

## 사양, 범위, 응용 표준에 대한 수정식품 첨가물의 제한

대만 식약청 No.1091304438

부록 1 : 식품의 범위, 적용 및 제한 기준

개정내용

코드	식품첨가물	사용 표준 범위	제한사항
03027	Extracts of Rosemary (로즈마리추출물)	<p>1. 빵, 견과류 및 씨앗류 가공품, 땅콩버터, 조미료와 콘디멘트, :200mg/kg 이하 (carnosic acid, carnosol의 총량으로 계산)</p> <p>2. 껌 및 풍선껌, 풍선껌, 알가공품, 건조 감자분말 : 200mg/kg 이하 (carnosic acid, carnosol의 총량으로 계산)</p> <p>3. 수산가공품 지방 함량 10% 이상 함유, 식육가공품 지방 함량 10% 이상 함량 : 150mg/kg 이하 (carnosic acid, carnosol의 총량으로 계산)</p> <p>4. 마가린, 건조소시지, :100mg/kg (carnosic acid, carnosol의 총량으로 계산)</p> <p>5. 유지, 시리얼, 과자 : 50mg/kg (carnosic acid, carnosol의 총량으로 계산)</p>	필요에 따라 적당량 (식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.)

		<p>6.수프:50mg/kg (carnosic acid,carnosol의 총량으로 계산)</p> <p>7. 아이스크림용 분유 : 30mg/kg (carnosic acid,carnosol의 총량으로 계산)</p> <p>8. 영유아용 조제식 : 400mg/kg (carnosic acid,carnosol의 총량으로 계산)</p> <p>9. 수산가공품 지방 함량 10% 미만 함유, 식육가공품 지방 함량 10% 미만 함유 :15mg/kg 이하 (carnosic acid,carnosol의 총량으로 계산)</p> <p>10. 밀가루 제품의 킬링 : 250mg/kg (carnosic acid,carnosol의 총량으로 계산)</p>	
--	--	---	--

코드	식품첨가물	사용 표준 범위	제한사항
09022	Sodium Copper Chlorophyllin (동클로로필나트륨)	<p>2. 저장 채소 및 과일, 빵류, 잼 및 젤리: 0.1g/kg(Cu로 계산한다.)</p> <p>6. 캔디: 0.02 g/kg(Cu로 계산한다.)</p>	필요에 따라 적당량 (식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.)

시행일: 2021. 1. 25.