인도

식품첨가물/유해물질 규정 번역본

2019년 12월

농림축산식품부
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

aT 한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

중앙대학교 산학협력단

목 차

I. 인도 식품첨가물관련 규정 00

1.1 제1장 일반 02
1.2 제3장 식품에 첨가된 물질 07
1.3 제4장 식품에서의 식품첨가물 사용 55

II. 인도 유해물질관련 규정 175

2.1 식품안전표준규정 (오염물질 및 독소, 잔류물질) 176

I. 인도 식품첨가물 관련 규정

보건가족복지부

(인도 식품안전 및 표준 당국)

2011년 8월 1일, 뉴델리

F. No. 2-15015/30/2010 인도의 식품안전표준국은 2006년(34 of 2006) 식품안전표준법 16권 제92조 제(2)항 제(e)절에 의해 부여된 권한을 행사하여 식품안전표준규정(식품안전표준 및 식품첨가법) 2011에 맞는 식품안전표준규정을 제정할 것을 제안한다;

본 규정 초안은 2010년 10월 20일자 인도 관보 Extraordinary Part III – 4항에서 1페이지부터 776페이지까지 통합 형태로 발표되었으며, 이에 따라 영향을 받을 가능성이 있는 모든 사람의 반대 의견과 제안을 받아들여, 가젯의 사본이 수록된 날짜로부터 30일의 기간이 만료되기 전에 그 통지는 대중에게 공개되었다;

가제트 사본은 2010년 10월 21일에 대중에게 공개되었다;

규정 초안에 대한 특정 기간 내에 이해당사자들로부터 접수된 이의와 제안들은 인도 식품안전표준당국이 검토하였고, 이 후 규정이 확정되었다

따라서, 인도의 식품 안전 및 표준 당국은 다음과 같은 규정을 제정한다,

식품안전표준(식품 표준 및 식품첨가물)규정, 2011

1.1

제1장 일반

1.1 제목 및 시작

1.1.1: 이 규정은 식품안전표준(식품 표준 및 식품첨가물)규정, 2011이라고 불릴 수 있다

1.1.2: 이러한 법규는 2011년 8월 5일로부터 6개월 후에 시행되어야 하는 부록 A의 표 14와 부록 B의 표 2를 포함하여 규정 2.1.7.(1)(2)(3)(4), 2.1.8 (1)(3), 2.1.11 (1)(2), 2.1.12(1)을 제외하고, 2011년 8월 5일, 또는 그 이후에 시행되어야 한다

이러한 규정에 제공된 표준이 이미 허가된 라이센스의 조항과 어긋나는 경우, 식품 사업자는 해당 규정의 개시일로부터 6개월 이내에 이 규정의 조항을 준수해야 한다

1.2 정의

이 규정에서는 문맥에 달리 다음 사항이 필요하지 않은 경우:

1. 끓인 우유는 끓여진 우유를 의미한다

2. "기름 제거 곡물"은 유분이 함유된 물질에서 용제에 의해 추출될 때 남은 잔여 물질을 의미한다

3. 더블 톤드 밀크(DOUBLE TONED MILK)는 우유 고형분 조정에 의해 아래 2.1.1:1 표에 제시된 지방과 고형분 비율에 표준화된 소 또는 버팔로 우유 또는 둘 모두를 혼합하여 제조된 제품을 의미한다. 저온 살균되어야 하며 음의 인산 시험을 나타내야 한다. 지방 또는 건조 무지방 우유 고형분을 사용할 경우 제품이 균질 상태를 유

지하고 서 있을 때 고형물의 침적이 발생하지 않는지 확인해야 한다

4. "수소화"란 반고체 정합성을 가진 지방을 만들기 위해 촉매제를 사용하여 식용 식물성 기름에 수소를 첨가하는 과정을 말한다

5. 향첨가 우유는, 어떤 이름으로 불리든, 견과류(전구, 조각 또는 갈은) 초콜릿, 커피 또는 다른 식용 향미, 식용 식품 색상 및 사탕수수를 포함할 수 있다. 향료 첨가 우유는 저온 살균, 멸균 또는 끓여야 한다. 우유 유형은 라벨에 언급되어야 한다

6. 풀 크림 우유(Full Cream Milk)는 우유 또는 버팔로 또는 소젖의 조합 또는 우유 고형분들의 조절/첨가로 아래 표에 제시된 고형분율과 고형분비용으로 표준화된 두 가지 모두를 조합하여 풀 크림 우유를 저온 살균해야 한다. 음의 인산 시험을 나타내야 한다. 오염을 방지하기 위해 깨끗하고 건전하며 위생적인 용기에 적절히 밀봉되어야 한다

7. '식품 조사(照射)'는 이온화 방사선에 식품의 의도적인 노출과 관련된 모든 물리적 절차를 의미한다

8. '식품 조사 시설'은 방사선에 의한 식품 처리에 이용될 수 있는 시설을 의미한다

9. '방사선조사식품'은 다음을 통해 방사선에 노출되는 식품을 의미한다:

   (i) 감마선;

   (ii) 500만 전자볼트의 에너지 레벨에서 작동되는 기계에서 생성된 X선;

   (iii) 원자 이하의 입자, 즉, 에너지 레벨 1,000만 전자볼트 이하에서 작동되는 기계원으로부터 1991년 원자력(식품 조사 제어) 규정의 스케줄 I에 명시된 선량 레벨까지 생성되는 전자

10. 우유(MILK)는 본 규정에서 달리 규정되지 않는 한, 건강한 젖이 나는 동물에 첨가하거나 추출하지 않고 완전히 젖을 짜서 얻은 정상적인 포유류 분비물이다. 그것은 대장균이 없어야 한다. 다른 등급과 다른 지정의 우유는 2.1.1:1의 표에 명시된 표준을 준수해야 한다

    우유의 총 요소 함량은 700ppm 이하여야 한다

11. 혼합 우유(MIXED MILK)는 젖소, 버팔로, 양, 염소 또는 다른 밀크 동물의 우유 조합을 의미하며, 이 우유는 만들어진 것이며 2.1.1:1의 표에 제시된 표준을 준수한다

12. 유제품(MILK PRODUCTS)은 크림, 말라이, 응유, 탈지 우유 커드, 차나, 탈지 우유 차나, 치즈, 가공 치즈, 아이스크림, 우유 얼음, 농축유-가당 또는 무가당, 탈지농축유- 가당 또는 무가당, 분유, 탈지유, 탈지분유, 부분 탈지 우유 코아(KHOA), 이유식, 테이블 버터 그리고 데시 버터 등의 우유에서 얻은 제품을 의미한다

유제품은 표준에 명시되지 않은 한 우유에서 발견되지 않는 물질을 포함할 수 없다

13. "마가린"은 식용유와 물과 함께 지방의 혼합을 의미한다

14. '방사선 시설 운영자'는 1991년 원자력 규정(식품 조사 관리)의 부칙 II에 명시된 훈련과 관련하여 자격과 요건을 충족하는 면허소지자가 임명한 사람을 의미한다

15. 저온살균

"저온살균", "저온살균화" 및 이와 유사한 용어는 인산 테스트에서 음성 결과가 나오도록 다른 등급의 우유 모든 입자를 최소 63도℃로 가열하고 이러한 온도에서 최소 30분 동안 지속적으로 유지하거나 최소 71.5℃로 가열하여 최소 15초 동안 그러한 온도를 연속적으로 유지하는 과정, 또는 승인된 온도를 적절한 시간동안 유지하는 과정을 참조해야 한다

다른 등급의 모든 저온 살균 우유는 10℃ 이하의 온도로 즉시 냉각되어야 한다

16. 재조합 우유(RECOMBINED MILK)는 유지방, 무지방 우유 고형분 및 물에서 제조된 균질화된 제품을 의미한다. 재생유는 저온 살균되어야 하며, 인산 테스트에서 음성 결과를 나타내야 한다

17. "정의된 식물성 오일"은 식물성 오일 베어링 물질의 표현 또는 용매 추출에 의해 얻은 모든 식물성 오일을 의미하며, 알칼리, 또는 물리적 정제, 또는 허용된 식용 용액을 사용한 미셀라 정제, 또는 정련으로 탈산한 후 흡착 접지 및/또는 활성탄으로 표백하고 다른 화학 물질을 사용하지 않고 증기로 탈취한다

18. "정제"는 표현된 식물성 오일 또는 용매 추출된 오일이 탈산되는 과정을 의미한다-

(i) 알칼리로

(ii) 물리적 정제로

(iii) 허용된 식용 용액을 사용한 미셀라 정제 후 흡착 접지 및/또는 활성탄으로 표백하고 다른 화학 물질을 사용하지 않고 증기로 탈취한다;

(iv) 필요한 경우 정제에는 인산/시트산을 사용한 탈염 과정이 포함될 수 있다

19. "탈지유"는 거의 모든 유지방이 기계적으로 제거된 우유에서 제조된 제품을 의미한다

20. 멸균: 우유와 관련하여 사용되었을 때 "멸균"이란 용어는 밀봉된 용기에서 우유를 연속적으로 15분 동안 115℃ 또는 최소 130℃의 온도로 가열한 다음 제조일로부터 15일 이상의 기간 동안 밀봉된 용기에 멸균 상태로 포장하여 보존할 수 있도록 함을 의미한다;

21. 표준 우유(Standardised MILK)는 우유 고형분 조정에 의해 아래 표에 제시된 지방과 고형분 비지방으로 표준화된 우유, 버팔로 우유, 양 우유 또는 염소 우유를 의미한다. 표준화된 우유는 저온 살균되어야 하며 인산 테스트에서 음성의 결과를 보여야 한다

22. "용매 추출유"는 용제에 의한 추출 과정에 의해 기름 포함 물질로부터 얻은 식물성 기름을 의미한다;

23. "용액 추출 식용 밀가루"는 특별히 준비된 탈지 음식에서 얻은 지상 재료, 즉 좋은 품질의 식용유 씨앗을 단 한 번 눌렀을 때 즉시 오일 케이크의 용제에 의해 기름이 추출되었을 때 남은 잔여 재료를 의미한다;

24. 톤드 밀크(TONED MILK)는 우유 고형분 조정에 의해 아래 표에 제시된 지방과 고형분비로 표준화된 소 또는 버팔로 우유 또는 둘 모두를 혼합하여 제조된 제품을 의미한다. 저온 살균되어야 하며 인산 테스트에서 음성의 결과를 나타내야 한다. 지방 또는 건조 비지방-우유 고형물을 사용할 경우 제품이 균질 상태를 유지하고 서 있을 때 고형물이 축적되지 않도록 해야 한다.

25. "식물성 기름"은 식물 기원의 오일 케이크, 오일시드 또는 오일 내성 물질에서 생산되고 글리세리드를 포함하는 오일을 의미한다;

26. "식물성 오일 제품"은 정제, 혼합, 수소화 또는 에스테르 교환 및 동결 방지 처리(식용 지방과 오일이 냉각을 통해 분할되는 과정)와 같은 공정 또는 운영의 조합에 하나 이상의 식용유를 적용하여 식용 목적으로 얻은 모든 제품을 의미한다;

제2장 Food Product Standards

-생략-

1.2

제3장 식품에 첨가된 물질

3.1 식품첨가물

본 규정의 목적상, "식품 첨가제 사용에 대한 우수제조관리기준(GMP)"은 다음과 같은 조건에서 식품첨가물을 사용하는 경우를 의미한다

(i) 식품에 첨가된 첨가물의 양은 원하는 효과를 달성하기 위해 다음에 필요한 최저 수준으로 제한되어야 한다;

(ii) 첨가제의 양은 식품의 제조, 처리 또는 포장에서의 사용 결과에 따라 식품의 구성요소가 되며, 이는 식품 자체의 물리적 또는 기타의 기술적인 변화를 위한 물질이 아니다. 그리고 이는 합리적으로 가능한 범위까지 감소된다;

(iii) 첨가물은 음식 재료와 같은 방법으로 준비되고 처리된다

3.1.1:

1) 식품에서의 식품첨가물 사용:

식품은 본 규정과 부록 A에 명시된 식품첨가물을 포함할 수 있다

2) 전통 음식에서의 식품첨가물 사용. - 전통 음식들은, - 짭짤한 스낵들 (튀긴 제품), 예를 들어 치와다, 부야, 달무스, 카두베일, 카라분디, 양념된 튀긴 달, 바나나 칩과 어떤 이름으로도 팔리는 유사한 튀김 제품들, 단것들, 탄수화물 기반 및 우유 제품 기반의 것, 예를 들어 할와, 미소르 박, 분디 라두, 잘레비, 코야 부르피, 페다, 굴라브 자문, 라소골라와 어떤 이름으로도 팔리는 유사한 우유 제품, 인스턴트 믹스 파우더 중 이들리 믹스, 도사 믹스, 펄리요가레 믹스, 퐁갈 믹스, 굴랍 자문 믹스, 자레비 믹스와 바다 믹스만, 쌀과 펄스 기반의 포파덤, 즉석조리음료(차/커피 기반만)는 이 규정과 부록 A의 표 2에서 허용되는 식품첨가물을 포함할 수 있다

3) 빵, 비스킷에서의 첨가제 사용 - 빵과 비스킷과 같은 식품들은 이 규정과 부록 A의

표 1에 허용되는 식품첨가물을 포함할 수 있다

4) 다른 식품에서의 식품첨가물 사용 - 다음 식품들은 이 규정과 부록 A의 표 3에 허용되는 식품첨가물을 포함할 수 있다, 즉:

(i) 유제품 기반의 음료들, 향미 또는 발효된 (예를 들어 초콜릿 우유) 코코아, 에그노그-UHT 살균된 (석 달 이상의 유통기한), 합성 청량음료 농축액, 믹스/과일 기반의 음료 믹스, 수프, 부용과 향미증진제, 디저트용 젤리, 커스터드 파우더, 젤리 크리스탈, 풍미 유제와 풍미 페이스트 (탄산음료 및 무탄산 음료에 사용하기 위한);

(ii) 소시지와 생고기, 시리얼과 향미증진제를 함유한 소시지 고기;

(iii) 잼으로 전환하기 위한 과일 펄프 또는 주스 (말리지 않은), 또는 설탕에 절인, 글레이즈된 혹은 손질된 과일, 또는 기타 제품들;

(iv) 옥수수 가루와 비슷한 전분;

(v) 콘 시럽;

(vi) 래커 저항성이 있는 이산화황과 함께 (캔의 내부를) 래커로 옻칠한 라소골라 통조림;

(vii) 젤라틴;

(viii) 맥주;

(ix) 사이다;

(x) 알코올이 든 와인;

(xi) 알코올이 없는 와인;

(xii) 즉석조리음료;

(xiii) 양조된 진저비어;

(xiv) 커피 추출물;

(xv) 덴마크산 캐비어 통조림;

(xvi) 말린 생강;

(xvii) 밀가루 제과류;

(xviii) 훈제된 생선 (포장된);

(xix) 라소골라 건조 혼합물;

(xx) 가공 처리된 차파티;

(xxi) 지방 스프레드;

(xxii) 말린 자두;

(xxiii) 구운 당과제품과 구운 제품들;

(xxiv) 구운 제품을 위한 밀가루;

(xxv) 포장된 파니르;

(xxvi) 케이크와 페이스트리;

(xxvii) 미리 포장된 코코넛 워터, 라소골라 통조림

3.1.2 색소

1) 무단으로 색소 첨가 금지 - 식품에 색소를 첨가하는 것은 이 규정에 의해 특별히 허용된 경우를 제외하고 금지된다

2) 사용될 수 있는 천연색소 - 본 규정과 부록에 달리 명시된 경우를 제외하고, 다음 천연색소 사용 원칙은 천연 색소에서 분리하였거나 합성적으로 생산되어도 어떤 식품 항목에도 적용될 수 있다

a) 카로틴 & 카티노이드가 포함된

(i) 베타카로틴;

(ii) 베타아포 8' 카로테날;

(iii) 베타아포 8' 카로테노산 메틸레스터,

(iv) 베타아포 8' 카로테노산 에틸레스터,

(v) 칸타크산틴;

b) 클로로필;

c) 리보플라빈(락토플라빈).

d) 카라멜

e) 아나토

f) 사프란

g) 커큐민 혹은 강황

설명 - 오일에서의 아나토 색상의 용액 준비 시, 이 규정에 대한 제 2장에 열거된 그 어떠한 식용 식물성 오일은 모두 단독으로 또는 조합하여 사용할 수 있으며, 사용한 오일 또는 오일의 이름은 식품안전표준규정(포장 및 라벨링) 2011의 규정 2.4.2(10)에 명시된 대로 라벨에 언급되어야 한다

3) 무기 착색 물질 및 색소 첨가 금지 - 무기 착색 물질 및 색소는 본 규정 및 부록에 달리 규정되지 않는 한 식품 물품에 첨가할 수 없다

4) 사용될 수 있는 합성 식품색소

다음 사항을 제외하고 합성 식품색소 또는 혼합물을 식품에 사용해서는 안 된다.

Sl No.	색상	통상 명칭	색상 지수(1956)	염료	분류
1.	빨강	폰서4R 카모아인 에리트로신	16255 14720 45430	아조 아조 크산텐	
2.	노랑	타르트라진 선셋 옐로 FCF	19140 15985	피라졸론 아조	
3.	파랑	인디고 카민 브릴리언트 블루 FCF	73015 42090	인디고이드 트리아릴메탄	
4.	초록	패스트 그린 FCF	42053	트리아릴메탄	

5) 식품에서 레이크안료를 착색제로 사용

분말 건조 음료 믹스(분말 청량음료 농축액)에 중량 기준 최대 0.04%까지 선셋 옐로 FCF의 알루미늄 레이크를 사용할 수 있다. 섭취용의 최종 음료의 색소 함량 최대 한계는 8.3ppm을 초과하지 않아야 하며, 알루미늄 함량은 섭취용의 최종 음료의 4.4ppm을 초과하지 않아야 한다:

분말 건조 음료 믹스(분말 청량음료 농축액) 라벨이 최종 음료를 만들기 위한 제품의 원상태 복구에 대한 명확한 지침을 제공해야 한다

6) 허용된 합성 식품 색소 사용 금지 - 아래 열거된 식품 이외의 식품에 허용되는 합성

식품 색소의 사용을 금지한다:-

(i) 아이스크림, 우유 롤리, 냉동 디저트, 풍미된 우유, 요구르트, 아이스크림 믹스-파우더;

(ii) 비스킷 웨이퍼, 페이스트리, 케이크, 과자, 스레드 캔디, 사탕, 짭짤한 음식을 포함한 비스킷들 (달모스, 몬지아, 풀루랍, 사고 포파덤, 달 비지 만(only));

(iii) 완두콩, 밀봉된 용기안의 딸기와 체리, 보존 또는 가공된 파파야, 토마토 주스 통조림, 과일 시럽, 과일 스쿼시, 과일 크러시, 과일 코디얼, 젤리, 잼, 마말레이드, 설탕에 조린, 설탕 절임을 한 혹은 글레이즈된 과일;

(iv) 합성 시럽, 셔벗, 과일 바, 과일 음료, 과일 음료수, 합성 청량음료 농축액을 포함한 비알코올 탄산음료 및 무탄산 즉석 조리 합성음료;

(v) 커스타드 파우더;

(vi) 젤리 크리스탈과 아이스 캔디;

(vii) 식품안전표준규정(포장 및 라벨링) 2011의 규정 2.4.5(35)에 명시된, 라벨 선언에 따라 탄산음료 또는 비탄소 음료에만 사용할 수 있는 풍미 유제 및 풍미 페이스트

7) 허용되는 합성 식품 색소의 최대 제한 - 본 규정의 규정 3.1.2(6) 및 부록 A에 열거된 식품 물품에 첨가될 수 있는 허용되는 합성 식품 색소 또는 혼합물의 최대한도는 최종 소비용 식품 또는 음료의 100 ppm을 초과해서는 안 된다. 단, 규정 3.1.2 (6)의 조항 (iii)에 언급된 식품 물품의 경우, 허용된 합성 식품 색소의 최대한도가 소비를 위한 최종 식품 또는 음료의 백만분의 2를 초과하지 않는 경우는 제외한다

8) 색소는 순수해야 함 - 본 규정에 명시된 색소는 식품 물품의 조제에 사용될 때 순수해야 하며 유해한 불순물이 없어야 한다

3.1.3 합성 감미료

1) 합성 감미료의 사용 및 판매

아래 표의 2열에 언급된 합성 감미료는 3열에 언급된 식품 기사 및 4열에 언급된 한계를 초과하지 않는 양과 이 규정과 부록에 포함된 규정에 따라 사용할 수 있으며, 2011 식품안전표준규정(패킹 및 라벨링) 2.4.5(24, 25, 26, 27, 28)에 명시된 라벨 표시를 포함해야 한다

Sl No.	합성 감미료 명칭	식품 항목	합성감미료 최대한계치
1	2	3	4
I.	사카린 나트륨	탄산수	100ppm
		청량음료 농축액	*100ppm
		수파리	4000ppm
		판 마살라	8000ppm
		판 향료	8.0퍼센트
		디스펜서 용 합성시럽	450ppm
		사탕 (탄수화물 및 유제품 기반): 할와, 미소르 박, 분디 라두, 잘레비, 코야 부르피와 페다, 굴랍 자문, 라소골라 및 이와 유사한 우유 기반의 어떤 이름으로도 팔리는 사탕들	500ppm
		초콜릿(흰색, 우유, 플레인, 합성 및 속이 채워진 제품)	500ppm
		설탕 기반의/설탕이 없는 과자	3000ppm
		껌 /풍선껌	3000ppm
II.	아스파탐 (메틸레스터)	탄산수	700ppm
		청량음료 농축액	*700ppm
		비스킷, 빵, 케이크 및 페이스트리	2200pm
		사탕 (탄수화물 및 유제품 기반): 할와, 미소르 박, 분디 라두, 잘레비, 코야 부르피, 페다, 굴랍 자문, 라소골라 및 이와 유사한 유제품 기반의 어떤 이름으로도 팔리는 사탕들	200ppm
		잼, 젤리, 마멀레이드	1000ppm
		초콜릿(흰색, 우유, 플레인, 합성 및 속이 채워진 제품)	2000ppm
		설탕 기반의/설탕이 없는 과자	10000ppm
		껌 /풍선껌	10000ppm
		디스펜서 용 합성시럽	3000ppm
		커스타드 파우더 믹스	1000ppm
		채식자용 젤리 크리스탈	3000ppm
		과일넥타르	600ppm
		채소넥타르	600ppm
		아이스크림, 냉동 디저트 및 푸딩	1000ppm
		풍미된 우유	600ppm
		즉석 조리 차, 커피 기반의 음료	600ppm

SI No.	합성 감미료 명칭	식품 항목	합성감미료 최대한계치
		요거트	600ppm
		즉석 조리 시리얼	1000ppm
		무탄산 기반의 음료 (비알코올성)	600ppm
III.	아세설팜칼륨	탄산수	300ppm
		청량음료 농축액	*300ppm
		비스킷, 빵, 케이크 및 페이스트리	1000ppm
		사탕 (탄수화물 및 유제품 기반): 할와, 미소르 박, 분디 라두, 잘레비, 코야 부르피, 페다, 굴랍 자문, 라소골라 및 이와 유사한 유제품 기반의 어떤 이름으로도 팔리는 사탕들	500ppm
		초콜릿(흰색, 우유, 플레인, 합성 및 속이 채워진 제품)	500ppm
		설탕 기반의/설탕이 없는 과자 껌 /풍선껌	3500ppm 5000ppm
		디스펜서 용 합성시럽	1500ppm
		즉석 조리 차, 커피 기반의 음료	600ppm
		아이스 롤리/아이스캔디	800ppm
		시리얼 기반의 음료	500ppm
		과일넥타르	300ppm
		과일넥타르 농축물	300ppm(소비용 최종음료)
		무탄산 기반의 음료 (비알코올성)	300ppm
IV.	수크랄로스	탄산수	300ppm
		청량음료 농축액	*300ppm
		비스킷, 빵, 케이크 및 페이스트리	750ppm
		사탕 (탄수화물 및 유제품 기반): 할와, 미소르 박, 분디 라두, 잘레비, 코야 부르피, 페다, 굴랍 자문, 라소골라 및 이와 유사한 유제품 기반의 어떤 이름으로도 팔리는 사탕들	750ppm
		요거트	300ppm
		감미된 버터 우유	300ppm
		아이스크림	400ppm
		잼, 젤리 및 마멀레이드	450ppm
		냉동 과일	150ppm
		처트니	800ppm
		당과류	1500ppm

Sl No.	합성 감미료 명칭	식품 항목	합성감미료 최대한계치
		껌	1250ppm
		쿠키	750ppm
		도넛/스콘/머핀	800ppm
		케이크 믹스	700ppm
		즉석 조리 차, 커피 음료	600ppm
		아이스 롤리/아이스캔디	800ppm
		채소주스	250ppm
		채소넥타르	250ppm
		채소주스 농축액	1250ppm
		채소넥타르 농축액	1250ppm
		로렌츠	1500ppm
		무탄산 기반의 음료 (비알코올성)	300ppm
		젤리 크리스탈	*300ppm
		커스타드 파우더/즉석 조리 커스타드 디저트	*260ppm
		초콜릿	800ppm
		건조된 아이스크림 믹스	**400PPM
		냉동 디저트	400PPM
		우유 롤리 및 우유 얼음	400PPM
V.	네오탐	탄산수	33ppm
		청량음료 농축액	*33ppm

설명 I : 팬 풍미 물질은 사람이 팬에 사용할 수 있도록 허용된 풍미제를 말한다. 다음과 같이 라벨이 표시되어야 한다-

"PAN FLAVOURING MATERIAL" (팬 풍미 물질)

*설명 II : 제품 내 합성 감미료의 최대 한계는 재구성 음료 또는 식품 또는 최종 음료 또는 소비용 식품에서와 같아야 한다. 제품 라벨은 최종 음료 또는 소비를 위한 식품을 만들기 위한 제품의 재구성에 대한 명확한 지침을 제공해야 한다

합성 감미료가 탄산수/가당류수/과일 음료/탄산 과일 음료/과일넥타르에 사용되는 경우, 최소 총 수용성 고형물의 요구 조건이 적용되지 않을 수도 있다

또한 사카린 나트륨 또는 아스파탐(메틸레스터) 또는 아세설팜칼륨 또는 수크랄로스 또는 네오탐이 개별적으로 테이블 탑 감미료로 판매될 수 있으며, 식품안전표준규정 (포장 및 라벨링) 2011의 규정 2.4.5(24, 25, 26, 27, 28 & 29)에 명시된 라벨 표시

가 있는 다음과 같은 운송업자 또는 필러 물품을 포함할 수 있다

(i) 덱스트로스

(ii) 젖당 (젖당)

(iii) 말토덱스트린

(iv) 만니톨

(v) 수크로스

(vi) 이소말트

(vii) 구연산

(viii) 규산 칼슘

(ix) 카복시메틸셀룰로스

(x) 타르타르크림, IP

(xi) 크로스 카르멜로스 나트륨

(xii) 콜로이드성 이산화규소

(xiii) 글리신

(xiv) L-루신

(xv) 스테아린산 마그네슘 IP

(xvi) 정화된 탤크

(xvii) 폴리비닐피롤리돈

(xviii) 프로비돈

(xix) 탄산수소 나트륨

(xx) 탄수화물

(xxi) 주석산

(xxii) 에리스리톨

또한, 수크랄로스가 테이블 탑 스위트너로 판매되는 경우, 수크랄로스의 농도는 태블릿 당 6mg 또는 과립 100mg을 초과해서는 안 된다

**설명 III : 건조 아이스크림 혼합물의 합성 감미료의 최대 한계는 소비를 위한 재생 아이스크림과 같아야 하며, 건조 아이스크림 혼합물 라벨은 최종 아이스크림을 만들기 위한 제품의 재구성을 위한 지침을 명확하게 제공해야 한다

2) 식품 또는 식탁용 감미료 제조 시 합성 감미료의 혼합물을 첨가해서는 안 된다

규정 3.1.3 (1)에 따른 표와 같이 아스파탐칼륨과 아세설팜칼륨의 대체 사용이 허용된 탄산수, 소프트드링크 농축액 및 디스펜서용 합성 시럽의 경우, 이러한 합성 감미료는 각 합성 감미료의 양이 하나 이상의 대안과 함께 사용될 수 있다. 이 경우 해당 합성 감미료가 결합되는 비율에 기초하여 계산될 수 있는 해당 표의 (4)열에 명시된 합성 감미료에 대한 최대한도를 초과하지 않는다. 합성 감미료를 혼합한 제품은 식품안전표준규정(포장 및 라벨링) 2011의 2.4.5(28&29)에 명시된 라벨을 부착해야 한다

탄산수에서 수크랄로스와 아세설팜칼륨의 조합이 식품안전표준규정(포장 및 라벨링) 2011의 2.4.5(29)에 따라 탄산수에서 이러한 개별 합성 감미료에 허용되는 허용치의 비례 수준을 초과하지 않는 비율에 사용될 수 있다

또한 아스파탐(메틸레스터)과 아세설팜칼륨(비율 2:1)의 혼합물을 테이블 탑 감미료로 판매할 수 있으며, 규정 3.1.3(1)의 표에 명시된 조항과 식품안전표준규정(패킹 및 라벨링) 2011의 2.4.5(24, 25, 26, 28 및 29)에 명시된 라벨 공표에 따라 운송업자 또는 필러 물품을 포함할 수 있다

삽화:- 해당 표의 (3)열에, 탄산수에서 아스파탐(메틸에스테르) 또는 아세설팜칼륨을 각각 700ppm 또는 300ppm의 비율로 첨가할 수 있다. 합성 감미료를 모두 조합하여 사용하고 아스파탐(메틸에스테르)의 비율이 350ppm인 경우 아세설팜칼륨의 비율은 150ppm을 초과해서는 안 된다

3) 이 규정에서 명시한 라벨 공표에 의거하지 않는 한, 그 어떤 사람도 식탁용 감미료를 판매할 수 없다

아스파탐은 태블릿 또는 수분 방지 패키지의 과립형태로 식탁용 감미료로 표시할 수 있으며, 아스파탐 농도는 태블릿 또는 과립 100mg 당 18mg을 초과하지 않아야 한다

4) 식품에서의 폴리올 사용:

아래 표에 언급된 것을 제외하고, 본 규정의 부록 A에 수록된 규정에 따라 표시된 한계를 초과하지 않는 양으로 식품 물품에 폴리올을 첨가할 수 없으며, 식품안전표준규정(포장 및 라벨링) 2011의 규정 2.4.5 (46)에 따른 라벨 공표를 포함해야 한다

Sl No.	폴리올의 명칭	식품 항목	최대한계치
1.	이소말트	(i) 인도 전통 사탕(탄수화물 및 우유 기반), 할와, 마이소레 파그, 분디 라두, 잘레비, 코야 부르피, 페다, 굴랍 자문, 라스굴라 그리고 어떤 이름으로든 판매되는 유사한 우유 기반 사탕 (ii) 인스턴트 사탕 믹스 (예를 들어 폰갈 믹스, 굴랍 자문 믹스, 잘레비 믹스) (iii) 베이커리제품들 (iv) 잼, 젤리 및 마멀레이드 (v) 식용 얼음 (vi) 아이스크림, 냉동 디저트, 감미된 요거트	GMP
2.	에리스리톨	유제품 음료 (초콜릿과 향첨가우유), 탄산 음료, 비카페인 물 기반 음료(비알코올성), 아이스크림, 요거트, 푸딩, 유제품이 아닌 토핑, 베이커리 믹스, 케이크, 쿠키 & 페이스트리, 즉석 조리 아침 식사용 시리얼, 소프트캔디, 초콜릿 및 하드캔디	GMP
3.	말티톨/말티톨시럽	베이커리제품, 아이스크림, 냉동 요거트, 잼, 젤리 및 마멀레이드	GMP

5) 식품에서의 폴리덱스트로스 사용

폴리덱스트로스(Polydexrose)는 GMP 레벨에 따라 다음 식품에 사용할 수 있으며, 식품안전표준규정(포장 및 라벨링) 2011의 2.4.5(47)에 명시된 적절한 라벨 공표에 따라 사용할 수 있다

아이스크림, 냉동 디저트, 케이크, 비스킷, 요거트, 휘핑 토핑, 설탕으로 끓인 당과류, 로렌츠, 잼, 과일 젤리, 인도 전통사탕(탄수화물 및 우유 기반), 할와, 마이소레 파그, 분디 라두, 잘레비, 코야 부르피, 페다, 굴랍 자문, 라스굴라 그리고 어떤 이름으로든

판매되는 유사한 우유 기반 사탕

3.1.4 : 보존료 - "보존료"는 식품에 첨가되었을 때 발효, 산성화 또는 기타 식품의 분해 과정을 억제, 지연 또는 구속할 수 있는 물질을 의미한다

1) 보존료의 분류

보존료는 다음과 같은 등급으로 구분해야 한다:

a. 클래스 I 보존료는 다음과 같아야 한다:-

(i) 일반 소금

(ii) 설탕

(iii) 덱스트로스

(iv) 덱스트로스 시럽

(v) 향신료

(vi) 식초 또는 초산

(vii) 꿀

(viii) 식용 식물성 오일

부록 A를 포함하여 규정에서 달리 규정되지 않는 한, 모든 식품에 클래스 I 보존료를 첨가하는 것은 제한되지 않는다

1등급 보존료가 첨가된 식품의 조항이 이 규정의 2장에 명시된 규격을 준수하는 경우

b. 클래스 II 보존료는 다음과 같아야 한다:-

(i) 염분을 포함한 안식향산,

(ii) 염분을 포함한 황산,

(iii) 햄, 절인 고기, 나트륨 또는 칼륨의 질산염 또는 질산염,

(iv) 나트륨, 칼륨 및 칼슘염을 포함한 소브산, 칼슘 또는 나트륨의 프로피온산, 젖

산, 인산칼슘

(v) 니신

(vi) 나트륨과 칼슘 프로피온산염

(vii) 메틸 또는 프로필 파라히드로-벤조아테이트.

(viii) 에스테르 또는 소금을 포함한 프로피온산,

(ix) 다이아세테이트 나트륨 및

(x) 젖산 나트륨, 젖산 칼륨 및 젖산 칼슘

2) 한 종류 이상의 클래스 II 보존료 사용을 금한다

(i) 한 종류 이상의 클래스 II 보존료를 식품에 사용할 수 없다:

규정 3.1.4 (3)에 제시된 표의 (2)열에서 두 종류 이상의 보존료를 서로 대체하여 사용할 수 있도록 허용된 경우, 본 규정의 규정 3.1.4 (3)에 포함된 모든 것에도 불구하고 이러한 보존료는 1개 이상의 대체물과 함께 사용할 수 있다. 단 이렇게 사용된 보존료의 양이 상기 표의 (3)열에 있는 해당 보존료가 결합되는 비율에 기초해 산출된 보존료에 대해 지정된 수치를 초과하지 않는 경우

설명- 본 규정의 규정 3.1.4 (3) 표의 항목 6에 명시된 식품군에서 이산화황 또는 안식향산을 각각 백만 당 40ppm 또는 200ppm의 비율로 첨가할 수 있다. 두 가지 보존료를 모두 조합하여 사용하고 이산화황의 비율이 백만 당 20ppm인 경우, 안식향산의 비율은 백만 당 100ppm의 비율을 초과해서는 안 된다

3) 클래스 II 보존료 사용 제한

클래스 II 보존료는 농도가 각 항목에 대해 아래와 같이 주어진 비율을 초과하지 선에서 다음 식품류에만 사용할 수 있다

번호	음식항목	보존료	백만 단위 당
(1)	(2)	(3)	(4)
1	생고기, 시리얼, 향미증진제를 포함한 소시지 및	이산화황	450

번호	음식항목	보존료	백만 단위 당
	소시지 고기		
2	잼 또는 결정화된 글레이즈 또는 큐어링된 과일 또는 기타 제품을 만들기 위한 과일, 과일 과육, 주스(건조되지 않은)		
	a) 체리	위와 동일	2,000
	b) 딸기 및 라즈베리	위와 동일	2,000
	c) 다른 과일들	위와 동일	1,000
3	농축 과일주스	위와 동일	1,500
4	건조 과일		
	a) 살구	위와 동일	2,000
	b) 건포도 및 씨없는 건포도	위와 동일	750
5	기타 알코올이 없는 와인, 스쿼시, 크러시, 과일 시럽, 코디얼, 과일주스 및 희석 후 사용할 보리수	이산화황 또는 안식향산	350 600
6	잼, 마멀레이드, 통조림 체리와 과일 젤리	이산화황 또는 안식향산	40 200
7	결정화 글레이스 또는 큐어링된 과일(껍질 포함)	이산화황	150
8	규정에 달리 명시되지 않은 과일 및 과일 과육	이산화황	350
9	경지백당, 각설탕, 덱스트로스, 구르, 인도 흑설탕, 미스리	이산화황	70
10	칸사리(유황)와 부라	위와 동일	150
11	정제 설탕	위와 동일	40
12	옥수수 밀가루 및 전분	위와 동일	100
13	옥수수 시럽	위와 동일	450
14	통조림 라스골라(캔에 옻 저항성을 가진 이산화황과 함께 내부를 래커칠한)	위와 동일	100
15	젤라틴	위와 동일	1,000
16	맥주	이산화황	70
17	사과주(cider)	위와 동일	200
18	알코올 함유 와인	위와 동일	450
19	즉석음료	이산화황 또는 안식향산	70 120
20	양조한 진저비어	안식향산	120
21	커피 추출물	위와 동일	450
22	과일 또는 채소로 만든 피클과 처트니	이산화황 또는 안식향산	250 100
23	토마토와 다른 소스들	안식향산	750
24	절인 고기 및 베이컨	질산나트륨으로 표현된 질산나트륨 및/또는 칼륨	200
25	절인 소고기	질산나트륨으로 표현된 질산나트륨 및/또는 칼륨	100
26	고기 제품	질산나트륨으로 표현된 질산나트륨	200

번호	음식항목	보존료	백만 단위 당
		및/또는 칼륨	
27	덴마크 통조림 캐비어	안식향산	50
28	건조 채소	이산화황	2,000
29	토마토 퓌레 및 페이스트	안식향산	750
30	시럽 및 샤베트	이산화황 또는 안식향산	350 600
31	건조 생강	이산화황	2,000
32	치즈 또는 가공된 치즈	나트륨, 칼륨 및 칼슘염을 포함한 소브산(소브산으로 계산됨) 니신	3,000 12.5
33	밀가루 과자	나트륨, 칼륨 및 칼슘염을 포함한 소브산(소브산으로 계산됨)	1,500
34	훈제 생선(봉투에 있는)	소브산	포장지만 소브산을 함 침 될 수 있음
35	라스골라 건조 반죽	이산화황	100
36	a) 수프(통조림이 아닌)	이산화황	150
	b) 건조된 수프	이산화황	1,500
	c) 캔 외의 다른 용기에 포장된 건조 수프 믹스	이산화황	1,500
37	과일, 채소, 플레이크, 가루, 무화과	이산화황	600
38	구운 음식을 위한 밀가루	나트륨 디아세테이트 또는	2,500
		프로피온산염 또는	3,200
		메틸프로필 히드록시 안식향산	500
39	보존된 차파티스	소브산	1,500
40	파니르 또는 차나	소브산 및 그 나트륨 칼륨 또는 칼슘염(소브산으로 계산됨) 또는	2,000
		프로피온산과 그 나트륨 또는 칼륨염(프로피온산으로 계산됨)	2,000
41	지방 스프레드	소브산과 그 나트	1,000

번호	음식항목	보존료	백만 단위 당
		륨 칼륨과 칼슘염 (소브산으로 계산됨) 또는	
		안식향산과 그것의 나트륨 혹은 칼륨염	1,000
		(안식향산으로 계산됨) 혹은 둘 다이다	1,000
42	잼, 젤리, 마멀레이드, 결정화된 글레이즈, 과일 또는 과일 바를 포함한 과일	소브산과 그 나트륨 칼륨과 칼슘염(소브산으로 계산됨)	500
43	주스를 만들기 위한 보존료 처리한 과일주스 농축액, 디스펜서를 통해 판매되는 병/주머니에 담긴 즉석 음료용 넥타르	위와 동일	100
44	과일주스(통조림, 병, 또는 주머니)	위와 동일	200
45	디스펜서를 통해 판매되는 병/주머니에 담긴 즉석 음료용 넥타르	위와 동일	50
46	자두	칼륨 소르베이트 (소브산으로 계산됨)	1,000

4) 혼합 식품에서의 클래스 2 보존료 사용

본 규정의 규정 3.1.4 (3)에 따른 표의 각 품목에 대해 언급된 두 개 이상의 식품 또는 식품 그룹의 혼합물에서, 클래스 II 보존료 또는 보존료의 사용은 해당 혼합물에 포함된 식품 또는 식품류에 대해 허용되는 한도까지 제한되어야 한다

삽화 - 규정 3.1.4 (3)에 명시된 표 23에 명시된 식품에서 이산화황은 백만 당 2,000 파트의 비율로 건조 채소에 첨가될 수 있다. 이 식품을 토마토 퓌레와 페이스트 같은 24개 품목에 명시된 식품과 혼합할 경우, 안식향산이 250ppm까지 허용되며, 동일한 양의 이 두 식품을 포함하는 혼합물에서 이산화황과 안식향산의 비율은 각각 1,000ppm과 125ppm이어야 한다

5) 질산염 및 아질산염 사용 제한

영아용식품에 질산염이나 아질산염을 첨가해서는 안 된다

6) 치즈(하드)의 표면 처리를 위한 나타마이신 사용

나타마이신은 다음 조건에 따라 포장 및 라벨 규정의 2.4.5(33)에 명시된 라벨 공표에 따라 치즈(하드)의 표면 처리에 사용할 수 있다:-

(i) 나타마이신의 최대 적용 수준은 2mg/dm3을 초과하지 않아야 한다

(ii) 치즈(하드) 내 나타마이신의 침투 깊이는 2mm를 초과해서는 안 된다

(iii) 완성된 치즈(하드)의 최대 잔류물 수준은 1mg/dm3을 초과하지 않아야 한다

3.1.5 : 산화방지제,

1) "산화방지제"는 식품에 첨가될 때 식품의 산화적 열화를 지연시키거나 방지하며 설탕, 시리얼, 오일, 밀가루, 허브 및 향신료를 포함하지 않는 물질을 의미한다;

2) 산화방지제 사용 제한

본 규정의 제 2장 및 부록 A에 달리 규정되지 않는 한, 레시틴, 아스코브산 및 토코페롤을 제외한 산화방지제를 식품에 첨가해서는 안 된다

다음 산화방지제들이 언급된 농도를 초과하지 않을 경우에는 식용유와 지방에 첨가될 수 있다:-

1	에틸 몰식자산		
2	몰식자산프로필, 또는 그 조합	or mixture there of	0.01%
3	옥틸 몰식자산		
4	도데실 몰식자산		
5	아스코빌 팔미테이트	0.02%	
6	부틸 히드록시아니솔(BHA)	0.02%	
7	구연산	0.01%	
8	주석산		
9	몰식자산		
10	송진 구아아쿰	0.05%	
11	터셔리 부틸 히드로 퀴논(TBHQ)	0.02%	

라스골라와 바다(vadas)의 건조 혼합물이 지방 함량을 기준으로 계산하여 0.02%를 초

과하지 않는 부틸 히드록시아니솔(BHA)을 포함할 수 있는 경우:

또한 본 규정의 3.1.5(2)에서 허용된 산화방지제를 0.01%를 초과하지 않는 농도의 허용되는 향미료에 사용하는 경우

또한 부틸 히드록시아니솔(BHA)이 선행 조건의 제 1항부터 제 4항에 언급된 산화방지제와 함께 사용되는 경우, 혼합물의 양은 0.02%의 한계를 초과하지 않는 경우:

또한 버터는 0.02%를 초과하지 않는 농도에서 부틸 히드록시아니솔(BHA)을 포함하는 경우

또한 지방 스프레드는 지방 기준으로 0.02%를 초과하지 않는 농도에서 부틸 히드록시아니솔(BHA) 또는 터셔리 부틸 히드로 퀴논(TBHQ)을 포함하는 경우

또한 즉석섭취 건조 아침 식사용 시리얼에 0.005%(50ppm)를 초과하지 않는 부틸 히드록시아니솔(BHA)이 포함되는 경우

또한 즉석섭취 유아용 우유 대용품의 경우, 레시틴과 아스코빌 팔미테이트는 각각 100ml당 최대 0.5gm, 1mg/100ml인 경우

또한 추잉껌/버블껌은 250ppm을 초과하지 부틸 히드록시아니솔(BHA)을 포함하는 경우

3) 비타민 D 조제 시 산화방지제 사용: 비타민 D 조제에는 0.08%를 초과하지 않는 선에서 본 규정의 3.1.5 (2)에 명시된 산화방지제가 포함될 수 있다

3.1.6 : 유화제 및 안정제

1) 유화제 및 안정제는 식품에 첨가되었을 때 수용성 매체에서 오일과 지방의 균일한 분산을 촉진하거나 이러한 유화제를 안정시킬 수 있는 물질을 의미하며, 다음과 같이 규정의 제 2장과 부록 A에 명시된 물질을 포함한다

한천, 알긴산, 칼슘 및 알긴산나트륨, 카라기난, 식용고무(구아, 카라야, 아라빅, 카로

반, 모피칼라란, 트라가칸스, 껌 갓티), 덱스트린, 소비톨, 펙틴, 나트륨, 인산나트륨, 타르탈레이트, 칼슘, 펙트산염, 락틴, 모노글리세리드 또는 디글리세리드, 합성레시틴, 프로필렌글리콜 스테아린산, 프로필렌글리콜 알긴산, 메틸 에틸 셀룰로스, 메틸셀룰로스, 가교카복시메틸셀룰로스나트륨, 스테릴 주석산, 모노글리세리드 및 나트륨 아황산 디글리드 [폴리-옥시-에틸렌 소르비탄, 모노스테아린산] 스테로일-2-락틸산나트륨과 지방산의 스테로일-2-락틸산칼슘 폴리글리세롤 에스테르와 인터에스테르 리시놀산 폴리글리세롤 에스테르 나무 로진(Ester Gum)

2) 유화제 및 안정제 사용 제한 - 유화제 또는 안정제의 사용이 특별히 허용된 경우를 제외하고, 식품에서 유화제 또는 안정제를 사용할 수 없다:

다음과 같은 유화 또는 안정제를 우유 및 크림에 사용해서는 안 된다:

모노글리세리드 또는 디글리세리드 지방산, 합성레시틴, 프로필렌글리콜 스테아린산, 프로필렌글리콜 알긴산, 메틸셀룰로스, 메틸셀룰로스, 카복시메틸 셀룰로스, 스테릴 주석산, 모노글리세리데르산, 아황산 디글리데르탈리데스, 모노스테리데르산나트륨, 모노아스국가

또한 지방산의 폴리글리세롤 에스테르와 인터에스테르화된 리시놀산의 폴리글리세롤 에스테르를 제과점 제품과 초콜릿에 무게에 따라 0.2%까지 사용하는 경우

모노와 디글리세리데스의 디아세틸 주석산 에스테르를 빵과 케이크에 사용하는 경우.

3) 전분인산 사용 – 아랍의 껌 대용품인 전분인 인산은 시럽, 아이스크림 분말, 샐러드드레싱, 푸딩에 최대 0.5%까지 사용할 수 있다

4) 변성 전분 사용 – 변성 전분(파생성 전분)은 과자, 향미, 유제품에 사용할 수 있다(부록 A 및 제 2장에서 유화제/안정제 사용이 허용되는 경우). 글레이즈, 아이싱, 그레이비, 소스, 수프, 코팅은 무게에 따라 최대 0.5%까지 사용할 수 있다

변성 전분(파생성 전분)은 스낵, 냉동 감자 제품, 구운 음식 및 샐러드드레싱/마요네즈 등에 사용할 수 있으며, 무게에 따라 최대 5%까지 농축할 수 있다

5) 향미료에 유화제 및 안정제 사용 - 향미료에 유화제 및 안정제를 첨가할 수 있다

6) 과일 제품에 유화제 및 안정제 사용 - 다음과 같은 유화제 및 안정제를 첨가할 수 있다:

a. 펙틴

b. 알긴산나트륨

c. 알긴산칼슘

d. 알긴산

e. 프로필렌 글리콜 알긴산

7) 냉동 디저트에 유화제 및 안정제 사용 - 규정 3.1.6(1)에 정의된 유화제 및 안정제를 냉동 디저트에 첨가할 수 있다

8) 다양한 식품에 히드록시프로필 메틸 셀룰로스 사용

히드록시프로필 메틸 셀룰로스(Hydroxypropyl Methyl Cellulose)는 아래 표 3열에 언급된 최대치를 초과하지 않는 선에서 다음 식품에 사용될 수 있다.

번호	식품 항목	최대 수치
(i)	유제품이 아닌 휘핑 토핑	2.0%
(ii)	과자, 세보리 스낵, 런천미트 및 가금류 제품, 아이들리(idli) 믹스, 도사(dosa) 믹스, 업마(upma) 믹스, 퐁갈 믹스, 펄리요고어 믹스, 쥴리비 믹스, 바다(vada) 믹스와 같은 인스턴트 믹스, 샐러드드레싱/마요네즈, 그레이비, 아이스크림, 냉동 디저트, 푸딩 및 커스터드	1.0%
(iii)	유제품 기반 음료를 위한 믹스	0.5%

9) 잔탄검 사용. - 잔탄검 다음 제품에 사용될 수 있다:-

비유제품 휘핑 토핑	최대무게의 0.5%
제빵 반죽	최대무게의 0.5%

10) 설탕 당과류에 산 처리 전분 사용: 산 처리 전분은 우수제조관리기준(GMP)으로 설

탕 당과류에 사용할 수 있다

3.1.7 : 고결방지제

1) 고결방지제에 대한 제한

고결방지제의 사용이 특별히 허용된 경우를 제외하고 어떤 식품에서도 고결방지제를 사용할 수 없다

식탁용 소금, 양파 분말, 마늘 분말, 과일 분말 및 스프 분말에 단독으로 또는 조합하여 2.0%를 초과하지 않는 양으로 다음과 같은 제제를 포함할 수 있다:-

a. 칼슘과 마그네슘의 탄산염

b. 칼슘과 마그네슘의 인산

c. 칼슘, 마그네슘, 알루미늄 또는 나트륨 또는 이산화규소 규산염

d. 알루미늄 암모늄, 칼슘, 칼륨 또는 나트륨의 미리스틱산염, 팔미테이트 또는 스테아린산

칼륨 또는 페로시아나트륨이 10mg/kg을 초과하지 않는 양의 일반 소금, 요오드화 소금 및 철분 강화 소금 또는 페로시아나이드로 표현되는 조합에서 결정변형제 및 고결방지제로 사용될 수 있다

3.1.8 : 식용유와 지방의 항기포제

1) 식품 등급인 디메틸 폴리실록산(Dimetyl Polysiloxane)은 튀김용 식용유와 지방에 최대 10ppm까지 항기포제로 사용할 수 있다

만일 식용유의 지방산 모노와 디글리세리드가 잼, 젤리, 마멀레이드에서 항기포제로 사용될 수 있는 경우

설명- 본 규정의 목적상, "항기포제"는 가열 중 악화되는 변화 및 거품 높이를 억제하는 물질을 의미한다

3.1.9 : 당과류에서 이형제 사용

1) 당과류에서 이형제로 사용할 경우, 스프레타실 실리콘 스프레이(디메틸 폴리실록산)는 완제품의 10ppm을 초과해서는 안 된다

3.1.10 : 향미료 및 관련 물질들

1) 향미료:

향미료는 향미 물질, 향미 추출물 또는 향미 제제를 포함하며, 향미 특성, 즉 맛이나 냄새 또는 둘 모두를 식품에 전달할 수 있다. 향미료는 다음 세 가지 유형일 수 있다:-

(i) 천연향미료와 천연향미물질은 인간의 소비를 위해 채소로부터 물리적인 과정에 의해 전적으로 얻은 향미 제제와 단일 물질을 각각 의미한다

(ii) 천연-동일 향미물질이라 함은 향료 원료물로부터 추출하거나 혹은 합성하여 얻어진 물질을 의미한다. 그것들은 가공하든 아니든 인간 소비를 위한 천연 제품에 존재하는 물질과 화학적으로 동일하다

(iii) 합성 향미물질은 인간의 소비를 위해 가공 또는 비가공된 물질로 천연 제품에서는 식별되지 않는 물질을 의미한다

2) 향미료와 산화방지제, 유화제 및 안정제 및 식품 보존료의 사용

향미료는 사용이 허용된 산화방지제, 유화제 및 안정제 및 식품 보존료를 포함할 수 있다

3) 향미료와 고결방지제 사용: 분말 향미 물질에 최대 2%의 합성 무정질 실리콘 다이옥사이드의 사용이 가능하다

4) 향미료 사용 제한:-

다음과 같은 향미료의 사용은 어떠한 식품에도 금지된다

(i) 쿠마린과 디히드로쿠마린

(ii) 톤카베안(디페릴 아토라트)

(iii) β-아사론 및 시네마일 무연탄

(iv) 에스트라골

(v) 에틸 메틸 케톤

(vi) 에틸-3-페닐글리시이트

(vii) 유제닐 메틸 에테르

(viii) 메틸 β 냅틸 케톤

(ix) P.프로필니솔

(x) 사프로레 및 이소사프로레

(xi) 투존 및 이소투존 α & β 투존

5) 향미료와 용제의 사용

디틸렌 글리콜 및 모노에틸에테르를 향미료의 용제로서 사용해서는 안 된다

3.1.11: 향미증진제 사용

1) 글루탄산나트륨(MSG)-

식품안전표준규정(포장 및 라벨링) 2011의 규정 2.4.5(18)에 명시된 바와 같이, 우수제조관리기준(GMP) 수준과 적절한 라벨링 공표에 따라 부록 A의 규정에 제시된 바와 같이 MSG를 식품에 첨가할 수 있다. 단 12개월 미만의 유아가 먹는 음식과 다음과 같은 음식에는 첨가할 수 없다

MSG가 사용될 수 없는 음식 목록

(i) 버터밀크를 포함한 우유와 우유 제품

(ii) 유제품 기반 음료를 제외한 발효 및 레닛효소발효 우유 제품(플레인)

(iii) 저온살균 크림

(iv) 멸균, UHT, 휩핑크림 또는 휩크림 및 저지방크림

(v) 유지, 식용곡물, 펄스, 기름씨앗 및 가루로 만든 식용곡물

(vi) 버터 및 농축 버터

(vii) 신선 과일

(viii) 표면 처리 과일

(ix) 껍질을 벗기거나 자른 과일

(x) 신선 채소, 표면 처리 과일, 껍질을 벗기거나 자른 과일

(xi) 냉동 채소

(xii) 쌀을 포함한 분쇄통곡 혹은 플레이크통곡

(xiii) 곡물가루, 콩가루, 전분가루

(xiv) 파스타 및 면류 (건면)

(xv) 신선 육류, 가금류 및 수렵육 (전체 조각, 자르거나 혹은 잘게 갈은)

(xvi) 연체동물, 갑각류, 극피동물을 포함한 신선 어류 및 어류 제품

(xvii) 연체동물, 갑각류, 극피동물을 포함한 가공 어류 및 어류 제품

(xviii) 신선란, 액상전란 제품, 냉동란 제품

(xix) 백설탕 및 준백설탕(당밀과 사카로스, 과당, 덱스트로스(dexrose), 크실로스(목당), 설탕 용액 및 시럽, 또한 당밀과 설탕 토핑을 포함한 부분적으로 전환된 설탕)

(xx) 기타 설탕 및 시럽(예: 갈색 설탕 및 메이플 시럽)

(xxi) 꿀

(xxii) 소금

(xxiii) 허브, 향신료, 향미증진제, 양념(소금 대체제 포함) - 면과 파스타의 양념, 고기 연화제, 양파 소금, 마늘 소금, 오리엔탈 양념믹스, 쌀에 뿌리기 위한 토핑, 대두 발효 페이스트, 이스트 제외

(xiv) 영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 포함한 영아용 식품 및 영아용 우유 대용품

(xxv) 유아용 식품 (이유식)

(xxvi) 천연 미네랄워터 및 포장된 식용수

(xvii) 과일주스 농축액(액체 및 고체)

(xviii) 통조림 또는 병입 과일즙 (저온살균)

(xxix) 과일주스 농축액(액체 및 고체)

(xxx) 통조림 또는 병입 과일즙 (저온살균)

(xxxi) 커피 및 커피 대용품, 차, 우려낸 허브차 및 코코아를 제외한 기타 곡물음료

(xxxxii) 와인

(xxxiii) 마가린

(xxxiv) 지방 스프레드

(xxxv) 본 규정의 부록 A에 따라 MSG가 허용되는 것을 제외한 과일 및 채소 제품

(xxxvi) 탄산수

(xxxvii) 베이킹파우더

(xxxviii) 애로루트

(xxxix) 사고

(xl) 경지백당, 야자즙조당, 부라(Bura).

(xli) 아이스캔디

(xlii) 아이스크림과 냉동 디저트

(xliii) 코코아 버터

(xliv) 사카린

(xlv) 맥아유* 식품 및 우유 기반 식품

* 맥아유(몰트 밀크): 맥아 가루에 분유를 탄 것이나 우유를 넣고 보통 설탕을 넣은 음료. 때로는 아이스크림이나 초콜릿을 얹기도 함

(xlvi) 빵

(xlvii) 식초

(xlviii) 슈가 제과, 토피, 로젠지.

(xlix) 초콜릿

(l) 판 마살라

(li) 알코올음료

3.1.12: 금속이온봉쇄제 및 완충제(산, 베이스 및 소금)

(i) "금속이온봉쇄제"는 금속이 킬레이트를 형성하는 식품의 산분해를 촉진하여 탈색, 맛의 감퇴 및 악취를 유발하는 부작용을 억제하는 물질을 의미한다

(ii) "완충제"는 저장 또는 처리 단계 중 산성과 알칼리성 변화에 대응하기 위해 사용되는 물질을 의미하며, 따라서 맛을 개선하고 식품의 안전성을 높인다

1) 금속이온봉쇄제 및 완충제 사용 제한

이 규정에서 달리 규정되지 않는 한, 아래 표의 (1)열에 명시된 금속이온봉쇄제 및 완충제를 해당 표의 (2)열에 명시된 해당 항목에 명시된 식품류에 해당 표의 (3)열에 명시된 비율을 초과하지 않는 농도로 사용할 수 있다.

번호	금속이온봉쇄제 및 완충제 이름	식품 종류	최대 사용가능 양(parts per Million) (ppm) (mg./kg.)
(1)	(2)	(3)	(4)
1	초산	(i) 음료의 신맛을 띤 완충제 및 중화제 (ii) 캔 이유식에	GMP에 따라 제한 5,000
2	아디프산	소금 대체제 및 다이어트 식품	250
3	글루콘산 칼슘	당과류 안에	2,500
4	탄산칼슘	다양한 음식의 중화제로	10,000
5	산화칼슘	분류된 유제품의 중화제로	2,500
6	구연산 사과산	탄산음료 및 다양한 음식의 산성제로서	GMP에 따라 제한
7	DL 젖산(식품 등급)	다양한 음식의 산성제로서	GMP에 따라 제한
8	L(+) 젖산(식품 등급)	다양한 음식의 산성제로서	GMP에 따라 제한
9	인산	음료, 청량음료	600
10	6개 이상의 인산을 포함한 폴리인산	(a) 가공된 치즈, 빵 (b) 우유 재료 (c) 케이크 믹스 (d) 단백질 음식	40,000 4,000 10,000 4,000
11	L(+) 주석산	산성제	600
12	칼슘 디오듐, 에틸렌,	(i) 정제된 식물성 기름, 계란, 식초,	50

번호	금속이온봉쇄제 및 완충제 이름	식품 종류	최대 사용가능 양(parts per Million) (ppm) (mg./ kg.)
	디아민 테트라 초산 염	소금, 설탕 그리고 향신료를 포함한 유화제 (ii) 샐러드 드레싱 (iii) 샌드위치 스프레드 또는 지방 스프레드	
13	푸마르산	다양한 음식의 산성제로서	3,000 ppm

NOTE:- DL 젖산 및 L(+) 주석산은 12개월 미만의 어린이를 대상으로 하는 식품에 첨가해서는 안 된다. (젖산은 또한 인도표준기관이 정한 규격을 준수해야 한다.)

3.1.13 : 나무 송진의 글리세롤 에스테르 사용 (에스테르검) -

향미 유화, 청량음료 농축액 및 탄산수에 사용될 때 목재 송진(에스테르검)의 글리세롤 에스테르 최대한도는 최종 소비 음료의 100ppm을 초과해서는 안 된다

3.1.14 : 자당지방산에스테르 사용 -

비알코올음료에 혼탁제로 사용할 경우 자당지방산에스테르의 최대 농도는 300ppm을 초과할 수 없다:

3.1.15 : 식품에 락툴로스 시럽 사용

1) 락툴로스 시럽은 스페셜 우유 기반 영아용 식품 제조에 사용될 수 있으며, 라벨 에 표시된 대로 최종 식품의 최대 0.5% 까지 의사의 조언에 따라 복용해야 한다
2) 락툴로스 시럽은 무게 기준으로 최대 0.5%까지 빵 제품에 사용될 수 있다

3.1.16 : 디메틸디카본산염 사용

디메틸 디카본산염은 과일 음료, 즉석섭취 차 음료, 등장성음료*/스포츠음료 및 향첨가 식용수에 200 mg/리터로 사용될 수 있으며, 최종 제품에서 최대 메탄올 함량에 따라 최대 250 mg/리터까지 추가될 수 있다

* 등장성음료: 운동 중 손실된 부분을 보충할 수 있도록 미네랄과 염분을 첨가한 음료

3.1.17 : 지정된 한계치에 따라 사용되어야 할 기타 물질

아래 표의 (3)열에 언급된 식품에서 (2)열에 명시된 물질의 사용은 해당 표의 (4)열에 명시된 한도를 초과해서는 안 된다.

TABLE

번호	내용물	음식	최대 사용 가능 양 (ppm) mg/kg
(1)	(2)	(3)	(4)
1	탄산암모늄	구운 당과류	5,000
2	탄산수소암모늄	위와 동일	GMP
3	베이킹파우더	위와 동일	GMP
4	제일인산암모늄	빵	2,500
5	과황산암모늄	위와 동일	2,500
6	인산칼슘	위와 동일	2,500
7	탄산칼슘	위와 동일	5,000
8	브롬산칼륨 및/또는 요오드산칼륨	위와 동일	50
9	염화암모늄	위와 동일	500
10	균류 알파 아밀라아제	위와 동일	100
11	스테로일-2 락틸산나트륨 또는 5,000칼슘 스테로일-2 락틸산염 (단독 또는 조합)	위와 동일	5,000
12	L-시스테인 염산염	위와 동일	90
13	과산화벤조일	제빵용 밀가루	40
14	브로민산 칼륨	위와 동일	20
15	아스코브산	위와 동일	200
16	글루코노델타락톤	큐어링된 육류 및 육류 제품	5,000
17	염소	제빵용 밀가루	2,000
18	아스코브산/이소아스코브산 및 염분 (단독 또는 조합)	절인 쇠고기, 런천미트, 요리된 햄, 잘게 썬 고기, 통조림 치킨, 통조림 양고기 및 염소고기.	500
19	P2O5로 표현되는 인산(자연적으로 존재하는 혹은 추가된)	런천미트, 조리된 햄, 잘게 썬 고기	8,000

3.1.18 : 식품첨가물 이행(carry over)

이 규정의 제2장에서 명시한 표준의 목적상, "이행" 원칙은 이러한 첨가제가 사용되는 원료 또는 기타 성분의 사용의 결과로 색상, 향미료, 산화방지제, 유화제 및 안정제, 식품 내 보존료와 같은 첨가제의 존재에 적용된다. 오염물질의 존재는 이 목적에 포함되지 않는다

이행 원칙의 적용을 통해 식품에 첨가물 존재는 일반적으로 허용된다. 단, 원료 또는 기타 성분을 통한 이행 물질을 포함한 총 첨가물이 허용된 최대량을 초과하지 않는 한, 규정에서 특별히 금지되지 않는다

3.2 첨가물 표준

3.2.1 식품 색소: 특성을 가진 다양한 식품 색소의 표준은 아래 표에 명시되어 있다:

1. 타르트라진 (TARTRAZINE)

통칭	타르트라진
유의어	FD와 C 옐로우 No.5,E.E.C. 일련번호 E102, L-Gebb 2, C.I. 식품 옐로우 4
0.1%의 색소 (M/V) 증류수 용액	옐로우
색소 색인번호 (1975)	No 19140
분류	모노아조
화학 명칭	Trisodium salt of 5-hydroxy-1-p-sulphopheny1-4-(psulphophenylazo) pyrazol-3-carboxylic acid.
경험식	C_{16} H_9 N_4 O_9 S_2 Na_3
분자량	534.37
용해성	물에 용해성이 있음. 에탄올에 용해성이 조금 있음

일반 요구 사항
재료는 아래 표에 명시된 요구사항을 준수해야한다:-

TABLE

Sl. No.	특성	필요 조건
1.	총 염료 함량, 87 105±1°C에서 2시간 동안 건조된 샘플에 대해 질량별로 보정, 최소값	87
2.	135°C에서 건조로 인한 손실, 염화물과 황산염은 나트륨 소금으로 표현됨, 질량 기준으로 13%, 최대값	13
3.	수용성 불용성 물질, 질량 기준 백분율, 최대값	0.2
4.	복합 에테르 추출물, 질량 기준 백분율, 최대값	0.2
5.	부수적인 염료, 질량 기준 백분율, 최대값	1.0
6.	염료 매개체, 질량 기준 백분율, 최대값	0.5
7.	납, mg/kg, 최대값	10
8.	비소, mg/kg, 최대값	3
9.	중금속, mg/kg, 최대값	40

방향족 아민, 방향족 니트로 화합물, 방향족 탄화수소 및 시안화물과 같은 어떤 형태로든 수은, 구리 및 크롬이 없어야 한다

2. 선셋 옐로우 (SUNSET YELLOW)

통칭	선셋 옐로우
유의어	FD 및 C 옐로우 6번, 야누스 오렌지 S, C.I.식품 옐로우 3, -오렌지 2, Janune 토양, EEC 일련 번호 E.10
0.1%의 색소 (M/V) 증류수 용액	오렌지
색소 색인번호 (1975)	No 15985
분류	모노아조
화학 명칭	Disodium salt of 1.(4-sulphophenylazo) 2-napthol-6-sulphonic acid
경험식	C_{20} H_6 O_5 I_4 Na_2
분자량	452.37
용해성	물에 용해성이 있음. 에탄올에 용해성이 조금 있음

일반 요구 사항

재료는 아래 표에 명시된 요구사항을 준수해야한다:-

TABLE 선셋 옐로우, FCF에 대한 요구 사항

Sl. No.	특성	필요 조건
1.	총 염료 함량, 87 105±1°C에서 2시간 동안 건조된 샘플에 대해 질량별로 보정, 최소값	87
2.	135°C에서 건조로 인한 손실, 염화물과 황산염은 나트륨 소금으	13

Sl. No.	특성	필요 조건
	로 표현됨, 질량 기준으로 13%, 최대값	
3.	수용성 불용성 물질, 질량 기준 백분율, 최대값	0.2
4.	복합 에테르 추출물, 질량 기준 백분율, 최대값	0.2
5.	부수적인 염료, (오렌지 II의 극미량을 포함한 황산염료 하한) 질량 기준 백분율, 최대값	3.0
6.	염료 매개체, 질량 기준 백분율, 최대값	0.5
7.	납, mg/kg, 최대값	10
8.	비소, mg/kg, 최대값	3
9.	중금속, mg/kg, 최대값	40

방향족 아민, 방향족 니트로 화합물, 방향족 탄화수소 및 시안화물과 같은 어떤 형태로든 수은, 구리 및 크롬이 없어야 한다

3. 에리트로신 (적색식품첨가색소) (ERYTHROSINE)

통칭	에리트로신
유의어	FD와 C 레드 No.3, C.I. 식품 레드 14, LB-Rot-I
0.1%의 색소 (M/V) 증류수 용액	레드
색소 색인번호 (1975)	No 45430
분류	크산텐
화학 명칭	Disodium or dipotassium salt of 2',4', 5', 7', tetraiodofluerescein
경험식	C_{20} H_6 O_5 I_4 Na_2. H_2O
분자량	879.87 (2 나트륨 소금)
용해성	물에 용해성이 있음. 에탄올에 용해성이 조금 있음

일반 요구 사항

재료는 아래 표에 명시된 요구사항을 준수해야한다:-

TABLE

Sl. No.	특성	필요 조건
1.	총 염료 함량, 87 105±1˚C에서 2시간 동안 건조된 샘플에 대해 질량별로 보정, 최소값.	87
2.	135˚C에서 건조로 인한 손실, 염화물과 황산염은 나트륨 소금으로 표현됨, 질량 기준으로 13%, 최대값.	13
3.	수용성 불용성 물질, 질량 기준 백분율, 최대값.	0.2
4.	복합 에테르 추출물, 질량 기준 백분율, 최대값.	0.2
5.	무기물 요오드화합물, 질량 기준 요오드화 나트륨, 최대값	0.1
6.	플로레신을 제외한 부수적인 색소 물질, 질량 기준 백분율, 최대값.	4

Sl. No.	특성	필요 조건
7.	플로레신, mg/kg, 최대값.	20
8.	색소 물질 이외의 유기 화합물 (a) Tri-iodoresorcinol, 질량 기준 백분율, 최대값. (b) 2.(2,4-dihydroxy-3,5-di-iodobenzoyl) 안식향산, 질량 기준 백분율, 최대값	0.2 0.2 0.2
9.	납, mg/kg, 최대값.	10
10.	비소, mg/kg, 최대값.	3
11.	아연, mg/kg, 최대값.	50
12.	중금속, mg/kg, 최대값.	40

방향족 아민, 방향족 니트로 화합물, 방향족 탄화수소 및 시안화물과 같은 어떤 형태로든 수은, 구리 및 크롬이 없어야 한다

4. 인디고 카민(INDIGO CARMINE)

통칭	인디고 카민
유의어	인디고틴, FD 및 C 블루 2번, CI 식품 블루 1, EEC 일련 번호 E132 L-블루 2
0.1%의 색소 (M/V) 증류수 용액	블루
색소 색인번호 (1975)	N0 73015
분류	인디고이드
화학 명칭	Disodium Salt of indigotine-5, 5'-Disulphonic acid
경험식	C_{16} H_8 N_2 O_8 S_2 Na_2
분자량	466.36
용해성	물에 용해성이 있음. 에탄올에 용해성이 조금 있음

일반 요구 사항

재료는 아래 표에 명시된 요구사항을 준수해야한다:-

TABLE 인디고 카민에 대한 요구 사항

Sl. No.	특성	필요조건
1.	총 염료 함량, 87 105±1˚C에서 2시간 동안 건조된 샘플에 대해 질량별로 보정, 최소값	85
2.	135˚C에서 건조로 인한 손실, 염화물과 황산염은 나트륨 소금으로 표현됨, 질량 기준으로 13%, 최대값	15
3.	수용성 불용성 물질, 질량 기준 백분율, 최대값	0.2
4.	복합 에테르 추출물, 질량 기준 백분율, 최대값	0.2
5.	부수적인 염료, 질량 기준 백분율, 최대값	1.0
6.	이사틴설폰산, 질량 기준 백분율, 최대값	0.5
7.	납, mg/kg, 최대값	10

Sl. No.	특성	필요조건
8.	비소, mg/kg, 최대값	3
9.	중금속, mg/kg, 최대값	40

방향족 아민, 방향족 니트로 화합물, 방향족 탄화수소 및 시안화물과 같은 어떤 형태로든 수은, 구리 및 크롬이 없어야 한다

5. β-카로틴 (β-CAROTENE)

β-카로틴은 벤젠 메탄올 용액에서 결정되었을 때 짙은 보라색 육각 프리즘으로, 또는 석유 에테르에서 거의 2차적인 적색 마름모꼴로 획득된다

유의어	C.I. 내츄럴 엘로우 26
색소 색인번호 (1956)	No 75130
분류	카티노이드
화학 명칭	all trans β-카로틴
경험식	C_{40} H_{56}
분자량	536.89
녹는점	183oC ± 1oC

용해성 - 탄소 이황제, 벤젠, 클로로포름에 용해되며, 정상 헥산, 시클로헥산, 에테르, 석유 에테르 및 오일에서 적당히 용해되며, 메탄올에서 실질적으로 용해되지 않음; 물에 용해되지 않음

스펙트로포토미터 요구사항 - 시클로헥산(100 ml 당 0.2 mg. 대략) 및 1cm 셀 내 모든 트랜스 β-카로틴의 흡수 최대 파장은 456mμ ~ 484mμ 영역이어야 한다. 330mμ에서 355mμ 영역에는 씨스-피크가 없어야 한다

안티몬 3염화물 용액을 첨가한 클로로포름의 β-카로틴 용액은 590 mμ의 파장에서 최대 흡수를 갖는 짙은 청색을 띠어야 한다.

색소 반응 - 클로로포름의 β-카로틴 용액 0.2% 2ml에 농축 황산 2ml를 첨가하면 산층은 파랗게 변해야 한다.

재료의 순도는 최소 96.0% 이상이어야 한다.

금속 불순물의 최대 한계는 다음과 같아야 한다:-

비소 (AS)	3 ppm
납 (Pb)	10 ppm
중금속	40 ppm

또한 다음 요구 사항을 충족해야 한다:-

(i) 부수적인 색소 물질, 무게 기준 백분율, 최대값 3

(ii) 황산 처리된 회분, 총 색소 물질의 백분율, 최대값 0.1

6. 클로로필 (-CHLOROPHYLL)

식물의 녹색 색소인 클로로필는 추출되어 다양한 식품에 대한 착색 물질로 널리 사용된다

유의어	C.I. 내츄럴 그린 3; 레벤스미텔 그린 No.1
색소 색인번호 (1956)	No 75810
색소 색인번호 (1924)	No 12499
색상	초록색
분류	포르빈 (디히드로포르핀) 클로로필 a – 1,3,5,8-테트라메틸 4-에틸-2-비닐-9-keto-10 카보메톡시 포르빈피틸-7-프로피온산염의 마그네슘 복합체.
화학 명칭	클로로필 b – 1,5,8 트리메틸-3-포밀 -4-에틸-2-비닐-9-keto-10 카보메톡시포르빈피틸-7-프로피온산염의 마그네슘 복합체
경험식	클로로필 a – $C_{55}H_{72}O_5N_4Mg$ 클로로필 b - $C_{55}H_{70}O_6N_4Mg$
분자량	클로로필 a – 893.54 클로로필 b - 907.52

일반 - 소재는 클로로필 분해물의 진한 녹색, 수용성, 인종 또는 기름진 용액이어야 한다. 에탄올, 에테르, 클로로포름 및 벤젠에 용해되어야 한다. 물에 용해되지 않아야 한다

식별 테스트 - 에탄올에 함유된 클로로필 용액은 진한 붉은 색 홍조를 가진 파란색이어야 한다

브라운 단계 반응 - 클로로필의 녹색 에테르 또는 석유 에테르 용액을 메탄올에서 수산화칼륨 용액의 10% 용액의 소량으로 처리할 때, 그 색상은 빠르게 녹색으로 돌아가도록 갈색이 되어야 한다

주의 - 이 테스트는 클로로필가 알칼리로 처리되지 않은 경우에만 적용 가능하다.

금속 불순물에 대한 최대한도는 다음과 같아야 한다:-

비소 (As)	3 ppm
납 (Pb)	10 ppm

구리 (Cu) 30 ppm

아연 (Zn) 50 ppm

또한 다음 요구 사항을 충족해야 한다:-

TABLE 클로로필 - 마그네슘 복합체

Sl. No.	특성	필요조건
1.	총합한 페이오피틴과 그것의 마그네슘 복합체, 무게 기준 백분율, 최대값	10
2.	잔류 용매, mg/kg, 최대 아세톤, 메탄올, 에탄올, 프로판-2-ol, 헥산 디클로로메탄	50 10

7. 카라멜

카라멜은 식품 등급의 산, 알칼리 또는 염류가 있는 상태에서 식품 등급의 탄수화물 또는 그 조합으로부터 제조되어야 한다. 다음과 같은 네 가지 유형으로 구성되어야 한다

타입 I - 플레인 카라멜 - 산, 알칼리 또는 염분을 포함하거나 포함하지 않고 탄수화물을 가열하여 제조해야 한다. 암모늄 또는 황산염 화합물이 사용되지 않음

타입 II - 가성 아황산 카라멜 - 황산 화합물이 있는 곳에서 산이나 알칼리 또는 염분을 포함하거나 포함하지 않고 탄수화물을 가열하여 제조해야 하며, 암모늄 화합물은 사용하지 않는다

타입 III - 암모니아 공정 카라멜 - 암모늄 화합물에서 산, 알칼리 또는 염분을 포함하거나 포함하지 않고 탄수화물을 가열하여 제조해야 하며, 황산염은 사용하지 않는다

타입 IV - 암모니아 황산염 카라멜 - 황산 및 암모늄 화합물이 모두 존재하는 상태에서 산, 알칼리 또는 염분을 포함하거나 포함하지 않고 탄수화물을 가열하여 제조해야 한다

원재료

1. 탄수화물 - 카라멜은 다음 탄수화물 또는 그 혼합물로부터 제조되어야 한다: - 수크로스, 덱스트로스, 과당, 역설탕, 유당, 맥아시럽, 당밀, 물엿, 그리고/또는 중합체의 분율

2. 산 및 알칼리 - 사용하는 산은 황산, 인산, 초산 또는 구연산이며, 사용하는 알칼리는 나트륨, 칼륨 또는 수산화칼슘 또는 그 혼합물이다

암모늄 화합물이 사용되는 곳은 다음 중 하나 이상이다

수산화암모늄

탄산암모늄과 탄산수소암모늄

인산암모늄

황산암모늄

암모늄 설파이트와 비설파이트와 메타설파이트

황산 화합물이 사용되는 경우 다음 중 하나 이상이다

황산, 칼륨, 나트륨 또는 암모늄 설파이트 또는 비설파이트

흑갈색에서 흑색의 액체 또는 탄 설탕의 독특한 냄새가 나고 기분 좋고 쓴 맛이 나는 고체 물질이어야 한다. 유리판에 얇은 층으로 퍼질 때 그 용액은 균질하고 투명하며 적갈색을 띠어야 한다. 물과 혼합성을 가져야 한다. 다른 외부 착색 물질이 없어야 한다. 허용된 유화 및 안정제를 포함할 수 있다

아래 표 1에서 규정한 요건을 준수해야 한다. 금속 불순물을 제외한 모든 요건은 고체 기반이어야 한다

TABLE 1 카라멜을 위한 정례적인 테스트 요구 사항

번호	특징	타입 1 일반적	타입2 가성 아황산	타입3 암모니아 과정	타입4 아황산 암모니아
1	고체 함량, 질량 기준 백분율	62-77	65-72	53-83	40-75
2	색상 강도	0.01-0.12	0.06-0.10	0.08-0.36	0.10-0.60
3	질량 기준 암모니아성 질소 백분율, 최대	0.01	0.01	0.4	0.5
4	4-메틸리미다졸	-	-	최대 300mg/kg & 최대 200mg/kg 등가색 기준	최대 1,000mg/kg & 최대 250mg/kg 등가색 기준
5	납(Pb), mg/kg, 최대	5	5	5	5
6	비소(AS) mg/kg	3	3	3	3

NOTE: 암모니아성 질소 요구 사항은 SL에 규정된 최소 색상 강도를 가진 제품 색상에 기초한다. No. (2) 색도가 높은 제품에는 암모니아성 질소 값이 비례적으로 더 높다

유형 테스트

재료는 또한 아래 표 2에 명시된 요건을 준수해야 한다

금속 불순물을 제외한 모든 요건은 고체 기반이어야 한다

TABLE 2 카라멜을 위한 유형 테스트 요구 사항

번호	특징	타입 1 일반적	타입2 가성 아황산	타입3 암모니아 과정	타입4 아황산 암모니아
1	질량별 총 황 백분율	최대 03	1.3-2.5	최대 0.3	1.4-10.0
2	이산화황(SO2)	-	최대 0.2%	-	최대 0.5%
3	질소 총량 기준 백분율	최대 0.1	최대 0.2	1.3-6.8	0.5-7.5
4	중금속 mg/kg (최대)	25	25.2	25	25
5	2-아세틸-4-테트라 히드록시 부틸리미다졸(THI)	-	-	최대 40mg/kg &최대 25mg/kg 등가색 기준	-
6	수은(Hg) mg/kg, 최대	0.1	0.1	0.1	0.1
7	구리(Cu) mg/kg, 최대	20	20	52	20

재료는 가능한 공기 공간이 적은 황색 유리 또는 고밀도 폴리틸렌 용기 또는 기타 잘 닫힌 적합한 용기에 채워야 한다. 용기는 금속 또는 기타 불순물로 내용물이 오염되지 않도록 해야 한다

8. 안나토 (ANNATTO)

분류 카티노이드

코드번호 CI (1975) No. 75120', CI (1975) Natural Orange 4 EEC No.E-160 b

화학명 기름에 함유된 안나토 추출물에는 여러 가지 색깔의 성분이 들어 있는데, 주요 성분 중 하나는 시스(Cis)와 트랜스 양식에 모두 존재할 수 있는 바이신이다. 바이신의 열분해 제품도 존재할 수 있다

용해성 수용성 안나토에는 주요 착색 원리로 빅신의 가수분해 제품인 노르빅신이 나트륨 또는 칼륨소금의 형태로 함유되어 있다. 시스(Cis) 및 트랜스 형식이 모두 존재할 수 있다

화학공식 Bixin $C_{25}H_{30}O_4$
NorbixinC$_{24}$H$_{28}$O$_4$

분자량 Bixin 394.50
Norbixin 380.48

재료는 다음 두 가지 유형으로 한다

(a) 버터와 다른 식품에 사용하기 위한 기름의 용액, 그리고

(b) 치즈 및 기타 식품에 사용할 수 있는 용액

일반사항

재료는 열대 아메리카산(産)의 관목인 Bixa orellana L. 식물에서만 추출되어야 하며, 관련 없는 착색 물질을 포함할 수 없다. 허가된 시설의 위생 조건에 따라 처리, 포장, 저장 및 배포되어야 한다

(1) 버터 및 기타 식품에 사용하기 위한 오일 내 안나토 색소용액:-

기름에 함유된 안나토 추출물은, 용액이나 현수로서, 식물성 오일로 씨앗의 외부 코팅의 추출에 의해 준비된다. 오일 내 안나토 색상의 용액 준비 시 식용 식물성 오일만 단독으로 또는 혼합하여 사용해야 한다

오일 내 안나토 색상의 용액은 투명해야 하며, 스테아린이 약간 축적된 경우를 제외하고 15˚C에서 적절한 용기에 담겨있거나 서스펜션(현탁액)의 형태로 보관해야 한다. 바이신 함량을 0.24%로 끌어올리기 위해 뜨거운 기름으로 희석할 경우, 맑은 용액이 되어야 한다

색

1cm 셀 스펙트럼광학적으로/칼로리적으로 로비본드 틴트로 측정했을 때 1:1000(m/v)의 희석 시 아밀 아세테이트의 용액 색상은 다음 이상이어야 한다

황색 단위	5.0
적색 단위	0.4

또는 정상적인 일광 하에서 가까운 입사광을 사용하여 플런저 유형의 색상계에 명시된 희석을 일치시키는 데 사용할 수 있는 액체 깊이 1cm에서 다음 무기용액의 색상 이상이어야 한다:

중크롬산칼륨	0.320g
코발트 암모늄 황산염 ($CoSO_4(NH_4)_2SO_46H_2O$)	2.02g

황산, Sp-gr 1.84	2ml
증류수	1리터 용액 만들기

이 시약은 분석 시약 등급이어야 한다. 용액은 상당 기간 주석 값을 유지하지만 장기간 보관한 후에는 광학적 명료성을 검사하여 변성이 발생하지 않았는지 확인해야 한다

참고 1 - 아밀 아세테이트의 안나토 색상의 희석 용액은 특히 빛에 노출될 경우 색상 품질이 안정적이지 않으며, 과도한 지연 없이 희석 용액에 대한 측정을 수행해야 한다

(2) 치즈 및 기타 식품에 사용할 수 있는 수용성 안나토 색소 용액:

수용성 안나토 색상은 씨앗의 외피로부터 수성 알칼리(나트륨 또는 수산화칼륨)로 추출하여 만들어진다. 용액 조제 시에는 음용수를 사용해야 한다. 소량(0.5~3%)의 알칼리를 첨가할 수 있다

용액은 투명해야 하며 15도 온도에서 적절한 용기에 보관해야 한다.

색

1cm로 측정한 1:1000(m/v)의 희석 시 0.1N 수산화나트륨 또는 수산화칼륨의 용액의 색상은 위의 (1)에서 지정한 색상과 동일해야 한다

재료는 아래 표에 명시된 요구 사항을 준수해야 한다

TABLE 안나토 요구사항

번호	특징	요구사항
1	카티노이드 (a) 기름에서 추출한 안나토, 바이신으로 표현, 질량 기준 백분율, 최소 (b) 수용성 안나토, 노르빅신으로 표현, 질량 기준 백분율, 최소	 0.24 0.24
2	비소, mg/kg, 최대	3
3	납, mg/kg, 최대	10
4	구리, mg/kg, 최대	30
5	중금속, mg/kg, 최대	40

9. 리보플라빈

리보플라빈은 노랑색에서 주황색에 이르는 색의 스펙트럼을 가진 결정 가루다. 분해 시 약 280도의 용해 지점을 가진다

용해성-알칼리 수산화물의 묽은 용액과 염분 용액에서 용해성이 약간 더 높고, 알코올에서 용해성이 거의 없으며, 클로로포름과 용해 에테르에서 용해되며 알칼리 수산화물의 묽은 용액에 용해된다.

동의어	비타민 B2, 락토플라빈 그리고 락트로플라빈(복수형)
색	노란색에서 주황색까지
분류	이소알록사진
화학명	6.7-dimethyl-9-(d-1-ribityl)-isoalloxazine
경험식	C17H20N4O6
분자량	376.38

구별-100 ml 물에 1 mg의 리보플라빈 용액은 투과광선에서는 엷은 녹색 노랑색을 띠며, 강렬한 황색 녹색을 띠는데, 디티온산나트륨과 무기산 또는 알칼리를 첨가하면 사라진다

스펙트럼측정- 수용액의 흡수 최대치는 220~225, 266, 371 및 444 mu이어야 한다

특정 회전-수산화칼륨알코올용액 0.1 N의 1.5 ml와 10 ml를 생산하기에 충분한 양의 새로 끓여 식힌 물을 혼합하여 0.5 퍼센트 w/v 용액으로 결정해야 한다. 105도 암막 속에서 일정한 무게로 건조된 물질을 기준으로 계산했을 때 특정 회전은 122도이어야 한다

재료의 최소 순도는 97.0%여야 한다

금속 불순물의 최대 한계는 다음과 같아야 한다

비소(AS로)	5ppm
납(Pb로)	20ppm

10. 폰세우 4R

일반 이름	폰세우 4R
동의어	CI Food Red 7, L-Rot No.4, 코치니 누벨, 코치날 레드 A, EEC Serial No.E 124
증류수에 0.1백분율(m/v) 용액의 색상	적색
색인번호 (1975)	16255
분류	모노아조
화학명	Trisodium salt of1-(4-sulpho-1-naphtylazo) naphthol-6, 8disulphonic acid
경험식	$C_{20}H_{11}N_2O_{10}S_3Na_2$
분자량	604.5
용해성	물에서 용해. 에탄올에서 쉽게 용해

재료는 아래 표에 명시된 요구 사항을 준수해야 한다:-

TABLE 폰세우 4R의 요구사항

번호	특징	요구사항
1	105±1℃에서 2시간 동안 건조된 샘플에 대해 질량별로 보정된 총 염료 함량, 최소	85
2	질량 기준 135°C에서 건조 손실, 질량 기준 백분율, 나트륨 소금으로 표현된 염화물 및 황산염, 질량 기준 1%, 최대	18
3	수용성 불용성 물질, 질량 기준 백분율, 최대	0.2
4	질량별로 에테르 추출물을 합한 비율. 최대	0.2
5	부수적 염료, 질량별 백분율, 최대	1
6	염색 매개체, 질량 기준 백분율, 최대	0.5
7	납, mg/kg, 최대	10
8	비소, mg/kg, 최대	3
9	중금속, mg/kg, 최대	40

방향족, 방향족 니트로 화합물, 방향족 탄화수소 및 시안화물 등, 어떤 형태로든 수은, 셀레늄 및 크롬이 없어야 한다;

11. 카아르모이신 (CARMOISINE)

일반 이름	카아르모이신
코드번호	아조루빈, C.I. Food Red3, EEC. Serial No.E 122
동의어	적색
증류수에 0.1백분율(m/v) 용액의 색상	14720
색인번호 (1956)	모노아조

화학명	Disodium salt of 2-(4-sulpho-1-naphthylazo)-1-hydroxynaphthalene-4-sulphonic acid
경험식	$C_{20}H_{12}N_2O_7S_2Na_2$
분자량	502.44

일반 요구 사항: 재료는 방향족, 아로마 니트로 화합물, 방향족 탄화수소 및 시안화물 등 어떤 형태의 수은, 셀레늄 및 크롬이 없어야 한다.

카아르모이신은 또한 아래 표에 명시된 요구 사항을 준수해야 한다:-

TABLE 카아르모이신 요구사항

번호	특징	요구 사항
1	105±1℃에서 2시간 동안 건조된 샘플에 대해 질량별로 보정된 총 염료 함량, 최소	87
2	질량 기준 135℃에서 건조 손실, 질량 기준 백분율, 나트륨 소금으로 표현된 염화물 및 황산염, 질량 기준 1%, 최대	13
3	수용성 불용성 물질, 질량 기준 백분율, 최대	0.2
4	질량별로 에테르 추출물을 합한 비율, 최대	0.2
5	부수적 염료, 질량별 백분율, 최대	1
6	염색 매개체, 질량 기준 백분율, 최대	0.5
7	납, mg/kg, 최대	10
8	비소, mg/kg, 최대	3
9	중금속, mg/kg, 최대	40

12. 합성 식품 착색제 – 조제품 및 혼합물

색상 조제품

조제품은 희석제 및/또는 필러 재료와 함께 규정된 표준을 준수하는 하나 이상의 허용되는 합성 식품 색상을 포함하고 것으로, 식품에 색을 내는 데 사용된다. 허용되는 보존료 및 안정제를 포함할 수 있다.

색상 조제품은 액체 또는 분말의 형태이다. 분말 준비에는 덩어리 및 눈에 보이는 외부/외부 물질이 없어야 한다. 액체 준비물은 퇴적물이 없어야 한다.

다음과 같은 희석제 또는 필러 재료만 규정된 기준에 부합하는 색상 조제품에 사용할 수 있다: -

1. 식수
2. 식용 일반소금
3. 설탕
4. 덱스트로스
5. 액상 덱스트로스
6. 황산나트륨
7. 주석산
8. 글리세린
9. 프로필렌 글리콜
10. 초산, 희석제
11. 소비톨
12. 구연산
13. 탄산나트륨과 탄산수소나트륨
14. 젖당
15. 암모늄, 나트륨, 칼륨 알긴산염
16. 덱스트린
17. 에틸 아세테이트
18. 전분
19. 디에틸 에테르
20. 에탄올
21. 글리세롤 모노, 다이, 트라이 아세테이트
22. 식용 유지
23. 이소프로필 알코올
24. 비즈 왁스

25. 수산화나트륨과 암모늄

26. 젖산

27. 카라기난과 아라비아 검

28. 젤라틴

29. 펙틴

색 혼합물

희석제 및 필러 재료 없이 규정된 표준을 준수하는 둘 이상의 허용되는 합성 식품 색상의 혼합물이며, 식품에 색상을 내는데 사용된다

허용되는 보존료 및 안정제를 포함할 수 있다

일반 요구 사항-색상 준비 및 색상 혼합물. 색상 준비 또는 혼합물에서 질량별 백분율(m/v)의 총 합성염료 함량은 용기 라벨에 명시되어야 한다. 분말 준비 시 명시된 값은 "무수 기준" 및 액상의 경우 "기준"에 따른다. 총 염료 함량은 아래 명시된 공차 한계 이내여야 한다:

(a) 액체 조제품	+15% -5%
(b) 고체 조제품	±7.5%

불순물의 한계는 아래 표에 규정된 것이어야 한다:-

TABLE 불순물 제한

1.	수용성 물질(질량 기준 백분율), 최대(건조 기준), 최대	1.0
2.	납, (Pb로), mg/kg, 최대	10
3.	비소, (As로), mg/kg, 최대	3.0
4.	중금속, mg/kg, 최대	40

방향족, 방향족 니트로 화합물, 방향족 탄화수소, 폴리시클릭 방향족 탄화수소, 2나프틸아미노벤지딘, 아미노-4 디페닐(xenylamine) 또는 그 파생물과 시안화물 등 어떤 형태로든 수은, 구리 및 크롬이 없어야 한다

색상 준비 또는 혼합물에서 질량(m/v)에 의한 총 콜타르 염료 함량 백분율은 용기 표지에 명시되어야 한다. 분말 조제 시 명시된 값은 수분이 없어야 하며, '있는 그대로' 액체 조제 시 총 염료 함량은 명시된 값의 +15% 이내여야 한다. 색상 조제품 및 색상 혼합물 또한 다음 요구 사항을 준수해야 한다

번호	특징	요구사항
1	질량별 수용성 물질(%)	1.0 미만
2	비소(As), 백만분의 1	3 미만
3	납(Pb) 백만분의 1	10 미만

13. 식용 청색 1호 (BRILLIANT BLUE FCF)

식용 청색 1호는 본질적으로 흡습성이며 pH마다 음영이 달라진다. 따라서 색상 포장 시 적절한 예방 조치를 취해야 한다

식용 청색 1호는 아래에 설명되어 있다:-

일반 이름	식용 청색 1호
동의어	C.I. Food Blue FD 및 C Blue No.1 Blue brilliant FCF
색	청색
색인번호 (1975)	No.42900
분류	트라이어리메탄
화학명	Disodium salt of alpha 4-(N- ethylbeta sulfobenzylamino)phenyl] alpha [4-(N-ethyl-3-Sulfonatobenzylimino]cyclohexa2, 5-dienylidene] toluene-2-sulfonate
경험식	$C_{17}H_{14}N_2Ha_2O_9S_2$
분자량	792.86

TABLE 식용 청색 1호

번호	특징	요구 사항
(i)	105±1°C에서 2시간 동안 건조된 샘플에 대해 질량별로 보정된 총 염료 함량, 최소	85
(ii)	질량 기준 135°C에서 건조 손실, 질량 기준 백분율, 나트륨 소금으로 표현된 염화물 및 황산염, 질량 기준 1%, 최대	15
(iii)	수용성 불용성 물질, 질량 기준 백분율, 최대	0.2
(iv)	질량별로 에테르 추출물을 합한 비율. 최대	0.2
(v)	부수적 염료, 질량별 백분율, 최대	3
(vi)	염색 매개체, 질량 기준 백분율, 최대	

번호	특징	요구 사항
	(a) 설포벤잘디하이드, 최대	1.5
	(b) 에틸벤질아닐린3설폰산, 최대	0.3
	(c) 리코 베이스, 질량 기준 백분율, 최대	5
(vii)	중금속 (Pb), mg/kg, 최대	40
	납, mg/kg, 최대	10
	비소, mg/kg, 최대	3
	크롬, mg/kg, 최대	50

NOTE: 소재는 방향족, 방향족 니트로 화합물, 방향족 탄화수소 및 시안화물이 없어야 한다.

14. 식용 녹색 3호 (Fast Green FCF)

식용 녹색 3호는 자연적으로 흡습성이 강하며 pH마다 명암이 바뀐다. 따라서 색상 포장 시 적절한 예방 조치를 취해야 한다

식용 녹색 3호는 아래에 설명되어 있다:-

일반 이름	식용 녹색 3호
동의어	C.I. Food Green 3, FD 및 C Green No.3, Vert Solide FCF
색	녹색
색인 번호(1975)	42053
분류	트라이어리 메탄
화학명	Disodium salt of 4-[4-(N-ethyl-p-sulfobenzylamino)-phenyl (4-hydroxy-2-sulphonumphenyl)-methylene]-(N-ethyl-N-ps ulphobenzyl 2, 5-cyclohexadienimine)
경험식	$C_{37}H_{34}O_{10}N_2S_2Na_2$
분자량	808.86

요건은 아래 표에 명시된 요구 사항을 준수해야 한다:-

TABLE 식용 녹색 3호

번호	특징	요구 사항

번호	특징	요구 사항
(i)	105±1˚C에서 2시간 동안 건조된 샘플에 대해 질량별로 보정된 총 염료 함량, 최소	85
(ii)	질량 기준 135°C에서 건조 손실, 질량 기준 백분율, 나트륨 소금으로 표현된 염화물 및 황산염, 질량 기준 1%, 최대	13
(iii)	수용성 불용성 물질, 질량 기준 백분율, 최대	0.2
(iv)	질량별로 에테르 추출물을 합한 비율. 최대	0.2
(v)	부수적 염료, 질량별 백분율, 최대	1.0
(vi)	착색 물질 이외의 유기 화합물 비결합 매개체 및 부작용 제품 (a) 2-, 3-, 4-포밀 벤젠 황산, 나트륨 소금, 질량 기준 백분율, 최대 (b) 3 및 4[에틸(4-설포페닐) 아미노메틸벤젠황산, 이소늄염의 합, 질량별 백분율, 최대 (c) 2-포밀-5-히드록시벤젠 황산나트륨, 질량 기준 백분율, 최대 (d) 리코 베이스, 질량 기준 백분율, 최대 (e) 무설폰 1차 방향족(아닐린으로 계산됨), 질량 기준 백분율, 최대	 0.5 0.3 0.5 5 0.01
(vii)	납, mg/kg, 최대	10
(viii)	비소, mg/kg, 최대	3
(ix)	크롬, mg/kg, 최대	50
(x)	수은, mg/kg, 최대	부재
(xi)	중금속, mg/kg, 최대	40

NOTE: 소재는 방향성 질산 화합물, 방향성 탄화수소 및 시안화물이 없어야 한다

15. 식용색소황색 제5호의 알루미늄 레이크

알루미늄 레이크는 미세한 오렌지색의 수용성, 냄새 없는 분말이다. 식용색소 제5호(알루미나 기질에 대한 본 규정 부록 C의 10.02에 따른 규격 준수)에 따라 준비한다

화학명: Sunset Yellow FCF Aluminium Lake -6, hydroxy-5 (4-sulfophenlyazo)-2 Naphthalenesulphonic acid, Aluminium Lake.

동의어: CI Pigment Yellow, 104, FD and C Yellow No. 6, Aluminium Lake (USA), Food Yellow No. 5 Aluminium Lake (Japan).

(1) 레이크 안료를 준비하기 위해 사용되는 식용색소 황색 제5호는 본 규정의 표 2에 제시된 사양을 준수해야 한다

(2)	알루미늄 레이크의 무게별 순수 염료 함량	17% 이상
(3)	산화알루미늄의 부패율	83%이하

(4)	레이크 안료의 무게에 따른 알루미늄 함량	44% 이하
(5)	염화나트륨 및 황산염(나트륨)	2.0% 이하
(6)	무기질(HCl 불용성)	0.5% 이하
(7)	납(Pb)	10ppm 이하
(8)	비소(As)	3ppm 이하

색상으로 사용되는 알루미나는 다음을 준수해야한다:-

(a) 구별: 알루미나(Alumina, 알루미늄 수산화물로 건조됨)는 기본적으로 수산화 알루미늄(AI2O3xH2O)으로 구성된 흰색, 무취, 무미각한 분말이다

(b) 사양: 알루미나(건조 알루미늄 수산화물)는 다음 사양을 준수해야 한다

(i)	산성 또는 알칼리성	25ml의 물과 여과기로 1gm를 취한다. 여과물은 리트머스 용지에 대해 중립이어야 한다
(ii)	납(Pb)	100만분의 10 미만
(iii)	비소(Pb)	100만분의 1 미만
(iv)	수은(Hg)	100만분의 1 미만
(v)	산화알루미늄 (A12O3)	50% 이상

용해성: 레이크는 대부분의 용매에서 용해되지 않는다. 또한 3.5-9.0의 pH 범위에서는 물에 녹지 않지만, 이 범위 밖에서는 레이크 기질이 용해되어 염료를 방출하는 경향이 있다

1.3 제4장. 식품에서의 식품첨가물 사용

식품에는 규정과 아래 표에 명시된 식품첨가물이 포함될 수 있다

(표 1에서부터 표 15에 제시된 모든 대문자 및 굵게 표시된 식품첨가물은 부록 1에 있는 INS 번호가 기재된 식품첨가물 그룹을 나타냄)

TABLE 1

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
1.0	유제품 (카테고리 2.0 제외)				
1.1	우유 및 유음료				
1.1.1	우유 및 버터밀크 (플레인)	첨가물을 허용하지 않음			
1.1.1.1	우유 (플레인)	**인산**		1,500mg/kg	33, 227
1.1.1.2	버터밀크 (플레인)	**인산**		1,500mg/kg	33
1.1.2	유음료, 향첨가 및 발효	아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		알리탐	956	100 mg/kg	
		식용색소적색제 40호	129	100 mg/kg	52
		아스파탐	951	600 mg/kg	191
		아스파탐-아세설팜염	962	350 mg/kg	113
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	52
		카티노이드		150 mg/kg	52
		심황색소	100	100 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	52, 170
		카라멜색소 I	150a	GMP	
		카라멜색소 III	150c	2,000mg/kg	52
		카라멜색소 IV	150d	2,000mg/kg	52
		안나토	160b(i), (ii)	100 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a	1,000mg/kg	52

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
			(ii)		
		클로로필과 클로로필린, 구리 복합체		50 mg/kg	190, 52
		글리세린지방산에스테르	472e	5,000mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	52
		포도과피색소	163(ii)	150 mg/kg	181, 52
		산화철		20 mg/kg	52
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	52
		네오탐	961	20 mg/kg	
		인산		1,320mg/kg	33
		폴리소르베이트		3,000mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	52
		카아르모이신	122	100 mg/kg	
		식용색소적색 제 3호	127	50 mg/kg	
		식용색소황색 제 4호	102	100 mg/kg	
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	5,000mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	52
		사카린		80 mg/kg	
		소르베이트		1,000mg/kg	220, 42
		스테비올배당체	960	200 mg/kg	26, 201
		수크랄로스	955	300 mg/kg	
		수크로글리세리드	474	5,000mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	52
		알루미노규산나트륨	554	60 mg/kg	6, 253
		히드록시프로필메틸셀룰로스	464	7.5 g/kg	향 첨가 우유만
1.2	발효우유 및 레닛우유 (플레인), 식품유형 01.1.2(유음료), 발효우유 제품, 요거트, 향 첨가 요거트, 다히, 향 첨가 다히, 미쉬티식 다히 제외	**인산**		1,000 mg/kg	33
1.2.1	발효우유(플레인)*	카라멜색소 IV	150d	150 mg/kg	12
		* 다히(Dahi)나 응유에는 첨가물 비허용			

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
1.2.1.1	발효우유 (플레인), 발효 후 비가열	첨가물 비허용			
1.2.1.2	발효우유 (플레인), 발효 후 가열	글리세린지방산에스테르	472e	5,000mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472a	GMP	234
		산처리전분	1401	GMP	234
		알칼리처리전분	1402	GMP	234
		탈색전분	1403	GMP	234
		젤란검	418	GMP	234
		글루코노-δ-락톤	575	GMP	
		구아검	412	GMP	234
		아라비아검	414	GMP	234
		히드록시프로필셀룰로스	463	GMP	234
		히드록시프로필메틸셀룰로스	464	GMP	234
		히드록시프로필전분	1440	GMP	234
		카라야검	416	GMP	234
		글루코만난	425	GMP	234
		글리세린지방산에스테르	472b	GMP	234
		탄산마그네슘	504(i)	GMP	
		염화마그네슘	511	GMP	234
		수산화마그네슘	504(ii)	GMP	
		마그네슘히드록시드카보네이트	296	GMP	
		DL-사과산	461	GMP	234
		메틸셀룰로스	465	GMP	234
		결정셀룰로스	460(i)	GMP	234
		글리세린지방산에스테르	471	GMP	234
		질소	941	GMP	59
		아산화질소	942	GMP	59
		펙틴	440	GMP	234
		알긴산	400	GMP	234
		알긴산암모늄	403	GMP	234
		수산화암모늄	527	GMP	
		알긴산칼슘	404	GMP	234
		탄산칼슘	170(i)	GMP	
		수산화칼슘	526	GMP	
		젖산칼슘	327	GMP	

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		산화칼슘	529	GMP	
		이산화탄소	290	GMP	59
		로커스트콩검	410	GMP	234
		구연산	330	GMP	
		글리세린지방산에스테르	472c	GMP	234
		알긴산칼륨	402	GMP	234
		탄산칼륨(무수)	501(i)	GMP	234
		구연산삼칼륨	332(i)	GMP	234
		젖산칼륨	326	GMP	
		분말셀룰로스	460(ii)	GMP	
		미리스틱산, 팔미트산, 스테아린산 (칼슘, 나트륨, 칼륨, 암모늄)	470(i)	GMP	234
		올레산염 (칼슘, 나트륨, 칼륨)	470(ii)	GMP	234
		알긴산나트륨	401	GMP	234
		탄산나트륨	500(i)	GMP	
		카복시메틸셀룰로스	466	GMP	234
		구연산나트륨	331(i)	GMP	234
		탄산수소나트륨	500(ii)	GMP	
		수산화나트륨	524	GMP	
		젖산나트륨	325	GMP	
		타라검	417	GMP	234
		트라가칸스검	413	GMP	234
		구연산칼륨	332(ii)	GMP	234
		잔탄검	415	GMP	234
		심황색소	100	100 mg/kg	
		리보플라빈		GMP	
		카라멜색소 I	150a	150 mg/kg	
		안나토	160b(i),(ii)	100 mg/kg	
		카티노이드		100 mg/kg	향 첨가/과일 요거트에서만 INS 160f
		칸타잔틴	161g	100 mg/kg	
		식용색소황색 제 4호	102	100 mg/kg	

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/ kg	
		카아르모이신	122	100 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	
		식용색소적색 제 3호	127	50 mg/kg	
		식용색소청색 제 2 호	132	100 mg/kg	3
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
1.2.2	레닛(발효)우유 (플레인)	카라멜색소 IV	150d	GMP	
		글리세린지방산에스테르	472e	5,000mg/kg	
		소르베이트		1,000mg/kg	42
		탄산칼슘	170(i)	GMP	
		이산화탄소	290	GMP	59
		레시틴류	322(i), (ii)	GMP	
		로커스트콩검	410	GMP	
		구아검	412	GMP	
		아라비아검	414	GMP	
		만니톨	421	GMP	
		글리세롤	422	GMP	
		결정셀룰로스	460(i)	GMP	
		메틸셀룰로스	461	GMP	
		히드록시프로필셀룰로스	463	GMP	
		히드록시프로필메틸셀룰로스	464	GMP	
		메틸에틸셀룰로스	465	GMP	
		글리세린지방산에스테르	472a	GMP	
		글리세린지방산에스테르	472b	GMP	
		글리세린지방산에스테르	472c	GMP	
		염화마그네슘	511	GMP	
		질소	941	GMP	
		덱스트린, 가열전분	1400	GMP	
		산처리전분	1401	GMP	
		알칼리처리전분	1402	GMP	
		탈색전분	1403	GMP	
		산화전분	1404	GMP	

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		인산일전분	1410	GMP	
		인산이전분	1412	GMP	
		아세틸인산이전분	1414	GMP	
		아세틸아디프산이전분	1422	GMP	
		히드록시프로필전분	1440	GMP	
		히드록시프로필 인산이전분	1442	GMP	
		펙틴	440	GMP	
		인산화인산이전분	1413	GMP	
		구연산칼륨	332(i)	GMP	
		분말셀룰로스	460(ii)	GMP	
		미리스틱산, 팔미트산, 스테아린산(칼슘, 나트륨, 칼륨, 암모늄)	470(i)	GMP	
		올레산염 (칼슘, 나트륨, 칼륨)	470(ii)	GMP	
		카복시메틸셀룰로스	466	GMP	
		구연산나트륨	331(i)	GMP	
		초산전분	1420	GMP	
		옥테닐호박산나트륨 전분	1450	GMP	
		효소처리전분	1405	GMP	
		타라검	417	GMP	
		트라가칸스검	413	GMP	
		구연산삼칼륨	332(ii)	GMP	
		구연산삼나트륨	331(iii)	GMP	
1.3	연유 및 유사제품 (플레인)				
1.3.1	연유(플레인), 농축우유, 가당연유	탄산칼슘	170(i)	단독사용 시 2,000mg/kg, 혼합사용 시 3,000mg/kg	총 설탕량은 인/카보네이트/구연산염/염화물과 같이 3,000 mg/kg
		구연산나트륨	331		
		구연산칼륨	332		
		구연산칼슘	333		
		인산			
		탄산나트륨	500(i)		
		탄산칼륨(무수)	501(i)		
		염화칼륨	508		
		염화칼슘	509		

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
					을 초과할 수 없음
		글루코노-δ-락톤	575	GMP	khoya 에서만 허용
		프로피온산	280,281,282	2,000mg/kg	khoya 에서만 허용
		소르베이트		2,000mg/kg	khoya 에서만 허용
		니신	234	12.5 mg/kg	khoya 에서만 허용
		카라기난	407	150 mg/kg	
1.3.2	음료 화이트너				
1.3.2.1	음료 화이트너, 비유제품 기반	**아스코빌에스테르**		80 mg/kg	10
		아세설팜칼륨	950	2,000mg/kg	188
		아스파탐	951	6,000mg/kg	191
		카티노이드		100 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	1,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	1,000 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a(ii)	1,000mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	5,000mg/kg	
		네오탐	961	65 mg/kg	
		인산		13,000 mg/kg	33
		폴리소르베이트		4,000mg/kg	
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	1,000mg/kg	

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		리보플라빈		300 mg/kg	
		소르베이트		200 mg/kg	42
		알루미노규산나트륨	554	570 mg/kg	260,6
		수크랄로스	955	580 mg/kg	
		수크로글리세리드	474	20,000 mg/kg	15, 195
		터셔리부틸히드로퀴논	319	100 mg/kg	
1.4	크림 및 유사제품 (플레인)				
1.4.1	저온살균 크림 (플레인)	첨가물 비허용			
1.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휩크림, 저지방 크림 (플레인)	**인산**		2,200mg/kg	33
		폴리소르베이트		1,000mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472a	GMP	
		아세틸아디프산이전분	1422	GMP	
		아세틸인산이전분	1414	GMP	
		산처리전분	1401	GMP	236
		한천	406	GMP	
		알긴산	400	GMP	
		알긴산암모늄	403	GMP	
		탈색전분	1403	GMP	236
		알긴산칼슘	404	GMP	
		탄산칼슘	170(i)	GMP	
		염화칼슘	509	GMP	
		젖산칼슘	327	GMP	
		황산칼슘	516	GMP	
		이산화탄소	290	GMP	278, 59
		로커스트콩검	410	GMP	
		카라기난	407	GMP	
		구연산	330	GMP	
		글리세린지방산에스테르	472c	GMP	
		덱스트린, 가열전분	1400	GMP	236
		글리세린지방산에스테르	472e	6,000mg/kg	

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		인산이전분	1412	GMP	
		젤란검	418	GMP	
		구아검	412	GMP	
		아라비아검	414	GMP	
		히드록시프로필셀룰로스	463	GMP	
		히드록시프로필셀룰로스이전분	1442	GMP	
		히드록시프로필메틸셀룰로스	464	GMP	
		히드록시프로필전분	1440	GMP	
		글루코만난	425	GMP	236
		젖산	270	GMP	
		글리세린지방산에스테르	472b	GMP	
		레시틴류	322(i), (ii)	GMP	
		메틸셀룰로스	461	GMP	
		메틸에틸셀룰로스	465	GMP	
		결정셀룰로스	460(i)	GMP	
		글리세린지방산에스테르	471	GMP	
		인산일전분	1410	GMP	
		질소	941	GMP	278, 59
		아산화질소	942	GMP	278, 59
		산화전분	1404	GMP	236
		펙틴	440	GMP	
		인산화인산이전분	1413	GMP	
		폴리덱스트로스	1200	GMP	236
		알긴산칼륨	402	GMP	
		탄산칼륨(무수)	501(i)	GMP	
		염화칼륨	508	GMP	
		구연산칼륨	332(i)	GMP	
		탄산수소칼륨	501(ii)	GMP	
		젖산칼륨	326	GMP	
		분말셀룰로스	460(ii)	GMP	
		가공유케마해초	407a	GMP	

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		알긴산나트륨	401	GMP	
		탄산나트륨	500(i)	GMP	
		카복시메틸셀룰로스	466	GMP	
		구연산나트륨	331(i)	GMP	
		탄산수소나트륨	500(ii)	GMP	
		젖산나트륨	325	GMP	
		세스퀴탄산나트륨	500(iii)	GMP	
		초산나트륨	1420	GMP	
		옥테닐호박산나트륨 전분	1450	GMP	
		타라검	417	GMP	236
		트라가칸스검	413	GMP	236
		구연산삼칼슘	333(iii)	GMP	
		구연산삼칼륨	332(ii)	GMP	
		구연산삼나트륨	331(iii)	GMP	
		잔탄검	415	GMP	
1.4.3	응고크림 (플레인)	글리세린지방산에스테르	472e	5,000mg/kg	
		니신	234	10 mg/kg	
		인산		2,200mg/kg	33
		폴리소르베이트		1,000mg/kg	
1.4.4	유사크림	아세설팜칼륨	950	1,000mg/kg	188
		아스파탐	951	1,000mg/kg	191
		카티노이드		20 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	5,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	5,000mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	20 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	6,000 mg/kg	
		포도과피색소	163(ii)	150 mg/kg	181, 201
		네오탐	961	33 mg/kg	
		인산		2,200mg/kg	33
		폴리소르베이트		5,000mg/kg	
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	5,000mg/kg	86
		수크랄로스	955	580 mg/kg	
1.5	우유분말 또는 크림				

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
	분말 및 유사제품 (플레인)				
1.5.1	우유 분말 및 크림 분말 (플레인)	**아스코빌에스테르**		500mg/kg	10
		부틸히드록시아니솔	320	100mg/kg	15, 196
		디부틸히드록시톨루엔	321	200mg/kg	15, 196
		칼슘알루미늄실리케이트	556	265mg/kg	6,259
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000 mg/kg	
		인산		3,000mg/kg	33
		규소수지	900a	10mg/kg	
		몰식자산프로필	310	200mg/kg	
		알루미노규산나트륨	554	265mg/kg	
		수크로글리세리드	474	10,000 mg/kg	
1.5.1.1	유제품 기반 유제품 화이트너				
1.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	**아스코빌에스테르**		80 mg/kg	10
		아세설팜칼륨	950	1,000mg/kg	188
		아스파탐	951	2,000mg/kg	191
		카티노이드		100 mg/kg	209
		칼슘알루미늄실리케이트	556	570 mg/kg	6,259
		카라멜색소 III	150c	5,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	5,000mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000 mg/kg	
		포도과피색소	163(ii)	150 mg/kg	201,209,181
		네오탐	961	65 mg/kg	
		인산		4,400mg/kg	[52][88, 33]
		폴리소르베이트		4,000mg/kg	
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	GMP	
		리보플라빈		300 mg/kg	

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		알루미노규산나트륨	554	570 mg/kg	6,259
		스테비올배당체	960	330 mg/kg	26, 201
1.6	치즈 및 유사제품				
		카티노이드		100 mg/kg	
		클로로필과 클로로필린 구리 복합체		50 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	201
		카라멜색소 III	150c	15,000mg/kg	201
		카라멜색소 IV	150d	50,000 mg/kg	201
		식용색소청색 제 2호	132	200 mg/kg	3
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		나타마이신	235	40 mg/kg	80,3
		인산		4,400mg/kg	33
		폴리소르베이트		80 mg/kg	38
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	3
		리보플라빈		300 mg/kg	
1.6.1	미숙성 치즈	**소르베이트**		2,000mg/kg	42,223 (찬나, 파니르만 해당)
		니신	234	12.5 mg/kg	(찬나, 파니르만 해당)
		프로피온산,프로피온산나트륨,프로피온산칼슘	280, 281, 282, 283	3,000 mg/kg	(찬나, 파니르만 해당) (단독으로 또는 혼합물로 사용시 프로피온산으

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
					로 표기)
		글루코노-δ-락톤	575	GMP	(찬나, 파니르만 해당)
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	3
		염화칼슘	509	200 mg/kg	크림치즈 제외
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	600 mg/kg	쿨로미에 제외
		카라기난	407	5,000 mg/kg	크림치즈만
		알긴산나트륨, 알긴산칼륨, 알긴산칼슘	401, 402, 404	5,000mg/kg	크림 치즈만
		알긴산프로필렌글리콜	405	5,000mg/kg	
		파프리카추출물	160c	GMP	
		심황색소	100	GMP	
		안나토	[52][160b (i), (ii)]	GMP	
1.6.2	숙성치즈	칸타잔틴	161g	15 mg/kg	201
		리소짐	1105	GMP	
		나타마이신	235	40 mg/kg	3,80
		니신	234	12 mg/kg	
		소르베이트		3,000mg/kg	42
		염화칼슘	509	200 mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	
		인산나트륨	339, 450 (i,ii,iii) 451(i) 452(i)	9,000mg/kg	총 소금양은 인, 탄산염, 구연산염, 염화물과 같이 계산되어,
		인산칼륨	340, 450(iv), (v),		

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
			451(ii), 452(ii)		9000 mg/kg 를 초과할 수 없음
		심황색소	100	100 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	100 mg/kg	
		안나토색소, (노르빅신)	160b (ii)	100 mg/kg	
		안나토색소, (빅신)	160b(i)	50 mg/kg	주황색까지 정상
		프로피온산,프로피온산나트륨,프로피온산칼슘	280, 281, 282,283	3,000 mg/kg	단독으로 또는 혼합물로 사용시 프로피온산으로 표기
		나타마이신	235	2 mg/dm^2 표면; 5mm 위에는 존재x	표면/껍질 처치에만 사용
		파프리카추출물	160c	GMP	
1.6.2.1	숙성치즈 (껍질 포함)	**아스코빌에스테르**		500 mg/kg	
		카티노이드		100 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린,구리 복합체		15 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	50,000 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	600 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000 mg/kg	
		헥사메틸렌테트라민	239	25 mg/kg	[52][66, 298]
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		리소짐	1105	GMP	
		나타마이신	235	40 mg/kg	
		니신	234	12 mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	
		소르베이트		3,000 mg/kg	
1.6.2.2	숙성치즈 껍질	식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		카티노이드		500 mg/kg	
		클로로필,클로로필린, 구리 복합체		75 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	50,000 mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	50,000 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000mg/kg	
		포도과피색소	163(ii)	1,000mg/kg	
		산화철		100 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		리소짐	1105	GMP	
		석유왁스	905c(i)	30,000 mg/kg	
		나타마이신	235	40 mg/kg	
		니신	234	12 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	
		소르베이트		3,000mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
1.6.2.3	치즈분말	**카티노이드**		100 mg/kg	
		클로로필,클로로필린, 구리 복합체		50 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	201
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000mg/kg	
		리소짐	1105	GMP	
		나타마이신	235	40 mg/kg	3,80
		니신	234	12 mg/kg	
		소르베이트		3,000mg/kg	42

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
1.6.3	유청치즈	라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		소르베이트		1,000mg/kg	42
1.6.4	가공치즈				
1.6.4.1	플레인 가공치즈	식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		카티노이드		100 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000 mg/kg	
		파라옥시안식향산		300 mg/kg	27
		산화철		50 mg/kg	
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	80, 3
		나타마이신	235	40 mg/kg	
		인산		9,000 mg/kg	총 소금 양은 인,탄산염, 구연산염,염화물과 같이 계산되어 9000mg/kg를 초과할 수 없음
		리보플라빈		300 mg/kg	
		알루미늄인산나트륨		1,600 mg/kg	251,6
		소르베이트		3,000 mg/kg	42
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	3
		심황색소	100	100 mg/kg	
		클로로필	140	100 mg/kg	
		안나토	160(b), (i),(ii)	50 mg/kg	

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		니신	234	12.5 mg/kg	
1.6.4.2	향첨가 가공치즈 (과일, 채소, 고기 함유)	식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		카티노이드		100 mg/kg	
		클로로필,클로로필린, 구리 복합체		50 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	50,000 mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	50,000 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000 mg/kg	
		포도과피색소	163(ii)	1,000mg/kg	
		파라옥시안식향산		300 mg/kg	27
		산화철		50 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		나타마이신	235	40 mg/kg	3,80
		인산		9,000mg/kg	33
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	
		알루미늄인산나트륨		1600mg/kg	251,6
		소르베이트		3,000mg/kg	42
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
1.6.5	치즈 유사제품	아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	3
		아스파탐	951	1,000mg/kg	191
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	3
		카티노이드		200 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		50 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	50,000 mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	50,000 mg/kg	201

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000 mg/kg	3
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000 mg/kg	
		포도과피색소	163(ii)	1,000mg/kg	
		파라옥시안식향산		500 mg/kg	27,
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		나타마이신	235	40 mg/kg	3,80
		네오탐	961	33 mg/kg	
		니신	234	12 mg/kg	
		인산		9,000mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	3
		리보플라빈		300 mg/kg	
		사카린		100 mg/kg	
		소르베이트		3,000 mg/kg	42
		수크랄로스	955	500 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
1.6.6	유청 단백질 치즈	빙초산	260	GMP	
		프로피온산칼슘	282	3,000mg/kg	70
		구연산	330	GMP	
		글루코노-δ-락톤	575	GMP	
		젖산	270	GMP	
		DL-사과산	296	GMP	
		나타마이신	235	40 mg/kg	80,3
		니신	234	12 mg/kg	
		프로피온산	280	3,000mg/kg	
		소르베이트		3,000mg/kg	70,42
		프로피온산나트륨	281	3,000mg/kg	70
1.7	유제품 기반 디저트	**아스코빌에스테르**		500 mg/kg	10,2
		아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		알리탐	956	100 mg/kg	
		식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		포스파티딘산암모늄염	442	5,000mg/kg	231
		아스파탐	951	1,000mg/kg	191
		아스파탐-아세설팜염	962	350 mg/kg	113
		안식향산		300 mg/kg	13
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	라스굴라

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
					건식 혼합법에만 적용
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		카티노이드		100 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		500 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	2,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	3,000mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	2
		포도과피색소	163(ii)	200 mg/kg	181
		파라옥시안식향산		120 mg/kg	27
		산화철		100 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	170
		네오탐	961	100 mg/kg	
		인산		1,500mg/kg	
		폴리소르베이트		3,000mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	
		몰식자산프로필	310	90 mg/kg	15,2
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	5,000mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	
		사카린		100 mg/kg	
		소르베이트		1,000mg/kg	42
		스테비올배당체	960	330 mg/kg	26
		수크랄로스	955	400 mg/kg	
		수크로글리세리드	474	5,000mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
		알긴산프로필렌글리콜	405	GMP	
		폴리소르베이트 65	436	GMP	
		글리세린지방산에스테르	475	GMP	
		폴리소르베이트 20	432	GMP	
		폴리소르베이트 60	435	GMP	
		글리세롤이전분	1411	GMP	

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		아세틸글리세롤이전분	1432	GMP	
		히드록시프로필글리세롤이전분	1443	GMP	
		결정셀룰로스	460(i)	10,000 mg/kg	
		주석산		1,000mg/kg	
		심황색소	100	100 mg/kg	
		안나토	160b(i),(ii)	100 mg/kg	
		카아르모이신	122	100 mg/kg	
		식용색소적색 제 3호	127	50 mg/kg	
		타아트라진	102	100 mg/kg	
1.8	유청 및 유청제품 (유청치즈 제외)				
1.8.1	유청 및 유청 제품 (액체류) (유청치즈 제외)	과산화벤조일	928	100 mg/kg	74
		인산		880 mg/kg	33, 228
1.8.2	유청 및 유청 제품 (분말류) (유청치즈 제외)	과산화벤조일	928	100 mg/kg	147
		탄산칼슘	170(i)	10,000 mg/kg	
		염화칼슘	509	GMP	
		수산화칼슘	526	GMP	
		규산칼슘	552	10,000 mg/kg	
		히드록시프로필 인산이전분	1442	10,000 mg/kg	
		탄산마그네슘	504(i)	10,000 mg/kg	
		산화마그네슘	530	10,000 mg/kg	
		규산마그네슘	553(i)	10,000 mg/kg	
		결정셀룰로스	460(i)	10,000 mg/kg	
		인산		4,400mg/kg	33
		탄산칼륨(무수)	501(i)	GMP	
		염화칼륨	508	GMP	
		구연산칼륨	332(i)	GMP	
		탄산수소칼륨	501(ii)	GMP	
		수산화칼륨	525	GMP	
		분말셀룰로스	460(ii)	10,000 mg/kg	
		이산화규소	551	10,000	

카테고리 2.0의 제품을 제외한 유제품 및 유사제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
				mg/kg	
		알루미노규산나트륨	554	1,140mg/kg	6
		탄산나트륨	500(i)	GMP	
		구연산나트륨	331(i)	GMP	
		탄산수소나트륨	500(ii)	GMP	
		수산화나트륨	524	GMP	
		세스퀴탄산나트륨	500(iii)	GMP	
		탤크	553(iii)	10,000 mg/kg	
		구연산삼칼륨	332(ii)	GMP	
		구연산삼나트륨	331(iii)	GMP	

TABLE 2

유지 및 지방 에멀션					
식품 유형 번호	식품 유형	식품첨가물	INS No.	최대허용치	주석
2.0	유지 및 지방 에멀션				
2.1	무수 유지 및 오일				
2.1.1	버터오일, 무수유지방, 기(ghee)	**아스코빌에스테르**		500 mg/kg	10,171
		부틸히드록시아니솔	320	175mg/kg	15,171, 133
		디부틸히드록시톨루엔	321	75mg/kg	15,171, 133
		몰식자산프로필	310	100mg/kg	15,133, 171
		물식자산	311, 313, 312	100mg/kg	
		구연산	330	GMP	171
2.1.2	식물성 유지	레시틴류	322(i)	GMP	
		비타민 C	300	GMP	
		몰식자산프로필	310	200 mg/kg	15,130
		토코페롤		GMP	
		아스코빌에스테르		500 mg/kg	
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	130,15
		디부틸히드록시톨루엔	321	200 mg/kg	130,15
		구연산	330,	GMP	15,277

유지 및 지방 에멀션					
식품 유형 번호	식품 유형	식품첨가물	INS No.	최대허용치	주석
		주석산	334	GMP	15,277
		구아약수지	314	1,000 mg/kg	
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200 mg/kg	15,130
		구연산나트륨	331 (iii)	GMP	
		구연산이소프로필혼합물	384	200 mg/kg	
		모노글리세리드구연산염	472c	100 mg/kg	단독으로 또는 혼합물로
		인산	338	100 mg/kg	단독으로 또는 혼합물로
		규소수지	900a	10 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000 mg/kg	
		카티노이드		25 mg/kg	232
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000 mg/kg	
		폴리소르베이트		5,000 mg/kg	102
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	10,000mg/kg	
		스테아릴시트레이트	484	GMP	
		티오디프로피오닉		200 mg/kg	46
2.1.3	라드, 수지, 생선 기름 및 기타 동물성지방	레시틴류	322(i), (ii)	GMP	
		비타민 C	300	GMP	
		몰식자산프로필	310	200 mg/kg	15,130
		토코페롤		GMP	
		아스코빌에스테르		500 mg/kg	10
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	130,15
		디부틸히드록시톨루엔	321	200 mg/kg	130,15
		구연산	330	GMP	
		주석산	334	GMP	
		구아약수지	314	1,000 mg/kg	
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200 mg/kg	15,130
		구연산나트륨	331 (iii)	GMP	
		인산	338	100 mg/kg	
		규소수지	900a	10 mg/kg	단독으로 또는

유지 및 지방 에멀션					
식품 유형 번호	식품 유형	식품첨가물	INS No.	최대허용치	주석
		이산화규소	551		혼합물로
		β-카로틴, 채소	161a(ii)	1,000 mg/kg	
		카티노이드		25 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		구연산이소프로필혼합물	384	200 mg/kg	
		폴리소르베이트		5,000mg/kg	102
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	10,000mg/kg	
		스테아릴시트레이트	484	GMP	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
		티오디프로피오닉		200 mg/kg	46
2.2	WO 에멀션				
2.2.1	버터	심황색소	100	100 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	600 mg/kg	
		안나토	160b (i),(ii)	20 mg/kg	8
		카티노이드		35 mg/kg	146, 291
		수산화나트륨	524	GMP	
		수산화칼슘	526		
		인산		880 mg/kg	33,34
		탄산나트륨	500(i)	GMP	
		탄산수소나트륨	500(ii)	GMP	
2.2.2	지방, 유지방 및 혼합 스프레드	레시틴류	322(i), (ii)	GMP	
		몰식자산프로필	310	200 mg/kg	15,130
		토코페롤	307 a,b,c	GMP	
		아스코빌에스테르		500 mg/kg	10
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	130,15
		디부틸히드록시톨루엔	321	200 mg/kg	130,15
		주석산	334	GMP	
		구아약수지	314	1,000 mg/kg	
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200 mg/kg	15,130
		구연산이소프로필혼합물	384	100 mg/kg	

유지 및 지방 에멀션					
식품 유형 번호	**식품 유형**	**식품첨가물**	**INS No.**	**최대허용치**	**주석**
		글리세린지방산에스테르	472e	10 g/kg	
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	20g/kg	
		[52]**[소비탄지방산에스테르**		10,000mg/kg	359]
		수크로글리세리드	474	10,000mg/kg	102
		소르베이트		2,000mg/kg	42
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000mg/kg	
		안나토	160b	20 mg/kg	
		심황색소	100	5 mg/kg	
		카티노이드		35 mg/kg	
		EDTA		100 mg/kg	21
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	214, 215
		카라멜색소 III	150c	500 mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	500 mg/kg	214
		파라옥시안식향산		300 mg/kg	27
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	214, 215
		인산		2,200mg/kg	33
		규소수지	900a	10 mg/kg	152
		폴리소르베이트		5,000 mg/kg	102
		리보플라빈		300 mg/kg	
		스테아릴시트레이트	484	100 mg/kg	15
		스테아릴젖산칼슘	481(i), 482(i)	10,000mg/kg	
		지방산모노글리세리드 및 디글리세리드와 상호작용하는 열로	479	5,000mg/kg	
		티오디프로피오닉		200 mg/kg	46
		자당올리고에스테르 타입 I 과 타입 II	473a	10,000mg/kg	348, 360
		자당지방산에스테르	473	10,000mg/kg	348, 360
		글리세린지방산에스테르	475	5,000mg/kg	359]
2.3	OW 에멀션 (지방 에멀션 기반 혼합 및 향	아세설팜칼륨	950	1,000mg/kg	188
		아스코빌에스테르		500 mg/kg	10
		아스파탐	951	1,000 mg/kg	191

유지 및 지방 에멀션					
식품 유형 번호	식품 유형	식품첨가물	INS No.	최대허용치	주석
	첨가 제품 포함)	**안식향산**		1,000 mg/kg	13
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	130,15
		디부틸히드록시톨루엔	321	200 mg/kg	130,15
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	20,000 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000mg/kg	
		카티노이드		200 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000mg/kg	
		파라옥시안식향산		300 mg/kg	27
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		네오탐	961	10 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	33
		폴리소르베이트		5,000 mg/kg	102
		몰식자산프로필	310	200 mg/kg	15,130
		프로필렌글리콜지방에스테르산	477	30,000mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
		[52][프로필렌글리콜지방산에스테르]	475	20,000mg/kg	363
		알긴산프로필렌글리콜	405	3,000mg/kg	
		스테아릴젖산칼슘		3,000mg/kg	
		소비탄지방산에스테르		5,000mg/kg	363
		자당지방산에스테르	473	5,000mg/kg	363, 102]
		수크로글리세리드	474	10,000mg/kg	102
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200 mg/kg	15,130
2.4	지방 기반 디저트 (카테고리 1.7의 유제품 기반 디저트 제외)	알긴산프로필렌글리콜	405	10 g/kg	
		프로필렌글리콜지방산에스테르	475	10 g/kg	
		폴리소르베이트 20	432	10 g/kg	
		폴리소르베이트 65	436	10 g/kg	
		폴리소르베이트 60	435	10 g/kg	
		아스파탐	951	1,000 mg/kg	191
		수크랄로스	955	400 mg/kg	
		심황색소	100	100 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	

유지 및 지방 에멀션					
식품 유형 번호	식품 유형	식품첨가물	INS No.	최대허용치	주석
		안나토	160b	100 mg/kg	
		β-아포-8'-카로티날	160e	100 mg/kg	
		β-아포-8'-카로티날 메틸에스테르	160f		
		카라멜색소 IV	150d	3 g/kg	
		주석산		1 g/kg	
		아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		아스코빌에스테르	304, 305	80 mg/kg	10
		아스파탐-아세설팜염	962	350 mg/kg	113
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	130,15
		디부틸히드록시톨루엔	321	200 mg/kg	130,15
		칸타잔틴	161g	100 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	20,000mg/kg	
		카티노이드		150 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		500 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	5,000mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
		포도과피색소	163(ii)	200 mg/kg	181
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		산화철		350 mg/kg	
		네오탐	961	100 mg/kg	
		인산		1,500 mg/kg	
		폴리소르베이트		3,000 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	50 mg/kg	
		몰식자산프로필	310	200 mg/kg	15,130
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	40,000mg/kg	
		사카린		100 mg/kg	
		소르베이트		1,000mg/kg	42
		수크로글리세리드	474	5,000mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	50 mg/kg	
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200 mg/kg	
2.4.1	코코넛 기반 스프레드 (필링 제외)	아세설팜칼륨	950	1,000 mg/kg	188
		알리탐	956	300 mg/kg	
		아스파탐	951	3,000 mg/kg	191

유지 및 지방 에멀션					
식품 유형 번호	식품 유형	식품첨가물	INS No.	최대허용치	주석
		안식향산		1,500 mg/kg	13
		몰식자산프로필	310	200 mg/kg	15,130
		아스코빌에스테르		500 mg/kg	10,15, 114
		미네랄오일, 고점도	905d	2,000 mg/kg	3
		미네랄오일, 중점도와 저점도, 1급	905e	2,000 mg/kg	3
		EDTA		50 mg/kg	21
		파라옥시안식향산		300 mg/kg	27
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		인산		880 mg/kg	33
		폴리소르베이트		1,000 mg/kg	
		사카린		200 mg/kg	
		수크랄로스	955	400 mg/kg	169

TABLE 3

아이스, 셔벗 및 소르베 포함					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
3.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	**아스코빌에스테르**		200 mg/kg	10, 15
		아세설팜칼륨	950	800 mg/kg	188
		알리탐	956	100 mg/kg	
		식용색소적색제 40호	129	100 mg/kg	
		아스파탐	951	1,000 mg/kg	191
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	195, 15
		디부틸히드록시톨루엔	321	100 mg/kg	195, 15
		카티노이드		200 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		500 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	GMP	
		카라멜색소 IV	150d	3,000mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a	1,000mg/kg	

아이스, 셔벗 및 소르베 포함					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
			(ii)		
		글리세린지방산에스테르	472e	1,000mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
		포도과피색소	163 (ii)	100 mg/kg	181
		산화철		300 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		네오탐	961	100 mg/kg	
		인산		7,500mg/kg	33
		폴리소르베이트		1,000mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	[52][5,000mg/kg]	
		리보플라빈		500 mg/kg	
		사카린		100 mg/kg	
		수크랄로스	955	320 mg/kg	
		수크로글리세리드	474	5,000 mg/kg	15, 195
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200 mg/kg	
		알긴산프로필렌글리콜	405	10,000mg/kg	
		프로필렌글리콜지방산에스테르	475	10,000mg/kg	
		폴리소르베이트 20	432	10,000mg/kg	
		폴리소르베이트 65	436	10,000mg/kg	
		폴리소르베이트 60	435	10,000mg/kg	
		심황색소	100	100 mg/kg	
		안나토	160b	100 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	100 mg/kg	
		카모이신	122	100 mg/kg	
		식용색소적색 제 3호	127	50 mg/kg	
		식용색소황색 제 4호	102	100 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		주석산		1 g/kg	
		스테비올배당체	960	170 mg/kg	26

TABLE 4

과일 및 채소					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
4.0	과일 및 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과 식물, 알로에), 해조류, 견과류 및 씨앗류				
4.1	과일				
4.1.1	신선 과일	첨가물 비허용			
4.1.1.1	미가공 신선 과일	첨가물 비허용			
4.1.1.2	표면처리 신선 과일	밀납	901	GMP	
		칸델릴라왁스	902	GMP	
		카나우바왁스	903	GMP	
		에스테르검	445 (iii)	110 mg/kg	
		산화철		1,000 mg/kg	4
		석유왁스	905c (i)	50 mg/kg	
		오르토페닐페놀	231	12 mg/kg	49
		나트륨 오르토페닐페놀	232		
		폴리에틸렌글리콜	1521	GMP	
		폴리비닐피로리돈	1201	GMP	
		아황산		30 mg/kg	
		쉘락	904	GMP	
		수크로글리세리드	474	GMP	
4.1.1.3	껍질을 벗기거나 자른, 최소한으로 가공된 과일	탄산칼슘	302	GMP	
		이산화탄소	290	GMP	59
		질소	941	GMP	59
		아산화질소	942	GMP	
		아스코브산칼륨	303	GMP	
		L-아스코브산나트륨	301	GMP	
		염화칼슘	509	350 mg/kg	
		젖산칼슘	327		
		글루콘산칼슘	578		
		탄산칼슘	170(i)		
		[52][구연산	330	GMP	
		비타민 C	300	GMP	
		탄산칼륨(무수)	501	GMP]	
4.1.2	가공 과일	카나우바왁스	903	GMP	
		아황산		500 mg/kg	
4.1.2.1	냉동 과일	**아황산**		500 mg/kg	44,155
4.1.2.2	건조 과일, 견과류 및 씨앗류	**아스코빌에스테르**		80 mg/kg	10
		안식향산		800 mg/kg	13
		EDTA		265 mg/kg	21

과일 및 채소					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000mg/kg	
		파라옥시안식향산		800 mg/kg	27
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		미네랄오일, 고점도	905d	5,000 mg/kg	
		미네랄오일, 중점도와 저점도, 1급	905e	5,000 mg/kg	
		인산칼슘	341(i)	20,000mg/kg	
		인산마그네슘	343(ii)	20,000mg/kg	
		소르베이트		500 mg/kg	42
		아황산		1,000 mg/kg	44,135,218
		주석산, L(+)	334	GMP	
4.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	아세설팜칼륨	950	200 mg/kg	188
		아스파탐	951	300 mg/kg	144, 191
		안식향산		250 mg/kg	13
		카티노이드		1,000 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		100 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	200 mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	7,500 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	1,000 mg/kg	
		EDTA		250 mg/kg	21
		포도과피색소	163(ii)	1,500 mg/kg	
		파라옥시안식향산		250 mg/kg	27
		네오탐	961	100 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	
		규소수지	900a	10 mg/kg	
		사카린		160 mg/kg	144
		소르베이트		1,000mg/kg	42
		아황산		100 mg/kg	44
		수크랄로스	955	180 mg/kg	144
4.1.2.4	통조림, 병조림(저온살균) 과일	아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		안나토	160b	200 mg/kg	
		아스파탐	959	1,000 mg/kg	191
		아스파탐-아세설팜염	962	350 mg/kg	113

과일 및 채소					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		칸타잔틴	161g	200 mg/kg	
		식용색소청색 제 1호	133	200 mg/kg	
		카모이신	122	200 mg/kg	
		카티노이드		200 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		100 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	200 mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	7,500mg/kg	
		심황색소	100	200 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000 mg/kg	
		디메틸포리실록산	900a	10 mg/kg	
		식용색소적색 제 3호	127	100 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	200 mg/kg	
		포도과피색소	163(ii)	1,500 mg/kg	
		산화철		300 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	200 mg/kg	
		네오탐	961	33 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	200 mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	
		사카린		200 mg/kg	
		스태너스클로라이드	512	20 mg/kg	43
		식용색소황색 제 4호	102	200 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	200 mg/kg	
		수크랄로스	955	400 mg/kg	
		스테비올배당체	960	100 mg/kg	26
		사프란		GMP	
4.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드, 과일 바/토피 및 과일 치즈	아세설팜칼륨	950	1,000 mg/kg	188
		알리탐	956	100 mg/kg	
		식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		안나토	160b	GMP	
		아스파탐	951	1,000 mg/kg	191
		아스파탐-아세설팜염	962	1,000 mg/kg	113
		식용색소청색 제 1호	133	200 mg/kg	
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		카티노이드		200 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		200 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	200 mg/kg	

과일 및 채소					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		카라멜색소 III	150c	200 mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	1,500 mg/kg	
		카모이신	122	200 mg/kg	
		카나우바왁스	903	400 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000 mg/kg	
		심황색소	100	GMP	
		디메틸포리실록산	900a	10 mg/kg	
		EDTA		130 mg/kg	21
		식용색소적색 제 3호	127	100 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	200 mg/kg	
		포도과피색소	163(ii)	500 mg/kg	
		파라옥시안식향산		250 mg/kg	27
		산화철		200 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	200 mg/kg	
		네오탐	961	70 mg/kg	
		디메틸포리실록산	900a	30 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	200 mg/kg	
		리보플라빈		200 mg/kg	
		사카린		200 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
		아황산		100 mg/kg	44
		스테비올배당체	960	360 mg/kg	26
		수크랄로스	955	400 mg/kg	
		주석산, L(+)	334	GMP	
		식용색소황색 제 4호	102	200 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110		
4.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니) (카테고리 4.1.2.5 제외)	안나토	160b	GMP	
		아스파탐	951	1,000mg/kg	191
		안식향산		250 mg/kg	13
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		카티노이드		500 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		150 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	500 mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	500 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	500 mg/kg	
		심황색소	100	GMP	
		글리세린지방산에스	472e	5,000 mg/kg	

과일 및 채소					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		테르			
		EDTA		100 mg/kg	21
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
		포도과피색소	163(ii)	500 mg/kg	
		파라옥시안식향산		1,000mg/kg	27
		산화철		500 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		네오탐	961	70 mg/kg	
		인산		1,100 mg/kg	33
		디메틸포리실록산	900a	10 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	
		알긴산프로필렌글리콜	405	GMP	
		리보플라빈		500 mg/kg	
		사카린		200 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
		수크랄로스	955	400 mg/kg	
		주석산, L(+)	334	GMP	
		아스코빌팔미테이트	304	200 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200 mg/kg	
		토코페롤		GMP	
		스테비올배당체	960	330 mg/kg	26
		아세설팜칼륨	950	500 mg/kg	188
4.1.2.7	당절임과일	식용색소적색제 40호	129	100 mg/kg	
		안나토	160b	200 mg/kg	
		아스파탐	951	2,000 mg/kg	191
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		식용색소청색 제 1호	133	200 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	200 mg/kg	
		카티노이드		200 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		250 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	200 mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	7,500 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000 mg/kg	
		심황색소	100	200 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	1,000 mg/kg	
		식용색소적색 제 3호	127	100 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	200 mg/kg	

과일 및 채소					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		포도과피색소	163(ii)	1,000 mg/kg	
		파라옥시안식향산		1,000 mg/kg	27
		산화철		250 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	200 mg/kg	
		네오탐	961	65 mg/kg	
		인산		10 mg/kg	33
		식용색소적색 제 102호	124	200 mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	
		소르베이트		500 mg/kg	42
		아황산		100 mg/kg, 40 mg/kg (무라바만)	44
		수크랄로스	955	800 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	200 mg/kg	
		식용색소황색 제 4호	102	200 mg/kg	
		아세설팜칼륨	950	500 mg/kg	188
		주석산	334	GMP	
		* 무라바에 첨가물이나 색소 비허용			
4.1.2.8	전처리 과일 (펄프, 퓨레, 과일 토핑 및 코코넛밀크 포함)	아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		아스파탐-아세설팜염	962	350 mg/kg	113
		아스파탐	951	1,000 mg/kg	191
		안나토	160b (i),(ii)	GMP	
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		카티노이드		100 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		100 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a(ii)	100 mg/kg	182
		카라멜색소 III	150c	7,500 mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	7,500 mg/kg	
		심황색소	100	GMP	
		글리세린지방산에스테르	472e	2,500 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
		포도과피색소	163(ii)	500 mg/kg	
		파라옥시안식향산		800 mg/kg	27

과일 및 채소					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		네오탐	961	100 mg/kg	
		인산		350 mg/kg	33
		파프리카추출색소	160c (i)	GMP	
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
		식용색소적색 제 102호	124	50 mg/kg	
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	40,000mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	
		사카린		200 mg/kg	
		소르베이트		1,000mg/kg	42
		폴리소르베이트		1,000mg/kg	154
		아황산		100 mg/kg	206,44
		스테비올배당체	960	330 mg/kg	26
		수크랄로스	955	400 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
		[52][소비탄지방산에스테르]		5,000mg/kg	XS314 R,XS2 40
		자당지방산에스테르		1,500 mg/kg	348, XS314 R]
4.1.2.9	과일 기반 디저트 (과일향첨가 물 기반 디저트 포함)	주석산, L(+)	334	GMP	
		아스코빌에스테르		500 mg/kg	2,10
		아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		식용색소적색제 40호	129	100 mg/kg	
		아스파탐	951	1,000 mg/kg	191
		아스파탐-아세설팜염	962	350 mg/kg	113
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		카티노이드		150 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		150 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	200 mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	7,500 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	2,500 mg/kg	

과일 및 채소					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
		포도과피색소	163(ii)	500 mg/kg	
		파라옥시안식향산		800 mg/kg	27
		산화철		200 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		네오탐	961	100 mg/kg	
		인산		1,500 mg/kg	33
		소르베이트		3,000 mg/kg	
		디메틸포리실록산	900a	110 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	50 mg/kg	
		몰식자산프로필	310	90 mg/kg	2,15
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	40,000 mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	42
		사카린		100 mg/kg	44
		소르베이트		1,000 mg/kg	
		아황산		100 mg/kg	
		수크랄로스	955	400 mg/kg	
		수크로글리세리드	474	5,000 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	50 mg/kg	
		스테비올배당체	960	350 mg/kg	26
4.1.2.10	숙성 과일제품	아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		아스파탐	951	1,000 mg/kg	191
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		카티노이드		500 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		100 mg/kg	
		β-카로틴	160a (ii)	200 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	2,500 mg/kg	
		EDTA		250 mg/kg	21
		포도과피색소	163(ii)	500 mg/kg	
		파라옥시안식향산		800 mg/kg	27
		네오탐	961	65 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	33
		리보플라빈		500 mg/kg	
		디메틸포리실록산	900a	10 mg/kg	
		사카린		160 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
		아황산		100 mg/kg	44

과일 및 채소					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		스테비올배당체	960	115 mg/kg	26
		수크랄로스	955	150 mg/kg	
4.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		식용색소적색제 40호	129	100 mg/kg	
		아스파탐	951	1,000 mg/kg	191
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		카티노이드		500 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		100 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	7,500 mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	7,500 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	100 mg/kg	
		EDTA		650 mg/kg	21
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
		포도과피색소	163(ii)	500 mg/kg	
		파라옥시안식향산		800 mg/kg	27
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		네오탐	961	100 mg/kg	
		인산		1,500 mg/kg	33
		소르베이트		3,000 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	50 mg/kg	
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	40,000mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
		아황산		100 mg/kg	44
		수크랄로스	955	400 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
		스테비올배당체	960	330 mg/kg	26
4.1.2.12	조리된 과일	아세설팜칼륨	950	500 mg/kg	188
		아스파탐	951	1,000 mg/kg	191
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		100 mg/kg	
		네오탐	961	65 mg/kg	

과일 및 채소					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		소르베이트		1,200 mg/kg	42
		수크랄로스	955	150 mg/kg	
4.2	채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류				
4.2.1	신선 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류	첨가물 비허용			
4.2.1.1	미가공 신선 채소, (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류	첨가물 비허용			
4.2.1.2	표면처리 신선 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류	칸델릴라왁스	902	GMP	79
		밀납	901	GMP	79
		카나우바왁스	903	GMP	79
		에스테르검	445 (iii)	110 mg/kg	
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		석유왁스	905c (i)	50 mg/kg	
		인산		1,760 mg/kg	33
		쉘락	904	GMP	79
4.2.1.3	[52][껍질을 벗기거나 자르거나 세절한, 최소한으로 가공한 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류]	라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		인산		5,600 mg/kg	33,76
		L-아스코브산나트륨	301	GMP	
		아황산		50 mg/kg	44,76, 136
		염화칼슘	509	350 mg/kg	
		젖산칼슘	327		
		글루콘산칼슘	578		
		탄산칼슘	170(i)		

과일 및 채소					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		[52][구연산	330	GMP	
		비타민 C	300	GMP	
		아스코브산칼슘	302	GMP	
		탄산칼륨(무수)	501	GMP	
4.2.2	가공 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류	빙초산	260	GMP	
		카라멜색소 IV	150d	50,000 mg/kg	92
		비타민 C	300	GMP	110
		구연산	330	GMP	242, 262, 264, 265
		EDTA		100 mg/kg	21, 110
		젖산	270	GMP	262, 264
		DL-사과산	296	GMP	265
		인산		5,000 mg/kg	33, 76
		디메틸포리실록산	900a	10 mg/kg	15
		아황산		50 mg/kg	44, 76, 136, 137
4.2.2.1	냉동 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류	비타민 C	300	GMP	110
		구연산	330	GMP	242, 262, 264, 265
		EDTA		100 mg/kg	21,110
		젖산	270	GMP	262, 264
		DL-사과산	296	GMP	265
		인산		5,000 mg/kg	33,76
		디메틸포리실록산	900a	10 mg/kg	15
		아황산		50 mg/kg	44,76, 136,137
		[52][염화칼슘	509	GMP	323
		황산칼슘	516	GMP	323]
4.2.2.2	건조채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물, 알	**아스코빌에스테르**		80 mg/kg	10
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	196,15

과일 및 채소					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
	로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류				,76
		디부틸히드록시톨루엔	321	200 mg/kg	196,15 ,76
		칸타잔틴	161g	10 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000mg/kg	
		EDTA		800 mg/kg	21,64, 297
		인산		5,000mg/kg	33,76
		몰식자산프로필	310	50 mg/kg	15, 76, 196
		아황산		500 mg/kg	44,105
4.2.2.3	식초, 오일, 소금물, 대두소스에 절인 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물, 알로에베라 포함), 해조류	식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		아세설팜칼륨	950	200 mg/kg	144,18 8
		황산알루미늄암모늄	523	520 mg/kg	6, 245, 296
		아스파탐	951	300 mg/kg	144,19 1
		아스파탐-아세설팜염	962	200 mg/kg	113
		안식향산		2,000 mg/kg	13
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	500 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,320 mg/kg	
		카티노이드		50 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	2,500 mg/kg	
		EDTA		250 mg/kg	21
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
		포도과피색소	163 (ii)	100 mg/kg	179, 181
		파라옥시안식향산		1,000 mg/kg	27
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		네오탐	961	10 mg/kg	144
		인산		2,200 mg/kg	33

과일 및 채소					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		디메틸포리실록산	900a	10 mg/kg	
		리보플라빈		500 mg/kg	
		사카린		160 mg/kg	144
		소르베이트		1000 mg/kg	42
		수크랄로스	955	400 mg/kg	
		아황산		100 mg/kg	44
		글루콘산철	579	150 mg/kg	48,23
		젖산철	585	150 mg/kg	48
4.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균) 및 레토르트 포장 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물, 알로에베라 포함), 해조류	아세설팜칼륨	950	200 mg/kg	
		식용색소적색제 40호	129	200 mg/kg	
		아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		아스파탐	951	1,000 mg/kg	191
		식용색소청색 제 1호	133	200 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	200 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	200 mg/kg	
		카티노이드		200 mg/kg	
		EDTA		365 mg/kg	21
		식용색소녹색 제 3호	143	200 mg/kg	
		네오탐	961	33 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	33
		디메틸포리실록산	900a	10 mg/kg	
		사카린		160 mg/kg	144
		비타민 C		GMP	
		스태너스클로라이드	512	25 mg/kg	43
		스테비올배당체	960	70 mg/kg	26
		수크랄로스	955	580 mg/kg	
		아황산		50 mg/kg	44
4.2.2.5	채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류 퓌레 및 스프레드(예. 땅콩버터)	아스파탐	951	1,000 mg/kg	191
		아세설팜칼륨	950	1,000 mg/kg	188
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		카라멜색소 III	150c	50,000 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000 mg/kg	
		카티노이드		50 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		100 mg/kg	62
		EDTA		250 mg/kg	21
		포도과피색소	163 (ii)	100 mg/kg	179,181
		파라옥시안식향산		1,000 mg/kg	27
		네오탐	961	33 mg/kg	

과일 및 채소					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		인산		2,200 mg/kg	33,76
		디메틸포리실록산	900a	10 mg/kg	
		사카린		160 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
		스테비올배당체	960	330 mg/kg	26
		수크랄로스	955	400 mg/kg	169
		아황산		500 mg/kg	44,138
4.2.2.6	채소(버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류 펄프 및 전처리제품 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소), 카테고리 4.2.2.5 제외	식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	92
		아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		아스파탐	951	1,000 mg/kg	191
		아스파탐-아세설팜염	962	350 mg/kg	113
		안식향산		3,000 mg/kg	13
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	92
		카라멜색소 III	150c	50,000 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a(ii)	1,000 mg/kg	92
		카티노이드		50 mg/kg	92
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		100 mg/kg	62,92
		글리세린지방산에스테르	472e	2,500 mg/kg	
		EDTA		80 mg/kg	21
		포도과피색소	163(ii)	100 mg/kg	92,181
		파라옥시안식향산		1,000 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	92
		네오탐	961	33 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	33
		디메틸포리실록산	900a	50 mg/kg	
		폴리소르베이트		3,000 mg/kg	
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	5,000 mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	92
		사카린		200 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
		스테비올배당체	960	165 mg/kg	26
		수크랄로스	955	400 mg/kg	
		수크로글리세리드	474	5,000 mg/kg	
		아황산		300 mg/kg	44,205
		식용색소황색 제 5호	110	50 mg/kg	92
4.2.2.7	숙성 채소 (버섯 및 균	아스파탐	951	2,500 mg/kg	191

과일 및 채소					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
	류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물, 알로에베라 포함), 해조류 (카테고리 6.8.6, 6.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1, 12.9.2.3의 숙성 대두제품 제외)	아세설팜칼륨	950	1,000 mg/kg	188
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	92
		카티노이드		50 mg/kg	92
		5'-리보뉴클레오티드 칼슘	634	GMP	279
		탄산칼슘	170(i)	GMP	279
		염화칼슘	509	GMP	279
		젖산칼슘	327	10,000 mg/kg	
		탄산칼슘	170	GMP	
		아황산수소칼슘	227	500 mg/kg	
		구연산	330	GMP	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		100 mg/kg	62
		카라멜색소 III	150c	50,000 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	2,500 mg/kg	
		EDTA		250 mg/kg	21
		식용색소적색 제 3호	127	30 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
		포도과피색소	163(ii)	100 mg/kg	181
		파라옥시안식향산		300 mg/kg	27
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		DL-사과산	296	GMP	
		네오탐	961	33 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	33
		디메틸포리실록산	900a	10 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	
		리보플라빈		500 mg/kg	
		사카린		200 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
		아황산		500 mg/kg	44
		수크랄로스	955	580 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	92
		스테비올배당체	960	200 mg/kg	26
4.2.2.8	조리되거나 튀긴 채소 (버섯 및 균류, 뿌리	아스파탐	951	1,000 mg/kg	
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		주석산	334	GMP	

과일 및 채소					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
	및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물, 알로에베라 포함), 해조류	**클로로필, 클로로필린, 구리 복합체**		100 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	50,000 mg/kg	
		심황색소	100	GMP	
		글리세린지방산에스테르	472e	2,500 mg/kg	
		EDTA		250 mg/kg	21
		네오탐	961	33 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	33,76
		사카린		160 mg/kg	144
		소르베이트		1,000 mg/kg	42,221
		수크랄로스		150 mg/kg	141
		스테비올배당체		40 mg/kg	26

TABLE 5

당과류					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
5.0	당과류	**아스코빌에스테르**		500 mg/kg	10,15, 114
		미네랄오일, 중점도	905e	2,000 mg/kg	3
		디메틸포리실록산	900a	10 mg/kg	
5.1	코코아 및 초콜릿 (모조 및 대체품 포함)	미네랄오일, 고점도	905d	2,000 mg/kg	3
		몰식자산프로필	310	200 mg/kg	15,130
5.1.1	코코아 믹스(파우더) 및 코코아 매스/케이크	아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		포스파티딘산암모늄염	442	GMP	97
		아스파탐	951	3,000 mg/kg	191
		안식향산		1,500 mg/kg	
		소르베이트		1,500 mg/kg	
		인산		1,100 mg/kg	33
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	5,000 mg/kg	97
		사카린		100 mg/kg	97
		자당지방산에스테르	473	10 g/kg	
		수크랄로스	955	580 mg/kg	97
		주석산	334	5 g/kg	
		[52][글리세린지방산에	475	5,000 mg/kg	XS141

당과류					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		스테르			,97
		글리세린지방산에스테르	476	5,000 mg/kg	XS141 ,97
		소비탄지방산에스테르		2,000 mg/kg	XS141 ,97, 123]
5.1.2	코코아 믹스 (시럽)	카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	50,000mg/kg	
		아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	97,188
		알리탐	956	300 mg/kg	
		아스파탐	951	1,000 mg/kg	191
		네오탐	961	33 mg/kg	97
		폴리소르베이트		500 mg/kg	
		사카린		80 mg/kg	97
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
		수크랄로스	955	400 mg/kg	97
		[52]**[주석산염**		2,000 mg/kg	45
		토코페롤		500 mg/kg	15]
5.1.3	코코아 및 초콜릿	아세설팜칼륨	950	1,000 mg/kg	188
		안나토	160b (i),(ii)	100 mg/kg	
		포도과피색소	163 (ii)	200 mg/kg	
		[52][누락		]	
		식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	183
		알리탐	956	300 mg/kg	
		포스파티딘산암모늄염	442	GMP	
		아스파탐	951	3,000 mg/kg	191
		밀납	901	GMP	3
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	183
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	130,141,15
		디부틸히드록시톨루엔	321	200 mg/kg	130,141,15
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200 mg/kg	[52][15, 130, 141]
		카티노이드		100 mg/kg	183
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		[52][700mg/kg]	62

당과류					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		심황색소	100	100 mg/kg	
		칸델릴라왁스	902	GMP	
		칸타잔틴	161g	100 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	50,000 mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	50,000 mg/kg	
		카모이신	122	100 mg/kg	
		카나우바왁스	903	GMP	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	100 mg/kg	
		EDTA		50 mg/kg	21
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	471	GMP	
		네오탐	961	100 mg/kg	
		파라옥시안식향산		300 mg/kg	27
		인산		2,500 mg/kg	33
		식용색소황색 제 4호	102	100 mg/kg	
		폴리소르베이트		[52][5,000 mg/kg]	101
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	183
		리보플라빈		300 mg/kg	
		사카린		500 mg/kg	
		식용색소적색 제 3호	127	50 mg/kg	
		쉘락	904	GMP	3
		[52][누락		]	
		카모이신	122	100 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
		수크랄로스	955	800 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
		[52][누락			]
		안식향산		1,500 mg/kg	
		[52][글리세린지방산에스테르	475	2,000 mg/kg	초콜릿은 중량으로
		글리세린지방산에스	476	5,000 mg/kg	101]

당과류					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		테르			
		[52][소비탄지방산에스테르		10,000 mg/kg	101]
		사프란		GMP	
		주석산	334	3 g/kg	
		[52][피마자유	1503	350 mg/kg	
		토코페롤		750 mg/kg	15, 168]
5.1.4	[52][모조초콜릿, 초콜릿 대체품]	아세설팜칼륨	950	500 mg/kg	188
		알리탐	956	300 mg/kg	
		포스파티딘산암모늄염	442	GMP	
		아스파탐	951	3,000 mg/kg	
		아스파탐-아세설팜염	962	500 mg/kg	191
		안식향산		1,500 mg/kg	13
		[52][누락			]
		디부틸히드록시톨루엔	321	200 mg/kg	141, 15,197
		밀납	901	GMP	3
		칸델릴라왁스	902	GMP	3
		카나우바왁스	903	GMP	3
		파라옥시안식향산		300 mg/kg	
		네오탐	961	100 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	33
		폴리소르베이트		5,000 mg/kg	
		사카린		500 mg/kg	
		소르베이트		1,500 mg/kg	
		쉘락	904	GMP	
		수크랄로스	955	800 mg/kg	
		토코페롤		750 mg/kg	
		주석산	334	5 g/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		700 mg/kg	
		카티노이드		100 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	100 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	100 mg/kg	
		무수아황산	220	150 mg/kg	
		소르비탄지방산에스테르	491	10 g/kg	
		안나토	160b (i),(ii)	100 mg/kg	
		[52][글리세린지방산에	476	5,000 mg/kg	366]

당과류					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		스테르			
		카라멜색소 III	150c	50,000 mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	50,000 mg/kg	
		사프란		GMP	
		[52][디메틸포리실록산	900a	10mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	475	2,000mg/kg	366
		수크로글리세리드	474	6,000mg/kg	348
		자당올리고에스테르 타입 I 과 타입 II	473a	6,000mg/kg	348
		자당지방산에스테르	473	6,000mg/kg	348
		주석산		5,000mg/kg	45
		토코페롤		500 mg/kg	15
		소비탄지방산에스테르		10,000mg/kg	]
5.2	당과류, 하드 및 소프트캔디, 누가 포함 (카테고리 5.1, 5.3, 5.4 제외)	식용색소적색 제 40호	129	200 mg/kg	
		알리탐	956	300 mg/kg	
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	130,15
		디부틸히드록시톨루엔	321	200 mg/kg	130,15
		산화철		200 mg/kg	
		수크로글리세리드	474	5,000 mg/kg	
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	5,000 mg/kg	
		몰식자산프로필	310	200 mg/kg	15,130
		안식향산		1,500mg/kg	13
		글리세린지방산에스테르	472e	GMP	
		카티노이드		GMP	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	500 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	GMP	
		피마자유	1503	500 mg/kg	
		칸델릴라왁스	902	GMP	3
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		GMP	
		식용색소황색 제 4호	102	100 mg/kg	
		식용색소적색 제 3호	127	50 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
		심황색소	100	GMP	

당과류					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	50,000mg/kg	
		네오탐	961	330 mg/kg	1,61,158
		파라옥시안식향산		1,000 mg/kg	27
		주석산	334	2,000 mg/kg	
		토코페롤	307a, b,c	500 mg/kg	
		파라핀왁스		GMP	
		칼슘,마그네슘,나트륨 염, 스테아린산	470(i)	GMP	
		포스파티딘산암모늄 염	442	GMP	
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	
		석유왁스	905c (i)	GMP	3
		밀납	901	GMP	3
		리보플라빈		300 mg/kg	
		카모이신	122	100 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	33
		사카린		500 mg/kg	163
		수크랄로스	955	1,800 mg/kg	
		스테비올배당체	960	700 mg/kg	26,199
		무수아황산	220	2,000 mg/kg	
		[52][누락		]	
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200 mg/kg	15,130
		소르베이트		1,500 mg/kg	42
		폴리소르베이트		1,000 mg/kg	
		안나토	160b (i),(ii)	200 mg/kg	
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
		식용색소황색 제 4호	102	100 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		미네랄오일, 고점도	905d	2,000 mg/kg	3
		[52][쉘락	904	GMP	3
		자당올리고에스테르 타입 I 과 타입 II	473a	5,000 mg/kg	348
		자당지방산에스테르	473	5,000 mg/kg	348
		글리세린지방산에스테르	475	2,000 mg/kg	367

당과류					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		주석산		2,000 mg/kg	45
		이초산나트륨	262(ii)	1,000 mg/kg	
		스테로일락틸레이트	481(i),482 (ii)	5,000 mg/kg	]
5.2.1	하드캔디	아세설팜칼륨	950	3,500 mg/kg	188
		카나우바왁스	903	GMP	13
		아스파탐	951	10,000mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		700 mg/kg	
		석유왁스	905c (i)	GMP	3
		네오탐	961	330 mg/kg	
		수크랄로스	955	1,500 mg/kg	164
		안나토	160b (i),(ii)	GMP	
		글리세린지방산에스테르	471	GMP	
		레시틴류	322(i)	GMP	
		주석산	334	GMP	
		[52][글리세린지방산에스테르	476	3,000 mg/kg	
		토코페롤		500 mg/kg	15
		소비탄지방산에스테르		10,000mg/kg]	
5.2.2	소프트캔디	아세설팜칼륨	950	3500 mg/kg	157, 188
		안나토	160b (i),(ii)	GMP	
		아스파탐	951	3,000 mg/kg	148
		카나우바왁스	903	GMP	3
		무수아황산	220	2,000 mg/kg	
		포도과피색소	163 (ii)	1,700 mg/kg	181
		쉘락	904	GMP	3
		[52][글리세린지방산에스테르	476	3,000 mg/kg	
		프로필렌글리콜	1520	4,500 mg/kg	

당과류					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		소비탄지방산에스테르		10,000mg/kg	
		수소화 폴리 프로필렌-1단자	907	2,000 mg/kg	
		자당지방산에스테르	473	5,000 mg/kg	348]
5.2.3	누가 및 마지팬	아세설팜칼륨	950	1000 mg/kg	
		아스파탐	951	3,000 mg/kg	
		식용색소청색 제 1호	133	200 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	200 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	200 mg/kg	
		카티노이드		100 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		100 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	200 mg/kg	
		카나우바왁스	903	GMP	
5.3	츄잉껌	카모이신	122	100 mg/kg	
		식용색소황색 제 4호	102	100 mg/kg	
		아세설팜칼륨	950	5,000 mg/kg	
		안나토	160b (i),(ii)	GMP	
		알리탐	956	300 mg/kg	
		심황색소	100	GMP	
		아스파탐	951	10,000mg/kg	
		안식향산		1,500 mg/kg	
		칼슘알루미늄실리케이트	556	100 mg/kg	알루미늄으로 표기
		피마자유	1503	2,100 mg/kg	
		밀납	901	GMP	
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		카티노이드		100 mg/kg	
		산화철		10,000 mg/kg	
		부틸히드록시아니솔	320	400 mg/kg	130
		디부틸히드록시톨루엔	321	400 mg/kg	130
		레시틴류	322(i),(ii)	GMP	
		포도과피색소	163 (ii)	500 mg/kg	181

당과류					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		포스파티딘산암모늄염	442	GMP	
		자당지방산에스테르	473	GMP	
		글리세린지방산에스테르	476	GMP	
		주석산	334	3,000 mg/kg	
		칸델릴라왁스	902	GMP	
		무수아황산	220	2,000 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	20,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	20,000mg/kg	
		카나우바왁스	903	GMP	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	500 mg/kg	
		베타-시클로덱스트린	459	20,000mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	50,000mg/kg	
		식용색소적색 제 3호	127	25 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	200 mg/kg	
		구아약수지	314	1,500 mg/kg	
		파라옥시안식향산		1,500 mg/kg	
		리보플라빈		1,000 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	225 mg/kg	
		석유왁스	905c (i)	GMP	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		GMP	
		네오탐	961	1,000 mg/kg	
		인산		44,000mg/kg	33
		폴리소르베이트		5,000 mg/kg	
		폴리에틸렌글리콜	1521	20,000mg/kg	
		폴리비닐피로리돈	1201	10,000mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	
		수크로글리세리드	474	20,000mg/kg	
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	20,000mg/kg	
		알루미노규산나트륨	554	100 mg/kg	
		알루미늄실리케이트	559	100 mg/kg	
		사카린		2,500 mg/kg	
		소르베이트		1,500 mg/kg	42

당과류					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		칸타잔틴	161g	GMP	
		쉘락	904	GMP	
		스테아릴시트레이트	484	15,000mg/kg	
		스테비올배당체	960	3,500mg/kg	26
		수크랄로스	955	5,000mg/kg	
		몰식자산프로필	310	1,000mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	100mg/kg	
		토코페롤		1,500mg/kg	
		터셔리부틸히드로퀴논	319	400mg/kg	130
		미네랄오일, 고점도	905d	20,000mg/kg	3
5.4	장식용 당과류(예. 베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	아세설팜칼륨	950	500 mg/kg	
		알리탐	956	300 mg/kg	
		아스파탐	951	1,000 mg/kg	
		안식향산		1,500 mg/kg	
		밀납	901	GMP	
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	130,15
		디부틸히드록시톨루엔	321	200 mg/kg	130,15
		카티노이드		100 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		100 mg/kg	
		칸델릴라왁스	902	GMP	
		카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	50,000mg/kg	
		카나우바왁스	903	GMP	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	20,000mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000mg/kg	
		식용색소적색 제 3호	127	50 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
		파라옥시안식향산		300 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		몰식자산프로필	310	1,000 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	
		네오탐	961	100 mg/kg	
		인산		1,500 mg/kg	33
		폴리소르베이트		3,000 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호		50 mg/kg	
		프로필렌글리콜지방산에스테르		40,000mg/kg	

당과류					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		리보플라빈		3,000 mg/kg	
		사카린		500 mg/kg	
		쉘락	904	GMP	
		수크랄로스	955	1,000 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200 mg/kg	
		미네랄오일, 고점도	905d	2000 mg/kg	3
		[52][식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		포도과피색소	163 (ii)	500 mg/kg	181
		미네랄오일, 중점도	905e	2,000 mg/kg	XS56, XS105, 3, XS141, XS57
		폴리글리세롤 지방산	475	2,000 mg/kg	368
		글리세린지방산에스테르	476	5,000 mg/kg	
		알긴산프로필렌글리콜	405	5,000 mg/kg	
		소비탄지방산에스테르		10,000mg/kg	
		스테아릴젖산나트륨		2,000 mg/kg	
		수크로글리세리드	474	5,000 mg/kg	348
		자당올리고에스테르 타입 I 과 타입 II	473a	5,000 mg/kg	348
		자당지방산에스테르	473	5,000 mg/kg	348
		주석산		8,000 mg/kg	45
		토코페롤		500 mg/kg	15]

TABLE 6

곡류 및 곡류가공품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
6.0	곡류 및 곡류가공품 (곡물, 뿌리 및 줄기(괴				

곡류 및 곡류가공품					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
	경), 콩류, 콩과식물 및 중과피 또는 야자 속) (카테고리 7.0의 베이커리용 제외)				
6.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크곡물 (쌀 포함)	첨가물 비허용			
6.2	밀가루 및 전분 (대두 분말 포함)				
6.2.1 / 6.2.2	밀가루 / 전분	프로테아제	1101 (i)	GMP	
		플루란	1204	GMP	25
		아황산		200 mg/kg	44
		과산화벤조일	928	75 mg/kg	
		염소	925	2,500 mg/kg	87
		비타민 C	300	300 mg/kg	
		아조디카본아미드	927a	45 mg/kg	
		인산		2,500 mg/kg	225, 33
		L-아스코브산나트륨	301	300 mg/kg	
		알루미늄인산나트륨		1,600 mg/kg	6, 252
		α-아밀라아제–아스퍼길리우스 오리세류	1100 (i)	100 mg/kg	밀가루 질량 기반
		α-아밀라아제-고초균에서의 우모분해세균	1100 (iii)	GMP	
		바실러스 리페니포르미스균 카보히드라제	1100 (vi)	GMP	
		글리세린지방산에스테르	472e	3,000 mg/kg	186
		레시틴류	322(i),(ii)	GMP	28,25
		아밀라아제와 다른 효소들	1100	GMP	
		과산화황산암모늄	923	2,500 mg/kg	밀가루 질량 기반
		탄산칼슘	170(i)	5,000 mg/kg	밀가루 질량 기반
		요오드산칼륨	917	50 mg/kg	밀가루 질량 기

곡류 및 곡류가공품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
					반
		염화암모늄	510	500 mg/kg	밀가루 질량 기반
		L-시스테인염산염	920	90 mg/kg	밀가루 질량 기반
		아황산수소나트륨	222	GMP	
		메타중아황산나트륨	223	GMP	
		구연산삼나트륨	331 (iii)	GMP	
	마이다	마이다에는 아래의 첨가물만 허용 (밀가루를 베이킹 목적으로 사용 시)			
		과산화벤조일	928	40 mg/kg	
		비타민 C	300	200 mg/kg	
	옥수수 가루	옥수수 가루(곡분)에는 아래의 첨가물만 허용			
		아황산		100 mg/kg	44
		*아타에는 첨가물 비허용			
6.3	아침식사용 시리얼 (으깬 귀리 포함)	**아스코빌에스테르**		200 mg/kg	10
		아세설팜칼륨	950	1,200 mg/kg	188
		식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	-
		아스파탐	951	1,000 mg/kg	191
		심황색소	100	GMP	
		파프리카추출색소	160c (i)	GMP	
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	196,15
		디부틸히드록시톨루엔	321	100 mg/kg	196,15
		카티노이드		200 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	50,000 mg/kg	189
		카라멜색소 IV	150d	2,500 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	400 mg/kg	
		포도과피색소	163(ii)	200 mg/kg	
		산화철		75 mg/kg	
		네오탐	961	160 mg/kg	
		몰식자산프로필	310	200 mg/kg	196
		인산		2,200 mg/kg	33
		리보플라빈		300 mg/kg	
		사카린		100 mg/kg	
		스테비올배당체	960	350 mg/kg	26
		수크랄로스	955	1,000 mg/kg	

곡류 및 곡류가공품					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
		[52][**토코페롤**		**200 mg/kg]**	
6.4	파스타 및 면류 및 유사제품				
6.4.1	생파스타 및 면류 및 유사제품	한천	406	GMP	211
		알긴산	400	GMP	211
		황산알루미늄암모늄	523	300 mg/kg	247,6
		비타민 C	300	200 mg/kg	
		탄산칼슘	170(i)	GMP	
		이산화탄소	290	GMP	211,59
		로커스트콩검	410	GMP	211
		카라기난	407	GMP	211
		구연산	330	GMP	
		커드란	424	GMP	211
		인산이전분	1412	GMP	211
		푸마르산	297	700 mg/kg	
		겔란검	418	GMP	211
		글루코노-δ-락톤	575	GMP	
		글리세롤	422	GMP	211
		구아검	412	GMP	211
		아라비아검	414	GMP	211
		카라야검	416	GMP	211
		글루코만난	425	GMP	211
		젖산	270	GMP	
		레시틴류	322(i), (ii)	GMP	
		결정셀룰로스	460(i)	GMP	211
		글리세린지방산에스테르	471	GMP	
		펙틴류	440	GMP	211
		인산화인산이전분	1413	GMP	211
		인산		2,500 mg/kg	211,33
		탄산칼륨(무수)	501(i)	11,000mg/kg	
		가공유케마해초	407a	GMP	211
		플루란	1204	GMP	211
		초산나트륨	262(i)	600 mg/kg	
		알긴산나트륨	401	GMP	211
		L-아스코브산나트륨	301	GMP	
		탄산나트륨	500(i)	10,000mg/kg	
		카복시메틸셀룰로스	466	GMP	
		DL-사과산나트륨	350(ii)	GMP	
		탄산수소나트륨	500(ii)	GMP	
		젖산나트륨	325	GMP	

곡류 및 곡류가공품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		트라가칸스검	413	GMP	
		잔탄검	415	GMP	
6.4.2	건조 파스타 및 면류 및 유사제품	칸타잔틴	161g	15 mg/kg	211
		카라멜색소 IV	150d	50,000mg/kg	211
		글리세린지방산에스테르	472e	5,000 mg/kg	
		인산		900 mg/kg	211,33
		한천	406	GMP	256
		알긴산	400	GMP	256
		알긴산암모늄	403	GMP	256
		비타민 C	300	GMP	256
		리보뉴클레오타이드	634	GMP	256
		알긴산칼슘	404	GMP	256
		아스코브산칼슘	302	200 mg/kg	256
		탄산칼슘	170(i)	GMP	256
		황산칼슘	516	GMP	256
		로커스트콩검	410	GMP	256
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000 mg/kg	211
		카라기난	407	GMP	256
		구연산	330	GMP	256
		5'- 구아닐산이나트륨	627	GMP	256
		5'-이노신산이나트륨	631	GMP	256
		5'-리보뉴클레오티드나트륨	635	GMP	256
		인산이전분	1412	GMP	256
		푸마르산	297	GMP	256
		겔란검	418	GMP	256
		구아검	412	GMP	256
		아라비아검	414	GMP	256
		카라야검	416	GMP	256
		글루코만난	425	GMP	256
		젖산	270	GMP	256
		레시틴류	322(i)	GMP	256
		DL-사과산	296	GMP	256
		만니톨	421	GMP	256
		결정셀룰로스	460(i)	GMP	256
		글리세린지방산에스테르	471	GMP	256
		L-글루탐산나트륨	621	GMP	256
		아산화질소	942	GMP	256
		펙틴류	440	GMP	256
		인산화인산이전분	1413	GMP	256

곡류 및 곡류가공품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		폴리소르베이트		5,000 mg/kg	
		알긴산칼륨	402	GMP	256
		탄산칼륨(무수)	501(i)	GMP	256
		염화칼륨	508	GMP	256
		가공유케마해초	407a	GMP	256
		플루란	1204	GMP	256
		미리스틱산, 팔미트산, 스테아린산 (칼슘,나트륨, 칼륨, 암모늄)	470(i)	GMP	256
		초산나트륨	262(i)	GMP	256
		알긴산나트륨	401	GMP	256
		L-아스코브산나트륨	301	GMP	256
		탄산나트륨	500(i)	GMP	256
		카복시메틸셀룰로스	466	GMP	256
		글루콘산나트륨	576	GMP	256
		탄산수소나트륨	500(ii)	GMP	256
		젖산나트륨	325	GMP	256
		타라검	417	GMP	256
		트라가칸스검	413	GMP	256
		잔탄검	415	GMP	256
6.4.3	조리된 파스타 및 면류 및 유사제품	**아스코빌에스테르**		500 mg/kg	211,10
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	130,15
		디부틸히드록시톨루엔	321	200 mg/kg	130,15
		카티노이드		1,200 mg/kg	153
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		100 mg/kg	153
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	153
		카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	153,173
		카라멜색소 IV	150d	50,000mg/kg	153
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000mg/kg	153
		베타-시클로덱스트린	459	1,000mg/kg	153
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	100mg/kg	194
		인산		2,500mg/kg	33,211
		폴리소르베이트		5,000mg/kg	
		디메틸포리실록산	900a	50mg/kg	153
		몰식자산프로필	310	200mg/kg	
		프로필렌글리콜지방	477	5,000mg/kg	153,2

곡류 및 곡류가공품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		산에스테르			
		리보플라빈		300mg/kg	153
		소르베이트		2,000mg/kg	42,211
		아황산		20mg/kg	44
		식용색소황색 제 5호	110	100mg/kg	153
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200mg/kg	130,15
		파프리카추출색소	160c (i)	GMP	
		안나토	160b (i),(ii)	GMP	
		주석산	334	GMP	
6.5	곡류/전분 기반 디저트	**아스코빌에스테르**		500 mg/kg	10,2
		아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		식용색소적색제 40호	129	100 mg/kg	
		아스파탐	951	200 mg/kg	191
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		카티노이드		150 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		75 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	2,500 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	5,000 mg/kg	
		EDTA		315 mg/kg	21
		포도과피색소	163(ii)	200 mg/kg	181
		산화철		75 mg/kg	
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		네오탐	961	33 mg/kg	
		니신	234	3 mg/kg	
		인산		7,000 mg/kg	33
		폴리소르베이트		3,000 mg/kg	
		몰식자산프로필	310	90 mg/kg	2,15
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	40,000 mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	
		사카린		100 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
		스테비올배당체	960	165 mg/kg	26
		수크랄로스	955	400 mg/kg	

곡류 및 곡류가공품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		수크로글리세리드	474	5,000 mg/kg	
		토코페롤	307	GMP	
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200 mg/kg	
		[52][카복시메틸셀룰로스나트륨 (셀룰로스검), 카복시메틸셀룰로스나트륨, 효소로 가수분해	466, 469	5 g/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	
		카모이신	122	100 mg/kg	
		식용색소적색 제 3호	127	50 mg/kg	
		식용색소황색 제 4호	102	100 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	[52][143]	100 mg/kg	
6.6	배터 (튀김반죽)	부틸히드록시아니솔	320	200mg/kg	Vada 건식 혼합법에만 적용
		카티노이드		500mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	2,500mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	5,000mg/kg	
		인산		5,600mg/kg	33
		폴리소르베이트		5,000mg/kg	2
		디메틸포리실록산	900a	10mg/kg	
		리보플라빈		300mg/kg	
		알루미늄인산나트륨		1,000mg/kg	6
		소르베이트		2,000mg/kg	42
		주석산	334	[52][GMP]	
6.7	조리 및 가공된 곡류/곡물/콩과식물 제품	카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	2,500 mg/kg	
		수크랄로스	955	200 mg/kg	72
6.8	대두 제품 (카테고리 12.9의 대두 기반 양념 및 콘디멘트 제외)				
6.8.1	두유	카라멜색소 III	150c	1,500 mg/kg	

곡류 및 곡류가공품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		인산		1,300 mg/kg	33
		리보플라빈		50 mg/kg	
		스테비올배당체	960	200 mg/kg	26
		수크랄로스	955	400 mg/kg	
6.8.2	유바				
6.8.3	고형두부	**인산**		100 mg/kg	33
6.8.4	반건조 고형두부				
6.8.4.1	소스에 졸인 반건조 고형두부				
6.8.4.2	튀긴 반건조 고형두부				
6.8.4.3	반건조 고형두부 (카테고리 6.8.4.1, 6.8.4.2 제외)				
6.8.5	건조 고형두부				
6.8.6	숙성 대두				
6.8.7	숙성 고형두부				
6.8.8	기타 대두 단백질 제품	카라멜색소 III	150c	20,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	20,000mg/kg	

TABLE 7

베이커리제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
7.0	베이커리제품	**아스코빌에스테르**		1,000mg/kg	15,10
		안식향산	210	1,000mg/kg	13
		부틸히드록시아니솔	320	200mg/kg	180,15
		디부틸히드록시톨루엔	321	200mg/kg	180,15
		카나우바왁스	903	GMP	3
		식용색소녹색 제 3호	143	100mg/kg	
		미네랄오일, 고점도	905d	3,000mg/kg	125
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	15,000mg/kg	72,11
		소르베이트		1,000mg/kg	42
7.1	빵과 일반 베이커리 및 믹스	아세설팜칼륨	950	1,000 mg/kg	188
		아스파탐	951	4,000 mg/kg	191
		과황산암모늄	923	2,500 mg/kg	
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	

베이커리제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		글리세린지방산에스테르	472e	6,000 mg/kg	
		네오탐	961	70 mg/kg	
		수크랄로스	955	650 mg/kg	
		주석산	334	GMP	
		자당지방산에스테르	473	GMP	
		스테아릴젖산나트륨	481(i),	5,000 mg/kg	단독으로 또는 혼합물로
		스테아릴젖산칼슘	482(ii)	5,000 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	476	2,000 mg/kg	
		산성 인산 칼슘	341	10,000mg/kg	
		이초산나트륨	262(ii)	4,000 mg/kg	
		산성 피로인산나트륨	450(i)	5,000 mg/kg	
		L-시스테인염산염	920	5,000 mg/kg	
		심황색소	100	90 mg/kg	
		과산화벤조일	928	80mg/kg	
		산성 인산 칼슘	341	10,000mg/kg	
7.1.1	빵과 롤 (이스트 빵, 스페셜티 빵, 소다 빵 포함)	미네랄오일, 중점도	905e	3,000mg/kg	36,126
		사일라네이스		GMP	빵, FS03만 해당
		폴리소르베이트		3,000mg/kg	
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200mg/kg	
		인산		9,300mg/kg	229,33
7.1.2	크래커	식용색소적색 제40호	129	100 mg/kg	
		황산알루미늄암모늄	523	100 mg/kg	246, 6
		카티노이드		1,000 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	50,000mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000mg/kg	
		포도과피색소	163 (ii)	200mg/kg	181
		인산		9,300mg/kg	229,33
		폴리소르베이트		5,000mg/kg	11
		알루미늄인산나트륨		100mg/kg	246,6
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200 mg/kg	15,195

베이커리제품					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
7.1.3	기타 일반 베이커리제품	식용색소적색 제40호	129	100 mg/kg	
		황산알루미늄암모늄	523	100 mg/kg	6,244, 246
		카티노이드		100 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	50,000mg/kg	
		인산		9,300 mg/kg	229,33
		폴리소르베이트		3,000 mg/kg	11
		몰식자산프로필	310	100 mg/kg	15,130
		알루미늄인산나트륨		100 mg/kg	6,244, 246
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200 mg/kg	15,130
7.1.4	빵타입 제품 (빵 속, 빵 부스러기 포함)	카티노이드		200 mg/kg	116
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		6 mg/kg	62
		카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000 mg/kg	
		포도과피색소	163 (ii)	200 mg/kg	181
		인산		9,300 mg/kg	[52][229, 33]
		폴리소르베이트		3,000 mg/kg	11
		[52][글리세린지방산에스테르	475	10,000mg/kg]	
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200 mg/kg	15,195
7.1.5	찐빵 및 번	황산알루미늄암모늄	523	40 mg/kg	246,6, 248
		카티노이드		100 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		인산		9,300mg/kg	229,33
		폴리소르베이트		3,000mg/kg	11
		프로필렌글리콜지방산에스테르		15,000mg/kg	11,72
		알루미늄인산나트륨	477	40 mg/kg	246,6, 248
7.1.6	빵류 및 일반 베이커리 제품 믹스	황산알루미늄암모늄	523	40 mg/kg	246,6, 249
		카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		인산		9,300mg/kg	229,33

베이커리제품					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		폴리소르베이트		3,000mg/kg	11
		알루미늄인산나트륨		40 mg/kg	248, 246,6
7.2	파인베이커리(스위트, 짠, 사보리) 및 믹스	[52][**스테아릴젖산**		5,000mg/kg	
		소비탄지방산에스테르		10,000mg/kg	
		니신	234	6.25mg/kg	233
		폴리옥시에틸렌(40) 스테아린산		3,000mg/kg	
		프로필렌글리콜	1520	1,500mg/kg	
		자당올리고에스테르 타입 I 과 타입 II	473a	10,000mg/kg	348
		식용색소적색 제 102호	124	50 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	50 mg/kg	
7.2.1	케이크, 쿠키 및 파이	아세설팜칼륨	950	1,000mg/kg	165 ,188
		식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		아스파탐	951	1,700 mg/kg	191, 165
		아스파탐-아세설팜염	962	1,000 mg/kg	77,113
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		밀납	901	GMP	3
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		카티노이드		100 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		75 mg/kg	
		칸델릴라왁스	902	GMP	3
		카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	1,200mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	20,000mg/kg	
		파라옥시안식향산		300 mg/kg	27
		산화철		100 mg/kg	-
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		네오탐	961	80 mg/kg	165
		인산		9,300 mg/kg	229,33
		[52][누락		]	
		리보플라빈		300 mg/kg	

베이커리제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		사카린		170 mg/kg	165
		아황산		50 mg/kg	44
		쉘락	904	GMP	3
		수크랄로스	955	700 mg/kg	165
		수크로글리세리드	474	10,000mg/kg	
		[52][누락		]	
		자당지방산에스테르	473	GMP	
		주석산염	334	GMP	
		과산화벤조일	928	40 mg/kg	
		심황색소	100(i)	GMP	
		칸타잔틴	161g	GMP	
		안나토	160(b)	GMP	
		카모이신	122	100 mg/kg	
		식용색소적색 제 3호	127	50 mg/kg	
		폴리소르베이트		3,000 mg/kg	
		식용색소황색 제 4호	102	100 mg/kg	
		요오드산칼륨	917	GMP	
		[52][글리세린지방산에스테르	475	10,000 mg/kg	
		토코페롤		200 mg/kg	389
		주석산		5,000 mg/kg	45
		알긴산프로필렌글리콜	405	3,000 mg/kg]	
7.2.2	기타 파인베이커리	아세설팜칼륨	950	1,000 mg/kg	165, 188
		식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		아스파탐	951	1,700 mg/kg	191, 165
		아스파탐-아세설팜염	962	1,000 mg/kg	77,113
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		밀납	901	GMP	3
		식용색소청색 제 1호	133	200 mg/kg	
		카티노이드		100 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		75 mg/kg	
		칸델릴라왁스	902	GMP	3
		카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	1,200 mg/kg	
		폴리소르베이트		3,000 mg/kg	
		[52][누락		]	

베이커리제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	20,000mg/kg	
		파라옥시안식향산		300 mg/kg	27
		산화철		100 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	200 mg/kg	
		네오탐	961	80 mg/kg	165
		인산		9,300 mg/kg	229,33
		[52][누락		]	
		리보플라빈		300 mg/kg	
		사카린		170 mg/kg	165
		아황산		50 mg/kg	44
		쉘락	904	GMP	3
		수크랄로스	955	700 mg/kg	165
		수크로글리세리드	474	10,000mg/kg	
		[52][글리세린지방산에스테르	475	10,000mg/kg]	
7.2.3	파인베이커리용 믹스	아세설팜칼륨	950	1,000mg/kg	165,188
		식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		아스파탐	951	1,700mg/kg	191,165
		아스파탐-아세설팜염	962	1,000mg/kg	77,113
		밀납	901	GMP	3
		식용색소청색 제 1호	133	200 mg/kg	
		카티노이드		100 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		75 mg/kg	
		칸델릴라왁스	902	GMP	3
		카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	1,200mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a(ii)	1,000mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	20,000mg/kg	
		파라옥시안식향산		300 mg/kg	27
		산화철		100 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	200 mg/kg	
		네오탐	961	80 mg/kg	165

베이커리제품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		인산		9,300 mg/kg	
		[52][누락		]	
		몰식자산프로필	310	200 mg/kg	196,15
		리보플라빈		300 mg/kg	
		사카린		170 mg/kg	165
		아황산		50 mg/kg	44
		쉘락	904	GMP	3
		수크랄로스	955	700 mg/kg	165
		수크로글리세리드	474	10,000mg/kg	
		폴리소르베이트		3,000 mg/kg	
		[52][글리세린지방산에스테르	475	15,000mg/kg	11]

TABLE 8

육류 및 식육가공품(가금류 포함)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
8.0	육류 및 식육가공품 (가금류 포함)				
8.1	신선 육류 및 가금류	첨가물 비허용			
8.1.1	신선 육류 및 가금류 (덩어리 및 자른)	첨가물 비허용			
8.1.2	신선 육류 및 가금류 (다진)	첨가물 비허용			
8.2	가공 육류 및 가금류 (덩어리 및 자른)	파프리카추출색소	160c(i)	GMP	
		폴리소르베이트		5,000 mg/kg	XS97, XS96
		몰식자산프로필	310	200 mg/kg	XS97, XS96,130,15
		터셔리부틸히드로퀴논	319	100 mg/kg	XS97, XS96,15,167,130

육류 및 식육가공품(가금류 포함)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	XS97, XS96,4 ,XS98, XS89
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	15,130 ,XS96, XS97
		디부틸히드록시톨루엔	321	100 mg/kg	15,130 ,XS96, XS97
		카라멜색소 III	150c	GMP	XS97,X S96,XS 98,XS8 9,4,3
		카라멜색소 IV	150d	GMP	XS97,X S96,XS 98,XS8 9,4,3
		β-카로틴, 채소	160a(ii)	5,000 mg/kg	XS97, XS96
		식용색소적색 제 3호	127	30 mg/kg	XS97, XS96,4
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	XS97, XS96,3 ,4
		리보플라빈		300 mg/kg	XS96, XS97
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	XS97, XS96
8.2.1	비가열 가공 육류 및 가금류 (덩어리 및 자른)	**인산**		2,200 mg/kg	33
		포도과피색소	163 (ii)	5,000 mg/kg	XS96, XS97
8.2.1.1	큐어링(염장 포함)한 비가열 가공 육류 및 가금류 (덩어리 및 자른)				
8.2.1.2	큐어링(염장 포함)한 건조 비가열 가공 육류	**안식향산**		1,000 mg/kg	3,13
		구연산이소프로필	384	200 mg/kg	

육류 및 식육가공품(가금류 포함)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
	및 가금류 (덩어리 및 자른)	나타마이신	235	6 mg/kg	
8.2.1.3	숙성 비가열 가공 육류 및 가금류 (덩어리 및 자른)	수크로글리세리드	474	5,000 mg/kg	
		질산염		80 mg/kg	32,288
8.2.2	가열 가공 육류 및 가금류 (덩어리 및 자른)	첨가 색소, 양념, 연육제 비허용			
		니신	234	25 mg/kg	330,XS97,XS96,233
		질산염		80 mg/kg	32,288
		인산		2,200 mg/kg	33
		사카린		500 mg/kg	XS97, XS96
		수크로글리세리드	474	5,000 mg/kg	XS97,XS96,15
		[52]**토코페롤**		500 mg/kg	XS96, XS97]
8.2.3	냉동 가공 육류 및 가금류 (덩어리 및 자른)	[52][미네랄오일, 고점도	905d	950 mg/kg	3
		인산		2,200 mg/kg	33]
[52][8.3	분쇄 가공 육류 및 가금류	식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	XS96, XS89,XS98,XS97,416
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	XS89, XS98,130,15
		디부틸히드록시톨루엔	321	100 mg/kg	XS89, XS98,130,162
		카라멜색소 III	150c	GMP	XS89, XS98, XS96, XS97,3,4,16
		카라멜색소 IV	150d	GMP	XS89,XS98,XS96,XS97,3,4,16

육류 및 식육가공품(가금류 포함)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		식용색소적색 제 3호	127	30 mg/kg	4,290
		포도과피색소	163 (ii)	5,000 mg/kg	XS89,XS98,16
		질산염		80 mg/kg	286,32
		파프리카추출색소	160c (i)	GMP	
		인산		2,200 mg/kg	33,302
		폴리소르베이트		5,000 mg/kg	XS89,XS98
		리보플라빈		1,000 mg/kg	XS96,XS98,15,130
		몰식자산프로필	310	200 mg/kg	XS89,XS98,15,130
		알긴산프로필렌글리콜	405	3,000 mg/kg	XS89,XS98
		소르베이트		1,500 mg/kg	XS89,XS98,42
		이초산나트륨	262 (ii)	1,000 mg/kg	XS89,XS98
		토코페롤		500 mg/kg	XS89,XS98
		터셔리부틸히드로퀴논	319	100 mg/kg	XS89,XS98,15,130,162]
8.3.1	비가열 분쇄 가공 육류 및 가금류	β-카로틴, 채소	160a(ii)	20 mg/kg	118
8.3.1.1	큐어링(염장 포함)한 비가열 분쇄 가공 육류 및 가금류	칸타잔틴	161g	100 mg/kg	118,4
8.3.1.2	큐어링(염장 포함)한 건조 비가열 분쇄 가공 육류 및 가금류	구연산이소프로필	384	200 mg/kg	
		나타마이신	235	20 mg/kg	3,81
		안식향산		1,000 mg/kg	3,13
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
8.3.1.3	숙성 비가열 분쇄 가공 육류 및 가금류	무수아황산	220	450 mg/kg	곡류 및 양념을 포함한 소세지

육류 및 식육가공품(가금류 포함)					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
					&소세지 육류
8.3.2	가열 분쇄 가공 육류 및 가금류	수크로글리세리드	474	5,000 mg/kg	
		식용색소청색 제 1호	133	200 mg/kg	XS98, XS89, XS97, XS96,4
		카티노이드		20 mg/kg	XS98, XS89
		β-카로틴, 채소	[52][160 a(ii)]	20 mg/kg	XS89, XS98
		EDTA		35 mg/kg	XS89, XS98, 21
		수크로글리세리드	474	5,000 mg/kg	XS89, XS98, 15
		식용색소황색 제 5호	110	200 mg/kg	XS89, XS98
		[52][**토코페롤**		500 mg/kg	XS89, XS98]
8.3.3	냉동 분쇄 가공 육류 및 가금류	미네랄오일, 고점도	905d	950 mg/kg	3
		식용색소청색 제 1호	133	200 mg/kg	조리된 경우 제외 100mg/kg. XS89,XS98,XS97,XS96,4
		식용색소황색 제 5호	110	200 mg/kg	조리된 경우 제외 100mg/kg. XS89,XS98
8.4	케이싱	파프리카추출색소	160c(i)	GMP	

육류 및 식육가공품(가금류 포함)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		아스코빌에스테르		5,000 mg/kg	10
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	XS98,XS89,XS97,XS96,4
		카티노이드		100 mg/kg	XS98,XS89
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	3
		포도과피색소	163 (ii)	5,000 mg/kg	
		파라옥시안식향산		36 mg/kg	27
		산화철		1,000 mg/kg	72
		인산		1,100 mg/kg	33
		폴리소르베이트		1,500 mg/kg	XS97,XS96

TABLE 9

수산 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
9.0	수산 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)				
9.1	신선 수산 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	첨가물 비허용			
9.1.1	신선 수산물	첨가물 비허용			
9.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	**아황산**		100mg/kg	44
9.2	수산가공품: 연체류, 갑각류, 극피동물류 포함	아세설팜칼륨	950	200 mg/kg	144, 188
		아스파탐	951	300 mg/kg	144, 191
		카티노이드		100 mg/kg	95

수산 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		카라멜색소 III	150c	30,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	30,000mg/kg	95
9.2.1	냉동 수산가공품 및 필릿 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	**아스코빌에스테르**		1,000 mg/kg	10
		비타민 C	300	GMP	
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	15,180
		디부틸히드록시톨루엔	321	200 mg/kg	15,180
		탄산칼슘	170(i)	GMP	95
		칸타잔틴	161g	35 mg/kg	95
		구연산	330	GMP	61,257
		EDTA		75 mg/kg	21
		인산		2,200 mg/kg	33
		리보플라빈		300 mg/kg	95
		아황산		100 mg/kg	44,139
		구연산나트륨	331(i)	GMP	61
		구연산삼칼륨	332 (ii)	GMP	61
		아세틸인산이전분	1414	GMP	29
		한천	406	GMP	29
		알긴산	400	GMP	3,53, 29
		알긴산암모늄	403	GMP	29
		알긴산칼슘	404	GMP	29
		로커스트콩검	410	GMP	37
		카라기난	407	GMP	37
		글리세린지방산에스테르	472c	GMP	29
		덱스트린, 가열전분	1400	GMP	3,53, 29
		겔란검	418	GMP	29
		구아검	412	GMP	37,73
		아라비아검	414	GMP	29
		히드록시프로필셀룰로스	463	GMP	29
		히드록시프로필메틸셀룰로스	464	GMP	29
		히드록시프로필전분	1440	GMP	29
		글리세린지방산에스테르	472a	GMP	29
		카라야검	416	GMP	29
		글리세린지방산에스테르	472b	GMP	29
		레시틴류	322(i)	GMP	29

수산 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
			,(ii)		
		염화마그네슘	511	GMP	29
		만니톨	421	GMP	29
		메틸셀룰로스	461	GMP	37
		메틸에틸셀룰로스	465	GMP	29
		산화전분	1404	GMP	29
		펙틴	440	GMP	16,37
		폴리덱스트로스	1200	GMP	29
		알긴산칼륨	402	GMP	29
		염화칼륨	508	GMP	29
		구연산칼륨	332(i)	GMP	61
		분말셀룰로스	460 (ii)	GMP	29
		가공유케마해초	407a	GMP	37
		미리스틱산, 팔미트산, 스테아린산 (칼슘,나트륨, 칼륨, 암모늄)	470(i)	GMP	71,29
		구연산삼나트륨	331 (iii)	GMP	61
		올레산염 (칼슘, 나트륨, 칼륨)	470 (ii)	GMP	29
		알긴산나트륨	401	GMP	37
		카복시메틸셀룰로스	466	GMP	
		타라검	417	GMP	29,73
		트라가칸스검	413	GMP	29
		구연산삼칼슘	333 (iii)	GMP	29
		구연산삼나트륨	331 (iii)	GMP	61
		잔탄검	415	GMP	37
9.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산가공품 및 필릿 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	구연산삼나트륨	331 (iii)	GMP	61
		아스코빌에스테르		1,000 mg/kg	10
		탄산암모늄	503(i)	GMP	41
		비타민 C	300	GMP	
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	15,180
		디부틸히드록시톨루엔	321	200 mg/kg	15,180
		구연산	330	GMP	61
		EDTA		75 mg/kg	21
		푸마르산	297	GMP	41
		DL-사과산	296	GMP	41
		인산		2,200 mg/kg	33

수산 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		탄산칼륨(무수)	501(i)	GMP	41
		제일인산칼륨	332(i)	GMP	61
		탄산수소칼륨	501 (ii)	GMP	41
		탄산나트륨	500(i)	GMP	41
		구연산나트륨	331(i)	GMP	61
		푸마르산일나트륨	365	GMP	41
		탄산수소나트륨	500 (ii)	GMP	41
		세스퀴탄산나트륨	500 (iii)	GMP	41
		티오디프로피오네이트		200 mg/kg	15,46
		아세틸인산이전분	1414	GMP	63
		한천	406	GMP	29
		로커스트콩검	410	GMP	177
		카라기난	407	GMP	177
		글리세린지방산에스테르	472c	GMP	129
		덱스트린, 가열전분	1400	GMP	29
		겔란검	418	GMP	29
		구아검	412	GMP	177
		아라비아검	414	GMP	29
		히드록시프로필셀룰로스	463	GMP	63
		히드록시프로필메틸셀룰로스	464	GMP	63
		히드록시프로필전분	1440	GMP	63
		글리세린지방산에스테르	472a	GMP	29
		카라야검	416	GMP	29
		글리세린지방산에스테르	472b	GMP	29
		염화마그네슘	511	GMP	29
		만니톨	421	GMP	29
		메틸셀룰로스	461	GMP	177
		메틸에틸셀룰로스	465	GMP	63
		산화전분	1404	GMP	63
		펙틴	440	GMP	177
		분말셀룰로스	460 (ii)	GMP	29
		가공유케마해초	407a	GMP	177
		미리스틱산, 팔미트	470(i)	GMP	71

수산 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		산, 스테아린산 (칼슘,나트륨, 칼륨, 암모늄)			
		올레산염 (칼슘, 나트륨, 칼륨)	470 (ii)	GMP	29
		알긴산나트륨	401	GMP	210
		카복시메틸셀룰로스	466	GMP	177
		타라검	417	GMP	29,73
		트라가칸스검	413	GMP	29
		잔탄검	415	GMP	177
		아세틸인산이전분	1422	GMP	63
		산처리전분	1401	GMP	63
		알칼리처리전분	1402	GMP	63
		히드록시프로필 인산이전분	1442	GMP	63
		레시틴류	322(i),(ii)	GMP	63
		초산전분	1420	GMP	63
		인산일전분	1410	GMP	63
		구연산삼칼륨	332 (ii)	GMP	61
		인산이전분	1413	GMP	63
9.2.3	다진 냉동 수산가공품 및 냉동 연육 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	**클로로필, 클로로필린, 구리 복합체**		40 mg/kg	95
		포도과피색소	163 (ii)	GMP	95
		인산		2,200 mg/kg	33
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	95
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	95
		한천	406	GMP	
		로커스트콩검	410	GMP	
		카라기난	407	GMP	
		덱스트린, 가열전분	1400	GMP	
		겔란검	418	GMP	
		구아검	412	GMP	
		카라야검	416	GMP	
		만니톨	421	GMP	
		가공유케마해초	407a	GMP	
		알긴산나트륨	401	GMP	
		구연산삼칼륨	332 (ii)	GMP	

수산 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		구연산삼나트륨	331(iii)	GMP	
		타라검	417	GMP	
		잔탄검	415	GMP	
9.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	비타민 C	300	GMP	
		탄산칼슘	170(i)	GMP	
		푸마르산	297	GMP	
		탄산마그네슘	504(i)	GMP	
		수산화마그네슘	528	GMP	
		마그네슘히드록시드 카보네이트	504 (ii)	GMP	
		DL-사과산	296	GMP	
		구연산칼륨	332(i)	GMP	
		구연산나트륨	331(i)	GMP	
		푸마르산일나트륨	365	GMP	
		구연산삼칼슘	333 (iii)	GMP	
		구연산삼칼륨	332	GMP	
		구연산삼나트륨	331 (ii), 129(i)	GMP	
9.2.4.1	조리된 수산가공품	아세틸인산이전분	1414	GMP	421
		식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	95
		로커스트콩검	410	GMP	241
		식용색소청색 제 1호	133	200 mg/kg	95
		덱스트린, 가열전분	1400	GMP	241
		히드록시프로필전분	1440	GMP	241
		겔란검	418	GMP	241
		카라야검	416	GMP	241
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		30 mg/kg	62,95
		탄산칼슘	170(i)	GMP	
		산화전분	1404	GMP	241
		가공유케마해초	407a	GMP	241
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000 mg/kg	95
		EDTA		50 mg/kg	21
		식용색소녹색 제 3호	143	200 mg/kg	
		포도과피색소	163 (ii)	500 mg/kg	95
		식용색소청색 제 2호	132	200 mg/kg	95
		인산		2,200 mg/kg	33
		식용색소적색 제 102	124	200 mg/kg	95

수산 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		호			
		리보플라빈		300 mg/kg	95
		트라가칸스검	413	GMP	241
		사카린		500 mg/kg	
		소르베이트		2,000 mg/kg	42
		푸마르산일나트륨	365	GMP	
		식용색소황색 제 5호	110	200 mg/kg	95
		잔탄검	415	GMP	241,327
9.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	6,250
		황산알루미늄암모늄	523	200 mg/kg	
		안식향산		2,000 mg/kg	13,82
		식용색소청색 제 1호	133	200 mg/kg	95
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000 mg/kg	
		포도과피색소	163(ii)	1,000 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	200 mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	
		소르베이트		2,000 mg/kg	42,82
		아황산		150 mg/kg	44
		식용색소황색 제 5호	110	200 mg/kg	
9.2.4.3	튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	히드록시프로필전분	1440	GMP	41
		가공유케마해초	407a	GMP	41
		아세틸인산이전분	1414	GMP	41
		로커스트콩검	410	GMP	41
		덱스트린, 가열전분	1400	GMP	41
		겔란검	418	GMP	41
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		40 mg/kg	95,41
		카라야검	416	GMP	41
		산화전분	1404	GMP	41
		포도과피색소	163 (ii)	1,000 mg/kg	95
		트라가칸스검	413	GMP	41
		잔탄검	415	GMP	
9.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장한 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동	식용색소적색제 40호	129	100 mg/kg	22
		안식향산		200 mg/kg	
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	15,196
		디부틸히드록시톨루엔	321	200 mg/kg	15,196

수산 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
	물류 포함)	**클로로필, 클로로필린, 구리 복합체**		200 mg/kg	
		탄산칼슘	170(i)	GMP	266, 267
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
		푸마르산	297	GMP	
		포도과피색소	163 (ii)	1,000 mg/kg	266 ,267
		산화철		250 mg/kg	22
		탄산마그네슘	504(i)	GMP	22
		식용색소청색 제 2호	132	100mg/kg	22
		수산화마그네슘	528	GMP	266, 267
		마그네슘히드록시드카보네이트	504(ii)	GMP	266, 267
		DL-사과산	296	GMP	266, 267
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	266, 267
		구연산칼륨	332(i)	GMP	22
		몰식자산프로필	310	100 mg/kg	266,267
		리보플라빈		300 mg/kg	15,196
		소르베이트		[52][1000 mg/kg]	42
		아황산		30 mg/kg	
		구연산나트륨	331(i)	GMP	44
		푸마르산일나트륨	365	GMP	266, 267
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	266, 267
		아세틸인산이전분	1414	GMP	22
		한천	406	GMP	300
		카라기난	407	GMP	300
		글리세린지방산에스테르	472c	GMP	300
		구아검	412	GMP	300
		아라이바검	414	GMP	300
		히드록시프로필셀룰	463	GMP	300

수산 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		로스			
		히드록시프로필메틸셀룰로스	464	GMP	300
		히드록시프로필전분	1440	GMP	300
		글리세린지방산에스테르	472b	GMP	300
		염화마그네슘	511	GMP	300
		만니톨	421	GMP	300
		메틸셀룰로스	461	GMP	300
		메틸에틸셀룰로스	465	GMP	300
		산화전분	1404	GMP	300
		펙틴	440	GMP	300
		분말셀룰로스	460 (ii)	GMP	300
		가공유케마해초	407a	GMP	300
		미리스틱산, 팔미트산, 스테아린산 (칼슘, 나트륨, 칼륨, 암모늄)	470(i)	GMP	300
		올레산염 (칼슘, 나트륨, 칼륨)	470 (ii)	GMP	300
		알긴산나트륨	401	GMP	300
		카복시메틸셀룰로스	466	GMP	300
		타라검	417	GMP	300
		트라가칸스검	413	GMP	300
		잔탄검	415	GMP	300
		레시틴류	322(i) ,(ii)	GMP	300
		글리세린지방산에스테르	472a	GMP	300
9.3	반보존 처리 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	아세설팜칼륨	950	200 mg/kg	144,188
		아스파탐	951	300 mg/kg	144,191
		아스파탐-아세설팜염	962	200 mg/kg	113
		안식향산		2,000 mg/kg	13,120
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	15,180
		디부틸히드록시톨루엔	321	200 mg/kg	15,180
		카티노이드		100 mg/kg	100,95
		카라멜색소 III	150c	30,000 mg/kg	95

수산 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		수크랄로스	955	120 mg/kg	144
		카라멜색소 IV	150d	30,000mg/kg	95
		네오탐	961	10 mg/kg	
		파라옥시안식향산		1,000 mg/kg	27
9.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	**인산**		2,200 mg/kg	33
		사카린		160 mg/kg	144
9.3.2	식초나 소금물에 절인 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	**EDTA**		250 mg/kg	21
		인산		2,200 mg/kg	33
		사카린		160 mg/kg	144
9.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		200 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
		포도과피색소	163(ii)	1,500 mg/kg	
		산화철		100 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	33
		식용색소적색 제 102호	[52][124]	200 mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	
9.3.4	반보존 처리 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트) (카테고리 9.3.1-9.3.3 제외)	식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
		식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		75 mg/kg	95
		산화철		50 mg/kg	95
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	33
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	
		사카린		160 mg/kg	144
9.4	보존 처리(통조림 및	아세설팜칼륨	950	200 mg/kg	144,188
		아스파탐	951	300 mg/kg	141,191

수산 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
	발효) 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (통조림 물고기, 통조림 새우, 통조림 정어리, 통조림 연어, 통조림 게살, 통조림 참치 및 가다랑어)	아스파탐-아세설팜염	962	200 mg/kg	113
		카티노이드		100 mg/kg	95
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	15,180
		디부틸히드록시톨루엔	321	200 mg/kg	15,180
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		500 mg/kg	95
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	30,000mg/kg	50
		카라멜색소 IV	150d	30,000mg/kg	95
		β-카로틴, 채소	160a(ii)	500 mg/kg	
		EDTA		340 mg/kg	21
		산화철		50 mg/kg	95
		네오탐	961	10 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	33
		리보플라빈		500 mg/kg	95
		사카린		200 mg/kg	144
		아황산		150 mg/kg	44,140
		수크랄로스	955	120 mg/kg	144
		카복시메틸셀룰로스	466	GMP	

TABLE 10

계란 및 계란가공품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
10.0	계란 및 계란가공품				
10.1	신선 계란	첨가물 비허용			
10.2	계란가공품	라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
10.2.1	액상전란	**안식향산**		5,000 mg/kg	13
		인산		4,400 mg/kg	67,33
		소르베이트		5,000 mg/kg	42
		트라이에틸스트레이트	1505	2,500 mg/kg	
		빙초산	260	GMP	
		구연산	330	GMP	
		젖산	270	GMP	
		초산나트륨	262(i)	GMP	

계란 및 계란가공품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		구연산나트륨	331(i)	GMP	
		젖산나트륨	325	GMP	
		구연산삼나트륨	331 (iii)	GMP	
		한천	406	GMP	
		알긴산칼슘	404	GMP	
		로커스트콩검	410	GMP	
		카라기난	407	GMP	
		겔란검	418	GMP	
		구아검	412	GMP	
		아라비아검	414	GMP	
		카라야검	416	GMP	
		글루코만난	425	GMP	
		레시틴류	322(i) ,(ii)	GMP	
		결정셀룰로스	460(i)	GMP	
		펙틴	440	GMP	
		폴리덱스트로스	1200	GMP	
		가공유케마해초	407a	GMP	
		미리스틱산, 팔미트산, 스테아린산 (칼슘, 나트륨, 칼륨, 암모늄)	470(i)	GMP	
		알긴산나트륨	401	GMP	
		타라검	417	GMP	
		[52][누락		GMP	]
		잔탄검	415	GMP	
		카복시메틸셀룰로스	466	GMP	
10.2.2	냉동전란	**인산**		1,290 mg/kg	67,33
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
		빙초산	260	GMP	
		구연산	330	GMP	
		젖산	270	GMP	
		초산나트륨	262(i)	GMP	
		구연산나트륨	331(i)	GMP	
		젖산나트륨	325	GMP	
		구연산삼나트륨	331 (iii)	GMP	
		한천	406	GMP	
		알긴산칼슘	404	GMP	
		로커스트콩검	410	GMP	
		카라기난	407	GMP	
		겔란검	418	GMP	

계란 및 계란가공품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		구아검	412	GMP	
		아라비아검	414	GMP	
		카라야검	416	GMP	
		글루코만난	425	GMP	
		레시틴류	322(i),(ii)	GMP	
		결정셀룰로스	460(i)	GMP	
		만니톨	421	GMP	
		글리세린지방산에스테르	471	GMP	
		펙틴	440	GMP	
		폴리덱스트로스	1200	GMP	
		가공유케마해초	407a	GMP	
		미리스틱산, 팔미트산, 스테아린산 (칼슘,나트륨, 칼륨, 암모늄)	470(i)	GMP	
		알긴산나트륨	401	GMP	
		타라검	417	GMP	
		카복시메틸셀룰로스	466	GMP	
		잔탄검	415		
		EDTA		200 mg/kg	21,47
		[52][누락			]
		트라이에틸구연산	1505	2,500 mg/kg	47
10.2.3	건조 및 가열 응고 계란	글리세린지방산에스테르	472e	5,000 mg/kg	
		EDTA		200 mg/kg	21,47
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
		트라이에틸구연산		2,500 mg/kg	47
10.3	보존처리 계란 (알칼리, 염장, 통조림 계란 포함)	**인산**		1,000mg/kg	33
10.4	계란 기반 디저트	아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		아스코빌에스테르		500 mg/kg	10,2
		아스파탐	951	1,000 mg/kg	191
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		네오탐	961	100 mg/kg	
		인산		1,400 mg/kg	33
		폴리소르베이트		3,000 mg/kg	
		몰식자산프로필	310	90 mg/kg	15,2
		프로필렌글리콜지방	477	40,000mg/kg	

계란 및 계란가공품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		에스테르산			
		사카린		100 mg/kg	144
		소르베이트		1,000mg/kg	42
		스테비올배당체	960	330 mg/kg	26
		수크랄로스	955	400 mg/kg	
		수크로글리세리드	474	5,000mg/kg	
		식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		카티노이드		150 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		300 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	
		카라멜색소 IVl	[52][150c]	20,000mg/kg	
		카라멜색소 III	150d	20,000mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	50 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	50 mg/kg	
		리보플라빈		200 mg/kg	

TABLE 11

감미료(꿀 포함)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
11.0	감미료(꿀 포함)				
11.1	정제 설탕 및 원당	첨가물 비허용			
11.1.1	백설탕, 무수덱스트로스 (dextrose anhydrous), 함수덱스트로스 (dextrose monohydrate), 과당(fructose)	**아황산**		15 mg/kg	44
	정제 설탕	**아황산**		20 mg/kg	

감미료(꿀 포함)					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
11.1.2	가루설탕 및 분말덱스트로스 (dextrose powder)	규산칼슘	552	15,000mg/kg	56
		탄산마그네슘	504(i)	15,000mg/kg	56
		탄산칼슘	170(i)	15,000mg/kg	
		규산마그네슘	553(i)	15,000mg/kg	56
		규산알루미늄 , 알루미노규산나트륨, 칼슘알루미늄실리케이트	559, 554, 556	15,000mg/kg	
		인산		6,600mg/kg	56,33
		아황산		20 mg/kg	44
		이산화규소	551	15,000mg/kg	56
11.1.3	연질백설탕, 연질갈색설탕, 덱스트로스 시럽 (glucose syrup), 건조 덱스트로스 시럽 (dried glucose syrup), 비정제 사탕수수 설탕 (raw cane sugar)	**아황산**		150 mg/kg	44,111
	칸다리 설탕 (desi)	첨가물 비허용			
11.1.3.1	사탕과자 제조용 건조 덱스트로스시럽	**아황산**		20 mg/kg	111,44
11.1.3.2	사탕과자 제조용 덱스트로스시럽	**아황산**		20 mg/kg	111,44
11.1.4	젖당	첨가물 비허용			
11.1.5	경지백당	**아황산**		70 mg/kg	44
[52][11.1.6	인도 흑설탕(jaggery)	**아황산**		50 mg/kg	최종 제품에서 잔류물질은 50mg/kg를 초과하면 안됨]
[52][11.1.6.1	사탕수수 인도 흑설탕				
11.1.6.2	야자 인도 흑설탕				
11.1.6.3	대추야자 인도 흑설탕				
11.2	갈색설탕 (카테고리 11.1.3 제외)	**아황산**		40 mg/kg	44

감미료(꿀 포함)					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
11.3	설탕 용액 및 시럽 (부분 전환된), 당밀 포함 (카테고리 11.1.3 제외)]	**리보플라빈**		300 mg/kg	
		아황산		70 mg/kg	44
11.4	기타 설탕 및 시럽	**아스코빌에스테르**		200 mg/kg	10
		아세설팜칼륨	950	1,000 mg/kg	159,188
		글리세린지방산에스테르	472a	GMP	258
		아세틸아디프산이전분	1422	GMP	258
		아세틸인산이전분	1414	GMP	258
		산처리전분	1401	GMP	258
		한천	406	GMP	258
		알긴산	400	GMP	258
		알리탐	956	200 mg/kg	159
		알칼리처리전분	1402	GMP	258
		식용색소적색제 40호	129	200 mg/kg	
		알긴산암모늄	403	GMP	258
		아스파탐	951	3,000 mg/kg	159, 191
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		탈색전분		GMP	258
		카티노이드		50 mg/kg	217
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		64 mg/kg	62
		초산칼슘	263	GMP	258
		알긴산칼슘	404	GMP	259
		칸타잔틴	161g	15 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	100
		로커스트콩검	410	GMP	258
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	50 mg/kg	
		카라기난	407	GMP	258
		글리세린지방산에스테르	472c	GMP	258
		인산이전분	1412	GMP	258
		겔란검	418	GMP	258
		구아검	412	GMP	258
		아라비아검	414	GMP	258
		파라옥시안식향산		100 mg/kg	27
		히드록시프로필셀룰	463	GMP	258

감미료(꿀 포함)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		로스			
		히드록시프로필 인산 이전분	1442	GMP	258
		히드록시프로필메틸 셀룰로스	464	GMP	258
		히드록시프로필전분	1440	GMP	258
		식용색소청색 제 2호	132	300 mg/kg	
		카라야검	416	GMP	258
		글루코만난	425	GMP	258
		글리세린지방산에스테르	472b	GMP	258
		레시틴류	322(i),(ii)	GMP	258
		탄산마그네슘	504(i)	GMP	258
		염화마그네슘	511	GMP	258
		수산화마그네슘	528	GMP	258
		마그네슘히드록시드카보네이트	504 (ii)	GMP	258
		만니톨	421	GMP	258
		메틸셀룰로스	461	GMP	258
		메틸에틸셀룰로스	465	GMP	258
		결정셀룰로스	460(i)	GMP	258
		글리세린지방산에스테르	471	GMP	258
		인산일전분	1410	GMP	258
		네오탐	961	70 mg/kg	159
		산화전분	1404	GMP	258
		인산		1,320 mg/kg	56,33
		펙틴	440	GMP	258
		인산화인산이전분	1413	GMP	258
		폴리덱스트로스	1200	GMP	258
		식용색소적색제 102호	124	300 mg/kg	159
		알긴산칼륨	402	GMP	258
		구연산칼륨	332(i)	GMP	
		분말셀룰로스	460 (ii)	GMP	258
		가공유케마해초	407a	GMP	258
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	5,000 mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	
		사카린		300 mg/kg	159

감미료(꿀 포함)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
		아황산		40 mg/kg	44
		미리스틱산, 팔미트산, 스테아린산 (칼슘,나트륨, 칼륨, 암모늄)	470(i)	GMP	71,258
		올레산염 (칼슘, 나트륨, 칼륨)	470 (ii)	GMP	258
		알긴산나트륨	401	GMP	258
		카복시메틸셀룰로스	466	GMP	258
		구연산나트륨	331(i)	GMP	258
		효소처리전분	1405	GMP	258
		수크랄로스	955	1,500 mg/kg	159,
		트라가칸스검	413	GMP	258
		구연산삼칼륨	332 (ii)	GMP	258
		구연산삼나트륨	331(iii)	GMP	258
		잔탄검	415	GMP	258
11.5	꿀	첨가물 비허용			
11.6	식탁용 감미료 (고농도 감미료 포함) (사카린 나트륨, 아스파탐, 아세설팜칼륨, 수크랄로스)	스테비올배당체	960	7 mg/100 mg	정제/액체/파우더형에서, 26
		수크랄로스	955	GMP	
		아세설팜칼륨	950	GMP	188
		알리탐	956	GMP	
		아스파탐	951	GMP	191
		아스파탐-아세설팜염	962	GMP	
		안식향산		2,000 mg/kg	13
		카라멜색소 IV	150d	1,200 mg/kg	213
		EDTA		1,000 mg/kg	96,21
		네오탐	961	GMP	
		인산		1,000 mg/kg	56,33
		폴리에틸렌글리콜	1521	10,000 mg/kg	
		폴리비닐피로리돈	1201	3,000 mg/kg	
		사카린		GMP	
		소르베이트		1,000 mg/kg	42,192

TABLE 12

소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품					
식품 유형 번호	**식품 유형**	**식품첨가물**	**INS No.**	**최대허용치**	**주석**
12.0	소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품				
12.1	소금 및 소금 대체품	첨가물 비허용			
12.1.1	소금	탄산칼슘	170(i)	20 g/kg	
		규산칼슘	552	20 g/kg	
		페로시안 화합물		10 mg/kg	24,107
		탄산마그네슘	504(i)	20 g/kg	
		산화마그네슘	530	GMP	
		규산마그네슘	553(i)	20 g/kg	
		인산		8,800 mg/kg	33
		폴리소르베이트		10 mg/kg	
		미리스틱산, 팔미트산, 스테아린산 (칼슘, 나트륨, 칼륨, 암모늄)	470(i)	20 g/kg	71
		이산화규소	551	GMP	
		[52][알루미노규산나트륨	554	1,000 mg/kg	6,254
		EDTA		50 mg/kg	
		아디프산	355	250 mg/kg	
		*다음 첨가물은 이중 강화 소금에서만 허용			
		히드록시프로필메틸셀룰로스	464	GMP	
		이산화티타늄	171	GMP	
12.1.2	소금 대체품	글리세린지방산에스테르	472e	16,000mg/kg	
		페로시안 화합물		20 mg/kg	24
		인산		4,400mg/kg	
		젖산칼슘	327	GMP	
		구연산	330	GMP	
		푸마르산	297	GMP	
		젖산	270	GMP	
		수산화마그네슘	528	GMP	
		마그네슘히드록시드카보네이트	504 (ii)	GMP	
		DL-사과산	296	GMP	
		구연산칼륨	332(i)	GMP	
		초산나트륨	262(i)	GMP	
		탄산나트륨	500(i)	GMP	
		구연산나트륨	331(i)	GMP	
		푸마르산일나트륨	365	GMP	
		구연산삼칼륨	332(i)	GMP	

소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품					
식품 유형 번호	**식품 유형**	**식품첨가물**	**INS No.**	**최대허용치**	**주석**
		구연산삼나트륨	331 (iii)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 및 콘디멘트 (예. 라면용 양념)	**아스코빌에스테르**		500 mg/kg	10
		아세설팜칼륨	950	2,000 mg/kg	188
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	15,130
		디부틸히드록시톨루엔	321	200 mg/kg	15,130
		EDTA		70 mg/kg	21
		네오탐	961	32 mg/kg	
		프로필갈산	310	200 mg/kg	15,130
		소르베이트			42
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200 mg/kg	
12.2.1	[52][허브, 향신료, 마살라 (인도 향신료), 향신료 혼합물 (올레오레진 및 추출물 포함)]	**폴리소르베이트**		2,000mg/kg	
		아황산		150 mg/kg	
12.2.2	양념 및 콘디멘트	**안식향산**		1,000 mg/kg	13
		아스파탐	951	2,000 mg/kg	
		심황색소	100	GMP	
		페로시안 화합물		20 mg/kg	24
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	33,26
		폴리소르베이트		5,000 mg/kg	
		사카린		1,500 mg/kg	
		수크랄로스	955	700 mg/kg	
		아황산		200 mg/kg	44
		주석산	334	GMP	
		[52][카라멜색소 IV-아화안 암모니아 카라멜	150d	10,000mg/kg	
		파프리카추출색소	160c (i)	GMP]	
12.3	식초	**안식향산**	210	1,000 mg/kg	양조식초에서만
		카라멜색소 III	150c	GMP	
		카라멜색소 IV	150d	GMP	
		파라옥시안식향산		100 mg/kg	
		폴리비닐피로리돈	1201	40 mg/kg	
		아황산		100 mg/kg	
12.4	머스타드	**아스코빌에스테르**		500 mg/kg	
		EDTA	38	50 mg/kg	
		아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	
		식용색소적색제 40호	129	100 mg/kg	

소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품					
식품 유형 번호	식품 유형	식품첨가물	INS No.	최대허용치	주석
		아스파탐	951	350 mg/kg	191
		안식향산		1,000 mg/kg	
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		카티노이드		300 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		500 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	50,000mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a(ii)	1,000mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000mg/kg	
		EDTA		75 mg/kg	
		포도과피색소	163 (ii)	200 mg/kg	
		파라옥시안식향산		300 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		네오탐	961	12 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	
		리보플라빈		300 mg/kg	
		사카린		320 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	
		아황산		250 mg/kg	
		수크랄로스 (Trichlorogalactosucrose)	955	140 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
		터셔리부틸히드로퀴논 (TBHQ)	319	200 mg/kg	
12.5	수프와 브로스	**아스코빌에스테르**		200 mg/kg	
		아세설팜칼륨	950	110 mg/kg	
		알리탐	956	40 mg/kg	
		식용색소적색제 40호	129	100 mg/kg	
		아스파탐	951	1,200 mg/kg	
		안식향산		500 mg/kg	
		식용색소청색 제 1호		100 mg/kg	
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	15,130
		디부틸히드록시톨루엔	321	100 mg/kg	15,130 ,340
		카티노이드		300 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		400 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	25,000mg/kg	

소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품					
식품 유형 번호	식품 유형	식품첨가물	INS No.	최대허용치	주석
		카라멜색소 IV	150d	25,000mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	5,000 mg/kg	
		포도과피색소	163 (ii)	500 mg/kg	
		산화철		100 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		네오탐	961	20 mg/kg	
		인산		1,500 mg/kg	
		몰식자산프로필	310	200 mg/kg	
		리보플라빈		GMP	
		사카린		110 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	
		수크랄로스	955	600 mg/kg	
		수크로글리세리드	474	2,000mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200 mg/kg	
		디메틸포리실록산	900a	10 mg/kg	
		폴리소르베이트		1,000 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	50 mg/kg	
		주석산	334	GMP	
		심황색소	100	GMP	
		칸타잔틴	161g	GMP	
		안나토	160b (i),(ii)	GMP	
		사프란		GMP	
		무수아황산	220	150 mg/kg	
12.5.1	즉석섭취 수프와 브로스 (통조림, 병포장, 냉동 포함)	식용색소청색 제 1호	133	50 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	50 mg/kg	
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		리보플라빈		200 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	50 mg/kg	
12.5.2	수프와 브로스 믹스	**카티노이드**		200 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		GMP	
		칸타잔틴	161g	GMP	
		스테비올배당체	960	50 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	50 mg/kg	
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	127
		[52][알루미노규산나트	554	570 mg/kg	6

소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품					
식품 유형 번호	**식품 유형**	**식품첨가물**	**INS No.**	**최대허용치**	**주석**
		륨]			
		수크랄로스	955	50 mg/kg	
		무수아황산	220	350 mg/kg	과일제품에서 가져옴
		주석산	334	1,500 mg/kg	
		심황색소	100	GMP	
12.6	소스류	아세설팜칼륨	950	1,000 mg/kg	
		아스파탐	951	350 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	15,130
		디부틸히드록시톨루엔	321	100 mg/kg	15,130
		안식향산		1,000 mg/kg	
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		카티노이드		500 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		100 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	30 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	30,000mg/kg	
		구아약수지	314	600 mg/kg	
		파라옥시안식향산		1,000 mg/kg	
		산화철		75 mg/kg	
		인산		300 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	50 mg/kg	
		몰식자산프로필	310	200 mg/kg	
		리보플라빈		350 mg/kg	
		사카린		160 mg/kg	
		아황산		300 mg/kg	
		수크랄로스	955	450 mg/kg	
		수크로글리세리드	474	10,000mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
		터셔리부틸히드로퀴논	319	200 mg/kg	
		주석산		GMP	
		디메틸포리실록산		GMP	
		[52][알긴산프로필렌글리콜	405	200 mg/kg]	
12.6.1	에멀션 소스와 딥 (예: 마요네즈, 셀러드 드레싱, 어니언딥)	**아스코빌에스테르**		500 mg/kg	10,15
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	2,000 mg/kg	
		EDTA		100 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
		포도과피색소	163 (ii)	300 mg/kg	

소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품					
식품 유형 번호	**식품 유형**	**식품첨가물**	**INS No.**	**최대허용치**	**주석**
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		네오탐	961	65 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	
		폴리소르베이트		3,000 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	
		안나토	160b (i),(ii)	GMP	
		스테비올배당체	960	350 mg/kg	
		파프리카추출색소	160c (i)	GMP	
12.6.2	비에멀션 소스 (예: 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	**아스코빌에스테르**		500 mg/kg	10
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	2,000 mg/kg	
		EDTA		75 mg/kg	21
		포도과피색소	163 (ii)	300 mg/kg	
		안나토	160b (i),(ii)	GMP	
		스테비올배당체	960	350 mg/kg	
		파프리카추출색소	160c (i)	GMP	
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		네오탐	961	70 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	
		폴리소르베이트		5,000 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	42,127
12.6.3	소스나 그레이비소스용 믹스	**아스코빌에스테르**		200 mg/kg	10
		심황색소	100	GMP	
		안나토	160b (i),(ii)	GMP	
		스테비올배당체	960	350 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	2,000 mg/kg	
		포도과피색소	163 (ii)	300 mg/kg	
		네오탐	961	12 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	
		폴리소르베이트		5,000 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	
		알루미노규산나트륨	554	570 mg/kg	
12.6.4	맑은 소스	**아스코빌에스테르**		200 mg/kg	10

소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품					
식품 유형 번호	식품 유형	식품첨가물	INS No.	최대허용치	주석
		아스파탐	951	200 mg/kg	
		네오탐	961	12 mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	
		폴리소르베이트		5,000 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	
		스테비올배당체	960	350 mg/kg	
12.7	샐러드 (예: 마카로니 셀러드, 감자 셀러드) 및 샌드위치 스프레드 (카테고리 4.2.2.5, 5.1.3의 코코아 및 견과류 기반 스프레드 제외)	아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	
		아스코빌에스테르		200 mg/kg	10
		아스파탐	951	350 mg/kg	
		안식향산		1,500 mg/kg	
		카티노이드		50 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	50,000mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	1,000 mg/kg	
		EDTA		100 mg/kg	
		포도과피색소	163(ii)	1,500 mg/kg	
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	200 mg/kg	
		네오탐	961	33 mg/kg	
		폴리소르베이트		2,000 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	
		사카린		200 mg/kg	
		소르베이트		1,500 mg/kg	
		스테비올배당체	960	115 mg/kg	
		수크랄로스	955	1,250 mg/kg	
12.8	이스트류	부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	15
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	**인산**		1,200 mg/kg	
12.9.1	대두 발효 페이스트 (된장, 미소 등)	**리보플라빈**		30 mg/kg	
		사카린		200 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	
12.9.2	대두 소스				
12.9.2.1	발효 대두 소스	카라멜색소 III	150c	20,000mg/kg	207
		카라멜색소 IV	150d	60,000mg/kg	
		사카린		500 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
		스테비올배당체	960	30 mg/kg	26
12.9.2.2	비발효 대두 소스	카라멜색소 III	150c	1,500 mg/kg	
		스테비올배당체	960	165 mg/kg	26
12.9.2.3	기타 대두 소스	카라멜색소 III	150c	20,000mg/kg	
		소르베이트		1,000mg/kg	42
		스테비올배당체	960	165 mg/kg	26
12.10	대두 이외 단백질 제품				

TABLE 13

특수영양식품					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
13.0	특수영양식품	이 범주 하에 있는 제품의 식품첨가물 조항은 식품안전표준규정(식품 표준과 식품첨가물)(2011), 또는 식품안전표준규정(식품, 건강보조제, 영양제, 특수 다이어트용식품, 특수 의료용도식품, 기능성 식품, 또는 신소재식품)(2016) 에서 찾아볼 수 있음			

TABLE 14

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
14.0	음료 (유제품 제외)				
14.1	무알코올 (탄산) 음료				
14.1.1	음용수	첨가물 비허용			
14.1.1.1	천연광천수	첨가물 비허용			
14.1.1.2	식용 물 및 소다류	첨가물 비허용			
14.1.2	과일 및 채소주스				
14.1.2.1	과일주스 (가공용 과일주스, 열처리 과일주스)	비타민 C	300	GMP	
		아스코브산칼슘	302	GMP	
		이산화탄소	290	GMP	69
		안식향산		1,000 mg/kg	91,13
		구연산	330	GMP	
		DL-사과산	296	GMP	115
		질소	941	GMP	
		인산		1,000 mg/kg	40,33
		펙틴	440	GMP	35
		소르베이트		1,000 mg/kg	91,42
		아황산		50 mg/kg	44
		L-아스코브산나트륨	301	GMP	
		주석산		4,000 mg/kg	45
		알긴산	400	GMP	
		알긴산나트륨	401	GMP	
		알긴산칼슘	404	GMP	

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		알긴산프로필렌글리콜	405	GMP	
		아라비아검	414	GMP	
		알긴산칼륨	402	GMP	
		펙틴	440	GMP	
		[52][에스테르검]	445 (iii)	100 mg/kg	
		알긴산	400	GMP	
		겔란검	418	GMP	
		빙초산	260	GMP	
		젖산	270	GMP	
		주석산	334	GMP	
		질소	918	GMP	
		이산화탄소	290	GMP	
14.1.2.2	채소주스(가공용 채소주스, 열처리 채소주스, 열처리 토마토주스)	비타민 C	300	GMP	
		구연산	330	GMP	
		이산화탄소	290	GMP	
		DL-사과산	296	GMP	
		아황산		50 mg/kg	44
		젖산	270	GMP	
		알긴산	400	GMP	
		주석산	334	GMP	
		인산		GMP	
		수크랄로스	955	250 mg/kg	
		질소	941	GMP	
		토코페롤		GMP	
		빙초산	260	GMP	
		안식향산		600 mg/kg	13
		무수아황산	220	1,000 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축액 (가공용 농축과일주스)	비타민 C	300	GMP	127
		빙초산	260	GMP	
		안식향산		1,000 mg/kg	13,127,91
		아스코브산칼슘	302	GMP	127
		이산화탄소	290	GMP	69,127
		구연산	330	GMP	127
		DL-사과산	296	GMP	127
		젖산	270	GMP	127
		인산		1,000 mg/kg	127,33,40
		펙틴	440	GMP	35,127
		소르베이트		1,000 mg/kg	127,91,42
		아황산		50 mg/kg	44,127
		L-아스코브산나트륨	301	GMP	127

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		주석산		4,000 mg/kg	129, 128, 127,45
		디메틸포리실록산	900a	10 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	471	10 mg/kg	
		질소	918	GMP	
		[52][누락		]	
		알긴산	400	GMP	
		빙초산	260	GMP	
14.1.2.4	채소주스 농축액 (가공용 농축채소주스)	비타민 C	300	GMP	
		구연산	330	GMP	
		수크랄로스	955	1,250 mg/kg	127
		젖산	270	GMP	
		디메틸포리실록산	900a	10 mg/kg	127
		[52][디글리세리드 지방산]	471	20 mg/kg	127
		질소	[52][941]	GMP	
		이산화탄소	290	GMP	
		DL-사과산	296	GMP	
		아황산		50 mg/kg	44,127 공업용으로는 1,500 mg/kg 이 최대
		알긴산	400	GMP	
		빙초산	260	GMP	
		안식향산		600 mg/kg	13
		소르베이트		100 mg/kg	42,127
14.1.3	과일 및 채소넥타	스테비올배당체	960	200 mg/kg	26
14.1.3.1	과일넥타	아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		비타민 C	300	GMP	
		아스파탐	951	600 mg/kg	191
		아스코브산칼슘	302	GMP	
		안식향산		1,000 mg/kg	91,13
		이산화탄소	290	GMP	69
		구연산	330	GMP	
		DL-사과산	296	GMP	
		인산		1,000 mg/kg	40,33
		펙틴	440	GMP	
		사카린		80 mg/kg	

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		L-아스코브산나트륨	301	GMP	
		소르베이트		1,000 mg/kg	42,91
		아황산		70 mg/kg	44
		수크랄로스	955	300 mg/kg	
		주석산		4,000 mg/kg	128,45
		알긴산	400	GMP	
		알긴산나트륨	401	GMP	
		알긴산칼슘	404	GMP	
		알긴산프로필렌글리콜	405	GMP	
		클로로필	140	100 mg/kg	
		카라멜색소	150a	100 mg/kg	
		심황색소	100	100 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a(ii)	100 mg/kg	
		카티노이드		100 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	100 mg/kg	
		리보플라빈		100 mg/kg	
		안나토	160b(i),(ii)	100 mg/kg	
		사프란		GMP	
14.1.3.2	채소넥타	아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		비타민 C	300	GMP	
		아스파탐	951	600 mg/kg	191
		안식향산		120 mg/kg	13
		구연산	330	GMP	
		심황색소	100	100 mg/kg	
		DL-사과산	296	GMP	
		네오탐	961	65 mg/kg	
		펙틴	440	GMP	
		사카린		80 mg/kg	
		사프란		GMP	
		소르베이트		300 mg/kg	42
		수크랄로스	955	300 mg/kg	
		알긴산	400	GMP	
		클로로필	140	100 mg/kg	
		카라멜색소	150a	100 mg/kg	
		[52][누락		]	
		β-카로틴, 채소	160a(ii)	100 mg/kg	
		카티노이드		100 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	100 mg/kg	
		리보플라빈		100 mg/kg	
		안나토	160(b)(i),(ii)	100 mg/kg	

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
		아황산		70 mg/kg	44
		헥사메타인산나트륨	452(i)	1,000 mg/kg	
		주석산	334	GMP	
14.1.3.3	과일넥타 농축액	아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188, 127
		비타민 C	300	GMP	127
		알긴산	400	GMP	
		알긴산나트륨	401	GMP	
		알긴산칼슘	404	GMP	
		알긴산프로필렌글리콜	405	GMP	
		아스파탐	951	600 mg/kg	191,127
		안식향산		1,000 mg/kg	13,91, 127
		아스코브산칼슘	302	GMP	127
		이산화탄소	290	GMP	69,127
		구연산	330	5,000 mg/kg	127
		DL-사과산	296	GMP	127
		레시틴류	322(i),(ii)	GMP	
		인산		1,000 mg/kg	40,33, 127
		펙틴	440	GMP	127
		사카린		80 mg/kg	127
		소르베이트		1,000 mg/kg	127,91,42
		L-아스코브산나트륨	301	GMP	127
		수크랄로스	955	300 mg/kg	127
		아황산		50 mg/kg	44,127
		주석산		4,000 mg/kg	45,127
14.1.3.4	채소넥타 농축액	아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	127, 188
		비타민 C	300	GMP	
		아스파탐	951	600 mg/kg	127
		안식향산		600 mg/kg	13,127
		구연산	330	GMP	
		DL-사과산	296	GMP	
		네오탐	961	65 mg/kg	127
		펙틴	440	GMP	
		아황산		50 mg/kg	127,44
		수크랄로스	955	300 mg/kg	127
14.1.4	향첨가 음료수 (스포츠, 에너지 및 전	**아스코빌에스테르**		1,000 mg/kg	15,10
		아세설팜칼륨	950	600 mg/kg	188

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
	해질 음료, 미립자 음료, 탄산과일음료, 과일탄산음료 포함)	알리탐	956		
		식용색소적색제 40호	129		
		안토시아닌류	163(i),(iii)	GMP	
		아스파탐	951	600 mg/kg	191
		안식향산		600 mg/kg	13,301,123
		밀납	901	200 mg/kg	131
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		카티노이드		100 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		300 mg/kg	127
		칸델릴라왁스	902	200 mg/kg	131
		카라멜색소 III	150c	5,000 mg/kg	9
		카라멜색소 IV	150d	50,000mg/kg	127
		카나우바왁스	903	200 mg/kg	131
		β-카로틴, 채소	160a(ii)	2,000 mg/kg	
		시클로덱스트린	459	500 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	5,000 mg/kg	127
		EDTA		200 mg/kg	21
		식용색소녹색 제 3호	143	100 mg/kg	
		에스테르검	445(iii)	150 mg/kg	탄산수에서는 100mg/kg이 최대
		포도과피색소	163(ii)	300 mg/kg	181, 127
		파라옥시안식향산		500 mg/kg	27
		산화철		100 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		구연산이소프로필	384	200 mg/kg	
		네오탐	961	33 mg/kg	
		인산		1,000 mg/kg	33,127
		폴리소르베이트		500 mg/kg	127
		디메틸포리실록산	900a	20 mg/kg	127
		폴리에틸렌글리콜	1521	1,000 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	100 mg/kg	탄산수에서는 50

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
					mg/kg 이 최대
		몰식자산프로필	310	1,000 mg/kg	15
		프로필렌글리콜지방산에스테르	477	500 mg/kg	
		퀴리아추출물		50 mg/kg	[52][293, 132]
		리보플라빈		100 mg/kg	
		소르베이트		500 mg/kg	42,127
		아황산		70 mg/kg	143,44 ,127
		스태너스클로라이드	512	20 mg/kg	43
		스테아릴시트레이트	484	500 mg/kg	
		스테비올배당체	960	200 mg/kg	26
		수크랄로스	955	300 mg/kg	127
		안나토	160b(i),(ii)	100 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	100 mg/kg	
		심황색소	100	100 mg/kg	
		카모이신	122	100 mg/kg	
		식용색소적색 제 3호	127	50 mg/kg	
		디메틸디카보네이트	242	250 mg/kg	18 (200mg/리터인 최종 제품의 메탄올 최대량 대상)
		사프란		GMP	
		식용색소황색 제 4호	102	100 mg/kg	
		수크로글리세리드	474	200 mg/kg	219
		수크로스아세테이트 이소부티레이트	444	500 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	127
		티오디프로피오네이트		1,000 mg/kg	15,46
		트라이에틸스트레이트	1505	200 mg/kg	
		퀴닌염		100 mg/kg	
14.1.4.1	향첨가 탄산음료(비알코올 탄산음료, 탄산수)	칸타잔틴	161g	5 mg/kg	
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	50 mg/kg	
		리보플라빈		50 mg/kg	

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		사카린		300 mg/kg	
14.1.4.2	향첨가 무탄산음료 (펀치, 에이드, 진저칵테일(진저비와와 진저에일), 열처리 과일음료/과일드링크/즉석섭취 과일음료 포함)	라우릭알긴산에틸에스테르	243	50 mg/kg	
		리보플라빈		50 mg/kg	
		사카린		300 mg/kg	
		주석산	334	GMP	
		심황색소	100	200 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a(ii)	200 mg/kg	
		카티노이드		200 mg/kg	
		[52][누락			
				]	
		안나토	[52][160b(i),(ii)]	200 mg/kg	
		사프란		GMP	
		식용색소적색 제 102호	124	200 MG/KG	XT99
		카모이신	122	200 mg/kg	XT99
		식용색소적색 제 3호	127	100 mg/kg	XT99
		식용색소황색 제 4호	102	200 mg/kg	XT99
		식용색소황색 제 5호	110	200 mg/kg	XT99
		식용색소청색 제 2호	132	200 mg/kg	XT99
		식용색소청색 제 1호	133	200 mg/kg	XT99
		식용색소녹색 제 3호	143	200 mg/kg	XT99
		안식향산		600 mg/kg	
		아황산		350 mg/kg	XT100
		소르베이트		1,000 mg/kg	XT101
		알긴산프로필렌글리콜	405	GMP	
		알긴산	400	GMP	
		알긴산나트륨	401	GMP	
		알긴산칼슘	404	GMP	
		[52][누락			]
		에스테르검	445(iii)	100 mg/kg	
		알루미노규산나트륨	554	5 g/kg	
14.1.4.3	(액상 및 고형) 물 기반 향첨가음료 농축액(디스펜서용 합성시럽, 샤벳(합성시럽)*, 수쿼시, 크러쉬, 과일시	칸타잔틴	161g	5 mg/kg	127, XT102
		구연산철암모늄	381	10 mg/kg	23
		라우릭알긴산에틸에스테르	243	50 mg/kg	127
		폴리비닐피로리돈	1201	500 mg/kg	
		리보플라빈		50 mg/kg	XT102

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
	럽, 코디얼 및 보리음료	**사카린**		300 mg/kg	127
		*다음의 첨가물은 합성시럽 용기에 허용			
		주석산	334	GMP	
		인산	338	GMP	콜라에서만
		사카린		450 mg/kg	
		아스파탐	951	3,000 mg/kg	
		아스파탐-아세설팜염	950	1,500 mg/kg	
		심황색소	100	200 mg/kg	XT102
		β-카로틴, 채소	160a(ii)	200 mg/kg	XT102
		카티노이드		200 mg/kg	XT102
		칸타잔틴	161g	200 mg/kg	
		리보플라빈		200 mg/kg	XT102
		안나토	160b(i),(ii)	200 mg/kg	XT102
		사프란		GMP	
		식용색소적색 제 102호	124	200 mg/kg	127
		카모이신	122	200 mg/kg	127
		식용색소적색 제 3호	127	100 mg/kg	127
		식용색소황색 제 4호	102	200 mg/kg	127
		식용색소황색 제 5호	110	200 mg/kg	127
		식용색소청색 제 2호	132	200 mg/kg	127
		식용색소청색 제 1호	133	200 mg/kg	127
		식용색소녹색 제 3호	143	200 mg/kg	127
		안식향산		600 mg/kg	127
		아황산		350 mg/kg	44
		에스테르검	445(iii)	450 mg/kg	127
		황산 키니네		450 mg/kg	희석 후 유통 가능 음료는 100mg/kg
		*다음 첨가물들은 샤르밧(합성시럽)에서 허용됨			
		주석산	334	GMP	
		심황색소	100	200 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a(ii)	200 mg/kg	
		카티노이드		200 mg/kg	

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		칸타잔틴	161g	200 mg/kg	
		리보플라빈		200 mg/kg	
		안나토	160 (b)	200 mg/kg	
		식용색소적색 제 102호	124	200 mg/kg	
		사프란		GMP	
		식용색소적색 제 3호	127	100 mg/kg	
		카모이신	122	200 mg/kg	
		식용색소황색 제 5호	110	200 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	200 mg/kg	
		식용색소청색 제 1호	133	200 mg/kg	
		식용색소녹색 제 3호	143	200 mg/kg	
		식용색소황색 제 4호	102	200 mg/kg	
		안식향산		600 mg/kg	13
		아황산		350 mg/kg	122,44
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
		알긴산프로필렌글리콜	405	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	아세설팜칼륨	950	600 mg/kg	188,160
		빙초산	260	GMP	160
		글리세린지방산에스테르	472a	GMP	160
		아세틸아디프산이전분	1422	GMP	160
		아세틸인산이전분	1414	GMP	160
		산처리전분	1401	GMP	160
		알긴산	400	GMP	160
		한천	406	GMP	160
		알칼리처리전분	1402	GMP	160
		비타민 C	300	GMP	160
		아스파탐	951	600 mg/kg	160
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		밀납	901	GMP	108
		탈색전분	1403	GMP	160
		탄산칼슘	170(i)	GMP	160
		염화칼슘	509	GMP	160
		젖산칼슘	327	GMP	160
		칸델릴라왁스	902	GMP	108
		이산화탄소	290	GMP	59,160
		카라멜색소 III	150c	10,000mg/kg	7,160
		카라멜색소 IV	150d	10,000mg/kg	7,127
		카나우바왁스	903	200 mg/kg	108
		로커스트콩검	410	GMP	160
		카라기난	407	GMP	160
		구연산	330	GMP	160

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		글리세린지방산에스테르	472c	GMP	160
		덱스트린, 가열전분	1400	GMP	90,160
		글리세린지방산에스테르	472e	500 mg/kg	142
		디메틸디카보네이트	242	250 mg/kg	18
		인산이전분	1412	GMP	160
		5'- 구아닐산이나트륨	627	GMP	201
		5'-이노신산이나트륨	631	GMP	201
		5'-리보뉴클레오티드나트륨	635	GMP	201
		EDTA	386	35 mg/kg	21
		푸마르산	297	GMP	160
		겔란검	418	GMP	160
		글리세롤	422	GMP	160
		구아검	412	GMP	160
		아라비아검	414	GMP	160
		파라옥시안식향산		450 mg/kg	27,160
		히드록시프로필셀룰로스	463	GMP	160
		히드록시프로필 인산이전분	1442	GMP	160
		히드록시프로필메틸셀룰로스	464	GMP	160
		히드록시프로필전분	1440	GMP	160
		카라야검	416	GMP	160
		글루코만난	425	GMP	160
		글리세린지방산에스테르	472b	GMP	160
		레시틴류	322(i),(ii)	GMP	160
		탄산마그네슘	504(i)	GMP	160
		염화마그네슘	511	GMP	160
		수산화마그네슘	528	GMP	160
		마그네슘히드록시드카보네이트	504 (ii)	GMP	160
		DL-사과산	296	GMP	160
		메틸셀룰로스	461	GMP	160
		메틸에틸셀룰로스	465	GMP	160
		결정셀룰로스	460(i)	GMP	160
		글리세린지방산에스테르	471	GMP	160

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		L-글루탐산나트륨	621	GMP	160
		인산일전분	1410	GMP	160
		네오탐	961	50 mg/kg	160
		질소	941	GMP	160,59
		산화전분	1404	GMP	160
		인산		300 mg/kg	33,160
		펙틴	440	GMP	160
		인산화인산이전분	1413	GMP	160
		탄산칼륨(무수)	501(i)	GMP	160
		염화칼륨	508	GMP	160
		구연산칼륨	332(i)	GMP	160
		분말셀룰로스	460 (ii)	GMP	160
		가공유케마해초	407a	GMP	160
		플루란	1204	GMP	160
		사카린		200 mg/kg	160
		소르베이트		500 mg/kg	42,160
		미리스틱산, 팔미트산, 스테아린산 (칼슘, 나트륨, 칼륨, 암모늄)	470(i)	GMP	160
		올레산염 (칼슘, 나트륨, 칼륨)	470(ii)	GMP	160
		쉘락	904	GMP	108
		DL-사과산나트륨	350 (ii)	GMP	160
		이산화규소	551	GMP	321
		초산나트륨	262(i)	GMP	160
		알긴산나트륨	401	GMP	160
		L-아스코브산나트륨	301	GMP	160
		탄산나트륨	500(i)	GMP	160
		카복시메틸셀룰로스	466	GMP	160
		구연산나트륨	331(i)	GMP	160
		푸마르산일나트륨	365	GMP	160
		글루콘산나트륨	576	GMP	160
		탄산수소나트륨	500 (ii)	GMP	160
		젖산나트륨	325	GMP	160
		효소처리전분	1405	GMP	160
		옥테닐호박산나트륨 전분	1450	GMP	160
		스테비올배당체	960	200 mg/kg	160,26
		수크랄로스	955	300 mg/kg	160

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		수크로글리세리드	474	1,000 mg/kg	176
		타라검	417	GMP	160
		트라가칸스검	413	GMP	160
		구연산삼칼륨	332 (ii)	GMP	160
		구연산삼나트륨	331 (iii)	GMP	160
		잔탄검	415	GMP	160
14.2	알코올음료 (무알코올, 저알코올 포함)				
14.2.1	맥주 및 맥아음료	카라멜색소 III	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	50,000mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	600 mg/kg	
		EDTA		25 mg/kg	21
		디메틸포리실록산	900a	10 mg/kg	
		폴리비닐피로리돈	1201	10 mg/kg	36
		아황산		50 mg/kg	44
14.2.2	사과주 및 페리	**안식향산**		1,000 mg/kg	124,13
		카티노이드		200 mg/kg	
		카라멜색소 III	150c	1,000 mg/kg	
		카라멜색소 IV	150d	1,000 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	600 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	5,000 mg/kg	
		디메틸디카보네이트	242	250 mg/kg	18
		포도과피색소	163 (ii)	300 mg/kg	181
		파라옥시안식향산		200 mg/kg	27
		리소짐	1105	500 mg/kg	
		인산		880 mg/kg	33
		디메틸포리실록산	900a	10 mg/kg	
		폴리비닐피로리돈	1201	2 mg/kg	36
		리보플라빈		300 mg/kg	
		소르베이트		500 mg/kg	42
		아황산		200 mg/kg	44
14.2.3	와인	디메틸디카보네이트	242	200 mg/kg	18
		이산화탄소	290	GMP	60
		리소짐	1105	500 mg/kg	
		소르베이트		200 mg/kg	42
		아황산		350 mg/kg	44,103

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		[52][DL-사과산]	296	GMP	FS04a
		비타민 C	300	300 mg/kg	
		구연산	330	1,000 mg/kg	FS04a
		주석산	334	GMP	FS04a
		젖산	270	GMP	FS04a
		아라비아검	414	300 mg/kg	
		타닌	181	GMP	
		메주석산	353	100 mg/kg	
		카라멜색소 I	150a	GMP	리큐어 와인에만 허용
		카복시메틸셀룰로스	466	100 mg/kg	화이트 와인, 스파클링와인 해당
		탄산칼슘	170(i)	GMP	
		폴리비닐피로리돈	1202	800 mg/kg	
		질소	941	GMP	
		산소	948	GMP	
		에리소브산 (이소아스코브산)	315	250 mg/ml	
		[52][포타슘 산성주석산염	336	GMP]	
		칼슘주석산	354	GMP	
		황산구리,구연산동	519,	10mg/l	
		아르곤	938	GMP	
		카라멜색소 II	150 b	GMP	
		이스트만노단백질		GMP	
		페로시안화칼륨	536	GMP	
		우레아제		GMP	
		염화은		10mg/l	
		암모늄인산	342(i)	300 mg/l	
		디암모늄이인산	342 (ii)	300 mg/l	스파클링 와인 해당
		황산암모늄	517	300 mg/l	(소금으로 표기) (스파클링 와인 해

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
					당)
		양조용 탄소 (포도주 양조용 탄소)		100 g/hl	
		아황산수소암모늄		GMP	
		염산 티아민		GMP	
		자가용해제, 비활성세포		GMP	
		탄산칼륨(무수)	501(i)	GMP	
		탄산수소칼륨	501 (ii)	GMP	
		젖산박테리아	-	GMP	젖산박테리아는 반드시 오에노코커스균, 로이코노스톡균, 젖산균-9, 페디오코쿠스균에 속해야 하며 포도, 포도액, 와인으로부터 분리되거나 이 박테리아에서 파생되어야 함.
		폴리비닐피로리돈	1202	800 mg/l	
		식물 단백질	-	GMP	식물 단백질은 밀(소맥분), 콩(완두), 감자(감자전분)에서 추출
		카제인	-	GMP	

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		포타슘카지네이트	-	GMP	
		젤라틴(식용)	-	GMP	적절한 상표 표기 대상. 가공 보조제
		부레풀	-	GMP	
		흰자알부민		GMP	
		이산화규소	551	GMP	
		벤토나이트	558	GMP	
		알루미늄실리케이트	559	GMP	
		β-글루카나아제		GMP	
		효모단백질추출물	-	GMP	사카로미세스 효모 단백질
		흡착 혼성 중합체 폴리비닐이미다졸 – 폴리비닐피로리돈 (PVI/PVP)		GMP	
		결정셀룰로스	460(i)	GMP	
		알긴산칼슘	404	GMP	병에서 발효시켜 만든 탄산와인/반탄산와인에만 허용.
		알긴산칼륨	402	GMP	-
		효모균	-	GMP	-
		칼슘퓌틴산		GMP	-
		키토산		GMP	-
		키틴질글루칸		GMP	-
		칼슘퓌틴산		GMP	-]
14.2.3.1	스틸와인				
14.2.3.2	탄산/반탄산와인				
14.2.3.3	알코올 강화와인, 포도리큐어 와인, 스위트 와인	카라멜색소 III - 암모니아 카라멜	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV - 아황산 암모니아 카라멜	150d	50,000mg/kg	

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	**식품 유형 (2)**	**식품첨가물 (3)**	**INS No. (4)**	**최대허용치 (5)**	**주석 (6)**
14.2.4	와인 (포도 외)	**안식향산**		1,000 mg/kg	124,13
		카티노이드		200 mg/kg	
		카라멜색소 III – 암모니아 카라멜	150c	1,000 mg/kg	
		카라멜색소 IV – 아황산 암모니아 카라멜	150d	1,000 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	600 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	5,000 mg/kg	
		디메틸디카보네이트	242	250 mg/kg	18
		포도과피색소	163 (ii)	300 mg/kg	181
		파라옥시안식향산		200 mg/kg	27
		리보플라빈		300 mg/kg	
		소르베이트		500 mg/kg	42
		아황산		200 mg/kg	44
14.2.5	꿀술	**안식향산**		1,000 mg/kg	13
		카라멜색소 III – 암모니아 카라멜	150c	1,000 mg/kg	
		카라멜색소 IV – 아황산 암모니아 카라멜	150d	1,000 mg/kg	
		디메틸디카보네이트	242	200 mg/kg	18
		파라옥시안식향산		200 mg/kg	27
		인산		440 mg/kg	33,88
		소르베이트		200 mg/kg	42
		아황산		200 mg/kg	44
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	**카티노이드**		200 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	5 mg/kg	
		카라멜색소 III – 암모니아 카라멜	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV – 아황산 암모니아 카라멜	150d	50,000mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	600 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	5,000 mg/kg	
		EDTA		25 mg/kg	21
		포도과피색소	163 (ii)	300 mg/kg	181
		인산		440 mg/kg	33,88
		폴리소르베이트		120 mg/kg	

음료 (유제품 제외)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		아황산		200 mg/kg	44
		수크로글리세리드	474	5,000 mg/kg	
		[31][카라멜색소 II	150b	GMP	-
		금(색)	175	GMP	-
		은(색)	174	GMP	-
		에스테르검	445 (iii)	GMP	-
		알파 토코페롤	307	GMP	-
		리보플라빈		GMP	-]
14.2.7	향첨가 알코올음료	아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		아스파탐	951	600 mg/kg	191
		아스파탐-아세설팜염	962	350 mg/kg	113
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		카티노이드	160e	200 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	5 mg/kg	
		카라멜색소 III – 암모니아 카라멜	150c	50,000mg/kg	
		카라멜색소 IV – 아황산 암모니아 카라멜	150d	50,000mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	600 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000mg/kg	
		EDTA		25 mg/kg	21
		포도과피색소	163 (ii)	300 mg/kg	181
		파라옥시안식향산		1,000mg/kg	224,27
		네오탐	961	33 mg/kg	
		폴리소르베이트		120 mg/kg	
		디메틸포리실록산	900a	10 mg/kg	
		리보플라빈		100 mg/kg	
		사카린		80 mg/kg	
		소르베이트		500 mg/kg	224,42
		아황산		250 mg/kg	44
		수크랄로스	955	700 mg/kg	
		수크로글리세리드	474	5,000 mg/kg	
		[31][인산	338	1,000 mg/kg	-]

TABLE 15

즉석섭취 사보리(스낵)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
15.0	즉석섭취 사보리(스낵)	아세설팜칼륨	950	350 mg/kg	188
		아스파탐	951	500 mg/kg	191
		네오탐	961	32 mg/kg	
		밀납	901	GMP	3
		디부틸히드록시톨루엔 (BHT)	321	200 mg/kg	15,130
		칸델릴라왁스	902	GMP	3
		카나우바왁스	903	GMP	3
		카라멜색소 III- 암모니아 카라멜	150c	10,000mg/kg	
		카라멜색소 IV – 아황산 암모니아 카라멜	150d	10,000mg/kg	
		인산		2,200 mg/kg	33
		사카린		100 mg/kg	
		스테비올배당체	960	170 mg/kg	26
		수크랄로스 (Trichlorogalactosucrose)	955	1,000 mg/kg	
		쉘락	904	GMP	3
		티오디프로피오네이트		200 mg/kg	46
		터셔리부틸히드로퀴논 (TBHQ)	319	200 mg/kg	15,130
15.1	스낵 -감자, 곡물, 밀가루 및 전분 기반 (뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물로부터)	**아스코빌에스테르**		200 mg/kg	10
		식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	15,130
		카티노이드		100 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		350 mg/kg	
		칸타잔틴	161g	45 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	100 mg/kg	
		시클로덱스트린	459	500 mg/kg	
		글리세린지방산에스테르	472e	20,000mg/kg	
		포도과피색소	163 (ii)	500 mg/kg	181
		파라옥시안식향산		300 mg/kg	27
		산화철		500 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	

즉석섭취 사보리(스낵)					
식품 유형 번호 (1)	식품 유형 (2)	식품첨가물 (3)	INS No. (4)	최대허용치 (5)	주석 (6)
		식용색소적색제 102호	124	100 mg/kg	
		몰식자산프로필	310	200 mg/kg	15,130
		리보플라빈		300 mg/kg	
		안식향산		1,000 mg/kg	13
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
		아황산		50 mg/kg	44
		토코페롤		GMP	
		식용색소황색 제 5호	110	100 mg/kg	
15.2	가공 견과류 (코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함)	**아스코빌에스테르**		200 mg/kg	10
		식용색소적색 제 40호	129	100 mg/kg	
		식용색소청색 제 1호	133	100 mg/kg	
		부틸히드록시아니솔	320	200 mg/kg	15,130
		카티노이드		100 mg/kg	
		클로로필, 클로로필린, 구리 복합체		100 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	GMP	3
		글리세린지방산에스테르	472e	10,000mg/kg	
		포도과피색소	163 (ii)	300 mg/kg	181
		파라옥시안식향산		300 mg/kg	27
		산화철		400 mg/kg	
		식용색소청색 제 2호	132	100 mg/kg	
		네오탐	961	32 mg/kg	
		식용색소적색제 102호	124	100 mg/kg	
		몰식자산프로필	310	200 mg/kg	15,130
		리보플라빈		1,000 mg/kg	
		소르베이트		1,000 mg/kg	42
15.3	스낵- 수산물 기반	**클로로필, 클로로필린, 구리 복합체**		350 mg/kg	
		β-카로틴, 채소	160a (ii)	100 mg/kg	
		포도과피색소	163 (ii)	400 mg/kg	

설명 1 (표 11.6 상단 감미료에 관하여):

제품의 합성 감미료 최대치는 재구성된 음료 및 식품 혹은 소비를 위한 최종 음료 및 식품에서 같아야 한다. 제품의 상표는 소비를 위한 음료 및 식품을 만들기 위한 재구성 제품에 대하여 명확한 지침을 제공해야 한다

합성 감미료가 들어가는 탄산수/달콤한 탄산수/과일 음료/과일 탄산음료/과즙 음료의 경우에는 총 가용성 고형물의 최소량이 적용되지 않는다

표 상단에 표기된 감미료는 식품안전표준규정(포장 및 상표) 2011의 2.4.5 (24, 25, 26, 27, 28, 29) 조항에 표기된 상표 기준에 따라 아래의 성분을 포함할 수 있다

(I) 덱스트로스

(ii) 젖당

(iii) 말토덱스트린

(iv) 만니톨

(v) 자당

(vi) 이소말트

(vii) 구연산

(viii) 규산칼슘

(ix) 카복시메틸셀룰로스

(x) 타르타르크림

(xi) 크로스카르멜로스나트륨

(xii) 콜로이드이산화규소

(xiii) 글리신

(xiv) L-루신

(xv) 스테아린산마그네슘

(xvi) 정제탤크

(xvii) 폴리비닐피롤리돈

(xviii) 프로비돈

(xix) 탄산수소나트륨

(xx) 전분

(xxi) 주석산

(xxii) 에리스리톨

설명 2 (보존료에 대해):

보존료를 한 가지 이상 사용하는 것은 대체재에 한해 허용된다. 하나 또는 그 이상의 대체재들과 혼합으로 사용되는 보존료들은 각 보존료의 양을 계산해 앞에서 언급한 표에 표기된 보존료 혼합 시 적정 비율을 초과하지 않도록 한다.

II. 인도 유해물질 관련 규정

2.1 식품안전표준규정 (오염물질 및 독소, 잔류물질) 2011

챕터 1
일반규정

1.1: 약칭제목 및 효력 발생-

1.1.1: 해당 규정은 식품안전표준규정(오염물질 및 독소, 잔류물질) 2011 이라고 명명될 수 있다

1.1.2: 해당 규정의 효력 발생 시점은 2011년 8월 5일부터이다

1.2: 정의-

1.2.1: 다른 경우를 제외하고 해당 조항에서는:

1. "작물 오염물질"은 식품에 의도적으로 첨가된 물질이 아니라, 환경오염의 결과로 곡물 재배, 축산 활동 및 수의학 활동을 포함한 식품 생산, 제조, 가공, 재료 준비, 처리, 포장, 운송 혹은 보관 과정에서 식품에 첨가되는 모든 물질을 일컫는다

챕터 2
오염물질, 독소 및 잔류물질

2.1: 금속 오염물질

2.1.1

1. 인도 약전(藥典) 논문에 명시된 화학 물질이 식품에 사용될 시, 효력 발생 중인 적합한 인도 약전 논문에 명시된 허용치를 초과하는 금속 오염물질을 포함해선 안 된다

2. 2.1.1(1) 규정 규제 조항에도 불구하고, 아래 표 2열에 명시된 식품은 3열에 명시된 허용량을 넘는 금속을 포함해선 안 된다

Table

금속 오염물질 이름	식품 및 식품류	Parts per Million by weight
(1)	(2)	(3)
1. 납	(ⅰ) 음료;	
	탄산음료 농축액 (탄산음료 제조용 제외)	0.5
	과일 및 채소주스 (토마토주스 포함, 라임 및 레몬주스 제외)	1.0
	탄산음료 제조용 농축액, 라임 및 레몬주스	2.0
	(ⅰa) 베이킹파우더	10
	(ⅰb) 식용 유지	0.5
	(ⅰc) 영아용 우유 대체재 및 영아용 식품	0.2
(1)	(2)	(3)
	(ⅰd) 강황, 강황 분말	10.0
	(ii) 기타 식품류	
	무수덱스트로스 및 함수덱스트로스, 정제 백설탕 (황산회분 함량 0.03% 미만)	0.5
	아이스크림, 아이스캔디 및 기타 빙과류	1.0
	생선통조림, 고기통조림, 젤라틴, 고기 추출물 및 가수분해 단백질, 건조 채소 (양파 제외)	5.0
	모든 종류의 설탕, 설탕시럽, 전화당 및 직접 섭취를 위한 색 설탕 (황산회분 함량 1.0% 초과)	5.0
	원당 (정제 설탕 제조용 외 직접 소비용 및 가공용 제외)	5.0
	당밀, 액상 카라멜, 고형 덱스트로스, 전분 컨버젼 제품 (황산회분 함량 1.0% 초과)	5.0
	코코아파우더	5.0 건조무지방물질에
	이스트류	5.0 건조물질에
	차, 건조 양파, 건조 허브 및 향신료, 알긴산(당류), 알긴산, 한천, 카라긴 및 기타 해조류 기반 유사식품	10.0 건조물질에
	펙틴(액상): (명시되지 않은 화학물질) 가공식품의 재료 및 전처리용	10.0
	식품 색소 (카라멜 제외)	10.0 건조색소물질에
	펙틴(고체)	50.0
	사탕과자 (고온가열)	2.0
	철분 강화 소금	2.0
	염장 소고기, 런천미트, 조리된 햄, 다진 육류, 닭 통조림, 양고기 통조림, 염소 고기 및 기타 육류	2.5
	식초: 양조식초 및 합성식초	Nil (영)

금속 오염물질 이름	식품 및 식품류	Parts per Million by weight
	(iii) 분류되지 않은 식품	2.5
	[7][먹을 수 있는 껍질의 (다양한) 아열대 과일	0.1
	먹을 수 없는 껍질의 (다양한) 아열대 과일	0.1
	베리 및 기타 작은 과일	0.2
	감귤류	0.1
	배꼽열매	0.1
	핵과류	0.1
	배추 속 식물 (케일 제외)	0.3
	알뿌리 채소	0.1
	과채류, 박과	0.1
	박과 이외 (버섯 제외) 과채류	0.1
	엽채류 (배추 속 채소 포함, 시금치 제외)	0.3
	콩과식물	0.2
	두류	0.2
	근채류 및 덩이줄기 채소	0.1
	통조림: 과일 칵테일	1
	통조림: 자몽	1
(1)	**(2)**	**(3)**
	통조림: 귤	1
	통조림: 망고	1
	통조림: 파인애플	1
	통조림: 라즈베리	1
	통조림: 딸기	1
	통조림: 열대과일 샐러드	1
	잼 (과일 프리저브) 및 젤리	1
	망고 처트니	1
	식탁용 올리브	1
	통조림: 아스파라거스	1
	통조림: 당근	1
	통조림: 꼬투리강낭콩 및 강낭콩	1
	통조림: 풋 완두콩	1
	통조림: 숙성 완두콩	1
	통조림: 버섯	1
	통조림: 야자순	1
	통조림: 스위트콘	1
	통조림: 토마토	1
	오이피클	1
	토마토 농축액	1.5
	과일주스 (넥타, 즉석섭취 포함)	0.05
	곡류 (메밀, 까냐후아, 퀴노아 제외)	0.2
	통조림: 밤, 밤 퓌레	1
	소, 양, 돼지고기 (육류 지방 적용)	0.1
	가금류	0.1
	소 내장	0.5
	돼지 내장	0.5
	가금류 내장	0.5

금속 오염물질 이름	식품 및 식품류	Parts per Million by weight
	유지 (개별 표준에 포함되지 않는)	0.1
	어류	0.3
	마가린	0.1
	저지방 마가린	0.1
	동물성지방: 라드, 정제돼지지방, 우지(프리미에 주스), 수지(탤로)	0.1
	정제 올리브오일	0.1
	버진 올리브오일	0.1
	올리브 포마스 오일	0.1
	가금류 지방	0.1
	식물성오일, 미정제 (땅콩, 바바수야자, 코코넛, 목화씨, 포도씨, 옥수수, 겨자씨, 야자핵, 야자, 유채씨, 홍화씨, 참깨, 대두, 해바라기씨, 야자 올레인, 스테아린, 수퍼올레인(야자) 및 기타 오일(코코아버터 제외))	0.1
	식물성오일, 식용 (땅콩, 바바수야자, 코코넛, 목화씨, 포도씨, 옥수수, 겨자씨, 야자핵, 야자, 유채씨, 홍화씨, 참깨, 대두, 해바라기씨, 야자 올레인, 스테아린, 수퍼올레인(야자) 및 기타 오일(코코아버터 제외))	0.1
	우유 (농도는 부분 또는 완전 탈지우유에 적용)	0.02
	우유 2차 가공품	0.02
	천연광천수 (mg/L로 표기)	0.01
	영아용 조제식 (즉석섭취)	0.02
	소금 (식품등급)	2.0
	와인	0.2
	갑각류	0.5
	두족류	1.0
	쌍각류 조개	1.5]
2. 구리	(ⅰ) 음료;	
	탄산음료 (농축액 및 탄산수 제외)	7.0
	탄산수	1.5
	토디 (위스키 음료)	5.0
	탄산음료 제조용 농축액	20.0
	(ⅱ) 기타 식품류	
	건조 및 볶은 치커리, 원두, 향미료/액상펙틴	30.0
	색소	30.0 건조색소물질에
	식용 젤라틴	30.0
	토마토케첩	50.0 건조고형물질에
	이스트류	60.0 건조물질에
	코코아파우더	70.0 무지방물질에

금속 오염물질 이름	식품 및 식품류	Parts per Million by weight
	토마토퓌레, 페이스트, 파우더, 주스 및 칵테일	100.0 건조토마토고형체에
	차	150.0
	펙틴(고형)	300.0
	정제설탕	5.0
	철분 강화 소금	2.0
	강황 및 강황 분말	5.0
	주스-오렌지, 포도, 사과, 토마토, 파인애플, 레몬	5.0
	과일펄프 및 가공품	5.0
	영아용 우유 대체품 및 영아용 식품	15.0 (그러나 2.8 이상)
	양조식초 및 합성식초	Nil
	카라멜	20
	(iii) 분류되지 않은 식품	30.0
3. 비소	(ⅰ) 우유	0.1
	(ii) 음료;	
	탄산음료 (희석용) (탄산수 제외)	0.5
	탄산수	0.25
	영아용 우유 대체품 및 영아용 식품	0.05
	강황 및 강황 분말	0.1
	주스-오렌지, 포도, 사과, 토마토, 파인애플, 레몬	0.2
	과일펄프 및 가공품	0.2
	보존료, 산화방지제, 유화제 및 안정제, 합성 색소	3.0건조물질에
	아이스크림, 아이스캔디 및 기타 빙과류	0.5
	건조 양파, 식용 젤라틴, 액상 펙틴	2.0
	건조 및 볶은 치커리	4.0
	건조 허브, 청징제, 모든 등급의 고형 펙틴, 향신료	5.0
	식품 색소 (합성 제외)	5.0 건조색소물질에
	사탕과자 (고온가열)	1.0
	철분 강화 소금	1.0
	양조식초 및 합성식초	0.1
	(iii) 분류되지 않은 식품	1.1
	[7][유지 (개별 표준에 포함되지 않는)	0.1
	마가린	0.1
	저지방 마가린	0.1
	동물성지방: (라드, 정제돼지지방, 우지(프리미에 주스), 수지(탤로)	0.1
	정제 올리브오일	0.1
	버진 올리브오일	0.1
	올리브 포마스 오일	0.1
	식물성오일, 미정제 (땅콩, 바바수야자, 코코넛, 목화씨, 포도씨, 옥수수, 겨자씨, 야자핵, 야자, 유채씨, 홍화씨, 참깨, 대두,	0.1

금속 오염물질 이름	식품 및 식품류	Parts per Million by weight
	해바라기씨, 야자 올레인, 스테아린, 수퍼올레인(야자))	
	식물성오일, 미정제 (땅콩, 바바수야자, 코코넛, 목화씨, 포도씨, 옥수수, 겨자씨, 야자핵, 야자, 유채씨, 홍화씨, 참깨, 대두, 해바라기씨, 야자 올레인, 스테아린, 수퍼올레인(야자) 및 기타 오일(코코아버터 제외))	0.1
	천연광천수 (mg/L로 표기)	0.01
	소금	0.5
	생선 및 갑각류	76
	연체류	86]
4. 주석	(ⅰ) 통조림 식품	250
	(ⅰ-a) 사탕과자 (고온가열)	5.0
(1)	**(2)**	**(3)**
	(ⅰ-aa) 잼, 젤리 및 마멀레이드	250
	주스-오렌지, 포도, 사과, 토마토, 파인애플, 레몬	250
	과일펄프 및 가공품	250
	(ⅰ-b) 영아용 우유 대체품 및 영아용 식품	5.0
	(ⅰ-c) 강황 및 강황 분말	Nil (영)
	(ⅰ-d) 염장 소고기, 런천미트, 조리된 햄, 다진 육류, 닭 통조림, 양고기 통조림, 염소 고기	250
	(ⅱ) 분류되지 않은 식품	250
	[7][통조림: 음료 이외 식품	250
	통조림: 음료	150
	통조림: 감귤류 과일	250
	통조림: 핵과류	250
	통조림: 과일 칵테일	250
	통조림: 망고	250
	통조림: 파인애플	250
	통조림: 라즈베리	250
	통조림: 딸기	250
	통조림: 열대과일 샐러드	250
	망고 처트니	250
	식탁용 올리브	250
	통조림: 버섯	250
	통조림: 토마토	250
	오이피클	250
	토마토 농축액	250
	통조림: 밤, 밤 퓌레	250
	조리 및 큐어링된 다진 육류 (통조림용)	250
	조리 및 큐어링된 다진 육류 (포장용)	50
	조리 및 큐어링된 햄 (통조림용)	200
	조리 및 큐어링된 햄 (포장용)	50
	조리 및 큐어링된 돼지 어깨살 (통조림용)	200
	조리 및 큐어링된 돼지 어깨살 (포장용)	50
	염장 소고기 (통조림용)	200
	염장 소고기 (포장용)	50

금속 오염물질 이름	식품 및 식품류	Parts per Million by weight
	런천미트(통조림용)	200
	런천미트(포장용)	50
	통조림: 생선	200]
[8][***]		
6. 카드뮴	(ⅰ) 영아용 우유 대체품 및 영아용 식품	0.1
	(ⅱ) 강황 및 강황 분말	0.1
	(ⅲ) 음식류	1.5
	[7][배추 속 식물	0.05
	알뿌리 채소	0.05
	과채류, 박과	0.05
	박과 이외 (토마토 및 식용 균류 제외) 과채류	0.05
	엽채류	0.2
	콩과식물	0.1
	감자 (껍질 벗긴)	0.1
	건조 콩 제외	0.1
	근채류 및 덩이줄기 채소 (감자, 셀러리액 제외)	0.1
	줄기 채소	0.1
	곡류 (메밀, 까냐후아, 퀴노아 제외) (밀 및 쌀의 겨와 배아 제외)	0.1
	도정된 쌀	0.4
	밀	0.2
	천연광천수 (mg/L로 표기)	0.003
	소금	0.5
	어류	0.3
	갑각류	0.5
	두족류	2.0
	쌍각류 조개	2.0]
7. 수은	어류	0.5
	기타 식품류	1.0
	[7][천연광천수 (mg/L로 표기)	0.001
	소금	0.1
	비포식성 생선, 갑각류, 두족류, 연체류	0.5
	포식성 생선 (참치, 청새치, 황새치, 연골어(상어 등))	1.0]
8.메틸수은 (원소로 계산)	모든 식품	0.25
9. 크롬	정제 설탕	20 ppb
	[3][젤라틴	10]
	[7][수산가공품	12]
10. 니켈	식물성유지: 수소화 혹은 부분 수소화된 에스테르화 식물성 유지 (바나스파티, 식탁용 마가린, 베이커리 혹은 가공용 마가린, 베이커리 쇼트닝, 지방 스프레드 및 부분 수소화 마가린, 지방 스프레드 및 부분 수소화 대두유)	1.5

2.2 농작 오염물질 및 자연발생적 독소 물질

2.2.1

[4][1. 아래 표 3열에 명시된 식품은 2열에 명시된 어떠한 농작 오염물질을 포함해선 안 되며 4열에 명시된 허용치를 초과해서도 안 된다

Table

S.No	오염물질 이름	식품 및 식품류	Limit µg/kg
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	아플라톡신	곡류 및 곡류가공품	15
		두류	15
		가공용 견과류 견과류: 즉석섭취	15 10
		건조 무화과	10
		기름 및 기름씨앗: 기름씨앗 (가공용) 기름 및 기름씨앗: 즉석섭취	15 10
		향신료	30
		[11][아카아쟈열매 또는 아카야자열매 씨앗	15 µg/kg]
2.	아플라톡신 M_1	우유	0.5
3.	오크라톡신 A	밀, 보리 및 호밀	20
4.	파툴린	사과주스 및 기타 음료용 사과주스 재료	50
5.	데옥시니발레놀	밀	1000]

[2][2. 자연적으로 발생하는 독성 물질:

Table

Sl.No	자연발생적 독소 (NOTS) 이름	식품 및 식품류	총 한도 (ppm)
(1)	(2)	(3)	(4)
1	아가리스산	식품: 버섯 함유	100
2	시안화 수소산	알코올음료	100
		누가, 마지팬 및 대체품 또는 유사품	5
		통조림: 핵과류	5
		알코올음료	5
		당과류	5
		핵과류 주스	5
		[10][사고, 카사바전분, 타피	10]

Sl.No	자연발생적 독소 (NOTS) 이름	식품 및 식품류	총 한도 (ppm)
		오카전분, 마니호트전분 및 가공품	
3.	하이퍼리신	알코올음료	1
4.	사프롤	육류 전처리 및 육류가공품 (가금류 및 수렵육 포함)	10
		전처리 생선	10
		수프 및 소스	10
		무알코올 음료	10
		식품: 메이스와 육두구 함유	10
		알코올음료	10]

[5][3. 어류 및 수산물의 폴리염화비페닐(PCBs) 및 다륜성방향족탄화수소(PAH) 화합물 :

Table

Sl. No.	오염물질 이름	식품 및 식품류	한도
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	폴리염화비페닐 (Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, and PCB180)	내륙어 및 회유어	2.0 ppm
2.	폴리염화비페닐 (Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, and PCB180)	생선, 갑각류 및 두족류	0.5 ppm
3.	벤조피렌	수산가공품: 훈제	5.0 ppb]

2.3: 잔류물

[14][2.3.1.농약 사용 제한

(1) "농약"이라는 표현의 의미는 농약법 1968 (1968의 46)에 명시되어 있다

(2) 3항 규정에 따르면 농약은 식품에 직접적으로 사용해서는 안 된다

해당 규정 내 어떠한 부분도 농약법 1968 (1968의 46) 섹션 5에 제정된 등록 위원회에 의해 식품 사용에 등록 및 권장된 훈증약에 적용할 수 없다

(3) 2열에 명시된 농약은 3열에 명시된 식품에 대해 4열에 명시된 잔류허용기준을 초과해선 안 된다

Table

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	2,4-디클로로 페녹시 초산	사탕수수	0.05
		곡류	옥수수-0.05, 밀-2, 쌀-0.1, 기타식용작물-0.01
		도정된 곡물	0.01
		감자	0.2
		우유 및 유제품	0.05
		육류 및 육류가공품	0.2
		계란	0.05 (껍질 제거한 상태에서)
		과일	2
2.	아세페이트 (메타미도포스와 아세페이트의 혼합물로 표현됨)	쌀	1
		홍화씨	2
		목화씨	2
		우유 및 유제품	0.02
		육류 및 육류가공품	0.05
3.	아세타미프리드	칠리고추	2
		건조 칠리고추	20
		쌀	0.01
		오크라 (아욱)	0.1
		양배추	0.7
		우유 및 유제품	0.02
		육류 및 육류가공품	0.05
		목화씨기름	0.1
4.	알라클로르	목화씨	0.05
		땅콩	0.05
		옥수수	0.1
		대두	0.1
5.	알파사이퍼메트린	목화씨기름	0.05
		파인애플	0.5
6.	알파나프탈렌 초산	토마토	0.1

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
		칠리고추	0.2
		건조 칠리고추	2
		망고	0.05
		목화씨기름	0.05
		포도	0.05
		파인애플	0.5
7.	아메톡트라딘	포도	6
		감자	0.05
		오이	0.4
		토마토	0.3
8.	아닐로포스	쌀	0.1
9.	아트라진	옥수수	0.01
		사탕수수	0.25
10.	아짐설푸론	쌀	0.02*
11.	아족시스트로빈	포도	2
		토마토	1
		망고	0.7
		칠리고추	1
		건조 칠리고추	10
		오이	0.05*
		감자	7
		우유 및 유제품	0.01
		쿠민	0.03*
		옥수수	0.03*
		밀	0.2
		쌀	0.03*
		양파	0.05
12.	벤퓨라카브	비둘기콩	0.05
		쌀	0.05
13.	카벤다짐으로 환산한 베노밀과 카벤다짐의 합성물	곡류	0.5
		도정된 곡물	0.1
		채소	0.5
		망고	2
		바나나(전체)	1
		기타 과일	5
		목화씨	0.1
		땅콩	0.1
		사탕무	0.1
		건조 과일	0.1
		계란	0.1(껍질 제거한 상태에서)
		육류 및 가금류	0.1(껍질 제거한 상태에서)
		우유 및 유제품	0.1(F)
14.	벤설퓨론메틸	쌀	0.01

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
15.	베타사이플루트린	오크라 (아욱)	0.01*
		가지	0.2
		목화씨	0.7
		대두	0.03
		대두유	0.01*
16.	비펜트린	사탕수수	0.03
		쌀	0.05
		사과	0.5
		차	30
		목화씨	0.5
		우유 및 유제품	0.2
17.	비스피리박나트륨	쌀	0.05
18.	비터타놀	밀	0.05
		땅콩	0.05
		우유 및 유제품	0.05
		육류 및 육류가공품	0.05
		차	0.05*
		사과	0.4
19.	뷰프로페진	목화씨기름	0.01
		칠리고추	2
		건조 칠리고추	20
		망고	0.1
		포도	1
		오크라 (아욱)	0.01*
		쌀	0.05
		우유 및 유제품	0.01
20.	뷰타클로르	쌀	0.05
21.	캡탄	쌀	0.3
		과일 및 채소	체리-25, 포도-25, 멜론-10, 기타 과일 및 채소-15
		흑녹두	0.01*
22.	카바릴	참깨	0.05
		어류	0.2
		곡류	밀-2.0, 옥수수-0.02, 기타식량작물-1.5
		도정된 곡물	0.01
		오크라 (아욱) 및 엽채류	10
		감자	0.2
		기타	5
		목화씨(전체)	1
		옥수수 낱알	1
		쌀	2.5

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
		옥수수	0.5
		칠리고추	5
		건조 칠리고추	50
		감귤류 (오렌지)	15
		우유 및 유제품	0.05
23.	카벤다짐	곡류	밀-0.05, 쌀-2.0 기타식량작물-0.1
		도정된 곡물	0.1
		채소	0.5
		망고	5
		바나나(전체)	1
		기타 과일	5
		목화씨	0.1
		땅콩	0.1
		사탕무	0.1
		건조 과일	0.1
		계란	0.1 (껍질 제거한 상태에서)
		육류 및 가금류	0.1 (도체 지방을 기준으로)
		우유 및 유제품	0.1 (F)
		감자	0.01*
		차	0.5
		포도	3
		쌀	2*
24.	카보퓨란	곡류	0.10
		도정된 곡물	0.03
		과일 및 채소	0.10
		기름씨앗	0.10
		사탕수수	0.10
		육류 및 가금류	0.10 (도체 지방을 기준으로)
		우유 및 유제품	0.05 (지방 기준)
25.	카보설판	칠리고추	2
		건조 칠리고추	20
		쌀	0.2
26.	카펜트라존에틸	밀	0.01
		쌀	0.1*
		차	0.02*
27.	카프로파미드	쌀	1
28.	카탑히드로 클로라이드	쌀	0.5

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
29.	클로란트라닐리프롤	뱅갈녹두	0.03*
		흑녹두	0.03*
		여주	0.03*
		오크라 (아욱)	0.3
		대두	0.03*
		비둘기콩	0.03*
		토마토	0.6
		칠리고추	0.6
		건조 칠리고추	6
		가지	0.6
		쌀	0.4
		양배추	2
		사탕수수	0.5
		목화	0.3
		우유 및 유제품	0.05
		육류 및 육류가공품	0.2
		땅콩	0.03*
		땅콩 기름	0.03*
		옥수수	0.03*
30.	클로르페나피르	칠리고추	0.05
		건조 칠리고추	0.5
		양배추	0.05
31.	클로르플루아주론	양배추	0.1*
		목화씨	0.01*
32.	클로리뮤론 에틸	쌀	0.01
		대두 씨앗	0.01
		밀	0.05
33.	클로르메콰클로라이드 (CCC)	감자	0.1
		가지	0.1
		포도	0.05*
		목화씨	1
34.	클로로탈로닐	땅콩	0.1
		감자	0.1
		우유 및 유제품	0.07
		육류 및 육류가공품	0.02
35.	클로프로팜	감자	30
36.	클로르피리포스	차	2
		곡류	밀-0.5, 쌀-0.5, 기타식량작물-0.05
		도정된 곡물	0.01
		과일	딸기-0.03, 자두-0.5,

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
			이과(梨果)류-1.0, 기타 과일-0.5
		감자와 양파	감자-2.0, 양파-0.01
		꽃양배추와 양배추	1
		기타	0.2
		육류 및 가금류 (지방)	0.1
		우유 및 유제품	0.02
		목화씨	0.3
		목화씨기름 (미정제)	0.05
		탄산수	0.001
37.	클로티아니딘 (클로티아니딘과 그것의 대사산물 Thiazolymethylguanidine (TMG), Thiazolymethylurea (TZMU), Methylnitroguanidine (MNG) TMG)	사탕수수	0.4
		목화씨	0.02
		목화씨기름	0.02
		쌀	0.5
		차	0.7
		우유 및 유제품	0.02
		육류 및 육류가공품	0.02
38.	크로마페노자이드	쌀	0.03*
39.	신메틸린	쌀	0.05
40.	클로디나포프-프로파르길	대두	0.05*
		밀	0.1
41.	클로마존	쌀	0.01
		대두 씨앗	0.01
		대두유	0.01
42.	코퍼히드록사이드 (원소구리로 측정된 구리)	쌀	$
		감자	$
		포도	$
43.	옥시염화구리 (원소구리로 측정된 구리)	과일	$
		감자	$
		기타	$
		아카야자열매	$
		향신료: 카르다몸 (생강, 씨앗 건조 향신료)	$
		코코넛	$
		커피	$
		고추	$
		벼	$
44.	황산구리 (원소구리로 측정된 구리)	커피	$
		향신료: 카르다몸 (생강, 씨앗 건조 향신료)	$

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
		감귤류	$
		코코넛	$
		구아바	$
		파파야	$
		완두콩	$
		포도	$
45.	아산화구리 (원소구리로 측정된 구리)	벼	$
		감자	$
		아카야자열매	$
		칠리고추	$
		감귤류	$
		커피	$
		포도	$
46.	사이안트라닐리프롤	포도	0.01
		석류 씨앗	0.01
		석류 주스	0.01
		양배추	2
		칠리고추	0.5
		건조 칠리고추	5
		토마토	0.5
		거킨	0.3
		오크라 (아욱)	0.5
		가지	0.06
		목화씨 또는 목화씨기름	1.5
47.	사이아조파미드	감자	0.02*
		토마토	0.01*
		포도	1
48.	사이할로포프뷰틸	쌀	0.5
49.	시목시아닐	토마토	0.01*
		감자	0.01
		포도	0.1
		감귤류	0.05*
		거킨	0.05*
		오이	0.1
50	사이퍼메트린 (이성질체의 합) (지용성 잔류물)	쌀	2
		목화씨기름	0.01
		밀알	2
		도정된 밀알	0.01
		가지	0.2
		양배추	2
		오크라 (아욱)	0.5
		기름씨앗 (땅콩 제외)	0.2
		육류 및 가금류	2
		우유 및 유제품	0.05

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
	(a) 알파 사이퍼메트린	목화씨기름	0.05
51.	델타메트린	칠리 고추	0.05
		건조 칠리 고추	0.5
		비둘기 콩	0.01
		망고	0.01
		차	5
		오크라 (아욱)	0.05
		토마토	0.3
		가지	0.3
		땅콩	0.01*
		목화씨	0.1
		곡류	2.0
		도정된 곡물	도정된 식량작물–0.2, 밀가루-0.3
		쌀	2.0
		밀	2.0
		우유 및 유제품	0.05
		육류 및 육류가공품	0.5
52.	디아펜티우론	향신료: 카르다몸 (생강, 씨앗 건조 향신료)	0.5
		가지	1
		칠리고추	0.05
		건조 칠리고추	0.5
		목화씨기름	1
		양배추	1
		감귤류	0.2
53.	디클로르보스 (DDVP) (디클로로아세트알데히드(D.C.A.)의 함유는 가능한 보고해야 함)	곡류	밀-7.0, 쌀-7.0, 기타 식량작물-1
		도정된 곡물	0.25
		채소	0.15
		과일	0.1
		우유 및 유제품	0.01
		땅콩씨앗	0.05
		땅콩 기름	0.2
		겨자씨 및 겨자기름	0.01
54.	디클로포프 (디클로포포-메틸과 디클로포포-메틸로 환산한 디클로포포산의 합)"	밀	0.1
55.	디클로슐람	대두	0.05*

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
56.	디코폴 (o,p'와 p,p' 이성질체의 합)"	과일 및 채소	5
		차	40
		칠리고추	1
		건조 칠리고추	10
57.	디페노코나졸	칠리고추	0.01
		건조 칠리고추	0.1
		쌀	0.01
		석류	0.8
		우유 및 유제품	0.02
		육류 및 육류가공품	0.2
		사과	0.01
		포도	3
		옥수수	0.01*
		밀	0.02
		토마토	0.2
58.	디플루벤주론	목화씨	0.2
59.	다이메토에이트	겨자	0.01
		과일 및 채소	2
		칠리고추	0.5
		건조 칠리고추	5
		우유 및 유제품	0.05
		육류 및 육류가공품	0.05
60.	디메토모르프	포도	2
		감자	0.05
		오이	0.2
		토마토	0.2
61.	디노캡	망고	0.1
62.	디노테퓨란	쌀	8
		목화씨기름	0.05*
		우유 및 유제품	0.1
63.	디티아논	사과	0.1
64.	디치오카바메이트 (잔류물 허용한도는 mg/CS2/kg로 결정되고 표시된다. 그리고 존재하는 어떠한 개별 디치오카바메이트 그룹에서 발생하는 잔류물을 각각 나타낸다)	칠리고추	1
		건조 칠리고추	10
		곡류	밀-1.0, 기타 식량작물-0.2
		도정된 곡물	0.05
		감자	0.2
	(b) 에틸렌 비스- 만코제브, 만네브, 혹은 지네브(황산염아연에 나아밤 혼합하여 발생하는 지네브 포함)의 사용으로부터 발생하는 디치오카바메이트	체리	1
		기타 과일	3
	(c) 만코제브	칠리고추	1
		건조 칠리고추	10

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
		꽃양배추	0.02
		땅콩	0.1
		쿠민	10
		후추	2
		겨자씨	0.1
		거킨	0.1*
		양파	4
		우유 및 유제품	0.05
		육류 및 육류가공품	0.1
		망고	2
		포도	5
		감귤류	0.05*
		오이	0.4
		차	3
		쌀	0.5*
	(d) 메티람 as CS2	칠리고추	1
		건조 칠리고추	10
		포도	5
		감자	0.2
		토마토	5
		땅콩 기름	0.1
		땅콩 씨앗 기름	0.1
		우유 및 유제품	0.05
		양파	0.05*
		사과	0.05*
		목화씨	0.05*
		목화씨기름	0.05*
		쿠민	10
		바나나	2
		흑녹두	0.05*
		오이	2
		석류	0.05*
		청녹두	0.05*
	(e) 지네브 as CS2	강황	2
		차	0.1*
65.	다이우론	사탕수수	0.02
		목화씨	1
		바나나	0.1
		옥수수	0.5
		감귤류 (스위트오렌지)	1
		포도	1
66.	도딘	사과	5
67.	에디펜포스	쌀	0.02
		쌀겨	1

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
		계란	0.01 (껍질 제거한 상태에서)
		육류 및 가금류	0.02 (껍질 제거한 상태에서)
		우유 및 유제품	0.01(F)
68.	에마멕틴안식향산	목화씨	0.02
		목화씨기름	0.02
		오크라 (아욱)	0.05
		땅콩기름	0.05
		우유 및 유제품	0.01*
		차	0.01*
69.	에폭시코나졸	땅콩기름	0.05*
		땅콩케이크	0.05*
		옥수수	0.01*
		쿠민	0.01*
		커피	0.05*
		밀	0.01*
		대두	0.05*
		대두유	0.05*
		쌀	0.05*
70.	에테폰	석류	0.05
		파인애플	2
		커피	0.1
		토마토	2
		망고	2
71.	에티온 (잔류물은 에티온과 에티온으로 환원한 에티온의 산소 동위체로 결정)	녹두	0.01
		비둘기콩	0.01
		대두 씨앗	0.01
		차	5
		오이 및 호박	0.5
		기타	1
		목화씨	0.5
		우유 및 유제품	0.5(F)
		육류 및 가금류	0.2(도체 지방 기준)
		계란	0.2 (껍질 제거한 상태에서)
		건조 과일	0.1 (껍질 제거한 상태에서)
		곡류	0.03
		도정된 곡물	0.01

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
		복숭아	1
		기타 과일	2
72.	에토펜프록스	쌀	0.01
		우유 및 유제품	0.02
		육류 및 육류가공품	0.5
73.	에톡시설퓨론	쌀	0.01
74.	에톡사졸	가지	0.2
		차	15
75.	파목사돈	포도	2
		감자	0.05
		토마토	2
		거킨	0.3
76.	페나미돈	감자	0.02
		포도	0.6
		거킨	0.2
		토마토	1.5
77.	페나리몰	사과	5
78.	페마자퀸	사과	0.2
		칠리고추	0.5
		건조 칠리고추	5
		오크라 (아욱)	0.01
		가지	0.01
		토마토	0.01
		차	3
79.	페노뷰카브 (BPMC)	쌀	0.01
80.	페녹사프로프-피-에틸	목화씨	0.02
		흑녹두	0.01
		쌀	0.02*
		밀	0.02
		대두 씨앗	0.02
		양파	0.05*
		땅콩	0.01*
81.	펜프로파트린	가지	0.2
		오크라 (아욱)	0.5
		칠리 고추	0.2
		차	2
		녹차	2
		쌀	0.03*
		목화씨기름	3
		우유 및 유제품	0.1
		육류 및 육류가공품	0.02
82.	펜피록시메이트	칠리고추	1
		건조 칠리고추	10
		녹차	2

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
		코코넛워터	0.02
		차	2
83.	펜발러레이트 (지용성 잔류물)	꽃양배추	2
		가지	2
		오크라 (아욱)	2
		목화씨	0.2
		목화씨기름	0.1
		육류 및 가금류	1.0 (도체 지방 기준)
		우유 및 유제품	0.01(F)
84.	피프로닐	목화씨기름	0.01
		쌀	0.01
		칠리고추	0.01
		건조 칠리고추	0.1
		사탕수수	0.01
		양배추	0.02
		포도	0.01*
		우유 및 유제품	0.02
		육류 및 육류가공품	0.01
		밀	0.01*
		양파	0.04
85.	플로니카미드	쌀	0.05*
		목화씨기름	0.02*
86.	플루아지포프-피-뷰틸	대두	0.05
		목화씨기름	0.01*
		땅콩	0.01*
		땅콩 기름	0.01*
87.	플루벤디아마이드	가지	0.1
		뱅갈 녹두	1.0
		목화씨기름	1.5
		쌀	0.1
		양배추	4
		토마토	2
		비둘기콩	1.0
		흑녹두	1.0
		칠리고추	0.02
		건조 칠리고추	0.2
		우유 및 유제품	0.1
		차	50
		대두	0.07
		대두유	0.07
		대두 깻묵	0.07
88.	플루클로랄린	목화씨	0.05
		대두	0.05

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
89.	플루펜아세트	쌀	0.05
90.	플루실라졸	쌀	0.01
		칠리고추	0.01
		건조 칠리고추	0.1
		우유 및 유제품	0.05
		육류 및 육류가공품	1
		땅콩	0.05*
		사과	0.05
		포도	0.05
91.	플루발리네이트	목화씨기름	0.05
		차	0.01
92.	포클로르페뉴론	포도	0.01
93.	포세틸알루미늄	포도	10
		향신료: 카르다몸 (생강, 씨앗 건조 향신료)	0.2
94.	글루포시네이트암모늄	목화씨기름	0.05*
		차	0.01
		우유 및 유제품	0.02
95.	글리포세이트	차	1
		쌀	0.01
		육류 및 육류가공품	0.05
96.	할로설퓨론메틸	사탕수수	0.03*
		옥수수	0.01*
		호리병박	0.01*
97.	헥사코나졸	망고	0.02
		쌀	0.02
		땅콩 기름	0.02
		차	0.02
		포도	0.1
		칠리고추	0.5
		건조 칠리고추	5
		감자	0.02
		대두	0.02
		사과	0.1
		흑녹두	0.01*
98.	헥사지논	사탕수수	0.02
99.	헥시티아족스	차	15
		칠리고추	0.01
		건조 칠리고추	0.1
		사과	0.3
100.	시안아미드	포도	0.01
		사탕수수	0.03*
101.	아이오도설퓨론메틸소듐	밀	0.01

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
102.	이마제타피르	대두	0.03
		대두유	0.1
		땅콩 기름	0.1
103.	이미다클로프리드	감귤류 (신 라임)	1
		땅콩 기름	1
		망고	0.2
		사탕수수	0.1
		오크라 (아욱)	2
		해바라기 씨앗	0.5
		칠리고추	0.3
		건조 칠리고추	3
		포도	1
		토마토	1
		오이	1
		목화씨기름	0.05
		쌀	0.05
		가지	0.2
		우유 및 유제품	0.1
		육류 및 육류가공품	0.1
		대두	3.0
		대두유	0.01*
104.	인독사카브	토마토	0.5
		칠리고추	0.01
		건조 칠리고추	0.1
		비둘기콩	0.1
		병아리콩	0.2
		쌀	0.05
		대두	0.5
		목화씨	1
		목화씨기름	0.1
		양배추	3
		우유 및 유제품	0.1
		육류 및 육류가공품	2
105.	이프로벤포스 (카이타진)	쌀	0.2
106.	이프로디온	유채씨	0.5
		겨자씨	0.5
		쌀	10
		토마토	5
		포도	10
107.	아이소프로티올레인	쌀	0.1
108.	이소프로튜론	밀	0.1
109.	가스가마이신	쌀	0.05
		토마토	0.05
110.	크레속심메틸	우유 및 유제품	0.01
		육류 및 육류가공품	0.05

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
		옥수수	0.02*
		밀	0.05*
		칠리고추	0.15
		건조 칠리고추	1.5
		감자	0.02*
		대두	0.02*
		대두유	0.02*
		대두 깻묵	0.02*
		목화씨기름	0.02*
111.	람다사이할로트린	가지	0.2
		토마토	0.1
		쌀	1
		오크라 (아욱)	2
		비둘기콩	0.05
		뱅갈 녹두	0.05
		칠리고추	0.05
		건조 칠리고추	0.5
		땅콩 기름	0.01
		양파	0.01
		대두	0.01
		망고	0.2
		포도	0.05
		목화씨기름	0.05
		차	0.05*
		옥수수	0.01*
112.	리뉴론	완두콩	0.05
113.	루페뉴론	꽃양배추	0.1
		목화씨	0.01
		흑녹두	0.02*
		칠리고추	0.05
		건조 칠리고추	0.5
		양배추	0.3
		비둘기콩	0.01
114.	말라티온 (말라티온은 말라티온과 말라옥손의 합성 잔류물로 결정되고 환산됨)	곡류	밀-10.0, 옥수수-0.05, 기타 식량작물-4
		도정된 곡물	1
		과일	4
		채소	3
		건조 과일	8
		탄산수	0.01
115.	만디프로파미드	포도	2
		토마토	0.3

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
		감자	0.05*
116.	메피콧클로라이드	감자	0.1
		목화씨	0.5
		목화씨기름	0.5
117.	메소술푸론 메틸	밀	0.01
118.	메타플루미존	양배추	0.05
119.	메탈락실	펄 밀렛 (벼과, 바즈라)	0.05
		옥수수	0.05
		수수	0.05
120.	메탈락실-엠	감자	0.05*
		포도	1
		후추	0.5
		겨자씨	0.01
		칠리고추	0.02
		건조 칠리고추	0.2
		토마토	0.5
121.	메타벤즈티아주론	밀	0.5
122.	메소밀	토마토	1
		비둘기콩 씨앗	0.05
		칠리고추	0.05
		건조 칠리고추	0.5
		땅콩 기름	0.05
		포도	0.3
		대두	0.2
		우유 및 유제품	0.02
		육류 및 육류가공품	0.02
123.	2-메틸-4-클로로페녹시초산 (MCPA)	쌀	0.05
		밀	0.2
		우유 및 유제품	0.04
124.	메틸파라티온 (메틸파라티온과 그 것의 산소 동위체의 합성 잔류물은 메틸파라티온의 결정되고 환산됨)	쌀	0.01
		흑녹두	0.01
		목화씨기름	0.01
		겨자씨 및 겨자기름	0.01
125.	메톨라클로르	대두유	0.05
		우유 및 유제품	0.01*
126.	메트라이부진	토마토	0.05*
		사탕수수	0.01*
		감자	0.05*
		대두유	0.1
		밀	0.03
127.	메트술푸론 메틸	쌀	0.01
		밀	0.1
		사탕수수	0.02
128.	밀베멕틴	칠리고추	0.01

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
		건조 칠리고추	0.1
129.	모노크로토포스	곡류	0.03
		도정된 곡물	0.01
		감귤류 과일	0.2
		기타 과일	1
		목화씨	0.1
		목화씨기름 (원액)	0.05
		육류 및 가금류	0.02
		우유 및 유제품	0.02
		계란	0.02 (껍질 제거한 상태에서)
		커피 (원두)	0.1
		칠리고추	0.2
		건조 칠리고추	2
		향신료: 카르다몸 (생강, 씨앗 건조 향신료)	0.5
130.	마이클로뷰타닐	사과	0.01
		칠리고추	0.2
		건조 칠리고추	2
		땅콩 기름	0.1
		포도	1
131.	노발루론	칠리고추	0.01
		건조 칠리고추	0.1
		병아리콩	0.01
		목화씨	0.5
		목화씨기름	0.01
		토마토	0.01
		양배추	0.7
132.	오르토설파뮤론	벼	0.1
133.	옥사디아길	겨자씨	0.05
		양파	0.1
		쿠민	0.01
		쌀	0.1
		해바라기 씨앗	0.05*
		해바라기유	0.05*
134.	옥사디아존	쌀	0.03
135.	옥시디메톤-메틸	목화씨기름	0.01
		칠리고추	2
		건조 칠리고추	20
		겨자기름	0.01
		곡류	밀-0.02,

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
			호밀-0.02, 기타 식량작물-0.02
		우유 및 유제품	0.01
		육류 및 육류가공품	0.05
136.	옥시플루오르펜	쌀	0.05
		땅콩 기름	0.05
		향신료: 박하	0.01
		차	0.2
		감자	0.01
		양파	0.05
137.	파크로부트라졸	망고	0.01
138.	2염화 파라콰트 (파라콰트양이온으로 결정)	곡류	수수-0.03, 기타 식량작물-0.1
		도정된 곡물	0.03
		감자	0.2
		기타	0.05
		목화씨	2
		목화씨기름 (식용)	0.05
		우유 및 유제품 (전체)	0.01
		과일	0.05
		차	0.2
139.	펜코나졸	포도	0.4
		흑녹두 씨앗	0.02
		망고	0.05
		사과	0.1
		우유 및 유제품	0.01
		육류 및 육류가공품	0.05
140.	펜사이큐론	쌀	0.01
141.	펜디메탈린	밀	0.05
		쌀	0.05
		대두유	0.05
		목화씨기름	0.05
		칠리고추	0.05*
		건조 칠리고추	0.5
		양파	0.4
		비둘기콩	0.05*
142.	페녹슐람	쌀	0.1*
143.	페르메트린	오이	0.5
		목화씨	0.5
		대두	0.05
		해바라기 씨앗	1
144.	펜토에이트	곡류	0.05
		도정된 곡물	0.01
		기름씨앗	0.03

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
		유지	0.01
		계란	0.05 (껍질 제거한 상태에서)
		육류 및 가금류	0.05 (도체 지방 기준)
		우유 및 유제품	0.01(F)
145.	포레이트 (포리이트, 그 것의 산소 동위체, 그들의 설폭사이드와 설폰의 합성은 포레이트로 환산됨)	곡류	0.05
		도정된 곡물	0.01
		토마토	0.1
		과일	0.05
		기름씨앗	0.05
		사탕수수	0.05
		계란	0.05 (껍질 제거한 상태에서)
		육류 및 가금류	0.02* (도체 지방 기준)
		우유 및 유제품	0.05(F)
		청녹두	0.01*
		목화씨기름	0.05
146.	포살론	배	2
		감귤류 과일	1
		기타 과일	사과-5.0, 이과(梨果)류-2.0, 기타 과일-2.0
		감자	0.1
		기타	1
		유채씨 및 겨자오일 (미정제)	0.05
147.	피콕시스트로빈	쌀	0.05*
		포도	0.05*
		칠리고추	0.05*
		건조 칠리고추	0.5
		대두	0.05*
		대두유	0.05*
		쿠민	0.05*
		밀	0.05*
148.	피녹사덴	밀	0.7
149.	프레틸라클로르	쌀	0.05
150.	피리미포스-메틸	쌀	0.5
		곡류 쌀 제외	7

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
		도정된 곡물 (쌀 제외)	1
		계란	0.05 (껍질 제거한 상태에서)
		육류 및 가금류	0.05 (도체 지방 기준)
		우유 및 유제품	0.05(F)
151.	프로페노포스	목화씨기름	3
		대두	0.01*
		육류 및 육류가공품	0.05
152.	프로헥사디온칼슘	사과	0.01*
153.	프로파퀴자포프	흑녹두	0.01
		대두	0.01
		양파	0.01*
154.	프로파자이트	가지	2
		칠리고추	2
		건조 칠리고추	20
		사과	3
		차	10
155.	프로피코나졸	차	0.1
		땅콩 기름	0.1
		쌀	0.05
		대두 씨앗	0.07
		밀	0.05
		우유 및 유제품	0.01
		육류 및 육류가공품	0.01
156.	프로피네브	쌀	0.05
		토마토	1
		사과	1
		석류	0.5
		감자	0.5
		칠리고추	2
		건조 칠리고추	20
		포도	0.5
157.	피라클로스트로빈	포도	2
		감자	0.05*
		토마토	0.3
		칠리고추	0.05*
		건조 칠리고추	0.5
		대두	0.05
		목화	0.02*
		우유 및 유제품	0.03
		양파	1.5
		땅콩 기름	0.05*

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
		땅콩케이크	0.05*
		사과	0.5
		옥수수	0.02*
		쿠민	0.02*
		바나나	0.02*
		흑녹두	0.02*
		오이	0.2
		커피	0.05*
		밀	0.01*
		석류	0.02*
		청녹두	0.02*
		쌀	0.02*
158.	피라조설퓨론에틸	쌀	0.01
159.	피리달릴	목화씨기름	0.02
		양배추	0.02
		오크라 (아욱)	0.02
		칠리고추	0.02
		건조 칠리고추	0.2
160.	피리프록시펜	목화씨	0.05
		목화씨기름	0.03*
		가지	0.02
		오크라 (아욱)	0.03
		칠리고추	0.02
		건조 칠리고추	0.2
161.	피리치온소듐	목화씨기름	0.02
162.	피메트로진	쌀	0.01*
163.	퀴날포스	꽃양배추	0.1
		감귤류	0.05
		뱅갈 녹두	0.05
		목화씨기름	0.05
		겨자씨기름	0.1
		대두	0.05
		땅콩 기름	0.3
		쌀	0.01
		비둘기콩	0.01
		향신료: 카르다몸 (생강, 씨앗 건조 향신료)	0.01
		차	0.01
		어류	0.01
		칠리고추	0.2
		건조 칠리고추	2
164.	퀴잘로포프에틸	목화씨	0.1

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
		대두 씨앗	0.05
		양파	0.01*
		땅콩	0.1
		흑녹두	0.01*
165.	퀴잘로포프-피-테퍼릴	대두 씨앗	0.02
		목화씨 또는 목화씨기름	0.05*
166.	나트륨 아시플루오르펜	대두	0.05*
167.	스피노사드	목화씨기름	0.02
		양배추	2
		꽃양배추	0.02
		비둘기콩	0.01
		칠리고추	0.01
		건조 칠리고추	0.1
		육류 및 육류가공품	2
168.	스피로메시펜	토마토	0.7
		목화씨	0.7
		사과	0.01
		가지	0.5
		칠리고추	0.1
		건조 칠리고추	1
		차	70
		녹차	70
		오크라 (아욱)	0.03
169.	슐포슐프론	밀	0.02
170.	테부코나졸	쌀	1.5
		땅콩 기름	0.15
		땅콩 기름	0.05
		밀	0.15
		우유 및 유제품	0.01
		토마토	2
		육류 및 육류가공품	0.05
		양파	0.15
		대두	0.15
		망고	0.2
		포도	6
		칠리고추	0.4
		건조 칠리고추	4
		목화씨기름	2
		사과	1
		바나나	1.5
		흑녹두	0.01*
		옥수수	0.05*
		양배추	1.0
171.	티아클로프리드	목화씨	0.05

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
		목화씨기름	0.05
		쌀	0.02
		가지	0.7
		차	5
		대두 씨앗	0.03*
		사과	0.7
		우유 및 유제품	0.05
		육류 및 육류가공품	0.1
		칠리고추	0.02
		건조 칠리고추	0.2
172.	티플루자마이드	쌀	0.05
173.	티오디카브	양배추	0.02
		가지	0.05
		비둘기콩	0.05
		흑녹두	0.03
		칠리고추	0.01
		건조 칠리고추	0.1
		목화씨기름	0.02
		육류 및 육류가공품	0.02
174.	티아메톡삼	쌀	0.02
		오크라 (아욱)	0.5
		목화씨기름	0.01
		가지	0.3
		토마토	0.70
		밀	0.05
		차	20
		망고	0.20
		감자	0.30
		겨자씨	0.01
		쿠민	0.01
		신 라임	0.5
		우유 및 유제품	0.05
		육류 및 육류가공품	0.02
		땅콩	0.05*
		땅콩 기름	0.05*
		사탕수수	0.05*
		옥수수	0.05*
		대두	0.05*
		대두유	0.05*
		칠리고추	0.5
		건조 칠리고추	5
175.	티오메톤 (잔류물은 티오메톤으로 결정함. 그것의 설폭시드와 설폰은	곡류	0.03
		도정된 곡물	0.01
		과일	0.5
		감자, 당근, 사탕무	0.05

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
	티오메톤으로 환산함)	기타 채소	0.5
176.	티오파네이트메틸	사과	5
		파파야	7
		우유 및 유제품	0.05
		밀	0.03*
		호리병박	0.4
		비둘기콩	0.03*
		오이	0.2
		포도	3
177.	톨펜피라드	양배추	0.01*
		오크라 (아욱)	0.7
178.	트라이클로르폰	곡류	0.05
		도정된 곡물	0.01
		사탕무	0.05
		과일 및 채소	0.1
		기름씨앗	0.1
		정제 유지	0.05
		육류 및 가금류	0.1
		우유 및 유제품	0.05
179.	트리아콘타놀	우유 및 유제품	0.01
180.	트리아디메폰	밀	0.5
		완두콩	0.1
		포도	2
		우유 및 유제품	0.01*
		육류 및 육류가공품	0.02*
		칠리고추	0.4
		건조 칠리고추	4
		커피	0.5
		망고	0.03*
		대두	0.02*
181.	트리플록시스트로빈	토마토	1
		밀	0.2
		망고	0.4
		포도	3
		칠리고추	0.4
		건조 칠리고추	4
		목화씨기름	0.02
		사과	0.7
		바나나	0.1
		옥수수	0.1
		양배추	0.5
182.	트리알레이트	밀	0.05
183.	트리아슐프론	밀	0.01*
184.	트라이아조포스	칠리고추	0.2

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
		건조 칠리고추	2
		쌀	0.6
		목화씨기름	1
		대두유	0.05
185.	트라이사이클라졸	쌀	3
		칠리고추	0.3
		건조 칠리고추	3
186.	트라이디모르프	밀	0.1
		포도	0.5
		망고	0.05
187.	트리플루란린	밀	0.05
188.	발리다마이신	쌀	0.01
189	플루오피콜라이드	포도	2.0
190.	템보트리온	옥수수	0.02*
191.	프로파닐	쌀	0.05*
192.	플루오피람과 대사 물질	포도	2
193.	토프라메존	옥수수	0.05*
194.	티오사이클람히드로젠옥살레이트	쌀	0.01*
195.	2,4-디 아민염	차	0.05*
196.	아메트린	사탕수수	0.05*
197.	포메사펜	대두	0.02*
		대두유	0.02*
		땅콩	0.02*
		땅콩 기름	0.02*
198.	이마자목스	땅콩	0.01*
		땅콩 기름	0.01*
199.	스피네토람과 대사 물질 (Spinosyn-J 과 Spinosyn-L)	칠리고추	0.05
		건조 칠리고추	0.5
		목화씨기름	0.02
		대두	0.02
		대두유	0.02
200.	파라니트로페놀 나트륨	토마토	0.3
		목화씨	0.5*
		목화씨기름	0.5*
201.	벤타존	대두	0.05*
		대두유	0.05*
		쌀	0.05*
202.	사이플루메토펜	차	0.05*
203.	보스칼리드	포도	5
204.	플루세토설퓨론	쌀	0.02*
205.	할록시포프-알 메틸	대두	2
		대두유	0.02*
		대두 깻묵 (기름 제거)	0.02*
206.	설펜트라존과 대사물질인 데스메틸	대두	0.2

S.No	농약 이름	식품	최대잔류허용치(MRL) in mg/kg
	셀펜트라존과 3-히드록시메틸 셀펜트라존	대두유	0.2
		대두 깻묵 (기름 제거)	0.2
207.	스피로테트라맷	오크라 (아욱)	1.0
		가지	1.0
		칠리고추	2
		건조 칠리고추	20
208.	메트라페논	포도	5
209.	플룩사피록사드	포도	3.0
		사과	0.9
		쌀	5
210.	테트라코나졸	수박	0.01*
211.	아바멕틴	포도	0.05*
		칠리고추	0.05*
		건조 칠리고추	0.5
212.	플루피라디퓨론과 대사물질 디플르로산과 디플로에틸아미노-퓨란온	오크라 (아욱)	0.8
213.	설폭사플로르	목화씨 및 목화씨기름	0.4
		쌀	0.01*

* 정량 한계에 설정된 최대잔류허용기준 (LOQ)

F: 지방 기반 최대잔류허용기준 계산

$: 허용치는 2011 식품안전표준규정(오염물질 및 독소, 잔류물) 내 2.1 금속 오염물질 규정 내 구리에 해당되며, 종종 개정됨

참고: 최대잔류허용기준이 설정되지 않은 농약의 경우 잔류허용한계 0.01 mg/kg이 적용됨

2.3.2: 항생제 및 타 약리학 작용물질

1) 2열에 명시된 항생제 양, 새우, 프론(새우) 혹은 타 다양한 어류 및 수산물을 포함한 해산물 내 3열에 규정된 잔류허용한계를 초과해서는 안 된다:-

Table

S.No	항생제 이름	허용 한계 mg/kg (ppm)
(1)	(2)	(3)
1	테트라시클린	0.1
2	옥시테트라사이클린	0.1
3	트라이메토프림	0.05
4	옥솔린산 입상	0.3

[13][2) 다음 항생제 및 동물용 약품은 육류 및 식육제품, 가금류, 계란, 새우, 프론(새우) 혹은 다양한 어류 및 수산물을 포함한 해산물 가공 과정에서 사용되어선 안 된다. 외부 최대잔류허용기준 0.001mg/kg는 0.0003mg/kg(0.3ug/kg)를 충족해야하는 클로람페니콜을 제외하고 모두 적용 가능하다.

1. 니트로푸란
    (i) 후랄타돈
    (ii) 푸라졸리돈
    (iii) 니트로후란토인
    (iv) 니트로푸라존
2. 클로람페니콜
3. 설파메톡스자졸
4. 아리스토로키아 및 조제용 물질
5. 클로로폼
6. 클로르프로마진
7. 콜키신
8. 댑손
9. 디메트리다졸
10. 메트로니다졸
11. 로니다졸
12. 이프로니다졸 및 타 니트로미다졸
13. 클렌부테롤
14. 디에틸스틸베스트롤
15. 글리코펩티드
16. 스틸벤 및 타 스테로이드
17. 크리스털바이올렛
18. 말라카이트그린
19. 카바독스

[1][(3) 2열에 명시된 정량한계에 기반하며 꿀 내 항생제 허용치는 아래 표에서 제시한대로 LC-MS/MS 방법으로 결정 시 3열에 명시된 허용치를 초과해선 안 된다:-

Table

Sr.No.	항생제 이름	허용 한계 (microgram/kg)
(1)	(2)	(3)
1.	클로람페니콜	0.3*
2.	니트로 퓨란과 그 대사산물	0.5* 개별적 혹은 총합으로
3.	설폰 아미드 및 그 대사산물	5.0* 개별적 혹은 총합으로
4.	스트렙토 마이신	5.0*
5.	테트라 사이클린	5.0*
	(a) 옥시 테트라시 클린	5.0*
	(b) 클로르 테트라 사이클린	5.0*
6.	암피실린	5.0*
7.	엔록 플록 사신	5.0*
8.	시프로플록사신	5.0*
9.	에리스로 마이신	5.0*
10.	타이로신	5.0*

* LC-MS / MS 법에 근거한 정량 한계.]

[5][2.4. 어류 및 수산물의 생물 독소의 한계 :

Table

Sl.No.	오염물질 이름	식품 및 식품류	한도 (µg/kg)
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	마비 성 조개 독 (PSP)	쌍각류 조개	80 µg/100g (색시톡신 동등)
2.	건망증 조개 독 (ASP)	쌍각류 조개	20 µg/g (도모산 동등)
3.	설사 조개 독 (DSP)	쌍각류 조개	160 µg of 오카다산 동등/Kg
4.	아자스피르산 독 (AZP)	쌍각류 조개	160 µg of 아자스피르 산

Sl.No.	오염물질 이름	식품 및 식품류	한도 (µg/kg)
(1)	(2)	(3)	(4)
			동등/Kg
5.	브래브 독 (BTX)	쌍각류 조개	200 mouse units or 동등/Kg]

[6][2.5 기타 오염물질

2.5.1: 아래 표의 2열에 명시된 오염물질은 3열에 제시된 식품에 대해서 4열에 제시된 최대 한도를 넘지 않아야 한다:

Table

Sl.No.	오염물질 이름	식품	최대 한도 (mg/kg)
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	멜라민	영아용 조제식(분말)	1.0
		영아용 조제식(액상)	0.15
		기타 음식	2.5]

[9][2.5.2 어류 및 수산물 오염물질 및 독소, 잔류물질 내 히스타민

1. 히스타민 중독 유발 가능성이 있는 어종

Table

항목 번호	과	학명	보통명칭
1	전갱이과	Alectis indica	인도실전갱이
		Alepes spp.	갈고등어
		Atropus atropos	청전갱이
		Carangoides bartholomaei	갈전갱이
		Carangoides spp.	패러갈전갱이
		Caranx crysos	블루러너
		Caranx spp.	전갱이
		Decapterus koheru	코헤루
		Decapterus russelli	인도 가라지
		Decapterus spp.	가라지
		Elagatis bipinnulata	참치방어
		Megalaspis cordyla	고등가라지

항목 번호	과	학명	보통명칭
		Nematistius pectoralis	줄매가리
		Oligoplites saurus	쥐치
		Pseudocaranx dentex	흑점줄전갱이
		Scomberoides commersonnianus	탈랑 퀸피쉬
		Scomberoides spp.	쥐치/퀸피쉬
		Selene spp.	배불뚝치
		Seriola dumerili	잿방어
		Seriola lalandi	부시리
		Seriola quinqueradiata	방어
		Seriola rivoliana	낫잿방어
		Seriola spp.	방어
		Trachurus capensis	케이프 전갱이
		Trachurus japonicas	전갱이
		Trachurus murphyi	칠레 전갱이
		Trachurus novaezelandiae	옐로우테일 전갱이
		Trachurus spp.	줄매가리
		Trachurus trachurus	대서양 줄매가리
		Uraspis secunda	코튼마우스 잭
2	갯농어과	Chanos chanos	밀크피쉬
		Alosa pseudoharengus	에일 와이프
		Alosa spp.	아랑
		Amblygaster sirm	점무늬 밴댕이
		Anodontostoma chacunda	차쿤다 전어
		Brevoortia patronus	걸프 청어
		Brevoortia spp.	청어
		Brevoortia tyrannus	대서양 청어
		Clupea bentincki	아라우칸 청어
		Clupea harengus	대서양 청어
3	청어과	Clupea pallasii pallasii	청어
		Clupea spp.	청어
		Dorosoma spp.	전어
		Ethmalosa fimbriata	봉가 청어
		Ethmidium maculatum	태평양 전어
		Etrumeus sadina	둥근붉은눈 청어
		Harengula spp.	청어
		Harengula thrissina	태평양 아이언 청어
		Hilsa spp.	청어
		Nematolosa spp.	머드 쉐이드

항목 번호	과	학명	보통명칭
		Opisthonema libertate	태평양산 전어
		Opisthonema spp	전어
		Opisthopterus tardoore	타르도르
		Sardina pilchardus	유럽 정어리
		Sardinella aurita	둥근 사르디넬라
		Sardinella gibbosa	금 스트라이프 사르디넬라
		Sardinella longiceps	인도기름 정어리
		Sardinella maderensis	마데이란 사르디넬라
		Sardinella spp.	정어리
		Sardinops sagax	남미 정어리
		Sardinops spp.	남미 정어리
		Spratelloides gracilis	샛줄멸
		Tenualosa ilisha	힐사
		Tenualosa spp.	청어
4	만새기과	Coryphaena hippurus	만새기
5	멸치과	Anchoa spp.	멸치
		Anchoviella spp.	멸치
		Cetengraulis mysticetus	태평양 안초베타
		Engraulis capensis	남아프리카산 멸치
		Engraulis encrasicolus	유럽산 멸치
		Engraulis japonicus	일본산 멸치
		Engraulis ringens	페루산 멸치
		Engraulis spp.	멸치
		Stolephorus spp.	멸치
6	돛새치과	Istiompax indica	흑새치
		Istiophorus albicans	대서양 새치
		Istiophorus platypterus	인도 태평양 새치
		Kajikia albida	대서양 백새치
		Kajikia audax	청새치
		Makaira mazara	인도태평양 청새치
		Makaira spp.	새치/새치
		Tetrapturus spp.	새치/청새치
		Tetrapturus spp.	청새치
7	숭어과	Mugil cephalus	숭어
8	준치과	Ilisha spp.	준치

항목 번호	과	학명	보통명칭
		Pellona ditchella	시궁배톱치
9	고등어과	Acanthocybium solandri	꼬치삼치
		Auxis spp.	몽치다래
		Cybiosarda elegans	리핑 보니토
		Euthynnus affinis	점다랑어
		Euthynnus spp.	보니토(가다랑어)
		Gasterochisma melampus	버터플라이 킹피시
		Grammatorcynus spp.	쇳맥커럴
		Gymnosarda unicolor	송곳니참치
		Katsuwonus pelamis	가다랑어
		Orcynopsis unicolor	플레인보니또
		Rastrelliger brachysoma	짧은 고등어
		Rastrelliger kanagurta	줄무늬 고등어
		Sarda spp	줄삼치, 이빨 다랑어
		Scomber australasicus	망치고등어
		Scomber japonicas	점고등어
		Scomber scombrus	대서양 고등어
		Scomber spp.	고등어
		Scomberomorus cavalla	동갈삼치
		Scomberomorus commerson	동갈삼치
		Scomberomorus guttatus	인도대서양 동갈삼치
		Scomberomorus niphonius	삼치
		Scomberomorus spp.	삼치
		Scomeromorus lineolatus	스트리크드 시어피시
		Thunnus alalunga	날개다랑어
		Thunnus albacares	황다랑어
		Thunnus atlanticus	검정 지느러미 다랑어
		Thunnus maccoyi	남방 참다랑어
		Thunnus obesus	눈다랑어
		Thunnus orientalis	태평양 참다랑어
		Thunnus spp.	다랑어
		Thunnus thynnus	대서양 참다랑어
		Thunnus tonggol	백다랑어
10	황새치과	Xiphias gladius	황새치

2. 어류 및 수산물 내 히스타민 농도 제한치

Table

항목 번호	상품 카테고리	적용 가능 범위	히스타민 농도
1	생/냉동 어류	프리 히스티딘 농도가 높은 종 (히스타민 어류 중독을 유발할 가능성이 있는 어종 목록)	n=9, c=2; m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
2	열처리 수산물		n=9, c=2; m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
3	훈제 수산물		n=9, c=2; m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
4	어육 어묵/ 수리미 및 유사제품		n=9, c=2; m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
5	두드린 후 빵가루를 묻힌 수산물		n=9, c=2; m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
6	기타 즉석섭취 수산제품		n=9, c=2; m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
7	기타 부가가치 수산제품		n=9, c=2; m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
8	기타 어류 기반 상품		n=9, c=2; m=100 mg/kg, M=200 mg/kg
9	건조/가염 건조 수산물		n=9, c=2; m=200 mg/kg, M=400 mg/kg
10	발효 수산물		n=9, c=2; m=200 mg/kg, M=400 mg/kg
11	젓갈		n=9, c=2; m=200 mg/kg, M=400 mg/kg

이 조건을 만족한다면,

n: 샘플을 구성하는 개체 수

c: 결함 샘플 개체 최대 허용 개수

m: 샘플 내 허용 수준

M: 1개 이상 샘플에서 지정 농도를 초과한 경우 불합격 처리될 가능성

다음 조건을 충족한 경우 합격이다.

1. 평균값은 ≤ m 으로 나타낸다.
2. C/N비 최대값은 m 과 M 사이다.
3. 어떠한 값도 M 허용치를 초과하지 않는다.

불만족스러운 경우, 이 m과 M사이인 c/n값 개수가 초과하거나 1개 이상 값이 M을 초과하는 경우 불합격이다.

주석:

1. 2014년 12월 3일자 공지 삽입 no. F. No. 1-12/Sci.Panel/(Notification)/FSSAI/2012
2. 2015년 11월 4일자 공지 대체 no. F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI
3. 2015년 11월 4일자 공지 삽입 no. F.No. 1-99/4/SP(Contaminants)/FSSAI/2014
4. 2015년 11월 4일자 공지 대체 no. F.No.1-99/1/SP(contaminants)/FSSAI/2009
5. 2016년 1월 4일자 공지 삽입 no. F. No. 1-10(6)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI2013
6. 2016년 1월 5일자 공지 삽입 no. F. No. P. 15025/264/13-PA/FSSAI
7. 2016년 5월 3일자 공지 삽입 no. F. No. P.15025/264/13-PA/FSSAI
8. 2016년 10월 10일자 공지 누락 no. F. No.1-99/SP (Contaminants)/REG/FSSAI/ 2015
9. 2017년 1월 18일자 공지 삽입 no. F. No. 1-10(2)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI/2013
10. 2017년 7월 21일자 공지 삽입 no. F. No. P/15025/264/13-PA/FSSAI
11. 2017년 12월 27일자 공지 삽입 no F. No. P.15025/264/13-PA/FSSAI-2017
12. 2018년 3월 19일자 공지 누락 no. 1-100/SPPAR-NOTIFICATION-CTR/FSSAI/2016
13. 2018년 7월 20일자 공지 삽입 no No. 1-100/SP(PAR)-Notification/Enf/FSSAI/2014
14. 2018년 12월 24일자 공지 삽입 no. No. 1-SP(PAR)-Notification-pesticide/stds -FSSAI/2017

주요 수출대상국
식품첨가물 및 유해물질 번역본
인도 편

2019년 12월 인쇄
2019년 12월 발행

편저 중앙대학교 산학협력단
발행 한국농수산식품유통공사

전라남도 나주시 문화로 227 한국농수산식품유통공사
TEL: (061)931-0709 FAX: (061)931-0799

본 책자의 통계자료 및 분석내용에 관한 사항은
한국농수산식품유통공사 식품기획부(061-931-0709)으로
문의하여 주시기 바랍니다.
동 자료는 식품산업통계정보시스템(www.aTFIS.or.kr)을 통해
다운받아 볼 수 있습니다.

【알림】

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

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