

## 2016년 제 14호

《식품안전법》규정에 의해 심사기관은 전문위원회를 구성하여 착향료 신규물질 9-Decen-2-one 추가, Tea polyphenols 등 7 가지 식품첨가물 사용범위 확대, 칼슘 식품영양 강화제 사용범위 확대에 대한 안전성 평가자료를 심사하고 통과시켰다. 이에 특별히 공고 하는 바이다.

- 첨부파일 : 1. 식품용 착향료 신규물질 9-Decen-2-one  
2. Tea polyphenols 등 7 가지 식품첨가물 사용범위 확대  
3. 칼슘 식품영양강화제 사용범위 확대

국가위생 및 가족계획위원회

2016년 11월 1일

첨부파일 2. Tea polyphenols 등 7 가지 식품첨가물 사용범위 확대

번호	물질명	기능	식품 분류번호	식품명칭	최대사용량(g/kg)	설명
1	tea polyphenols	산화방지제	04.01.02.05	과일잼	0.5	catechin 으로 계산
			11.05.01	과일 조미당액		
2	CO2	기타	14.01.01	식용 광천수	필요에 따라 적당량 사용	-
3	caramel	착색제	14.03.04	기타 단백질료	필요에 따라 적당량 사용	-
4	lactic acid	산도조절제	01.05.01	크림	필요에 따라 적당량 사용	
5	cellulose	고결 방지제, 안정제, 응고제, 증점제	01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품	필요에 따라 적당량 사용	-
			06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김가루		
			07.0	베이커리 식품		
			08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)류		
			08.03.05	소시지류		
			12.05	장 및 장 제품		
			12.09.03	향신료 소스(겨자소스, 고추냉이소스)		
			16.03	콜라겐 케이싱		
6	sodium sulfite	산화방지제, 발색제	04.01.02.05	과일잼	0.1	이산화유 황 잔량으로 계산
7	polydimethyl siloxane	식품공업용 가공보조제 (소포제)	-		0.2	-

## 2017년 제 1 호

《식품안전법》규정에 의해 심사기관은 전문위원회를 구성하여 식품첨가물 신규물질 Ammonium Carbonate, 6-Methylheptanal 등 9 가지 식품용 착향료 신규물질의 추가와 Sodium Sulphite(Sodium sulfite) 등 2 가지 식품첨가물 사용범위 확대에 대한 안전성 평가를 심사하고 통과시켰다. 이에 특별히 공고하는 바이다.

- 첨부파일 : 1. 식품첨가물 신규물질 Ammonium Carbonate  
2. 6-Methylheptanal 등 9 가지 식품용 착향료 신규물질  
3. (Sodium Sulphite)/ Sodium sulfite 등 2 가지 식품첨가물 사용범위 확대

국가위생 및 가족계획위원회  
2017년 2월 6일

### 첨부파일1. 식품첨가물 신규물질 Ammonium Carbonate

영문명 : Ammonium Carbonate

기능 분류 : 팽창제

#### 1. 용량 및 사용범위

식품 분류번호	식품명칭	최대사용량/(g/kg)	비고
07.03	과자	필요에 따라 적당량 사용	

#### 2. 기준 및 규격

##### 1) 범위

해당 기준 및 규격은 Ammonia와 CO<sub>2</sub>를 원료로 흡수, 결정화, 분리, 건조 냉각을 통해 제조된 첨가물 Ammonium Carbonate에 적용된다

##### 2) 분자식: C<sub>2</sub>H<sub>11</sub>N<sub>3</sub>O<sub>5</sub>

#### 3. 기술요구

##### 3.1. 성상조건: 표1의 기준규격과 일치해야 한다

표1. 성상조건

항목	기준규격	검사법
색과 광택	흰색	샘플 적당량을 취해 50ml 비커에 두고 자연광 선하에 색채와 상태를 관찰한다. 손으로 가볍게 저어, 소량의 기체를 코에 저어 들어오게 해서 냄새를 맡는다.
냄새	자극적 암모니아 냄새	
상태	결정분말	

3.2. 물리화학 지표: 표2의 규격과 일치해야 한다.

표2. 물리화학 지표

항목	지표	검사 방법
함량(NH3로 계산한다)	$\leq 30.5\sim 34.5 w / \%$	부록A 중 A.4
residue on ignition (점화 잔류물)	$\leq 0.1 w / \%$	GB/T9741
염소화합물(Cl로 계산)	$\leq 30 \text{ mg/kg}$	부록A 중 A.5
sulfate(ion)/황산염(SO4로 계산)	$\leq 30 \text{ mg/kg}$	부록A 중 A.6
Non-volatile matter	$\leq 100 \text{ mg/kg}$	부록A 중 A.7
중금속(Pb로 계산한다)	$\leq 10 \text{ mg/kg}$	GB 5009.74
<u>Arsenic</u> (As로 계산한다)	$\leq 1.0 \text{ mg/kg}$	GB 5009.11
납(Pb)	$\leq 1.0 \text{ mg/kg}$	GB 5009.12

부록 A. 검사법(생략)

첨부파일 3. 황산 나트륨(sodium metabisulphite)

번호	물질명	기능	식품 분류번호	식품명칭	최대사용량 (g/kg)	비고
1	황산 나트륨	산화방지제	04.02.02.04	채소 통조림	0.2	이산화유황 잔류량으로 계산
2	Glucono delta-lactone	산도조절제	01.05.01	크림	필요에 따라 적당량 사용	(GB 7657- 2005 표준번호)

## 2017년 제3호

《식품안전법》규정에 의해 심사기관은 전문가위원회를 구성하여 식품첨가물 신규물질 Glycine (Glycolonitrile method) , 착향료 신규물질 Ethyl linalyl ether과 식품첨가물  $\beta$ -Carotene 사용범위 확대에 대한 안전성 평가를 심사하고 통과시켰다. 이에 특별히 공고하는 바이다.

- 첨부파일 : 1. 식품첨가물 신규물질 Glycine  
2. 착향료 Ethyl linalyl ether  
3. 식품첨가물  $\beta$ -Carotene 사용범위 확대

국가위생 및 가족계획위원회

2017년 3월 8일

- 첨부파일 : 1. 식품첨가물 Glycine (Glycolonitrile method)

영문명 : Glycine (Glycolonitrile method)

기능 분류 : 향미증진제 착향료

### 1. 용량 및 사용범위

용량 및 사용범위는 GB2760중 Glycine/ Aminoacetic acid 규정에 부합해야 한다.

### 2. 기준 및 규격

#### 1) 범위

해당 기준 및 규격은 羥基乙腈氨化(Glycolonitrile -암모니아), 알칼리에서 제조된 Sodium glycinate, 이온교환, 탈색 등 가공으로 제조한 식품첨가물 Glycine (Glycolonitrile method) 에 적용된다.

#### 2) 화학 명칭. 분자식, 구조식, 분자량

(내용생략)

##### 2.1 분자식: C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>NO<sub>2</sub>

### 3. 기술요구

#### 3.1. 정상조건: 표1의 규격과 일치해야 한다.

표1. 성상조건

성상	기준 및 규격	검사법
색과 광택	흰색	샘플 적당량을 취해 청결, 건조한 백자 접시에 두고 자연광선하에 눈으로 색채와 상태를 관찰한다..
상태	결정성 과립/결정성 분말	

3.2. 물리화학지표: 표2의 규격과 일치해야 한다

표2. 물리화학 지표

항목	지표	검사법
Glycine (건조중량으로 계산)	98.5 ~ 101.5 w/%	부록A 중 A.4
염소화합물 (Cl로 계산)	≤ 0.007 w/%	부록A중A.5
중금속 (Pb로 계산한다)	≤ 10 mg/kg	부록A중A.6
건조 감량, w/%	≤ 0.20 w/%	부록A중A.7
태워서 남은 찌꺼기	≤ 0.10 w/%	부록A중A.8
그리피스실험	≤ 실험으로	부록A중A.9
수소 이온 농도 (50g/L수용액)	≤ 5.5 ~ 7.0	부록A중A.10
Nitrilotriacetic acid	≤ 0.05 w/%	부록A중A.11
Iminodiacetic Acid	≤ 0.05 w/%	부록A중A.12
sulfate(ion) (SO <sub>4</sub> 로 계산)	≤ 0.01 w/%	부록A중A.13
Arsenic(As)	≤ 1 mg/kg	GB 5009.76

부록A. 검사법(생략)

첨부파일3. 식품첨가물 β-carotene 확대 사용범위

명칭	기능	식품 분류 번호	식품명칭	최대사용량 (g/kg)	설명
β-carotene	착색제	08.02.01	조리 육제품 (생육에 조리료 첨가)	0.02	—