

UAE 식품첨가물 사용기준 관련노트(NOTE) \_ 2017

구분	원문	번역
노트 1	As adipic acid.	아디프산(adipic acid)인 경우
노트 2	On the dry ingredient, dry weight, dry mix or concentrate basis.	건조 성분, 건조 중량, 건조 믹스 혹은 농축액 기반
노트 3	For use in surface treatment only.	표면 처리 용도로만 사용
노트 4	For use in decoration, stamping, marking or branding the product only.	식품의 데코레이션, 스탬핑, 마킹 혹은 브랜딩 용도로만 사용
노트 5	Excluding products conforming to the Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CODEX STAN 296-2009).	잼, 젤리 마멀레이드의 기준(CODEX STAN 296-2009)에 적합한 식품 제외
노트 6	As aluminium.	알루미늄(aluminium)인 경우
노트 7	For use in coffee substitutes only.	커피 대용품에 한하여 사용
노트 8	As bixin.	빅신(bixin)인 경우
노트 9	Except for use in ready-to-drink coffee products at 10,000 mg/kg.	즉석섭취 커피에 10,000 mg/kg 기준이 적용되는 경우는 제외
노트 10	As ascorbyl stearate.	아스코르빌스테아레이트(ascorbyl stearate)인 경우
노트 11	On the flour basis.	밀가루 기반으로
노트 12	As a result of carryover from flavouring substances.	향신료에서 추출된 결과물로서
노트 13	benzoic acid.	안식향산(benzoic acid)인 경우
노트 14	For use in hydrolyzed protein liquid formula only.	가수분해 단백질 액체 유동식으로만 사용
노트 15	On the fat or oil basis.	지방 혹은 유지 기반인 경우
노트 16	For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish only.	과일, 야채, 육류, 어류 제품을 위한 광택, 코팅, 데코레이션 용도에 한하여 사용
노트 17	As cyclamic acid.	사이클라믹산(cyclamic acid)인 경우
노트 18	As added level; residue not detected in ready-to-eat food.	사용허용레벨; 즉석섭취식품에 대해 잔여물 불검출
노트 19	For use in cocoa fat only.	코코아 지방에 한하여 사용
노트 20	Singly or in combination with other stabilizers, thickeners and/or gums.	안정제, 증점제, 그리고/혹은(and/or) 겔(gum)들이 각 단독이거나 혼합물인 경우
노트 21	As anhydrous calcium disodium ethylenediaminetetraacetate.	무수 EDTA칼슘이나트륨(anhydrous calcium disodium ethylenediaminetetraacetate)인 경우
노트 22	For use in smoked fish products only.	훈제 생선제품에 한하여 사용
노트 23	As iron.	철(iron)인 경우
노트 24	As anhydrous sodium ferrocyanide.	무수 페로시안화나트륨(anhydrous sodium ferrocyanide)인 경우
노트 25	For use at GMP in full fat soy flour only.	전지대두분말에 한하여 GMP로 사용
노트 26	As steviol equivalents.	스테비올 등가물(steviol equivalents)인 경우
노트 27	As para-hydroxybenzoic acid.	파라옥시안식향산(para-hydroxybenzoic acid)인 경우
노트 28	Except for use in wheat flour conforming to the standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985) at 2,000 mg/kg.	밀가루(CODEX 152-1985)가 2,000mg/kg 기준으로 사용되는 경우제외
노트 29	For non-standardized food only.	비표준화된 식품의 경우에 한하여 사용
노트 30	As residual NO3 ion.	NO <sub>3</sub> 이온 잔여물인 경우
노트 31	On the mash used basis.	으깨 것이 기반이 되는 경우
노트 32	As residual NO2 ion.	NO <sub>2</sub> 이온 잔여물인 경우
노트 33	As phosphorus.	인(phosphorus)인 경우
노트 34	On the anhydrous basis.	무수물 기반
노트 35	For use in cloudy juices only.	불투명 주스에 한하여 사용
노트 36	On the residual level basis.	잔여물 레벨 기반
노트 37	For non-standardized food and food conforming to the standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989)	비표준화된 식품 및 즉석섭취용 생선필레, 다진생선살과 혼합물(CODEX STAN 165-1989) 제품인 경우
노트 38	On the creaming mixture basis.	크림 혼합물을 기반으로
노트 39	For use in products containing butter or other fats and oils only.	버터 혹은 다른 지방이나 유지를 포함하는 식품의 경우에 한하여
노트 40	Pentasodium triphosphate (INS 451(i)) only, to enhance the effectiveness of benzoates and sorbates.	안식향산(benzoates)과 소르빈산(sorbates)의 효과를 증진할 목적으로 사용하는 삼인산오나트륨(pentasodium triphosphate)인 경우에만
노트 41	For use in breading or batter coatings only.	제빵 혹은 반죽 코팅에만 사용
노트 42	As sorbic acid.	소르빈산(sorbic acid)인 경우
노트 43	As tin.	주석(tin)인 경우
노트 44	As residual SO2.	SO <sub>2</sub> 잔여물인 경우
노트 45	As tartaric acid.	주석산(tartaric acid)인 경우
노트 46	As thiodipropionic acid.	티오디프로피온산(thiodipropionic acid)인 경우
노트 47	On the dry egg yolk weight basis.	계란 노른자의 건조중량을 기반으로
노트 48	For use in olives only.	올리브에 한하여 사용
노트 49	For use on citrus fruits only.	감귤계 과일에 한하여 사용
노트 50	For use in fish roe only.	생선 알에 한하여 사용
노트 51	For use in herbs only.	허브에 한하여 사용
노트 52	Excluding chocolate milk.	초콜릿 우유 제외
노트 53	For use in coatings only.	코팅의 목적으로만 사용
노트 54	For use in cocktail cherries and candied cherries only.	칵테일 체리와 캔디화된 체리에 한하여
노트 55	Within the limits for sodium, calcium, and potassium specified in the Standard for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981): singly or in combination with other sodium, calcium and/or potassium salts.	유아 식품 및 특수용도 식품의 규격(CODEX STAN 72-1981)에서 정하는 '나트륨, 칼슘, 칼륨의 한도 내에서 : 각 단독으로 쓰이거나 나트륨, 칼슘, 칼륨 소금과 혼합물인 경우
노트 56	Excluding products where starch is present.	전분 함유 식품 제외
노트 57	GMP is 1 part benzoyl peroxide and not more than 6 parts of the subject additive by weight.	GMP는 무게를 기준으로 과산화 벤조일과 해당 첨가물의 비율이 1:6 이하
노트 58	As calcium.	칼슘(calcium)인 경우
노트 59	For use as a packaging gas only.	포장 가스인 경우에만 사용
노트 60	The CO2 content in finished still wine shall not exceed 4,000 mg/kg at 20°C.	와인제품 내 탄산화 성분은 20°C에서 4,000mg/kg를 초과할수 없음
노트 61	For use in minced fish only.	다진 생선에 한하여 사용
노트 62	As copper.	동(copper)인 경우
노트 63	For non-standardized food and breaded or batter coatings in food conforming to the standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)	비표준화 식품과 냉동 어류제품(피쉬 핑거), 발라낸 생선, 생선부위 - 빵가루를 얹거나 두들긴 제품(CODEX STAN 166-1989)
노트 64	For use in dry beans only.	건조 콩의 경우에 한하여 사용
노트 65	As a result of carryover from nutrient preparations.	영양소 준비과정에서 추출된 결과물로서
노트 66	As formaldehyde.	포름알데히드(formaldehyde)인 경우
노트 67	Except for use in liquid egg whites at 8,800 mg/kg as phosphorus, and in liquid whole eggs at 14,700 mg/kg as phosphorus.	액란(흰자)에 인(phosphorus)으로 8,800 mg/kg 사용과 액란(전란)에 인(phosphorus)으로 14,700 mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 68	For use in products with no added sugar only.	설탕무첨가 제품에 한하여 사용
노트 69	For use as a carbonating agent only.	탄산제(carbonating agent)로만 사용
노트 70	As the acid.	산(acid)인 경우
노트 71	Calcium, potassium and sodium salts only.	칼슘, 칼륨, 나트륨염 에 한함
노트 72	On the ready-to-eat basis.	즉석섭취 기반
노트 73	Excluding whole fish.	통생선은 제외

노트 74	Excluding liquid whey and whey products used as ingredients in infant formula.	영유아용 조제식의 성분으로 사용된 액체 유청과 유청 식품 제외
노트 75	For use in milk powder for vending machines only.	자판기용 밀크 파우더에 한하여 사용
노트 76	For use in potatoes only.	감자에 한하여 사용
노트 77	For special nutritional uses only.	특수 영양의 목적에 한하여 사용
노트 78	Except for use in pickling and balsamic vinegars at 50,000 mg/kg.	절임과 발사믹 식초에 50,000 mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 79	For use on nuts only.	견과류에 한하여 사용
노트 80	Equivalent to 2 mg/dm <sup>2</sup> surface application to a maximum depth of 5 mm.	표면 처리 시 표면 2mg/dm <sup>2</sup> 에 최대깊이 5mm에 상응함
노트 81	Equivalent to 1 mg/dm <sup>2</sup> surface application to a maximum depth of 5 mm.	표면 처리 시 표면 1mg/dm <sup>2</sup> 에 최대깊이 5mm에 상응함
노트 82	Except for use in shrimp (Crangon crangon and Crangon vulgaris) at 6,000 mg/kg.	새우(크랑곤 크랑곤과 크랑곤 불가리스)에 6,000 mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 83	L(+)-form only.	첨가물의 L(+)-형태에 한하여
노트 84	For use in products for infants over 1 year of age only.	만 1세 이상 유아를 위한 제품에 한하여 사용
노트 85	Use level in sausage casings; residue in sausage prepared with such casings should not exceed	소시지 케이싱의 사용기준 사용; 소시지 케이싱으로 인해 생긴 잔여물의 경우 초과해서는 안됨
노트 86	For use in whipped dessert toppings other than cream only.	크림 이외의 휘핑된 디저트 토폭에 한하여 사용
노트 87	On the treatment level basis.	처리 기준(Treatment level)을 기반으로
노트 88	As a result of carryover from the ingredient.	원재료에서 추출된 결과물로서
노트 89	For use in sandwich spreads only.	샌드위치 스프레드에 한하여
노트 90	For use in milk-sucrose mixtures used in the finished product only.	완제품에 사용되는 우유-자당 혼합물에 한하여 사용
노트 91	Singly or in combination: Benzoates and sorbates.	안식향산과 소르빈산의 단일 혹은 혼합물로 사용
노트 92	Excluding tomato-based sauces.	토마토 기반 소스 제외
노트 93	Excluding natural wine produced from Vitis vinifera grapes.	비티스 비니페라 포도(Vitis vinifera grapes)로 만들어진 천연 포도주 제외
노트 94	For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only.	loganiza (신선, 비가열 소시지)에 한하여
노트 95	For use in surimi and fish roe products only.	연육과 생선알 식품에 한하여 사용
노트 96	On the dried weight basis of the high intensity sweetener.	고강도 감미료의 건조중량을 기반으로
노트 97	On the final cocoa and chocolate product basis.	코코아, 초콜렛 완제품을 기반으로
노트 98	For use in dust control only.	먼지 조절에 사용하는 경우에 한하여 사용
노트 99	For use in products conforming to the Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) only.	생선살과 다진 생선(CODEX STAN 87-1981)에 한하여 사용
노트 100	For use in crystalline products and sugar toppings only.	결정 식품과 설탕 토폭에 한하여 사용
노트 101	When used in combination with other emulsifiers, total combined use level not to exceed 15,000mg/kg as specified in the Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981)	다른 유화제와 혼합하여 사용하는 경우, 총 사용량이 15,000 mg/kg를 초과하지 말아야함(초콜릿과 초콜릿 제품의 기준에 따라; CODEX STAN 87-1981)
노트 102	For use in fat emulsions for baking purposes only.	베이킹의 목적으로 지방 유화제에 한하여 사용
노트 103	Except for use in special white wines at 400 mg/kg.	특수 화이트 와인에 400 mg/kg으로 사용하는 경우는 제외
노트 104	Except for use in bread and yeast-leavened bakery products: maximum 5,000 mg/kg residue.	빵과 이스트발효 베이커리 식품의 사용 제외 : 최대 잔여량 5,000 mg/kg
노트 105	Except for use in dried gourd strips (Kampyo) at 5 000 mg/kg.	박 말랭이(감표)에 5,000 mg/kg을 사용하는 경우 제외
노트 106	Except for use in Dijon mustard at 500 mg/kg.	디종 머스터드에 500 mg/kg을 사용하는 경우 제외
노트 107	Except for use of sodium ferrocyanide (INS 535) and potassium ferrocyanide (INS 536) in foodgrade dendridic salt at 29 mg/kg as anhydrous sodium ferrocyanide	페로시아나이드(sodium ferrocyanide (INS 535))과 페로시아나이드(potassium ferrocyanide (INS 536))를 무수페로시아나이드염인 경우 식용 수지상 소금(dendridic salt)에 29 mg/kg을 사용하는 경우 제외
노트 108	For use on coffee beans only.	커피 콩에 한하여 사용
노트 109	Use level reported as 25 lbs/1,000 gal x (0.45 kg/lb) x (1 gal/3.75 L) x (1 L/kg) x (10E6 mg/kg) = 3,000 mg/kg	보고된 기준에 따라 사용 : 25 lbs/1,000 gal x (0.45 kg/lb) x (1 gal/3.75 L) x (1 L/kg) x (10E6 mg/kg) = 3,000mg/kg
노트 110	For use in frozen French fried potatoes only.	냉동 감자튀김에 한하여 사용
노트 111	Except for use in dried glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 150mg/kg and glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 400 mg/kg.	설탕 과자류 제조시, 사용되는 건조 포도당 시럽에 150 mg/kg과 포도당시럽에 400 mg/kg으로 사용하는 경우 제외
노트 112	For use in grated cheese only.	입자상 치즈에만 사용
노트 113	As acesulfame potassium equivalents (the reported maximum level can be converted to aspartame-acesulfame salt basis by dividing by 0.44). Combined use of aspartame-acesulfame salt with individual acesulfame potassium or aspartame should not exceed the individual maximum levels for acesulfame potassium or aspartame (the reported maximum level can be converted to aspartame equivalents by dividing by 0.68)	아세설팜칼륨 등가물(Acesulfame potassium equivalents)인 경우(보고된 최대사용량은 aspartame-acesulfame salt로 상태가 변경될 때 0.44로 나눈 값으로 기준을 정함) 각 acesulfame potassium 혹은 aspartame과 aspartame acesulfame salt의 혼합물일때, 각 성분의 최대사용량이 개별성분의 최대사용량을 초과해서는 안됨(보고된 최대사용량은 aspartame equivalents로 상태로 변경될 때 0.68로 나눈 값으로 기준을 정함)
노트 114	Excluding cocoa powder.	코코아 파우더 제외
노트 115	For use in pineapple juice only.	파인애플 주스에 한하여 사용
노트 116	For use in doughs only.	도우에 한하여 사용
노트 117	Except for use in loganiza (fresh, uncured sausage) at 1,000 mg/kg.	loganiza (신선한, 비보존처리 소시지)에 1,000 mg/kg으로 사용하는 경우 제외
노트 118	Except for use in tocino (fresh, cured sausage) at 1,000 mg/kg.	tocino (신선한, 보존처리 소시지)에 1,000 mg/kg으로 사용하는 경우 제외
노트 119	As aspartame equivalents (the reported maximum level can be converted to an aspartameacesulfame salt basis by dividing by 0.64). Combined use of aspartame-acesulfame salt with individual aspartame or acesulfame potassium should not exceed the individual maximum levels for aspartame or acesulfame potassium (the reported maximum level can be converted to acesulfame potassium equivalents by multiplying by 0.68)	아세설팜칼륨 등가물(aspartame equivalents)인 경우(보고된 최대사용량은 aspartame-acesulfame salt로 상태가 변경될 때 0.64로 나눈 값으로 기준을 정함) 각 aspartame 혹은 acesulfame potassium과 aspartame-acesulfame salt의 혼합물일때, 각 성분의 최대사용량이 개별성분의 최대사용량을 초과해서는 안됨(보고된 최대사용량은 acesulfame potassium equivalents로 상태로 변경될 때 0.68로 곱한 값으로 기준을 정함)
노트 120	Except for use in caviar at 2,500 mg/kg.	캐비어에 2,500 mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 121	Except for use in fermented fish products at 1,000 mg/kg.	발효된 생선 식품에 1,000 mg/kg 으로 사용하는 경우 제외
노트 122	Subject to national legislation of the importing country.	수입국의 국내법을 조건으로 적용함
노트 123	Except for use in beverages with pH greater than 3.5 at 1,000 mg/kg.	산도가 3.5pH보다 높은 음료수에 1,000 mg/kg 사용 제외
노트 124	For use in products containing less than 7% ethanol only.	7%이하의 에탄올을 포함한 제품들에 한하여 사용
노트 125	For use in a mixture with vegetable oil only, as a release agent for baking pans.	식물성 유지가 있는 혼합물이 있는 제빵용 팬에 가스 방출제(release agent)인 경우 사용
노트 126	For use in releasing dough in dividing or baking only.	반죽을 나누거나 제빵하기위해 만드는 도우에 한하여 사용
노트 127	On the served to the consumer basis.	소비자에게 제공된 것을 기준으로
노트 128	Tartaric acid (INS 334) only.	주석산(INS 334)으로 한하여
노트 129	For use as an acidity regulator in grape juice only.	산도 조절제 용도로 포도주에 한하여 사용
노트 130	Singly or in combination: butylated hydroxyanisole (INS 320), butylated hydroxytoluene (INS 321), tertiary butylated hydroquinone (INS 319), and propyl gallate (INS 310).	단독 혹은 혼합으로 : 부틸 히드록시안isol(Butylated hydroxyanisole (BHA, INS 320), 부틸히드록시톨루엔(butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321)) 삼차부틸하이드로퀴논(tertiary butylhydroquinone (TBHQ, INS 319)), 갈산프로필(propyl gallate (INS 310))
노트 131	For use as a flavour carrier only.	조미료 매개체로만 사용
노트 132	Except for use in semi-frozen beverages at 130 mg/kg on a dried basis.	반 냉동음료에 130mg/kg(건조기준)로 사용하는 경우를 제외
노트 133	Any combination of butylated hydroxyanisole (INS 320), butylated hydroxytoluene (INS 321), and propyl gallate (INS 310) at 200 mg/kg, provided that single use limits are not exceeded.	부틸하이드록시안isol(INS 320)과 부틸레이트하이드록시톨루엔(INS 321) 갈산 프로필(INS 310) 성분들을 포함하는 어떤 형태의 혼합물이 200mg/kg 일 경우, 각 성분의 사용기준을 초과할 수 없음
노트 134	Except for use in cereal-based puddings at 500 mg/kg.	곡물을 사용한 푸딩에서 500mg/kg 사용하는 경우 제외

노트 135	Except for use in dried apricots at 2,000 mg/kg, bleached raisins at 1,500 mg/kg, desiccated coconut at 200 mg/kg and coconut from which oil has been partially extracted at 50 mg/kg.	건조살구에 2,000mg/kg, 표백한 건포도에 1,500 mg/kg, 말린 코코넛에 200mg/kg, 유지가 제거된 코코넛에 50mg/kg 사용된 경우를 제외
노트 136	For use to prevent browning of certain light coloured vegetables only.	밝은색 채소의 갈변현상을 방지할 위한 목적에 한하여 사용
노트 137	Except for use in frozen avocado at 300 mg/kg.	냉동 아보카도에 300mg/kg 사용을 제외
노트 138	For use in energy-reduced products only.	칼로리 감소 식품에서만 사용
노트 139	For use in mollusks, crustaceans, and echinoderms only.	연체류, 갑각류, 극피동물에 한하여 사용
노트 140	Except for use in canned abalone (PAUA) at 1,000 mg/kg.	전복통조림에 1,000mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 141	For use in white chocolate only.	화이트초콜릿에 한하여 사용
노트 142	Excluding coffee and tea.	커피와 차 제외
노트 143	For use in fruit juice-based drinks and dry ginger ale only.	과일주스 기반 음료와 드라이 진저에일에 한하여 사용
노트 144	For use in sweet and sour products only.	달거나 신 제품에 한하여 사용
노트 145	For use in energy reduced or no added sugar products only.	칼로리 감소 혹은 무가당 제품들에 한하여 사용
노트 146	Beta-carotene (synthetic) (INS 160a(i)) only.	베타카로틴(인공적으로 가공된, INS 160a(i))에 한함
노트 147	Excluding whey powders for infant food.	영아용 식품을 위한 유청가루를 제외
노트 148	Except for use in microsweets and breath freshening mints at 10,000 mg/kg.	마이크로스위트나 구강청정용 민트에 10,000mg/kg으로 사용하는 경우 제외
노트 149	Except for use in fish roe at 100 mg/kg.	어란에서 100mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 150	For use in soy-based formula only.	대두를 기반으로 한 유아용 유동식에 한하여 사용
노트 151	Except for use in hydrolyzed protein and/or amino acid-based formula at 1,000 mg/kg.	가수분해 단백질 and/or 아미노산 기반의 유동식에서 1,000mg/kg으로 사용하는 경우 제외
노트 152	For use in frying only.	튀김요리에 사용하는 경우에 한하여 사용
노트 153	For use in instant noodles only.	인스턴트 누들에 한하여 사용
노트 154	For use in coconut milk only.	코코넛 밀크에 한하여 사용
노트 155	For use in frozen, sliced apples only.	냉동, 조각 사과에 한하여 사용
노트 156	Except for use in microsweets and breath freshening mints at 2,500 mg/kg.	마이크로스위트와 구강청정용 민트에 2,500 mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 157	Except for use in microsweets and breath freshening mints at 2,000 mg/kg.	마이크로스위트와 구강청정용 민트에 2,000 mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 158	Except for use in microsweets and breath freshening mints at 1,000 mg/kg.	마이크로스위트와 구강청정용 민트에 1,000 mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 159	For use in pancake syrup and maple syrup only.	팬케이크 시럽과 메이플시럽에 한하여 사용
노트 160	For use in ready-to-drink products and pre-mixes for ready-to-drink products only.	즉석섭취음료와 즉석섭취음료의 믹스제품에 한하여 사용
노트 161	Subject to national legislation of the importing country aimed, in particular, at consistency with	수입국이 규정하는 국내법을 조건으로, 특별히 일관적으로 적용할 것
노트 162	For use in dehydrated products and salami-type products only.	건조 식품과 살라미 종류에 한하여 사용
노트 163	Except for use in microsweets and breath freshening mints at 3,000 mg/kg.	마이크로스위트나 구강청정용 민트에 3,000mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 164	Except for use in microsweets and breath freshening mints at 30,000 mg/kg.	마이크로스위트나 구강청정용 민트에 30,000mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 165	For use in products for special nutritional use only.	특수영양을 위한 제품에 한하여 사용
노트 166	For use in milk-based sandwich spreads only.	우유를 기반으로 한 샌드위치 스프레드에 한하여 사용
노트 167	For use in dehydrated products only.	건조식품에 한하여 사용
노트 168	Quillaia extract type 1 (INS 999(i)) only.	퀸라야 추출물 type1(INS 999(i))로만 사용
노트 169	For use in fat-based sandwich spreads only.	유지를 기반으로 한 샌드위치 스프레드에 한하여 사용
노트 170	Excluding products conforming to the Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003).	발효유(CODEX STAN 243-2003)의 기준에 포함되는 제품 제외
노트 171	Excluding anhydrous milkfat.	건조 유지방 제외
노트 172	Except for use in fruit sauces, fruit toppings, coconut cream, coconut milk and "fruit bars" at 50 mg/kg.	과일 소스, 과일 토핑, 코코넛 크림, 코코넛 밀크, 그리고 건조압축과일바에 50mg/kg 사용한 경우 제외
노트 173	Excluding instant noodles containing vegetables and eggs.	야채와 계란을 포함한 인스턴트 면의 경우 제외
노트 174	Singly or in combination: sodium aluminosilicate (INS 554), calcium aluminium silicate (INS 556), and aluminium silicate (INS 559).	단독 혹은 혼합으로 : sodium aluminosilicate (INS 554), calcium aluminium silicate (INS 556), and aluminium silicate (INS 559)
노트 175	Except for use in jelly-type fruit-based desserts at 200 mg/kg.	과일 기반의 젤리형 디저트에 200mg/kg 사용한 경우 제외
노트 176	For use in canned liquid coffee only.	캔커피음료에만 사용
노트 177	For non-standardized food and minced fish flesh and breaded or batter coatings conforming to the Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets -Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)	비표준화 식품이나 CODEX STAN 166-1989에 해당되는 식품(다진생선살, 빵가루를 입힌것, 빠른 냉동생선스틱 등)의 경우
노트 178	As carminic acid.	카민산(carminic acid)인 경우
노트 179	For use in restoring the natural colour lost in processing only.	자연색재과정 중 색깔 복원의 목적에 한하여 사용
노트 180	Singly or in combination: butylated hydroxyanisole (BHA, INS 320) and butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321).	단독 혹은 혼합으로 : butylated hydroxyanisole (BHA, INS 320) and butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321)
노트 181	As anthocyanin.	안토시아닌의 경우
노트 182	Excluding coconut milk.	코코넛 밀크 제외
노트 183	183 Products conforming to the Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87- 1981) may only use colours for surface decoration	초콜릿과 초콜릿 관련식품(CODEX STAN 87-1981)에 해당되는 경우, 표면 장식을 위한 색소의 용도로만 사용
노트 184	For use in nutrient coated rice grain premixes only.	영양소가 첨가된 혼합쌀에 한하여 사용
노트 185	As norbixin.	노르빅신(norbixin)인 경우
노트 186	For use in flours with additives only.	첨가물이 포함된 밀가루에 한하여 사용
노트 187	Ascorbyl palmitate (INS 304) only.	팔미트산 아스코르빌(Ascorbyl palmitate (INS 304))에 한하여
노트 188	If used in combination with aspartame-acesulfame salt (INS 962), the combined maximum use level, expressed as acesulfame potassium, should not exceed this level	아스파탐의 단독 사용, 혹은 아스파탐-아세설팜염(aspartame-acesulfame salt)와의 혼합물일 때 각 성분의 최대 사용량을 초과하지 않을 것
노트 189	Excluding rolled oats.	오트 귀리 제외
노트 190	Except for use in fermented milk drinks at 500 mg/kg.	발효유에서 500 mg/kg 사용한 경우 제외
노트 191	If used in combination with aspartame-acesulfame salt (INS 962), the combined maximum use level, expressed as aspartame, should not exceed this level	아스파탐의 단독 사용, 혹은 아스파탐-아세설팜염(aspartame-acesulfame salt)와의 혼합물일 때 각 성분의 최대 사용량을 초과하지 않을 것
노트 192	For use in liquid products only.	액체 식품에 한하여 사용
노트 193	For use in crustacean and fish pastes only.	갑각류와 어묵류에 한하여 사용
노트 194	For use in instant noodles conforming to the Standard for Instant Noodles (CODEX STAN 249-2006) only.	인스턴트 면(CODEX STAN 249-2006)의 기준에 해당되는 식품에 한하여 사용
노트 195	Singly or in combination: butylated hydroxyanisole (BHA, INS 320), butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321) and tertiary butylhydroquinone (TBHQ, INS 319)	단독 혹은 혼합: 부틸 히드록시아니솔(Butylated hydroxyanisole (BHA, INS 320), 부틸히드록시톨루엔(butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321)) 삼차부틸하이드로퀴논 (tertiary butylhydroquinone (TBHQ, INS 319))
노트 196	Singly or in combination: butylated hydroxyanisole (BHA, INS 320), butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321) and propyl gallate (INS 310).	단독 혹은 혼합: 단독 혹은 혼합: 부틸 히드록시아니솔(Butylated hydroxyanisole (BHA, INS 320), 부틸히드록시톨루엔(butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321)), 갈산프로필(propyl gallate,(INS 310))
노트 197	Singly or in combination: butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321) and propyl gallate (INS 310).	단독 혹은 혼합: 부틸히드록시톨루엔(butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321)), 갈산프로필(INS 310)
노트 198	For use in solid products (e.g., energy, meal replacement or fortified bars) only.	고체 식품(예: 에너지, 식사 대용품이나 강화 바)인 경우에만 사용

노트 199	Except for use in microsweets and breath freshening mints at 6,000 mg/kg as steviol equivalents.	마이크로 스위트나 구강청정용 민트에 6,000mg/kg으로 쓰이는 경우 제외
노트 200	Except for use in Japanese style 'lachs ham' of pork loin (cured and non-heat-treated) at 120mg/kg as steviol equivalents	돼지 허리고기의 일본식 "lachs ham" (보존 및 비열처리)에 스테비올 유사물을 120mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 201	For use in flavoured products only.	가향된 식품에 한하여 사용
노트 202	For use in brine used in the production of sausage only.	소시지 생산 시 사용된 소금물에 한하여 사용
노트 203	For use in chewable supplements only.	씹을 수 있는 식품에 한하여 사용
노트 204	Except for use in longan and lichee at 50 mg/kg.	용안과 리치에서 50 mg/kg에 사용하는 경우 제외
노트 205	Except for use to prevent browning of certain light colored vegetables at 50 mg/kg.	밝은 색 채소의 갈변을 막기 위해 50mg/kg을 사용하는 경우 제외
노트 206	Except for use as a bleaching agent in products conforming to the Standard for Aqueous Coconut Products (CODEX STAN 240-2003) at 30 mg/kg.	수중 코코넛 제품(CODEX STAN 240-2003)의 기준에 맞는 제품에 표백제로 30mg/kg을 사용하는 경우 제외
노트 207	Except for use in soybean sauce intended for further processing at 50,000 mg/kg.	추가가공을 위하여 된장소스에 50,000mg/kg을 사용하는 경우 제외
노트 208	For use in dried and dehydrated products only.	건조, 무수 제품에 한하여 사용
노트 209	Excluding products conforming to the Standard for Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006).	탈지유와 식물성유지 고형분의 혼합물(CODEX STAN 251-2006) 기준에 속하는 제품은 제외
노트 210	For non-standardized food and fish filets and minced fish flesh conforming to the standard for Quick Frozen Fish Sticks(Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter(CODEX STAN 166-1989)	비표준화 식품이나 밀로 만든 파스타나, 국수류(CODEX STAN 166-1989)에 속하는 제품을 위해 사용
노트 211	For use in noodles only.	국수류에 한하여 사용
노트 212	Except for use in products conforming to the Standard for Bouillon and Consommés (CODEX STAN 117-1981) at 3 000 mg/kg.	부용과 콘소메(CODEX STAN 117-1981)에 해당하는 제품에 3,000mg/kg을 사용하는 경우 제외
노트 213	For use in liquid products containing high intensity sweeteners only.	고농도 감미료를 포함하는 액체제품에 한하여 사용
노트 214	Excluding products conforming to the Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006).	우유기반 유지 스프레드(CODEX STAN 253-2006)에 속하는 제품 제외
노트 215	Excluding products conforming to the Standard for Fat Spreads and Blended Spreads (CODEX STAN 256-2007).	유지 스프레드와 혼합 스프레드(CODEX STAN 256-2007) 규격에 속하는 제품 제외
노트 216	For use in maize-based products only.	옥수수 기반 제품에 한하여 사용
노트 217	Except for use in toppings at 300 mg/kg.	토핑에 300 mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 218	Only sulfites can be used as preservatives and antioxidants in the products covered by the Standard for Desiccated Coconut (CODEX STAN 177-1991).	건조 코코넛에 대한 기준(CODEX STAN 177-1991)에 해당되는 제품에는 아황산염이 보존제와 향산화제의 용도에 한하여 사용
노트 219	Except for use in non-alcoholic aniseed-based, coconut-based, and almond-based drinks at 5,000 mg/kg.	아니스, 코코넛, 아몬드 기반의 무알코올 음료에 5,000 mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 220	For use in flavoured products heat treated after fermentation only.	발효 후 열처리 된 가향 식품에서만 사용
노트 221	For use in potato dough and pre-fried potato slices only.	감자 도우와 미리 튀긴 감자 슬라이스에만 사용
노트 222	For use in collagen-based casings with a water activity greater than 0.6 only.	0.6 이상의 수분 활동도인 콜라겐을 베이스로 한 케이싱에서만 사용
노트 223	Except for use in products containing added fruits, vegetables, or meats at 3,000 mg/kg.	과일과 채소, 고기를 포함한 식품에 3,000 mg/kg 사용 제외
노트 224	Excluding aromatized beer.	가향 맥주 제외
노트 225	Except for use in self-raising flour at 12,000 mg/kg.	중력분에 12,000 mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 226	Except for use as a meat tenderizer at 35,000 mg/kg.	연육제에 35,000 mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 227	For use in sterilized and UHT treated milks only.	살균되고 UHT처리된 우유에 한하여 사용
노트 228	Except for use to stabilize higher protein liquid whey used for further processing into whey protein concentrates at 1,320 mg/kg.	농축유청단백으로 추가 가공을 위해 고단백 액체 유청을 안정화하는데 1,320 mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 229	For use as a flour treatment agent, raising agent or leavening agent only.	밀가루를 처리하거나 부풀게 하거나 효모 처리 목적에 한하여 사용
노트 230	For use as an acidity regulator only.	산도조절제 목적에 한하여 사용
노트 231	For use in flavoured fermented milks and flavoured fermented milks heat treated after fermentation only.	가향된 발효유와 발효 후 열처리를 한 가향된 발효유에 한하여 사용
노트 232	For use in vegetable fats conforming to the Standard for Edible Fats and Oils Not Covered by Individual Standards (CODEX STAN 19-1981) only.	식용유지에 대한 기준규격(CODEX STAN 19-1981)에 해당하는 각 지방에 한하여 사용
노트 233	As nisin.	니신(nisin)인 경우
노트 234	For use as a stabilizer or thickener only.	안정제나 점증제의 목적으로만 사용
노트 235	For use in reconstituted and recombined products only.	재형성이나 재조합된 제품에 한하여 사용
노트 236	Excluding products conforming to the Standard for Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream) (CODEX STAN 288-1976)	크림과 조제크림(환원크림, 재조합 크림, 포장된 액체크림)(CODEX STAN 288-1976) 규격에 해당하는 식품 제외
노트 237	Excluding products conforming to the Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981).	영유아용 가공 곡류 조제식(CODEX STAN 74-1981)에 해당하는 식품 제외
노트 238	Except for use in products corresponding to the Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) at GMP	영유아를 위한 곡류가공 조제식(CODEX STAN 74-1981)에 해당하는 식품에 GMP로 사용하는 경우 제외
노트 239	Excluding products conforming to the Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981).	유아식 통조림(CODEX STAN 73-1981)에 대한 규격에 해당하는 제품 제외
노트 240	The use level is within the limit for sodium listed in the Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981).	유아식 통조림(CODEX STAN 73-1981)에 대한 규격에서 명시한 나트륨 기준 이내
노트 241	For use in surimi products only.	연제품에 한하여 사용
노트 242	For use as an antioxidant only.	산화방지제의 목적으로만 사용
노트 243	For use in products conforming to the Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) only, as a raising agent	영유아를 위한 곡류가공 조제식(CODEX STAN 74-1981)에 해당하는 제품에 산도조절제인 경우에만 사용
노트 244	For use in biscuit dough only.	비스킷 반죽에 한하여 사용
노트 245	For use in pickled vegetables only.	절인야채에 한하여 사용
노트 246	Singly or in combination: aluminium ammonium sulfate (INS 523) and sodium aluminium phosphates (acidic and basic: (INS 541(i),(ii)).	단독 혹은 혼합: 유안(aluminium ammonium sulphate (INS 523)), 염기성-산성 알루미늄 트릴(acidic and basic: (INS 541(i),(ii))
노트 247	For use in kuzukiri and harusame only.	쿠즈키리와 하루사메에 한하여 사용
노트 248	For use as a raising agent only.	팽창제로만 사용
노트 249	For use as a raising agent in mixes for steamed breads and buns only.	찜빵과 번 믹스에 팽창제로만 사용
노트 250	For use in boiled mollusks and tsukudani only.	익은 연체동물과 츠쿠다니에만 사용
노트 251	For use in processed American cheese only.	가공 아메리카치즈에만 사용
노트 252	For use in self-rising flour and self-rising corn meal only.	중력분 밀가루와 중력분 옥수수가루에만 사용
노트 253	For use in dry mix hot chocolate only.	건조 핫초코 믹스가루에만 사용
노트 254	For use in salt applied to dry salted cheeses during manufacturing only.	제조 시 건조 염장치즈에 사용된 소금에만 사용
노트 255	Except for use in seasonings applied to foods in food category 15.1 at 1,700 mg/kg.	과자류(카테고리 15.1)에 해당하는 식품에 적용된 양념에 1,700 mg/kg 사용한 경우 제외
노트 256	For use in noodles, gluten-free pasta and pasta intended for hypoproteic diets only.	고단백질 식사를 위한 국수, 글루텐프리 파스타와 기존 파스타에 한하여 사용
노트 257	For use in shrimps and prawns only.	새우나 참새우에 한하여 사용
노트 258	Excluding maple syrup.	메이플 시럽 제외

노트 259	Singly or in combination: sodium aluminosilicate (INS 554) and calcium aluminium silicate (INS 556).	나트륨 알루미늄 규산염(sodium aluminosilicate (INS 554)), 칼슘 알루미늄 규산염(calcium aluminium silicate (INS 556))을 단독 혹은 혼합으로 사용
노트 260	For use in powdered beverage whiteners only.	음료수 표백제 가루인 경우에 한하여 사용
노트 261	For use in heat-treated buttermilk only.	열처리된 버터밀크에 한하여 사용
노트 262	For use in edible fungi and fungus products only.	식용 버섯과 기타 균류 제품에만 사용
노트 263	Except for use in pickled fungi at 20,000 mg/kg.	버섯절임에 20,000 mg/kg 사용하는 경우는 제외
노트 264	Except for use in sterilized fungi at 5 000 mg/kg: citric acid (INS 330) and lactic acid (INS 270), singly or in combination.	구연산(Citric acid (INS 330))과 젖산(Lactic acid (INS 270)) 5,000 mg/kg, 단독 혹은 혼합으로 멸균균류에 사용하는 경우는 제외
노트 265	For use in quick frozen French fried potatoes only, as a sequestrant. CODEX STAN 192-1995 381	sequestrant(금속이온봉쇄제, 응고제 역할을 하는 첨가물)로서 급속냉동 감자튀김에 한하여 사용 (CODEX STAN 192-1995 381)
노트 266	Excluding salted Atlantic herring and sprat.	염장된 대서양 청어와 유럽청어(sprat)는 제외
노트 267	Excluding products conforming to the Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes (CODEX STAN 167-1989), the Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993), the Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001), and the Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003), and smoked dried fish conforming to standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured Fish an Smoked-dried Fish	대구와 건조 및 건조 염장에 대한 규격(CODEX STAN 167-1989), 건조상어지느러미에 대한 규격(CODEX STAN 189-1993), 해수어, 담수어, 갑각류 및 연체조개류로 제조된 크래커에 대한 규격(CODEX STAN 222-2001), 가열건조염장 멸치에 대한 규격(CODEX STAN 236-2003)에 해당하는 제품 제외
노트 268	Singly or in combination: INS 471, 472a, 472b and 472c in products conforming to the Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)	단독 혹은 혼합으로 : 곡류 중심의 영아용 제품(CODEX STAN 74-1981) 에 해당하는 제품인 INS 471, 472a, 472b and 472c
노트 269	Singly or in combination with other modified starches used as thickeners in products conforming to the Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)	단독 혹은 혼합으로 : 점증제로 쓰이는 전분 유도체와 함께 곡류 중심의 영아용 제품(CODEX STAN 74-1981) 에 해당하는 제품에 사용
노트 270	For use at 60,000 mg/kg, singly or in combination with other starch thickeners In products conforming to the Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)	유아용 통조림 제품(CODEX STAN 73-1981)에 해당하는 제품에 단독 또는 혼합으로 60,000mg/kg을 점증제로 사용하는 경우
노트 271	For use in products conforming to the Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)	유아용 통조림 식품(CODEX STAN 73-1981)에 해당하는 제품에 사용
노트 272	Singly or in combination: INS 410, 412, 414, 415 and 440 at 20,000 mg/kg in gluten-free cereal based foods, and 10,000 mg/kg in other products conforming to the Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)	INS 410, 412, 414, 415 그리고 440 를 단독 혹은 혼합으로 사용시 다음과 같은 조건을 따른다 : 곡류 기반의 글루텐 프리 식품에 20,000mg/kg 사용, 영유아용 가공 곡류 조제식(CODEX STAN 74-1981)에 해당하는 제품에 10,000mg/kg 사용
노트 273	Singly or in combination: INS 410, 412, 414, 415 and 440 except for use at 20,000 mg/kg in gluten-free cereal based foods in products conforming to the Standard for Processed Cereal- Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)	INS 410, 412, 414, 415 그리고 440 를 단독 혹은 혼합으로 사용시 다음과 같은 조건은 제외한다 : 영유아용 가공 곡류조제식(CODEX STAN 74-1981)에 해당하는 식품 중 글루텐 프리 식품에 해당하는 식품에 20,000 mg/kg
노트 274	For use at 15,000 mg/kg in products conforming to the Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)	영유아용 가공 곡류조제식(CODEX STAN 74-1981)에 해당하는 식품에 15,000mg/kg 사용
노트 275	For use at 1,500 mg/kg In products conforming to the Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)	유아식 통조림에(CODEX STAN 73-1981)에 해당하는 식품에 1500mg/kg 사용
노트 276	Singly or in combination with other modified starches used as thickeners In products conforming to the Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)	유아식 통조림(CODEX STAN 73-1981)에 단독 혹은 혼합으로 점증제로 쓰인 전분 유도체와 함께 사용
노트 277	Excluding virgin and cold pressed oils and products conforming to the standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981).	올리브유와 올리브포마스유(CODEX STAN 33-1981)에 해당하는 식품 중 버진 올리브유와 냉간 압연된 올리브유 제외
노트 278	For use in whipped cream and cream packed under pressure only.	휘핑크림과 압력포장된 크림에 한하여 사용
노트 279	Except for products conforming to the standard for Edible Fungi and Fungus Products (CODEX STAN 38-1981)	식용 버섯과 기타 균류식품(CODEX STAN 38-1981)에 해당하는 식품은 제외
노트 280	For use in pickled radish only.	절인 무에만 사용
노트 281	For use in fresh minced meat which contains other ingredients apart from comminuted meat only.	다진 고기(다진 고기와 분리된 기타 재료를 포함)에만 사용
노트 282	Only non-amidated pectins may be used in the Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981).	유아용 통조림 식품(CODEX STAN 73-1981)에 해당하는 것에 비 아마이드화 펙틴만 사용
노트 283	For use in canned fruit-based baby foods conforming to the Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) only.	유아식 통조림 식품(CODEX STAN 73-1981) 에 해당하는 식품 중 과일 기반 영아용 통조림 제품에 사용
노트 284	Singly or in combination: INS 1412, 1413, 1414 and 1440 in products conforming to the Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981)	INS 1412, 1413, 1414 그리고 1440를 단독 혹은 혼합으로 사용시 다음과 같은 조건을 따른다 : 유아용 특수용도음식 (CODEX STAN 72-1981)에 해당하는 제품
노트 285	Singly or in combination: INS 1412, 1413, 1414 and 1422 in products conforming to the Standard for Follow-Up Formula (CODEX STAN 156-1987)	INS 1412, 1413, 1414 and 1422를 단독 혹은 혼합으로 사용시 다음과 같은 조건을 따른다 : 성장기용 조제식(CODEX STAN 156-1987)에 해당하는 제품
노트 286	For use in products conforming to the Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) and the Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981).	런천미트(CODEX STAN 89-1981)와 조리된 염지 햄(CODEX STAN 98-1981)에 해당하는 제품에 사용
노트 287	Except for use in products conforming to the Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) at 30 mg/kg as residual NO2 ion.	콘비프(CODEX STAN 88-1981)에 해당하는 제품에 잔여 NO2 이온으로 30mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 288	For use in products conforming to the Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) and Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981)	조리된 햄(CODEX STAN 96-1981)과 조리된 돼지 어깨살(CODEX STAN 97-1981)에 해당하는 제품에 사용
노트 289	For use of sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS 339(ii)), trisodium phosphate (INS 339(iii)), potassium dihydrogen phosphate (INS 340(i)), dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium phosphate (INS 340(iii)), calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii)), disodium diphosphate (INS 450(i)), trisodium diphosphate (INS 450(ii)), tetrasodium diphosphate (INS 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(v)), calcium dihydrogen diphosphate (INS 450(vii)), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate (INS 451(ii)), sodium polyphosphate (INS 452(i)), potassium polyphosphate (INS 452(ii)), sodium calcium polyphosphate (INS 452(iii)), calcium polyphosphate (INS 452(iv)), ammonium polyphosphate (INS 452(v)), and bone phosphate (INS 542) as humectants in products conforming to the Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) and Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981)	인산 이소수나트륨 2수화물 (sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS 339(ii)), trisodium phosphate (INS 339(iii)), potassium dihydrogen phosphate (INS 340(i)), dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium phosphate (INS 340(iii)), calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii)), disodium diphosphate (INS 450(i)), trisodium diphosphate (INS 450(ii)), tetrasodium diphosphate (INS 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(v)), calcium dihydrogen diphosphate (INS 450(vii)), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate (INS 451(ii)), sodium polyphosphate (INS 452(i)), potassium polyphosphate (INS 452(ii)), sodium calcium polyphosphate (INS 452(iii)), calcium polyphosphate (INS 452(iv)), ammonium polyphosphate (INS 452(v)), bone phosphate (INS 542)을 조리된 햄(CODEX STAN 96-1981)과 조리된 돼지 어깨살 (CODEX STAN 97-1981)에 습윤제로 사용. 총 인산염의 양은 (자연적 혹은 인공적으로 첨가된 것) 인으로써 3520 mg/kg을 초과 해선 안됨
노트 290	For use in products conforming to the Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) and Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) at 15 mg/kg to replace loss of colour in product with binders only	런천미트(CODEX STAN 89-1981)와 조리염지 햄(CODEX STAN 98-1981)에 해당하는 식품에 탈색된 식품을 대체하기 위하여 15mg/kg 사용

노트 291	Except for use of beta-apo-8'-carotenol (INS 160e) and beta-apo-8'-carotenoic acid, methyl or ethyl ester (INS 160f) at 35 mg/kg.	beta-apo-8'-carotenol과 beta-apo-8'-carotenoic acid, 메틸 혹은 에틸 에스테르에 35mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 292	Except for use in hydrolyzed protein and/or amino acid-based formula at 25,000 mg/kg.	가수분해한 단백질과, 혹은 아미노산 기반의 조제식에 25,000mg/kg 사용한 경우 제외
노트 293	On the saponin basis.	사포닌을 기반으로
노트 294	Except for use in liquid products at 600 mg/kg as steviol equivalents.	액체 식품에 스테비올 등가물(steviol equivalents)로 600mg/kg 사용한 경우 제외
노트 295	For use in products conforming to the Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) only, as an acidity regulator.	산도조절제로써 영유아용 조제식(CODEX STAN 73-1981)에 해당하는 식품에만 사용
노트 296	Except for use in perilla in brine at 780 mg/kg.	염전되어있는 참깨에는 780mg/kg으로 사용한 경우 제외
노트 297	The level in the ready-to-eat food shall not exceed 200 mg/kg on the anhydrous basis.	즉석식품일때 수분 없는것을 기준으로 200mg/kg을 초과해서는 안됨
노트 298	For use in provolone cheese only.	프로볼로네 치즈에 한하여 사용
노트 299	For use at 400 mg/kg as phosphorous singly or in combination in breaded or batter coating in accordance with Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989).	즉석 냉동 생선스틱(Fish Fingers), 생선 portion, 혹은 빵가루 입힌것이나 반죽한 생선구이의 기준(CODEX STAN 166-1989)을 따르는 제품에 대해 인을 단독 혹은 혼합으로 해서 400mg/kg 사용
노트 300	For use in salted squid only.	염장된 오징어에 한하여 사용
노트 301	Interim maximum level.	잠정적 최고치
노트 302	For use of sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS 339(ii)), trisodium phosphate (INS 339(iii)), potassium dihydrogen phosphate (INS 340(i)), dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium phosphate (INS 340(iii)), calcium dihydrogen phosphate (341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii)), disodium diphosphate (INS 450(i)), trisodium diphosphate (INS 450(ii)), tetrasodium diphosphate (INS 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(iv)), calcium dihydrogen diphosphate (INS 450(vii)), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate (INS 451(ii)), sodium polyphosphate (INS 452(i)), potassium polyphosphate (INS 452(ii)), sodium calcium polyphosphate (INS 452(iii)), calcium polyphosphate (INS 452(iv)), ammonium polyphosphate (INS 452(v)), and bone phosphate (INS 542) as humectants in products conforming to the Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) and Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) at 1320 mg/kg as phosphorous. The total amount of phosphates	sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS 339(ii)), trisodium phosphate (INS 339(iii)), potassium dihydrogen phosphate (INS 340(i)), dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium phosphate (INS 340(iii)), calcium dihydrogen phosphate (341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), tricalcium phosphate (INS 341(iii)), disodium diphosphate (INS 450(i)), trisodium diphosphate (INS 450(ii)), tetrasodium diphosphate (INS 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(iv)), calcium dihydrogen diphosphate (INS 450(vii)), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate (INS 451(ii)), sodium polyphosphate (INS 452(i)), potassium polyphosphate (INS 452(ii)), sodium calcium polyphosphate (INS 452(iii)), calcium polyphosphate (INS 452(iv)), ammonium polyphosphate (INS 452(v)), bone phosphate (INS 542) 의 물질들은 런천미트와 조리된 다진고기예 인의 양으로써 1320mg/kg 사용. (천연이나 추가된)인산염의 총량은 3520mg/kg를 초과하지 않도록 함
노트 303	For use as a pH stabilizer in soured cream butter only.	산성크림버터에 산도조절제로만 사용
노트 304	Excluding live bivalve molluscs.	대합, 홍합 등의 쌍각류 조개 낱것 제외
노트 305	Excluding products conforming to the Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013).	즉석 섭취 혹은 가공을 위하여 신선 혹은 냉장, 냉동된 전복(CODEX STAN 312-2013)에 해당하는 식품 제외
노트 306	Excluding products conforming to the Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993), the Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001), the Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236- 2003), the Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013), and the Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN	건조 생선지느러미 (CODEX STAN 189-1993), 해수어, 담수어, 갑각류 및 연체조개류로 제조된 크래커(CODEX STAN 222-2001), 가열건조염장 멸치(CODEX STAN 236- 2003), 즉석 섭취 혹은 가공을 위하여 신선 혹은 냉장, 냉동된 전복(CODEX STAN 312-2013), 그리고 신선 혹은 급속 냉동된 가리비 식품(CODEX STAN 315-2014)에 해당하는 식품 제외
노트 307	Excluding raw squid.	오징어 낱것 제외
노트 308	For use in raw mollusks only.	연체동물 낱것에 한하여 사용
노트 309	For use in breaded or battered foods applied to non-standardized foods only.	표준에 해당하지 않는 빵가루나 반죽을 묻힌 식품에만 사용
노트 310	For use in fish with red skin only.	붉은 살 생선에 한하여 사용
노트 311	For use in terrine only.	테린에 한하여 사용
노트 312	For use in tsukudani and surimi products only.	츠크다니와 스루미 식품에 한하여 사용
노트 313	For use in products conforming to the Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001).	해수어, 담수어, 갑각류 및 연체조개류로 제조된 크래커에 대한 규격(CODEX STAN 222-2001)에 해당하는 식품에 사용
노트 314	For use in yeast extracts.	효모 추출물에 사용
노트 315	Singly or in combination: ascorbic acid (INS 300), sodium ascorbate (INS 301), calcium ascorbate (INS 302), and ascorbyl palmitate (INS 304).	단독 혹은 혼합으로 : 아스코르브산(ascorbic acid (INS 300)),아스코르브나트륨( sodium ascorbate (INS 301)), 아스코르브칼슘(calcium ascorbate (INS 302),팔미트산아스코르빌(ascorbyl palmitate (INS 304))
노트 316	Within the limit for sodium specified in the Codex Standard for Follow-up Formulae (CODEX STAN 156-1987): singly or in combination with other sodium containing additives.	성장기용 조제식(CODEX STAN 156-1987) 표준에 명시된 나트륨 허용치 이내로 (나트륨이 포함된 첨가물과 함께 단독 혹은 혼합으로 사용)
노트 317	As ascorbic acid.	아스코르브산인 경우
노트 318	In dry cereal only.	건조 곡류에 한해서만
노트 319	Within the limit for sodium listed in the Codex Standard for Canned Baby Food (CODEX STAN 73- 1981) for foods corresponding to that standard : singly or in combination with other sodium containing additives.	유아식 통조림 식품(CODEX STAN 73-1981) 표준에 명시된 나트륨 제한치 이내로 (단독 혹은 다른 나트륨 포함 첨가물과 함께 혼합으로 사용)
노트 320	Within the limit for sodium listed in the Codex Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) for foods corresponding to that standard : singly or in combination with other sodium containing additives.	영유아용 곡류조제식(CODEX STAN 74-1981) 표준에 명시된 나트륨 제한치 이내로 (단독 혹은 다른 나트륨 포함 첨가물과 함께 혼합으로 사용)
노트 321	For use in powdered mixes only.	파우더 믹스에 한하여 사용
노트 322	For use in products conforming to the Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards (CODEX STAN 19-1981) and the Standard for Named Animal Fats (CODEX STAN 211- 1999).	개별 규격에 포함되지 않는 식용 유지류에 대한 규격(CODEX STAN 19-1981)과 동물성 유지류 (CODEX STAN 211- 1999)에 해당하는 식품에 사용
노트 323	For use as firming agent.	고화체 용도로 사용
노트 324	For use in aloe vera only.	알로에 베라에 한하여 사용
노트 325	For general use in surimi products.	연육 식품에 일반적으로 사용
노트 326	For use in fresh meat, poultry and game products only.	신선육, 가금류 사냥한 식품에 한하여 사용
노트 327	For use in fish products cooked in soy sauce.	간장에 조리된 생선 식품에 사용
노트 328	Singly or in combination with other thickeners.	단독 혹은 다른 점증제와 혼합으로 사용
노트 329	Use level in milk and soy based products only.	우유와 두유 기반 제품 수준에 한하여 사용
노트 330	Except for use in canned products.	통조림 식품에 사용 제외
노트 331	For general use in non-standardized foods only.	비표준화된 식품에 한하여 사용
노트 332	For general use as a glazing agent.	광택제로써 사용
노트 333	Excluding products conforming to the Standard for Smoked Fish, Smoked-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish (CODEX STAN 311-2013).	훈제 어류, 훈제향 어류, 및 훈제건조 어류(CODEX STAN 311-2013)에 해당하는 식품 제외

노트 334	For salted fish with a salt content of greater than or equal to 18 percent during processing.	가공절차 중 소금 비율이 18% 이상인 염장생선을 위해
노트 335	For use in products containing vegetable protein only.	식물성 단백질이 포함된 식품에만 사용
노트 336	For use in Chinese plum juices only.	중국매실 주스에 한하여 사용
노트 337	For use in products conforming to the Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) at 50 mg/kg.	부용과 콘소메(CODEX STAN 117-1981)에 해당하는 식품에 50mg/kg 사용
노트 338	For use in products conforming to the Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) singly or in combination: sorbic acid (INS 200), potassium sorbate (INS 202), calcium sorbate (INS 203), benzoic acid (INS 210), sodium benzoate (INS 211), potassium benzoate (INS 212), and calcium benzoate (INS 213) at 500 mg/kg as sorbic acid (INS 200-203) or as benzoic acid (INS 210-213).	부용과 콘소메(CODEX STAN 117-1981)에 해당하는 식품에 단독 혹은 혼합으로 사용(소르브산, 소르브산칼륨, 소르브산칼슘, 벤조산, 벤조나트륨, 벤조칼륨, 벤조칼슘에 500 mg/kg을 소르브산 혹은 벤조산으로 사용)
노트 339	Excluding use for canned bouillons and consommés.	부용과 콘소메 통조림에 사용하는 경우 제외
노트 340	Except for products not conforming to the Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) at 100 mg/kg.	부용과 콘소메(CODEX STAN 117-1981)에 해당하지 제품에 100mg/kg 사용하는 경우 제외
노트 341	For use in products conforming to the Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) singly or in combination: carotenes, beta-, vegetable (INS 160a(ii)), carotenal, beta-apo-8'- (INS 160e) and carotenol, beta-apo-8'- (INS 160f) at 50 mg/kg.	부용과 콘소메(CODEX STAN 117-1981)에 해당하는 제품에 단독 혹은 혼합으로: 식물성 베타카로틴 (INS 160a(ii)), carotenal, beta-apo-8'- (INS 160e), 카로틴산, 에틸에스테르, beta-apo-8'- (INS 160f) 50! 사용
노트 342	For use of chlorophylls, copper complexes (INS 141(i)) only in products conforming to the Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981).	부용과 콘소메(CODEX STAN 117-1981)에 해당하는 제품에 한하여 클로로필린-카퍼콤플렉스 (INS 141(i)) 사용
노트 343	For use in products conforming to the Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981): sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium phosphate (INS 340(iii)), disodium diphosphate (INS 450(i)), trisodium diphosphate (INS 450(ii)), tetrasodium diphosphate (INS 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(v)), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate (INS 451(ii)), sodium polyphosphate (INS 452(i)), and potassium polyphosphate (INS 452(ii)) as acidity regulators at 440 mg/kg as phosphorus; calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), and tricalcium phosphate (INS 341(iii)) as anticaking agents at 800 mg/kg as phosphorus on the dry matter basis in dehydrated products only; and dicalcium diphosphate (INS 450(vi)) and calcium polyphosphate (INS 452(iv)) as emulsifiers, stabilizers, and	부용과 콘소메(CODEX STAN 117-1981)에 해당하는 식품에 사용 : sodium dihydrogen phosphate (INS 339(i)), disodium hydrogen phosphate (INS dipotassium hydrogen phosphate (INS 340(ii)), tripotassium phosphate (INS 340(iii)), disodium diphosphate (INS 450(i)), trisodium diphosphate (INS 450(ii)), tetrasodium diphosphate (INS 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (INS 450(v)), pentasodium triphosphate (INS 451(i)), pentapotassium triphosphate (INS 451(ii)), sodium polyphosphate (INS 452(i)), and potassium polyphosphate (INS 452(ii))을 산도 조절제로 인의 양 440 mg/kg 사용. Calcium dihydrogen phosphate (INS 341(i)), calcium hydrogen phosphate (INS 341(ii)), and tricalcium phosphate (INS 341(iii)) 을 건조한 재료를 기반으로 건조식품에 고결방지제로 인의 양 800 mg/kg 사용. and dicalcium diphosphate (INS 450(vi)) and calcium polyphosphate (INS 452(iv))을 유화제, 안정제, 점증제로 인의 양 1320 mg/kg 사용
노트 344	For use of riboflavin, synthetic (INS 101(i)) only in products conforming to the Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981).	부용과 콘소메(CODEX STAN 117-1981)에 해당하는 제품에 한하여 인공 리보플라빈(INS 101(i)) 사용
노트 345	For use in products conforming to the Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981): sucrose esters of fatty acids (INS 473), sucroglycerides (INS 474) singly or in combination at 2000 mg/kg.	부용과 콘소메(CODEX STAN 117-1981)에 해당하는 식품 아래 첨가물을 단독 혹은 혼합으로 2000 mg/kg 양으로 사용 : sucrose esters of fatty acids (INS 473), sucroglycerides (INS 474)
노트 346	For use in products conforming to the Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981), singly or in combination: d-alpha-tocopherol (INS 307a), tocopherol concentrate, mixed (INS 307b), and dl-alpha-tocopherol (INS 307c) at 50 mg/kg.	부용과 콘소메(CODEX STAN 117-1981)에 해당하는 제품에 아래 첨가물을 단독 혹은 혼합으로 50mg/kg 사용 : d-alpha-tocopherol (INS 307a), tocopherol concentrate, mixed (INS 307b), and dl-alpha-tocopherol (INS 307c)
노트 347	Excluding plain products	플레인 제품 제외
노트 348	Singly or in combination: Sucrose esters of fatty acids (INS 473), sucrose oligoesters, type I and type II (INS 473a) and sucroglycerides (INS 474)	단독 혹은 혼합으로 :sucrose esters of fatty acids (INS 473), sucrose oligoesters, type I and type II (INS 473a) and sucroglycerides (INS 474)
노트 349	For use at 7,000 mg/kg in bakery cream fillings only	7000mg/kg을 제빵용 크림에만 사용
노트 350	For use at 10,000 mg/kg in cream powder analogues only	10000mg/kg 대체 크림파우더에만 사용
노트 351	Only for use in products conforming to the Standard for Cream Cheese (CODEX STAN 275-1973).	크림치즈(CODEX STAN 275-1973)에 해당하는 식품에만 사용
노트 352	Except for use at 6,000 mg/kg in products with > 20% fat content.	지방 20% 이상을 포함한 식품에 6000mg/kg 사용을 제외
노트 353	On dry basis.	건조 베이스에만
노트 354	For use at 2,000 mg/kg in flavoured products conforming to the Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) only.	발효유(CODEX STAN 243-2003)에 해당하는 것에 가미된 것에 2000mg/kg 사용
노트 355	For use at 10,000 mg/kg in flavoured products conforming to the Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) only.	발효유(CODEX STAN 243-2003)에 해당하는 것에 가미된 것에 10000mg/kg 사용
노트 356	Excluding virgin or cold pressed oils	버진오일 혹은 콜드프레스 오일 제외
노트 357	Except for use in refined olive oil, olive oil, refined olive-pomace oil and olivepomace oil at 200 mg/kg to restore natural tocopherol lost in production	정제된 올리브 오일, 올리브 오일, 정제된 올리브 포마스 오일, 올리브 포마스 오일에 200mg/kg 을 자연적인 토코페롤 상실을 방지하기 위하여 200mg/kg 사용 제외
노트 358	Except for use in fish oils at 6,000 mg/kg, singly or in combination	생선오일에 6,000mg/kg에 단독 또는 혼합 사용 제외
노트 359	Excluding dairy fat spreads with ≥ 70% milk fat content.	70% 이상 유지방이 포함된 팻스프레드 제외
노트 360	In dairy fat spreads limited to products with < 70% fat content or baking purposes only	70%이하의 유지방이 포함된 팻스프레드 혹은 제빵용 목적 팻스프레드에만 사용
노트 361	For use at 5,000 mg/kg as tartaric acid in products conforming to the Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006)	유지방 스프레드(CODEX STAN 253-2006)에 타타르산으로서 5000mg/kg 사용
노트 362	Excluding plain products conforming to the Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)	발효유(CODEX STAN 243-2003)에 해당하는 식품 중 플레인 식품을 제외
노트 363	For use at 50,000 mg/kg for emulsified oils used in the production of noodles or bakery products.	국수나 빵류 등에서 사용되는 유화유에서 50000mg/kg 사용
노트 364	Singly or in combination.	단독 혹은 혼합으로
노트 365	On a casings basis.	케이싱 베이스에
노트 366	10,000 mg/kg in imitation chocolate with >5% water content.	수분 5% 이상 함유한 모조초콜릿에서 10000mg/kg
노트 367	For use at 10,000 mg/kg in candy containing not less than 10% oil.	오일을 10% 이하 함유한 캔디에서 10000mg/kg

노트 368	For use at 10,000 mg/kg in whipped decorations	휘핑 데코레이션에서 10000mg/kg
노트 369	For use in granola-type breakfast cereals only.	그레놀라 타입의 아침식사 시리얼에서만 사용
노트 370	For use in noodles, skin or crusts for spring rolls, wontons, and shou mai only	국수, 춘권, 훈돈, 슈마이(만두 종류) 등에서 사용
노트 371	For use at 10,000 mg/kg in boiled noodles only.	끓인 국수에만 10000mg/kg 사용
노트 372	For use in rolls only.	롤에만 사용
노트 373	For use in sausage only.	소세지에만 사용
노트 374	For use in cooked frozen meat products only.	조리된 냉동육 식품에만 사용
노트 375	Excluding products conforming to the Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) except for white chocolate, where ascorbyl palmitate (INS 304) may be used only as an antioxidant at 200 mg/kg calculated on a fat content basis.	초콜릿과 그 제품(CODEX STAN 87-1981)에 해당하는 것 중 화이트 초콜릿을 제외하고 팔미트산 아스코르빌(INS 304)은 산화방지제로서 지방을 포함한 베이스에 200mg/kg 사용을 제외
노트 376	For use in hydrolyzed protein and/or amino acid based infant formula only.	가수분해 단백질 혹은(그리고)아미노산 기반 영아용 조제식에만 사용
노트 377	For products conforming to the Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981), Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981), and Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) use is limited to ready-to-eat products which require refrigeration	런천미트(CODEX STAN 89-1981), 조리되어 처리된 다짐육(CODEX STAN 98-1981), 콘비프(CODEX STAN 88-1981)의 냉장보관이 필요한 인스턴트 식품에서의 사용은 제한된다.
노트 378	For use in liquid infant formula only.	액체형태의 영아용 조제식에만 사용
노트 379	For use in hydrolyzed protein and/or amino acid based liquid infant formula only.	가수분해 단백질 및(혹은) 아미노산 기반의 액체형태의 영아용 조제식에만 사용
노트 380	Except for use in powdered infant formula at 7,500 mg/kg.	가루형태의 영아용 조제식에서 7500mg/kg 사용 제외
노트 381	As consumed.	소비되는 것으로서
노트 382	For use only in smoked fish and smoke-flavoured fish products conforming to the Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured fish, and Smoke-dried fish (CODEX STAN 311-2013)	훈제 생선과 훈제생선 제품에만 사용(CODEX STAN 311-2013의 기준에 따름)
노트 383	For use in gelatin powder only.	젤라틴 분말에만 사용
노트 384	On a gelatin powder basis.	젤라틴 분말을 기준으로
노트 385	As a humectant for wetting of fumaric acid (INS 297).	fumaric acid(INS 297)의 습윤제로서
노트 386	Except for use in the Standard for Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles) (CODEX STAN1 15-1981) at 500 mg/kg, singly or in combination with other emulsifiers	오이피클(CODEX STAN 115-1981)에 500 mg/kg를 다른 유화제와 혼합 혹은 단독으로 사용하는 경우는 제외
노트 387	Except for use at 20000 mg/kg in powdered sugar for fine bakery wares.	제과제품의 설탕분말에 20,000 mg/kg를 사용하는 경우는 제외
노트 388	Excluding bread prepared solely with wheat flour, water, yeast or leaven, and salt.	밀가루, 물, 효모 또는 누룩, 소금으로만 만든 빵은 제외
노트 389	Except for use at 500 mg/kg in products containing nut paste	nut paste를 포함한 제품에 500 mg/kg사용하는 경우는 제외
노트 390	For use as an antioxidant for non-standardized food and for raw chilled shucked mollusks conforming to the Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008)	CODES STAN 292-2008의 Live and Raw Bivalve Molluscs기준에 해당하는 비규격 식품과 탈피된 신선 냉장 양서류의 항산화제로 사용
노트 391	For non-standardized food and for minced fish flesh only in products conforming to the Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989)	CODEX STAN 165-1989의 기준에 해당하는 Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh의 기준에 해당하는 비규격 식품 및 생선 살코기를 위함
노트 392	For non-standardized food and for products conforming to the Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008): for use as an antioxidant for raw frozen molluscs	CODES STAN 292-2008의 Live and Raw Bivalve Molluscs기준에 해당하는 비규격 식품과 관련 제품 : 신선 냉동 양서류의 항산화로 사용
노트 393	For use on Quick Frozen Scallop Meat and Quick Frozen Roe-on Scallop Meat Processed with phosphates conforming to the Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014) as follows: the following phosphates at 2200 mg/kg as phosphorus for use as acidity regulators: INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii), 452(i,ii,iii,iv,v); the following for use as humectants: INS 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vii), 451(i,ii), INS 452(i,ii,iii,iv,v), and 542; the following for use as sequestrants: INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i), 450(i,ii,iii,v,vi,vii), 451(i,ii), 452(i,ii,iii,iv,v); and the following for use as stabilizers: INS 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), I450(i), INS	For use on Quick Frozen Scallop Meat and Quick Frozen Roe-on Scallop Meat Processed with phosphates conforming to the Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014) as follows: 인으로써 산도조절제로 2200mg/kg사용하는 물질 : INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii), 452(i,ii,iii,iv,v); 습윤제로 사용하는 물질 : INS 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vii), 451(i,ii), INS 452(i,ii,iii,iv,v), and 542; 안정제로서 사용하는 물질 : INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i), 450(i,ii,iii,v,vi,vii), 451(i,ii), 452(i,ii,iii,iv,v); and the following for use as stabilizers: INS 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), I450(i), INS 450(ii), INS 450(iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii), 452(i,ii,iii,iv,v) and 542.
노트 394	For use in non-standardized food; and in products conforming to the Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns (CODEX STAN 92-1981); Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981); Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989); and Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995) as humectants at 2200 mg/kg as phosphorous: INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 341(ii), INS 450(iii), INS 450(v), INS 450(vii), INS 451(i), INS451(ii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii),	비규격 식품에 사용되는 용도로; 그리고 Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns (CODEX STAN 92-1981); Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981); Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989); and Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995)의 기준에 맞는 제품에는 습윤제로 (인으로써) 2200mg/kg 를 사용할 수 있음 : INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 341(ii), INS 450(iii), INS 450(v), INS 450(vii), INS 451(i), INS451(ii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), INS 452(v), and INS 542.
노트 395	For use in heat-treated products conforming to the Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981).	Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981)에 해당하는 열처리 제품에 사용
노트 396	For use in dried and/or salted fish only.	건조 그리고/혹은 절일 생선에만 사용
노트 397	For use at 1000 mg/kg in non-UHT and non-sterilised buttermilk.	non-UHT 및 비멸균 버터밀크에서 1000mg/kg 사용
노트 398	For use in products conforming to the Standard for Fermented Milk (CODEX STAN243- 2003) at 1,000 mg/kg.	Standard for Fermented Milk (CODEX STAN243- 2003)의 기준에 해당하는 제품에 1,000 mg/kg 사용
노트 399	For use in products conforming to the Standard for Fermented Milk (CODEX STAN243- 2003) at 10,000 mg/kg.	Standard for Fermented Milk (CODEX STAN243- 2003)의 기준에 해당하는 제품에 10,000 mg/kg 사용
노트 400	For use in products conforming to the Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) at 150 mg/kg	Standard for Fermented Milk (CODEX STAN243- 2003)의 기준에 해당하는 제품에 150 mg/kg 사용
노트 401	For use in products conforming to the Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) at 600 mg/kg	Standard for Fermented Milk (CODEX STAN243- 2003)의 기준에 해당하는 제품에 600 mg/kg 사용
노트 402	For use in products conforming to the Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) at 100 mg/kg.	Standard for Fermented Milk (CODEX STAN243- 2003)의 기준에 해당하는 제품에 100 mg/kg 사용
노트 403	Excluding fermented milks and drinks not heat-treated after fermentation.	발효 후 열처리 되지 않은 발효유 및 음료는 제외



노트 404	For use in energy-reduced products or products with no added sugar conforming to the Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003) at 400 mg/kg	Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003)의 기준에 해당하는 에너지절감 제품 혹은 무설탕 제품에 400 mg/kg 사용
노트 405	For use in energy-reduced products or products with no added sugar conforming to the Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003) at 1000 mg/kg	Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003)의 기준에 해당하는 에너지절감 제품 혹은 무설탕 제품에 1,000 mg/kg 사용
노트 406	For use in energy-reduced products or products with no added sugar conforming to the Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003) at 100 mg/kg	Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003)의 기준에 해당하는 에너지절감 제품 혹은 무설탕 제품에 100 mg/kg 사용
노트 407	For use in non-flavoured vitamin and mineral fortified fluid milks only.	무향 비타민 그리고 미네랄 강화 액체우유에만 사용
노트 XS13	Excluding products conforming to the Standard for Preserved Tomatoes (CODEX STAN 13-1981).	Standard for Preserved Tomatoes (CODEX STAN 13-1981)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS36	Excluding products conforming to the Standard for Quick Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated (CODEX STAN 36-1981).	Standard for Quick Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated (CODEX STAN 36-1981)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS38	Excluding products conforming to the General Standard for Edible Fungi and Fungus Products (CODEX STAN 38-1981).	식용 진균류식품(CODEX STAN 38-1981)에 해당하는 식품 제외
노트 XS57	Excluding products conforming to the Standard for Processed Tomato Concentrates (CODEX STAN 57-1981).	Standard for Processed Tomato Concentrates (CODEX STAN 57-1981)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS66	Excluding products conforming to the Standard for Table Olives (CODEX STAN 66-1981).	Standard for Table Olives (CODEX STAN 66-1981)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS86	Excluding products conforming to the Standard for Cocoa Butter (CODEX STAN 86-1981).	코코아버터(CODEX STAN 86-1981)에 해당하는 식품 제외
노트 XS87	Excluding products conforming to the Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981).	초콜릿과 초콜릿 제품(CODEX STAN 87-1981)에 해당하는 식품 제외
노트 XS88	Excluding products conforming to the Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981).	콘비프(CODEX STAN 88-1981)에 해당하는 제품 제외
노트 XS89	Excluding products conforming to Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981).	런천미트(CODEX STAN 89-1981)에 해당하는 제품 제외
노트 XS92	Excluding products conforming to the Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981).	Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS95	Excluding products conforming to the Standard for Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981).	Standard for Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS96	Excluding products conforming to the Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981).	조리된 햄(CODEX STAN 98-1981)에 해당하는 제품 제외
노트 XS97	Excluding products conforming to the Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981).	조리된 돼지 어깨 살(CODEX STAN 98-1981)에 해당하는 제품 제외
노트 XS98	Excluding products conforming to the Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981).	조리된 다진 고기(CODEX STAN 98-1981)에 해당하는 제품 제외
노트 XS105	Excluding products conforming to the Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981).	코코아파우더와 코코아의 건조믹스와 설탕(CODEX STAN 105-1981)에 해당하는 식품 제외
노트 XS115	Excluding products conforming to the Standard for Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles) (CODEX STAN 115-1981).	오이피클(CODEX STAN 115-1981)에 해당하는 식품 제외
노트 XS117	Excluding products conforming to the Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981).	부용과 콘소메 (CODEX STAN 117-1981)에 해당하는 제품 제외
노트 XS141	Excluding products conforming to the Standard for Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/chocolate liquor) and Cocoa Cake (CODEX STAN 141-1983).	카카오매스와 코코아케이크(CODEX STAN 141-1983)에 해당하는 식품 제외
노트 XS145	Excluding products conforming to the Standard for Canned Chestnuts and Canned Chestnut Puree (CODEX STAN 145-1985).	Standard for Canned Chestnuts and Canned Chestnut Puree (CODEX STAN 145-1985)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS165	Excluding products conforming to the Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989).	Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS166	Excluding products conforming to the Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989).	Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS189	Excluding products conforming to the Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993).	Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS190	Excluding products conforming to the Standard for Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995).	Standard for Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS191	Excluding products conforming to the Standard for Quick Frozen Raw Squid (CODEX STAN 191-1995).	Quick Frozen Raw Squid (CODEX STAN 191-1995)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS208	Excluding products conforming to the Standard for Cheese in Brine (CODEX STAN 208-1999).	소금물 치즈(CODEX STAN 208-1999)에 해당하는 식품 제외
노트 XS222	Excluding products conforming to the Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001).	Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS236	Excluding products conforming to the Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003).	Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS240	Excluding products conforming to the Standard for Aqueous Coconut Products (CODEX STAN 240-2003).	액상용 코코넛 제품(CODEX STAN 240-2003)에 해당하는 식품 제외
노트 XS243	Excluding products conforming to the Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003).	발효유에 해당하는 식품(CODEX STAN 243-2003) 제외
노트 XS250	Excluding products conforming to the Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat (CODEX STAN 250-2006).	수분제거 탈지우유와 식물성지방 혼합물에 해당하는 식품(CODEX STAN 250-2006)제외
노트 XS251	Excluding products conforming to the Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006).	Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS252	Excluding products conforming to the Standard for a Blend of Sweetened Condensed Skimmed Milk and Vegetable Fat (CODEX STAN 252-2006).	가미된 탈지연유와 식물성지방 혼합물(CODEX STAN 252-2006)에 해당하는 식품 제외
노트 XS253	Excluding products conforming to the Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006).	유지방 스프레드(CODEX STAN 253-2006)에 해당하는 식품 제외
노트 XS257R	Excluding products conforming to the Codex Regional Standard for Canned Humus with Tehena (CODEX STAN 257R-2007).	Codex Regional Standard for Canned Humus with Tehena (CODEX STAN 257R-2007)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS259R	Excluding products conforming to the Codex Regional Standard for Tehena (CODEX STAN 259R-2007).	Codex Regional Standard for Tehena (CODEX STAN 259R-2007)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS260	Excluding products conforming to the Standard for Pickled Fruits and Vegetables (CODEX STAN 260-2007).	Standard for Pickled Fruits and Vegetables (CODEX STAN 260-2007)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS262	Excluding products conforming to the Standard for Mozzarella (CODEX STAN 262-2007).	모짜렐라 치즈(CODEX STAN 262-2007)에 해당하는 식품 제외
노트 XS292	Excluding products conforming to the Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008).	Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008)에 해당하는 제품은 제외

노트 XS297	Excluding products conforming to the Standard for Certain Canned Vegetables (CODEX STAN 297-2009).	Standard for Certain Canned Vegetables (CODEX STAN 297-2009)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS309R	Excluding products conforming to the Codex Regional Standard for Halawa Tehenia (CODEX STAN 309R-211).	할라와 타히니(CODEX STAN 309R-211)에 대한 지역 기준에 해당하는 식품 제외
노트 XS311	Excluding products conforming to the Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured Fish and Smoke-dried Fish (CODEX STAN 311-2013).	훈제 생선, 훈제향을 덧입힌 생선과 훈제 건조생선(CODEX STAN 311-2013)에 해당하는 식품 제외
노트 XS312	Excluding products conforming to the Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013).	Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013)에 해당하는 제품은 제외
노트 XS314R	Excluding products conforming to the Standard for Date Paste (CODEX STAN 314R-2013).	대추야자 페이스트(CODEX STAN 314R-2013)에 해당하는 식품 제외
노트 XS315	Excluding products conforming to the Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014).	Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014)에 해당하는 제품은 제외