급 원유	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>5</sup>	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	1 cm <sup>3</sup> (g)이하 체세포 수 함유	1x10 <sup>6</sup>	
- 2등급 원유	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	4x10 <sup>6</sup>	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	1 cm <sup>3</sup> (g)이하 체세포 수 함유	1x10 <sup>6</sup>	
- 최상위 등급의	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>5</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
탈지원유	이하		
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
- 1등급 탈지원유	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>5</sup>	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
- 2등급 탈지원유	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	4x10 <sup>6</sup>	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
- 프리미엄 생크림	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>5</sup>	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
- 1등급 생크림	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	4x10 <sup>6</sup>	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
2.2. 우유 및 크림, 버터밀크, 유청우유, 유음료, 액상 유제품류, 사워크림, 우유 기반 유제품, 발효 후 유가공품	독성 물질:		
	납	0.1	
	비소	0.05	
	카드뮴	0.03	
	수은	0.005	
	마이코톡신:		
	아플라톡신 M1	0.0005	
	항생제*:		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	페니실린	불검출	<0.004 mg/k g
	스트렙토마이신	불검출	<0.2 mg/kg
	살충제**(지방으로 환산):		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.05; 15(크림, 사워크림을 지방으로 환산)	
	DDT, 대사물질	0.05; 1.0 (크림, 사워크림을지방 으로 환산)	
	다이옥신 ***	0.000003 (지방으로 환산)	
멜라민****	불검출	< 1 mg/kg	
과산화물값(유음료, 살균)	4.0 mm/kg(m m:활성산소) 지방		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
2.2.1. 우유 및 크림, 유음료, 유청, 버터밀크 및 이를 기반으로 한 가공품: 포장된 우유 및 저온살균 우유 포함	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 1 g/cm <sup>3</sup>	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
2.2.2. 저온살균, 초고온열처리(UHT) (무균포장) 우유 및 크림, 유음료, 유청, 버터밀크 및 이를 기반으로 한 가공품	식품가공 살균 요구사항: 1) 3-5 일 동안 37°C 의 온도에서 맛과 변화가 없고, 눈에 띄는 변질되는 증거가 (포장이 부풀거나 겉표면 변질) 없음, 경도와 맛에 변화가 없음. 2) 일정 기간 온도 유지 이후, A) 적정산도가 2도 이상 변하지 않음, B) 총 미생물 수(TBC) 가 10cfu/cm <sup>3</sup> (g) 이하인 경우는 허용한다.		
2.2.3. 초고온살균 (무균포장 하지 않음) 우유 및 크림, 유음료, 유청, 버터밀크 및 이를 기반으로 한 가공품	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	BGKP(대장균군), 10g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 100g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 10g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
2.2.4. 녹인우유 및 크림, 유음료, 유청, 버터밀크 및 이를 기반으로 한 가공품	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	2.5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
2.2.5. 비타민, 미량원소, 락툴로스, 프리바이오틱스 농축된 향첨가 우유 및 크림, 유음료, 유청, 버터밀크	여러 단계의 열처리 과정 진행 시, 음용우유 요구사항에 근거		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
및 이를 기반으로 한 가공품			
2.2.6. 플라스틱통 혹은 탱크에 넣은 우유 및 크림, 유음료, 유청, 버터밀크 및 이를 기반으로 한 가공품	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	2x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
2.2.7. 크림 및 크림제품: 포장 및 저온살균 포함	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
2.2.8. 살균 크림 및 크림제품	식품가공 살균의조건 1) 3-5 일 동안 37°C 의 일정 온도에서 보관 이후, 눈에 보이는 결함과 부패의 증거가 (포장이 부풀거나 겉표면 변질) 없음, 경도와 맛에 변화가 없음. 2) 일정 기간 온도 유지 이후, A)와 B)의 경우는 허용한다. A) 적정산도가 2 도 이상 변하지 않음, B) 총 미생물 수(TBC)가 10 cfu/cm <sup>3</sup> (g) 이하		
2.2.9. 농축 크림 및 크림제품	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
2.2.10. 휘핑크림 및 크림제품	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
2.2.11. 플라스틱통 혹은 탱크에 넣은 크림 및 크림제품	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	2x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
2.2.12. 음료, 칵테일, 키슬젤리(러시아디저트), 소스, 크림, 푸딩, 무스, 페이스트, 우유 수플레 (우유, 크림, 버터밀크, 저온살균 유청 기반)	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
2.2.13. 발효유제품 및 이를 기반으로 한 가공품, 액상 유제품: - 유통기한이 72시간 이하인 것:			
- 구성 요소 없음	젖산 미생물, 이상	1x10 <sup>7</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
- 구성 요소 있음	젖산 미생물, 이상	1x10 <sup>7</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01 g/c	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	m <sup>3</sup> 당		
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당		
	황색포도상구균	불검출	
- 유통기한이 72시간 이상인 것:			
- 구성 요소 없음	젖산 미생물, 이상	1x10 <sup>7</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당		
	황색포도상구균	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	유통기한 끝날 때쯤 효모균이 발생, 케피르와 아이란: 1x10 <sup>4</sup> 이상, 말우유: 1x10 <sup>5</sup> 이상, 발효식품일 시, 효모균의 존재는 허용된다.
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
- 구성 요소 있음	젖산 미생물, 이상	1x10 <sup>7</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당		
	황색포도상구균	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	유통기한 끝날 때쯤 효모균이 발생, 케피르와 아이란: 1x10 <sup>4</sup> 이상, 말우유: 1x10 <sup>5</sup> 이상, 발효식품일 시, 효모균 의

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
			존재는 허용된다.
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
2.2.14. 비피더스균 및 기타 프로바이오틱스 미생물이 농축된 발효유제품	비피더스균과 (혹은) 기타 프로바이오틱스 미생물, 이상	전체에서 1x10 <sup>6</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	유통기한 끝날 때쯤 효모균이 발생, 케피르와 아이란: 1x10 <sup>4</sup> 이상, 말우유: 1x10 <sup>5</sup> 이상, 발효식품일 시, 효모균의 존재는 허용된다.
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
2.2.15. 사워크림 및 이를 기반으로 한 가공품 (구성 요소 포함된)	젖산 미생물, cfu/cm <sup>3</sup> (g), 이상	1x10 <sup>7</sup> (사워크림에 적용)	
	BGKP(대장균군), 0.001g 당(사워크림); 0.1g 당 (열처리한 사워크림) g/cm <sup>3</sup>	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50 (유통기한 72 시간이상 제품)	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50 (유통기한 72 시간이상 제품)	
2.2.16. 열처리한 발효유 및 유제품(다음을 포함): - 구성 요소 없음	BGKP(대장균군), 1.0g 당 g/cm <sup>3</sup>	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당 g/cm <sup>3</sup>	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
- 구성 요소 있음	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
2.2.17. 저온살균 유청 및 버터밀크 (포장된)	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
	독성 물질:		
	납	0.3	
	비소	0.2	
2.3. 코티지치즈, 커드 덩어리, 과립 코티지치즈, 치즈 및 코티지치즈 제 품, 유제품 합성물, 알부민, 유제품 및 이를 기반으로 한 제품, 유단백질 반죽 제품 (발효 후 열처리 포함)	카드뮴	0.1	
	수은	0.02	
	마이코톡신 :		
	아플라톡신 M1	0.0005	
	항생제*:		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	페니실린	불검출	<0.004 mg/k g
	스트렙토마이신	불검출	<0.2 mg/kg
	살충제** (지방으로 환산):		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	1.25	
	DDT, 대사물질	1.0	
	다이옥신 ***	0.000003 (지방으로 환산)	
	멜라민****	불검출	<1 mg/kg
2.3.1. 코티지치즈, 커드 덩어리, 커드 제품 및 이를 기반으로 한 제품:			
- 유통기한이 72시간 이하인 것:			
- 구성 요소 없음	젖산 미생물, 이상	$1 \times 10^6$	
	BGKP(대장균군), 0.001 g /cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
- 구성 요소 있음	BGKP(대장균군), 0.001 g /cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
- 유통기한이 72시간 이상인 것:			
- 구성요소 없거나 있음	BGKP(대장균군), 0.01 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
- 냉동	BGKP(대장균군), 0.01 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
2.3.1.1. 구성 요소 없는 코티지치즈 (한외여과 및 분리 공정을 거친 경우 제외), 과립 코티지 치즈			

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
- 유통기한이 72시간 이하인 것:	젖산 미생물, 이상	1x10 <sup>6</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.001 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
- 유통기한이 72시간 이상인 것:	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
- 냉동	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
2.3.1.2. 커드, 한외여과 및 분리 공정을 거침			
- 유통기한이 72시간 이하인 것:	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
- 유통기한이 72시간 이상인 것:	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
- 과립형 커드치즈	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
2.3.1.3. 구성 요소가 있는 커드, 커드 덩어리,			

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
커드치즈			
- 유통기한이 72시간 이하인 것:	BGKP(대장균군), 0.001 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
- 유통기한이 72시간 이상인 것:	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
- 냉동	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
2.3.1.4. 커드 제품			
- 유통기한이 72시간 이하인 것:	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
- 유통기한이 72시간 이상인 것:	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
- 냉동	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
2.3.2. 열처리한 커드 치즈 제품 (구성 요소 있음)	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	효모균, 곰팡이 in total, cfu/cm <sup>3</sup> (g), 이하	50	
2.3.3. 우유 알부민 및 이를 기반으로 한 제품 (발효 제품 제외)	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	2x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	2x10 <sup>5</sup>	
	대장균, 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
2.4. 우유, 크림, 버터밀크, 유청, 유제품 및 이를 기반으로 한 제품, 가당 농축, 저온살균 농축 우유, 통조림 우유 및 유제품	독성 물질:		
	납	0.3	
	비소	0.15	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.015	
	주석 금속 (for canned fo od in prefabricated tin 타르)	200	
	크롬 (통조림 형태의 크롬 의 경우)	0.5	
	마이코톡신 :		
	아플라톡신 M1	0.0005	
	항생제*:		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	페니실린	불검출	<0.004 mg/k g
	스트렙토마이신	불검출	<0.2 mg/kg
	살충제**(지방으로 환산):		
HCH(α, β, γ 이성체)	1.25		
DDT, 대사물질	1.0		
2.4.1. 농축우유, 농축크림, 저온살균한	식품가공 살균 규정: 1) 6시간 이내 37도의 온도에서 열을 가한 후		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
유제품, 유제품 혼합물 및 농축, 저온살균한 제품	눈에 보이는 결함이나 손상의 징후 (포장 변화, 제품의 외형 변화 등)가 없어지고 맛과 질감의 변화가 없어진다. 2) 열을 가한 후 : a) 적정 산도의 변화가 없어진다. b) 현미경에 미생물 세포가 보여선 안된다. 3) 어린이 영양식품에 대한 추가 규정에 따라 진균, 효모균, 젖산 미생물은 없어야 한다.		
2.4.2. 우유, 포장된 가당 농축크림 (구성 요소 없음 포함)	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	2x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
2.4.3. 우유, 선적 컨테이너 포장된 가당 농축크림	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	4x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
2.4.4. 버터밀크, 가당 농축유청	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
2.4.5. 가당 농축우유 및 농축크림 첨가된 코코아 및 커피	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	3.5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
2.5. 유제품, 건조 유제품 혼합물, 냉동 건조(우유, 크림, 발효유제품, 음료, 아이스크림믹스, 유청, 버터밀크, 탈지우유)	재구성된 제품:		
	독성 물질:		
	납	0.1	
	비소	0.05	
	카드뮴	0.03	
	수은	0.005	
	마이코톡신:		
	아플라톡신 M1	0.0005	
	항생제*:		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고	
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg	
	페니실린	불검출	<0.004 mg/kg	
	스트렙토마이신	불검출	g <0.2 mg/kg	
	살충제**(지방으로 환산):			
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	1.25		
	DDT, 대사물질	1.0		
	다이옥신 ***	0.000003 (지방으로 환산)		
	멜라민****	불검출	< 1 mg/kg	
2.5.1. 유제품, 유제품 혼합물, 건조, 냉동 건조 (우유, 크림, 발효유제품, 음료, 아이스크림믹스, 유청, 버터밀크, 탈지우유)	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	5x10 <sup>4</sup>		
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출		
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출		
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출		
2.5.2. 전지우유(건조)	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	5x10 <sup>4</sup>		
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출		
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출		
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출		
2.5.3. 탈지우유 분말:				
- 즉섭섭취용	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	5x10 <sup>4</sup>		
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출		
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출		
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출		
- 제조용	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>5</sup>		
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출		
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출		
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출		
2.5.4. 유음료 분말	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>5</sup>		
	BGKP(대장균군), 0.01 g/c	불검출		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	m <sup>3</sup> 당		
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	곰팡이, cfu/cm <sup>3</sup> (g)이하	50	
2.5.5. 건조 크림 및 가당 건조 크림	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	7x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
2.5.6. 건조 유청	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
2.5.7. 아이스크림용 건조 믹스	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스 25g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	부드러운 아이스크림적 용
2.5.8. 발효유제품(건조)	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
2.5.9. 버터밀크, 전지우유 대체품(건조)	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	2.6. 유단백질 농축물, 락툴로스, 유당, 카세인, 가수분해 유단백질 (건조 포함)	독성 물질:	
납		0.3	
비소		1.0	
카드뮴		0.2	
수은		0.03	
마이코톡신: 아플라톡신 M1		0.0005	
항생제*:			
클로로마이세틴 (클로람페니콜)		불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)
테트라사이클린		불검출	<0.01 mg/kg
페니실린		불검출	<0.004 mg/kg
스트렙토마이신		불검출	<0.2 mg/kg
살충제**(지방으로 환산):			
HCH(α, β, γ 이성체)		1.25	
DDT, 대사물질		1.0	
다이옥신 ***	0.000003 (지방으로 환산)		
멜라민****	불검출	< 1 mg/kg	
유단백질 농축물, 카세인, 유당, 카세인산염, 유단백가수분해물의 농축액 (건조 포함):			
2.6.1. 카세인 식품	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황산염 환원제B 0.01 g/cm <sup>3</sup>	불검출	
2.6.2. 유청단백질 농축물	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	5x10 <sup>4</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
2.6.3. 카세인 농축물	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	2.5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
2.6.4. 유단백질, 카세인	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 50g/cm <sup>3</sup>	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	황산염 환원제, 0.01g 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	10	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
2.6.5. 정제 유당	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>4</sup>	
2.6.6. 유당 식품(젓당 식품)	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup>	불검출	
2.6.7. 락툴로스 농축물	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup>	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	당		
	살모넬라균 50g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	독성 물질:		
2.7. 치즈 및 치즈제품 (초경질, 경질, 반경질, 연질, 묽은(소금물), 녹은, 혈청알부민, 건조, 치즈 페이스트, 소스	납	0.5	
	비소	0.3	
	카드뮴	0.2	
	수은	0.03	
	마이코톡신:		
	아플라톡신 M1	0.0005	
	항생제*:		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	페니실린	불검출	<0.004 mg/kg
	스트렙토마이신	불검출	<0.2 mg/kg
	벤조피렌 혼제식품	0.001	
	살충제**(지방으로 환산):		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	1.25	
	DDT, 대사물질	1.0	
	다이옥신 *** (지방으로 환산)	0.000003	
바실러스 세레우스를 제외한 독소	불검출	25g 의 5 개의 샘플(45 일 이하 숙성된 모든 종류의 치즈)	
치즈 및 치즈제품 (초경질, 경질, 반경질, 연질), 녹은, 혈청알부민, 치즈 페이스트, 소스:	미생물 특성		
2.7.1. 치즈 및 치즈제품 (초경질, 경질, 반경질, 연질, 묽은(소금물), 녹은, 혈청알부민, 혼제한	BGKP(대장균균), 0.001 g /cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.001 g /cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	리스테리아, 25 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	25g 의 5

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
			개의 샘플, 연치즈 염장치즈에는 리스테리아 불검출입니다.
2.7.2. 가공치즈 및 치즈제품			
- 구성 요소 없음	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
- 구성 요소 있음 (혼제 포함)	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
2.7.3. 가공치즈제품	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
2.7.4. 치즈 소스 및 페이스트	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
2.7.5. 치즈 및 건조 치즈제품	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
2.7.6. 치즈 및 치즈제품, 혼제한 유청 및 알부민 치즈	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
2.7.7. 코티지치즈:			
- 구성 요소 없음	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균 B 25 cm <sup>3</sup> (g)	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
- 구성 요소 있음	BGKP(대장균군), 0.1g당 cm <sup>3</sup> (g)	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균 B cm <sup>3</sup> (g)	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
2.8. 버터 및 우유 기반 버터 페이스트, 우유버터	산화지수: 유지류 pH 지수	2.5°Kettstofera; 3.5°Kettstofera - 유지 파스타류, 토픽 있음	
	독성 물질:		
	납	0.1 0.3 - 카카오 함유 식품	
	비소	0.1	
	카드뮴	0.03 0.2 - 카카오 함유 식품	
	수은	0.03	
	구리(보존식품용)	0.4	
	철 (보존식품용)	1.5	
	주석 금속 (살균 유지류를 위한 주석 금속 용기)	200	
	마이코톡신:		
	아플라톡신 M1	0.0005	
	항생제*:		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	페니실린	불검출	<0.004 mg/k g
	스트렙토마이신	불검출	<0.2 mg/kg
살충제** (지방으로 환산):			

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	1.25	
	DDT, 대사물질	1.0	
	다이옥신 ***	0.000003 (지방으로 환산)	
2.8.1. 우유 기반 버터: 버터크림 (가당 버터크림, 사워버터그림, 가염 및 무가염 버터크림):			
- 구성 요소 없음	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>5</sup> (발표 버터는 표준화 되지 않았다.)	
	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	리스테리아, 25 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, 곰팡이, cfu /cm <sup>3</sup> (g)이하	100 in total	
- 구성 요소 있음	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>5</sup> (발표 버터는 표준화 되지 않았다.)	
	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	리스테리아 25 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
2.8.2. 고급버터 (블로그다 버터 포함)	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
2.8.3. 저온살균한 버터	식품가공 살균의조건 :		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	1) 3-5일 동안 37°C 의 일정 온도에서 보관 이후, 눈에 보이는 결함과 부패의 증거가 (포장이 부풀거나 겉표면 변질) 없음, 경도와 맛에 변화가 없음; 2) 일정 기간 온도 유지 이후, A), B), c) 의 경우는 허용한다. : A) 유상(oil phase) 0.5°Kettstofera 이하; B) 적정산도 2° 이하; C) 총 미생물 수(TBC) 이하 100 cfu/cm <sup>3</sup> (g)		
2.8.4. 기(ghee)	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	200	
2.8.5. 건조 버터	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, 곰팡이, cfu/cm <sup>3</sup> (g)이하	전체 중 100	
2.8.6. 유지방 기반 버터	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	200	
2.8.7. 버터 페이스트			
- 구성 요소 없음	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	2x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	리스테리아	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	모노사이토제네스, 25 g/cm <sup>3</sup> 당		
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
- 구성 요소 있음	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	2x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.001 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
2.9. 크림형 채소 스프레드 및 믹스	산화지수:		
	과산화물값 (식품에서 떼어낸 지방)	1kg 지방 당 활성산소 10mol e 이하여야 한다.	
	오일 pH 지수	2.5° Kettstofer; 3.5°Kettstofer – 스프레드형, 토픽 있음	
	독성 물질:		
	납	0.1; 0.3 – 카카오 함유 식품	
	비소	0.1	
	카드뮴	0.03; 0.2 – 카카오 함유 식품	
	수은	0.03	
	구리(보존식품용)	0,4	
	철(보존식품용)	1.5	
	니켈 (경화유가 함유된 식품)	0.7	
	마이코톡신: 아플라톡신 M1	0.0005	
	항생제*: 클로로마이세틴	불검출	<0.01 mg/kg

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고	
	(클로람페니콜)		<0.0003 (201 2.01.01 부터)	
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg	
	페니실린	불검출	<0.004 mg/k g	
	스트렙토마이신	불검출	<0.2 mg/kg	
	살충제**(지방으로 환산):			
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	1.25		
	DDT, 대사물질	1.0		
	다이옥신 *** (지방으로 환산)	0.000002		
2.9.1. 크림형 채소 스프레드	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>5</sup>		
	BGKP(대장균군), 0.01 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출		
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출		
	황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출		
	리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출		
	효모균, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100		
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100		
	2.9.2 크림형 채소 스프레드 믹스	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>3</sup>	
BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당		불검출		
살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당		불검출		
황색포도상구균, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당		불검출		
리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/c m <sup>3</sup> 당		불검출		
곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하		200		
2.10. 아이스크림, 크림, 아이스크림 (식물성지방 함유), 케이크, 페이스트리, 아이스크림 디저트, 아이스크림믹스, 아이스크림 프로스팅:	독성 물질			
	납	0.1		
	비소	0.05		
	카드뮴	0.03		
	수은	0.005		
	마이코톡신: 아플라톡신M1	0.0005		
	항생제*:			
	클로로마이세틴	불검출	<0.01 mg/kg	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	(클로람페니콜)		<0.0003 (201 2.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	페니실린	불검출	<0.004 mg/k g
	스트렙토마이신	불검출	<0.2 mg/kg
	살충제** (지방으로 환산):		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	1.25	
	DDT, 대사물질	1.0	
	다이옥신 ***	0.000003 (지방으로 환산)	
	멜라민****	불검출	< 1 mg/kg
2.10.1. 하드 아이스크림 (구성 요소 포함)	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	리스테리아		
	모노사이토제네스, 25 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
2.10.2. 소프트 아이스크림 (구성 요소 포함)	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	리스테리아		
	모노사이토제네스, 25 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
2.10.3. 소프트 아이스크림용 액상 믹스	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	3x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	리스테리아		
	모노사이토제네스, 25 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
2.10.4. 사워밀크 아이스크림	젖산 미생물, 이상	1x10 <sup>6</sup>	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
2.11. 사워반죽, 발효유제품 제조용 스타터 및 프로바이오틱스 미생물, 발효버터 및 치즈	독성 물질:		
	납	0.1 - 액상용 (냉동 포함);1.0- 분말용	
	비소	0.05-액상용 (냉동포함);0.2- 분말용	
	카드뮴	0.03-액상용 (냉동포함);0.2- 분말용	
	수은	0.005 - 액상용 (냉동포함);0.03 - 분말용	
2.11.1. 사워반죽 (발효유제품 제조용 스타터 및 프로바이오틱스 미생물, 사워버터 및 치즈):			
- 케피어용 발효(액상)	유산균 및 기타 발효 미생물의 양, cfu/cm <sup>3</sup> (g), 이상	1x10 <sup>8</sup>	
	BGKP(대장균군), 3.0g/cm <sup>3</sup>	불검출	
	살모넬라균 , 100g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균 , 10g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	5	
	효모균, cfu/cm <sup>3</sup> (g), 이상	1x10 <sup>4</sup>	
- 순수 작물로부터의 발효 (액상 및 냉동 포함)	유산균 및 기타 발효 미생물의 양, cfu/cm <sup>3</sup> (g), 이상	1x10 <sup>8</sup> ;1x10 <sup>10</sup> 농축발효용	
	BGKP(대장균군), 10.0g/c m <sup>3</sup>	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	살모넬라균, 100g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황색포도상구균, 10g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, 곰팡이, cfu/cm <sup>3</sup> (g)이하	전체 중 5	
- 건조	유산균 및 기타 발효 미생물의 양, cfu/cm <sup>3</sup> (g), 이상	1x10 <sup>9</sup> ;1x10 <sup>10</sup> 농축발효용	
	BGKP(대장균군), 1 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 10g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균	불검출	
	효모균, 곰팡이, cfu/cm <sup>3</sup> (g)이하	전체의 5	
2.12. 스타터 및 프로바이오틱스 미생물 배양용 우유 기반 영양 건조 배지	독성 물질:		
	납	0.3	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.2	
	수은	0.03	
	마이코톡신:		
	아플라톡신M1	0.0005	
	항생제*:		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (201 2.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	페니실린	불검출	<0.004 mg/kg
	스트렙토마이신	불검출	g <0.2 mg/kg
	살충제** (지방으로 환산):		
	HCH(α, β, γ 이성체)	1.25	
DDT, 대사물질	1.0		
2.12.1. 스타터 및 프로바이오틱스 미생물 배양용 영양 배지, 건조 우유 기반	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.01g당	불검출	
2.13. 효소 제품 (우유 증점제 포함)	독성 물질:		
	납	10.0	
	비소	3.0	
	마이코톡신		버섯으로 만든

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
			효소
	아플라톡신 B1	불검출	<0.00015
	지랄레논	불검출	<0.005
	독성	불검출	<0.05
	오크라톡신 A	불검출	<0.0005
	항균 활성 (박테리아 효소, 버섯 효소):	불검출	실험실 통제는 기존 절차대로 확인된 통제 방법 하에 진행
2.13.1. 우유 응고 효소:			
- 동물성	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	대장균(대장균), 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.01g당	불검출	
- 식물성	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
- 미생물성	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	효소의 지속가능한(viable) 형태 그대로 함유할 수 없다.		
	BGKP(대장균군), 1.0 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균, 25g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
2.14. 우유 혼합물 및 우유 함유 제품 (비유제품 함량 35%이 상)	독성 원소, 공팜이 독소, 항생제, 농약, 방사성 핵종의 허용 수준에 대한 요구 사항, 미생물학적 안전성 지표, 산화적 손상 지표는 잠재적 위험 물질의 함유량, 우유 및 비 유제품 간 구성 비율을 고려해 선정한다. 규정은 우유 및 비 유제품 간 구성 비율 및		
2.15. 우유 함유 제품	함량에 기초해 선정한다.		

**3. 어류 및 수산가공품**  
**Group 03, Group 16 (즉석섭취식품)**

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
3.1. 날생선, 냉장 및 냉동 생선, 어육, 필릿, 해양포유류	독성 물질		
	납	1.0 2.0 참치, 황새치, 흰철갑상어	
	비소	1.0 민물 생선 5.0 바다 생선	
	카드뮴	0.2	
	수은	0.3 민물고기, 피식동물 0.6 민물고기, 포식동물 0.5 바다고기 1.0 참치, 황새치, 흰철갑상 어	
	히스타민	100.0 참치, 고등어, 연어, 청어	
	항생제*(양식 어류):		
	NDMA와 NDEA의 합	0.003	
	다이옥신****(원료에 다이옥신 의 존재 가능성이 제기된 경우)	0.000004	
	살충제**:		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.2 바다고기, 바다생선 생물 0.03 민물고기	
	DDT, 대사물질	0.2 바다고기 0.3 민물고기 2.0 철갑상어 연어, 청어 0.2 바다생선 생물	
	2,4-D 산, 그 염분과 에테르	불검출, 민물고기	
	PCB	2.0	
	생선, 갑각류, 연체동물, 양서류, 파충류 및 그		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	가공식품의 기생충 안전 기준은 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정의 2 장 1 부 첨부 2 의 요구사항에 부합해야 한다.		
	테트라사이클린균	불검출	< 0.01mg/kg
3.1.1. 날생선	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01 황색포도상구균 , 0.01 g 당	불검출 불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스 25g 당	불검출	
	장염비브리오, cfu/g 이하	100 바다 생선용 이하	
3.1.2. 냉장 및 냉동 생선	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.001g 황색포도상구균 , 0.01 g 당	불검출 불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스,25g 당	불검출	
	장염비브리오, cfu/g 이하	100 바다 생선용	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
3.1.3. 냉장 및 냉동 수산가공품: - 생선 필릿, 특별양념드레싱한 생선	BGKP(대장균군), 0.001g 당	불검출	
	황색포도상구균 , 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스,25g 당	불검출	
	장염비브리오, cfu/g 이하	100 바다 생선용	
	황산염 환원제, 0.01g 당(진공 포장한 식품)	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
- 어육, 성형 어육 (밀가루 혼합물 포함된)	BGKP(대장균군), 0.001g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균 , 리스테리아 모노사이토제네스,25g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	장염비브리오, cfu/g 이하	100 바다 생선용	
	황산염 환원제, 0.01g 당(진공 포장한 식품)	불검출	
- 특별상태로 다진	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	장염비브리오, cfu/g 이하	100 바다 생선용	
3.2. 생선 통조림 및 저장용 생선	독성 물질:		
	납	1.0 2.0 참치, 황새치, 흰철갑상어	
	비소	1.0 민물고기 5.0 바다고기	
	카드뮴	0.2	
	수은	0.3 민물고기 nonpredatory 0.6 민물고기 predatory 0.5 바다고기 1.0 참치, 황새치, 흰철갑상어	
	주석 금속	200 조립식 주것 금속 용기	
	크롬	0.5 크롬 용기	
	항생제*(양식 어류):		
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	벤조피렌	0.005 훈제식품	
	히스타민	100,0 참치, 고등어, 연어, 청어	
	니트로사민e	0.003	
	NDMA와 NDEA의 합산		
	다이옥신 ***	0.000004	
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.2 바다고기, 바다생선생물	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
		0.03 민물고기	
	DDT, 대사물질	0.2 바다고기 0.3 민물고기 2.0철갑상어 연어, 청어 지방 0.2 바다 생물 고기	
	2,4-D산, 산염과 에스테르	불검출민물고기	
	PCB	2.0	
	생선, 갑각류, 연체동물, 양서류, 파충류 및 그 가공식품의 기생충 안전 기준은 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정의 2 장 1 부 첨부 2 의 요구사항에 부합해야 한다.		
3.2.1. 향신료 및 특수 염장으로 보존처리된 생선 (전체 및 부분 절단)	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1 x 10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 각 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	10	
	효모균, cfu/g 이하	100	
3.2.2. 약하게 간하여 절인, 향신료 및 특수 염장으로 보존처리된 생선: - 자르지 않은	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1 x 10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	10	
	효모균, cfu/g 이하	100	
- 자른	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5 x 10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g당	불검출	
	황산염 환원제0.01 g 당	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스,25g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	곰팡이, cfu/g 이하	10	
	효모균, cfu/g 이하	100	
3.2.3. 식물성기름, 필링, 소스에 보존처리된 생선, 사이드디쉬 포함 또는 제외 (연어 포함)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$2 \times 10^5$	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제 0.01 g 당	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아	불검출	
	모노사이토제네스, 25g 당		
	곰팡이, cfu/g 이하	10	
효모균, cfu/g 이하	100		
3.2.4. 보존처리한 "페이스트" -생선 페이스트	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$5 \times 10^5$	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	황산염 환원제 0.01 g 당	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아	불검출	
	모노사이토제네스, 각 25g 당		
	곰팡이, cfu/g 이하	10	
효모균, cfu/g 이하	100		
- 단백질 페이스트로부터	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^5$	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아	불검출	
	모노사이토제네스, 각 25g 당		
	곰팡이	10	
효모균	100		
3.2.5. 열가공 보존처리된 생선	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$5 \times 10^4$	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아	불검출	
모노사이토제네스, 25g 당			
3.2.6. 통조림 생선(병, 알루미늄 및 캔 포장)	멸균 통조림은 실용 살균도의 규정 (그룹 «A»의 통조림)에 만족해야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리,		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	보건 규정 Ⅱ 장 1 부의 첨부 1 내용에 기초한다.		
3.2.7. 저온살균된 반통조림 생선 (병포장)	멸균 통조림은 실용 살균도의 규정 (그룹 «D»의 통조림)에 만족해야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 Ⅱ 장 1 부의 첨부 1 내용에 기초한다.		
3.3. 건조, 저크, 훈제, 염장, 향료 첨가, 절인 생선 및 생선요리, 기타 수산가공품, 즉석섭취	독성 물질 건조물질 함유량이 고려해 환산한다. (최초 및 최종 식품 대상)		
	납	1.0 2.0 참치, 황새치, 흰철갑상어	
	비소	1.0 민물고기 5.0 바다고기	
	카드뮴	0.2	
	수은	0.3 민물고기 nonpredatory 0.6 민물고기 predatory 0.5 바다고기 1.0 참치, 황새치, 흰철갑상어	
	항생제*(양식 어류):		
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	히스타민 건조물질 함유량이 고려해 환산한다. (최초 및 최종 식품 대상)	100.0 참치, 고등어, 연어, 청어	
	니트로사민		
	NDMA 와 NDMA 의 합	0.003	
	다이옥신(이는 원료의 성분으로 사용될 가능성이 있는 경우 지정한다.)	0.000004	
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.2	
	DDT, 대사물질	0.4 2.0 어육살 제품, 청어 지방	
벤조피렌	0.005 훈제 생선		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	PCB (건조물질 함유량이 고려해 환산한다. (최초 및 최종 식품 대상)	2.0	
	생선, 갑각류, 연체동물, 양서류, 파충류 및 그 가공식품의 기생충 안전 기준은 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정의 2 장 1 부 첨부 2 의 요구사항에 부합해야 한다		
3.3.1. 열훈제한 수산가공품 (냉동 포함)	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1 x 10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당 (진공포장)	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 25g당	불검출	
3.3.2. 냉훈제한 수산가공품 (냉동 포함): - 자르지 않은	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당, 진공포장	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 25g당	불검출	
	장염비브리오, cfu/g 이하	10, 바다 생선용	
- 슬라이스 포함 다진 (조각으로)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	3x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당, 진공포장	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 25g당	불검출	
	장염비브리오, cfu/g 이하	10 바다 생선용	
- 냉훈제 제품	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	7.5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당, 진공포장	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 25g당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
- 생선, 생선소시지(어묵), 다진버치(balych), 양념된	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01 g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당 진공포장	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
3.3.3. 훈제, 염장 생선 (진공 포장된 해양어류 필릿 포함)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당 진공포장	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
	장염비브리오, cfu/g 이하	10 바다 생선용	
3.3.4. 염장, 향신료 첨가, 절인 생선 (냉동 포함): - 전체	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 황산염 환원제, 0.1g 당 (진공포장)	불검출 불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
- 염장 및 약한 소금에 절인 (미보존처리 연어, 필릿 및 슬라이스하여 향신료, 기타 식품, 식물성기름으로 속을 채운)	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당, 진공포장	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 25g당	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
3.3.5. 생산 어육포	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황산염 환원제 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25 g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	효모균, cfu/g 이하	100	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
3.3.6. 자연건조 생선	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당 (진공포장)	불검출	
	살모넬라균 25 g 당	불검출	
	곰팡이, 효모균 cfu/g 이하	100	
3.3.7. 건조 생선	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당, 진공포장	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
3.3.8. 건조 생선 수프 (조리 필요)	곰팡이, 효모균 , cfu/g 이하	100	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.001g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
3.3.9. 열처리한 생선 요리 - 밀가루 혼합물(케이크, 만두 등)과 함께 다진 생선, 페이스트, 파이, 굽거나 튀기거나 삶고 속을 채운 요리(냉동 포함)	곰팡이, 효모균, cfu/g 이하	100	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 1.0g 당 진공포장	불검출	
- 솔란카(러시아수프), 필라프, 스낵, 채소 해산물 수프 (냉동포함)	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, 효모균, cfu/g 이하	100	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01 g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
- 젤화 식품: 젤리, 해파리 등	황산염 환원제, 1.0g 당 진공포장	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
3.3.10. 혼합 후 열처리 하지 않은 요리			
- 생선 및 해산물 샐러드 (드레싱 제외)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
- 생선 및 해산물 샐러드 (드레싱 있음, 마요네즈 및 기타 소스)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	대장균(대장균), 0.1g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	효모균, cfu/g 이하	100	
리스테리아, 25g 당	불검출		
- 다진 염장 생선, 페이스트	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
- 청어, 캐비어, 크릴오일 등	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.001g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
3.3.11. 냉동제품: - 급속냉동 즉석조리식품 및 스낵 생선 요리, 생선 팬케이크, 생선으로 속을 채운 요리 (진공포장 포함)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당 (진공포장)	불검출	
	살모넬라균 과 리스테리아	불검출	
	모노사이토제네스, 25g 당 장내구균, cfu/g 이하 (1 조각)	1x10 <sup>3</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
- 성형생선제품 ("게샷스틱" 등)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제 (1.0g 당 진공포장)	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
	장내구균, cfu/g, 이하 다진 고기로 조리)	2x10 <sup>3</sup>	
3.3.12. 생선 브로스 기반 마요네즈	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	10	
	효모균, cfu/g 이하	100	
3.4. 캐비어, 생선 이리 및 이리 기반으로 한 제품; 캐비어 유사제품	독성 물질:		
	납	1.0	
	비소	1.0	
	카드뮴	1.0	
	수은	0.2	
	항생제*(양식 어류):		
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	살충제:**		
	DDT, 대사물질	2.0	
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.2	
	PCB	2.0	
생선, 갑각류, 연체동물, 양서류, 파충류 및 그 가공식품의 기생충 안전 기준은 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정의 2 장 1 부 첨부 2 의 요구사항에 부합해야 한다			
3.4.1. 이리 및 캐비어 (냉장 및 냉동)	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.001g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.01 g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 각 25g 당	불검출	
	장염비브리오, cfu/g 이하	100 바다 생선용	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
3.4.2. 염장 이리(생선알)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
3.4.3. 캐비어 요리; - 열처리한	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
- 여러 성분 포함된 요리 (혼합 후 열처리 하지 않음)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
3.4.4. 철갑상어 캐리어: - 과립형 압축 통조림	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	효모균, cfu/g 이하	50	
- 과립형 저온살균된	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이 0.1g 당	불검출	
	효모균 0.1g 당	불검출	
- 약한 소금에 절인, 염장	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	효모균, cfu/g 이하	100	
3.4.5. 연어 알 (과립형) 염장 캐비어: - 캔, 배럴 포장	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	효모균, cfu/g 이하	300	
- 냉동 야스틱(막)으로 포장한	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	효모균, cfu/g 이하	200	
3.4.6. 기타 생선 어란: - 약하게 간하여 절이거나 훈제, 건조한 염장 약스틱(막)으로 포장한 알	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	효모균, cfu/g 이하	300	
- 저온살균된	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, 0.1g 당	불검출	
	효모균, 0.1g 당	불검출	
3.4.7. 캐비어 유사제품 (단백질성 포함)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
3.5. 생선 간(liver) 및 이를 기반으로 한 제품	독성 물질:		
	납	1.0	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고	
	카드뮴	0.7		
	수은	0.5		
	주석 금속	200 주석 통조림 적용		
	크롬	0.5 크롬 이 들어간 통조림		
	항생제*(양식 어류):			
	DDT, 대사물질	3.0		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	1.0		
	PCB	5.0		
	기생충 안전 기준: 생선, 갑각류, 연체동물, 양서류, 파충류 및 그 가공식품의 기생충 안전 기준은 <<위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정>>의 2 장, 1 부, 첨부 2 의 요구사항에 부합해야 한다			
	항생제* (가두리 양식 생선):			
테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kr		
3.5.1. 통조림 생선 간(liver)	미생물 특성			
	Group «A» 통조림의 식품가공 살균 기준을 충족시켜야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에 근거한다.			
3.5.2. 냉동 생선 간(liver) 및 머리	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^5$		
	BGKP(대장균군), 0.001g 당	불검출		
	황색포도상구균, 0.01 g 당	불검출		
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출		
	장염비브리오, cfu/g 이하	100 바다 생선용		
3.6. 생선 지방	산화지수:			
	산가, mg, KOH/g	4.0		
	과산화물값, 1kg 당	10.0		
	활성산소 mole			
	독성 물질:			
	납	1.0		
비소	1.0			

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고	
	카드뮴	0.2		
	수은	0.3		
	살충제**:			
	DDT, 대사물질	0.2		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1		
	PCB	3.0		
	다이옥신 ****(이는 원료의 성분으로 사용될 가능성이 있는 경우 지정한다.)	0.000002 지방으로 환산		
3.7. 수산물(생선 제외) (연체류, 갑각류 및 기타 무척추 동물, 조류(물에 사는 하등 식물 무리) 및 해조류) 및 이를 기반으로 한 제품, 양서류 및 파충류: - 연체류, 갑각류 및 기타 무척추동물, 양서류 및 파충류	기생충 지수 생선, 갑각류, 연체동물, 양서류, 파충류 및 그 가공식품의 기생충 안전 기준은 <<위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정>>의 2 장 1 부 부록 2 의 요구사항에 부합해야 한다			
	독성 물질:			
	납	10.0		
	비소	5.0		
	카드뮴	2.0		
	수은	0.2		
	항생제*(양식어류)			
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg	
	- 해조 및 해조류	독성 물질:		
		납	0.5	
비소		5.0		
카드뮴		1.0		
수은		0.1		
- 연체류 및 갑각류	조류독소			
	연체동물의 마비제(삭시토신)	0,8	연체동물	
	패류 독소(도모산)	20	연체동물	
		30	계류의 내장기관 연체동물	
설사성 패독(오카다 산)	0.16			
3.7.1. 수산물(생선 제외) - 갑각류 및 기타 무척추동물 (두족류 및 복족류(고둥), 극피동물류 등): - 생	미생물 특성			
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>		
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출		
	황색포도상구균, 0.01 g 당	불검출		
	살모넬라균과 리스테리아모노사이토제네스, 25g 당	불검출		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	장염비브리오, cfu/g 이하	100	
- 냉장 및 냉동	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 001 g	불검출	
	황색포도상구균, 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균과 리스테리아	불검출	
	모노사이토제네스 25g 당		
	장염비브리오, cfu/g 이하	100	
3.7.2. 수산물(생선 제외) - 쌍각조개 (홍합, 굴, 가리비 등)  - 생	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	황산염 환원제0.1g 당	불검출	
	살모넬라과 리스테리아모노사이토제 네스, 25g 당	불검출	
	대장균(대장균), 1.0g 당	불검출	
	장내구균 0.1g 당	불검출	
	장염비브리오, cfu/g, 25g 당, 해양용	불검출	
- 냉장 및 냉동	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 이 리스테리아 모노사이토제네스 , 25g 당	불검출	
	장염비브리오, cfu/g, 해양용	100	
3.7.3. 생선 제외한 보존처리된 수산물 (식물성 기름, 필링, 소스 첨가, 가니시가 있거나 없음)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제0.01 g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	10	
효모균, cfu/g 이하	100		
3.7.4. 보존처리된 쌍각조개류	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	곰팡이, cfu/g 이하	10	
	효모균, cfu/g 이하	100	
3.7.5. 비생선 수산물 통조림	Group «A» 통조림의 식품가공 살균 기준을 충족시켜야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에 근거한다.		
3.7.6. 저크 및 건조 해양포유류	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
3.7.7. 조리되어 냉동한 비생선류 수산물 - 갑각류	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	황산염 환원제 1.0g 당 , 진공 포장	불검출	
	살모넬라균과 리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
	장내구균 , cfu/g 이하: - 1 조각 - 다진 고기로 조리	1x10 <sup>3</sup> 2x10 <sup>3</sup>	
- 연체류 및 쌍각조개류	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 1.0 g 당 진공포장	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 25g당	불검출	
	장내구균, cfu/g 이하: - 1 조각 - 다진 고기로 조리	1x10 <sup>3</sup> 2x10 <sup>3</sup>	
- 패류	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 1.0 g 당, 진공포장	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	장내구균, cfu/g 이하: - 1 조각	1x10 <sup>3</sup>	
	- 다진 고기로 조리	2x10 <sup>3</sup>	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2x10 <sup>4</sup>	
- 새우, 게, 크림	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	황산염 환원제, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
	장내구균, cfu/g 이하: - 1 조각	1x10 <sup>3</sup>	
	- 다진 고기로 조리	2x10 <sup>3</sup>	
3.7.8. 건조 단백질성 비생선류 해양 수산물: - 건조 혼합 브로스, 부운 큐브 페이스트, 단백질	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.01g당 (진공포장)	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
- 가수분해 혼합(MIGI-K)	BGKP(대장균군), 1.0g당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g당	불검출	
	살모넬라균, 25g당	불검출	
	BGKP(대장균군), 1.0g당	불검출	
- 혼합 단백질-탄수화물 농축액	황색포도상구균, 1.0g당	불검출	
	황산염 환원제, 1.0g당 (진공포장)	불검출	
	살모넬라균, 25g당	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
3.7.9. 해조, 해초류 및 이를 기반으로 한 식품: - 해조 및 해초류 - 생 (냉동 포함)	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g당	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
- 건조 해조 및 해초류	BGKP(대장균군), 1.0g당	불검출	
	살모넬라균, 25g당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
- 해초류 썬	BGKP(대장균군), 1.0g당	불검출	
	살모넬라균, 25g당	불검출	

**4. 곡물(씨앗), 밀가루 및 곡물, 베이커리 제품**  
**Group 11, Group 19**

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
4.1. 곡물 (밀, 호밀, 라이밀, 귀리, 보리, 기장, 메밀, 쌀, 옥수수, 수수 포함)	독성 물질:		
	납	0.5	
	비소	0.2	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.03	
	마이코톡신		
	아플라톡신 B1	0.005	
	데옥시니발레놀(보미톡신)	0.7-밀 1.0-보리	
	독소	0.1	
	지랄레논	1.0-밀, 보리, 옥수수	
	오크라톡신 A	0.005-밀, 보리, 호밀, 귀리, 쌀	
	니트로사민e NDMA와 NDEA의 합	0.015 맥주, 삶은 맥아	
	벤조피렌	0.001	
	살충제**:		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.5	
	DDT, 대사물질	0.02	
	헥사클로로벤젠	0.01 밀	
	유기농 농약 불검출		
	2,4-D산, 산염과 에스테르	불검출	
	유해 혼합물, % 이하		
	맥각(ergot)	0.05	
	산수레 국화, 회화나무, 갯활량나물(합계)	0.1 호밀, 밀	
	꼬로닐라	0.1 호밀, 밀	
	헬리오트로프열매 (Heliotropium)	0.1 호밀, 밀	
	지치과(트리코데스민)	불검출 -호밀	
	깜부기병(Smut) 걸린 작물	10.0 밀	
	붉은 곰팡이(fusarium)가 핀 작물	1.0 호밀, 밀, 보리	
	핑크색 작물	3.0 호밀	
	사이안, 마젠타, 황색(cmy) 작물	0.1 옥수수	
	곡물의 해충에 의한 감염 (곤충, 진드기)	불검출	
	곡물의 해충에 의한 감염		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	(곤충, 진드기) - 총 해충 피해 규모, example/kg 이하	15	
4.2. 씨앗, 콩과식물 (완두콩, 콩, 녹두, 칩, 렌틸콩, 병아리콩 포함)	독성 물질:		
	납	0.5	
	비소	0.3	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.02	
	마이코톡신; 아플라톡신 B1	0.005	
	살충제**:		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.5	
	DDT, 대사물질	0.05	
	유기농 농약	불검출	
	2,4-D acid, 산염과 에스테르	불검출	
	유해 혼합물:		
	곡물의 해충에 의한 감염 (곤충, 진드기)	불검출	
	4.3. 시리얼, 오트밀, 플레이크	독성 물질:	
납		0.5	
비소		0.2	
카드뮴		0.1	
수은		0.03	
마이코톡신 아플라톡신 B1		0.005	
데옥시니발레놀(보미톡신)		0.7-밀의 1.0-보리의	
독성 지랄레논		0.1 0.2-밀의, 보리의, 옥수수의	
오크라톡신 A		0.005-밀의, 보리의 호밀의, 귀밀의, 쌀	
살충제**:			
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)		0.5	
DDT, 대사물질		0.02	
헥사클로로벤젠		0.01 밀	
유기농 농약		불검출	
2,4-D 산, 산염과 에스테르		불검출	
유해 혼합물			
곡물의 해충에 의한 감염		불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	(곤충, 진드기)		
4.3.1. 비조리 시리얼 (열건조 농축물)	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	바실러스 세레우스, 0.1g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
4.3.2. 모든 종류 곡물의 옥수수스틱 (압축 농축물)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	바실러스 세레우스, 0.1g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
4.4. 밀가루 (파스타, 호밀, 라이밀, 옥수수, 보리, 기장, 쌀, 메밀, 수수 포함)	독성 물질:		
	납	0.5	
	비소	0.2	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.03	
	마이코톡신		
	아플라톡신 B1	0.005	
	데옥시니발레놀(보미톡신)	0.7-밀의 1.0- 보리의	
	독성 지랄레논	0.1 0.2-밀의, 보리의, 옥수수의	
	오크라톡신 A	0.005-밀의, 보리의 호밀의, 귀밀의, 쌀	
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.5	
	DDT, 대사물질	0.02 곡물 중 0.05 콩 중	
	헥사클로로벤젠	0.01 밀	
	유기농 농약	불검출	
	2,4-D 산, 산염과 에스테르	불검출	
	유해 혼합물:		
	묵은 곡물의 해충에 의한 감염 (곤충, 진드기)	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	곡물의 병원균(감자로부터 옮는 병원균)에 의한 감염 (대상: 밀 빵 품종에 사용되는 밀가루); 실험실에서 베이킹 후 36 시간이 지난 시점	불검출	
4.5. 파스타	독성 물질:		
	납	0.5	
	비소	0.2	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.02	
	마이코톡신		
	아플라톡신 B1	0.005	
	데옥시니발레놀(보미톡신)	0.7-밀의 1.0- 보리의	
	독성	0.1	
	지랄레논	0.2-밀의, 보리의, 옥수수의	
	오크라톡신 A	0.005-밀의, 보리의 호밀의, 귀밀의, 쌀	
	살충제**:		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.5	
	DDT, 대사물질	0.02 곡물 중 0.05 콩 중	
	헥사클로로벤젠	0.01 밀	
	유기농 농약	불검출	
	2,4-D 산, 산염과 에스테르	불검출	
4.5.1. 계란 파스타	미생물 특성		
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
4.5.2. 인스턴트 파스타 (유제품 기반 첨가물(탈지분유, 건조 우유, 코티지치즈) 포함)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$5 \times 10^4$	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
4.5.3. 인스턴트 파스타 (채소 기반 첨가물(밀기울, 밀 플레이크, 건조 채소	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$5 \times 10^4$	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, 곰팡이 (합계),	100	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
분말, 해조류) 포함)	cfu/g 이하		
4.5.4. 단백질 제거 파스타	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, 곰팡이(합계), cfu/g 이하 효모균, cfu/g 이하	200 100	
4.6. 겨 식품	독성 물질:		
	납	1.0	
	비소	0.2	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.03	
	마이코톡신 오크라톡신 A	0.005 - 밀가루, 보리 , 귀리, 쌀, 호밀	
	아플라톡신 B1	0.005	
	데옥시니발레놀(보미톡신)	0.7 - 밀 1.0- 보리	
	지랄레논	1.0 밀가루, 보리, 옥수수	
	살충제**:		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.5	
	DDT, 대사물질	0.02	
	올리고당, %이하	2.0-콩 단백질 식품, 체중조절식품 , 영유아식	
	향트립신, % 이하	0.5-콩 단백질 식품, 체중조절식품 , 영유아식	실험실 통제는 기존 절차대로 확인된 통제 방법 하에 진행
	유해 혼합물:		
	목은 곡물의 해충에 의한 감염 (곤충, 진드기)	불검출	
	- 곡물 겨 식품	미생물 특성	
총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하		5x10 <sup>4</sup>	
BGKP(대장균군), 0.1g 당		불검출	
살모넬라균, 25g 당		불검출	
곰팡이, cfu/g 이하		100 가열처리	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
- 겨 식이섭유	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
4.7. 빵, 베이커리제품 및 버터	독성 물질:		
	납	0.35	
	비소	0.15	
	카드뮴	0.07	
	수은	0.015	
	마이코톡신		
	아플라톡신 B1	0.005	
	데옥시니발레놀(보미톡신)	0.7-밀의 1.0-보리의	
	독성 지랄레논	0.1 0.2-밀의, 보리의, 옥수수	
	오크라톡신 A	0.005-밀의, 보리의 호밀의,귀밀 의, 쌀	
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.5	
	DDT, 대사물질	0.02 곡물 중 0.05 콩 중	
	헥사클로로벤젠	0.01 밀	
	유기농 농약	불검출	
	2,4-D 산, 산염과 에스테르	불검출	
	4.7.1. 과일 및 채소 필링 베이커리제품(파이, 팬케이크 포함)	미생물 특성	
총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하		1x10 <sup>3</sup>	
BGKP(대장균군), 1.0g 당		불검출	
황색포도상구균, 1.0g 당		불검출	
살모넬라균, 25g 당		불검출	
곰팡이, cfu/g 이하		50	
4.7.2. 코티지치즈 및 치즈 베이커리제품: 하차푸리(조지아빵), 팬케이크 (냉동 포함) 등	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
4.7.3. 크림 커스타드	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>3</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
베이커리 제품	이하		
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
4.7.4. 고기 및 생선, 해산물 베이커리제품	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
4.8. 양고기, 러스크(비스킷), 브레드스틱, 막대과자 등	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	독성 물질:		
	납	0.5	
	비소	0.2	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.02	
	마이코톡신		
	아플라톡신 B1	0.005	
	데옥시니발레놀(보미톡신)	0.7-밀의 1.0-보리의	
	독성	0.1	
	지랄레논	0.2-밀의, 보리의, 옥수수의	
	오크라톡신 A	0.005-밀의, 보리의 호밀의, 귀밀의, 쌀	
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.5	
	DDT, 대사물질	0.02 곡물 중 0.05 콩 중	
	헥사클로로벤젠	0.01 밀	
	유기농 농약	불검출	
2,4-D 산, 산염과 에스테르	불검출		

## 5. 설탕 및 과자류

### Group 17, Group 18, Group 19, group 04 (꿀)

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
5.1. 설탕	독성 물질:		
	납	0.5	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.05	
	수은	0.01	
	살충제**:		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.005	
	DDT, 대사물질	0.005	
5.2. 설탕 제과류, 동양 식 캔디, 츄잉껌	독성 물질:		
	납	1.0	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.01	
	마이코톡신:		
	아플라톡신 B1	0.005 (견과류 함유 식품)	
	살충제**:		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)와 DDT의 허용 기준 및 대사는 살충제의 허용 기준, 함유량 및 원료의 주요 품목에 기초해 계산한다.			
5.2.1. 글레이즈 되지 않은 캔디류 - 풍당, 우유	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	$5 \times 10^3$	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	10	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
- 프랄린 및 제과류 지방 기반	총 미생물 수(TBC), cfu/g	$1 \times 10^4$	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
5.2.2. 겉이 글레이즈된 캔디류: - 구운 풍당, 과일, 마지팬	총 미생물 수(TBC), cfu/g	$1 \times 10^4$	
	대장균, 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
- 흰된 유제품	총 미생물 수(TBC), cfu/g	$5 \times 10^4$	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
- 건조과일	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	200	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
- 당절임과일, 발아 곡물, 리큐어, 과일, 코코넛칩 기반으로 한	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
- 프랄린 크림	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
5.2.3. 당뇨병 환자의 캔디	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
5.2.4. 당과 (모든 종류의)	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
5.2.5. 글레이즈 되지 않은 카라멜: - 풍당, 리큐어, 과일 및 베리류, 휘, 젤리로 속을 채운 사탕	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>2</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
- 견과류, 초콜릿 견과류, 초콜릿, 크림 및 기타 재료로 속을 채운	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
5.2.6. 필링으로 글레이즈된 카라멜: - 풍당, 과일, 리큐어, 젤리	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
- 유제품, 휘, 견과류	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
5.2.7. 당뇨병 환자의 카라멜	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>2</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
5.2.8. 이리스(Ирис:러시아기름 사탕) (모든 종류의)	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	10	
	곰팡이, cfu/g 이하	10	
5.2.9. 추잉껌	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	5x10 <sup>2</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
5.2.10. 할바 (터키/인도 과자): - 글레이즈된	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
- 글레이즈 되지 않은	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
5.2.11. 빠스쥘라(러시아과일과자 )-마말레이드: - 빠스쥘라, 제피르(마시멜로), 글레이즈 되지 않은 마말레이드	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
- 빠스쥘라, 제피르(마시멜로), 글레이즈된 마말레이드	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
- 당뇨병 환자의 빠스쥘라-마말레이드	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
5.2.12. 동양식 캔디:	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	5x10 <sup>3</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
- 소프트캔디, 터키과자(호도과자)	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	100	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
- 글레이즈된 소프트캔디	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	100	
- 소르베	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
- 터키쉬딜라이트	효모균, cfu/g 이하	200	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
5.2.13. 카라멜류의 동양식 캔디: - 구운 견과류	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	1x10 <sup>3</sup>	
- 강정	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
- 글레이즈된 카라멜	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
5.2.14. 설탕으로 마감한 가공품, 베르미첼리 타입	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
5.3. 설탕 과자류: 초콜릿 및 이의 제품	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	독성 물질:		
	납	1.0	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.5	
	수은	0.1	
마이코톡신			
아플라톡신 B1	0.005		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)와 DDT의 허용 기준 및 대사는 살충제의 허용 기준, 함유량 및			

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	원료의 주요 품목에 기초해	계산한다.	
5.3.1. 초콜릿: - 일반 디저트 (첨가물 제외)	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
- 일반 디저트 (첨가물 있음)	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
- 증량제 및 기타 과자, 페이스트리 바	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
5.3.2. 당뇨병 환자의 초콜릿	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
5.3.3. 페이스트 및 크림: - 우유, 초콜릿	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
- 견과류	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
5.4. 코코아콩 및 코코아제품	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	독성 물질:		
	납	1.0	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.5	
	수은	0.1	
	마이코톡신		
	아플라톡신 B1	0.005	
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.5	
DDT, 대사물질	0.15		
5.4.1. 코코아파우더: - 완제품	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g)	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	100	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
- 제조용	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	100	
5.5. 밀가루제과류	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	독성 물질:		
	납	0.5	
	비소	0.3	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.02	
	마이코톡신		
	아플라톡신 B1	0.005	
	데옥시니발레놀(보미톡신)	0.7	
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.2	
DDT, 대사물질	0.02		
5.5.1. 케이크 및 비스킷 케이크, 퍼프, 샌디, 커스터드 및 작은 장식용 제품 (냉동 포함) - 크림	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당 (유통기한 5일 이상 식품 -0.1g 당)	불검출	
	황색포도상구균, 0.01g 당(유통기한 5일 이상 식품 -0.1g 당)	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	100	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>4</sup>	
- 수플레와 같은 단백질 휘핑	BGKP(대장균군), 0.01g 당 (유통기한 5일 이상 식품 -0.1g 당)	불검출	
	황색포도상구균, 0.01g 당(유통기한 5일 이상 식품 -0.1g 당)	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당 (유통기한 5일 이상 식품 -0.1g 당)	불검출	
	과일, 풍당, 초콜릿코팅		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
- 지방질	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당 (유통기한 5일 이상 식품 -0.1g 당)	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
- 코티지치즈 및 크림, 식물성크림	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당 (유통기한 5일 이상 식품 -0.1g 당)	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하 (유통기한 5일 이상 식품)	50	
	곰팡이, cfu/g 이하 (유통기한 5 일 이상 식품)	100	
- “감자” 유형	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당 (유통기한 5일 이상 식품 -0.1g 당)	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
- 커스터드	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당 (유통기한 5일 이상 식품 -0.1g 당)	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
5.5.2. 마가린, 식물성크림 및 장식용 지방 포함한 케이크 및 페이스트리 (마감하지 않은)	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
5.5.3. 케이크 및 제과류	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
(пирожное: 크림 필링 포함된 단 페이스트리), 당뇨병 환자의 롤	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 50g	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
5.5.4. 웨이퍼 케이크 (필링 포함): - 지방	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
- 호두, 초콜릿견과류	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
5.5.5. 비스킷 롤 (필링 포함): - 크림	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
- 과일, 당절임과일, 양귀비 씨앗, 견과류	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
- 과일, 당절임과일, 양귀비 씨앗, 견과류	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
5.5.6. 컵케익: - 가루설탕 포함	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
- 글레이즈 견과류, 당절임과일, 담금 과일, 럼	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
5.5.7. 컵케이크 및 롤 (포장)	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
5.5.8. 와플:	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>3</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
- 과일, 풍당, 지방질 충전물 채우지 않음	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
- 초콜릿아이싱으로 글레이즈한 견과류 프랄린 충전재	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
5.5.9. 진저브레드: - 펠링없음	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	2.5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
- 속을 채움	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
5.5.10. 비스킷: - 설탕, 초콜릿, 당류, 링거링, 오토로 만든	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>4</sup>	
- 크림레이어 및 크림으로 속을 채움	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>4</sup>	
- 비스킷, 크래커	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>3</sup>	
5.5.11. 동양 단(밀가루)과자: - 시나몬, 커라비, 세커로콤, 세커쥬렉으로 만든 스폰지 케이크	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
- 제멜라호 (земелух: 설탕과 계피를 곁들인	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>3</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
부드러운 쿠키, 유대인식 쿠키)	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
- 롤 및 건과류 롤	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
- 글레이즈 코팅된	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
5.6. 꿀	독성 물질:		
	납	1.0	
	비소	0.5	
	카드뮴	0.05	
	항생제* (수입 식품):		
	테트라사이클린	불검출	<0.01
	5-히드록시메틸푸르푸랄	25	
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.005	
DDT, 대사물질	0.005		

## 6. 과일 및 채소가공품

### Group 07, Group 08, 09, Group 13, Group 20

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
6.1. 신선 및 냉동 채소, 서류, 과일(멜론, 베리류), 버섯류	독성 물질:		
	납	0.5 0.4 (과일, 베리)	
	비소	0.2 0.5 (버섯)	
	카드뮴	0.03 0.1 (버섯)	
	수은	0.02 0.05 (버섯)	
	질산염:		
	감자	250	
	이른 양배추 (9 월 1 일까지)	900	
	나중 수확한 양배추	500	
	이른 당근(9 월 1 일까지)	400	
	나중 수확한 당근	250	
	토마토	150 300 온실	
	오이	150 400 온실	
	레드 비트	1400	
	양파	80	
	파	600 800 온실	
	앞사귀 채소(상추, 시금치, 양상추, 파슬리, 샐러리 등	2000	
	파프리카	200 400 온실	
	호박	400	
	수박	60	
	멜론	90	
	신선한 양상추 - 10 월 1 일부터 3 월 31 일까지 온실에서 재배	4500	
	- 10 월 1 일부터 3 월 31 일까지 온실에서 재배	4000	
	- 4 월 1 일부터 9 월 30 일까지 온실에서 재배	3500	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고	
	- 4 월 1 일부터 9 월 30 일까지 온실에서 재배 양상추	2500		
	- 노상 재배 mg/kg	2000		
	- 노상 재배	2500		
	살충제**: HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1 (감자, 완두콩) 0.5 (채소, 호박, 버섯) 0.05 (과일, 베리, 포도)		
	DDT, 대사물질	0.1		
6.1.1. 신선 및 냉동 채소 가공품, 과일 (주스용)	미생물 특성			
- 신선 및 익힌 급속냉동 채소	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^4$		
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출		
	살모넬라균, 25g 당	불검출		
	효모균, cfu/g 이하	$1 \times 10^2$		
	곰팡이, cfu/g 이하	$1 \times 10^2$		
	리스테리아 모노사이토제네스 25g 당	불검출		
- 신선 및 급속냉동 채소(자르지 않은)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^5$ $5 \times 10^5$ -		
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출		
	살모넬라균, 25g 당	불검출		
	효모균, cfu/g 이하	$5 \times 10^2$		
	곰팡이, cfu/g 이하	$5 \times 10^2$		
	리스테리아 모노사이토제네스 25g 당	불검출		
- 급속냉동 녹색 채소 및 엽채소	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$5 \times 10^5$		
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출		
	살모넬라균, 25g 당	불검출		
	효모균, cfu/g 이하	$5 \times 10^2$		
	곰팡이, cfu/g 이하	$5 \times 10^2$		
	리스테리아 모노사이토제네스 25g 당 (표백용)	불검출		
- 냉동 익힌 버섯	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^4$		
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출		
	살모넬라균, 25g 당	불검출		
	효모균, cfu/g 이하	$1 \times 10^2$		
	곰팡이, cfu/g 이하	$1 \times 10^2$		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
- 즉석조리 감자 (냉동 가니시, 버거용, 다진 등)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
- 샐러드 및 믹스용 익힌 급속냉동 채소	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	1x10 <sup>2</sup>	
	곰팡이, cfu/g 이하	1x10 <sup>2</sup>	
- 반가공 채소 및 급속냉동 푸레	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	2x10 <sup>2</sup>	
	곰팡이, cfu/g 이하	2x10 <sup>2</sup>	
	황산염 환원제, 1.0g 당	불검출	
- 급속냉동 채소 커를렛(반가공품)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
- 감자 및 채소 반가공품 (급속냉동)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	2x10 <sup>2</sup>	
6.1.2. 과일, 베리 및 포도류, 급속냉동 과일가공품: - 급속냉동한 핵과류 및 이과류	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	2x10 <sup>2</sup>	
	곰팡이, cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
- 급속냉동한 핵과류	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	5x10 <sup>2</sup>	
	곰팡이, cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
- 신선 베리류 (진공포장 및 냉동)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	효모균, cfu/g 이하	$2 \times 10^2$	
	곰팡이, cfu/g 이하	$5 \times 10^2$	
- 으깨거나 분쇄한 급속냉동 베리류	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^5$	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	$5 \times 10^2$	
	곰팡이, cfu/g 이하	$1 \times 10^2$	
- 디저트 과일, 베리류, 급속냉동	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^3$	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, 곰팡이, cfu/g 이하	$1 \times 10^2$ (전체 중 효모균 및 곰팡이)	
- 반가공 디저티 과일 및 베리류	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^5$	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, 곰팡이, cfu/g 이하	$1 \times 10^3$ (전체 중 효모균 및 곰팡이)	
- 반가공 과일 및 베리류, 급속냉동	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^5$	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, 곰팡이, cfu/g 이하	$1 \times 10^3$ (전체 중 효모균 및 곰팡이)	
6.2. 건조 채소, 감자, 과일, 베리류 및 버섯	질산염, 살충제 허용기준은 식품과 최종 단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산한다	처음 단계의	
6.2.1. 건조 과일 및 감자: - 건조 채소, 건조 전 익히지 않은 채소	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$5 \times 10^5$	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	바실러스 세레우스, cfu/g 이하	$1 \times 10^3$	
- 건조 매시트포테이토	곰팡이, cfu/g 이하	$5 \times 10^2$	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$5 \times 10^4$	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
- 건조 감자 및 기타 뿌리채소 (건조 전 익힘)	곰팡이, cfu/g 이하	5x10 <sup>2</sup>	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
- 감자칩	곰팡이, cfu/g 이하	5x10 <sup>2</sup>	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
- 향첨가 칩 및 압출 가공품	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	2x10 <sup>2</sup>	
6.2.2. 건조 과일 및 베리: - 과일 및 베리(건조 과일)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	5x10 <sup>2</sup>	
	곰팡이, cfu/g 이하	5x10 <sup>2</sup>	
- 과일 및 베리, 냉동건조한 과일 푸레	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	1x10 <sup>2</sup>	
- 당절임과일	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
6.2.3. 건조 버섯	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.001g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	5x10 <sup>2</sup>	
6.2.4. 식품 농축물: - 채소 및 과일 디저트 (열건조한)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	바실러스 세레우스, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	1x10 <sup>2</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
- 채소 파우더 (냉동 건조)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	1x10 <sup>2</sup>	
6.3. 통조림 채소, 과일, 베리류	독성 물질:		
	납	0.5 0.4 (과일, 베리) 1.0 (조립식 주석 금속 용기)	
	비소	0.2	
	카드뮴	0.03 0.05 (조립식 주석 금속 용기)	
	수은	0.02	
	주석 금속	200.0 (조립식 주석 금속 용기)	
	크롬	0.5 (크롬 용기)	
	마이코톡신:		
	파툴린	0.05 사과, 토마토, 보리수나무 열매	
	질산염, 살충제- 원료에 따라 규제		
채소 통조림, 산을 추가로 첨가하지 않고 조리한 pH 4.2 이상 채소 통조림, pH 3.8 이상 살구 배 복숭아 통조림,	미생물 특성		
	평균 통조림은 식품가공 살균도 규정 (그룹 «A»의 통조림)에 만족해야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에 근거한다.		
비농축 토마토 식품 (전체 농축) 건조물질 12%이하	평균 통조림은 식품가공 살균도 규정 (그룹 «B»의 통조림)에 만족해야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에 근거한다.		
채소 통조림 pH 3.7-4.2	평균 통조림은 식품가공 살균도 규정 (그룹		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	«B»의 통조림)에 만족해야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에 근거한다.		
채소 통조림 (pH 3.7 이하), 과일 채소 살균 통조림 소브산 pH 3.7 이하 채소 통조림, pH 4.0 이하의 케이터링용 과일 및 베리 통조림, pH 3,8 이하의 살구, 복숭아, 배 통조림	멸균 통조림은 식품가공 살균도 규정 (그룹 «g»의 통조림)에 만족해야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에 근거한다.		
- 비살균 토마토소스 및 케첩, 보존료 첨가	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
6.4. 통조림 버섯	독성 물질: 이하:		
	납	0.5 1.0 (조립식 주석 금속 용기)	
	비소	0.5	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.05	
	주석 금속	200.0 (조립식 주석 금속 용기)	
	크롬	0.5 (크롬 용기)	
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.5	
	DDT, 대사물질	0.1	
	미생물 특성		
<<위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정>>의 2 장 1 부 첨부 1 내용에 근거하여 Group «A»와(자연산 버섯) Group «B»(버섯 절임) 통조림의 식품가공 살균 기준을 충족시켜야 한다.			
6.5. 으깨어 설탕을 첨가한 과일 및 베리류	독성 물질:		
	납	0.5	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
잼, 컴포트, 마멀레이드, 설탕절임; 설탕에 절인 기타 과일 및 베리류 농축		1.0 (조립식 주석 금속 용기)	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.05	
	수은	0.02	
	주석 금속	200.0 (조립식 주석 금속 용기)	
	크롬	0.5 (크롬 용기)	
	마이코톡신 파툴린	0.05 (사과, 보리수나무 열매)	
6.5.1. 으깨어 설탕을 첨가한 과일 및 베리류 잼, 컴포트, 마멀레이드, 설탕절임; 설탕에 절인 기타 과일 및 베리류 농축 (비살균)	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
곰팡이, cfu/g 이하	50		
6.5.2. 으깨어 설탕을 첨가한 과일 및 베리류 잼, 컴포트, 마멀레이드, 설탕절임; 설탕에 절인 기타 과일 및 베리류 농축 (다양한 방법으로 열처리)	멸균 통조림은 식품가공 살균도 규정 (그룹 «D»의 통조림)에 만족해야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에 근거한다.		
6.6. 과일 및 채소가공품, 염장 버섯, (절임, 발효 및 침지)	독성 물질:		
	납	0.5 0.4 (과일, 베리)	
	비소	0.2 0.5 (버섯)	
	카드뮴	0.03 0.1 (버섯)	
	수은	0.02 0.05 (버섯)	
	질산염:		
	감자	250	
	이른 양배추 단백질 (9월 1일까지)	900	
	나중 수확한 양배추의	500	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	단백질		
	이른 당근(9월 1일까지)	400	
	나중 수확한 당근	250	
	토마토	150	
		300 온실	
	오이	150	
		400 온실	
	레드 비트	1400	
	양파	80	
	파	600	
		800 온실	
	녹색채소( 상추, 시금치, 양제, 샐러드 채소, 파슬리, 샐러리, 실란트 등 )	2000	
	파프리카	200	
		400 온실	
	호박	400	
수박	60		
멜론	90		
살충제**:			
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1 (감자, 완두콩) 0.5 (채소, 호박, 버섯) 0.05 (과일, 베리 포도)	
	DDT, 대사물질	0.1	
- 즉석섭취용 발효 및 염장 채소(양배추, 오이, 토마토 등); 염장 및 침지 멜론 포함 과일 (포장 및 비포장)	미생물 특성		
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
- 버섯절임통조림 (염장 및 삶음)	중온성 황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
6.7. 향신료 및 허브	독성 물질:		
	납	5,0	
	비소	3.0	
	카드뮴	0.2	
- 즉석섭취	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$5 \times 10^5$	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황산염 환원제 0.01g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
- 향신료 및 허브-원물: 통후추, 울스파이스, 고추, 고수, 계피, 육두구(너트맥) 등	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2x10 <sup>6</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.001g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
- 향신료 및 향신식품 포함한 혼합제제	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황산염 환원제 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	2x10 <sup>2</sup>	
- 향첨가양념 -머스타드, 고추냉이(액상, 페이스트형태의 머스타드 소스 및 고추냉이 양념 포함)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당 (cm <sup>3</sup> )	불검출	
	황산염 환원제 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	2x10 <sup>2</sup>	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
- 마늘 분말(냉동건조)	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	1x10 <sup>2</sup>	
	바실러스 세레우스, cfu/g 이하	1x10 <sup>2</sup>	
	독성 물질:		
6.8. 견과류	납	0.5	
	비소	0.3	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.05	
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.5	
	DDT, 대사물질	0.15	
	마이코톡신:		
아플라톡신 B1	0.005		
- 껍질을 벗긴, 볶지 않은 견과류 (아몬드, 호두, 땅콩, 피스타치오, 캘리포니아 그레이넛, 피칸, 코코넛)	미생물 특성		
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
- 볶은 견과류	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고	
	살모넬라균, 25g 당	불검출		
	곰팡이, cfu/g 이하	5x10 <sup>2</sup>		
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출		
- 건조 및 다진 견과류	살모넬라균, 25g 당	불검출		
	곰팡이, cfu/g 이하	1x10 <sup>2</sup>		
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출		
- 다진 코코넛	살모넬라균, 25g 당	불검출		
	곰팡이, cfu/g 이하	1x10 <sup>2</sup>		
	독성 물질:			
6.9. 차 (홍차, 녹차) (고형차)	납	10.0		
	비소	1.0		
	카드뮴	1.0		
	수은	0.1		
	마이코톡신:			
	아플라톡신 B1	0.005		
	살충제**:			
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.2		
	DDT, 대사물질	0.2		
	미생물 특성			
	곰팡이, cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>		
	6.10. 커피(원두, 분쇄, 인스턴트)	독성 물질:		
		납	1.0	
비소		1.0		
카드뮴		0.05		
수은		0.02		
마이코톡신:				
아플라톡신 B1		0.005		
미생물 특성:				
곰팡이, cfu/g 이하		5x10 <sup>2</sup> (녹색 커피콩)		
6.11. 주스(농축주스 포함), 과일 및 채소넥타, 과일음료(농축과일음료 포함), 과일 및 채소주스 함유 음료, 과일 및 채소 쥬레(농축 과일 및 채소 쥬레 포함), 향첨가 과일 아이스크림 및 빙과류		독성 물질 (건조물질 함유):		농축도를(건조 물질 함유 정도에 따른) 고려한 농축 주스
	납	0.5 (채소주스식품) ;		
		0.4 (과일주스식품, 냉동 과일 베리 주스) 0.3 (향 함유된 식용얼음)		
	비소	0.2		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
		0.1 (향 함유된 식용얼음)	
	카드뮴	0.03	
	수은	0.02	
	주석 금속	200.0 (과일 및 채소 주스, 주석용기)	
	크롬	0.5 (과일 및 채소 주스, 크롬 용기)	
	마이코톡신	0.05 ( 사과, 토마토, 갈매나무, 불두화로 만든 주스형 제품)	
	5-히드록시메틸푸르푸랄	20.0	농축주스 농축청량주스, 과일 및 채소 푸레에 관한 지수는 건조물질 함유도에 따른 농축도와 농축 표준에 따라 결정된다.
	질산염:		원료와 완제품의 건조 물질함유에 따라 계산된다.
	감자	250	
	이른 양배추, (수확을 9 월 1 일까지 마침)	900	
	나중 수확한 양배추	500	
	이른 당근, (수확을 9 월 1 일까지 마침)	400	
	나중 수확한 당근	250	
	토마토	150	
	토마토, 보호구역에서 재배	300	
	오이	150	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	오이, 보호구역에서 재배	400	
	빨간 비트	1400	
	쌈 채소	2000	
	파프리카	200	
	파프리카, 온실에서 재배	400	
	호박	400	
	수박	60	
	멜론	90	
	살충제**:		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.5 (채소와 박작품로 만든 주스); 0.05(채소 주스 )	
	DDT, 대사물질	0.1	
6.11.1. 과일 및 채소 주스(캔포장) (식품가공 살균):	자동온도 조절 후 미생물		
과일주스제품			
- pH 4.2 이상. 살구, 복숭아, 배 주스의 경우 pH 3.8 이상	포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물: 바실러스 세레우스, 바실러스 폴리믹사 , 1g(cm <sup>3</sup> )당 고초균 cfu/g (cm <sup>3</sup> ) 이하	불검출  11	
	중온성 클로스트리디움: 보툴리누스균, 클로스트리디움 퍼프린젠스 중피성 클로스트리디아(cm <sup>3</sup> )당 그 외 cfu/g (cm <sup>3</sup> ) 이하	불검출 1	
	미포자 미생물, 곰팡이균류, 효모균 , 1 g(cm <sup>3</sup> )당	불검출	
	젖산 미생물 중피성 클로스트리디아(cm <sup>3</sup> )당	불검출	
	포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물, 1g(cm <sup>3</sup> )	불검출	과일 주스 식품, 20°C 이상에서 보관
	미포자 미생물, 곰팡이균류,	불검출	
	- pH 4.2 미만. 살구,		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
복숭아, 배 주스의 경우 pH 3.8 미만	효모균 , 1 g(cm <sup>3</sup> )		
	젖산 미생물 중피성 클로스트리디아(cm <sup>3</sup> )당	불검출	
채소주스:			
건조물질 최소 12% 함유 토마토주스	포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물: 바실러스 세레우스, 바실러스 폴리믹사, 고초균 KOE/r (cm <sup>3</sup> ,이하)	불검출;	
	중온성 클로스트리디움: 보툴리누스균, 웰치균	불검출	
	그 외 cfu/g (cm <sup>3</sup> )이하	1	
	미포자 미생물, 곰팡이균류, 효모균 , 1g(cm <sup>3</sup> )	불검출	
	젖산 미생물 (cm <sup>3</sup> ) 당	불검출	
	포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물, 1g(cm <sup>3</sup> )	불검출	20°C 이상 의 온도에서 보관하는 채소 주스.
기타: - pH 4.2 이상	포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물: 바실러스 세레우스, 바실러스 폴리믹사, 고초균 KOE/r (cm <sup>3</sup> ,이하)	불검출	
	중온성 클로스트리디움: 보툴리누스균, 웰치균, 기타	불검출	
	cfu/g (cm <sup>3</sup> )이하		
	미포자 미생물, 곰팡이균류, 효모균 , 1g(cm <sup>3</sup> )	불검출	
	젖산 미생물 (cm <sup>3</sup> )당	불검출	
	포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물, 1g(cm <sup>3</sup> )	불검출	20°C 이상 의 온도에서 보관하는 채소 주스용.
- pH 3.7 - 4.2	중온성 클로스트리디움: 보툴리누스균, 웰치균 기타 cfu/g (cm <sup>3</sup> )이하	불검출 1	
	미포자 미생물, 곰팡이균류, 효모균 , 1g(cm <sup>3</sup> )	불검출	
	젖산 미생물 (cm <sup>3</sup> )당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물, 1g(cm <sup>3</sup> )	불검출	20°C 이상 의 온도에서 보관하는 채소 주스용.
- pH 3.7 미만	미포자 미생물, 곰팡이균류, 효모균, 1g(cm <sup>3</sup> )	불검출	
	젖산 미생물, 각 1g 당(cm <sup>3</sup> )	불검출	
6.11.2. 과일주스, 채소주스, 과일 및 채소넥타, 과일음료, 과일 및 채소주스 함유 음료 (pH 3.8미만의 탄산음료 및 캔포장)	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
	BGKP(대장균군), 1000 cm <sup>3</sup> (g)당	불검출	
	효모균, 1cm <sup>3</sup> (g) 당	불검출	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	50	
	젖산 미생물, 1cm <sup>3</sup> (g) 당	불검출	
6.11.3. 농축과일주스, 농축과일음료, 농축과일튀레 (캔포장)	미포자 미생물, 1 cm <sup>3</sup> (g) 당	불검출	
	효모균, 1cm <sup>3</sup> (g) 당	불검출	
	곰팡이, 1cm <sup>3</sup> (g) 당	불검출	
6.11.4. 농축채소주스, 농축채소튀레(토마토주스 및 튀레 제외) (캔포장)	중온성 클로스트리디움, 각 1g/(cm <sup>3</sup> )당	불검출	
	미포자 미생물, 각 1g/cm <sup>3</sup> 당	불검출	
	효모균, cfu/cm <sup>3</sup> (g), 각 1g/(cm <sup>3</sup> )당	불검출	
	곰팡이, cfu/cm <sup>3</sup> (g), 각 1g/(cm <sup>3</sup> )당	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g(cm <sup>3</sup> )이하	5x10 <sup>3</sup>	
6.11.5. 농축과일주스, 농축채소주스, 농축과일음료 및 농축과일 및 채소튀레 (급속냉동)	BGKP(대장균군), 각 1g/(cm <sup>3</sup> )당	불검출	
	살모넬라균 25g/(cm <sup>3</sup> )당	불검출	
	효모균, cfu/g (cm <sup>3</sup> )이하	2x10 <sup>3</sup>	
	곰팡이, cfu/g (cm <sup>3</sup> )이하	5x10 <sup>2</sup>	
	중온성 클로스트리디움, 각 1g/(cm <sup>3</sup> )당	불검출	
6.11.6. 농축 토마토주스, 농축 토마토튀레, 수용성 물질 12%이상 함유 농축 토마토페이스트	젖산 미생물, 1 g/(cm <sup>3</sup> )당	불검출	
	미포자 미생물, 각 1g/(cm <sup>3</sup> )당	불검출	
	효모균, cfu/g(cm <sup>3</sup> )	불검출	
	곰팡이, cfu/g(cm <sup>3</sup> )	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>5</sup>	
6.11.7. 과일 및 베리류 아이스크림, 향첨가 및 설탕시럽 병과류	BGKP(대장균군), 0.01 g/c	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	m <sup>3</sup> 당		
	살모넬라균 25g/(cm <sup>3</sup> ) 당	불검출	
	효모균, cfu/cm <sup>3</sup> (g), 각 1g/ cm <sup>3</sup> 당	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	
6.11.8. 과일 및 베리류 아이스크림 믹스	총 미생물 수(TBC), cfu/m <sup>3</sup> 이하	1x10 <sup>4</sup>	물을 첨가하여 건조 혼합물을 복원시킨다.
	BGKP(대장균군), 0.01 g/c m <sup>3</sup> 당	불검출	
	살모넬라균 25g/(cm <sup>3</sup> )당	불검출	
	효모균, cfu/cm <sup>3</sup> (g), 각 1g/ cm <sup>3</sup> 당	100	
	곰팡이, cfu/m <sup>3</sup> 이하	100	

7. 기름 및 지방 제품 - Group 12, Group 15

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
7.1. (모든) 식물성기름	독성 물질:		
	납	0.1	
	땅콩기름	0.2	
	비소	0.1	
	카드뮴	0.05	
	수은	0.03	
	철	1.5	정제 오일
	5,0	비정제 오일	
	구리	0.4	비정제 오일
	0.1	정제 오일	
	마이코톡신:		
	아플라톡신 B1	0.005	비정제 오일
	살충제**:		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.2	
	0.05	정제, 탈취된	
	DDT, 대사물질	0.2	
	0.1	정제, 탈취된 유지류	
	에루신산 함유	5%	배추과형 씨앗 식물성 유지류
	다이옥신 ***	0,00000075	(지방으로 환산)
	산화지수:		
산가	4.0 mg 수산화 칼륨/ g(mgKOH/g )	비정제 오일	
	0.6 mg KOH /g	비정제 오일	
과산화물값	10.0 활성산소의 mm/kg	5.0 mm/kg(mm: 활성산소)- 올리브 정제유 15.0 mm/kg- 올리브 야자 비정제 혼합유, 20.0 mm/kg- 천연 올리브유 (차가운 피륙에서 짜냄)	
7.2. 식물성기름 및 동물성지방(생선지방)	독성 물질:		
	납	0.1	마요네즈용

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
포함) (마가린, 식물성지방스프레드, 식물성지방 혼합물, 특수용도지방(요리, ,제과제빵용), 유지방대체품, 코코아버터대체품, SOS형 코코아버터 개량제품, POP형 코코아버터대체품, 비템퍼링 코코아버터의 비로르산 타입 대체품, 비템퍼링 로르산 타입 코코아버터 대체품, 식물성 기름 기반 소스, 마요네즈, 마요네즈 소스, 식물성 크림)		0.3	
	비소	0.1	
	카드뮴	0.05	
	수은	0.05	
	니켈	0.7	특별용도용 유지와 마가린
	철	1.5	마가린, 식물성 유지 스프레드, 식물성 유지 혼합물
	구리	0.1	마가린, 식물성 유지 스프레드, 식물성 유지 혼합물
	마이코톡신: 아플라톡신 B1	0.005	
	살충제**:		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.05	
	DDT, 대사물질	0.1	
	PCB	3.0	어유(fish oil) 함유 식품
	산화지수: 과산화물값	10.0meq/kg.	10meq/kg.
	7.2.1. 특수용도지방(요리, 제과제빵용), 유지방대체품, 코코아버터대체품, SOS형 코코아버터 개량제품, POP형 코코아버터대체품, 비템퍼링 코코아버터 대체품, 비템퍼링 로르산 코코아버터 대체품, 식물성 지방 혼합물 (액상)	미생물 특성	
	BGKP(대장균군), 0.001g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당 효모균, cfu/g 이하	불검출 $1 \times 10^3$	
	곰팡이, cfu/g 이하	$1 \times 10^2$	
7.2.2. 마가린, 스프레드, 식물성지방	미생물 특성		
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	효모균, cfu/g 이하	5x10 <sup>2</sup>	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
7.2.3. 식물성지방 크림	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	미생물 특성		
7.2.4. 마요네즈, 마요네즈 소스, 식물성기름 기반 소스	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	5x10 <sup>2</sup>	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
7.3. 식물성 크림 스프레드, 식물성크림 혼합물(액상)	독성 물질:		
	납	0.1	
	0.3	초콜릿 성분 함유	
	비소	0.1	
	카드뮴	0.03	
	0.2	초콜릿 성분 함유	
	수은	0.03	
	구리	0.4	저장용
	철	1.5	저장용
	니켈	0.7	수소 첨가 오일 함유 식품
	마이코톡신: 아플라톡신 B1	0.005	
	항생제 *:		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	< 0.01 mg/kg <0.0003
	테트라사이클린	불검출	< 0.01 mg/kg
	스트렙토마이신	불검출	< 0.2 mg/kg
	페니실린	불검출	< 0.004 mg/k g
	살충제 **: HCH(α, β, γ 이성체)	1.25	지방으로 환산
	DDT, 대사물질	1.0	(위와 같음)
	산화지수:		
	오일 pH 지수	2.5 도 Kettstofera	
	과산화물값	10.0 mm/kg(mm:	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
		활성산소)	
7.3.1. 식물성 크림 스프레드 (지방함량 60% 이상)	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황색포도상구균 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균과 리스테리아	불검출	
	모노사이토제네스, 25g 당, 25g 당		
	효모균, cfu/g 이하 곰팡이, cfu/g 이하	100 100	
7.3.2. 식물성 크림 스프레드 (지방함량 39%-60%)	미생물 특성		
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황색포도상구균 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
	효모균, 곰팡이(in total), cfu/g 이하	200	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
7.3.3. 식물성 크림 혼합물(액상)	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/ g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	200	
7.4. 기름씨앗 (해바라기, 대두, 목화, 옥수수, 아마, 겨자, 유채, 땅콩, 식용양귀비 등)	독성 물질:		
	납	1.0	
	비소	0.3	
	카드뮴	0.1	0.5 식용 양귀비 씨앗, 0.2 씨앗 해바라기, 식품으로 사용
	수은	0.05	
	마이코톡신:	0.005	
	아플라톡신 B1		
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.2	콩, 면화
		0.4	아마, 겨자, 유채
0.5		해바라기, 땅콩, 옥수수	
DDT, 대사물질	0.05	콩, 면화, 옥수수	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
		0.1	아마, 겨자, 유채
		0.15	해바라기, 땅콩
7.5. 소, 돼지, 양 및 기타 도축육류의 천연 지방 (냉각, 냉동). 돈지 (냉장, 냉동, 염장, 훈연 등) 및 돈지 가공품	독성 물질:		
	납	0.1	
	비소	0.1	
	카드뮴	0.03	
	수은	0.03	
	항생제 *:		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	< 0.01 mg/kg <0.0003 (2012.0 1.01.)
	테트라사이클린	불검출	< 0.01 mg/kg
	바시트라신	불검출	< 0.02 mg/kg
	니트로사민e NDMA와 NDEA의 합산	0.002	
		0.004	훈제 베이컨용
	벤조피렌	0.001	훈제 베이컨용
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.2	
	DDT, 대사물질	1.0	
다이옥신 ***:		0.000003- 소고기 지방	
		0.000001- 돼지고기 지방	
		0.000002- 조류 지방	
		0.000002- 혼합 지방	
7.5.1. 돈지 (냉장, 냉동, 비염장)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.001g	불검출	
	살모넬라균, 리스테리아	불검출	
	모노사이토제네스, 25g 당, 불검출		
7.5.2. 돈지 및 돼지 뱃살 (염장, 훈연, 훈제)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	포도상구균, 황색포도상구균 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	리스테리아	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고	
7.6. 녹인 동물 지방	모노사이토제네스, 25g 당 산화지수:			
	산가	4.0 mg KOH /g		
	과산화물값	1kg 당 10.0 mole 활성산소		
	독성 물질:			
	납	0.1		
	비소	0.1		
	카드뮴	0.03		
	수은	0.03		
	구리	0.4	저장용	
	철	1.5	(위와 같음)	
	항생제 *:			
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	< 0.01 mg/kg <0.0003	
	테트라사이클린	불검출	< 0.01 mg/kg	
	바시트라신	불검출	< 0.02 mg/kg	
	다이옥신 ***:	0.000003-소의 지방		지방으로 환산
		0.000001-돼지 지방		
		0.000002-조류 지방		
0.000002-혼합 지방				
7.7. 어류 및 수산물 식용 지방 및 식사조절용 어류 지방(치료 및 예방용)	산화지수:			
	산가	4.0 mg KOH/g		
	과산화물값	1kg 당 10.0 mole 활성산소		
	독성 물질:			
	납	1.0		
	비소	1.0		
	살충제**:			
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1		
	DDT, 대사물질	0.2		
	PCB	3.0		
	다이옥신 ***:	0.000002-어류		

### 8. 음료 - Group 22, Group 35

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
8.1. 천연광천수(식탁용, 환자용, 의료용)	독성 물질:		
	납	0.1	
	카드뮴	0.01	
	수은	0.005	
	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/cm <sup>3</sup> 이하	100	
	BGKP(대장균군), (cm <sup>3</sup> ) 미만	100	100cm <sup>3</sup> 3번의 실험 진행
	BGKP(대장균군), (cm <sup>3</sup> ) 미만	100	
	슈도모나스균, (cm <sup>3</sup> )미만	100	
8.1.1 음용수, 미네랄 첨가	BGKP(대장균군), 100 g	불검출	
	살모넬라균, 100g 당	불검출	
	슈도모나스균, 100g 당	불검출	
	효모균, cfu/cm <sup>3</sup> 이하	10	
	곰팡이, cfu/cm <sup>3</sup> 이하	10	
8.2. 무알코올 음료 (주스 및 미네랄 첨가 포함)	독성 물질:		
	납	0.3	
	비소	0.1	
	카드뮴	0.03	
	수은	0.005	
	마이코톡신		
	파툴린	0.05 주스 함유물: 사과, 토마토, 보리수나무 일종(sea-buckthorn)	
	카페인	150카페인 함유 음료 기준 400 카페인 함유 특수 음료 기준	
	카틴	85카틴 함유 음료	
	일반 미네랄 음료, g/l 이하	2.0 합성미네랄 음료	
8.2.1. 탄산음료 (비살균 및 무보존료, 30일 미만)	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	30	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
진열용)	BGKP(대장균군), 333g	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, 곰팡이, cfu/g 이하	100	
8.2.2. 무알코올 음료(주스, 30일 이상 진열용 포함)			
- 설탕 첨가	BGKP(대장균군), 100g	불검출	
	살모넬라균 B 100g	불검출	
	효모균,곰팡이, cfu/100cm <sup>3</sup> 이하	15	
- 감미료 첨가	양중온호기, cfu/100cm <sup>3</sup> 이하	100	
	BGKP(대장균군), 100g	불검출	
- 과일즙 첨가	살모넬라균, 100g	불검출	
	BGKP(대장균군), 100g	불검출	
	살모넬라균 B 100g	불검출	
8.2.3. 탄산음료용 농축(액상, 페이스트 형태) 및 혼합물(분말, 정제형, 과립 등)	효모균,곰팡이, cfu/40cm <sup>3</sup>	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/cm <sup>3</sup> (농축액 제외, 함유 탄산수소 나트륨)	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
8.2.4. 무알코올 핫음료 제조용 건조 채소원료 혼합물	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균,곰팡이, cfu/10cm <sup>3</sup> 이하	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>5</sup>	
8.2.5. 비저온살균 시럽	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, 곰팡이 cfu/10cm <sup>3</sup> 이하	50	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
8.2.6. 저온살균된 고온 증량제용 시럽	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, 곰팡이 cfu/40 cm <sup>3</sup> 이하	불검출	
	독성 물질: 이하:		
8.3. 발효음료	납	0.3	
	비소	0.1	
	카드뮴	0.03	
	수은	0.005	
8.3.1. (거르지 않은)크바스(러시아 전통	미생물 특성		
	BGKP(대장균군), 3.0g	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
술): - 통(케그) 보관	살모넬라균, 25g 당	불검출	
- 생	BGKP(대장균군), 1.0g 당 살모넬라균, 25g 당	불검출 불검출	
8.3.2. (거른, 비저온살균된) 크바스(러시아 전통 술): - PET 보관	BGKP(대장균군), 10.0g 살모넬라균, 25g 당	불검출 불검출	
- 통(케그) 보관	BGKP(대장균군), 3.0g 당 살모넬라균, 25g 당	불검출 불검출	
- 생	BGKP(대장균군), 1.0g 당 살모넬라균, 25g 당	불검출 불검출	
- 저온살균되어 걸러진 크바스	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	10	
	BGKP(대장균군), 10.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, 곰팡이, cfu/ g, cm <sup>3</sup> 이하	100	
8.3.3. 저알코올 발효음료(거르지 않은):			
- 통(케그) 보관	BGKP(대장균군), 3.0g 당 살모넬라균, 25g 당	불검출 불검출	
- 생	BGKP(대장균군), 1.0g 당 살모넬라균, 25g 당	불검출 불검출	
8.3.4. 저알코올 발효음료(거른, 저온살균된)			
- PET 보관	BGKP(대장균군), 10.0g 당 살모넬라균, 25g 당	불검출 불검출	
- 통(케그) 보관	BGKP(대장균군), 3.0g 살모넬라균, 25g 당	불검출 불검출	
- 생	BGKP(대장균군), 1.0g 당 살모넬라균, 25g 당	불검출 불검출	
8.3.5. 저알코올 발효음료(거른, 저온살균된)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	10	
	BGKP(대장균군), 10.0g	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	효모균, 곰팡이cfu/g, cm <sup>3</sup> 이하	100	
8.4. 맥주, 와인, 보드카, 저알코올 및 기타 알코올음료	독성 물질:		
	납	0.3	
	비소	0.2	
	카드뮴	0.03	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	수은	0.005	
	메틸알코올: %이하 g/dm <sup>3</sup> 이하	물을 섞지 않은 알코올 0.05로 환산한 메틸 알코올 전체 비율 (알코올 가공음료, 식초를 포함한 알코올 식품, 보드카), 1.0 (코냑, 코냑 알코올) (알코올 가공음료, 식초를 포함한 알코올 식품, 보드카)	
	카틴	300 (카틴 함유한 알코올 음료)	
	니트로사민 NDMA와 NDEA의 합	0.003 (맥주)	
8.4.1. 생맥주	미생물 특성 BGKP(대장균군), 1.0g당 (cm <sup>3</sup> ,g)	불검출	
	살모넬라균, 25 (cm <sup>3</sup> ,g)	불검출	
8.4.2. 비저온살균 맥주:			
- 통(케그) 보관	BGKP(대장균군), 3.0 (cm <sup>3</sup> ,g)	불검출	
	살모넬라균, 25 (cm <sup>3</sup> ,g)	불검출	
- 병	BGKP(대장균군), 10.0 (cm <sup>3</sup> ,g)	불검출	
	살모넬라균, 25 (cm <sup>3</sup> ,g)	불검출	
8.4.3. 저온살균 및 포장된 맥주	총 미생물 수(TBC, cfu/cm <sup>3</sup> 이하	500	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	BGKP(대장균군), 10.0 (c m <sup>3</sup> ,g)	불검출	
	살모넬라균, 25 (cm <sup>3</sup> ,g)	불검출	
	효모균, 곰팡이, 사용 금지 용량 (cm <sup>3</sup> )	40	
5.4.4. 생맥주	BGKP(대장균군), 1.0g당 (cm <sup>3</sup> ,g)	불검출	
	살모넬라균, 25 (cm <sup>3</sup> ,g)	불검출	

## 9. 기타 제품

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
9.1. 식물성단백질 (분리, 농축, 가수분해 및 질감을 살린); 분쇄곡 및 밀가루(콩과식물 씨앗, 기름씨앗 및 비재래형작물의 지방 함량이 다른),	독성 물질:		
	납	1.0	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.2	
	수은	0.03	
	마이코톡신		
	아플라톡신 B1	0.005	
	데옥시니발레놀(보미톡신)	0.7 (밀가루) 1.0 (보리)	
	지랄레논	1.0 (밀가루, 보리, 옥수수)	
	살충제**:		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.5 (곡물 작물, 옥수수, 콩(bean) (콩(soy)제외), 해바라기, 땅콩) 0.4 (아마, 겨자, 유채) 0.2 (콩(soy), 목화)	
	DDT, 대사물질	0.15 (해바라기, 땅콩)	
		0.1 (아마, 겨자, 유채)	
		0.05(콩(bean), 목화, 옥수수)	
		0.02 (곡물)	
올리고당:	2.0(%이하 콩 단백질 식품, 체중조절식품, 영유아식)		
향트립신:	0.5(%이하 콩 단백질 식품, 체중조절식품, 영유아식)	실험실 통제는 기존 절차대로 확인된 통제 방법 하에 진행	
	멜라민****		불검출
9.1.1. 대두가루 (분리 및	미생물 특성		< 1 mg/kg

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
식물성단백질 농축)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup> 5x10 <sup>3</sup> (어린이 식품)	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	효모균, 곰팡이cfu/g 이하	100	
9.1.2. 대두 원료 가수분해 단백질효소	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	효모균, 곰팡이 1g	불검출	
9.1.3. 해바라기 단백질 농축물	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이 cfu/g 이하	10	
9.1.4. 대두단백질 농축물, 질감을 살린 대두가루	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2.5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.1g 당	불검출	
	효모균, 곰팡이cfu/g 이하	100	
9.2. 유청단백질, 카세인, 카세인산염, 유단백가수분해물의 농축물	독성 물질:		
	납	0.3	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.2	
	수은	0.03	
	마이코톡신		
	아플라톡신 M1:	0.0005	
	항생제*: 처음 단계의 식품과 최종단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산		
	클로로마이세틴	불검출	<0.01 mg/kg
	(클로람페니콜)		<0.0003
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg
	살충제** (지방으로 환산):		
	HCH(α, β, γ 이성체)	1.25	
DDT, 대사물질	1.0		
멜라민****	불검출	< 1 mg/kg	
9.2.1. 카세인산염 식품	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황산염 환원제, 0.01g 당	불검출	
9.2.2. 유청단백질 농축물	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균, 식품 0.1g 당	불검출	
9.2.3. 카세인 알부미노 농축물	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	2.5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 각 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균, 1g 당	불검출	
9.3. 혈청단백질농축물 (건조 혈장, 혈청, 식용 알부민)	독성 물질:		
	납	1.0	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.03	
	항생제*: 처음 단계의 식품과 최종단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산한다.		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg
	9.4. 곡물, 콩과식물 및 기타 작물의 종자(씨눈), 과립 및 분쇄곡, 겨	독성 물질:	
납		1.0	
비소		0.2	
카드뮴		0.1	
수은		0.03	
마이코톡신			
아플라톡신 B1		0.005	
데옥시니발레놀(보미톡신)		0.7 (밀가루) 1.0 (보 )	
지랄레논		1.0 (밀가루, 보리, 옥수수)	
살충제**(지방으로 환산):			
HCH(α, β, γ 이성체)		0.5	
DDT, 대사물질		0.02	
올리고당:		2.0(%이하 콩 단백질 식품, 체중조절식품, 영유아식)	
향트립신:		0.5(%이하 콩 단백질 식품,	실험실 통제는 기존 절차대로

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
		체중조절식품, 영유아식)	확인된 통제 방법 하에 진행
	유해 혼합물: 오염, 해충으로 인해 곡물이 상함(해충, 진드기)	불검출	
9.4.1. 옥수수겨	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
9.4.2. 겨 식이섬유; 채소분쇄, 과일포마스(찌꺼기)	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
9.5. 곡물, 콩과식물 및 기타곡물의 씨앗 단백질제품: - 음료(발효제품 포함); 두부 및 비지(오카라)	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	독성 물질 (건조물질로 환산 시):		
	납	0.2	
	비소	0.1	
	카드뮴	0.2	
	수은	0.03	
	마이코톡신		
	아플라톡신 B1	0.005	
	데옥시니발레놀(보미톡신)	0.7 밀가루	
	1.0 보리		
	지랄레논	1.0 밀가루, 보리, 옥수수	
	살충제** (건조물질로 환산 시):		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1	
	DDT, 대사물질	0.01	
	유기농 농약	불검출	
올리고당	2.0		
향트립신	0.5	실험실 통제는 기존 절차대로 확인된 통제 방법 하에 진행	
9.6. 곡물, 콩과식물 및 기타곡물의 농축, 응축 건조 음료; 두부 및 비지(오카라) (건조)	독성 물질 (건조물질로 환산 시):		
	납	0.2	
	비소	0.1	
	카드뮴	0.2	
	수은	0.03	
	마이코톡신		
	아플라톡신 B1	0.005	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	데옥시니발레놀(보미톡신)	0.7 밀가루	
	1.0 보리		
	지랄레논	1.0밀가루, 보리 , 옥수수	
	살충제** (건조물질로 환산 시):		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1	
	DDT, 대사물질	0.01	
	유기농 농약	불검출	
9.6.1. 대두기반음료:	미생물 특성:		
- 무균 콩음료	Group «A» 통조림의 식품가공 살균 기준을 충족시켜야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에 근거한다.		
- 콩음료, 혼합음료, 냉장 및 냉동 디저트	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$5 \times 10^4$	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당; 유통기한 72시간 이상 식품-1.0 g	불검출	
	황색포도상구균, 1.0g 당	불검출	
	바실러스 세레우스, 0.1g	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	10	
- 발효 콩음료	BGKP(대장균군), 0.1g 당; 유통기한 72시간 이상 식품-1.0 g	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	바실러스 세레우스 , 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	10	
	효모균, cfu/g 이하	10	
9.6.2. 대두단백질 제품 (두부)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$5 \times 10^4$ (스타터 적용시에는 기준을 정하지 않았음)	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당; 유통기한 72시간 이상 식품용 - 1.0g	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	바실러스 세레우스 , 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	곰팡이, cfu/g 이하	10	
	효모균, cfu/g 이하	50	
- 비지(오카라)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	황색포도상구균 0.1g 당	불검출	
	바실러스 세레우스, 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	10	
9.7. 응고, 안정, 젤화제 (펙틴, 한천, 카라기난, 검 등)	독성 물질:	mg/kg 이하	
	납	2.0 카라기난: 아라비아검, 검 : 카 로브, 구아, 크 산탄, 젤란, 밀가루(konjac )	
	5.0 한천, 알긴산 염류		
	10.0 펙틴, 검(gums): 가티, 타라, 카라야		
	비소	3.0 펙틴, 한천, 카라기난, 검(gums): 가티, 타라, 카라야, 밀가루(konjac )	
	카드뮴	1.0 카라기난	
	수은	1.0 카라기난	
	구리	50 펙틴	
	아연	25 펙틴	
	펜타클로로페놀	불검출 (0.001 mg/kg 이하) 구아 검, 로커스트 콩검, 트라가칸스검, 카라야검, 타라검, 가티검	
	9.7.1. 펙틴:	미생물 특성	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
- 어린이용 및 식이영양용	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>2</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	효모균, cfu/g 이하	50	
- 대량소비 제품용	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	효모균, cfu/g 이하	100	
9.7.2. 한천 및 알긴산나트륨식품	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>6</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
9.7.3. 카라기난	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
9.7.4. 응고제 및 안정제, 검 기반 (구아, 잔탄 등)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	효모균, 곰팡이, cfu/g 이하	500 in total	
9.8. 젤라틴, 결합조직단백질 농축물	독성 물질:		
	납	2.0	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.05	
	크롬	10	
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체) DDT, 대사물질	0.1 0.1	
9.8.1. 젤라틴 식품: - 어린이용 및 식이영양용	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
- 대량소비 제품용	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
9.9. 전분, 당밀 및 이를 기반으로 한 식품	독성 물질:		
	납	0.5	
	비소	0.5	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.02	
	살충제**:		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1 감자	
		0.5 옥수수	
DDT, 대사물질	0.05 옥수수		
	0.1 감자		
9.9.1. 건조 전분 (감자, 옥수수, 완두콩)	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^5$	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	500	
	효모균, cfu/g 이하	500	
9.9.2. 팽창 아밀로펙틴 전분, 압출 전분	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^4$	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	250	
	효모균, cfu/g 이하	250	
9.9.3. 저설탕 시럽	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^4$	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	효모균, cfu/g 이하	50	
9.9.4. 말틴(효소), 말토덱스트린	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$5 \times 10^4$	
	대장균, 1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	효모균, cfu/g 이하	50	
9.9.5. 유당 농축물	P.2.6.7.		
9.9.6. 포도당-과당 시럽	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^5$	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	효모균, cfu/g 이하	50	
9.9.7. 주스 첨가제로 과립화된 포도당	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	효모균, cfu/g 이하	50	
9.10. 효모, 단세포식물 바이오매스, 박테리아 스타터 작물	독성 물질:		
	납	1.0	
	비소	0.2	
	카드뮴	0.2	
	수은	0.03	
9.10.1. 건조 빵효모	미생물 특성		
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
9.10.2. 압축 빵효모	BGKP(대장균군), 0.001g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
9.10.3. 동결건조 발효제 (숙성 육류제품 생산용)	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 10g	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	10	
	효모균, cfu/g 이하	10	
	황산염 환원제, 1.0g 당	불검출	
	마이크로플로라의 미생물 수 cfu/cm <sup>3</sup> , 이상	작물용- 10 <sup>9</sup> 농축용- 10 <sup>10</sup>	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
9.10.4. 단세포식물 바이오매스, 가공용 효모	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살아있는 세포 퍼센트 1.0g 당	불검출	
	독성 물질:		
9.11. 건조 브로스	납	1.0	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.2	
	수은	0.1	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	살충제(최초 식품으로 환산):		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1	
	DDT, 대사물질	0.1	
	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$5 \times 10^4$	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	200	
	황산염 환원제, 0.01g 당	불검출	
	9.12. 자일리톨, 소비톨, 기타 당알코올	독성 물질:	
납		1.0	
비소		2.0	
카드뮴		0.05	
수은		0.01	
니켈		2.0	
미생물 특성			
총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하		$1 \times 10^4$	
BGKP(대장균군), 1.0g 당		불검출	
살모넬라균 25g 당		불검출	
9.13. 요리 및 의료 예방용 소금	독성 물질:		
	납	2.0	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.1 0.01 «extra», 치료, 예방용	
	요오드	0.04 mg/g, 요오드, 허용기준 - 0,04±0.015	
9.14. 결정아미노산 및 이의 혼합물	독성 물질:		
	납	1.0	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.03	
	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$1 \times 10^4$	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	곰팡이, cfu/g 이하	10	
9.15. 농축식품	독성 물질:	최초 식품으로 환산	
	다이옥신 ****	최초 식품으로 환산(지방으로 환산)	
9.15.1. 분말요리소스 (가열건조)	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	황산염 환원제, 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
9.15.2. 식물성첨가제와 향신료로 만든 분말 양념 (열건조)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	황산염 환원제, 1.0g 당	불검출	
	바실러스 세레우스 cfu/g 이하	100	
9.15.3. 조리가 필요 없는 식품 농축물 (인스턴트 수프)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	대장균, 1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
9.15.4. 조리가 필요 없는 압출기술 코스요리용 식품	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
9.15.5. 조리가 필요한 건조 다성분 수프 (채소와 훈제육류, 육류와 닭고기 파스타, 육류 및 닭고기 -	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
매쉬드포테이토, 채소 -매쉬드포테이토)	곰팡이, cfu/g 이하	500	
	황산염 환원제, 0.01g 당	불검출	
9.15.6. 조리가 필요한 건조 버섯 수프	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.001g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	500	
	황산염 환원제, 0.01g 당	불검출	
9.15.7. 조리가 필요한 농축 건조 브로스 (향신료가 포함된)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	200	
	황산염 환원제, 0.01g 당	불검출	
9.15.8. 인스턴트 건조 곡물 농축물	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	효모균, cfu/g 이하	100	
	바실러스 세레우스 cfu/g 이하	100	
9.15.9. 건조 과일-베리 키슬(러시아 과일 디저트)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	500	
	효모균, cfu/g 이하	500	
9.15.10. 영양보충 건조 제품 - 혼합곡물, 유제품, 육류 (압출기술로 생산한)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	10	
9.16. 즉석조리식품 (케이터링 제품 포함)	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>4</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
샐러드: - 드레싱 제외	이하		
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	대장균(대장균) 1.0g 당	불검출	
	리스테리아		
	모노사이토제네스 25g 당	불검출	
- 드레싱 (마요네즈, 소스 등)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	500 200 보존료	
	대장균 1.0g 당	불검출	
	리스테리아 모노사이토제네스 25g 당	불검출	
9.16.2. 채소 및 과일 샐러드, 계란과 통조림 채소 및 과일 포함된 - 드레싱 및 염장채소가 포함되지 않음	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	대장균(대장균), 0.1g 당	불검출	
	리스테리아		
	모노사이토제네스, 25g 당	불검출	
- 드레싱 (마요네즈, 소스 등)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	500 200 보존료 첨가	
	대장균(대장균), 0.1g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
	리스테리아		
	모노사이토제네스, 25g	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	당		
9.16.3. 피클, 발효 및 염장 채소 샐러드	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하		
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
9.16.4. 삶은 채소로 만든 샐러드 및 비니그레트, 삶거나 튀기거나 끓인 채소로 만든 음식 - 드레싱 및 염장채소가 포함되지 않음	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
- 드레싱 (마요네즈, 소스 등)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	500 200 통조림	
	대장균(대장균), 0.1g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
9.16.5. 육류, 가금류, 생선 및 훈제육류 샐러드 - 드레싱 제외	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균 0.1g 당	불검출	
	대장균(대장균), 0.1g 당	불검출	
- 드레싱 (마요네즈, 소스 등)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	대장균(대장균), 0.1g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	500 200 보존료	
곰팡이, cfu/g 이하	50		
9.16.6. 생선 젤리	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>3</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
(젤화된)	BGKP, 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
9.16.7. 소고기, 돼지고기, 가금육 젤리 (젤화된)	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
9.16.8. 육류 및 간(liver) 파테(pate)	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
9.16.9. 삶은 소고기, 가금육, 토끼, 돼지고기 등(드레싱 및 소스 제외)	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
9.16.10. 튀기거나 삶은 생선 (마리네이드)	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
9.16.11. 콜드수프: -오크로슈카(okroshka: cold raw vegetable soup), 크바스 육류, 케피르, 사탕무수프, 보트비니아	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
	대장균(대장균) 0.1g 당	불검출	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
- 보르시, 육류 포함 그린 수프, 어란 (사워크림 드레싱 제외)	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
	대장균(대장균), 0.1g 당	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
- 과일 및 베리 스위트 수프 및 수프 튀레(통조림 및 건조)	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>3</sup>	
9.16.12. 핫수프 및	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>2</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
핫디쉬: - 보르시, 양배추 수프(shchi), 라솔니크, 카르초 수프, 솔안가, 채소수프 및 브로스	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
- 파스타, 감자, 채소, 콩과식물, 곡물로 만든 수프 및 같은 내용물의 우유 수프	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>2</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
- 수프 뷔레	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>2</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	대장균(대장균), 1.0g 당	불검출	
9.16.13. 계란 음식: - 삶은 계란	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>2</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
- 계란 오믈렛 (멜란지, 계란 분말)(채소 및 육류 첨가 및 무첨가)	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
9.16.14. 코티지치즈 음식: - 찐 만두, 찐 푸딩	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>2</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
- 커드 치즈케이크, 캐서롤, 구운 푸딩, 코티지치즈 토핑, 파이	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
9.16.15. 생선음식: - 데치거나 멩근히 끓인, 튀기거나 구워 삶은 생선	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
- 생선 커틀릿 음식 (커틀릿, 즈레지, 슈니첼, 토마토소스 미트볼); 구운 제품, 파이	총 미생물 수(TBC), cfu/g	2.5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
9.16.16 육류 제품:	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>3</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
삶거나 튀긴, 멥근히 끓인, 필라프, 만두, 페레메시, 팬케이크, 다진육류 제품 (구운 것 포함)	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
9.16.17. 가금류, 토끼고기 음식: 삶거나 튀기거나 멥근히 끓인, 다진 가금육류를 구운 제품, 만두, 파이 등	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
9.16.18. 사이드디쉬: - 삶은 쌀, 삶은 파스타, 매시트포테이토 (드레싱 제외)	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	프로테우스 속 박테리아, 0.1g 당	불검출	
	대장균(대장균) 1.0g 당	불검출	
- 삶거나 튀긴 감자 (드레싱 제외)	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	프로테우스 속 박테리아 , 0.1g 당	불검출	
- 멥근히 끓인 채소 (드레싱 제외)	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>2</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
9.16.19. 메인요리용 소스 및 드레싱	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
9.16.20. 단식품 및 음료: - 신선, 통조림 과일 및 베리 컴포트	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>2</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
- 건조 과일 및 베리 컴포트	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>2</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g	불검출	
	살모넬라균 50g	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
- 신선 및 건조 과일, 베리로 만든 키슬,	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>2</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
주스, 시럽, 과일 및 베리 튀레	살모넬라균 50g	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
- 신선하게 짠 과일 및 채소 주스	병원성 장내 낭충	불검출	
	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>2</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	대장균(대장균) 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균 ≤1.0g	불검출	
	리스테리아	불검출	
	모노사이토제네스 25g 당	불검출	
- 젤리, 무스	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
- 크림 (감귤류, 바닐라, 초콜릿 등)	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 ≤0.1g	불검출	
- 사과 샐러	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>2</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
- 우유 칵테일	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
- 힙크림	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
9.16.21. 가금류 즉석조리식품, 소매용 포장 생선 (진공포장 포함)	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
	황산염 환원제 0.1g 당 (진공포장)	불검출	
9.16.22 냉동 피자	총 미생물 수(TBC), cfu/g	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균, 0.1g 당	불검출	
	대장균(대장균), 0.1g 당	불검출	
9.16.23. 즉석조리 피자	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>3</sup>	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	BGKP(대장균군), 1.0g	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	프로테우스, 0.1g 당	불검출	
9.16.24. 솜사탕 (코튼 캔디)	총 미생물 수(TBC), cfu/g	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1g 당	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
9.16.25. 햄버거, 치즈버거, 샌드위치	총 미생물 수(TBC), cfu/g	2x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g	불검출	
	살모넬라균, 25g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	대장균(대장균) 1.0g 당	불검출	
9.16.26. 밀가루 제과류 (케이터링용)	독성 물질:		
	납	0.5	
	비소	0.3	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.02	
	마이코톡신		
	아플라톡신 B1	0.005	
	데옥시니발레놀(보미톡신)	0.7	
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.2	
	DDT, 대사물질	0.02	
	미생물 특성		
	대장균(대장균) 1.0g 당	불검출	

10. 생리활성식이보충제 - group 21

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
10.1. 단백질, 아미노산 및 이의 복합체 기반 생리활성식이보충제	«건조된 계란 제품», «건조된 유 제품», «분리주, 농축액, 가습기 해, 식물성 단백질, 콩 씨앗, 종자, 비전통 작물의 지방이 함유된 밀가루 및 식품 오일»; «우유 유청 단백질, 카세인, 단백질 가수 분해물 농축액», «혈액 단백질 농축액», «시리얼 씨앗, 곡물 및 기타 작물 씨앗, 농축액», «위의 농축액 혼합물 및 결정 아미노산». 이는 위생-역학 감독 및 검사에 관한 규정 제 1 부 1 장에 나온 내용에 근거함.		
10.2. 동물성 및 식물성지방 기반 생리활성식이보충제			
- 식물성기름 기반	안전 기준은 위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리 보건 규정 1 부 2장 <<모든 종류의 식물성 유지>>, <<식물성 유지 가공품, 어유를 포함한 동물성 유지 가공품>>조항에 근거한다. 살모넬라균 10 g - 불검출		
- 생선기름 기반	안전 기준은 '위생 및 전염병 관리대상식품(살모넬라균) 위생 및 전염병 관리 보건 규정' 1 부 1 장<해산물 어유> 조항에 근거한다.		
- 동물성 지방 기반	안전 기준은 '위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리 보건 규정' 2 부 1 장의 <냉장, 냉동, 염장, 훈제 소고기 돼지고기, 양고기 비롯한 도축 동물의 유지>조항에 근거한다.		
- 혼합물 기반	주요 성분에 근거.		
	다이옥신 (지방으로 환산)	«모든 종류의 식물성 유지류»조항 근거 «동물성 유지 가공식품어유를 포함한 유지류(마가	식물성 기름을 주성분으로 하는 영양보충제

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
		린, 요리용 유지 유지류)	
		제과용 유지, 마요네즈, 인산염 농축물)	
		<유아용, 치료목적용 식품으로서 해산물 지방, 어유> 조항 근거	어유를 주성분으로 하는 영양보충제
		<냉장, 냉동, 염장, 훈제 소고기 돼지고기, 양고기 비롯한 도축 동물의 유지>조항 근거	동물성 기름을 주성분으로 하는 영양보충제
		П.«유지 가공식품, 동물성 유지 가공식품», (마가린, 조리용 유지, 제과용 유지, 마요네즈, 인산염 농축물)	유지 혼합물이 주성분인 영양보충제
10.3. 소화가능한 탄수화물 기반 생리활성식이보충제, 생리활성성분 첨가물을 포함한 꿀 및 시럽 등	안전 기준은 '위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리 보건 규정' 1 부 2장 <<설탕>>, <<감자, 과일, 베리, 버섯, 견과소>>조항 <<곡물, 곡물 가공품>>, <<꿀>> 조항에 근거한다. 시럽은 <<설탕>>조항의 건조물질 안전 기준에 근거한다.		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
10.4. 식이섬유 기반 생리활성식이보충제 (셀룰로스, 검, 펙틴, 미세결정셀룰로스, 거, 과당올리고당, 키토산 및 기타 다당류)	독성 물질:		
	납	1.0	
	비소	0.2	
	카드뮴	0.1	
	수은	0.03	
	마이코톡신	원료에 따라 결정된다.	
	살충제**:		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.5	
	DDT, 대사물질	0.02	
	헵타클로르	불검출 ( $<0.002$ )	
	앨드린	불검출 ( $<0.002$ )	
	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$5 \times 10^4$	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	대장균(대장균) 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
효모균, 곰팡이, cfu/g 이하	100		
10.5. 순수물질 (비타민, 미네랄, 유기농 등) 또는 건조 음료 농축물 포함 다양한 증량제를 사용하는 농축물 (식물 추출물 등) 기반 생리활성식이보충제	독성 물질:		
	납	5.0	
	비소	3.0	
	카드뮴	1.0	
	수은	1.0	
	살충제:** 식물성 물질 포함한 구성성분		
	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1	
	DDT, 대사물질	0.1	
	헵타클로르	불검출 ( $<0.002$ )	
	앨드린	불검출 ( $<0.002$ )	
	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	$5 \times 10^4$	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	대장균(대장균) 1g	불검출	
	살모넬라균 10g	불검출	
	효모균, 곰팡이, cfu/g 이하	100	
10.6. 천연미네랄 기반 생리활성식이보충제 (제올라이트 등)	독성 물질:		
	납	6.0	
	비소	3.0 12.0 (무미오)	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	카드뮴	1.0	
	수은	1.0	
	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 10g	불검출	
	바실러스 세레우스, cfu/g 이하	200	
	효모균, 곰팡이, cfu/g 이하	100	
10.7 화분을 포함한 식물성 생리활성식이보충제: - 건조 (차)	독성 물질:		
	납	6.0	
	비소	0.5	
	카드뮴	1.0	
	수은	0.1	
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.1	
	DDT, 대사물질	0.1	
	헵타클로르	불검출 (<0.002)	
	앨드린	불검출 (<0.002)	
- 액상 (엘릭시르, 밤, 팅크 등)	독성 물질:		
	납	0.5	
	비소	0.05	
	카드뮴	0.03	
	수은	0.01	
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.1	
	DDT, 대사물질	0.1	
	헵타클로르	불검출 (<0.002)	
	앨드린	불검출 (<0.002)	
- 화분 포함 식물 기반 - 분말, 캡슐화, 성형된	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	대장균(대장균) 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 10g	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	100	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
바실러스 세레우스, cfu/g	200		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
	이하		
- 미생물-프로바이오틱스가 첨가되어 분말, 캡슐화, 성형된	프로바이오틱스, cfu/g, 이상	1x10 <sup>5</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	대장균(대장균) 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 10g	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	100	
	곰팡이, cfu/g 이하	100	
- 액상 무균	안전 기준은 '위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리 보건 규정' 2 부 1 장 조항 1 에 근거하여, 살균 식품 기준을 충족시켜야 한다.		
- 시럽, 엘릭시르, 주입제, 밤 등의 액상	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 10g	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	바실러스 세레우스, cfu/g 이하	200	
- 건조 약용식물 혼합물 (차)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.01g 당	불검출	
	대장균(대장균), 0.1g 당	불검출	
	살모넬라균, 10g	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	100	
	곰팡이, cfu/g 이하	10 <sup>3</sup>	
- 생리활성식이보충제 차 (어린이용, 건조)	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	5x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	대장균(대장균) 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균, 식품 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 25g 당	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	50	
	곰팡이, cfu/g 이하	50	
	바실러스 세레우스, cfu/g 이하	200	
10.8. 육류 및 유제품 원물 기반 생리활성식이보충제 (내장 및 가금류 포함);	독성 물질:		
	납	1.0	
	비소	1.5	
	카드뮴	1.0	
	수은	0.2	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
절지동물, 양서류, 벌 제품 (로얄젤리, 프로폴리스 등) (건조)	마이코톡신		
	아플라톡신 M1:	0.0005 (우유를 원료로 하는 경우)	
- 가금류 내장을 포함한 육류 원물 기반	항생제: 클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 2012년 1월 1일부터
	테트라사이클린 바시트라신	불검출 불검출	<0.01 mg/kg <0.02 mg/kg
- 유제품 원물 기반	항생제:	불검출	<0.01 mg/kg
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)		<0.0003
	테트라사이클린 스트렙토마이신 페니실린	불검출 불검출 불검출	2012.01.01 부터 <0.01 mg/kg <0.2 mg/kg <0.004 mg/kg
	살충제**:		
10.9. 생선, 해양무척추동물, 갑각류, 연체동물 및 기타 해산물, 해양식물유기체(조류 등) 기반	HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1	
	DDT, 대사물질	0.1	
	헵타클로르	불검출 (<0.002)	
	앨드린	불검출 (<0.002)	
	다이옥신 ***	불검출	
	멜라민****	불검출	<1 mg/kg
	미생물 특성		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	대장균(대장균) 1.0g 당	불검출	
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 10g	불검출	
	효모균, 곰팡이, cfu/g 이하	200 (양봉 식품)	
	독성 물질:		
	납	10.0	
비소	12.0		
카드뮴	2.0		
수은	0.5		
살충제**:			
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.2		
DDT, 대사물질	2.0		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고	
생리활성식이보충제 (건조)	헵타클로르	불검출(<0.002)		
	앨드린	불검출(<0.002)		
	다이옥신 ***	불검출		
	미생물 특성			
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>		
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출		
	대장균(대장균) 1.0g 당	불검출		
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출		
	살모넬라균 10g	불검출		
	효모균, 곰팡이, cfu/g 이하	200 (해양 식물 영양보충제용)		
10.10. 프로바이오틱스 미생물 기반 생리활성식이보충제	독성 물질:			
	납	0.1		
	비소	0.05		
	카드뮴	0.03		
	수은	0.005		
	살충제**:			
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.05		
	DDT, 대사물질	0.05		
	헵타클로르	불검출	<0.002	
	앨드린	불검출	<0.002	
- 미생물 순수배양 건조물 기반	미생물 특성			
	프로바이오틱스, cfu/g, 이상	1x10 <sup>9</sup>		
	BGKP(대장균군), 2.0 g	불검출		
	황색포도상구균 2.0g	불검출		
	살모넬라균 10g	불검출		
	효모균, cfu/g 이하	10		
	곰팡이, cfu/g 이하	10		
- 아미노산, 미량 영양소, 단당-이당 및 올리고당 등을 첨가한 건조물 기반	프로바이오틱스, cfu/g, 이상	1x10 <sup>8</sup>		
	BGKP(대장균군), 1.0g 당	불검출		
	대장균(대장균) 5.0 g 당	불검출		
	황색포도상구균 1.0g 당	불검출		
	살모넬라균 10g	불검출		
	효모균, cfu/g 이하	50		
	곰팡이, cfu/g 이하	50		
- 농축된 미생물	프로바이오틱스, cfu/g,	1x10 <sup>10</sup>		

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
순수배양 기반 액상	이상		
	BGKP(대장균군), 10g	불검출	
	황색포도상구균 10g	불검출	
	살모넬라균 50g	불검출	
	효모균, 곰팡이, cfu/g 이하	10	
- 비농축된 미생물 순수배양 기반 액상	프로바이오틱스, cfu/g, 이상	1x10 <sup>3</sup>	
	BGKP(대장균군), 10g	불검출	
	황색포도상구균 10g	불검출	
	살모넬라균 50g	불검출	
	효모균, 곰팡이, cfu/g 이하	10 <sup>3</sup>	
10.11. 단세포 조류 (스피루리나, 클로렐라 등), 효모 및 용해물 기반 생리활성식이보충제	독성 물질:		
	납	2.0	
	비소	1.0	
	카드뮴	1.0	
	수은	0.1	
	질산염	1000 (해초가 원료인 경우)	
	살충제**:		
	HCH(α, β, γ 이성체)	0.1	
	DDT, 대사물질	0.1	
	헵타클로르	불검출 (<0.002)	
	앨드린	불검출 (<0.002)	
	미생물 특성:		
	총 미생물 수(TBC), cfu/g 이하	1x10 <sup>4</sup>	
	BGKP(대장균군), 0.1g 당	불검출	
	대장균(대장균) 1.0g 당	불검출	
	살모넬라균 10g	불검출	
	효모균, cfu/g 이하	10 (효소, 용해물(lysate )이 원료인 경우); 100 (해초가 원료인 경우)	
	곰팡이, cfu/g 이하	50 (효소, 용해물(lysate	

식품 목록	지표	허용기준 mg/kg 이하	비고
		)이 원료인 경우) 100 (해초가 원료인 경우)	
	살아있는 세포 생산(효소, 용해물(lysate)), 식품 1.0g 당	불검출	

**11. 임산부 및 수유부용 식품**  
**group 04, 08, 09, 11, 19, 20**

**11.1. 임산부 및 수유부용 식품: 유제품 및 대두단백분리물**

1) 식품영양(식품에 사용될 시)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g/L	30-100	+	
지방	g/L	8-35	+	
탄수화물	g/L	100-140	+	
칼로리	kcal/L	610-1300	+	
미네랄 재료:				
칼슘	mg/L	1200-2000	+	
인	mg/L	900-1400	+	
칼슘/인	-	1,1-2.0	-	
칼륨	mg/L	1400-2500	+	
나트륨	mg/L	450-750	+	
칼륨/나트륨	-	2-3	-	
마그네슘	mg/L	150-250	+	
구리	mkg/L	600-1000	+	
망간큐탄	mkg/L	200-250	+	
철	mg/L	30-50	+	
아연	mg/L	10-40	+	
염화물	mg/L	1000-1600	--	
요오드	mkg/L	100-250	+	
회분	g/L	9-12	+	
비타민:				
레티놀 (A)	μEq/L	500-1500	+	
토코페롤 (E)	mg/L	10-40	+	
D-칼시페롤	mkg/L	10-15	+	
비타민K	mkg/L	50-120	+	
티아민 (B1)	mg/L	0,8-1.5	+	
리보플라빈(B2)	mg/L	0,8-1.5	+	
판토텐산	mg/L	8-12	+	
피리독신 (B6)	mg/L	1.5-3.0	+	
나이아신 (PP)	mg/L	10-25	+	
엽산(Bc)	mg/L	0,8-2.0	+	
시아노코발라민(B12)	mkg/L	3.0-8,0	+	
아스코브산(C)	mg/L	100-300	+	
이노시톨	mg/L	80-120	+	
콜린	mg/L	80-120	+	
비오틴	mkg/L	80-200	+	

2) 안전 기준 (식품에 적용함)

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
산화지수:		
과산화물값, 1kg 의 지방 당 활성산소 mm	4.0	
독성 물질:		
납	0.05	
비소	0.05	
카드뮴	0.02	
수은	0.005	
항생제*:		우유가 원료인 식품
클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003
테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
페니실린	불검출	<0.004 mg/kg
스트렙토마이신	불검출	<0.2 mg/kg
마이코톡신		
아플라톡신 M1:	불검출	<0.00002, 우유가 원료인 식품
아플라톡신 B1	불검출	<0.0001g 5, 콩이 원료인 식품
살충제**:		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.02	
DDT, 대사물질	0.01	
다이옥신	불검출	우유가 원료인 식품
멜라민****	불검출	<1.0 mg/kg (우유가 주성분인 식품)
미생물 특성		
인스턴트 건조 조리식품		
총 미생물 수(TBC)	$2.5 \times 10^4$	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	불검출된 양(g)
대장균(대장균)	10	미만
황색포도상구균	1.0	미만
바실러스 세레우스	200	cfu/g 이하
살모넬라균	50	미만
곰팡이	100	cfu/g 이하
효모균	50	cfu/g 이하
액체형 살균 저장 식품		
'위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리 보건 규정' 2 부 1 장 1 조항에 근거하여 살균 우유용 식품가공 살균 기준을 충족시켜야한다.		
발효된 콩을 주 원료로 하는 액상 유제품		
BGKP(대장균군)	3.0	허용되지 않은 양(cm <sup>3</sup> ) 불검출
황색포도상구균	10.0	허용되지 않은 양(cm <sup>3</sup> ) 불검출
바실러스 세레우스	1.0	허용되지 않은 양(cm <sup>3</sup> ) 불검출

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
살모넬라균 과 리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	50	허용되지 않은 양(cm <sup>3</sup> ) 불검출
비피더스균	1 x 10 <sup>6</sup>	cfu/cm <sup>3</sup> , 이상, 조리 시
젖산 미생물	1 x 10 <sup>7</sup>	cfu/cm <sup>3</sup> , 이상, 조리 시
곰팡이	10	cfu/cm <sup>3</sup> 이하
효모균	10	cfu/cm <sup>3</sup> 이하

## 11.2. 임산부 및 수유부용 식품: 우유 기반 시리얼 (인스턴트)

### 1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
습기	g	4-6	-	
단백질	g	10-14	+	
지방	g	2-10	+	
탄수화물	g	70-80	+	
칼로리	Kcal	340-460	+	
회분	g	0.5-3.5	-	
미네랄 재료:				
나트륨	mg 이하	250	+	
칼슘 (농축물)	mg	200-500	+	
철 (농축물)	mg	20-50	+	
비타민 (비타민 강화식품):				
레티놀 (A)	mkg-equivalent	300-400	+	
비타민E	mg	5-12	+	
비타민D	mkg	5-10	+	
아스코브산(C)	mg	30-120	+	
티아민 (B1)	mg	0.2-0.7	+	
리보플라빈(B2)	mg	0.3-0,8	+	
나이아신(PP)	mg	5-12	+	
엽산(비타민 B complex)	mkg	600-1200	+	

### 2) 안전 기준

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고	
독성 물질:			
납	0.3		
비소	0.2		
카드뮴	0.06		
my독성			
수은	0.03		
아플라톡신 M1:	불검출	<0,00002	

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고	
아플라톡신 B1	불검출	<0.0001g 5	
데옥시니발레놀(보미톡신)	불검출	<0.05 (밀가루, 보리에 적용)	
지랄레논	불검출	<0.005 밀가루, 옥수수, 보리에 적용	
독성	불검출	<0.05	
오크라톡신 A	불검출	<0.0005 모든 종류에 적용	
살충제**:			
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.01		
DDT, 대사물질	0.01		
헥사클로로벤젠	0.01		
유기농 농약	불검출		
2,4-D산, 그의 염류 및 에스테르	불검출		
벤조피렌	불검출	<0.2 mkg/kg	
항생제*:			
클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003	
테트라싸이클린	불검출	<0.01 mg/kg	
페니실린	불검출	<0.004 mg/kg	
유해 혼합물:			
스트렙토마이신	불검출	<0.2 mg/kg	
해충으로 인한 곡물의 감염(곤충, 진드기)	불검출		
금속 혼합물	$3 \times 10^{-4}$	%, 각각 입자의 크기는 가장 큰 선형지수(linear measure) 0.3 mm를 넘지 않아야 한다.	각각 입자의 크기는 가장 큰 선형지수(linear measure) 0.3 mm 를 넘지 않아야 한다.
다이옥신	불검출	우유가 원료인 식품	
멜라민****	불검출	<1.0mg/kg (우유가 주성분인 식품)	
미생물 특성			
총 미생물 수(TBC)	$5 \times 10^4$	cfu/g 이하	
BGKP(대장균군)	0.1	미만	
살모넬라균 과 리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	25	미만	
곰팡이	200	cfu/g 이하	
효모균	100	cfu/g 이하	

**11.3. 임산부 및 수유부용 식품: 과일 및 채소 기반 제품 (과일, 채소 주스, 넥타 및 음료, 과일 음료)**

1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
가용성 고형물의 무게 비중	g	4-16		과일주스와, 채소가 첨가된 과일 주스류의 식품에 적용 채소주스 및 과일이 가미된 채소 주스류에 적용(호박, 당근 제외) 호박주스, 당근 주스와 과일이 가미된 호박, 당근 주스에 적용
		4-10		
		4-11		
탄수화물	g	4-20		
설탕 추가		불검출		직접 추출한 과일, 채소 주스에 적용 과일 음료, 넥타 (과즙), 과일 첨가 음료에 적용 과일음료 용
		10		
		12		
미네랄 재료:				
철 (농축물)	mg	2-4		
비타민 (비타민 강화식품):				
아스코브산(C)	mg 이하	75		
베타 카로틴	mg	1-2		
엽산(Bc)	mkg	100-400		
레티놀 (A)	mkg-	100-300		

2) 안전 기준

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
독성 물질:		
납	0.3	
비소	0.1	
카드뮴	0.02	
수은	0.01	
마이코톡신		

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
파탈린	불검출	<0.02 사과, 토마토, 보리수 나무 첨가할 경우 적용
살충제**:		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.01	
DDT, 대사물질	0.005	
질산염	200 50	과일이 주인 채소 주스, 과일채소 주스에 적용
5-히드록시메틸푸르푸랄	20	주스류 제품에 적용
미생물 특성	'위생 및 전염병 관리대상식품의 위생 및 전염병 관리 보건 규정' 2 부 1 장 1 조항에 근거하여 통조림류 식품의 식품가공 살균 기준을 충족시켜야한다	

#### 11.4. 임산부 및 수유부용 식품: 인스턴트 허브티 (식물 기반)

안전 기준 (즉시 사용 가능한 제품)

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
독성 물질:		
납	0.02	
비소	0.05	
카드뮴	0.02	
수은	0.005	
살충제**:		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.02	
DDT, 대사물질	0.01	
총 미생물 수(TBC)	$5 \times 10^3$	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	허용되지 않는 질량 (g) 기준
바실러스 세레우스	100	cfu/g 이하
살모넬라균	25	허용되지 않는 질량 (g) 기준
곰팡이	50	cfu/g 이하
효모균	50	cfu/g 이하

## 12. 영유아용 영양제품

### 12.1. 영유아용 영양제품: 유제품

12.1.1. 영유아용 영양제품: 적응유 혼합물 (건조, 액상, 신선 및 발효유) 및 부분 가수분해단백질 기반 제품

1) 식품영양(즉시 사용 가능)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
<b>0-6 개월 유아</b>				
단백질	g/L	12<1> 17-	+	
탈지유의 단백질	단백질 총량 중 % 이상	50*	+	
지위(position) 제외 - 17.08.2010 N341부터 관세동맹 위원회 결정에 의함				
타우린	mg/L 이하	80	+	
지방 2	g/L	30-40	+	
리놀레산	지방 산 총량 중 % 이상	14-20	+	
(위와 같음)	mg/L, 이상	4000-8000	-	
비타민E 의 비율 (mg/L)/PUFAS (g/L)	-	1-2	-	
탄수화물 3	g/L	65-80	+	
유당	탄수화물 총량 중 % 이상	65 (혼합물을 제외하고 가수분해 단백질을 주원료로 함)	+	
지위(position)제외 - 17.08.2010 N41부터 관세동맹 위원회 결정에 의함				
<b>미네랄 재료:</b>				
칼슘	mg/L	330-700	+	
인	(위와 같음)	150-400	+	
칼슘/인	-	1,2-2.0	-	
칼륨	mg/L	400-850	+	
나트륨	(위와 같음)	150-300	+	
지위(position) 제외 - 17.08.2010 N341부터 관세동맹 위원회 결정에 의함				
마그네슘	(위와 같음)	30-90	+	

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
구리	mkg/L	300-600	+	
망간큐탄	(위와 같음)	10-300	+	
철	mg/L	3-9	+	
아연	(위와 같음)	3-10	+	
염화물	(위와 같음)	300-800	-	
요오드	mkg/L	50-150	+	
셀레늄	mkg/L	10-40	+	
회분	g/L	2.5-4	+	
비타민:				
레티놀 (A)	μEq/L	400-1000	+	
토코페롤 (E)	mg/L	4-12	+	
D-칼시페롤	mkg/L	7.5-12.5	+	
비타민K	(위와 같음)	25-100	+	
티아민 (B1)	(위와 같음)	400-2100	+	
리보플라빈(B2)	(위와 같음)	500-2800	+	
판토텐산	(위와 같음)	2700-14000	+	
피리독신 (B6)	(위와 같음)	300-1000	+	
나이아신 (PP)	(위와 같음)	2000-10000	+	
엽산(Bc)	(위와 같음)	60-350	+	
시아노코발라민 (B12)	(위와 같음)	1.0-3.0	+	
아스코브산(C)	mg/L	55-150	+	
이노시톨	(위와 같음)	20-280	+	
콜린	(위와 같음)	50-350	+	
비오틴	mkg/L	10-40	+	
L-카르니틴	mg/L 이하	20 (적용시)	+	
루테인	mkg/L 이하	250 (적용시)	+	
뉴클레오티드 (tsitidin-,uridin-, 아데노신, guanozin-, inozin- 5 모노 포스페이트의 합계)	mg/L 이하	35 (적용시)	+	
pH 지수	~도 이하	60.0	-	액상 발효유용
삼투압	mOsm/kg 이하	320	+	
<b>6 개월 ~ 12개월 유아용</b>				
단백질	g/L	12-21	+	

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
탈지유의 단백질	단백질 총량의 % 이상	35**	+	
지방2	g/L	25-40	+	
리놀레산	지방 산 총량의 %	14-20	+	
	mg/L	4000-8000	-	
탄수화물3	g/L	70-90	+	
유당	탄수화물 총량 중 % 이상	50 (혼합물을 제외하고 가수분해단백질을 주 원료로 함)	+	
<b>미네랄 재료:</b>				
칼슘	mg/L	400-900	+	
인	(위와 같음)	200-600	+	
칼슘/인	-	1.2-2.0	-	
칼륨	mg/L	500-1000	+	
나트륨	(위와 같음)	150-300	+	
마그네슘	mg/L	50-100	+	
구리	mkg/L	400-1000	+	
망간큐탄	(위와 같음)	10-300	+	
철	mg/L	7-14	+	
아연	(위와 같음)	4-10	+	
염화물	(위와 같음)	300-800	-	
요오드	mkg/L	50-350	+	
셀레늄	mkg/L	10-40	+	
회분	g/L	2.5-6,0	+	
<b>비타민:</b>				
레티놀 (A)	μEq/L	400-1000	+	
토코페롤 (E)	mg/L	4-20	+	
D-칼시페롤	mkg/L	8.0-21.0	+	
비타민K	(위와 같음)	25-170	+	
티아민 (B1)	(위와 같음)	400-2100	+	
리보플라빈 (B2)	(위와 같음)	600-2800	+	
판토텐산	(위와 같음)	3000-14000	+	
피리독신 (B6)	(위와 같음)	400-1200	+	
나이아신 (PP)	(위와 같음)	3000-10000	+	
엽산(Bc)	(위와 같음)	60-350	+	
시아노코발라민 (B12)	(위와 같음)	1.5-3.0	+	

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
아스코브산(C)	mg/L	55-150	+	
콜린	(위와 같음)	50-350	+	
비오틴	mkg/L	10-40	+	
이노시톨	mg/L	20-280	+	
L-카르니틴	mg/L 이하	20 (적용시)	+	
루테인	mkg/L 이하	250 (적용시)	+	
뉴클레오티드 (시티딘-, 우리딘-, 아데노신, 구아노신-, 이노신- 5 모노포스페이트의 합계)	mg/L 이하	35 (적용시)	+	
pH 지수	터너 단계 이하	60.0	-	액상 발효우유 적용
삼투압	mOsm/kg 이하	320	+	
<b>0 개월~12 개월 유아</b>				
단백질	g/L	12. 1- 21.0 0	+	
탈지유의 단백질	단백질 총량의 %, 이상	50.0*	+	
타우린	mg/L 이하	80.0	+	
지방 2	g/L	30,0-40,0	+	
리놀레산	지방 산 총량의 %	14.0-20.0	-	
mg/L	4000-8000	+		
비타민E (mg/L)/ PUFAS (g/L)의 비율		1-2	-	
탄수화물 3	g/L	65,0-80,0	+	
유당	탄수화물 총량의 %, 이상	65.0 (부분적으로 가수분해된 단백질 혼합물 40 이 상	+	
<b>미네랄 재료:</b>				
칼슘	mg/L	400,0-900,0	+	
인	mg/L	200,0-600,0	+	
칼슘/인 의 비율	-	1,2-2.0	-	
칼륨	mg/L	400,0-800,0	+	

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
나트륨	mg/L	150,0-300,0	+	
마그네슘	mg/L	40,0-100,0	+	
구리	mkg/L	300,0-1000,0	+	
망간큐탄	mkg/L	10.0-300,0	+	
철	mg/L	6,0-10.0	+	
아연	mg/L	3.0-10.0	+	
염화물	mg/L	300.0-800.0	-	
요오드	mkg/L	50.0-350.0	+	
셀레늄	mkg/L	10.0-40.0	+	
회분	g/L	2.5-6.0	-	
<b>비타민:</b>				
레티놀 (A)	μEq/L	400.0-1000.0	+	
토코페롤 (E)	mg/L	4.0-12.0	+	
D-칼시페롤	mkg/L	8.0-21.0	+	
비타민K	mkg/L	25.0-170.0	+	
티아민 (B1)	mkg/L	400.0 -	+	
리보플라빈(B2)	mkg/L	500.0 -	+	
판토텐산	mg/L	2.7 - 14.0	+	
피리독신 (B6)	mkg/L	300.0 -	+	
나이아신 (PP)	mg/L	3.0-10.0	+	
엽산 (BC)	mkg/L	60.0-350.0	+	
시아노코발라민 (B12)	mkg/L	1.5-3.0	+	
아스코브산(C)	mg/L	55.0-150.0	+	
이노시톨	mg/L	20.0-280.0	+	
콜린	mg/L	50.0-350.0	+	
비오틴	mkg/L	10.0-40.0	+	
L-카르니틴	mg/L 이하	20 (적용시)	+	
루테인	mkg/L이하	250 (적용시)	+	
뉴클레오티드 (시티딘-, 우리딘-, 아데노신, 구아노신-, 이노신- 5 모노포스페이트의 합계)	mg/L 이하 (적용시)	35	+	
삼투압	mOsm/kg	320	+	
pH 지수	터너 단계 이하	60.0	-	액상 발효유에 적용

- \*- 카세인이 주원료인 혼합물은 제외 (단백질 총량의 50%가 넘는 카세인이 함유된 분유)
  - \*\* - 카세인이 주원료인 혼합물은 제외 (단백질 총량의 65%가 넘는 카세인이 함유된 분유)
  - 1 - 모유의 단백질 성분에 단백질 혼합물의 성분이 가장 가깝다는 조건
  - 2 - 참기름 및 목화씨 오일의 사용을 금지한다.:
- 트랜스 이성질체의 함량은 총 지방 함량의 3%를 넘어선 안된다. 목록에 없는 미리스트산 및 라우르산의 함량은 총 지방 함량의 20%를 넘어선 안된다. 리놀렌산과 대비  $\alpha$ -리놀렌산의 비율은 5~15 사이여야 한다. 장쇄 불포화 지방산의 혼합물 농축 시 해당 함유량은 오메가-3 LCPUFA의 경우 총 지방 함량의 1% 이상, 오메가-6 LCPUFA의 경우 2%를 초과해서는 안된다. 에이코사펜타엔산의 함량은 도코사헥사엔산의 함량을 초과해서는 안된다.
- 3 - 젓당 이외의 말토덱스트린 및 가수분해된 글루텐 프리 전분을 사용할 수 있다; 자당 및 과당-부분적으로 가수분해된 단백질을 기본으로 한 초기/후속 혼합물 및 부분적으로 적용된 혼합물에서 사용될 수 있음; 자당 및(또는) 과당의 함량 혹은 이의 혼합물의 함량은 전체 탄수화물 함량의 20%를 넘어선 안된다.
- 포도당과 포도당 시럽- 14g/L 이하의 가수분해단백질을 기본으로 한 초기 및 후기 혼합물에만 적용됨; 탄수화물 구성요소에는 프리바이오틱스- 갈락토올리고당 및 프락토올리고당(과일당 8g/L이하), 락툴로스가 있다.
- 4 - 말토덱스트린, 뉴클레오티드, 갈락토올리고당 및 프락토올리고당의 실험 검증은 정해진 절차에 따라 행하도록 한다.

## 2) 안전 기준 (즉석섭취식품)

지표	허용기준 mg/kg 미만	비고
<b>미네랄 재료:</b>		
과산화물값	4.0	활성산소의 몰/지방 kg
<b>독성 물질:</b>		
납	0.02	
비소	0.05	
카드뮴	0.02	
수은	0.005	
<b>항생제 &lt;*&gt;:</b>		
클로람페니콜 (클로람페니콜)	허용되지 않음	<0.01 mg/kg <0.0003 c 01.01.2012
테트라사이클린 그룹	허용되지 않음	< 0.01 mg/kg
페니실린	허용되지 않음	< 0.004 mg/kg
스트렙토마이신	허용되지 않음	< 0.2 mg/kg
<b>마이코톡신:</b>		
아플라톡신 M1	허용되지 않음	< 0.00002
<b>살충제s &lt;***&gt;:</b>		
GXCG ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -이성체)	0.02	
DDT와 이의 대사물질	0.01	
다이옥신	허용되지 않음	
멜라민 <****>	허용되지 않음	< 1 mg/kg
<b>미생물 지표:</b>		
건조우유 믹스로 만든 조리식품(무염, 발효)		
중온성 호기성 미생물 및 통성 혐기성 미생물의 수	2 x 10 <sup>3</sup>	37-50°C에서 원상태로 복구하기 위한 혼합물의

지표	허용기준 mg/kg 미만	비고
		일정량/g 미만; 발효유를 위한 표준이 아님
	3 x 10 <sup>3</sup>	70-85°C에서 원상태로 복구하기 위한 혼합물의 일정량/g 미만; 발효유를 위한 표준이 아님
BGKP(대장균군)	1,0	허용되지 않는 질량 (g) 기준
대장균 (대장균)	10	동일함
황색포도상구균	10	동일함
바실러스 세레우스	100	CFU / g 이하
살모넬라균 과 리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당 <*>	100	허용되지 않는 질량 (g) 기준
곰팡이	50	CFU / g 이하
효모균	10	동일함
호산성 미생물	1 x 10 <sup>7</sup>	CFU / g 이하의 발효유 (제조 시 사용)
비피더스균	1 x 10 <sup>6</sup>	동일함
젖산 미생물	1 x 10 <sup>7</sup>	건조 후 CFU / g 이하
	1 x 10 <sup>2</sup>	CFU / g 이하, 건조 후 첨가하지 않음.
주석: 어린이용 모든 유제품은 황색포도상구균 독소가 없도록 관리. 분석은 25g 의 5개 샘플로 진행됨 - 식품 표준 질량에서 황색포도상구균의 검출과 관련함		
신선 살균된 액체형 우유 공식:		
자외선 살균 및 무균 필터의 가공과정을 거쳐 만들어진	산업에서 요구하는 멸균율을 충족해야 함: - 37°C의 자동온도조절 하에서 3-5일간 두었을 때 가시적 결함이나 부패의 조짐(포장이 부풀어 오르는 것, 외관 변형 등)이 보이지 않음, 맛과 질감의 변화가 없음 - 자동온도조절 하에서 변화가 있는 경우: a) 적정 산도가 2 ° 터너 미만 b) 중온성 호기성 및 선택적 혐기성미생물의 수가 10 cm <sup>3</sup> (g) 미만	
무균 상태로 병에 든 호산성의 미생물과 비피더스균을 포함한 액상 산성유제품 등		
BGKP(대장균군)	3	부피 (cm <sup>3</sup> ), 허용되지 않음
대장균(대장균)	10	동일함

지표	허용기준 mg/kg 미만	비고
황색포도상구균	10	동일함
pathogenic, incl. 살모넬라균 킷 리스테리아 모노사이토제네스	50	동일함
호산성 미생물	1 x 10 <sup>7</sup>	CFU / cm <sup>3</sup> 이하 (사용시 제조시)
비피더스균	1 x 10 <sup>6</sup>	동일함
젖산미생물	1 x 10 <sup>7</sup>	CFU / cm <sup>3</sup> 이하
곰팡이	10	CFU / cm <sup>3</sup> 이상
효모균	10	동일함
복구 이후 자동온도조절을 필요로 하는 혼합을 위한		
중온성 호기성 미생물 및 통성 혐기성 미생물의 수	2.5 x 10 <sup>4</sup>	일정량/g 보다 크지 않도록
BGKP(대장균군)	1,0	허용되지 않는 질량 (g) 기준
황색포도상구균	1,0	동일함
병원성, 살모넬라균 및 리스테리아 모노사이토제네스를 포함	50	동일함
곰팡이	100	CFKOE/g, не более U / g, not more
효모균	50	동일함

\* - 0-6개월과 0-12개월 유아들을 위한 제품: 살모넬라균을 포함한 병원성미생물과 대장균의 규제와 표준 질량 식품에서의 대장균 및 살모넬라와 관련이 없는 장내세균 박테리아의 규제는 식품 300g 당 병원성미생물인 E. 사카자키균이 없는 상태가 기준이 된다

### 12.1.2. 영유아용 영양제품: 6개월 이상 유아용 부분 적응유 (건조, 액상, 신선 및 발효유)

#### 1) 식품영양(즉석조리식품)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g/L	15-24	+	
탈지유의 단백질	전체 단백질 총량 중 %	20-50	-	
지방	g/L	25-40	+	
리놀레산	지방 산 총량 중 %, 이상	14	+	
mg/L, 이상	4000	-		
탄수화물	g/L	60-90	+	
칼로리	kcal/L	520-820	+	
<b>미네랄 재료:</b>				
칼슘	mg/L	600-900	+	

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
인	(위와 같음)	200-600	+	
칼슘/인	상호관계	1.2-2.0		
칼륨	mg/L	400-1000		
나트륨	(위와 같음)	150-350		
마그네슘	mg/L	50-100	+	
구리	mkg/L	400-1000	+	
망간큐탄	(위와 같음)	10-650	+	
철	mg/L	5-14	+	
아연	(위와 같음)	4-10	+	
염화물	(위와 같음)	300-800		
요오드	mkg/L	50-350		
회분	g/L	2.5-6.0	+	
<b>비타민:</b>				
레티놀 (A)	μEq/L	400-1000	+	
토코페롤(E)	mg/L	4-12	+	
비타민 D(D)	mkg/L	7-21	+	
티아민 (B1)	(위와 같음)	400-2100	+	
리보플라빈(B2)	(위와 같음)	500-2800	+	
판토텐산	(위와 같음)	2500-14000	+	
피리독신 (B6)	(위와 같음)	400-1200	+	
나이아신 (PP)	(위와 같음)	3000-10000	+	
엽산(Bc)	(위와 같음)	60-350	+	
시아노코발라민(B12)	(위와 같음)	1.5-3.0	+	
아스코브산(C)	mg/L	55-150	+	
삼투압	mOsm/kg 이하	330	+	
pH 지수	도 이하	60.0	-	지방산에

2) 안전 기준 (즉석 식품)

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>산화지수</b>		
과산화물값	4.0	mm/kg(mm:활성산소) 지방
독성 물질, 항생제, 마이코톡신 (마이코톡신),살충제, 멜라민, 다이옥신	적용 우유 혼합물에 따라	
<b>미생물 특성</b>		
<b>즉석조리 혼합물</b>		

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
총 미생물 수(TBC)	2·10 <sup>3</sup>	cfu/g 이하, 37-50°C에서 조리한 즉석 식품
	3·10 <sup>3</sup>	cfu/g 이하, 70-85°C에서 조리한 즉석 조리 시식품
BGKP(대장균군)	1.0	미만
대장균	10	(위와 같음)
황색포도상구균	10	(위와 같음)
바실러스 세레우스	100	cfu/g 이하
살모넬라균과 리스테리아 모노사이토제네스*	100	미만
곰팡이	50	cfu/g 이하
효모균	10	(위와 같음)
<b>열 가공을 필요로 하는 혼합물</b>		
총 미생물 수(TBC)	2.5·10 <sup>4</sup>	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	미만
황색포도상구균	1.0	(위와 같음)
바실러스 세레우스	200	cfu/g 이하
살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스	50	미만
곰팡이	100	cfu/g 이하
효모균	50	(위와 같음)

\* - 살모넬라균을 포함한 병원성미생물과 대장균의 규제와 표준 질량 식품에서의 대장균 및 살모넬라와 관련이 없는 장내세균 박테리아의 규제는 식품 300g 당 병원성미생물인 E. 사카자키균이 없는 상태가 기준이 된다

\* 비고: 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유식품은 황색포도상구균 독소가 없도록 관리. 분석작업은 포도상구균 독소 유무 확인을 위해 25g당의 5개의 샘플로 진행.

### 12.1.3. 영유아용 영양제품: 저온살균우유, 멸균, UHT 음료 (농축, 살균 액상 크림 포함)

#### 1) 즉석식품 100ml 의 식품 영양

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질:			+	
우유	g	2.8-3.2		
크림	g 이상	2.6		
지방				
우유	g	2.0-4.0		
크림	g 이하	10.0		
회분	g	0.6 - 0.8	-	

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
<b>미네랄 재료:</b>				
칼슘	mg 이상	100		

\* - 열조리 이후 1 살 이상의 영아에게 적용

2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
독성 물질, 항생제, 마이코톡신(마이코톡신), 살충제,멜라민, 다이옥신	조제 적응유	
미생물 지수:	비타민 강화유를 포함한 살균 제품	식품가공 살균의조건 -3-5 일 동안 37°C 의 일정 온도에서 보관 이후, 눈에 보이는 결함과 부패의 증거가 (포장이 부풀거나 겉표면 변질) 없음, 경도와 맛에 변화가 없음. -일정 기간 온도 유지 이후, A)와 B)의 경우는 허용한다. A) 적정산도가 2 도 이상 변하지 않음, B) 총 미생물 수(TBC) 가 10 cfu/cm <sup>3</sup> (g) 이하
	유통기한 72시간 이상 살균 우유	- 총 미생물 수(TBC), -1 cfu /m <sup>3</sup> 이하 - BGKP(대장균군) 0.1g 당 g/cm <sup>3</sup> 불검출 -살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스 50 g/cm <sup>3</sup> 불검출 - 1 g/cm <sup>3</sup> 당 황색포도상구균 - 대장균(대장균), 1.0 g/cm <sup>3</sup> 불검출 - 바실러스 세레우스 cfu/c m <sup>3</sup> 이하 20

12.1.4. 영유아용 영양제품: 과일 및 채소 포함 유제품

1) 식품영양(즉석 조리 식품 100ml)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g	2.0-3,2	+	
g 이하	4.0	+	예방영양용	
지방	g	2.0-4.0	+	
	g 이상	2,6	+	예방영양용
탄수화물, 사탕수수당 포함*	g 이하	12	+	
		10	+	
회분	g	0.5-0,8	-	
<b>미네랄 재료:</b>				
칼슘	mg 이상	60	+	
pH 지수	°도이하	100	-	

\* - 5 그램 이하의 양 자당은 과당으로 대체하는 것을 허용한다.

2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
독성 물질, 항생제, 마이코톡신 (마이코톡신), 살충제, 멜라민, 다이옥신	조제 적응유	
<b>미생물 특성:</b>		
BGKP(대장균군)	3.0	허용되지 않은 양(cm <sup>3</sup> )
대장균	10.0	(위와 같음), 유통기한 72시간 이상 식품용
황색포도상구균	10.0	허용되지 않은 양(cm <sup>3</sup> )
살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	50	(위와 같음)
효모균	10	cfu/cm <sup>3</sup> 이하, 유통기한 72시간 이상 식품용
	1·10 <sup>4</sup>	케피르용
곰팡이	10	cfu/cm <sup>3</sup> 이하 유통기한 72시간 이상 식품용
젖산 미생물	1·10 <sup>7</sup>	cfu/cm <sup>3</sup> , 이상
비피더스균	1·10 <sup>6</sup>	cfu/cm <sup>3</sup> , 이상; 제조시 비피더스균 활용
호산성 균주	1·10 <sup>7</sup>	(위와 같음)

12.1.5. 영유아용 영양제품: 코티지치즈 및 이를 기반으로 한 제품, 과일 및 채소 포함 페이스트성 유제품

1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g	7-17	+	
지방	(위와같음)	3.0-10.0	+	
탄수화물, 사탕수수당 포함*	g 이하	12 10	+	
<b>미네랄 재료:</b>				
칼슘	mg 이상	85	+	
pH 지수	°도 이하	150	+	

\* - 사탕수수당을 5그램 이하의 과당으로 대체하는 것을 허용한다

2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>산화지수</b>		
과산화물값	4.0	지방을 5 g/100 g 이상 함유한 식품들의 1kg 지방 대비 활성산소 ~mm 식물성 지방 강화식품
<b>독성 물질:</b>		
납	0.06	
비소	0.15	
카드뮴	0.06	
수은	0.015	
항생제, 마이코톡신(마이코톡신), 멜라민, 다이옥신	조제 적응유	
<b>살충제**:</b>		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.55	지방으로 환산
DDT, 대사물질	0.33	(위와 같음)
미생물 특성		
BGKP(대장균군)	0.3	미만
대장균(대장균)	1.0	(위와 같음), 유통기한 72시간 이상 식품용
황색포도상구균	1.0	미만
살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 25g 당	50	(위와 같음)
효모균, cfu/g 이하	10	(위와 같음), 유통기한 72시간 이상 식품용

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
곰팡이, cfu/g 이하	10	(위와 같음)
현미경용 슬라이드	외부 미생물상이 없음	합성 미생물 스타터가 있음.

#### 12.1.6. 영유아용 영양제품: 영아용 분유

##### 1) 식품영양(즉석식품 RTE 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g	2.8-3.2	+	
지방	(위와 같음)	2.0-4.0	+	
미네랄 재료:				
칼슘	mg 이상	100	-	

##### 2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
독성 물질, 항생제, 마이코톡신(마이코톡신), 살충제, 멜라민, 다이옥신	조제 적응유	
미생물 특성		
인스턴트 우유용	부분 조제 적응유	
환원 이후 열처리가 필요한 우유:		
총 미생물 수(TBC)	$2.5 \cdot 10^4$	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	미만
황색포도상구균	1.0	(위와 같음)
바실러스 세레우스	200	cfu/g 이하
살모넬라균을 비롯한 병원 리스테리아	50	(위와 같음)
모노사이토제네스		
곰팡이	100	cfu/g 이하
효모균	50	(위와 같음)

비고: 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유식품은 황색포도상구균독소가 없도록 관리. 분석 작업은 포도상구균 독소 유무 확인을 위해 25g 당의 5 개의 샘플로 진행

12.1.7. 영유아용 영양제품: 6개월 이상 유아용 건조 및 액상 유제품, 유제품 및 우유 함유 음료

1) 식품영양(즉석식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g 이상	1,8	+	
지방	(위와 같음)	1.0-4.0	+	
사탕수수당을*, ** 포함한 탄수화물	g 이하	12.0	+	
칼슘	mg	6.0	-	
		90-240	+	

\* - 사탕수수당과 과당의 대체는 3g 이하의 양만 허용한다

\*\* - 실질적인 보관에 대한 통제

2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
산화지수, 독성 물질, 항생제, 마이코톡신 (마이코톡신), 살충제, 멜라민, 다이옥신	조제 적응유	분말 음료용-환원 식품에 관한 것
<b>미생물 특성</b>		
액상 음료		
총 미생물 수(TBC)	1.5·10 <sup>4</sup>	cfu/cm <sup>3</sup> 이하
BGKP(대장균군)	0.1	허용되지 않은 양(cm <sup>3</sup> )
대장균	1.0	(위와 같음), 유통기한 72시간 이상 식품용
황색포도상구균	1.0	허용되지 않은 양(cm <sup>3</sup> )
살모넬라균 과 리스테리아 모노사이토제네스	50	(위와 같음)
효모균	50	cfu/cm <sup>3</sup> 이하; 유통기한 72시간 이상인 식품에 적용
곰팡이	50	(위와 같음)
바실러스 세레우스	20	cfu/m <sup>3</sup> 이하
환원 이후 열처리가 필요한 분말 음료		
총 미생물 수(TBC)	2.5·10 <sup>4</sup>	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	미만
황색포도상구균	1.0	(위와 같음)
살모넬라균을 포함한 병원체 리스테리아 모노사이토제네스	50	(위와 같음)

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
곰팡이	100	cfu/g 이하
효모균	50	(위와 같음)
분말 즉석 음료	부분적으로 적용된 우유 혼합물에 따라	

비고: 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유 식품은 황색포도상구균 독소가 없도록 관리. 분석 작업은 포도상구균 독소 유무 확인을 위해 25g 당의 5개의 샘플로 진행.

## 12.2. 영유아용 영양제품: 곡물 기반 보충식품

### 12.2.1. 영유아용 영양제품: 조리가 필요한 밀가루 및 곡물

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
습기	g 이하	9	-	
단백질	g	7-14	+	
지방	(위와 같음)	0.5-7.0	+	
탄수화물	(위와 같음)	70-85	+	
칼로리	kcal	310-460	+	
회분	g	0.5-2.5	-	
<b>미네랄 재료:</b>				
나트륨	mg 이하	25	-	
습기	g 이하	9	-	

#### 2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	0.3	
비소	0.2	
카드뮴	0.06	
수은	0.02	
<b>마이코톡신</b>		
아플라톡신 B1	불검출	<0.0001g 5
데옥시니발레놀(보미톡신)	불검출	<0.05 밀가루, 보리가루에 적용
지랄레논	불검출	<0.005 옥수수 가루, 보리가루, 밀가루에 적용
독성	불검출	<0.05
오크라톡신 A	불검출	<0.0005 모든 종류에 적용
푸모니신(fumonisin) B2	0.2	옥수수 가루에 적용
<b>살충제:</b>		
HCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.01	

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
DDT, 대사물질	0.01	
헥사클로로벤젠	0.01	
유기농 농약	불검출	
2,4-D 산, 이의 염류 및 에스테르	불검출	
벤조피렌	불검출	<0.2 mkg/kg
해충으로 인한 곡물의 감염(곤충, 진드기)	불검출	
금속 혼합물	3·10 <sup>4</sup>	%; 각각의 입자의 크기는 그 길이가 0.3mm를 넘지 않아야 한다.
<b>미생물 특성</b>		
총 미생물 수(TBC)	5·10 <sup>4</sup>	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	0.1	미만
살모넬라균	25	(위와 같음)
곰팡이	200	cfu/g 이하
효모균	100	(위와 같음)

12.2.2. 영유아용 영양제품: 빠르게 용해되는 비유제품 건조 죽 (인스턴트)

1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
습기	g	4-6	-	
단백질	g 이상	4.0	+	
지방	g 이하	12.0	+	
사탕수수 포함*, **	g	70.0- 85.0	+	
탄수화물	g 이하	30,0	-	
칼로리	kcal	315-480	+	
회분	g	0.5-3.5	-	
<b>미네랄 재료:</b>				
나트륨	mg 이하	30	+	
칼슘	mg	300-600	+	농축물
철	(위와 같음)	5-12	+	(위와 같음)
요오드	mkg	40-80	+	(위와 같음)
<b>비타민:</b>				
티아민 (B1)	mg	0.2-0.6	+	비타민 강화식품
리보플라빈(B2)	(위와 같음)	0.3-0.8	+	(위와 같음)
나이아신 (PP)	(위와 같음)	3-8	+	(위와 같음)
아스코브산(C)	(위와 같음)	30-100	+	(위와 같음)
레티놀 (A)	mkg-	300-500	+	(위와 같음)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
토코페롤 (E)	mg	5-10	+	(위와 같음)

<\*>15g 미만의 과당으로 대체 허용함

<\*>실제 표기에 근거하여 관리

## 2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
독성 물질, 마이코톡신 (마이코톡신), 살충제, 벤조피렌, 해충으로 인한 곡물의 감염 (곤충, 진드기) 과 금속 불순물	삶아야 하는 밀가루와 곡물	
<b>미생물 특성</b>		
총 미생물 수(TBC)	1·10 <sup>4</sup>	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	미만
살모넬라균	50	(위와 같음)
바실러스 세레우스	200	cfu/g 이하
곰팡이	100	(위와 같음)
효모균	50	(위와 같음)

### 12.2.3. 영유아용 영양제품: 유제품 기반 건조 죽 (끓여야 함)

#### 1) 식품 영양 (식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
습기	g 이하	8	+	
단백질	g	12-20	+	
지방	(위와 같음)	10-18	+	
사탕수수*, ** 포함한 탄수화물	g, g 이하	60-70 20	+	
<b>미네랄 재료:</b>				
나트륨	mg 이하	500	+	
칼슘	mg	400-600	+	농축물
철	(위와 같음)	6-10	+	(위와 같음)
요오드	mkg	40-80	+	(위와 같음)
<b>비타민:</b>				
티아민 (B1)	mg	0.2-0.6	+	농축물
리보플라빈(B2)	(위와 같음)	0.4-0.8	+	(위와 같음)
나이아신(PP)	(위와 같음)	4-8	+	(위와 같음)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
레티놀 (A)	mkg-	300-500	+	(위와 같음)
토코페롤 (E)	mg	5-10	+	(위와 같음)
아스코브산 (C)	(위와 같음)	30-100	+	(위와 같음)

\* - 사탕수수당과 과당의 대체는 10g 이하의 양만 허용.

\*\* - 실질 보관 관리.

## 2) 안전 기준 (건조식품)

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
독성 물질:		
납	0.3	
비소	0.2	
카드뮴	0.06	
수은	0.03	
멜라민****	불검출	< 1
항생제* (즉석조리 식품):		
납	0.3	
비소	0.2	
카드뮴	0.06	
수은	0.03	
멜라민****	불검출	< 1
마이코톡신		
아플라톡신 B1	불검출	< 0.0001g 5
아플라톡신 M1:	불검출	< 0.00002
데옥시니발레놀(보미톡신)	불검출	< 0.05 밀가루, 보리 가루가 함유된 죽
지랄레논	불검출	< 0.005 밀가루, 옥수수 가루, 보리가루, 곡물이 함유된 죽에 적용
독성	불검출	< 0.05
오크라톡신 A	불검출	<0.0005 모든 종류에 적용
푸모니신 B1, B2	0.2	옥수수 밀가루에 적용
살충제:		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.01	지방으로 환산
DDT, 대사물질	0.01	지방으로 환산
벤조피렌	불검출	< 0.2 mkg/kg
다이옥신	불검출	
곡물을 주식으로 하는 해충에 의한 오염 및 감염과 금속 혼합물	살아야 하는 곡물과 밀가루	
미생물 특성		
총 미생물 수(TBC)	$5 \times 10^4$	cfu/g 이하

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
BGKP(대장균군)	0.1	미만
살모넬라균 과 리스테리아 모노사이토제네스	50	(위와 같음)
곰팡이	200	cfu/g 이하
효모균	100	(위와 같음)

#### 12.2.4. 영유아용 영양제품: 빠르게 용해되는 우유 건조 죽 (즉석조리)

##### 1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g	12-20	+	전체적으로나 부분적으로 우유를 넣어서 환원하는 죽
	g 이상	7	+	
지방	g	10-18	+	크림형 혹은 식물성 유지를 환원된 죽에 첨가할 시, 전체 우유의 무게 비중 25%인 죽
	g 이상	5		
	(위와 같음)	0.5		
사탕수수* <sup>*</sup> ,** 포함한 탄수화물	g 이하	60-70 20	+ -	
미네랄 원료	삶아야 하는 우유 첨가 분말 수프			
비타민	(위와 같음)			

\* - 사탕수수당과 과당의 대체는 10g 이하의 양만 허용 한다.

\*\* - 보관 관리

##### 2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
독성 물질, 마이코톡신 (마이코톡신), 멜라민, 항생	삶아야 하는 우유 수프 분말가루	

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
제, 살충제, 벤조피렌, 다이옥신		
해충으로 인한 곡물의 감염 (곤충, 진드기)과 금속 불순물	삶아야 하는 밀가루, 곡물	
<b>미생물 특성:</b>		
총 미생물 수(TBC	1x10 <sup>4</sup>	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	미만
황색포도상구균	1.0	(위와 같음)
바실러스 세레우스	2x10 <sup>2</sup>	cfu/g 이하
살모넬라균 과 리스테리아 모노사이토제네스*	50	허용되지 않는 무게(g)
곰팡이	100	cfu/g 이하
효모균	50	(위와 같음)
(섭식 중추) 즉석 우유 수프, 살균함, 인스턴트 우유 수프		
<b>독성 물질:</b>		
납	0.02	
비소	0.05	
카드뮴	0.02	
수은	0.005	
멜라민****	불검출	< 1.0
<b>항생제:</b>		
클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01mg/kg
테트라사이클린	불검출	<0.01mg/kg
페니실린	불검출	<0.004 mg/kg
스트렙토마이신	불검출	<0.5 mg/kg
<b>마이코톡신(마이코톡신)</b>		
아플라톡신 B1	불검출	< 0.0001g 5
아플라톡신 M1:	불검출	< 0.00002
데옥시니발레놀(보미톡신)	불검출	< 0.05 밀가루, 보리가루, 곡물을 함유한 수프(죽)
지랄레논	불검출	< 0.005 밀가루, 옥수수가루, 보리가루, 곡물을 함유한 수프(죽)
독성	불검출	< 0.05
오크라톡신 A	불검출	<0.0005 모든 종류에 적용

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
푸모니신 B1 и B2	0.2	옥수수 가루에 적용
<b>살충제:</b>		
HCCH (α, β, γ - 이성체)	0.001	
DDT, 대사물질	0.001	
벤조피렌	불검출	< 0.2 mkg/kg
다이옥신	불검출	
곡물을 주식으로 하는 해충에 의한 오염 및 감염과 금속 혼합물	삶아야 하는 밀가루, 곡물	
식품가공 살균에 대한 우유 즉석 수프 식품의 미생물 특성 -3-5 일 동안 37°C 의 일정 온도에서 보관 이후, 눈에 보이는 결함과 부패의 증거가 (포장이 부풀거나 겉표면 변질) 없음, 경도와 맛에 변화가 없음. -일정 기간 온도 유지 이후, A)와 B)의 경우는 허용한다. A) 적정산도가 2 도 이상 변하지 않음, B) 총 미생물 수(TBC) 가 10cfu/cm <sup>3</sup> (g) 이하 6) 총 미생물 수(TBC) 이하 10cfu/cm <sup>3</sup> (g)		

\* - 4 세 이상의 어린이들의 섭취하는 죽에는 살모넬라균과 같은 대장균과 병원균 관리와 살모넬라균 및 대장균과 관련이 없는 박테리아 장내세균 병원균도 관리는 300그램 식품 당 병원균 E. 사카자키가 없는 상태를 기준으로 함

### 12.2.5. 영유아용 영양제품: 인스턴트 비스킷

1) 빠르게 용해되는 우유 분말 수프 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g	5-11	+	
지방	(위와 같음)	6-12	+	
탄수화물	(위와 같음)	65-80	+	
칼로리	kcal	330-440	+	
<b>미네랄 재료:</b>				
나트륨	mg	500 이하	+	
칼슘	(위와 같음)	300-600	+	농축물
철	(위와 같음)	10-18	+	(위와 같음)
<b>비타민:</b>				
티아민 (B1)	mg	0.3-0.6	+	비타민 강화식품
리보플라빈(B2)	(위와 같음)	0.3-0,8	+	(위와 같음)
나이아신 (PP)	(위와 같음)	4-9	+	(위와 같음)
아스코브산(C)	(위와 같음)	20-50	+	(위와 같음)

2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	0.3	
비소	0.2	
카드뮴	0.06	
수은	0.03	
멜라민****	불검출	< 1 mg/kg
<b>항생제*:</b>		
클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (2012.01.01부터)
테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
페니실린	불검출	<0.004 mg/kg
스트렙토마이신	불검출	<0.2 mg/kg
<b>마이코톡신</b>		
아플라톡신 B1	불검출	< 0.0001g 5
아플라톡신 M1:	불검출	< 0,00002
데옥시니발레놀(보미톡신)	불검출	< 0.05 밀, 보리에 적용
지랄레논	불검출	< 0.005 옥수수, 밀, 보리에 적용
독성	불검출	< 0.05
오크라톡신 A	불검출	<0.0005 모든 종류에 적용
푸모니신 B1 и B2	0.2	옥수수 가루에 적용
<b>살충제:</b>		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.01	지방으로 환산으로
DDT, 대사물질	0.01	지방으로 환산
<b>벤조피렌</b>	불검출	< 0.2 mkg/kg
<b>다이옥신</b>	불검출	
해충으로 인한 곡물의 감염 (곤충, 진드기)과 금속 불순물	삶아야 하는 밀가루, 곡물	
<b>미생물 특성</b>		
total viable	1·10 <sup>4</sup>	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	미만
병원균, 살모넬라균 포함	50	(위와 같음)
곰팡이	100	cfu/g 이하
효모균	50	(위와 같음)

**12.3. 영유아용 영양제품: 과일 및 채소 가공품, 통조림 과일 및 채소  
(과일 및 채소 주스, 넥타 및 음료, 과일 음료, 과일 및 채소 기반 푸레, 과일  
우유 및 과일-곡물 푸레)**

1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
무게 비중 가용성 고형물	%	4-16	-	과일주스, 채소가 보충된 과일 주스에 적용
	%	4-10	-	채소주스, 과일이 보충된 채소주스, 호박 당근은 제외
	%	4-11	-	당근주스, 호박주스
건조물질의 무게 비중	%	4-25	-	과일 채소 푸레
적정 산도의 무게 비중	% 이하	1,2	-	감귤류 과일 주스 (무수 레몬산 기준),
	(위와 같음)	0,8	-	기타 과일 및 채소로 만든 주스 음료(사과산 기준), 감귤류 과즙 및 음료 (무수 레몬산 기준)
탄수화물, (설탕 보충됨)	g	3- 25 허용하지 않음	+ -	착즙한 과일 채소주스에 적용
	g 이하	10	-	과일즙과 주스 음료
	g 이하	12	-	과일 주스
단백질	g 이상	0.5	-	과일우유 과일·곡물 푸레
에탄올의 무게 비중	%이하	0.2	-	
구운 소금	%이하	0,4	-	토마토 주스를 제외한 채소식품
	%이하	0.6		
<b>미네랄 재료:</b>				
칼륨	mg	이하 300	+	과일차, 과일 과즙
70-300	+	과일채소		

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
		주스와 과일 채소 기타 식품		
나트륨	mg 이하	200	-	
철	mg 이하	3.0	+	농축물
<b>비타민:</b>				
아스코브산(C)	mg 이하	75,0	+	농축물
β-카로틴	(위와 같음)	1-4	+	(위와 같음)

2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	0.3	
비소	0.2	
카드뮴	0.06	
수은	0.03	
멜라민****	불검출	< 1 mg/kg
<b>항생제*:</b>		
클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (2012.01.01부터)
테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
페니실린	불검출	<0.004 mg/kg
스트렙토마이신	불검출	<0.2 mg/kg
<b>마이코톡신</b>		
아플라톡신 B1	불검출	< 0.0001g 5
아플라톡신 M1:	불검출	< 0.00002
데옥시니발레놀(보미톡신)	불검출	< 0.05 밀, 보리에 적용
지랄레논	불검출	< 0.005 옥수수, 밀, 보리에 적용
독성	불검출	< 0.05
오크라톡신 A	불검출	<0.0005 모든 종류에 적용
푸모니신 B1 이 B2	0.2	옥수수 가루에 적용
<b>살충제:</b>		
HCH(α, β, γ 이성체)	0.01	지방으로 환산으로
DDT, 대사물질	0.01	지방으로 환산
벤조피렌	불검출	< 0.2 mkg/kg
다이옥신	불검출	
<b>독성 물질:</b>		

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
납	0.3	
비소	0.1	
카드뮴	0.02	
수은	0.01	
<b>마이코톡신</b>		
파툴린	불검출	<0.02 사과, 토마토, 갈매나무 함유 식품 적용
데옥시니발레놀(보미톡신)	불검출	<0.05 갈매나무, 보리가루 함유한 과일 곡물 껍질
지랄레논	불검출	<0.005 밀가루, 옥수수 가루, 보리가루 함유한 과일곡물 껍질
아플라톡신 M1:	불검출	<0.00002 과일 우유 껍질
아플라톡신 B1	불검출	<0.0001g 5 과일 곡물 껍질
오크라톡신 A	불검출	<0.0005 곡물가루, 곡물 함유 껍질
독성	불검출	<0.05 곡물성분 보충된 식품
<b>항생제* (우유성분이 보충된 식품)</b>		
클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (2012.01.01 부터)
테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
페니실린	불검출	<0.004 mg/kg
스트렙토마이신	불검출	<0.5 mg/kg
<b>살충제**:</b>		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.01	
DDT, 대사물질	0.005	
질산염	50	바나나, 베리 함유식품 제외한 과일 껍질
	200	채소, 채소 과일, 바나나, 베리 함유한 식품
5-히드록시메틸푸르푸랄	10.0 20.0	시트러스 과일 주스, 기타 과일 및 베리 주스
미생물 특성	과일·채소 식품은(과일, 채소, 과일 채소 껍질; 과일·우유 껍질과 과일·곡물 껍질) 해당 식품 살균 규정, 과일이나 채소 주스 저장 식품(식품가공 살균 요구사항), 유아용 (식품가공 살균 요구사항), 일정온도 유지 이후 미생물에 부합해야 한다.	

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
과일 주스 식품 - pH 4.2 이상, 또한 pH 3.8 이상(복숭아, 살구, 배 주스)	포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물 바실러스 세레우스 와 바실러스 폴리믹사, 1g (cm <sup>3</sup> )당 고초균 cfu/1 g(cm <sup>3</sup> )이하	불검출 11
	포자형성 고온 호기성 및 통성 혐기성 미생물, 1 g (cm <sup>3</sup> )당	불검출
	중피성 클로스트리디아10g (cm <sup>3</sup> )	불검출
	미포자 미생물, 곰팡이균류, 효모균, 1g(cm <sup>3</sup> )	불검출
	젖산 미생물 중피성 클로스트리디아(cm <sup>3</sup> )당	불검출
pH 4.2 이하, 또한 pH 3.8 이하 (복숭아, 살구, 배 주스)	미포자 미생물, 곰팡이균류, 효모균, 1g(cm <sup>3</sup> )	불검출
	젖산 미생물 중피성 클로스트리디아(cm <sup>3</sup> )당	불검출
채소 주스 식품		
건조성분 12% 이하 함유한 토마토 주스	포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물	불검출
	바실러스 세레우스, 바실러스 폴리믹사, 1g (cm <sup>3</sup> ) 고초균 cfu/1 g (cm <sup>3</sup> )이하	11
	포자형성 고온 호기성 및 통성 혐기성 미생물, 1g(cm <sup>3</sup> )	불검출
	중피성 클로스트리디아10g (cm <sup>3</sup> )	불검출
	미포자 미생물, 곰팡이균류, 효모균, 1g(cm <sup>3</sup> )	불검출
	젖산 미생물 중피성 클로스트리디아(cm <sup>3</sup> )당	불검출
그 외:		
pH 4.2 이상	포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물: 바실러스 세레우스와 바실러스 폴리믹사, 1g(cm <sup>3</sup> )	불검출
	고초균 cfu/1g (cm <sup>3</sup> )이하	11
	포자형성 고온 호기성 및 통성 혐기성 미생물, 1g(cm <sup>3</sup> )	불검출

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
	중피성 클로스트리디아 10g	불검출
	미포자 미생물, 곰팡이균류, 효모균, 1g(cm <sup>3</sup> )	불검출
	젖산 미생물 중피성 클로스트리디아(cm <sup>3</sup> )당	불검출
pH 3.7-4.2	중피성 클로스트리디아 10g (cm <sup>3</sup> )	불검출
	미포자 미생물, 곰팡이균류, 효모균, 1g (cm <sup>3</sup> )	불검출
	포자형성 고온 호기성 및 통성 혐기성 미생물, 1g(cm <sup>3</sup> )	불검출
	젖산 미생물 중피성 클로스트리디아(cm <sup>3</sup> )당	불검출
pH 3.7 이하	미포자 미생물, 곰팡이균류, 효모균, 1g (cm <sup>3</sup> )	불검출
	젖산 미생물 중피성 클로스트리디아(cm <sup>3</sup> )당	불검출

#### 12.4. 영유아용 영양제품: 육류 기반 보충식품

12.4.1. 영유아용 영양제품: 통조림 육류 (소고기, 돼지고기, 양고기, 가금육류 등),  
내장 포함

1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
건조물질 무게비중	g 이상	20	-	가금육류 통조림
	(위와 같음)	17	-	
단백질	g	8.5-15	+	가금육류 통조림
	g 이상	7	+	
지방	g	3-12	+	
칼로리	kcal	80-180	+	
구운 소금	g 이하	0.4	+	
철	mg	1-5	+	철이 풍부한 통조림
비타민		고기 곡물 통조림		
전분	g 이하	3	-	증점제 역할
쌀가루, 밀가루	g 이하	5	-	(위와 같음)

2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	0.2	
비소	0.1	
카드뮴	0.03	
수은	0.02	
주석 금속	100	주석 통조림 적용
<b>항생제*:</b>		
클로로마이세틴	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (2012.01.01 부터)
테트라사이클린	불검출	<0.01 U/g
바시트라신	불검출	<0.02 U/g
<b>살충제**:</b>		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.02	
DDT, 대사물질	0.01	
<b>질산염</b>	불검출	<0.5
<b>니트로사민</b>		
NDMA와 NDEA의 합	불검출	<0.001
다이옥신	불검출	
미생물 특성	group «A» 통조림의 식품가공 살균(소독) 요구사항을 충족시켜야 한다.	
<b>통조림에 발생하는 미생물</b>		
포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물, 고초균	11세포 이하, 식품의 1g(cm <sup>3</sup> )	
포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물: 바실러스 세레우스 및 (또는) 바실러스 폴리믹사	불검출	
중피성 클로스트리디아	중피성 클로스트리디아 의 발생이 클로스트리디움 보툴리누스균 및 (또는) 웰치균 와 관련이 없다면, 식품가공 살균의 조건을 충족시켜야 한다. 중피성 클로스트리디아 의 형성 시, 그 수는 식품 10g(cm <sup>3</sup> ).당 세포 1 개 이다.	
미포자 미생물 및 (또는) 곰팡이균류, 및 (또는)	불검출	

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
효모균.		
곰팡이균류, 효모균, 젖산 미생물 (감염 시)	불검출	
포자형성 고온 호기성 및 통성 혐기성 미생물	불검출	

12.4.2. 영유아용 영양제품: 저온살균 육류 기반 소시지 (1.5세 이상 영유아용)

1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g 이상	12	+	
지방	g	16-20	+	
구운 소금	g 이하	1.5	+	
칼로리	kcal	180-240	+	

2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
독성 물질, 항생제, 살충제, 질산염, 니트로사민	육류 통조림	
다이옥신	불검출	
<b>미생물 특성:</b>		
총 미생물 수(TBC)	$2 \cdot 10^2$	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	미만
병원균, 살모넬라균 포함	50	(위와 같음)
황산염 환원제	0.1	(위와 같음)
바실러스 세레우스	1.0	(위와 같음)

12.4.3. 영유아용 영양제품: 육류와 채소 통조림

1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
건조물질 무게비중	g	5-26	-	
단백질	g	1.5-8.0	+	
지방	(위와 같음)	1-6	+	
탄수화물	(위와 같음)	5-15	+	
칼로리	kcal	40-140	+	

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
구운 소금	g 이하	0.4	+	
철	mg	0.5-3.0	+	농축물
<b>비타민:</b>				
β-카로틴	mg	1-3	-	비타민 강화식품
티아민 (B1)	mg	0.1-0.2	-	(위와 같음)
리보플라빈(B2)	(위와 같음)	0.1-0.3	-	(위와 같음)
나이아신 (PP)	(위와 같음)	1-4	-	(위와 같음)
전분	g 이하	3	-	증점제 역할
쌀가루, 밀가루	g 이하	5	-	(위와 같음)

2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하		비고
<b>독성 물질:</b>			
납	0.3		
비소	0.2		
카드뮴	0.03		
수은	0.02		
주석 금속	100		주석 통조림 적용
<b>항생제*:</b>			
클로로마이세틴	불검출		<0.01 mg/kg <0.0003 (2012.01.01 부터)
테트라사이클린	불검출		<0.01 U/g
바시트라신	불검출		<0.02 U/g
<b>마이코톡신</b>			
파툴린	불검출		<0.02, 토마토 함유 시 적용
아플라톡신 B1	불검출		<0.0001g 5, 곡물이나 곡물가루 함유 시 적용
데옥시니발레놀(보미톡신)	불검출		<0.05, 밀가루, 보리 곡물 및 가루 함유 통조림에 적용
지랄레논	불검출		<0.005, 밀가루, 보리, 옥수수 곡물 및 가루 함유 시 적용
독성	불검출		<0.05, 곡물이나 곡물가루 함유 시 적용
오크라톡신 A	불검출		<0.0005 곡물이나 곡물가루 함유 시 적용
<b>살충제**:</b>			
HCH(α, β, γ 이성체)	0.02		
DDT, 대사물질	0.01		
질산염	150		채소 함유 시 적용
질산염	불검출		<0.5
니트로사민			

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
NDMA와 NDEA의 합	불검출	<0.001
다이옥신	불검출	
미생물 특성	«A»그룹 통조림의 식품가공 살균 기준을 충족시켜야 한다.	
<b>통조림에 발생하는 미생물</b>		
포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물, 고초균	식품 1g(cm <sup>3</sup> )당 11 세포 이하	
포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물: 고초균, 및 바실러스폴리믹사	불검출	
중피성 클로스트리디아	중피성 클로스트리디아 의 발생이 클로스트리디움 보툴리누스균 및(또는) 웰치균과 관련이 없다면, 식품가공 살균의 조건을 충족시켜야 한다. 중피성 클로스트리디아의 형성 시, 그 수는 식품 10g(cm <sup>3</sup> ).당 세포 1 개 이다.	
비포자 미생물 및 (또는) 곰팡이균류, 및 (또는) 효모균	불검출	
곰팡이균류, 효모균, 젖산 미생물 (주석 금속 통조림 사용 시)	불검출	
포자형성 고온 호기성 및 통성 혐기성 미생물	불검출	

## 12.5. 영유아용 영양제품: 생선 기반 보충식품

### 12.5.1. 영유아용 영양제품: 생선 통조림

1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
건조물질 무게비중	g	15-25	-	
단백질	g	8-15	+	
지방	(위와 같음)	5-11	+	

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
칼로리	kcal	100-155	+	
구운 소금	g 이하	0,4	+	
<b>미네랄 재료:</b>				
철	mg	0,4-3.0	+	농축물
<b>비타민:</b>				
티아민 (B1)	mg	0.1-0.2	+	농축물
리보플라빈 (B2)	(위와 같음)	0.1-0.3	+	(위와 같음)
나이아신 (PP)	(위와 같음)	1-4	+	(위와 같음)
전분	g 이하	3	-	증점제 역할
쌀가루, 밀가루	g 이하	5	-	(위와 같음)

2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	0.5	
비소	0.5	
카드뮴	0.1	
수은	0.15	
주석 금속	100	주석 통조림 적용
<b>항생제* (양식 어류):</b>	0.01	
테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
<b>살충제**:</b>	불검출	<0.5
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.02	
DDT, 대사물질	0.01	
PCB	0.5	
히스타민	100	참치, 고등어, 연어, 청어
니트로사민	불검출	<0.001
다이옥신 ***	불검출	
<b>미생물 특성</b>	A 그룹 통조림의 식품가공 살균 기준에 부합해야한다.	
<b>통조림에 발생한 미생물</b>		
포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물, 고초균	식품 1g(cm <sup>3</sup> )당 11 세포 이하	
포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물: 바실러스 세레우스 및(또는) (or) 바실러스 폴리믹사	불검출	
중피성 클로스트리디아	중피성 클로스트리디아 의 발생이 클로스트리디움 보툴리누스균 및 (또는)	

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
	웰치균 와 관련이 없다면, 식품가공 살균의 조건을 충족시켜야 한다. 중피성 클로스트리디아 의 형성 시, 그 수는 식품 10g (cm <sup>3</sup> )당 세포 1개여야 한다.	
미포자 미생물 및 (또는) 곰팡이균류, 및 (또는) 효모균	불검출	
곰팡이균류, 효모균, 젖산 미생물	불검출	
(주석 금속 통조림 사용 시)		
포자 형성 고온 혐기성 미생물, 호기성, 통성 혐기성 미생물	불검출	

### 12.5.2. 영유아용 영양제품: 생선-채소 통조림

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
건조물질 무게비중	g 이상	17	-	
단백질	g	1.5-6	+	
지방	(위와 같음)	1-6	+	
칼로리	kcal	35-120	+	
구운 소금	g 이하	0,4	+	
<b>미네랄 재료:</b>				
철	mg	생선통조림에 따라	-	
비타민		생선통조림에 따라		
전분	g 이하	3	-	증점제 역할
쌀가루, 밀가루	g 이하	5	-	(위와 같음)

2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	0,4	
비소	0.2	
카드뮴	0,04	
수은	0.05	
주석 금속	100	주석 통조림 적용
<b>마이코톡신</b>	고기 & 채소 통조림에 따라	
<b>항생제*(양식 어류):</b>		
테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
<b>살충제**:</b>		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.02	
DDT, 대사물질	0.01	
PCB	0.2	
히스타민	40	참치, 고등어, 연어, 청어
질산염	150	채소 함유 시 적용
니트로사민	불검출	<0.001
<b>다이옥신 ***</b>	불검출	
미생물 특성	A 그룹 통조림의 식품가공 살균 기준에 부합해야 한다.	
<b>통조림에 발생하는 미생물:</b>		
포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물, 고초균	식품 1g(cm <sup>3</sup> )당 11 세포 이하	
포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물: 바실러스 세레우스 및 (또는) 바실러스 풀리믹사	불검출	
중피성 클로스트리디아	중피성 클로스트리디아 의 발생이 클로스트리디움 보툴리누스균 및 (또는) 웰치균 와 관련이 없다면, 식품가공 살균의 조건을 충족시켜야 한다. 중피성 클로스트리디아 의 형성 시, 그 수는 식품 10g (cm <sup>3</sup> )당 세포 1개여야 한다.	
미포자 미생물. 곰팡이균류,	불검출	

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
밋 (또는) 효모균		
곰팡이균류, 효모균, 젖산 미생물 (주석 금속 통조림 사용 시)	불검출	
포자형성 고온 호기성 및 통성 혐기성 미생물	불검출	

## 12.6. 영유아용 영양제품: 어린이용 인스턴트 허브티

1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
탄수화물	g	85-96	+	
칼로리	kcal	340-385	+	

2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	0.02	
비소	0.05	
카드뮴	0.02	
수은	0.005	
<b>살충제**:</b>		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.02	
DDT, 대사물질	0.01	
<b>미생물 특성:</b>		
총 미생물 수(TBC)	$5 \cdot 10^3$	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	미만
바실러스 세레우스	100	cfu/g 이하
살모넬라균	25	미만
곰팡이	50	cfu/g 이하
효모균	50	(위와 같음)

### 13. 미취학 및 취학아동용 영양제품

#### 13.1. 미취학 및 취학아동용 영양제품: 육류 기반 제품

##### 13.1.1. 미취학 및 취학아동용 영양제품: 통조림 육류 (가금육 포함)

1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g	12-14	+	
지방	(위와 같음)	10-18	+	
칼로리	kcal	130-220	+	
구운 소금	g 이하	1.2	+	
철	mg	1-5	+	강화식품
전분 혹은 쌀가루, 밀가루	g 이하	3	-	
g 이하	5	-		

2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	0.3	
비소	0.1	
카드뮴	0.03	
수은	0.02	
주석 금속	100	주석 통조림 적용
<b>항생제*</b>		
클로로마이세틴	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (2012.01.01 부터)
테트라사이클린	불검출	<0.01 U/g
바시트라신	불검출	<0.02 U/g
<b>살충제**:</b>		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.02	
DDT, 대사물질	0.01	
질산염	불검출	<0.5
<b>니트로사민</b>		
NDMA와 NDEA의 합	불검출	<0.001
다이옥신 ***	불검출	
미생물 특성	통조림 group «A» 식품가공 살균 기준에 부합해야 한다.	
<b>통조림에 발생하는 미생물:</b>		
포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물, 고초균	식품 1g(cm <sup>3</sup> )당 11 세포 이하	

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물: 바실러스 세레우스 및 (또는) 바실러스 폴리믹사	불검출	
중피성 클로스트리디아	중피성 클로스트리디아 의 발생이 클로스트리디움 보툴리누스균 및 (또는) 웰치균 와 관련이 없다면, 식품가공 살균의 조건을 충족시켜야 한다. 중피성 클로스트리디아 의 형성 시, 그 수는 식품 10g (cm <sup>3</sup> )당 세포 1개여야 한다.	
미포자 미생물 및 (또는) 곰팡이균류, 및 (또는) 효모균	불검출	
곰팡이균류, 효모균, 젖산 미생물 (주석 금속 통조림 사용 시)	불검출	
포자형성 고온 호기성 및 통성 혐기성 미생물	불검출	

### 13.1.2. 미취학 및 취학아동용 영양제품: 소시지

#### 1) 식품영양 (식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g 이상	12	+	
지방	g 이하	22	+	
구운 소금	g 이하	1.8	-	
전분	g 이하	5	-	

#### 2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	0.3	

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
비소	0.1	
카드뮴	0.03	
수은	0.02	
항생제*	육류 통조림	
<b>살충제**:</b>		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.02	
DDT, 대사물질	0.01	
질산염	30	
니트로사민		
NDMA와 NDEA의 합	0.002	
다이옥신	불검출	
<b>미생물 특성:</b>		
총 미생물 수(TBC)	1·10 <sup>3</sup>	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	미만
대장균	1.0	(위와 같음), 유통기한 5 일 이상인 식품
황색포도상구균	1.0	미만
황산염 환원제	0.1	(위와 같음)
살모넬라균*	25	(위와 같음); *소세지 추가적으로 리스테리아 모노사이토제네스

### 13.1.3. 미취학 및 취학아동용 영양제품: 반가공 육류제품

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g 이상	10	+	
지방	g 이하	20	+	
지위(position) 제외 - 17.08.2010 N342로부터 관세동맹 위원회의 결정				
구운 소금	g 이하	0,9	+	

#### 2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
독성 물질, 항생제, 살충제, 다이옥신, 질산염	육류 통조림	
니트로사민		
미생물 특성		

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
총 미생물 수(TBC)	5·10 <sup>5</sup>	cfu/g 이하, 다짐육, 생고기
	1·10 <sup>5</sup>	cfu/g 이하, 신선육, 생고기
BGKP(대장균군)	0.001	미만
황색포도상구균	0.1	(위와 같음)
살모넬라균 과 리스테리아 모노사이토제네스	25	(위와 같음)
곰팡이	250	cfu/g 이하, 반가공, 빵가루 튀김옷을 입힌 식품에 적용

### 13.1.4. 미취학 및 취학아동용 영양제품: 파테 식품

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g 이상	8	+	
지방	g 이하	16	+	
지위(위치) 제외 - 17.08.2010 N342로부터 관세동맹 위원회의 결정				
구운 소금	g 이하	1,2	+	

#### 2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
독성 물질, 항생제, 살충제, 니트로사민, 질산염, 다이옥신	육류 통조림	
미생물 특성		
총 미생물 수(TBC)	1·10 <sup>3</sup>	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	미만
대장균	1.0	유통기한 72시간 이상 식품용
황색포도상구균	1.0	미만
황산염 환원제	0.1	(위와 같음)
살모넬라균을 포함한 병원성 세균, 리스테리아 모노사이토제네스	25	(위와 같음)
효모균	100	cfu/g 이하; 유통기한 72 시간 이상 식품용
곰팡이	100	(위와 같음)

### 13.2. 미취학 및 취학아동용 영양제품: 빵, 밀가루 제과류 및 밀가루시리얼

1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
<b>밀가루 및 시리얼 제품</b>				
단백질	g	10-13	+	
지방	(위와 같음)	1-3	+	
탄수화물	(위와 같음)	60-70	+	
칼로리	kcal	300-360	+	
철	mg	1.0-2.0	+	강화식품
<b>비타민:</b>				
티아민 (B1)	mg	0.15-0.25	+	비타민 강화식품
리보플라빈 (B2)	(위와 같음)	0.1-0.15	+	(위와 같음)
나이아신 (PP)	(위와 같음)	1.0-3.0	+	(위와 같음)
<b>제빵 제품</b>				
단백질	g	8,0-13.0	+	
지방	(위와 같음)	1.0-8,0	+	
탄수화물	(위와 같음)	45-55	+	
칼로리	kcal	210-340	+	
철	mg	1,8-3.0	+	강화식품
<b>비타민:</b>				
티아민 (B1)	mg	0.15-0,40	+	비타민 강화식품
리보플라빈 (B2)	(위와 같음)	0.1-0.5	+	(위와 같음)
나이아신 (PP)	(위와 같음)	1.5-3.0	+	(위와 같음)
<b>제과류</b>				
지방	g 이하	25	+	
트랜스 이성질체	전체 지방 중 % 이하	7		
추가 설탕	g 이하	25	+	제과류: 비스킷 반가공품류
		38	+	

2) 안전 기준

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	0.5	밀가루 시리얼류
	0.35	제빵 및 제과
비소	0.2	밀가루 시리얼류
	0.15	제빵 및 제과
카드뮴	0.1	밀가루 시리얼류
	0,07	제빵 및 제과
수은	0.03	밀가루 시리얼류
	0.015	제빵 및 제과
<b>마이코톡신</b>		
아플라톡신 B1	불검출	<0.0001g 5
데옥시니발레놀(보미톡신)	불검출	<0.05 밀가루, 보리

지랄레논	불검출	<0.005 밀가루, 보리, 옥수수					
독성	불검출	<0.05					
오크라톡신 A	불검출	<0.0005 모든 종류에 적용					
푸모니신 B1 이 B2	0.2	옥수수 가루에 적용					
<b>살충제**:</b>							
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.01						
DDT, 대사물질	0.01						
벤조피렌	불검출	<0,0002					
해충으로 인한 곡물의 감염(곤충, 진드기)	불검출						
<b>밀가루, 곡물류, 미생물 특성:</b>							
식품유형	총 생물 수, cfu/g 이하	불검출된 식품 중량			효모균과 곰팡이 (합계), cfu/g 이하	비고	
		BGKP (대장균군)	황색포도상구균	살모넬라균 포함한 병원성 세균			
계란 함유 마카로니, 파스타류	-	-	-	25	-		
우유를 원료로 한 즉석 파스타 식품	$5 \cdot 10^4$	0.01	0.1	25	-		
식물성 성분을 원료로 한 즉석 파스타 식품	$5 \cdot 10^4$	0.1	-	25	100		
<b>제빵류, 미생물 특성</b>							
식품군	총 생물 수, cfu/g 이하	불검출 중량(g)				곰팡이, cfu/g 이하	비고
		BGKP (대장균군)	황색포도상구균	프로테우스	살모넬라균을 포함한 병원성 세균		
제빵류	$1 \cdot 10^3$	1.0	1.0	-	25	50	
식품군	중온성 호기성 및 혐기성	불검출된 식품 중량			효모균, cfu/ g 이하	곰팡이, cfu/ g 이하	비고
		BGKP (대장균)	황색포도상구균	살모넬라 균을			

	미생물의 수, cfu/g 이하	군)		포함한 병원성 세균			
고물이 든 롤케익							
- 크림, 지방	5·10 <sup>4</sup>	0.01	0.1	25	50	100	
-과일 설탕절임 과일, 씨앗, 견과류	1·10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	25	50	100	
케익:							
- 가루설탕	5·10 <sup>3</sup>	0.1	-	25	50	50	
- 유약바 름, 견과류, 절임과일, 과일, 럼이 들어감	5·10 <sup>3</sup>	0.1	-	25	50	100	
밀봉된 케익, 롤케익	5·10 <sup>3</sup>	0.1	0.1	25	50	50	
와플:							
- 고물 없음, 과일, 퐁당(fond ant) 등 고물이 있음.	5·10 <sup>3</sup>	0.1	-	25	50	100	
-c 호두 고물, 초콜릿으 로 코팅함	5·10 <sup>4</sup>	0.01	-	25	50	100	
생강과자							
- 고물 없음	2.5·10 <sup>3</sup>	1.0	-	25	50	50	
- 고물 있음	5·10 <sup>3</sup>	0.1	-	25	50	50	
제과류: 비스킷:							
- 설탕, 초콜릿 코팅, 버터	1·10 <sup>4</sup>	0.1	-	25	50	100	
-크림층, 고물	1·10 <sup>4</sup>	0.1	0.1	25	50	100	
-제과류: 비스킷 및 크래커	1·10 <sup>3</sup>	1.0	-	25	-	100	

### 13.3. 미취학 및 취학아동용 영양제품: 생선 및 어류 외 수산물 제품

#### 13.3.1. 미취학 및 취학아동용 영양제품: 반가공 생선 및 어류 외 수산물 제품

1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g 이상	16	+	
지방	g	1-11	+	
칼로리	kcal	70-160	+	

2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	0.5	
비소	0.5	
카드뮴	0.1	
수은	0.15	
<b>조류 독성</b>		
연체동물의 마비제 (삭시톡신)	불검출	조개
패류 독성 (도모산)	불검출	조개
패류 독성 (도모산)	불검출	게류의 내장기관
설사성 패독 (오카다산)	불검출	조개
<b>항생제*(양식 어류):</b>		
테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
<b>살충제**:</b>		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.02	
DDT, 대사물질	0.01	
<b>니트로사민</b>		
NDMA와 NDEA의 합	불검출	
히스타민	100	참치, 고등어, 연어, 청어
<b>PCBs</b>	0.5	
<b>다이옥신</b>	불검출	생선 반가공품
<b>미생물 특성:</b>		
총 생물 수 (TBC)	$5 \cdot 10^4$	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	0.01	미만
황색포도상구균	0.01	미만
황산염환원제	0.1	(위와 같음)
살모넬라균 과 리스테리아 모노사이토제네스	25	(위와 같음)
황산염 환원제	0.01	미만 (진공포장 식품)

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
장염비브리오	100	cfu/g 이하 (바다 생선류)

### 13.3.2. 미취학 및 취학아동용 영양제품: 생선 및 어류 외 수산물 요리제품

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g 이상	13	+	
지방	g 이하	8	+	
칼로리	kcal	90-130	+	
구운 소금	g 이하	0.8	+	
전분	g 이하	5	-	

#### 2) 안전 기준

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	0.5	
비소	0.5	
카드뮴	0.1	
수은	0.15	
<b>조류독소</b>		
연체동물의 마비제 (삭시톡신)	재료에 따른 관리	조개
패류독소 (도모산)	재료에 따른 관리	조개
패류독소(도모산)	재료에 따른 관리	계과의 내장기관
설사성 패독(오카다산)	재료에 따른 관리	조개
<b>마이코톡신(마이코톡신) (재료에 따른 관리)</b>		
아플라톡신 M1:	불검출	우유 성분이 들어간 식품
아플라톡신 B1	불검출	밀가루, 곡물 함유 시
데옥시니발레놀(보미톡신)	불검출	밀가루, 곡물 함유 시
지랄레논	불검출	밀가루, 곡물 함유 시
독성	불검출	밀가루, 곡물 함유 시
오크라톡신 A	불검출	<0.0005 모든 종류에 적용, 밀가루, 곡물 함유 시
<b>항생제* (재료에 따른 관리)</b>		
클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출 (<0.01 <0.0003)	우유성분 함유한 식품에 적용
테트라사이클린	불검출 (<0.01 U/g )	우유성분 함유한 식품에 적용
페니실린	불검출 (<0.04 U/g )	우유성분 함유한 식품에 적용

기준 및 지표	허용기준, mg/kg 이하					비고
스트렙토마이신	불검출 (<0.2 U/g )					우유성분 함유한 식품에 적용
바시트라신	불검출 (<0.02 mg/kg)					계란 성분 함유한 식품에 적용
<b>살충제**:</b>						
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.02					
DDT, 대사물질	0.01					
헥사클로로벤젠	0.01					곡물 및 밀가루 원료 관리
유기농 농약	불검출					곡물 및 밀가루 원료 관리
2,4-D 산, 이의 염류 및 에스테르	불검출					곡물 및 밀가루 원료 관리
벤조피렌	불검출					<0,0002
질산염	150					채소 함유한 식품에 적용
니트로사민						
NDMA와 NDEA의 합	불검출					
히스타민	100					참치, 고등어, 연어, 청어
PCBs	0.5					
다이옥신 ***	불검출					수산물 반가공
<b>미생물 특성</b>						
가열처리한 조리식품:						
훈제, 가열 어류, 어류 분쇄, 냉동 포함	1x10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	1.0*	25**	*진공포장; **살모넬라균만; 곰팡이와 효모균 이하 100 cfu/g
가열하지 않은 조리식품:						
소스 없는 생선, 수산물 샐러드	1x10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	-	25	프로테우스 0.1 g 당 불검출
냉동 조리 식품:						
급속냉동 생선 조리 식품, 진공 포장 포함	2x10 <sup>4</sup>	0.1	0.1	0.1*	25	장내구균- 1·10 <sup>3</sup> , cfu/g 이하 (절단 생선 식품); * 진공 포장
가공식품 류 (계맛살 등.)	1x10 <sup>3</sup>	1.0	1.0	1.0	25	장내구균- 2·10 <sup>3</sup> cfu/g 이하 (다진 고기로 조리)

### 13.4. 미취학 및 취학아동용 영양제품: 우유 및 유제품

13.4.1. 미취학 및 취학아동용 영양제품: 유음료, 유크림음료, 발효유 제품; 강화음료 포함 우유 기반 음료 (건조 및 액상),

1) 식품영양(즉석식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g	2.0-5.0	+	우유, 발효유 식품, 우유첨가 음료, 크림 스메타나
	g 이상	2.5	+	
	g 이상	2.5	+	
지방	g	1.5-4.0	+	우유, 발효유, 크림, 스메타나와 같은 유제품이 주성분인 음료
	g	10-20	+	
	g	10-20	+	
탄수화물	g 이상	4,7	+	우유
	g 이상	3,4	+	스메타나
	g이상	3,7	+	크림 발효유 식품, 우유가 주성분인 음료
	g이하	16,0	+	
사탕수수당 포함**,***	g 이하	10	+	
칼슘	mg	105-240	+	강화식품

\* - 복합 발효유 제품의 경우 해당 제품에 관한 기술 자료 및 정해진 영양 규정을 준수하도록 한다.

\*\* - 자당에서 과당으로의 교체량은 5 그램을 넘지 않도록 한다.

\*\*\* - 실제 지표를 관리 감독한다.

2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>산화지수:</b>		
과산화물값	4.0	5.0 g/100g 이상 지방을 함유한 식물성 유지 강화식품의 활성산소 식품
<b>독성 물질:</b>		
납	0.02	
비소	0.05	
카드뮴	0.02	
수은	0.005	
<b>멜라민****</b>		
<b>항생제*:</b>		
클로로마이세틴	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (2012.01.01 부터)

지표		허용기준, mg/kg 이하		비고		
테트라싸이클린		불검출		<0.01mg/kg		
페니실린		불검출		<0.004 mg/kg		
스트렙토마이신		불검출		<0.2 mg/kg		
<b>마이코톡신</b>						
아플라톡신 M1:		불검출		<0,00002		
<b>살충제(지방으로 환산)**:</b>						
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)		0.02				
DDT, 대사물질		0.01				
다이옥신 ***		불검출				
<b>미생물 특성</b>						
식품군	총 미생물 수(TBC *,CFU**/c m <sup>3</sup> (g), (or CFU**/g 이하)	불검출 식품 증량(g, cm <sup>3</sup> )				효모균 (D), 곰팡이 (F), cfu/cm <sup>3</sup> or cfu/(g)이 하
		BGKP <***> (대장균 군)	살모넬라 균 포함한 병원성 세균	황색포도 상구균	리스테리아 L. 모노사이 토제네스	
저온살균 우유 (포장)	1x10 <sup>5</sup>	0.01	25	1.0	25	-
무균 충전 초고온처리 우유 (포장)	100	10.0	100	10.0	25	-
저온살균 크림	1x10 <sup>5</sup>	0.01	25	1.0	25	-
무균 충전 초고온처리 크림 (포장)	100	10.0	100	10.0	25	-
살균, 초고온 처리, 무균충전, 강화한 우유와 크림	-3-5 일 동안 37°C 의 일정 온도에서 보관 이후, 눈에 보이는 결함과 부패의 증거가 (포장이 부풀거나 겉표면 변질) 없음, 경도와 맛에 변화가 없음. -일정 기간 온도 유지 이후, A)와 B)의 경우는 허용한다. A) 적정산도가 2 도 이상 변하지 않음, B) 총 미생물 수(TBC) 가 10cfu/cm <sup>3</sup> (g) 이하					
발효된 구운	젖산	1.0	25	1.0	-	D-50

지표		허용기준, mg/kg 이하			비고	
우유	미생물 1·10 <sup>7</sup> 이상					P-50 유통기한 72 시간 이상된 식품
사워크림과 사워크림이 주성분인 식품	젖산 미생물 1·10 <sup>7</sup> 이상	0.001 (사워 크림을 산패시 킨 이후 가공했 을 경우, - 0.1)	25	1.0	-	D-50 P-50 유통기한 72시간 이상된 식품
<b>미생물 특성:</b>						
식품군	중온성 호기성 및 혐기성 미생물의 수, cfu/cm <sup>3</sup> (g),	불검출 식품 중량(g, cm <sup>3</sup> )			효모균, 곰팡이, cfu/ cm <sup>3</sup> (g)이하	비고
		BGKP (대장균군)	황색 포도상구균	살모넬라 균 포함 병원성 세균		
액상 발효유 식품, 요구르트 포함, 유통기한 72시간 이하	-	0.01	1.0	25	-	
액상 발효유 식품, 요구르트 유통기한 72시간 이상	1·10 <sup>7</sup> ** 이상	0.1	1.0	25	효모균 - 50* 곰팡이- 50	*- 효모균 함유, 스타터를 사용해서 제조한 음료 **열처리 한 식품에 적용되는

지표		허용기준, mg/kg 이하			비고	
						규정은 아님
액상 발효유 식품, 유통기한 72시간 이상인 비피더스박테 리아 강화식품	비피더스 박테리아 1·10 <sup>7</sup> ;1·10 <sup>6</sup> 이상	0.1	1.0	25	효모균 - 50* 곰팡이- 50	*- 효모균 함유, 스타터를 통해 제조한 음료 제외

비고: 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유 식품은 황색포도상구균 독소가 없도록 관리. 분석작업은 포도상구균 독소 유무 확인을 위해 25g 당의 5 개의 샘플로 진행.

### 13.4.2. 미취학 및 취학아동용 영양제품: 코지티치즈 및 이를 기반으로 한 제품, 과일 및 채소 포함

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g	6-17	+	
지방	(위와 같음)	3.5-10.0	+	
탄수화물	g 이하	16	+	
사탕수수당 포함 **,**	g 이하	10	+	
pH 지수	°도 이하	150	+	

\* - 사탕수수당과 과당의 대체는 5g 이하의 양만 허용 한다.

\*\* - 실제 레이아웃을 관리 감독한다.

#### 2) 안전 기준

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>산화지수:</b>		
과산화물값	4.0	지방을 5g/100g 이상 함유한 식품의 지방 1kg당 활성산소 mm, 식물성 유지 강화식품
<b>독성 물질:</b>		
납	0.06	
비소	0.15	
카드뮴	0.06	
수은	0.015	
멜라민****	불검출	<1 mg/kg

항생제, 마이코톡신 (마이코톡신), 다이옥신	우유, 크림, 발효유에 따라				
<b>살충제**</b>					
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.55	지방으로 환산			
DDT, 대사물질	0.33	(위와 같음)			
<b>미생물 특성</b>					
식품군	허용 중량(g) 미만			효모균, 곰팡이, cfu/cm <sup>3</sup> (g) 이하	비고
	BGKP (대장균 군)	황색포도 상구균	살모넬라 균을 포함한 병원성 세균		
유통기한 72시간 이하 코티지 치즈와 코티지 치즈류 식품	0.001	0.1	25	-	
유통기한 72시간 이상 코티지 치즈와 코티지 치즈류 식품	0.01	0.1	25	효모균 -100 곰팡이 50	
열처리한 코티지 치즈류 식품	0.1	1.0	25	효모균 와 곰팡이	

13.4.3. 미취학 및 취학아동용 영양제품: 치즈 (경질, 반경질, 연질, 녹은, 코티지) 및 치즈 페이스트

1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
습도 함유 비중	%이하	70	-	
건조 성분 중 지방의 무게 비중	%이하	55	+	
커드 치즈의 경우, 건조 성분 중 지방의 무게 비중 허용치	%이하	70	+	
구운 소금	g 이하	2		

2) 안전 기준

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고		
<b>독성 물질:</b>				
납	0.2			
비소	0.15			
카드뮴	0.1			
수은	0.03			
멜라민****	불검출	<1 mg/kg		
<b>항생제*:</b>				
클로로마이세틴	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003		
테트라사이클린	불검출	<0.01 U/g		
페니실린	불검출	<0.004 U/g		
스트렙토마이신	불검출	<0.2 U/g		
<b>마이코톡신</b>				
아플라톡신 M1:	불검출	<0,00005		
<b>살충제**:</b>				
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.6	지방으로 환산		
DDT, 대사물질	0.2	(위와 같음)		
다이옥신	불검출			
<b>미생물 특성:</b>				
식품군	중온성 호기성 및 혐기성 미생물의 수, cfu/g 이하	불검출 증량(g)		비고
		BGKP (대장균군)	살모넬라균을 포함한 병원성 세균	
치즈(경질, 반경질, 염지, 연지)	-	0.001	25	황색포도상구균 500 cfu/g 이하 25g 당 리스테리아 모노사이토제네 스, 불검출
스프레드 치즈				
증량제 없음	$5 \cdot 10^3$	0.1	25	곰팡이 50 cfu/ g 이하, 효모균 50 cfu/g 이하
증량제 있음	$1 \cdot 10^4$	0.1	25	곰팡이 100 cfu /g 이하 효모균 100 cfu/g 이하

### 13.5. 미취학 및 취학아동용 영양제품

: 과일 및 채소 통조림 (과일 및 채소 기반 주스, 넥타, 음료, 과일음료 (mors: 러시아산 과일음료), 푸레, 과일-우유 및 과일-곡물 푸레, 이의 혼합물)

1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
건조물질 무게 비중	%	4-25	-	과일 채소 푸레
가용성 고형물의 무게 비중	%	4-16	-	과일, 채소가 보충된 과일주스에 적용
	%	4-10	-	채소주스, 과일이 보충된 채소주스, 호박 당근은 제외
	%	4-11	-	과일 첨가, 호박, 당근으로 만든 주스
감귤류 산 무게 비중	%이하	1,3	-	감귤과 과일주스 (습기 없는 레몬산), 기타 과일과 채소로 만든 주스 식품
탄수화물, 추가된 설탕 포함	g 이하	4-25 10  12 허용되지 않음	+ - -	주스음료와 넥타 (과즙)에 적용 직접 짠 채소·과일 주스, 과일차
에탄올의 질량 분율	%이하	0.2	-	
구운 소금	%이하	0.6		채소주스 적용
<b>비타민:</b>				
비타민 C	mg 이하	75,0	+	강화식품
<b>미네랄 재료:</b>				
철	mg 이하	3		강화식품

2) 안전 기준

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	0.3	
비소	0.1	
카드뮴	0.02	
수은	0.01	
<b>마이코톡신</b>		
파롤린	불검출	<0.02, 식품용 사과,
<b>살충제**:</b>		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.01	
DDT, 대사물질	0.005	
질산염	50	과일 주성분
	200	바나나와 딸기를 함유하고 있는 식품, 과일
5-히드록시메틸푸르푸랄	10.0	기타 과일과 베리로 만든 주스,
	20.0	감귤과 과일로 만든 주스
미생물 특성	어린이 용 과일 및 야채 통조림에 관한 규정을 준수하도록 한다. 관련 규정 12.3항 내용에 기초 (유사 항목에 관한 식품가공 살균에 관한 규정을 준수하도록 한다.)	

## 14. 어린이용 특수의료용도식품

### 14.1. 어린이용 특수의료용도식품: 저젓당 및 무젓당 제품

1) 식품영양(즉석조리 식품)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
<b>생후 1 년된 유아의 저젓당·무젓당 제품</b>				
단백질	g/L	12-21	+	
타우린	mg/L 이하	80.0	+	
L 카르니틴	mg/L 이하	20 (적용시)		
지방	g/L	30-40	+	
리놀레산	전체 지방산 중 ~%	14-20	+	
	mg/L 이하	4000- 8000	+	
탄수화물	g/L	65-80	+	
유당	g/L 이하	10	+	저젓당식품
	g/L 이하	0.1		무젓당식품
<b>미네랄 재료:</b>				
칼슘	mg/L	330-700	+	
인	mg/L	150-400	+	
칼륨	mg/L	400-800	+	
나트륨	mg/L	150-300	+	
마그네슘	mg/L	30-90	+	
구리	mg/L	0.3-1.0	+	
망간큐탄	mkg/L	10-300	+	
철	mg/L	3-14	+	
아연	mg/L	3-10	+	
염화물	mg/L	400-800	+	
요오드	mkg/L	50-150		
회분	g/L	3-5	+	
<b>비타민:</b>				
레티놀 (A)	μEq/L	400-1000	+	
토코페롤 (E)	mg/L	4-12	+	
D-칼시페롤	mkg/L	7.5 -12.5	+	
비타민K	mkg/L	25-60	-	
티아민 (B1)	mkg/L	400-1000	+	
리보플라빈 (B2)	mkg/L	500-1500	+	
피리독신 (B6)	mkg/L	300-1000	+	
판토텐산	mkg/L	2700-5000	+	
엽산 (Bc)	mkg/L	60-150	+	
시아노코발라민 (B12)	mkg/L	1.0-3.0	+	
나이아신 (PP)	mg/L	2-10	+	
아스코브산 (C)	mg/L	60-150	+	

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
비오틴	mkg/L	10-40	-	
카르니틴	mg/L	10-20	-	
이노시톨	mg/L	20-60	-	
콜린	mg/L	50-150	-	
삼투압	mOsm/kg 이하	300	+	
<b>저젓당 우유</b>				
단백질	g/L	40-47	+	
카세인/유청 단백질	-	80:20	-	
지방	g/L	20-38	+	
리놀레산	전체 지방산 중 ~%이상	15	+	
	mg/L	5000- 6000	-	
탄수화물	g/L	60-65	+	
포도당	g/L	25-28	+	
가유당	g/L	6-7		
유당	g/L 이하	16	+	
칼로리	kcal/L	600-680	+	

비고. 실험실에서 카세인 통제는 이전에 정립된 실험의 통제 방법으로 이루어진다.

## 2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>산화지수:</b>		
과산화물값	4.0	건조식품 지방 mm/kg(mm:활성산소)
<b>독성 물질:</b>		
납	0.02	
비소	0.05	
카드뮴	0.02	
수은	0.005	
<b>마이코톡신</b>		
아플라톡신 M1:	불검출	<0,00002
<b>항생제*:</b>		
클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (2012.01.01 부터)
테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
페니실린	불검출	<0.004 mg/kg
스트렙토마이신	불검출	<0.2 mg/kg
<b>멜라민****</b>	불검출	<1 mg/kg
<b>살충제** 지방으로 환산:</b>		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.02	
DDT, 대사물질	0.01	
<b>다이옥신</b>	불검출	

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>미생물 특성</b>	건조 식품	
총 미생물 수(TBC)	2.5·10 <sup>4</sup>	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	미만
황색포도상구균	1.0	미만
바실러스 세레우스	200	cfu/g 이하
살모넬라균 과 리스테리아 모노사이토제네스*	100	미만
곰팡이	100	cfu/g 이하
효모균	50	(위와 같음)

\* 생후 6개월 된 영아용 식품에 대장균과 살모넬라균을 포함한 병원성미생물 통제와 표준 식품 질량에 장내세균 미생물 검출에 있어서 300g의 식품에서 병원성미생물 E. 사카자키균이 없는 것을 기준으로 함.

비고: 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유 식품은 황색포도상구균 독소가 없도록 관리. 분석 작업은 포도상구균 독소 유무 확인을 위해 25g당의 5개의 샘플로 진행.

## 14.2. 어린이용 특수의료용도식품: 분리대두단백질 기반 제품

### 1) 식품영양(즉석조리 식품)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g/L	15-20	+	
메티오닌	g/L	0.25-0.35	+	
지방	g/L	30-38	+	
리놀레산	전체 지방산 중 ~%이상	14	+	
	mg/L, 이상	4000		
탄수화물 (덱스트린-말토스)	g/L	65-80	+	
칼로리	kcal/L	650-720	+	
<b>미네랄 재료:</b>				
칼슘	mg/L	450-750	+	
인	mg/L	250-500	+	
칼륨	mg/L	500-800	+	
나트륨	mg/L	200-320	+	
마그네슘	mg/L	40-80	+	
구리	mg/L	0.4-1.0	+	
철	mg/L	6-14	+	
아연	mg/L	4-10	+	
회분	g/L	3-5	+	
<b>비타민:</b>				
레티놀 (A)	μEq/L	500-800	+	
토코페롤 (E)	mg/L	5-15	+	
D-칼시페롤	mkg/L	8-12	+	

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
비타민K	mkg/L	25-100	-	
티아민 (B1)	mkg/L	300-600	+	
리보플라빈 (B2)	mkg/L	600-1000	+	
피리독신 (B6)	mkg/L	300-700	+	
엽산 (Bc)	mkg/L	60-150	+	
시아노코발라민 (B12)	mkg/L	1.5-3	+	
나이아신 (PP)	mg/L	4-8	+	
아스코브산 (C)	mg/L	60-150	+	
타우린	mg/L	45-55	+	
L-카르니틴	mg/L	10-20	+	
삼투압	mOsm/kg 이하	300	+	

2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>산화지수:</b>		
과산화물값	4.0	지방 mm/kg(mm:활성산소)
독성 물질:	불검출	<0.2 mg/kg
납	0.02	
비소	0.05	
카드뮴	0.02	
수은	0.005	
<b>마이코톡신</b>		
아플라톡신 B1	불검출	<0.0001g 5
멜라민****	불검출	<1 mg/kg
살충제**:	200	cfu/g 이하
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.02	
DDT, 대사물질	0.01	
<b>미생물 특성</b>		
총 미생물 수(TBC)	$2 \cdot 10^3$	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	미만
황색포도상구균	1.0	미만
바실러스 세레우스	100	cfu/g 이하
살모넬라균*	100	미만
곰팡이	50	cfu/g 이하
효모균	10	cfu/g 이하

\* - 생후 6 개월 된 영아용 표준화된 식품에 장내세균 미생물 검출에 있어서 300g의 식품에서 병원성 미생물 E. 사카자키균이 없는 것이 기준이 됨

### 14.3. 어린이용 특수의료용도식품: 고단백 건조 유제품

1) 식품영양(즉시 섭취 식품 1000g)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g	40-90	+	
<b>미네랄 재료:</b>				
칼슘	mg	1130	+	
칼륨	mg	1450	+	
나트륨	mg	900	+	
마그네슘	mg	210	+	
철	mg	11	+	
회분	g	4-5	+	
<b>비타민:</b>				
레티놀 (A)	mg-eq	0.18	+	
토코페롤 (E)	mg	3.3	+	
D-칼시페롤	mkg	12	+	
티아민 (B1)	mg	1.6	+	
리보플라빈(B2)	mg	3.6	+	
피리독신 (B6)	mg	1.6	+	
나이아신 (PP)				
아스코브산 (C)	mg	66	+	

2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>산화지수:</b>		
과산화물값	4.0	지방 mm/kg(mm:활성산소)
<b>독성 물질:</b>		
납	0.02	
비소	0.05	
카드뮴	0.02	
수은	0.005	
<b>마이코톡신</b>		
아플라톡신 M1:	불검출	<0,00002
<b>항생제*:</b>		
클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003, (2012. 01.01부터)
테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
페니실린	불검출	<0.004 mg/kg
스트렙토마이신	불검출	<0.2 mg/kg
멜라민****	불검출	<1 mg/kg
<b>살충제**:</b>		

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.02	
DDT, 대사물질	0.01	
다이옥신	불검출	
<b>미생물 특성</b>		
총 미생물 수(TBC)	$2.5 \times 10^4$ 0	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	0.3	미만
황색포도상구균	1.0	미만
살모넬라균 과 리스테리아 모노사이토제네스*	100	미만
곰팡이	100	cfu/g 이하
효모균	50	cfu/g 이하

\* 생후 6개월 된 영아용 식품에 대장균과 살모넬라균을 포함한 병원성미생물 통제와 표준 식품 질량에 장내세균 미생물 검출에 있어서 300g의 식품에서 병원성미생물 E. 사카자키균이 없는 것을 기준으로 함.

비고.) 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유 식품은 황색포도상구균 독소가 없도록 관리. 분석 작업은 포도상구균 독소 유무 확인을 위해 25g 당의 5 개의 샘플로 진행.

#### 14.4. 어린이용 특수의료용도식품: 저단백 제품 (전분, 시리얼 및 파스타)

##### 1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
<b>전분</b>				
단백질	g 이하	1.0	+	
탄수화물	g	75-85	+	
칼로리	kcal	300-350	+	
<b>곡물</b>				
단백질	g 이하	1.0	+	
지방	g	0.5-1.0	+	
탄수화물	g	80-90	+	
칼로리	kcal	350-400	+	
<b>마카로니 제품</b>				
단백질	g 이하	1.0	+	
지방	g 이하	1.0	+	
탄수화물	g	80-90	+	
칼로리	kcal	330-380	+	
<b>미네랄 재료:</b>				
나트륨	mg 이하	50	+	

2) 안전 기준

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	0.3	
비소	0.2	
카드뮴	0.03	
수은	0.03	
<b>마이코톡신</b>		
오크라톡신 A	불검출	<0.0005 모든 종류 적용
아플라톡신 B1	불검출	<0.0001g 5
지랄레논	불검출	<0.005 보리, 밀가루, 옥수수에 적용
독성	불검출	<0.05
데옥시니발레놀(보미톡신)	불검출	<0.05 밀, 보리에 적용
<b>살충제**:</b>		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.01	
DDT, 대사물질	0.01	
벤조피렌	불검출	<0.2 mkg/kg
<b>해충으로 인한 곡물의 감염(곤충, 진드기)</b>	불검출	
금속 혼합물	$3 \times 10^{-4}$	%, 각각의 입자의 크기는 그 길이가 0.3mm 를 넘지 않아야 한다.
<b>미생물 특성:</b>		
총 미생물 수(TBC)	$3 \cdot 10^3$	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	미만
황색포도상구균	0.1	미만
바실러스 세레우스	100	cfu/g 이하
살모넬라균	50	미만
곰팡이	50	cfu/g 이하
효모균	10	cfu/g 이하

14.5. 어린이용 특수의료용도식품: 완전가수분해단백질 기반 제품

1) 식품영양(즉석조리식품)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질(equivalent)	g/L	12-22	+	
타우린	mg/L	40-55	+	
L-카르니틴	mg/L	10-25	+	
지방	g/L	25-35	+	
리놀레산	전체 지방 산 중	14	+	

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
	~%이상			
	mg/L, 이상	4000	-	
탄수화물	g/L	70-95	+	
칼로리	kcal/L	650-720	+	
<b>미네랄 재료:</b>				
칼슘	mg/L	330-980	+	
인	mg/L	150-600	+	
칼륨	mg/L	400-1000	+	
나트륨	mg/L	150-350	+	
마그네슘	mg/L	50-100	+	
구리	mg/L	0.3-1.0	+	
철	mg/L	6-14	+	
아연	mg/L	3-10	+	
회분	g/L	4-5	+	
<b>비타민:</b>				
레티놀 (A)	μEq/L	500-800	+	
토코페롤(E)	mg/L	6-14	+	
D-칼시페롤	mkg/L	5-15	+	
티아민 (B1)	mkg/L	400-600	+	
리보플라빈(B2)	mkg/L	600-1000	+	
피리독신 (B6)	mkg/L	500-700	+	
엽산(Bc)	mkg/L	50-100	+	
시아노코발라민 (B12)	mkg/L	1.5-3.0	+	
나이아신 (PP)	mg/L	3-8	+	
아스코브산(C)	mg/L	50-150	+	
삼투압	mOsm/kg 이하	320	+	

2) 안전 기준(즉석조리식품)

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>산화지수:</b>		
과산화물값	4.0	지방 mm/kg(mm:활성산소)
독성 물질:	0.2	
납	0.02	
비소	0.05	
카드뮴	0.02	
수은	0.005	
<b>마이코톡신</b>		
아플라톡신 M1:	불검출	<0,00002
<b>살충제**:</b>		
HCH(α, β, γ 이성체)	0.02	
DDT, 대사물질	0.01	

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>미생물 특성</b>		
총 미생물 수(TBC)	2·10 <sup>3</sup>	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	미만
황색포도상구균	1.0	미만
바실러스 세레우스	100	cfu/g 이하
살모넬라균*	100	미만
곰팡이	50	cfu/g 이하
효모균	10	cfu/g 이하

\* 생후 6개월 된 영아용 식품 표준 질량에 장내세균 미생물(살모넬라균, 대장균에 속하지 않는)이 있는지 검출을 할 때, 300g의 식품에서 병원성미생물 E. 사카자키균이 없도록 통제.

#### 14.6. 어린이용 특수의료용도식품: 페닐알라닌이 없거나 함량이 낮은 제품 (생후 1년 영아용)

##### 1) 식품영양(즉석조리식품)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질 및 유사물	g/L	16-20	+	
페닐알라닌	mg/L 이하	500	+	아미노산 혼합물 식품 (없음)
타우린	mg/L	40-55	+	
L-카르니틴	mg/L	10-25	+	
지방	g/L	30-38	+	
리놀레산	전체 지방산 중 ~%이상	14	+	
	mg/L, 이상	5000	-	
탄수화물	g/L	65-80	+	
칼로리	kcal/L	570-720	+	
<b>미네랄 원료</b>				
칼슘	mg/L	300-700	+	
인	mg/L	300-500	+	
칼륨	mg/L	500-800	+	
나트륨	mg/L	150-300	+	
마그네슘	mg/L	40-60	+	
구리	mg/L	0.3-1.0	+	
철	mg/L	3-14	+	
아연	mg/L	4-10	+	
회분	g/L	4-5	+	
요오드	mkg/L	50-120	+	
<b>비타민:</b>				
레티놀 (A)	μEq/L	500-800	+	
토코페롤 (E)	mg/L	4-12	+	

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
D-칼시페롤	mkg/L	8-12	+	
티아민 (B1)	mkg/L	350-700	+	
리보플라빈(B2)	mkg/L	500-1000	+	
피리독신 (B6)	mkg/L	300-700	+	
엽산 (Bc)	mkg/L	50-100	+	
시아노코발라민 (B12)	mkg/L	1.5-3.0	+	
나이아신 (PP)	mg/L	3-8	+	
아스코브산(C)	mg/L	20-100	+	
삼투압	mOsm/kg 이하	320	+	
<p>&lt;1&gt; 페닐알라닌이 없거나 이를 적게 함유한 식품 (1살 이상의 어린이용 식품)에는 단백질 성분을 리터당 20그램 이상 함유해야 한다. 안전성 측면에서 1 살의 어린이용 식품 (페닐알라닌이 없거나 이를 적게 함유한 식품)에 대한 규정을 준수해야 한다. 해당 식품에 지방 및 탄수화물의 함유를 권하지 않는다. 비타민, 미네랄 염분 및 미생물의 함유는 사용자의 생리학적 나이에 근거하도록 한다.</p>				

2) 안전 기준 (즉석조리식품)

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	0.02	
비소	0.05	
카드뮴	0.02	
수은	0.005	
<b>산화지수:</b>		
과산화물값	4.0	지방 mm/kg(mm:활성산소)
<b>살충제**:</b>		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.02	
DDT, 대사물질	0.01	
<b>미생물 특성</b>		
총 미생물 수(TBC)	$2 \cdot 10^3$	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	미만
황색포도상구균	1.0	미만
바실러스 세레우스	100	cfu/g 이하
살모넬라균*	100	미만
곰팡이	50	cfu/g 이하
효모균	10	cfu/g 이하

\* 생후 6 개월 된 영아용 표준 질량에 장내세균 미생물(살모넬라균, 대장균에 속하지 않는)이 있는지 검출을 할 때, 300g의 식품에서 병원성미생물 E. 사카자키균이 없도록 통제.

## 15. 동결건조식품

### 15.1. 우유 기반 동결건조식품 (코티지치즈 등)

1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g	60-65	+	
지방	g	20-25	+	
탄수화물	g	9-11	+	
칼로리	kcal	330-380	+	
<b>비타민:</b>				
레티놀 (A)	mcg	100	+	
리보플라빈(B2)	mg	0.3	+	
환원식품의 pH 지수	°도 이하	150	+	

2) 안전 기준 (즉석조리식품)

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	0.15	
비소	0.15	
카드뮴	0.06	
수은	0.015	
<b>마이코톡신</b>		
아플라톡신 M1:	불검출	<0,00002
<b>항생제*</b>	고단백 분말 유제품에 따라	
<b>살충제**:</b>		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.05	
DDT, 대사물질	0.03	
<b>다이옥신</b>	불검출	
<b>미생물 특성</b>		건조 식품
BGKP(대장균군)	0.3	미만
황색포도상구균	1.0	미만
살모넬라균	50	미만
곰팡이	100	cfu/g 이하
효모균	50	cfu/g 이하

비고. 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유 식품은 황색포도상구균 독소가 없도록 관리. 분석작업은 포도상구균 독소 유무 확인을 위해 25g 당의 5개의 샘플로 진행.

## 15.2. 육류 기반 동결건조식품

1) 식품영양(식품 100g 당)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g	35-50	+	
지방	g	15-30	+	
칼로리	kcal	280-500	+	
회분	g	3.5-4.5	+	

2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	0.2	
비소	0.1	
카드뮴	0.03	
수은	0.02	
<b>항생제*:</b>		
클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003(2012.01.01 부터)
테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg
<b>다이옥신</b>		
<b>살충제**:</b>		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.02	
DDT, 대사물질	0.01	
<b>미생물 특성</b>		건조 식품
<b>15.2.1. 2 살 미만 영아</b>		
총 미생물 수(TBC)	$1 \cdot 10^4$	cfu/g 이하
대장균	1.0	미만
황색포도상구균	1.0	미만
황산염 환원제	0.1	미만
바실러스 세레우스	100	cfu/g 이하
살모넬라균	50	미만
곰팡이	50	cfu/g 이하
효모균	50	cfu/g 이하
<b>2 살 이상 영아</b>		
총 미생물 수(TBC)	$1.5 \cdot 10^4$	cfu/g 이하
BGKP(대장균군)	1.0	미만
황색포도상구균	1.0	미만
황산염 환원제	0.1	미만
바실러스 세레우스	200	cfu/g 이하

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
살모넬라균	50	미만
곰팡이	100	cfu/g 이하
효모균	50	cfu/g 이하

### 15.3. 식물 기반 동결건조식품

안전 기준

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>독성 물질:</b>		
납	1.0	
비소	0.2	
카드뮴	0.1	
수은	0.03	
<b>살충제**:</b>		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.1	
DDT, 대사물질	0.1	
헵타클로르	불검출	<0.002
앨드린	불검출	<0.002
<b>마이코톡신</b>		
파툴린	불검출	<0.02, 사과, 토마토, 산자나무

## 16. 미숙아용 제품

### 1) 식품영양(즉석조리 식품)

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
단백질	g/L	18-24	+	
탈지유의 단백질	단백질 총량 중 % 이상	60	-	
카세인	전체 단백질 총량 중 ~%	40	-	
타우린	mg/L	45-60	+	
지방	g/L	34-45	+	
리놀레산	전체 지방산 총량 중 ~%	14-20	+	
탄수화물	g/L	65-90	+	
유당	g/L	35-50	+	
칼로리	kcal/L	700-800	+	
<b>미네랄 재료:</b>				
칼슘	mg/L	600-1200	+	
인	mg/L	400-700	+	
칼륨	mg/L	650-1000	+	
나트륨	mg/L	260-350	+	
마그네슘	mg/L	70-100	+	
구리	mg/L	0.4-1.4	+	
철	mg/L	4.0-11.0	+	
아연	mg/L	5-12	+	
염화물	mg/L	450-700	+	
망간큐탄	mg/L	30-300	+	
요오드	mg/L	70-220	+	
<b>비타민:</b>				
레티놀 (A)	μEq/L	600-1200	+	
토코페롤 (E)	mg/L	4-16	+	
D-칼시페롤	mkg/L	10-30	+	
비타민K	mkg/L	30-100	+	
티아민 (B1)	mkg/L	400-2000	+	
리보플라빈(B2)	mkg/L	600-2000	+	
판토텐산	mg/L	2-5	+	
피리독신 (B6)	mkg/L	400-2000	+	
엽산(Bc)	mkg/L	400-500	+	
시아노코발라민 (B12)	mkg/L	1.5-3	+	
나이아신 (PP)	mg/L	4-10		
아스코브산(C)	mg/L	50-300	+	
이노시톨	mg/L	20-280	+	

기준 및 지표	단위	허용기준		비고
		표준	라벨링	
비오틴	mkg/L	15-50	+	
콜린	mg/L	50- 150	+	
L-카르니틴	mg/L	10 - 20	+	
삼투압	mOsm/kg 이하	310	+	

비고. 실험실에서 카세인 통제는 이전에 정립된 실험의 통제 방법으로 이루어진다.

## 2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
<b>산화지수:</b>		
과산화물값	4.0	지방 mm/kg(mm:활성산소)
<b>독성 물질:</b>		
납	0.02	
비소	0.05	
카드뮴		
수은	0.005	
<b>마이코톡신</b>		
아플라톡신 M1:	불검출	<0,00002
<b>항생제*:</b>		
클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (2012.01.01 부터)
테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
페니실린	불검출	<0.004 mg/kg
스트렙토마이신	불검출	<0.2 mg/kg
<b>멜라민****</b>	불검출	<1 mg/kg
<b>살충제**:</b>		
HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ 이성체)	0.005	
DDT, 대사물질	0.005	
<b>다이옥신</b>	불검출	
<b>미생물 특성</b>		
총 미생물 수(TBC)	$2 \times 10^3$	cfu/g 이하; 37- 50°C 환원 혼합물
	$3 \times 10^3$	cfu/g 이하; 70- 85°C 환원 혼합물
BGKP(대장균군)	1.0	미만
대장균	10	미만
황색포도상구균	10	미만
바실러스 세레우스	100	cfu/g 이하
살모넬라균과 리스테리아	100	미만

지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
모노사이토제네스*		
곰팡이	50	cfu/g 이하
효모균	10	cfu/g 이하

\* 생후 6개월 된 영아용 식품에 병원성미생물(대장균, 살모넬라균 포함)과 표준 질량에 장내세균 미생물이 있는지 검출을 할 때, 300g의 식품에서 병원성미생물 E. 사카자키균이 없도록 통제.  
비고. 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유 식품은 황색포도상구균 독소가 없도록 관리. 분석작업은 포도상구균 독소 유무 확인을 위해 25g 당의 5개의 샘플로 진행.

17. 위생관리주방에서 미생물 지표를 준수하여 만든 영아용 유제품

식품군	총 미생물 수, cfu/g 이하	식품 불검출 증량(g, cm <sup>3</sup> )				비고
		BGKP (대장균 군)	대장균	황색포 도상구 균	살모넬라 균 포함한 병원성 세균과 리스테리 아 모노사이 토제네 스	
17.1. 살균 적응유 혼합물, 살균우유 및 크림, 비무균 충전재	100	10.0	10.0	10.0	100	
17.2. 저온살균 환원 혼합물	500	10.0	10.0	10.0	100**	바실러스 세레우스 20 cfu/g 이하
17.3. 사워밀크 제품, 비무균 충전재:						
	비피더스균 1·1 06 cfu/g, 이상, 조리 시; 호산성 미생물 박테리아 1·107 cfu/g, 이상, 조리 시	3.0	10.0	10.0	50	
17.4. 커드 제품:						
- 코티지치즈, 커드제품, 호산성 페이스트, 저젓당 단백질 페이스트	세균상, 커드 발효식품 특징, 외부 세균상 세포부재	0.3	-	1.0	50	
- 산화코티지치 즈	100	1.0	-	1.0	50	
17.5. 즉석 조리 우유 죽	1·10 <sup>3</sup>	1.0	-	1.0	50	

17.6. 차 (로즈힙, 블랙커런트 등)	5·10 <sup>3</sup>	1.0	10.0	-	50*	*살모넬 라균만
17.7. 사워도우 (액상)	-	10.0	-	10.0	1001	

- 스타터 미생물 1·10<sup>8</sup> cfu/g 이상; 액상 요구르트 제품에 대한 현미경 슬라이드

\*\* - 병원성미생물(대장균, 살모넬라균 포함)과 표준 질량에 장내세균 미생물이 있는지 검출을 할 때, 300g의 식품에서 병원성미생물 E. 사카자키균이 없도록 통제.

## 18. 이유식 제조용 주원료 및 성분

식품군	지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
18.1. 우유, 크림 및 유제품 원물, 열처리 및 건조	독성 물질, 항생제, 마이코톡신, 살충제, 멜라민, 다이옥신	우유 혼합물에 따름	환원식품의 건조 성분
	억제 물질	불검출	우유와 크림

미생물 특성						
식품군	총 생물 수, cfu/g 이하	불검출 식품 중량(g, cm <sup>3</sup> )			곰팡이, 효모균, cfu/g 이하	비고
		BGKP (대장균 군)	황색포도 상구균	살모넬라 균 포함 병원성 세균과 리스테리 아 모노사이 토제네 스		
18.1.1. 원유						
- 최상위 등급	1x10 <sup>5</sup>	-	-	25		체세포- 1 cm <sup>3</sup> 당 2.1 05 이하
- 1등급	5x10 <sup>5</sup>	-	-	25		체세포- 1 cm <sup>3</sup> 당 1.1 06 이하
18.1.2. 지방 함유 25% 탈지분유	2.5x10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	25	곰팡이 - 100 효모균 - 10	
18.1.3. 유청 단백질 농축물 (전기투석 또는 전기투석과 한외여과)	1x10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	25	곰팡이 - 50; 효모균 - 10	
18.1.4. 탄수화물- 단백질 농축물	1x10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	50	곰팡이 - 50; 효모균 - 10	

18.1.5. 유단백 농축물	1x10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	50	곰팡이 - 50; 효모균 - 10	
18.1.6. 치즈유청의 탄수화물- 단백질 혼합물 (건조)	2.5·10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	25	곰팡이 - 50; 효모균 - 10	
18.1.7. 커드유청의 탄수화물- 단백질 혼합물 (건조)	2.5·10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	25	곰팡이 - 50; 효모균 - 10	
18.1.8. 파라카세인 액상 농축물	-	3.0	1.0	25	곰팡이 - 50; 효모균 - 50	
18.1.9. 건조 파라카세인 농축물	-	1.0	1.0	25	곰팡이 - 50; 효모균 - 50	
18.1.10. 건조 카세인	1x10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	25	곰팡이 - 50; 효모균 - 10	
18.1.11. 영아용 식품용 무지방 분유 성분 (건조)	1.5x10 <sup>4</sup>	0.3	1.0	25	곰팡이 - 50; 효모균 - 10	
18.1.12. 액상 영아용 제품용 맥아 추출물 함유 분유 성분 (건조)	1.5x10 <sup>4</sup>	0.1	1.0	25	곰팡이 - 50; 효모균 - 10	
18.1.13.액상 영아용 제품용 탄수화물- 단백질 농축물 함유 분유 성분 (건조)	2.5x10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	25	곰팡이 - 50; 효모균 - 50	
18.1.14. 건조	2.5x10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	25	곰팡이	

영아용 식품용 비화학적처리 무지방 분유 성분 (건조)					- 50; 효모균 - 50	
--	--	--	--	--	----------------------	--

식품군	지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
18.2. 곡물 및 곡물 제품	독성 물질, 마이코톡신 (마이코톡신), 살충제, 유해 혼합 물, 벤조피렌	밀가루와 곡물에 따라, 삶아야 함 (곡물이 주성분인 이유식)	

**미생물 특성**

식품군	총 생물 수, cfu/g 이하	불검출 식품 중량(g, cm <sup>3</sup> )			곰팡이, 효모균, cfu/g 이하	비고
		BGKP (대장균 군)	황색포도 상구균	살모넬라 균 포함 병원성 세균과 리스테리 아 모노사이 토제네스		
18.2.1. 미가공 곡물, 만나(ma nna) 제외	2.5x10 <sup>4</sup>	1.0	-	25	100	100
18.2.2. 미가공 곡물가루	5x10 <sup>4</sup>	0.1	-	25	200	100
18.2.3. 가공 곡물가루	1x10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	25	50	10
18.2.4. 세몰리나	1x10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	25	50	50
18.2.5. 오토밀	1x10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	25	50	10

식품군	지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
18.3. 과일 및 신선채소 푸레 - 반가공제품	독성 물질:		
	납	0.3	
	비소	0.2	
	카드뮴	0.02	
	수은	0.01	
	마이코톡신		
	파툴린	불검출	
	살충제**:		
HCCH (α, β, γ - 이성체)	0.01		

	DDT, 대사물질 질산염:	0.005	
	비트	600	
	양배추	400	
	채소, 바나나, 산딸기류	200	
	과일	50	
18.3.1. 무균처리한 농축 과일 주스 (통조림 및 급속냉 동)	독성 물질:	열매, 채소가 주성분인 이유식, 가공식품(농축주스)	건조 성분이 들어간 생식(주스)과 최종
	마이코톡신		
	파툴린	불검출	<0.02 사과, 토마토, 보리수나무 열매 주스
	살충제**: HCCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - 이성체)	0.1	
	DDT, 대사물질 질산염:	0.005	
	5 - 히드록시메틸푸르푸 랄	20	건조물질이 들어간 처음 가공상태(주스) 와 최종 가공식품 기준 (농축주스)
		100	과일
18.4. 유청 단백질 농축물 (전기투석 및 한외여과)	독성 물질:		
	납	0.1	3 세 미만
		0.2	3 세 이상
	비소	0.1	
	카드뮴	0.03	
	수은	0.01	3 세 미만
		0.02	3 세 이상
	항생제*: 클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003
	테트라사이클린계(te tracycline)항생물질	불검출	<0.01 mg/kg
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg
	살충제**: HCCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - 이성체)	0.01	3 세 미만
		0.015	3 세 이상
	DDT, 대사물질	0.01	3 세 미만
		0.015	3 세 이상
다이옥신	불검출		
18.4.1. 도축육류	독성 물질:		

내장 (간, 심장, 혀)	납	0.5	
	비소	1.0	
	카드뮴	0.3	
	수은	0.1	
	항생제*:		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003
	테트라사이클린계(tetracycline)항생물질	불검출	< 0.01 mg/kg
	바시트라신	불검출	< 0.02 mg/kg
	살충제**:		
	HCCH (α, β, γ - 이성체)	0.015	
DDT, 대사물질	0.015		
다이옥신	불검출		

**미생물 특성**

식품군	총 생물 수, cfu/g 이하	식품 불검출 중량(g, cm <sup>3</sup> )		
		BGKP (대장균군)	황색포도상구균	살모넬라균 포함한 병원성 세균과 리스테리아 모노사이토제네스

18.4.1.1. 이유식 제조용 주원료 및 성분: 도축육 (도체 및 절단):

- 신선	10	1.0	-	25
- 냉장	1·10 <sup>3</sup>	0.1	-	25
- 냉동	1·10 <sup>4</sup>	0.01	-	25
- 절단 냉동	1·10 <sup>5</sup>	0.001	-	25
- 내장	-	-	-	25
- 건조 피	2.5·10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	25

식품군	지표	허용기준, mg/kg 이하	비고
18.5. 이유식 제조용 주원료 및 성분: 가금육	독성 물질:		
	납	0.2	
	비소	0.1	
	카드뮴	0.03	
	수은	0.02	
	항생제*:		
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출	<0.01 mg/kg <0.0003 (2012.01.01 부터)
	테트라사이클린	불검출	<0.01 mg/kg
	바시트라신	불검출	<0.02 mg/kg
	살충제**:		
HCH(α, β, γ 이성체)	0.02		
DDT, 대사물질	0.01		

	다이옥신 ***		불검출	
미생물 특성				
식품군	총 생물 수, cfu/g 이하	식품 불검출 증량(g, cm <sup>3</sup> )		
		BGKP (대장균군)	황색포도상구균	살모넬라균 포함한 병원성 세균과 리스테리아 모노사이토제네스
18.5.1. 가금류 도체 및 가금육				
- 냉장 조류	1x10 <sup>5</sup>	-	-	25
- 닭고기, 냉장 육계	1x10 <sup>5</sup>	-	-	25
- 뼈 없는 덩어리 고기, 뼈 있는 덩어리 고기, 닭다리 및 닭가슴살 포함	2x10 <sup>5</sup>	-	-	25
18.5.2. 가금육 냉장 부산물	2x10 <sup>5</sup>	-	-	25
식품군	지표	허용기준, mg/kg 이하		
18.6. 이유식 제조용 주원료 및 성분: 생선	독성 물질:			
	납	0.5		
	비소	0.5		
	카드뮴	0.1		
	수은	0.15		
	살충제*:			
	HCCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - 이성체)	0.02		
	DDT, 대사물질	0.01		
	니트로사민			
	NDMA와 NDEA의 합	불검출		<0.001
	히스타민	100		참치, 고등어, 연어, 청어
	PCB	2.0		
다이옥신	불검출			
미생물 특성				
식품군	총 생물 수, cfu/g 이하	식품 불검출 증량(g, cm <sup>3</sup> )		
		BGKP (대장균군)	황색포도상구균	살모넬라균 포함한 병원성 세균과

				리스테리아 모노사이토제네스		
18.6.1. 냉장, 냉동 날 생선	5x10 <sup>4</sup>	0.01	0.01	25		
식품군	지표	허용기준, mg/kg 이하		비고		
18.7. 이유식 제조용 주원료 및 성분: 식물성 기름	독성 물질:					
	납	0.1				
	비소	0.1				
	카드뮴	0.05				
	수은	0.03				
	살충제**:					
	HCCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - 이성체)	0.01				
	DDT, 대사물질	0.1				
	산화지수:					
	과산화물값	2.0 4.0 이하	유아용 올리브유를 제외한 mm/kg 유아용 올리브유용 mm/kg			
산가	0.6	mg KOH/g				
Anisidine value	3.0	U/g				
다이옥신 ***	불검출					
미생물 지표:						
식품군	총 미생물 수, cfu/cm <sup>3</sup> (g) 이하	불검출 식품 질량 또는 용량 (g, cm <sup>3</sup> )				곰팡이, cfu/cm <sup>3</sup> (g) 이하
		BGKP (대장균군)	황색포도상 구균	살모넬라균 포함 병원성 세균	효모균	
18.7.1. 정제 옥수수기 름 (탈취 된)	100	1.0	1.0	25	1.0	20
18.7.2. 정제 해바라기 유 (탈취 된)	500	1.0	1.0	25	1.0	100
18.7.3. 대두 기름	100	1.0	-	25	1.0	20
식품군	지표	허용기준, mg/kg 이하		비고		
18.8. 이유식 제조용	독성 물질:					

주원료 및 성분: 최상위등급의 연질 버터	납	0.1				
	비소	0.1				
	카드뮴	0.03				
	수은	0.03				
	항생제*:					
	클로로마이세틴 (클로람페니콜)	불검출		<0.01 mg/kg <0.0003		
	테트라사이클린	불검출		<0.01 mg/g		
	페니실린	불검출		<0.004 mg/kg		
	스트렙토마이신	불검출		<0.2 mg/kg		
	마이코톡신					
	아플라톡신 M1:	불검출		<0,00002		
	살충제**:					
	HCCH (α, β, γ - 이성체)	0.2				
	DDT, 대사물질	0.2				
	다이옥신	불검출				
오일 pH 지수	2.5 도 Kettstofer 3.5 도 Kettstofer			버터, 버터 파스타  여러 재료가 들어간 버터와 파스타		
<b>미생물 특성</b>						
식품군	총 미생물 수, cfu/g 이하	불검출 식품 질량 (cm <sup>3</sup> , g)			곰팡이, cfu/g 이하	비고
		BGKP (대장균군)	황색포도상구균	살모넬라균 포함 병원성 세균		
18.8.1. 최상위등급의 연질 버터	1·10 <sup>4</sup>	0.1	1.0	25*	100	* 추가적으로 리스테리아 모노사이토 제네스
18.8.2. 녹인 가금육류 지방	1·10 <sup>2</sup>	1.0	1.0	25		
식품군	지표	허용기준, mg/kg 이하		비고		
18.9. 이유식 제조용 주원료 및 성분: 결정 설탕	독성 물질:					
	납	0.5				
	비소	1.0				
	카드뮴	0.05				
	수은	0.01				
살충제**:						

		HCCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - 이성체)	불검출	<0.005		
		DDT, 대사물질	불검출	<0.005		
미생물 특성						
식품군	총 미생물 수, cfu/g 이하	불검출 식품 질량 (cm <sup>3</sup> , g)			곰팡이, cfu/g	효모균, cfu/g,
		BGKP (대장균군)	황색포도상구균	살모넬라균 포함 병원성 세균		
18.9.1. 결정 설탕	1x10 <sup>3</sup>	1.0	-	25	10	10
18.9.2. 옥수수시럽	5x10 <sup>3</sup>	1.0	1.0	100	50	10
18.9.3. 영아용 식품용 맥아 추출물	1x10 <sup>4</sup>	1.0	-	25	50	50
18.9.4. 최상위등급의 옥수수전분	1x10 <sup>4</sup>	1.0	-	25	50	10
18.9.5. 아스파탐	2.5x10 <sup>2</sup>	1.0	-	10	-	-
18.9.6. 건조 옥수수시럽(수입)	5x10 <sup>3</sup>	1.0	1.0	100	50	10
18.9.7. 저당화시럽 (분말)	1x10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	25	100	50
18.9.8. 전분의 효소가수분해로 얻은 탄수화물	1x10 <sup>4</sup>	1.0	-	25	100	50
18.9.9. 최상위등급의 감자전분	1x10 <sup>4</sup>	1.0	-	25	50	10

18.9.10. 정제 유당	1x10 <sup>3</sup>	1.0	-	25	10	-
18.9.11. 젓당 식품	1x10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	25	100	-
18.9.12. 젓당 농축물	1x10 <sup>3</sup>	1.0	-	50	100	-
18.9.13. 락툴로스 농축물	5x10 <sup>3</sup>	1.0	1.0	50	100	50
<b>미생물 특성</b>						
식품군	총 미생물 수, cfu/g 이하	불검출 식품 질량 (cm <sup>3</sup> , g)			곰팡이, cfu/g	효모균, cfu/g,
		BGKP (대장균군)	황색포도상 구균	살모넬라균 포함 병원성 세균		
18.9.14. 비타민 프리믹스	100	1.0	1.0	25	20	허용불가
18.9.12. 미네랄 프리믹스	1x10 <sup>4</sup>	1.0	1.0	25	50	50
18.9.13. 분리대두 단백질	5x10 <sup>3</sup>	0.1	1.0	25	-	-
18.9.14. 펙틴	1x10 <sup>4</sup>	0.1	-	25	100	100

비고:

<\*> 생식 제조 시 사용한 항생물질의 잔량을 규제 및 감독할 필요가 있다. (40항 참조)

동물성 가공식품 안에 들어가는 클로로마이세틴 a (클로람페니콜 a)의 함량 규제는 정해진 절차에 따른 방법으로 진행한다. 정해진 방법이 승인되기 전 원료에 대한 관리 감독을 진행한다.

생선 및 생선 외 수산물 및 그것들의 가공식품 안에 있는 테트라사이클린의 함량 관리는 정해진 절차에 따른 방법으로 진행한다.

<\*> 생식 제조 시 사용한 살충 물질의 잔량을 관리 감독해야 한다.

<\*\*\*> 다이옥신은 원료에 첨가해야 할 가능성이 있는 경우 지정하도록 한다.

- 최대량은 지방이 1% 미만 함유된 식품과 관련이 없다.

- 더 나아가 다이옥신은 폴리염화디벤조-다이옥신과 폴리염화디벤조 푸란, WH- TEFs 에 따른 화학 당량의 숫자를 나타냄.

### 독소 상응물질 (WHO 기준)

협동근	Величина ТЭ
<b>디벤조-<i>n</i>-다이옥신(PHDD)</b>	
2,3,7,8-테트라클로로디벤조다이옥신	1
1,2,3,7,8-펜타클로로디벤조다이옥신	1
1,2,3,4,7,8-헥사클로로디벤조다이옥신	0.1
1,2,3,4,7,8-헥사클로로디벤조다이옥신	0.1
1,2,3,7,8,9-헥사클로로디벤조다이옥신	0.1
1,2,3,4,6,7,8-헵타클로로디벤조다이옥신	0.01
옥타클로로디벤조다이옥신	0.0001g
<b>디벤조퓨란(PHDF)</b>	
2,3,7,8-테트라클로로디벤조퓨란	0.1
1,2,3,7,8-펜타클로로디벤조퓨란	0.05
2,3,4,7,8-펜타클로로디벤조퓨란	0.5
1,2,3,4,7,8-헥사클로로디벤조퓨란	0.1
1,2,3,6,7,8-헥사클로로디벤조퓨란	0.1
1,2,3,7,8,9-헥사클로로디벤조퓨란	0.1
2,3,4,6,7,8-헥사클로로디벤조퓨란	0.1
1,2,3,4,6,7,8-헵타클로로디벤조퓨란	0.01
1,2,3,4,7,8,9-헵타클로로디벤조퓨란	0.01
옥타클로로디벤조퓨란	0.0001g

<\*\*\*\*> 우유, 유제품, 기타 식품 속 멜라민 함유 검사는 식품 원물에 멜라민 함유할 가능성이 있다는 근거 있는 주장이 제기될 경우 이루어진다.

## 19. 영유아 영양을 위한 기본식 및 보충식 섭취시기

### 1. 곡물 및 곡물-유제품(우유 및 우유 죽) 기반의 식품:

- a) 글루텐프리 시리얼 구성 요소: 쌀, 메밀 - 4 개월 이상의 유아용
- b) 글루텐프리 죽: 옥수수 및 쌀과 메밀이 함유된 옥수수 혼합물; 글루텐이 함유된 죽: 밀, 양질의 밀가루, 귀리 및 기타; 수용성 쿠키 - 5 개월 이상의 유아용
- b) 글루텐프리, 글루텐 함유 죽 (3 가지 이상의 곡물이 함유된 죽. 타피오카와 기장 함유 (식품 중량에서 기장의 함량은 최대 18%) - 6 개월 이상의 유아용
- g) «뮤즐리» 타입의 죽 - 9 개월 이상의 유아용
- d) 추가 성분이 함유된 죽
  - 과일 성분 - 본 장의 제 2 항에 나온 유효기간은 기초로 함.
  - 꿀 - 9 개월 이상의 유아용; 카카오 - 9 개월 이상의 유아용

### 2. 과일 및 채소 성분의 식품:

#### a) 주스 및 과일, 과일-채소, 채소로 만든 식품:

- 사과 및 배 주스 - 4 개월 이상의 유아용
- 자두, 복숭아, 살구, 당근 주스 (천연 및 가공 식품 포함); 서양 자두가 함유된 음료 식품 - 4 개월 이상의 유아용
- 주스 (단일 성분), 혼합(혼합 성분)주스 및 검정과 빨강 건포도, 라스베리, 체리, 마르 멜로, 체리, 블루베리, 호박 성분의 주스 - 5 개월 이상의 유아용
- 크랜베리가 최대 20% 함유된 혼합(혼합 성분)주스 - 5 개월 이상의 유아용
- 주스(단일성분), 혼합(혼합 성분), 및 감귤(감귤, 오렌지, 자몽), 멜론(혼합 주스의), 열대 과일(파인애플, 바나나, 망고), 딸기, 딸기, 토마토, 포도 및 기타 성분의 주스 - 6 개월 이상의 유아용
- 주스(단일성분), 혼합(혼합 성분) 주스. 파파야, 키위, 열정 과일, 구아바 성분의 주스 - 8 개월 이상의 유아용
- 생포도 과일 주스- 9 개월 이상의 유아용

#### b) 과일 및 과일-채소를 기반으로 한 푸레:

- 사과, 배, 자두, 복숭아 및 살구를 성분으로 한 단일 푸레 - 4 개월 이상의 유아용
- 단일 성분, 혼합 성분의 푸레(과일 및 채소 성분, 검은 색과 빨간색 건포도, 라스베리, 체리, 자두, 체리를 성분으로 한 식품) - 5 개월 이상의 유아용

단일 성분 및 혼합 성분의 푸레 (감귤류, 망고, 바나나, 딸기, 딸기 함유) - 6 개월 이상의 유아용

단일 성분 및 혼합 성분의 푸레 (파파야, 키위, 열정 과일, 구아바 함유) - 8 개월 이상의 유아용

과일-곡물, 과일-우유 (과일-요구르트 포함, 요구르트의 함유량은 최대 20%)의 푸레와 기타 혼합 과일 및 채소의 푸레 - 6 개월 이상의 유아용

b) 채소를 기반으로 한 푸레:

단일 성분의 푸레 (호박, 콜리플라워, 브로콜리, 감자, 고구마, 당근 함유) - 4 개월 이상의 유아용

단일 성분 및 혼합 성분의 푸레 (으깬 호박, 사탕무, 양배추 함유) - 5 개월 이상의 유아용  
토마토가 첨가된 혼합 성분의 푸레 - 6 개월 이상의 유아용

채소-곡물, 채소-우유 (채소-요구르트 포함. 요구르트의 함유량은 최대 20%)를 기반으로 한 푸레 및 기타 혼합 성분의 푸레 - 6 개월 이상의 유아용

녹색 완두콩을 첨가한 혼합 성분의 푸레 - 7 개월 이상의 유아용  
시금치를 첨가한 혼합 성분의 푸레 - 8 개월 이상의 유아용

3. 고기 성분의 식품:

a) 쇠고기, 말고기, 돼지고기, 양고기, 닭고기, 칠면조, 토끼고기 함유 - 6 개월 이상의 유아용

6) 내장 (간, 심장, 혀)이 첨가된 푸레 - 8 개월 이상의 유아용

4. 대구, 메를루사, 농어, 연어, 명태, 대구 및 다른 유형의 바다 생선, 해양 및 담수 물고기 성분의 식품 - 8 개월 이상의 유아용

5. 고기 및 고기-식물을 기반으로 한 식품:

a) 본 장의 2, 3항에 나온 채소, 고기를 성분으로 한 식품의 종류 및 유효기간에 기초 (달 및 커민 추가)한 식품 - 6 개월 이상의 유아용

6) 양파, 마늘, 콩, 셀러리, 파슬리가 함유된 혼합 성분의 푸레 - 8 개월 이상의 유아용

b) 달콤한 흰 후추, 베이리프가 함유된 혼합 성분의 푸레 - 9 개월 이상의 유아용

g) 바질, 고수풀, 딸기가 함유된 혼합 성분의 푸레 - 10 개월 이상의 유아용

6. 본 장의 2,4 및 5 항에 기재된 생선, 채소, 향신료 종류에 기초한 생선-채소 성분의 식분 - 8 개월 이상의 유아용
7. 응유 및 해당 성분을 이용한 식품 - 6 개월 이상의 유아용
8. 어린이용 발효 유제품 (케피르, 요구르트 및 기타) - 8 개월 이상의 유아용
9. 어린이용 허브티 (의사의 처방 감안):
- a) 5 가지 이상의 풀과 건조과일 혹은 해당 풀 및 과일의 추출물이 함유된 과립차 (당 성분 함유)  
 - 4 개월 이상의 유아용 (본 장 2항의 «a» 부분에 기재된 성분에 따른 섭취시기 참조)
- 6) 단일 성분의 차 (딜, 회향 또는 카모마일 함유. 필터에 걸러진 차) - 1 개월 이상의 유아용
- b) 단일 및 혼합 성분의 차 (5 가지 이상의 풀 및 건조 과일 함유) - 4 개월 이상의 유아용 (본 장 2항 «a»항에 기재된 시기 참조)
10. 분쇄 식품 및 요리에 대한 섭취시기
- a) 과일, 과일-채소 및 다양한 종류의 채소를 분쇄한 성분의 푸레:
- 균질화 (0.15mm 크기의 입자: 최대 30%, 0.3mm 이상의 입자: 최대 7%, 전체 입자 량 기준) 식품 - 4 개월 이상의 유아용
- 으깬 식품 (입자 크기는 최대 0.4mm), 잘게 간 식품 (입자 크기는 2-5mm) - 6 개월 이상의 유아용
- 6) 고기, 고기-채소, 다진 고기와 채소가 함유된 가공식품:
- 균질화(입자 크기는 약 0.3mm, 약 20%까지는 0.4mm 입자까지 허용)식품 - 6 개월 이상의 유아용
- 푸레(입자 크기는 약 1.5mm, 약 20%까지는 3mm 입자까지 허용)- 8 개월 이상의 유아용
- 잘게 간 식품 (입자 크기는 약 3mm, 약 20%까지는 5mm 입자까지 허용) - 9 개월 이상의 유아용
- b) 다양한 종류의 분쇄정도를 가진 통조림생선:
- 푸레(입자 크기는 약 1.5mm, 약 20%까지는 3mm 입자까지 허용) - 8 개월 이상의 유아용  
 잘게 간 식품 (입자 크기는 약 3mm, 약 20%까지는 5mm 입자까지 허용) - 9 개월 이상의 유아용

비고. 본 장에 기재되어 있지 않은 성분 및 재료를 함유한 식품의 경우, 해당 섭취시기는 식품을 등록한 기관이 정하게 된다.

\* 유아용 식품의 섭취시기라 함은 관련 식품을 섭취할 수 있는 최소 나이를 의미한다.

## 첨부 1.

### 통조림식품의 위생 안전규정

통조림식품은 성분, pH, 고형분에 따라 A, B, C, D, E, F의 6가지의 그룹으로 나뉜다: 그룹 A, B, C, D, F는 완전통조림식품이고 그룹 E는 부분통조림식품이다.

유제품(우유, 크림, 디저트 등, 열 노출 및 무균 처리와 같은 방법을 사용해 만든 식품)은 멸균식품의 독립그룹으로 구성되어 있다.

어린이 영양 및 식이조절 통조림식품은 위에서 언급한 유사그룹으로 나뉘지게 된다.

열처리를 한 밀폐 용기에 담겨진 식품(정상 조건 (냉장고 이외) 하에서 보관 및 유통 시 제품의 미생물학적 안전성을 보장함)은 완전통조림식품이다.

6도 이하의 온도에서 유통기간 이내 제품의 미생물학적 안전성을 보장하고 해로운 균을 박멸하는 열처리 과정을 거친 식품은 부분통조림식품이다.

통조림식품은 아래와 같은 그룹으로 분류된다.

- 그룹 A: pH 4.2 이상을 지닌 통조림식품. 채소, 고기, 고기 및 채소, 생선 및 생산 통조림식품 (무제한의 pH 지수를 지닌 식품. 이는 산을 첨가하지 않음. pH 3.8 이상의 살구, 복숭아 및 배로 만든 주스, 피레; 멸균 농축 유제품 통조림; 원재료 (과일과 채소, 우유성분이 들어간 과일과 채소)의 복합 조성물과 통조림)
- 그룹 B: 토마토 통조림식품:
  - a) 농축 토마토 (일체 보존형 토마토, 토마토 주스. 고형분은 12% 미만);
  - b) 토마토 통조림식품. 12% 이상의 고형분 함유(토마토 파스타, 토마토소스, 케첩 등)
- 그룹 C: pH 지수 약간 산성을 지닌 통조림 채소, 피클, 주스, 샐러드, 비네그레트 및 기타 제품 (pH는 3.7-4.2), 채소 및 오이 통조림 포함 (약간의 산성을 지님.)
- 그룹 D: pH 3.7 이하의 채소 통조림, 저온살균의 과일 통조림, pH 4.0 이하의 아스코브산이 함유된 통조림; pH 3.8 이하의 살구, 복숭아 및 배로 만든 통조림; pH 3.78 이하의 채소 주스; 설탕, 저온살균 성분이 포함된 과일-채소 통조림; pH 3.8 이하의 살구, 복숭아 및 배로 만든 통조림 주스; pH 3.8 의 채소로 만든 음료. 이는 무균 포장을 한 음료를 말함.
- 그룹 E: 채소, 저온살균 고기, 곡물, 생선으로 만든 통조림 식품 (베이컨, 소금에 절인 훈제 베이컨, 소시지, 햄 등)
- 그룹 F: pH 3.7 이하의 저온살균 과일 주스, 탄산과 탄산 과일 음료

통조림의 샘플 선택 및 실험 연구를 위한 준비(미생물 지수에 관한 안전규정에 기초)는 다음과 같은 과정을 거친 후 진행한다: 검사 및 소독; 밀폐 테스트; 통조림의 자동 온도조절; 자동 온도조절 후 통조림의 외관 규정

표 1 그룹 A, B 통조림(완전 상태의 통조림)의 미생물 안전 수치\*

Nº/ Nº n/n	통조림에 발생하는 미생물	일반 용도의 통조림	어린이 및 다이어트 영양 통조림
1.	포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물, 고초균	멸균 규정에 만족함. 이는 미생물의 수가 식품 1 그램(cm³) 당 11 셀을 넘지 않은 경우에 한함.	
2.	포자형성 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물: 바실러스 세레우스 및 (또는) 바실러스 폴리믹사	멸균 규정에 부합하지 않음.	
3.	중온 클로스트리디움균류	만일 발견된 중온 클로스트리디움이 클로스트리디움 보툴리누스균과 (혹은) 웰치균과 연관이 있는 경우 멸균 규정에 만족함 단, 중온 클로스트리디움이 제품 1 그램(cm³) 당 1 셀을 넘지 않아야 함.	제품 10그램 (cm³)이 발견될 시 멸균 규정에 부합되지 않음
4.	미포자 미생물(젖산, 곰팡이균류, 효모균 포함)	멸균 규정에 부합하지 않음.	
5.	혐기성, 호기성 및 통성 미생물	멸균 규정에 부합함. 단, 보관 온도는 20도 이상이어야 함.	멸균 규정에 부합하지 않음.
비고: * 멸균된 유제품의 경우 멸균에 관한 평가는 현행 국가 규정을 따르도록 한다.			

표 2 그룹 C,D 통조림(완전 상태의 통조림)에 대한 안전성

Nº/ Nº n/n	통조림에 발생하는 미생물	그룹 C	그룹 D
1.	중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물 그룹 B 폴리믹사 그룹	멸균 규정에 부합하지 않음.	결정되지 않음.
2.	중온 호기성 및 통성, 염기성 미생물	제품 1 그램(cm³)당 90 CFU 이하의 미생물이 존재할 시 멸균 규정에 부합함	결정되지 않음.
3.	중온 호기성 및 통성,	멸균 규정에 부합함.	

Nº/ Nº n/n	통조림에 발생하는 미생물	그룹 C	그룹 D
	염기성 미생물	만일 중온 클로스트리디움이 클로스트리디움 보툴리누스균 이 (или) 웰치균과 연관이 없는 경우에 한함. 중온 클로스트리디움의 양은 제품 1 그램(cm³) 당 1 셀 이하여야 함.	결정되지 않음.
4.	미포자 미생물 및 곰팡이균류, 및 (혹은) 효모균	별균 규정에 부합하지 않음.	

**표 3 (가공살균한) 그룹 E 통조림식품의 미생물 안전 수치**

Nº/ Nº n/n	지표	가공살균 요구사항에 부합하는 허용치
1.	호기성 중온 미생물 및 조건적 혐기성 미생물의 수 (KMAFAnM) (총 미생물 수(TBC))	50 cfu/g (cm³) 이하
2.	젖산 미생물	1g(cm³) 이상 허용되지 않음
3.	세균성 대장균 (BGKP, 대장균군)	1000 g (cm³) 이상 허용되지 않음
4.	효모균	1g(cm³) 이상 허용되지 않음
5.	곰팡이	50 cfu/g (cm³) 이하

**표 4 (가공살균한) 부분통조림식품 그룹 D의 미생물 안전 수치**

Nº/ Nº n/n	지표	허용치
1.	호기성 중온 미생물 및 조건적 혐기성 미생물의 수 (KMAFAnM) (총 미생물 수(TBC))	2 x10 <sup>2</sup> cfu/g 이하
2.	세균성 대장균 (대장균군)	1g 이상 허용되지 않음
3.	바실러스 세레우스	1g 이상 허용되지 않음
4.	클로스트리디움 퍼프린젠스	0.1g 이상 허용되지 않음; 생선 부분통조림은 1.0g
5.	황색포도상구균 등 코아귤라아제 양성 포도상구균	1g 이상 허용되지 않음
6.	살모넬라 포함 병원성 세균	25g 이상 허용되지 않음

**표 5 (가공살균한) 살균우유, 크림 및 기타 우유 기반 무균 필링 제품의 미생물 안전 수치**

№/ № n/n	지표	가공살균 요구사항에 부합하는 허용기준
1.	3-5일 동안 37°C 유지	눈에 보이는 결함과 부패의 증거가 (포장이 부풀거나 겉표면 변질) 없음
2.	pH 지수, °도<*>	적정산도가 2도 이상 변하지 않음
3.	호기성 중온 미생물 및 조건적 혐기성 미생물의 수	10 cfu/g (cm <sup>3</sup> ) 이하
4.	현미경 표본	박테리아 세포 없음
5.	관능적 특성	질감과 맛에 변화가 없음
비고: <*>은 위생역학 검사 진행 시, 영아용 식품 및 다이어트 식품 관리 시 그리고 2차 조사 시 반영된다.		

## 첨부 2.

### 생선, 갑각류, 연체동물, 양서류, 파충류와 가공식품의 기생충 안전기준

**표 1. 생선 및 가공식품**

인덱스	식품군	기생충 함유 허용기준													
		살아있는 애벌레													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	잉어	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	-	-	-	불가	-
2	강꼬치 고기	-	-	-	-	불가	-	-	-	불가	불가	-	-	불가	-
3	농어	-	-	-	-	-	-	-	불가	불가	불가	-	-	-	-
4	연어	-	-	-	-	불가	-	-	불가	-	불가	불가	-	-	-
5	송어	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
6	살기	-	-	-	-	불가	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
7	대구	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
8	철갑상 어	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	불가	-	-
9	독사	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가
10	동자개	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-
11	메기	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-
12	n.n.1-11 에 명시된 생선 페이지 리스트	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가
13	n.n1- 11 에 명시된 생선 통조림 및 저장식 품	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가
14	nn1-11 에 명시된 튀김 생선, 생 선젤리, 소금절 인 생선, 훈제생 선, 말린생 선	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가	불가
15	연어알:														
15.1	강꼬치 고기, 농어, 대구 (동발상 어), grayling s	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
15.2	연어	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	불가	-	-	-

인덱스	식품군	기생충 함유 허용기준														
		살아있는 애벌레														
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
15.3	송어	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-

비고: 1) 불가 - 불검출 (살아있는 애벌레);  
2) 기생충 애벌레

흡충류	조충류	선충류
3- 오피스토르히소프	12- 디필로보트리우모프	13- 아니자키소프
4- 클로노르히소프		14- 콘트라쎄꾸모프
5- 프세브담피스툼		15- 디오크또팜
6- 메타고니무소프		16- 그나토스툼
7- 나노피에투스소프		
8- 에히노하즈무소프		
9- 메토르히소프		
10- 로씨코트레모프		
11- 아뽀팔루소프		

표 2. 양식 생선과 그 가공식품

인덱스	식품군	기생충 함유 허용기준					
		살아있는 애벌레					
		3	4	5	6	7	8
1	연어	-	불가	불가	-	-	-
2	극동연어	불가	불가	불가	불가	불가	불가
3	n.1에 명시된 생선페이스트	-	불가	불가	-	-	-
4	n.1 에 명시된 통조림 및 저장식품	불가	불가	불가	불가	불가	불가
	и n.2	-	불가	불가	-	-	-
5	n.1에 명시된 튀긴 생선, 생선 젤리,	불가	불가	불가	불가	불가	불가

인덱스	식품군	기생충 함유 허용기준					
		살아있는 애벌레					
		3	4	5	6	7	8
	소금절인 생선, 양념생선, 훈제 생선, 말린 생선						
	и п. 2	-	불가	불가	-	-	-
6	п.п.1, 2에 명시된 생선알	불가	불가	불가	불가	불가	불가

비고: 3) 불가 - 불검출 (살아있는 애벌레);  
4) 기생충 애벌레

흡충류	조충류	선충류	기생충
3- 나노피에투스소프	4-디필로보트리우모프	5- 아니자끼소프	7- 볼보즘
		6- 콘트라제꾸모프	8- 꼬리노즘

표 3.

인덱스	식품군	기생충 함유 허용기준												
		살아있는 애벌레												
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>지역별 바다생선:</b>														
1	바렌 츠바다													
1.1	연어	-	-	-	-	-	불가	-	-	불가	-	-	-	-
1.2	대구	-	-	-	-	-	불가	-	-	불가	-	-	-	-
1.3	청어	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
1.4	대구	-	-	불가	-	-	불가	-	불가	불가	불가	불가	불가	-
1.5	솜뱅이	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
1.6	가자미	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
2	서대 서양													
2.1	빙어	-	-	불가	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
2.2	청어	-	-	불가	-	-	-	-	-	불가	-	불가	-	-
2.3	대구	-	-	불가	-	-	불가	-	-	불가	-	-	-	-
2.4	매크 루라 새우 류	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-

인덱스	식품군	기생충 함유 허용기준													
		살아있는 애벌레													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
2.5	메르루사	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
2.6	고등어	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	불가
2.7	쏨뱅이	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
2.8	가자미	-	-	불가	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
3	남대서양														
3.1	메르루사	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
3.2	진갱이과	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
3.3	볼로호보스띠	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	불가
4	발틱해														
4.1	빙어	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-
4.2	청어	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	불가	-
4.3	대구블랙	-	-	불가	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
5	아조프 CFU, 지중해														
5.1	망둥어	-	불가	-	불가	불가	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2	송어	-	불가	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	대서양 연안, 대서양														
6.1	대구	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	불가	불가	불가	불가
6.2	메르루사	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	불가	불가	불가	불가
6.3	참치과	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
6.4	노토테니즈	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	불가	불가	불가	불가	불가
6.5	부드러운 단백질류	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	불가	불가	불가	불가	불가
7	인도양														

인덱스	식품군	기생충 함유 허용기준													
		살아있는 애벌레													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
7.1	전갱이과	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
7.2	고등어	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
7.3	니테류과	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-
8	태평양														
8.1	연어	불가	-	-	불가	-	불가	-	-	불가	불가	-	불가	불가	
8.2	멸치	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-	
8.3	청어	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	-	-	-	
8.4	전갱이과	-	-	-	-	-	불가	-	-	불가	불가	-	-	-	
8.5	케르푸고바	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	불가	-	불가	-	
8.6	가자미	-	-	-	-	-	-	불가	-	불가	-	-	불가	-	
8.7	솜뱅이	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	
8.8	베릭스	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	
8.9	갸필	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	
8.10	참치(고등어과)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	
8.11	대구	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	불가	-	불가	-	
9	1-8 항에 나온 다진 물고기	불가	불가	불가	불가	-	불가								
10	1-8 항에 나온 물고기 통조림	불가	불가	불가	-	-	불가								
11	1-8 항에 나온 생선 튀김, 절임, 훈제, 건조	불가	불가	불가	-	-	불가								
12	캐비어 명태	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	불가	-	-	

인덱스	식품군	기생충 함유 허용기준												
		살아있는 애벌레												
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	대구													
13	대구-간	-	-	-	-	-	-	-	-	-	불가	-	불가	-

비고: 5) 불가 - 불검출 (살아있는 애벌레); 6) 기생충 애벌레

흡충류	조충류	선충류	기생충
3- 나노피에투스소프	8- 디필로보트리우모프	11- 아니자끼소프	14- 불보좁
4- 게테로피에투스소프	9- 디플라고노라푸소프	12- 콘트라제꾸모프	15- 꼬리노좁
5- 크립토코르티루소프	10- 피라미가체파루소프	13- 프세브담피스툼	
6- 라시코트레모프			
7- 아파파루소프			

#### 표4. 갑각류, 바다조개, 양서류, 파충류와 가공식품

인덱스	식품군	기생충 함유 허용기준								
		살아있는 애벌레 (기생충 종류)								
		3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	갑각류와그가공식품									
1.1	극동 (러시아, 한국, 중국 등)에 사는 가재미국	불가	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	극동(러시아, 한국) 민물에 사는 민물 새우	불가	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3	러시아의 극동, 동남 아시아, 스리랑카, 중앙 아메리카, 페루, 라이베리아, 나이지리아, 카메룬, 멕시코, 필리핀에 서식하는 민물 게	불가	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	민물 게의 소스 (제 1.3)	불	-	-	-	-	-	-	-	-
2	바다조개와 그 가공식품									
2.1	오징어	-	-	불	불	불	-	-	-	-
2.2	문어	-	-	불	-	불	-	-	-	-
2.3	조개 관자	-	-	-	-	-	-	-	불	-
2.4	막트렌 (spizula)	-	-	-	-	-	-	-	불	-
2.5	굴	-	-	-	-	-	-	-	-	불
3	양서류(개 구리)	-	불	-	-	-	불	불	-	-

인덱스	식품군	기생충 함유 허용기준								
		살아있는 애벌레 (기생충 종류)								
		3	4	5	6	7	8	9	10	11
4	파충류									
4.1	뱀	-	불	-	-	-	-	-	-	-
4.2	거북이									
4.2.1	바다	-	-	-	-	-	-	-	불	-
4.2.2	민물	-	-	-	-	-	-	불	-	-

비고: 7) 불가 - 불검출 (살아있는 애벌레); 8) 기생충 애벌레

흡충류	조충류	선충류
3- 파라가니무보프	4-스피라메트르	5- 아니자끼소프
		6- 콘트라제꾸모프
		7- 프세브다테라노프
		8- 디옥토피
		9- 게나톡탐
		10- 술카스가쌀로프
		11- 에히노체팔루소프

첨부 3.

허용기준 세슘 방사성 핵종-137, 스트론튬-90

관세동맹 대외경제활동 상품 목록 코드: Group 02-20

№	식품군	세슘- 137 비활성, becquerel/kg (L)	스트론튬-90, 비활성, becquerel/kg (L)
1.	육류, 식육가공품 및 육류 부산물	200	-
2.	사슴고기, 도축동물의 육류	300	-
3.	생선과 수산물	130	100
4.	건어물과 조미 건어물	260	-
5.	우유와 유제품	100	25
6.	연유, 농축유, 우유 캔식품	300	100
7.	분유	500	200
8.	채소 뿌리열매 감자 포함	80 (600(2))	40(200(2))
9.	제빵, 제과류	40	20
10.	밀가루, 곡물의 거친 가루, 벼과 곡물, 파스타류	60	-
11.	야생 베리 및 그것의 통조림식품	160(800(2))	-
12.	신선 버섯	500	-
13.	버섯 분말	2500	-
14.	유아용 특수 즉석섭취식품(1)	40	25

비고: (1) 환원식품상태에서 냉동건조 식품 비활성이 결정된다.: (2) - 허용기준 분말식품 상태

## 첨부 6.

### 영양보충제에 사용 금지된 식물 및 식물성 원료, 동물성 원료, 미생물, 버섯, 생리활성물질 목록

1.1 항정신성, 마약, 강한 독성물질이 함유된 식물 및 해당 식물을 이용한 가공품:

№ n/	식물 명칭 (러시아어)	식물 명칭 (라틴어)	식물의 부분
*	아비신 차	См. Кат	-
1.	홍두	<i>Abrus precatorius</i> L.	씨
2.	그라티올라 오피키날리스	<i>Gratiola officinalis</i> L.	지상 부분
*	아담스 루트(Root)	См. Тамус	-
3.	해홍두	<i>Adenantha</i> L.	모든 종류, 모든 부분
*	세네시필린	См. Крестовник	-
4.	아들루민	<i>Adlumia fugosa</i> Greene	모든 부분
*	아도니스	См. горичвет	-
5.	нім잎 추출물	<i>Azadirachta indica</i> A. Juss.	모든 부분
6.	족두리풀	<i>Asiasarum heterotropoides</i> F. Maek.	뿌리
7.	가죽나무	<i>Ailanthus altissima</i>	지상 부분
8.	아카시아	<i>Acacia</i> L.	모든 종류, 지상 부분
9.	각시투구꽃	<i>Aconitum</i> L.	모든 종류, 모든 부분
10.	알스토니아	<i>Alstonia venenata</i> R.Br.	피층(cortex)
11.	아미비스나가	<i>Ammi visnaga</i> (L.) Lam. (= <i>Visnaga daucoides</i> )	모든 부분
12.	곤약	<i>Amorphophallus rivieri</i> Durieu	모든 부분
13.	아나바시스	<i>Anabasis</i> L.	모든 종류, 새순
14.	피크로톡신	<i>Anamirta cocculus</i> (L.) Wight et Arn.	모든 부분
15.	알칼로니움 레위니	<i>Anhalonium lewinii</i> Jennings	모든 부분
16.	미역취	<i>Aplopappus heterophyllus</i>	모든 부분
*	아랍 차	См. Кат	-
17.	짚신나물	<i>Argemone</i> L.	모든 종류, 모든 부분
18.	베텔야자	<i>Areca catechu</i> L.	모든 부분
*	베텔야자	См. Арека катеху	-
19.	아리사룸	<i>Arisarum</i> L.	모든 종류, 모든 부분
20.	쥐방울덩굴속	<i>Aristolochia</i> L.	모든 종류, 모든

№ n/	식물 명칭 (러시아어)	식물 명칭 (라틴어)	식물의 부분
			부분
21.	아르니카 꽃	Arnica L.	모든 종류, 꽃
22.	아름	Arum L.	모든 종류, 모든 부분
23.	취명아주 종	Arthrocnemum glaucum Delile	지상 부분
24.	아룬도 도낙스	Arundo donax L.	꽃
25.	댕댕이 덩굴	Atherosperma moschatum Labill.	모든 부분
26.	큰 꽃송이 장미	Aphanamixis grandiflora Blume	씨
27.	레둠	Ledum L.	모든 종류, 지상 부분, 새순
28.	붓순나무	Illicium anisatum	열매
29.	유창목	Guaiacum officinale L.	모든 부분
30.	바코니아	Bacconia L.	모든 종류, 모든 부분
31.	가는잎 쇠기풀	Balduina angustifolia	지상 부분
32.	대극과 식물	Baliospermum Montana Muell. Arg	뿌리, 뿌리줄기
33.	바니스테레오포시스	Banisteriopsis	모든 종류, 모든 부분
34.	좀다람쥐꼬리	Huperzia selago L.	모든 부분
35.	매발톱나무	Berberis L.	모든 종류, 뿌리, 피층(cortex)
36.	빙카속	Vinca L.	모든 종류, 모든 부분
37.	벨벳콩	Mucuna pruriens DC	씨
38.	개불알꽃	Cypripedium sp.	모든 종류, 모든 부분
39.	콜키쿰	Colchicum sp.	모든 종류, 모든 부분
40.	바일레야 물티라디아타	Baileya multiradiata Harv. et Gray	지상 부분
41.	베일쉬미에디아속	Beilschmiedia Nees	모든 부분
42.	사리풀	Hyoscyamus sp.	모든 종류, 모든 부분
*	벨라도나	См. Красавка обыкновенна	-
43.	물매화	Parnassia palustris L.	모든 부분
*	물매화 과	См. Белозер	-
44.	은방울 수선화	Leucojum aestivum L.	모든 부분
45.	사철나무 과	Euonymus europaea L.	씨

№ п/	식물 명칭 (러시아어)	식물 명칭 (라틴어)	식물의 부분
*	빈랑	См. Арека катеху	-
46.	측백엽	Biota orientalis L.	모든 부분
47.	쥐똥나무	Ligustrum vulgare L.	잎사귀, 열매
48.	식용 안검엽	Blepharis edulis Pers.	모든 부분
49.	풀리카리아 울리지노사	Pulicaria uliginosa Stev. ex DC.	모든 부분
50.	금사슬나무	Laburnum anagyroides (= Cytisus laburnum L.)	모든 부분
51.	독당근	Conium L.	모든 종류, 모든 부분
*	투구꽃무리	См. АКОНИТ	-
52.	보로니아	Boronia Sm.	모든 종류의 잎과 삭에서 나오는 에센셜 오일
*	브루슬리나	См. Бересклет	-
53.	아담자	Brucea javanica Merr.	모든 부분
54.	딱총나무	Sambucus edulus L.	- " -
55.	곰취	Ligularia dentata Hara	모든 부분
56.	방기과	Burasaia madagascariensis DS	모든 부분
57.	꿩의다리	Thalictrum L.	모든 종류, 지상 부분
58.	고두자	Vexibia pachycarpa Jakovl	모든 부분
59.	자밀	Alhagi pseudalhagi Fisch.	새순
60.	아네모네	Anemone L.	모든 종류, 모든 부분
61.	독미나리속	Cicuta L.	모든 종류, 모든 부분
62.	비롤라	Virola	모든 종류, 지상 부분
*	암미 열매	См. Амми зубная	-
63.	비타니아 솜니페라	Withania somnifera (L.) Dunal	모든 부분
64.	보아강가씨추출물	Voacanga africana	모든 부분
65.	매발톱꽃	Aquilegia L.	모든 종류, 뿌리
66.	알카넷	Anchusa officinalis L.	모든 부분
67.	다프네	Daphne sp.	모든 종류, 모든 부분
68.	노루삼	Actaea L.	모든 종류, 모든 부분
69.	파리스	Paris L.	모든 종류, 모든 부분

№ п/	식물 명칭 (러시아어)	식물 명칭 (라틴어)	식물의 부분
70.	삼색메꽃	Convolvulus L.	모든 종류, 모든 부분
71.	코로닐라	Coronilla L.	모든 종류, 뿌리, 씨
72.	천인국	Gaillardia pulchella Foug.	잎사귀, 꽃
73.	낙타봉	Peganum L.	모든 종류, 지상 부분
*	구아야칸	См. Бакаутовое	-
74.	젤세뿔 뿌리	Gelsemium L.	모든 종류, 모든 부분
75.	대풍자	Hydnocarpus Gaertn.	모든 종류, 씨
76.	히드라스티스근	Hydrastis L.	모든 종류, 모든 부분
*	안개꽃	См. Качим	-
77.	산천궁	Conioselinum jeholense M.Pimem	모든 부분
78.	글라우신	Glaucium L.	모든 종류, 지상 부분
79.	글레디트시아 트리아칸토스	Gleditsia triacanthos L.	모든 부분
*	꿀 메뚜기	См. гледичия	-
80.	풍선 박주가리	Gomphocarpus L.	모든 종류, 모든 부분
81.	아디니	Adinis L.	모든 종류, 지상 부분
*	매자나무과	См. Магония	-
82.	가는살갈퀴	Vicia Angustifolia, V. sativa	식물의 모든 부분
*	일반야생완두	См. горошек	-
83.	들갓	Sinapis arvensis L.	열매 맺히는 기간의 식물의 모든 부분
84.	풀고사리	Cida L.	모든 종류, 모든 부분
*	세덤	См. Stonecrop	-
*	사탕수수과	См. Сорго аллепсфу	-
85.	좀다람쥐꼬리	Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.)	모든 부분
86.	금불초 브리태니커	Inula Britannica L.	꽃, 지상 부분
87.	금불초	Inula oculus-christi L.	지상 부분
88.	데코돈 베르티킬라투스	Decodon verticillatus	지상 부분
89.	제기국	Delosperma	모든 종류, 지상

№ n/	식물 명칭 (러시아어)	식물 명칭 (라틴어)	식물의 부분
			부분
90.	델피니움	Delphinium L.	모든 종류, 모든 부분
91.	도독눔갈고리	Desmodium racemosum	지상 부분
92.	도독눔갈고리과	Desmodium pulchellum Benth.	지상 부분
93.	데하시아 스퀴로사	Dehaasia squarrosa Hassk.	모든 부분
94.	깁깁이풀	Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et	모든 부분
*	존슨풀	См. Sorго аллепссу	-
95.	황매화	Corchorus L.	모든 종류, 씨
96.	마	Dioscorea hispida Dennst.	모든 부분
97.	성주풀	Dicentra	모든 종류, 모든 부분
98.	흰전동싸리	Melilotus officinalis.	모든 부분
99.	사시프라스나무	Doryphora sassafras Endl.	모든 부분의 에센셜 오일
100.	게니스테인	Genista tinctoria L.	모든 부분
*	시클라멘 아자리안	См. Цикломен	-
*	겨우살이	См. Омела	-
101.	두보이시아	Duboisia	모든 종류, 지상 부분
102.	다투라	Datura L.	모든 종류, 모든 부분
103.	도꼬마리	Xanthium L.	모든 종류, 모든 부분
104.	양귀비과 풀	Fumaria L.	모든 종류, 모든 부분
105.	두보이시아	Duboisia L.	모든 종류, 모든 부분
106.	에우보트리오드 그레이	Eubotryoides grayana	앞사귀
*	히드라스티스근	См. гидрастис	-
107.	부지깁이 나물	Erysimum L.	모든 종류, 모든 부분
*	참 제비 고깔	См. Дельфиниум	-
108.	대설산-인동과	Lonicera. chamissoi	모든 부분
109.	홍괴불나무	Lonicera xylostium	열매
110.	분홍괴불나무	Lonicera. tatarica	열매
111.	갈매나무과	См. Крушина американская, ломкая (ольховидная),	-
112.	지가데누스속	Zigadenus sibiricus	모든 부분

№ n/	식물 명칭 (러시아어)	식물 명칭 (라틴어)	식물의 부분
		(L.) A.Gray	
*	도꼬마리	См. Дурнишник	-
*	황련 세 잎	См. Коптис	-
*	히드라스티스근	См. гидрастис	-
*	금사슬나무	См. Бобовник анагировидны	-
113.	이베리스 아마라	Iberis amara L.	모든 부분
114.	이그나시아 아마라	Ignatia amara L.	모든 부분
*	카나가 프라그랜트	См. Кананга	-
115.	붓순나무과	Illiciaceae	모든 종류, 씨, 잎사귀
*	아브린	См. Абрус молитвенный	-
116.	토근	Sephaelis L.	모든 종류, 모든 부분
117.	이포모에아 비올라세아	Ipomea violacea	씨
118.	갈필	Cabi paraensis Ducke	모든 부분
*	카와-카와	См. Перец Кава-кава	-
119.	페요테	Lophophora williamsii	지상 부분
120.	다육과 선인장	Echinopsis pachanoi	지상 부분
121.	칼라덤	Caladium L.	모든 종류, 모든 부분, 식용 caladium 제 외, C.esculentum (뿌리줄기)
122.	칼레아 자카테치치	Calea zacatechichi	지상 부분
123.	금잔화	Caltha sp.	모든 종류, 지상 부분
124.	일랑일랑	Cananga odorata Hook. f.et Thoms.	모든 부분
125.	흑갈풀	Phalaris tuberosa L.	지상 부분
126.	애기냉이	Cardaria draba (L.)	모든 부분
127.	화살나무과	Catha edulis Forsk.	지상 부분
*	대수리	См. Барвинок	-
128.	안개꽃	Gypsophila L.	모든 종류, 모든 부분
129.	퀼라자 사포나리아 몰리나	Quillaja saponaria Molina	모든 부분
130.	개정향풀	Apocynum L.	모든 종류, 모든 부분
131.	애기괭이밥	Oxalis acetosella L.	- " -
*	클레마티스	См. Ломонос	-
132.	은단풍	Acer saccharium	잎사귀
133.	아주까리	Ricinus communis L.	모든 부분
134.	좁다닥냉이	Lepidium ruderae L.	모든 부분
135.	다닥냉이	Lepidium perfoliatum	모든 부분

№ n/	식물 명칭 (러시아어)	식물 명칭 (라틴어)	식물의 부분
136.	아트라제네 시비리카	Atragene sibirica L.	모든 부분
*	코카	См. Кокаиновый куст	-
137.	코카나무과 저목	Erythroxyllum coca Lam.	모든 종류, 모든 부분
*	댕댕이덩굴과 관목	См. Анамирта коккуллюсовидн	-
138.	광대파슬리	Aethusa Cynarium L.	모든 부분
139.	솔린소니아 아니사타	Collinsonia anisata	지상 부분
140.	토란	Colocasia L.	모든 종류, 모든 부분
141.	대마초	Cannabis sp.	모든 종류, 모든 부분
142.	필드락스퍼	Consolida regalis S.F.	열매, 씨
143.	황련	Coptis L.	모든 종류, 모든 부분
144.	아사룸	Asarum L.	모든 종류, 모든 부분, 오일, 뿌리 오일
145.	코리아리아속	Coriaria	모든 종류, 지상 부분
146.	코리노카르푸스속	Corynocarpus Laevigata Forst.	열매
147.	사하라	Cornulaca leucantha Charif et Allen	지상 부분
148.	코시니움 페네스트라툼	Coscinium fenestratum Colebr.	모든 부분
*	고치	См. Кроссоптерикс	-
149.	뉴스앤바이블 썬기풀	Urtica pilulifera L.	지상 부분
150.	벨라돈나	Atropa belladonna L.	모든 부분
151.	세네시오속	Senecio L.	모든 종류, 지상 부분
*	아브라함 과	См. Авран	-
152.	크로슈테르닉스 꼬치야노브	Crossopteryx kotschyana Fenzl.	피층(cortex)
153.	활나무	Crotalaria L.	모든 종류, 모든 부분
154.	파두유	Croton tiglium L.	모든 부분
155.	솔잎미나리	Cyclospermum leptophyllum	열매
156.	에모딘	Rhamnus purshiana	덜 익은 과실, 신선피층(cortex )
157.	프랑굴라 알누스 밀	Frangula alnus Mill	덜 익은 과실,

№ п/	식물 명칭 (러시아어)	식물 명칭 (라틴어)	식물의 부분
			신선피층(cortex)
158.	갈매나무	Rhamnus catharticus	덜 익은 과실, 신선피층(cortex)
159.	잔초리자	Xanthorhiza simplicissima Marsh.	모든 부분
160.	누파	Nuphar L.	모든 종류, 모든 부분
161.	아그로스텨마	Agrostemma githago L.	모든 부분
*	쿠콜반	См. Анамирта кокку люсовидная	-
162.	황정	Polygonatum L.	모든 종류, 모든 부분
163.	유럽전호	Anthriscus caucalis	모든 부분
164.	사사프라스유	Sassafras officinale albium	모든 부분
165.	자리공	Phytolacca L.	모든 종류, 모든 부분
166.	영란	Convallaria L.	모든 종류, 모든 부분
167.	민백미꽃	Vincetoxicum sp.	모든 종류, 모든 부분
168.	라투아 베네노사	Latua venenosa Phil.	모든 부분
169.	싸리나무	Lespedeza bicolor Turcz	잎사귀, 피층(cortex),
170.	백합 과	Lilium monadelphum Bieb.	모든 부분
171.	감태나무	Lindera oldhamii	줄기, 잎사귀
*	리호데이카	См. 검은약용뿌리	-
*	핑의비름	См. Stonecrop	-
172.	로벨리아	Lobelia L.	모든 종류, 모든 부분
173.	클레머티스	Clematis sp.	모든 종류, 모든 부분
174.	이집트남수련	Nymphaea Caerulea	잎사귀, 꽃잎
175.	로포포라웰리암스	Lophophora L.	모든 종류, 모든 부분
176.	보리수나무류	Elaeagnus	모든 종류, 지상 부분
177.	새모래덩굴	Menispermum dauricum L.	모든 부분
178.	유천어	Linaria vulgaris Mill.	모든 부분
179.	미나리아재비속	Ranunculus L.	모든 종류, 지상 부분
180.	목련	Magnolia L.	모든 종류, 모든

№ n/	식물 명칭 (러시아어)	식물 명칭 (라틴어)	식물의 부분
			부분
181.	뿔남천속	Mahonia Nutt.	모든 종류, 모든 부분
182.	양귀비속(아르네숨, 브라스테아툼, 두비움, 누디사올레, 숨니페룸.)	Papaver L.(P. Armenacum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P.	모든 부분, 씨 제외
183.	죽자초	Macleaya	모든 종류, 지상 부분
184.	라벨링로자미아 스피칼리스	Macrozamia spiralis Miq.	모든 부분
185.	흑선인장	Mammillaria	모든 종류, 지상 부분
186.	맨드레이크	Mandragora officinarum L.	모든 부분
*	인디아 님	См. Азадирахта	-
187.	버들잎명아주	Chenopodium L.	모든 종류, 모든 부분, 모든 부분의 에센셜 오일, 씨앗 오일
188.	애기머느리밥풀	Melampyrum sp.	모든 종류, 모든 부분
*	맥각(ergot)	См. 맥각(ergot)	-
*	글라우티움	См. глауциум	-
189.	멀구슬나무	Melia azedarach L.	모든 부분
190.	카마에수티서스 루테니커스	Chamaecytisus ruthenicus, Ch.	모든 부분
191.	와생수백지	Myricaria L.	모든 종류, 모든 부분
*	은매화	См. Хамедафне прицветничков	-
192.	미트라기닌	Mitragyna L.	모든 종류, 모든 부분
*	꼬로니아	См. coronilla	-
*	리포지토리	См. гармала обыкновенна	-
193.	나지페루스 사비나	Janiperus sabina L.	모든 부분
*	원두	См. Абрус молитвенный	-
194.	등대풀속	Euphorbia sp.	모든 종류, 모든 부분
195.	등대풀속	Echinops L.	모든 종류, 열매
196.	박새	Helleborus L.	모든 종류, 모든 부분
197.	모스투에아 스티물란스	Mostuea stimulans A. Cheval	지상 부분

№ п/	식물 명칭 (러시아어)	식물 명칭 (라틴어)	식물의 부분
198.	토끼 고사리과	<i>Dryopteris filix mas</i>	뿌리줄기
199.	육두구	<i>Myristica fragrans</i>	열매 (opex)
*	비누풀	См. Мыльнянка	-
*	석회패랭이꽃	См. Мыльнянка	-
200.	비누풀	<i>Saponaria officinalis L.</i>	모든 부분
201.	송이풀	<i>Pedicularis sp.</i>	모든 종류, 모든 부분
*	갯활랑나물	См. Термопис	-
202.	남천	<i>Nandina domestica Thunb.</i>	피층(corte x),
203.	디지털리스	<i>Digitalis sp.</i>	모든 종류, 모든 부분
204.	구등	<i>Nauclea rhynchophylla Miq.</i>	모든 부분
205.	넥탄드라속	<i>Nectandra puchury- major Nees et Mart.</i>	열매
206.	네무아론 희천성	<i>Nemuaron humboldtii Bail.</i>	에센셜 오일
*	안디안 님	См. Азадирахта	-
207.	스크로폴라리아	<i>Scrophularia sp.</i>	모든 종류, 모든 부분
208.	페리플로사	<i>Periploca L.</i>	모든 종류,
209.	아도스테몬 아쿠이폴리움	<i>Odostemon aquifolium Rydb.</i>	뿌리
210.	컴프리	<i>Symphytum L.</i>	모든 종류, 뿌리
211.	네리움	<i>Nerium L.</i>	모든 종류, 모든 부분
*	알로리우키	См. Турбина	-
*	알로류키	См. Турбина	-
212.	독미나리속	<i>Oenanthe sp.</i>	모든 종류, 모든 부분
213.	겨우살이류	<i>Viscum L.</i>	모든 종류, 모든 부분
214.	상산나무	<i>Orixa japonica Thunb.</i>	모든 부분
215.	괭이사초	<i>Carex L.</i>	모든 종류, 모든 부분
216.	흰두메자운	<i>Oxytropis L.</i>	모든 종류, 모든 부분
217.	바질	<i>Ocimum sanctum L.</i>	모든 부분
218.	꿩의비름속	<i>Sedum L.</i>	모든 종류, 모든 부분
219.	뚜껍별꽃	<i>Anagallis arvensis L.</i>	모든 부분
*	아레카 카테하	См. Арека катеху	-

№ n/	식물 명칭 (러시아어)	식물 명칭 (라틴어)	식물의 부분
220.	흰꽃풍조목	Zygophyllum L.	모든 종류, 모든 부분
221.	솔라티움	Solatium sp.	모든 종류, 모든 부분
*	페이오틀	См. Лофофора Вильямса	-
222.	장미손익풀	Pelargonium Willd.	모든 종류, 모든 부분
*	안개초	См. Качим	-
*	물매화	См. Белозер	-
223.	브리오니	Bryonia L.	모든 종류, 뿌리
224.	피퍼베틀리	Piper betle L.	모든 부분
*	카와-카와	См. Перец	-
225.	폴리네시아산 관목	Piper methysticum (kava- kava)	모든 부분
226.	파람모제톤 사네스센스	Prammogeton canescens Vatke	열매
227.	페탈로스틸리스 라비체오이드	Petalostylis labicheoides R. Br.	지상 부분
228.	페트로시모니아 모난드라	Petrosimonia monandra Bunge	지상 부분
229.	볼도리프	Peumus boldus Molina	에센셜 오일 잎사귀
230.	아네모네	Anemone sp.	모든 종류, 모든 부분
231.	탈향유	Galeopsis sp.	모든 종류, 모든 부분
232.	반하	Pinellia ternata Britenbach	줄기
233.	파에오니아 아노말라에	Paeonia anomalae L.	모든 부분
234.	핍타데니아	Piptadenia	모든 종류, 모든 부분
235.	핍타데이나 페레그리나	Piptadenia peregrina	피층(cortex)
236.	산 빛나무 껍질	Piscidia erythrina L.	모든 부분
*	피추리	См. Дубоизия	-
*	석송	См. Баранец обыкновенны	-
237.	독보리	Lolium temulentum L.	열매
238.	실새삼	Cuscuta L.	모든 종류, 모든 부분
239.	리난투스	Rhinanthus L.	모든 종류, 모든 부분
240.	포도 필름	Podophyllum L.	모든 종류, 뿌리줄기와 뿌리

№ n/	식물 명칭 (러시아어)	식물 명칭 (라틴어)	식물의 부분
241.	갈란투스 워로노위	<i>Galanthus woronowii</i> Lozinsk.	모든 부분
242.	향쑥속의 식물	<i>Artemisia</i> L.	모든 종류, 모든 부분
243.	메르쿨리알리스	<i>Mercurialis</i> L.	모든 종류, 모든 부분
244.	백두옹	<i>Pulsatilla</i> sp.	모든 종류, 모든 부분
245.	플라티티라	<i>Psilocaulon absimile</i> N.E.Br.	지상 부분
*	새 잡는 끈끈이	См. Омела белая	-
246.	가시괘리속	<i>Physochlaina</i> L.	모든 종류, 모든 부분
247.	옥수수 깜부기	<i>Ustilago maydis</i> DC.	모든 부분
248.	우트리쿨라리아	<i>Utricularia physalis</i>	지상 부분
*	갯활랑나물	См. Термопис	-
*	브롬	См.	-
249.	라모나 스타치요이드	<i>Ramona stachyoides</i> Briq.	모든 부분
250.	라우보르피아	<i>Rauwolfia heterophylla</i> Roem.	모든 부분
*	찰라부하	См. Чилибуха	-
251.	로에메리아	<i>Roemeria refracta</i> DC.	모든 부분
*	도꼬마리	См. Дурнишник	-
252.	케라토세팔라	<i>Ceratocephala</i> L.	모든 종류, 모든 부분
253.	진달래속 식물	<i>Rhododendron</i> sp.	모든 종류, 모든 부분
254.	아르지레이아 네르보사	<i>Argyreia nervosa</i> ; Hawaiian Baby Woodrose	모든 부분
*	래브리도 차	См. Багульник	-
255.	로우비에바 멀티피다	<i>Roubieva multifida</i> Moq.	에센셜 오일 지상부분
256.	루타	<i>Ruta</i> L.	모든 종류, 모든 부분
257.	피싱베리	См. Анамирта кокку люсовидная	-
258.	패모	<i>Fritillaria ussuriensis</i> Maxim.	모든 부분
259.	치르치날리스	<i>Cycas circinalis</i> L.	씨
260.	소철	<i>Cycas revoluta</i> Thunb.	씨
261.	마디명아주	<i>Haloxylon</i> L.	모든 종류, 잎사귀, 줄기

№ n/	식물 명칭 (러시아어)	식물 명칭 (라틴어)	식물의 부분
262.	회양목	<i>Buxus sempervirens</i> L.	줄기, 잎사귀
263.	혈근초	<i>Sanguinaria canadensis</i> L.	뿌리
264.	사르콜로부스	<i>Sarcolobus</i> R. Br.	모든 종류, 모든 부분
265.	사르코체팔루스	<i>Sarcocephalus</i> Afzel.	모든 종류, 모든 부분
266.	마디명아주	<i>Haloxylon articulatum</i> Bunge	잎사귀, 줄기
267.	사사프라스	<i>Sassafras albidum</i> (Nutt.) Nees.	모든 부분, 뿌리와 나무에서 추출한 에센셜
268.	수에다 피소포라	<i>Suaeda physophora</i> L.	오일 부분 모든
269.	플럼바긴	<i>Plumbago europaea</i> L.	모든 부분
270.	세이들리지아 로스마리너스	<i>Seidlitzia rosmarinus</i>	잎사귀, 줄기
271.	광대싸리	<i>Securinega</i> L.	모든 종류, 새순
272.	희렴초	<i>Siegesbeckia orientalis</i> L.	모든 부분
*	시다	См. грудника (Cida L.)	-
273.	호호바 알코올	<i>Simmondsia californica</i> Nutt.	씨
274.	에시움 불가리스	<i>Echium vulgare</i> L.	모든 부분
275.	스켈레티움 토어츄어숨	<i>Sceletium tortuosum</i>	모든 부분
276.	스코폴리아 뿌리	<i>Scopolia</i> L.	모든 종류, 모든 부분
277.	스모디지움 아르구툼	<i>Smodingium argutum</i> E. Mey	모든 부분
*	하르밀라 알칼로이드	См. гармала обыкновенна	-
*	광대파슬리	См. Кокорыш обыкновенны	-
278.	살리소르니아 프루티코사	<i>Salicornia fruticosa</i> L.	잎사귀, 줄기
*	둥굴레속의 식물	См. Купена	-
279.	바늘끝잎나래수송나물	<i>Salsola australis</i> R. Br. (=S. ruthenica Iljin)	모든 부분
280.	수수	<i>Sorghum</i> L.	모든 종류, 모든 부분
*	회화나무속	См. Вексия толсто  열매  н	-
281.	맥각(ergot)	<i>Claviceps</i> sp.	모든 종류, 모든 부분
282.	피뿌리풀	<i>Stellera chamaejasme</i>	모든 부분

№ n/	식물 명칭 (러시아어)	식물 명칭 (라틴어)	식물의 부분
283.	함박이속	Stephania L.	모든 종류, 덩이줄기 및 뿌리
284.	스트릭토카르디아 틸리아폴리아	Strictocardia tiliaefolia	씨
285.	스트로판투스	Strophanthus DC	모든 종류, 모든 부분
286.	스페로피신	Sphaerophysa salsula (Pall.) DC.	모든 부분
287.	멜란티움과	Schoenocaulon officinal A.Gray	씨
288.	담배	Nicotiana L.	모든 종류, 모든 부분
289.	이보가	Tabernanthe iboga	모든 부분
290.	타무스 콤무니스	Tamus communis L.	모든 부분
291.	타우시아	Tauschia Schltld.	모든 종류, 모든 부분
292.	갯활량나물	Thermopsis L.	모든 종류, 모든 부분
293.	티노스포라 코르디폴리아	Tinospora cordifolia Miers	모든 부분
294.	주목과	Taxus L.	모든 종류, 모든 부분
295.	토달리아 아시아티카	Toddalia asiatica Lam.	모든 부분
296.	톡시코덴드론	Toxicodendron L. (= Rhus toxicodendron var. hispida Engl.)	모든 종류, 모든 부분
297.	금릉	Trichocereus	모든 종류, 지상 부분
298.	큰달뿌리풀	Phragmites Australia Trin. ex Steud.	뿌리줄기
299.	리베아 코림보사	Turbina corymbosa	씨
300.	투르비나 코림보사	Turbina corymbosa	씨
301.	비카리아	Viccaria sp.	모든 종류, 모든 부분
302.	운게르니아 빅토리스	Ungernia victoris Vved. ex Artjushenko	모든 부분
303.	운게르니아 세워초위	Ungernia. Sewertzowii (Regel)	모든 부분
304.	우노나 아도라티시마	Unona odoratissima	꽃
305.	갈바눔 기름	Ferula gummosa Boiss	씨
306.	피브나우레아 틴토리아	Fibraurea tinctoria	모든 부분
307.	피조칠라이나 알리카	Physochlaina alica Korotk.	뿌리
308.	샤리풀	Physochlaina orientalis	뿌리

№ п/	식물 명칭 (러시아어)	식물 명칭 (라틴어)	식물의 부분
		G. Don f.	
*	자리공	См. Лаконос американски	-
309.	진퍼리꽃나무	Chamaedaphne calyculata Moench	지상 부분
*	하르그	См. гомфокарпус	-
*	마황속	См. Эфедра	-
310.	헤이미아 살리시폴리아	Heimia salicifolia	지상 부분
*	엑비리티	См. Абрус молитвенный	-
311.	신초나 수시루브라	Cinchona succirubra	피층(cortex)
312.	코리달리스	Corydalis sp.	모든 종류, 모든 부분
*	호호바	См. Симмондия	-
313.	모링가	Moringa oleifera Lam.	모든 부분
314.	훈네마닌	Hunnemannia fumariaefolia Sweet	모든 부분
315.	복운향	Haplophyllum	모든 종류, 모든 부분
316.	체팔란투스 옥시덴탈리스	Cephalanthus occidentalis L.	지상 부분
317.	시클라멘	Cyclamen L.	모든 종류, 모든 부분
*	독 당근	См. Вех	-
318.	시트로넬라 오일	Cymbopogon winterianus Jowitt.	모든 부분의 에센셜 오일
319.	지에리아 스미시	Zieria smithii Andr.	지상 부분, 모든 부분의 에센셜 오일
*	대풍자유	См. гиднокарпус	-
*	꼬로니아	См. coronilla	-
320.	베라트룸	Veratrum sp.	모든 종류, 모든 부분
321.	지치과의 큰꽃마리	Cynoglossum officinalis L.	모든 부분
322.	호미카	Strychnos L.	모든 종류, 씨
323.	연리초속	Lathyrus sp.	모든 종류, 모든 부분
324.	털석잠풀	Stachys palustris L.	모든 부분
325.	석잠풀	Stachys aspera Michx.	지상 부분
326.	배굴채	Chelidonium L.	모든 종류, 지상 부분
*	치스타코프 칼루즈네목록	См. Чистяк калужнице 잎사귀	-
327.	치스타코프 칼루즈네목록	Ficaria calthifolia	모든 부분

№ n/	식물 명칭 (러시아어)	식물 명칭 (라틴어)	식물의 부분
		Reichenb., F. verna	
328.	샬비어 디비노럼	Salvia divinorum	잎사귀
329.	상기니아 박타	Schanginia baccata	잎사귀, 새순
330.	에보디아 멜리에폴리아	Evodia meliefolia	모든 부분
331.	에보디아 심플렉스	Evodia simplex	모든 부분
332.	엔세팔라르토스 바르케리	Encephalartos barkeri Carruth. et	모든 부분
333.	터리폴속	Eriophyllum	모든 종류, 모든 종류, 모든 부분
334.	마황	Ephedra sp.	모든 종류, 지상 부분
335.	성계선인장	Echinopsis L.	모든 종류, 모든 부분
336.	트리블러스	Tribulus L.	모든 종류, 모든 부분
337.	얄라파	Ipomoea purga (Wend.) Hayne	모든 부분
338.	백선	Dictamnus albus L.	잎사귀, 열매
339.	덩댕이덩굴과	Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (= Jatrochiza columba	모든 부분
340.	석창포	Acorus gramineus Soland. (= A. pusillus Sieb.)	뿌리줄기, 에센셜 오일, 잎사귀
341.	비에네르티아 시슬롭테라	Bienertia cycloptera	지상 부분
342.	바시아 시슬롭테라	Bassia cycloptera	지상 부분
343.	검은 커민	Bunium persicum B. Fedtsch.	모든 부분
344.	부니움 살린드리쿰	Bunium cylindricum Drude	지상 부분, 그 에센셜 오일
345.	모란선인장	Gymnocalycium	지상 부분
346.	팔랄리스 투베로즈	Phalaris tuberosa L.	지상 부분
347.	아나바시스 아르티쿨레이트	Anabasis articulate	지상 부분
348.	에시노포리아 십소르피아나	Echinophoria sibthorpiana Huss	지상 부분
349.	독수박	Citrullus colocynthis Schrad.	열매 (분말, 추출물)
350.	선인장 꽃	Coryphantha micromeris Lem.	모든 식물
351.	아르트립플렉스 늪물라리아	Artriplex nummularia	지상 부분
352.	배초향	Agastache rugosa	에센셜 오일
353.	쥐깨풀	Mosla dianthera L.	에센셜 오일
354.	오를라이나 다우코이즈	Orlaya daucoides	열매 (에센셜

Nº n/	식물 명칭 (러시아어)	식물 명칭 (라틴어)	식물의 부분
			오일)
355.	들깨풀	Orthodon asaroniferum	지상 부분

주: “\*” 약용 식물의 러시아 동의어

### 1.2. 단일 성분 생리활성식이보충제에 속하지 않는 식물 및 해당 식물의 가공 식품

Nº n/n	식물 이름	라틴 식물 이름	식물의 부분
1	두릅 나무, 두릅 만주, 약마의 나무, 가시 나무	Arali elata (Miq.) Seem. = Arali mandshurica Rupr. et Maxim.	모든 부분
2	아프리카 매화	Pygeum africanum	피층(cortex)
3	발레리	Valeriana L.	모든 종류, 뿌리 뿌리줄기
4	은행 나무	Ginkgo biloba L.	지상 부분
5	기무 네마 실베스터	Gymnema sylvestre	모든 부분
6	야생 참마 야생 참마 털이	Dioscorea villosa	뿌리줄기
7	인삼	Ginseng	모든 종류, 모든 부분
8	고도의 아플로파나스크 고도의 에피노파나스트	Oplopanax elatus Nakai = Echinopanax elatus	모든 부분
9	갈퀴 망종	Hypericum L.	모든 종류, 모든 부분
10	가시 정육점	Ruscus aculeatus (Butcher 's Broom)	모든 부분
11	요힘베 (요힘베 파우신스탈리아)	Pausinystalia yohimbe (K. Schum.) Pierre ex	모든 부분
12	오미자	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.	모든 부분
13	무이라 파우마	Muirea puama (Liriosma jvata)	모든 부분
14	아크 타베 브이 아	Tabebuia heptaphylla	피층(cortex)
15	홍경천 비강진, 골든 루트	Rhodiola rosea L.	모든 부분
16	터너 데미안	Turnera Diffusa	모든 부분
17	가시오갈피, 가시 덩굴.	Eleutherococcus senticosus (Rupr.et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus	모든 부분
18	유카 사상	Yucca filamentosa	잎사귀

### 1.3. 동물 장기 및 조직, 이를 활용한 가공제품 (이는 프리온 질환의 위험성을 지니고 있는 특정 물질임. (전염성 해면상 뇌병증):

별이 달린 거대한 가축:

- 두개골, 하악은 제외하고 머리뼈, 눈, 동물의 척수를 포함. 나이는 12 개월 이상의 것
- 척추칼럼. 꼬리 부분, 중간 성례 크레스트와 날개의 경추, 흉추 및 요추 부분의 가시 및 횡 부분은 제외. 지느러미의 신경절 부분은 포함. 나이는 30 개월 이상의 것
- 편도선, 십이지장. 모든 나이대의 동물의 장간막 양, 염소:
- 두개골, 머리뼈 및 눈 포함, 동물의 편도선 및 척수. 나이는 12개월 이상. 날카로운 잇몸을 가지고 있음.
- 모든 나이대를 가진 동물의 비장과 창자 반추 동물의 내장으로 만든 식품:
- 기계로 자른 고기
- 젤라틴 (반추동물의 가죽으로 만든 것은 제외.);
- 반추동물의 녹은 지방 및 이를 이용한 가공식품.

동물성 제품: 무당벌레(*Coccinella septempunctata* L.), 모든 본체; 전갈 (*Scorpiones* L.), 본체; 스페인 플라이(*Lytta* sp.), 모든 종류, 모든 본체.

음식, 영양보충제(동물성 원료가 함유된 것)를 생산하기 위해서는 제조업체가 소재한 국가의 역학 상황(전염성 해면상 뇌병증 포함)을 고려해야 한다.



주요 수출대상국  
식품첨가물 및 유해물질 번역본  
러시아 편

---

2019년 12월 인쇄

2019년 12월 발행

편저 중앙대학교 산학협력단

발행 한국농수산물유통공사

전라남도 나주시 문화로 227 한국농수산물유통공사

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

---

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

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

**【알림】**

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

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