한국농수산식품유통공사 사장 귀하

본 자료를 『주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사(태국편)』의 결과 보고서로 제출합니다.

2013. 8.

□ 조 사 기 관: 한국식품산업협회

□ 총괄책임자: 이기식 (한국식품산업협회)

□ 총괄관리자: 이효순 (한국식품산업협회)

□ 조 사 원: 김주택 (한국식품산업협회)
이철수 (한국식품산업협회)
권상철 (한국교통대학교)
이상욱 (한국식품산업협회)

□ 조사보조원: 임효진 (한국식품산업협회)
김유정 (한국식품산업협회)
안나혜 (한국식품산업협회)
이청아 (한국식품산업협회)
손일승 (한국식품산업협회)
딩티투 흐엉 (한국식품산업협회)

Contents

목 차

Contents

목 차

Contents

표 목 차

Contents

표 목 차

Contents

그 림 목 차

Contents

그 림 목 차

조사요약

대 태국 총 수출액 중 농림수산식품 수출액의 규모는 3.8%인 3억 1,400만 달러로 세계 금융위기에도 큰 영향 없이 2003년 이후로 꾸준한 증가세를 보이고 있다. 연평균 증가율을 살펴보면, 수출은 중량이 8.6%, 금액은 20.4%씩 증가하였으며, 수입은 중량은 4.2%, 금액은 11.6%씩 증가하였다. 10년 전인 2003년보다 총 수출액이 약 6.4배 증가하였으며, 글로벌 금융위기에도 불구하고 꾸준히 증가하였다. 또한 태국 내 한류열풍의 영향으로 한국 농림수산식품의 수출은 앞으로도 전망이 밝을 것으로 기대된다.

태국의 경우, 식품의 유형 분류는 태국 보건부에서 제정한 법령에 따르며, 해당 내용에 따라 보건부 산하기관에서 주관한다. 관련 규정이 한국과 유사한 부분이 많지 않기 때문에 태국에 식품을 수출할 때에는, 각 제품별로 태국 식품 유형 분류와 관련 법령을 정확하게 적용해야 한다.

태국의 식품첨가물 사용 기준은 국제식품규격위원회(codex)에서 제정한 기준을 바탕으로 태국 기준을 사용하고 있으며, 국제 기준에 따라 계속 내용을 개정하고 있으므로 최신 규정을 확인해야 한다.

한류열풍에 힘입어 태국 소비자는 한국산 물품에 우호적인 태도를 가지고 있으며, 이에 따라 한국식품에 대한 수요도 크게 증가하고 있다. 특히 한국을 경험한 태국인이 늘어남에 따라 한국산 식품 브랜드와 한국 고유 음식에 대한 인지도가 크게 높아졌다. 아직까지는 한국식품이 일본식품, 중국식품처럼 대중화되지는 않았지만 앞으로 더욱 확대될 것으로 기대된다.

한국식품은 현지 물가에 비해 높게 책정된 가격 탓에 주로 고급 백화점이나 대형 유통매장에서 판매되고 있으며, 주로 수도권 지역에 밀집되어 있다. 태국 전역에는 편의점이 많고, 사용 빈도가 높으므로 태국 시장 진출 시 고려할 필요가 있다.

조사요약

태국의 식품 수출을 위해서는 허가를 받아야 하며, 특별관리식품으로 규정된 품목은 매우 까다로운 허가 절차를 거쳐야 한다. 또한 현지 등록된 수입업체가 반드시 있어야 하기 때문에 일반적으로 직접 수출을 하는 것보다 수입대행업체를 이용한다. 식품과 관련된 라벨표시, 광고내용도 허가가 필요하기 때문에 사전 확인이 필수적이다.

태국은 2000년대부터 식품의 위생안전을 국가정책으로 관리하고 있으며, 국제기구 또는 개별국가와의 협력을 통해 자국의 식품위생 관리감독 수준을 강화하고 있다. 이에 따라 ISO, HACCP, GAP 등의 국제기준의 위생관련 인증서를 필수 제출하도록 강요하며, 한국의 KS 인증서를 인정하지 않고 있다. 따라서 태국 수출을 위해서는 사전에 준비를 해두어야 한다.

금번 과제를 수행한 결과, 국내와 주요 수출대상국(태국, 인도네시아, 네덜란드)의 식품유형별 식품첨가물 기준 · 규격의 비교, 식품첨가물 DB 구축 등의 결과는 국내의 식품 수출기업에 정보를 제공하고 수출 시 신속한 대응으로 수출을 효율화하여 식품산업 발전에 기여할 수 있을 것으로 사료된다.

본 과제의 수행결과는 단기적으로는 수출기업의 애로사항을 해소하고, 장기적으로는 국가의 수출진흥정책 및 국가별 수출전략 수립에 활용될 수 있을 것으로 기대됨으로 향후 조사대상국, 조사품목, 조사기간을 확대하고, 지속적으로 업데이트할 필요가 있을 것으로 사료된다.

일 러 두 기

1. 조사 추진 단계

1.1 조사 추진 단계

추진 단계		조사 추진 내용
1 단계	조사 계획 설계	조사 기본 방향 설정 조사대상 항목 설정 및 조사 계획 수립 전문가 자문을 통한 조사대상 및 항목 선정
2 단계	조사 실시	문헌조사, 실태조사, 면접조사 실시 전문가 자문을 통한 자료 조사 및 협조 요청
3 단계	자료 분석	조사된 자료를 기초로 품목별 현황분석 조사된 자료의 Database화 분석결과의 활용을 위한 전문가, 기업의 자문
4 단계	보고서 작성	주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사 보고서 작성

1.2 조사 내용

- ○ 조사대상 가공식품 선정
- ○ 수출국의 수입관리제도 조사
- ○ 가공식품 품목별 식품첨가물 관련 법규 정보수집
- ○ 수출식품 부적합 사례 및 식품안전정보 사건·사고 조사
- ○ 수출국 대상 번역자료 및 보고서에 대한 확인 절차

1.3 조사 방법

1.3.1. 조사대상 가공식품 선정

- ○ 조사대상 식품유형은 주요 수출대상국(태국, 인도네시아, 네덜란드)에 대한 식품유형별 수출액, 매출대비 수출비중, 해외 수출 시 부적합 판정을 받은 이력이 있는 식품을 조사하여 14개 가공식품을 1차로 선정하였다.

○ 1차 선정 가공식품을 중심으로 최종 조사대상 수출국과 유형을 선정하기 위해 국내 주요 식품제조업체의 수출 주력 식품유형, 기업별 주요 관심 식품첨가물, 수출시 애로사항 등에 대한 의견 수렴 간담회[1] 및 설문조사를 실시하였다.

○ 주요 수출대상국별 가공식품을 분류하는 체계가 상이하고 국내의 가공식품 분류기준으로는 조사 범위 등이 방대하여 한국농수산식품유통공사, 한국식품산업협회 관련 조사원이 최종 품목선정 회의에 참석, 다음과 같은 항목들을 고려하여 14개 가공식품, 37개 식품유형을 조사대상으로 최종 선정하였다.

- 가공식품별 식품유형의 수출액
- 수출대상국 수출시 통관 부적합 사례 여부
- 해외 수출 식품기업 대상 수출 주력 식품유형 수요조사
- 농림축산식품부의 정책적 수출 장려 대상 식품유형

1.3.2 국가별 자료의 수집 및 식품첨가물 Data Base화 작업

○ 태국의 경우 현지조사와 현지 유통업체의 도움을 받아 한국과 태국의 식품유형을 조사하여 비교하고 식품유형별 식품첨가물 및 유해물질의 기준 및 규격을 조사하여 DB 구축을 위해 엑셀로 입력하였다.

○ 이상 번역자료 및 보고서 내용을 확인, 검토하였으나 오류가 있을 수 있으므로 이용자가 각주의 해당 국가 웹사이트와 부록에 첨부된 원문을 확인할 수 있도록 하였다.

2. 식품첨가물 허용기준 및 금지첨가물 Data Base 활용

○ 한국, 태국, 인도네시아, 네덜란드 4개국의 식품첨가물 현황을 품목코드, 품목명, 물질코드, 물질명으로 제시하여 향후, 식품첨가물 관련 정보 검색을 위한 기초자료로 활용할 수 있게 하였다.

---

[1] 2013.01.24 국내 수출기업 관계자 간담회 개최

○ 한국의 식품별 기준 및 규격과 식품첨가물 사용기준은 「식품공전(한국식품산업협회, 2013년)」,「식품첨가물공전(한국식품산업협회, 2013년)」,「축산물의 가공기준 및 성분규격(농림축산검역검사본부고시 제2013-137호,2013.4.5)」 및「식품유형별 식품첨가물의 적용범위(식품의약품안전처 식품첨가물 정보방 홈페이지)」 등을 참고로 하여 기재하였다.

○ 본 Data Base의 식품첨가물 허용량 비교표는 국가별 유사 기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있고 자료 업데이트가 실시간으로 관리되지 않으므로 수출에 활용 시 해당국가의 현행규정을 반드시 확인하여야 한다.

○ 국가별 식품첨가물 허용량 비교 표기법에 대한 설명은 다음과 같다.

한 국

① 기준없음 : 식품첨가물 공전에 등재되어 해당 품목에 사용할 수 있으나 사용량에 대한 별도의 기준이 없는 경우로 식품첨가물 일반사용기준에 따라 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하여야 한다.

② 제한없음 : 식품첨가물 공전에 등재되어 모든 식품에 사용할 수 있으나 사용함에 있어 사용량에 대한 제한기준이 없는 경우로 식품첨가물 일반사용기준에 따라 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하여야 한다.

③ 금지 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없다.

* 기타 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있지 않은 첨가물은 사용할 수 없다. 식품첨가물의 기준 및 규격 설정과 사용기준 개정을 원할 경우 식품의약품안전처장이 정하는 지침에 따라 신청할 수 있다.

네덜란드

① 기준없음 : 식품첨가물 목록에 있어 사용할 수 있으나 사용량에 대한 별도의 기준이 없는 경우로, 생산에 필요한 최소량을 의미한다.

② 금지 : 식품첨가물 목록에 있으나 해당 품목에 사용할 수 없다.

* 기타 : EU의 식품첨가물 목록에 등재되어 있지 않은 첨가물은 사용할 수 없다. EU 위원회의 사용허가를 받아 E-번호를 부여받은 후에만 사용이 가능하며, 이때 위원회는 EU 식품안전청(EFSA)의 자문을 받는다. 신청절차는 EU규정 1331/2008/EC에 의거한다.

태 국

① GMP : 식품첨가물 목록에 등재되어 해당품목에 사용할 수 있으나 사용기준이 정해져 있지 않은 경우로 Good Manufacturing Practice(GMP)에 따라 식품 분류에 따른 최소적정량을 사용할 수 있다.

② 금지 : 식품첨가물 목록에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없거나 사용량에 대한 별도의 기준이 없으면 사용할 수 없다.

* 기타 : 식품첨가물 목록에 등재되어 있지 않은 첨가물은 사용할 수 없다. 태국 식약청(Thai FDA)의 지침에 따라 사용허가를 받은 후에만 사용이 가능하다.

인도네시아

① 기준없음 : 식품첨가물 목록에 등재되어 해당 품목에 사용할 수 있으나 사용량에 대한 별도의 기준이 없다.

② GMP : 식품첨가물 목록에 등재되어 해당품목에 사용할 수 있으나 사용기준이 정해져 있지 않은 경우로 Good Manufacturing Practice(GMP)에 따라 식품 분류에 따른 최소적정량을 사용할 수 있다.

③ 금지 : 식품첨가물 목록에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없도록 별도로 명시되어 있다.

* 기타 : 식품첨가물 목록에 등재되어 있지 않은 첨가물은 사용할 수 없다. 인도네시아 식약청(FDA)의 지침에 따라 사용허가를 받은 후에만 사용이 가능하다.

○ 국가별 식품첨가물 자료 출처

- 한국 식품첨가물 자료 출처 : 한국식품의약품안전처(MFDS)
  http://www.mfds.go.kr

- 네덜란드 식품첨가물 자료 출처 : 유럽위원회 (European Commission) - EU 규정 Regulation 1129/2011/EU

- 태국 식품첨가물 자료 출처 : 보건부 규정 Food Act No.281. 식품첨가물 사용제한기준, Codex 식품첨가물 사용기준

- 인도네시아 식품첨가물 자료 출처 : 식약청 법률정보문서네트워크
  http://jdih.pom.go.id

제1장

서 론

제1절 조사 필요성 및 목적

1 조사 필요성

○ 주요 수출국의 식품관련 규정이 상이하고 수시로 변경되어 다양한 식품 원료와 식품첨가물의 사용이 수출과정에서 부적합 등 수출장애 요인으로 작용하고 있다. 더불어, 식품관련제도 및 절차 등의 미숙지로 인한 통관억류 및 부적합 사례가 증가함에 따라 우리나라 식품산업에 대한 대외 신뢰도가 저하되어 중장기적으로 식품 수출에 장애가 발생할 수 있기에, 정보 확보의 필요성이 증가하고 있다.

○ 가공식품에 사용되는 식품첨가물과 관련 법규에 대한 정보를 통해 제품개발 단계에서 정보 활용을 독려하고 예상되는 통관상의 문제를 사전 예방하며 국제무역 마찰을 최소화 하는 것이 필요하다.

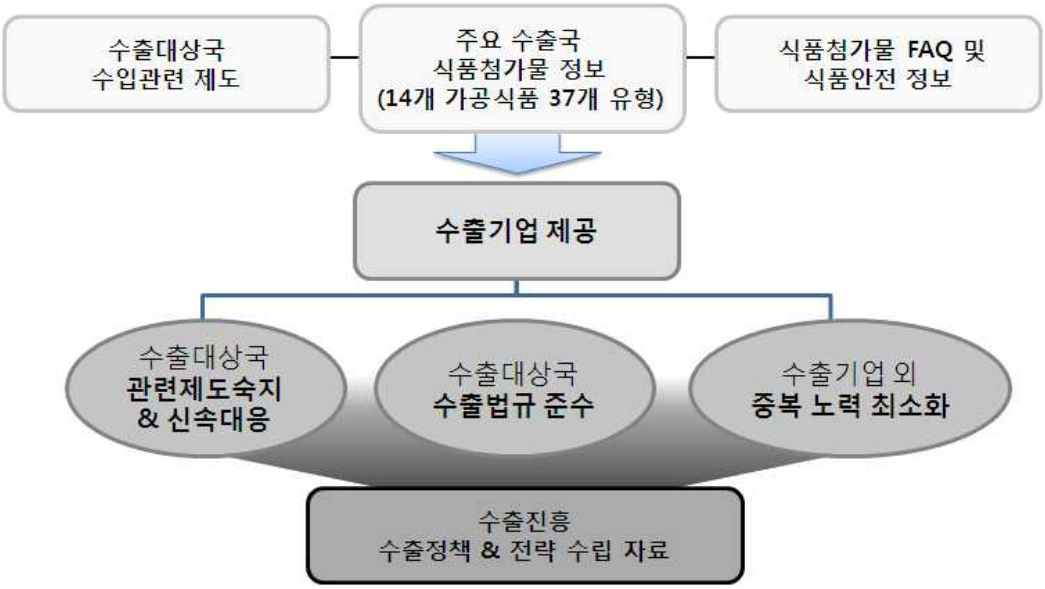
○ 따라서 다양화, 구체화되어 가고 있는 주요 수출국(태국, 인도네시아, 네덜란드)의 식품 수입관련 정보, 특히 식품첨가물 및 유해물질에 대한 Data Base 구축 및 업데이트가 시급한 실정이다.

2 조사 목적

○ 14개 주요 가공식품별 총 37개 식품유형에 대한 조사국의 식품첨가물 관련 법규 정보 수집 및 식품첨가물 DB 구축 등 세부 정보를 제공하여 가공식품의 수출 시 상이한 식품제도 및 규제로 인한 통관상의 문제를 사전에 대비하고,

○ 수출기업의 정보 부족으로 인한 수출 법규 위반 방지와 신속한 대응 및 개별 기업의 수출확대를 위한 중복 노력을 최소화하며, 수출 정책 및 수출전략 수립의 기초자료를 도출하는 것이 그 목적이다.

【그림 1-1】 조사 목적 및 개요



3 기대 효과

○ 주요 수출 대상국의 식품 관련 제도 및 정보 제공으로 수출 시 신속 대응 가능

○ 주요 식품(14개 가공식품, 37개 식품유형)에 대한 수출 대상국의 관련 법규 준수

○ 식품첨가물 DB 구축 등 정보제공으로 개별 기업의 정보수집 중복 노력 최소화

○ 수출 기업의 애로 해소 및 수출 효율화로 한국 식품산업 발전에 기여

○ 수출 정책 및 전략 수립의 기초자료로 활용하여 수출 진흥에 기여

○ 기업 및 국가의 대외 신뢰도 증대를 통한 수출 경쟁력 제고

제2절 조사 내용 및 방법

1 조사대상 가공식품 선정

○ 선정방법

- 2012년 농림축산식품부에서 식품수출실적을 고려하여 향후 가공식품 수출 유망 대상국인 태국, 인도네시아, 네덜란드 선정
- 주요 수출 가공식품 중 면류, 과자류, 음료류 등 14개 가공식품을 1차 선정

과자류	면류	조미식품
빵 또는 떡류	음료류	기타식품류 (조미김, 즉석조리식품)
코코아가공품류 또는 초콜릿류	식용유지류	유가공품(아이스크림)
두부류 또는 묵류	절임식품	식육가공품(양념육류)
장류	커피	

○ 조사설계

- 한국식품산업협회가 수출관련 회원사, 식품기업 수출협의회, 수출관련 전문가 등을 대상으로 의견 수렴
- 구조화된 질문지를 통해 조사대상 선정을 위한 자료 수집

2 가공식품 교역현황 및 수입식품 관리제도

○ 조사내용

- 수출 대상국의 수출입 개요 및 양국 간의 교역상황
- 수입검사제도(수입허가사항, 검역 및 검사절차 등)
- 수입위생제도(수입검사관련제도, 성분 및 금지 첨가물 등)
- 수입규제제도(식품표시제도, 수입할당제도, 관세제도 등)
- 주요 정부기관 내역(기관명, 웹사이트 등)

3 식품유형별 식품첨가물 및 유해물질 관련법규 정보수집

○ 조사내용

- 식품유형별 기준 및 규격
- 조사대상 국가별 14개 가공식품 식품첨가물 현황
- 조사 대상국의 가공식품 품목별 식품첨가물 사용량, 유해물질 조사

4 수출식품 부적합 사례 및 식품안전 관련 사건 · 사고

○ 조사내용

- 가공식품 부적합 사례조사
- 국가별 식품안전 사건·사고 조사

○ 조사설계

- 가공식품 품목별 부적합 사례 및 첨가물 관련 FAQ수집
- 최신 식품안전 관련 사건사고 조사

○ 조사방법

- 문헌조사, 전문정보사이트, 현지조사, 전문컨설팅/조사업체

제2장

조사 수행내용 및 결과

제1절 조사대상 가공식품 선정[2)]

○ 조사대상 식품유형은, 주요 수출국(태국, 인도네시아, 네덜란드)에 대한 식품유형별 수출액, 매출대비 수출비중, 해외 수출 시 부적합 판정을 받은 이력이 있는 식품을 조사하여 14개 가공식품을 1차로 선정하였다.

【표 2-1】 1차 선정 조사 대상 가공식품 및 식품유형

1	과자류	6	면류	11	조미식품
2	빵 또는 떡류	7	음료류	12	기타식품류 (조미김, 즉석조리식품)
3	코코아가공품류 또는 초코렛류	8	식용유지류	13	유가공품(아이스크림)
4	두부류 또는 묵류	9	절임식품	14	식육가공품(양념육류)
5	장류	10	커피		

○ 1차 선정 가공식품을 중심으로 국내 주요 식품제조업체의 수출 주력 식품유형, 기업별 주요 관심 식품첨가물, 수출시 애로사항 등의 의견 수렴을 위한 간담회 및 설문조사[3)]를 실시하였다.

○ 주요 수출대상국 별 가공식품을 분류하는 체계가 상이하여 국내의 가공식품 분류기준으로는 해당 식품유형별 식품첨가물 관련 법규 정보 등을 사업 기간 내에 모두 조사하기에는 조사 범위 등이 방대하여 조사에 애로점이 발생하였다.

○ 이에 따라 2013년 1월 24일 수출업무 종사자 및 기업 관계자와 한국 식품산업협회 조사원들이 모인 회의 결과를 수렴하고, 농수산물유통공사와의 협의 결과를 토대로 최종 품목을 선정하고, 다음과 같은 항목들을 고려하여 14개 가공식품, 37개 식품유형을 조사대상으로 최종 선정하였다.

---

2) 부록 : 1. 조사대상 가공식품의 선정 기준

3) 2013.01.24 국내 수출기업 관계자 간담회 개최

- 가공식품별 식품유형의 수출액
- 수출대상국 수출시 통관 부적합 사례 여부
- 해외수출 식품기업 대상 수출 주력 식품유형 수요조사
- 농림축산식품부의 정책적 수출 장려 대상 식품유형

【표 2-2】 조사 대상 가공식품 및 식품유형

14개 가공식품	37개 식품유형	소계
1. 과자류	과자, 캔디, 추잉껌, 빙과류	4
2. 빵 또는 떡류	빵류, 떡류, 만두류	3
3. 코코아 가공품류 또는 초콜릿 류	코코아 가공품류, 초콜릿 류	2
4. 식용유지류	콩기름, 미강유, 참기름, 들기름	4
5. 면류	국수, 당면, 유탕면류	3
6. 다류	침출차, 액상차, 고형차	3
7. 커피	조제커피, 액상커피	2
8. 음료류	과일·채소음료, 두유류, 인삼·홍삼음료,	3
9. 장류	양조간장, 된장, 고추장	3
10. 조미식품	소스류	1
11. 김치류	배추김치	1
12. 주류	탁주, 맥주, 소주	3
13. 기타식품류	조미김, 식염, 즉석섭취·편의식품류	3
14. 유가공품	가공유류, 아이스크림	2

○ 본 보고서에서는 주요 수출국 중 태국의 수입관련 제도, 식품첨가물 및 식품안전 정보를 제시하고자 한다.

제2절 가공식품 교역현황

1 수출입 동향

1.1 수출입 개요

○ 관세청 통계에 따른 2003~2012년 한국의 대 태국 수출입동향을 살펴보면, 2012년 총 수출액 규모는 2003년 대비 3.3배 증가한 82억 2,100만 달러이다. 이 중 농림수산식품 수출액의 규모는 3.8%인 3억 1,400만 달러로 세계 금융위기에도 큰 영향 없이 2003년 이후로 꾸준한 증가세를 보이고 있다. 대 태국 2012년 총 수입액 규모는 2003년 대비 2.8배 증가한 53억 5,300만 달러이며, 이 중 농림수산식품의 수입액 규모는 18.5%로 9억 8,993만 달러로 2009년 세계 금융위기에 소폭 감소한 경우를 제외하고는 꾸준히 증가세를 보이고 있다.

○ 한국농수산식품유통공사의 통계에 따르면 2003~2012년 한국의 대 태국 농림수산식품 수출액 규모는【그림 2-1】과 같다. 연평균 20.4%씩 꾸준히 상승하였으며, 약 6.4배 증가하였다. 특히 2011년에는 수출액이 크게 증가하였는데, 전년 대비 약 54.2% 상승하여 2억 9,600만 달러를 기록하였다. 한류열풍의 영향으로 한국 농림수산식품의 수출은 앞으로도 전망이 밝을 것으로 기대된다.

○ 2003~2008년 대 태국 농림수산식품의 수입액 규모는 【그림 2-2】와 같다. 연평균 14.3%씩 성장하여 2008년 수입액은 약 7억 3,500만 달러를 기록했다. 글로벌 금융위기의 여파로 2009년에는 전년 대비 35.3% 감소한 약 4억 7,300만 달러를 기록하였지만, 2011년부터 회복하여 약 9억 8,600만 달러 규모를 보였다. 2012년 대 태국 수입액은 2003년도부터 연평균 11.6%씩 성장하였으며, 약 2.9배 증가하였다.

【표 2-3】 한국의 대 태국 농림수산식품 수출입 동향 (2003~2012년)

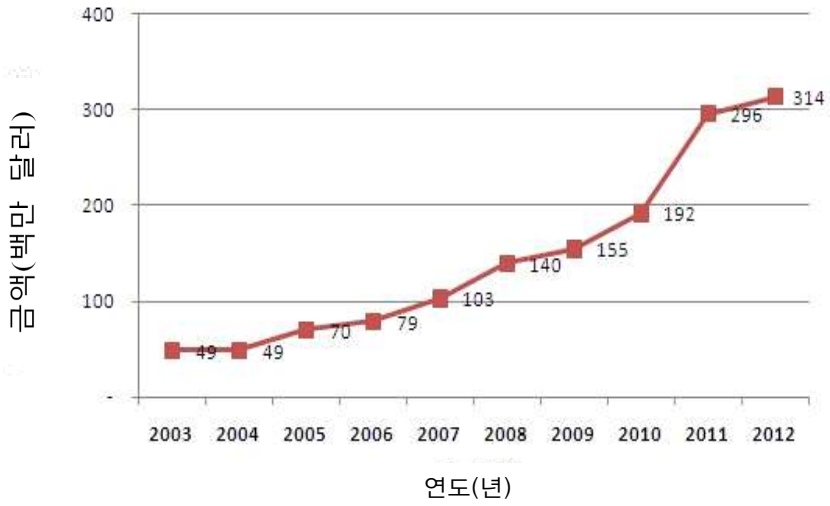
(단위 : kg, 달러)

년도	수출		수입	
	중량	금액	중량	금액
2003	66,940,913	49,075,779	1,313,623,198	330,269,150
2004	55,236,199	49,474,132	1,689,807,785	375,540,454
2005	74,130,695	70,827,816	1,181,174,302	362,135,665
2006	83,249,716	79,247,333	1,096,548,029	410,629,685
2007	84,099,034	103,824,342	1,232,125,942	448,963,870
2008	93,082,152	140,516,181	2,245,484,556	735,006,761
2009	153,103,536	155,093,346	1,429,571,190	473,890,098
2010	129,422,345	192,353,371	1,398,708,440	557,894,916
2011	150,292,312	296,566,280	1,781,743,420	986,907,736
2012	154,005,286	314,123,660	1,993,141,520	989,932,922
연평균증감율 (%)	8.6	20.4	4.2	11.6

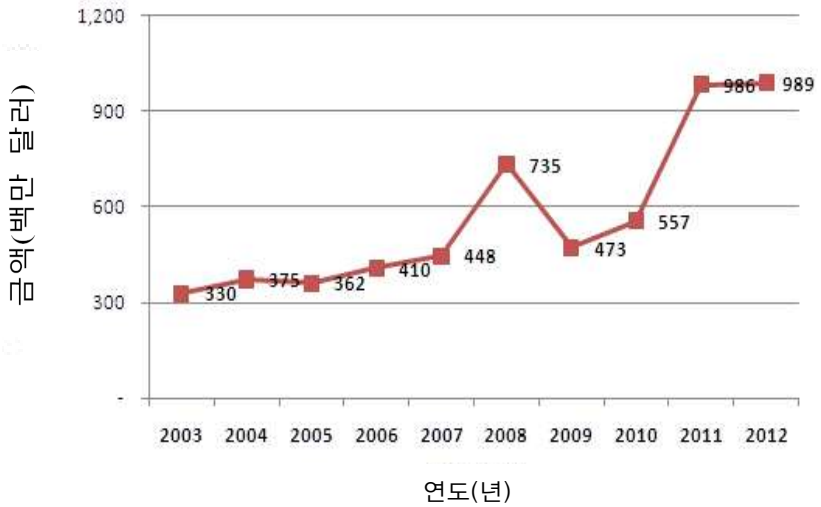
출처 : 한국농수산식품유통공사 Kati (http://www.kati.net)

○ 농림수산식품의 수출입 동향을 살펴보면 【표 2-3】과 같다. 수출과 수입 모두 금액과 중량 부분에서 꾸준히 증가한 것으로 보아 한-태간의 농림수산식품 교역이 늘어났음을 확인할 수 있다. 2003년 당시 수입액은 수출액의 약 6.7배였음에 비해, 2012년 수입액은 수출액의 3.1배로 2003년부터 2012년까지 수출액이 수입액보다 더 빠른 속도로 증가한 것을 확인할 수 있다.

【그림 2-1】 한국의 대 태국 농림수산식품 수출동향(2003~2012년)



【그림 2-2】 한국의 대 태국 농림수산식품 수입동향(2003~2012년)



1.2 주요 가공식품 교역현황

1.2.1 한국의 대 태국 식품관련 교역 현황

○ 2012년 대 태국 농림수산식품 전체 수출입 규모는 2009년 대비 2배 증가하였다. 주요 수출 품목은 초콜릿 및 코코아조제품·면류·과자류·조미료·빵 등의 가공식품이며, 수입 품목은 음료·주류·건조수산물·견과류 등이 주를 이루고 있다.

○ 가공식품의 교역은 한국 기업이 직접 수출하는 경우보다는 태국 현지의 식품 전문 무역업체가 한국에서 제조된 여러 종류의 식품류를 태국으로 수출하는 형태가 일반적이다. 한국식품이 현지 물가에 비해 가격이 높게 책정되었기 때문에 주로 백화점이나 대형 유통매장에서 판매되고 있다. 기존 한국산 가공식품의 주요 소비자는 주로 현지의 한국교민과 유학생들이었지만 최근에는 한류열풍의 영향과 한국을 방문한 태국인들이 한국 식품을 찾으면서 소비층이 확대되고 있다.

○ 농림수산식품 유형별 수출입 동향은 다음의【표 2-4】와 같다. 2012년에는 전년 대비 수출과 수입이 각각 6.1%, 0.3% 증가하였다. 2012년 상반기 기준 한국은 태국의 주요 농식품 수입국 중 7위이며 주요 농식품 수출국으로는 12위를 차지하고 있다.

○ 전체적으로 대 태국 농림수산식품 수출은 2009년부터 2012년까지 꾸준히 증가하여 2009년 전체 1억 5,500만 달러에서 2012년 약 3억 1,400만 달러를 기록했다. 수입은 2009년 전체 4억 7,300만 달러에서 2012년 약 9억 8,900만 달러를 기록했다.

【표 2-4】 한국의 대 태국 농림수산식품 유형별 수출입 동향(2009～2012년)

(단위 : 백만 달러)

구분	2009년		2010년		2011년		2012년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
전체	155	473	192	557	296	986	314	989
농산물	22	294	64	314	121	717	47	718
축산물	3	18	0.5	32	0.6	44	3	55
임산물	0.6	75	0.8	110	0.9	90	2	72
수산물	127	84	126	100	173	134	260	143

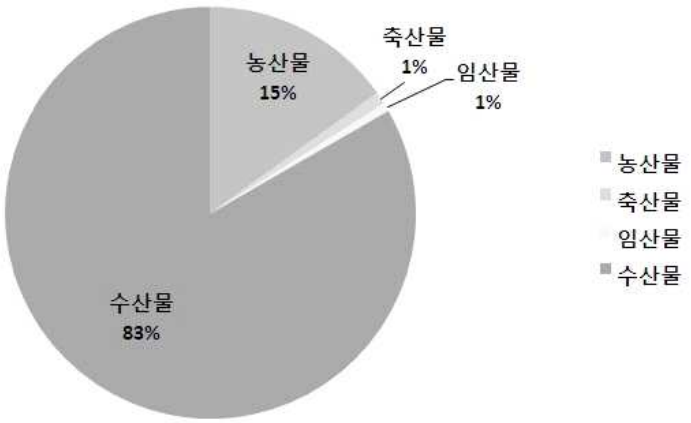
출처 : 한국농수산식품유통공사 Kati (http://www.kati.net)

○ 농림수산식품 유형별 수출입 동향 【표 2-4】를 보면 수입액이 수출액보다 3.1배 높은데 유형별로 살펴보면 다음과 같다. 2012년 수출액과 수입액을 기준으로 농산물의 경우 수입이 수출보다 15배 많고, 축산물의 경우 18배, 임산물의 경우에는 36배 많다. 수산물의 수출액만 수입액보다 1.8배 많다.

○ 2012년 기준 농림수산식품 수출액은 전년 대비 6.1% 늘었다. 그 중 농산물의 수출액은 15%의 비중을 차지하는데 전년 대비 61% 감소한 수치이다. 축산물과 임산물은 전년 대비 각각 5배, 2배 증가했지만 액수의 규모가 크지는 않다. 수출액의 83%를 차지하는 수산물은 전년 대비 50% 증가했으며, 2009년 이후 꾸준히 증가하고 있다. 수입액은 전년 대비 0.3%로 소폭 증가했다. 그 중 농산물의 수입액은 72.5%를 차지하는데 전년 대비 0.1% 증가했다. 수산물도 25% 증가한 5,500만 달러를 기록했다. 임산물은 전년 대비 20% 감소했다. 수산물은 1억 4,300만 달러로 전년 대비 6.7% 증가했다.

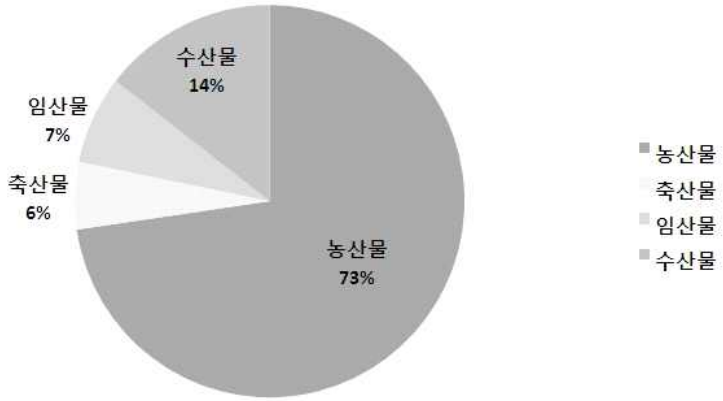
○ 2012년 기준 대 태국 농림수산물 수출 비중은 【그림2-3】과 같다. 가장 큰 비중을 차지하고 있는 것은 수산물로 83%이며, 지난 2012년에 수출액은 2억 6,000만 달러로 전년 대비 1.5배 증가했다. 다음으로 농산물이 15%를 차지하여 수산물과 농산물의 수출이 전체의 98%의 높은 비중을 차지했다. 농산물은 2011년에 1억 2,100만 달러를 기록하여 높은 상승세를 기록했으나 2012년에 다시 4,700만 달러를 기록하며 증가와 감소를 반복하고 있다. 기타 임산물과 축산물은 각 1%의 비중을 차지했다.

【그림 2-3】 한국의 대 태국 농림수산물 수출 비중(2012년)



○ 2012년 기준 대 태국 농림수산물 수입 비중은 【그림2-4】와 같다. 농산물이 73%로 가장 큰 비중을 차지하고 있고, 지난 2012년 수입액은 7억 1,800만 달러로 전년 대비 소폭 증가했다. 2009년 2억 4,900만 달러에 비해 2.4배로 크게 증가했다. 다음으로 수산물이 14%를 차지하여 농산물과 수산물의 수입이 전체의 87%를 차지했다. 2012년 기준 수산물 수입액은 전년 대비 6% 증가한 1억 4,300만 달러를 기록했고, 2009년 이후 꾸준한 증가세를 보이고 있다. 기타 임산물과 축산물은 각각 7%, 6%의 비중을 차지했다.

【그림 2-4】 한국의 대 태국 농림수산물 수입 비중(2012년)



1.2.2 주요 식품유형별 한국의 대 태국 수출입 동향

○ 조사 대상으로 최종 선정된 14개 가공식품 37개의 식품유형의 태국 수출입 실적 및 동향은 다음과 같다.

1.2.2.1 과자류

○ 과자류의 대 태국 수출입 동향은 【표 2-5】와 같다. 과자류 수출은 전년 대비 1.1배 증가하여, 2012년에는 197만 달러를 수출했다. 수입은 1.3배로 증가했는데 2012년에는 총 425만 달러를 수입했고, 특히 과자와 캔디의 수입액이 크게 증가하였다.

【표 2-5】 과자류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2010년		2011년		2012년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
과자류	1,384,265	1,594,686	1,763,201	3,206,751	1,970,453	4,253,530
과자	1,304,497	949,679	1,753,033	1,928,661	1,964,971	2,596,467
캔디	79,768	508,712	10,168	1,142,549	5,482	1,520,934
추잉껌	0	212	0	0	0	24
빙과류	0	136,083	0	135,541	0	136,105

출처: 한국농수산식품유통공사 Kati (http://www.kati.net/)

○ 전 세계 과자류 시장의 연평균 성장률이 4%인데 반해 태국은 약 10%로 시장의 전망이 밝은 편이다. 또한 외식 문화가 발달하여 간편하게 구입해서 먹을 수 있는 과자류를 특히 선호한다. 쿠키, 케이크, 비스킷 등이 포함된 달콤한 과자류의 시장 규모가 가장 크며, 뒤이어 짭짤한 과자류, 껌, 캔디류 등의 순이다. 특히 짭짤한 과자류의 성장세가 돋보이는데, Pepsico사의 Lay's는 다양한 맛과 바삭한 식감을 바탕으로 대중적인 인기를 끌고 있다. 최근에는 가격대가 높지만 건강 스낵을 표방하는 프리미엄 과자류가 시장을 확대하고 있다.

○ 한국에서 수출되는 과자류는 태국인이 쉽게 접근할 수 있는 편의점(Seven-eleven, Family mart 등) 보다는 주로 대형 백화점이나 하이퍼마켓에서 판매되고 있어 접근성이 낮으며, 가격도 태국산 과자류보다 약간 높게 형성되어 있다. 하지만 한국 문화의 높은 인기와 한국을 다녀온 태국인이 늘어났고, 이에 따라 한국산에 대한 선호도가 증가하고 있으므로 지속적으로 소비가 증가할 것으로 전망된다.

1.2.2.2 빵 또는 떡류

○ 빵 또는 떡류의 대 태국 수출입 동향은 【표2-6】과 같다. 수출은 전년 대비 약 2.6배 증가하여 2012년에는 75만 달러를 수출했다. 수입은 전년 대비 1.5배 증가하여 2012년에는 425만 달러를 기록했다. 한국에서 수출하는 것보다 수입하는 규모가 약 2배 정도 많다.

【표 2-6】 빵 또는 떡류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2010년		2011년		2012년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
빵 또는 떡류	152,216	1,017,350	287,676	998,694	758,939	1,537,114
빵류	102,001	743,008	170,390	937,612	209,727	837,799
떡류4)	19,210	0	104,731	3,447	514,137	0
만두류5)	31,005	274,342	12,555	57,635	35,075	699,315

출처: 한국농수산식품유통공사 Kati (http://www.kati.net/)

4) 떡류는 HS코드 1901909091 조제식료품 기타(쌀가루의 것)

5) 만두류는 HS코드 1902200000 속을 채운 파스타(조제한 것이나 기타 방법으로 조제한 것)

○ 태국 유통시장에서는 한국산 빵 또는 떡류를 시장에서 찾아보기가 어려웠다. 태국산 인스턴트 빵류는 가격대가 매우 낮아서 한국산 빵류의 수출을 고려할 경우 타깃소비자층과 가격대를 철저히 분석해야할 것으로 보인다. 떡류는 한국식 떡보다는 일본식 모찌, 화과자류가 대중적으로 판매되고 있으며, 강한 단맛으로 소비자의 마음을 사로잡고 있다. 만두류는 중국식 딤섬과 교자가 대중적으로 판매되고 있으며, 다양한 형태의 레토르트 식품으로 유통되고 있다.

1.2.2.3 코코아가공품류 또는 초콜릿류

○ 코코아가공품류 또는 초콜릿류의 대 태국 수출입 동향은 【표 2-7】과 같다. 수출은 전년 대비 약 2.5배 증가하여 2012년에는 58만 달러를 수출했다. 수입은 전년 대비 2.1배 증가하여 2012년에는 42만 달러를 기록했다. 수입하는 것보다 한국에서 수출하는 규모가 더 크며, 태국에서는 주로 코코아가공품류를 한국에 수출하고, 한국에서는 주로 초콜릿류를 태국에 수출하고 있다.

【표 2-7】 코코아가공품류 또는 초콜릿류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2010년		2011년		2012년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
코코아가공품류 또는 초콜릿류	224,047	137,917	224,668	194,928	581,808	423,735
코코아가공품류(코코아 매스·버터·분말 등)	0	137,689	0	93,907	13,140	296,568
초콜릿류(초콜릿, 스위트 초콜릿, 밀크초콜릿, 패밀리밀크초콜릿 등	224,047	228	224,668	101,021	568,668	127,167

출처: 한국농수산식품유통공사 Kati(http://www.kati.net/)

○ 태국인의 1인당 초콜릿 소비량은 0.5kg이고, 연평균 증가율은 2%대로 다른 가공식품군에 비해 낮은 편이지만 다양한 종류의 제품과 외국 인기 브랜드의 초콜릿이 판매되고 있어 경쟁이 치열하다.

1.2.2.4 식용유지류

○ 식용유지류의 대 태국 수출입 동향은 【표 2-8】과 같다. 수출은 전년 대비 약 0.5배 감소하여 2012년에는 16만 달러를 수출했다. 수입은 전년 대비 1.6배 증가하여 2012년에는 3,962만 달러를 기록했으며, 한국에서 수출하는 것보다 수입되는 규모가 약 243배 정도 많다.

○ 한국에서 수출하는 식용유지류보다는 태국에서 수입하는 식용유지류의 비중이 훨씬 높다. 대두유, 겨자유, 미강유, 팜유 등을 수입하고 있으며, 그 중 미강유가 가장 높은 비중을 차지하고 있다.

【표 2-8】 식용유지류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2010년		2011년		2012년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
식용유지류	41,991	15,692,275	325,922	24,033,815	163,140	39,624,935
콩기름(대두유)	6,219	1,252,138	6,219	2,063,378	11,876	19,115,481
미강유(현미유)	0	13,366,807	0	21,095,890	0	19,273,396
참기름[6]	0	0	0	0	0	0
들기름	0	0	0	0	0	0

출처: 한국농수산식품유통공사 Kati (http://www.kati.net/)

1.2.2.5 면류

○ 면류의 대 태국 수출입 동향은 【표 2-9】와 같다. 수출은 2012년 기준 241만 달러 규모였고, 수입은 전년 대비 14.3% 증가하여 2012년에는 735만 달러를 기록했다. 한국에서 수출하는 것보다 수입되는 규모가 약 3배 정도 많다.

6) 참기름과 들기름이 태국 현지 마트에서 유통되고 있는 것을 확인했지만, Kati사이트에서는 통계자료를 찾을 수가 없어 위와 같이 표기함.

【표 2-9】 면류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명		2010년		2011년		2012년	
		수출	수입	수출	수입	수출	수입
면류		1,573,123	4,452,678	2,381,522	6,431,264	2,416,137	7,354,560
	국수	52,751	3,422,491	42,126	5,057,885	80,884	5,586,956
	당면	17,796	216,448	8,235	303,889	57,090	405,530
	유탕면류	1,380,131	152,720	1,926,484	850,553	1,933,324	354,216

출처: 한국농수산식품유통공사 Kati (http://www.kati.net/)

○ 한국에서 수출되는 면류는 다양한 제품이 판매되고 있는데, 그 중 유탕면류가 80%로 높은 비중을 차지하며 수출액도 꾸준히 증가하고 있다. 또한 소비자의 접근성이 높은 진열 위치와 중국산 유탕면류임에도 불구하고 한글을 라벨에 사용한 제품으로 보아 한국산의 인기가 높다고 생각할 수 있다. 다만 태국산에 비해 한국산은 가격대와 크기가 다양하지 않아 여러 소비자층을 겨냥했다고 보기 어렵다.

○ 국수의 경우 대 태국 수출액이 전년 대비 1.5배 증가하여 2012년에는 8만 달러를 기록했고, 꾸준히 증가하는 추세를 보인다. 태국에서 한국으로 수입되는 규모가 약 70배 정도 많고 면류 수입액 중 76%로 높은 비중을 차지한다. 당면의 경우 태국식 샐러드에 흔히 넣는 식품이므로 다양한 굵기의 당면을 접할 수 있다. 특히 소포장되고, 가는 굵기의 태국 제품이 인기가 높으며 가격대가 매우 저렴하다.

1.2.2.6 다류

○ 다류의 대 태국 수출입 동향은 【표 2-10】과 같다. 다류의 수출입은 모두 2011년에 비해 감소했다. 2012년 수출은 약 18만 달러 규모였고, 수입은 전년 대비 32% 감소하여 2012년에는 1,792 달러를 기록했다. 태국에서 한국으로 수입되는 차는 비중이 매우 적으며, 한국에서 태국으로 수출되는 차는 주로 인삼·홍삼차, 녹차, 홍차이다.

【표 2-10】 다류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명		2010년		2011년		2012년	
		수출	수입	수출	수입	수출	수입
다류[7]		148,304	206	199,508	5,653	181,601	1,792
	다류	148,304	206	199,508	5,653	181,601	1,792

출처: 한국농수산식품유통공사 Kati (http://www.kati.net/)

○ 태국에는 자스민, 레몬그라스, 페퍼민트 등 다양한 종류의 허브차가 판매되고 있다. 특히 녹차는 진열대 한 열을 다 차지할 정도로 그 비중이 높은데, 티백, 잎, 고형차 등의 다양한 형태로 구비되어 있으며, 많은 제품이 일본어를 사용하거나 일본산임을 강조하는 등 '녹차'를 떠올리면 일본이 연상될 정도로 강한 영향력을 미치고 있다. 또한 녹차를 액상으로 플라스틱 또는 캔에 담아 판매하는 제품이 인기인 것을 볼 수가 있었는데 녹차 고유의 쓴 맛보다는 강한 단 맛을 내는 것이 특징이다.

1.2.2.7 커피

○ 커피의 대 태국 수출입 동향은 【표 2-11】과 같다. 커피는 2012년 기준 수출액이 수입액보다 37배 많으며, 수출액은 전년 대비 49% 증가하여 약 711만 달러를 수출했다. 특히 2011년에는 전년 대비 약 7배 가까이 큰 폭으로 증가했다. 수입액은 전년 대비 66배 증가하여 2012년에는 19만 달러를 기록했다.

【표 2-11】 커피 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명		2010년		2011년		2012년	
		수출	수입	수출	수입	수출	수입
커피		688,885	115,395	4,764,937	113,009	7,114,755	188,251
	커피	688,885	115,395	4,764,937	113,009	7,114,755	188,251

출처: 한국농수산식품유통공사 Kati (http://www.kati.net/)

7) 다류는 식품공전 기준인 침출차, 액상차, 고형차로 나눈 통계자료가 없어 다류로 통칭한다.

1.2.2.8 음료류

○ 음료류의 대 태국 수출입 동향은 【표 2-12】와 같다. 2012년 기준 수출액은 전년 대비 155%로 크게 증가하여 약 18만 달러를 수출했다. 수입액은 전년 대비 57% 증가하여 2012년에는 228만 달러를 기록했다. 수입액이 수출액보다 12.6배 더 많으며 교역액은 꾸준히 증가하고 있다. 음료류에서 특히 과일·채소 음료가 높은 비중을 차지하고 있다.

○ 과일·채소음료는 수출액이 전년 대비 125% 증가했다. 전체 음료류 수출액에서 65%로 높은 비중을 차지하며, 꾸준히 증가세를 보이고 있다. 수입액도 꾸준히 증가하는 추세이며, 수출액보다 수입액이 19.3배 많은 228만 달러이다.

○ 두유류는 다양한 크기와 여러 가지 곡물을 혼합한 제품군이 판매되고 있다. 한국에서는 주로 250㎖ 용량의 제품인데 비해 태국에서는 75㎖부터 대용량인 1L까지 있었고, 대두콩으로 만든 제품뿐 아니라 검은깨, 현미 등의 다양한 곡물로 만든 제품들이 판매된다. 또한 두유류에 설탕 무첨가, 저지방, 혹은 초콜릿향 첨가 등의 제품도 볼 수 있었다. 한국농수산식품유통공사의 홈페이지에서는 한국에서 수출한 두유류의 통계자료를 별도로 찾을 수 없어 다음과 같이 표시했다.

○ 인삼·홍삼음료의 수출액은 2011년 크게 감소하였다가 2012년 다시 243%로 크게 증가했다. 태국에서는 인삼 농축액 함유량이 일정 기준만 초과해도 의약품으로 분류되기 때문에 태국으로 정식으로 수입판매하기가 어려워 인삼, 홍삼 농축액이 의약품으로 분류되어 수입되고 있다. 백화점과 수입유통매장 등에 별도의 진열대를 통해 부유층을 겨냥하여 고가에 판매되고 있다.

【표 2-12】 음료류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2010년		2011년		2012년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
음료류	104,080	1,163,155	70,071	1,451,908	179,121	2,281,404
과일·채소음료 (농축과·채즙, 과채주스, 과채음료)	25,141	1,163,155	52,814	1,451,908	118,843	2,281,404
두유류(두유액, 두유, 분말두유, 기타두유)	0	0	0	0	0	0
인삼·홍삼음료	78,839	0	17,257	0	60,278	0

출처: 한국농수산식품유통공사 Kati (http://www.kati.net/)

1.2.2.9 장류

○ 장류의 대 태국 수출입 동향은 【표 2-13】과 같다. 2012년 기준 수출액은 전년 대비 37% 증가하여 39만 달러를 수출했다. 수입액은 전년 대비 31% 증가하여 10만 달러를 기록했다. 수출액이 수입액보다 3.6배 많으며 수출입 교역액은 꾸준히 증가하고 있다.

○ 간장은 수출보다 수입이 2.6배 많으며, 수출입액 모두 꾸준히 증가하고 있다. 2012년 수입액은 약 8만 달러를 기록했다. 된장은 수입보다 수출이 약 12배 많으며, 꾸준히 증가하여 2012년 기준 약 5만 달러를 기록했다. 고추장은 2012년 기준 수출액이 전년 대비 52% 증가하여 24만 달러를 기록했다.

○ 한국과의 교류가 늘어남에 따라 한국에 거주했던 경험이 있거나 관광을 통해 한국음식을 접해본 태국인이 늘어나면서 한국 장류의 소비가 늘어난 것이 영향을 끼친 것으로 볼 수 있다. 단, 태국인들이 한국의 양념장류에 익숙하지 않은 점과 대용량으로 포장되어 있으므로 현지인들을 겨냥한 소포장 용기개발이 필요하다.

【표 2-13】 장류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2010년		2011년		2012년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
장류	187,725	45,899	285,543	82,041	393,268	108,042
간장	16,004	38,721	25,005	60,370	29,742	79,714
된장	32,453	1,492	48,694	19	49,513	4,067
고추장	104,802	0	161,265	0	246,253	0

출처: 한국농수산식품유통공사 Kati (http://www.kati.net/)

1.2.2.10 조미식품

○ 조미식품의 대 태국 수출입 동향은 【표 2-14】와 같다. 2012년 기준 수출액은 전년 대비 44% 증가하여 35만 달러를 기록했다. 수입액은 전년 대비 18% 증가하여 2012년에는 887만 달러를 기록했다. 수출입 모두 지속적으로 증가하는 추세를 보이고 있으며, 수입액이 수출액보다 25배 많다.

○ 조미식품의 수출에서 소슈류는 75%의 높은 비중을 차지했다. 2012년 기준 소스류의 수출액은 전년 대비 60% 증가해서 35만 달러를 기록했다. 수입액은 전년 대비 19% 증가해서 846만 달러를 기록했다.

【표 2-14】 조미식품 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2010년		2011년		2012년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
조미식품	112,986	5,435,804	244,394	7,570,226	352,195	8,872,195
소스류	43,850	5,236,582	166,552	7,232,855	265,706	8,460,132

출처: 한국농수산식품유통공사 Kati (http://www.kati.net/)

1.2.2.11 김치류

○ 김치류의 대 태국 수출입 동향은 【표 2-15】와 같다. 수출액은 소폭 증가하고 감소하여 2012년에는 12만 달러를 수출했다. 태국에서 수입되는 김치는 없다. 한국산 김치의 가격은 태국 현지 물가에 비해 높게 판매되고 있고, 주로 고급 백화점이나 하이퍼마켓에서 유통된다. 일본어로 기무치라고 적힌 제품과 태국 현지에서 제조되어 판매되는 제품은 직수입 제품보다 저렴하게 판매되고 있다.

【표 2-15】 김치류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2010년		2011년		2012년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
김치류	120,072	0	130,522	0	127,409	0
김치	120,072	0	130,522	0	127,409	0

출처: 한국농수산식품유통공사 Kati (http://www.kati.net/)

1.2.2.12 주류

○ 주류의 대 태국 수출입 동향은 【표 2-16】과 같다. 2012년 기준 수출액은 전년 대비 30% 증가해서 2012년에는 104만 달러를 기록했다. 수입액은 전년 대비 112%로 크게 증가해서 2012년에는 1,414만 달러를 수입했다. 수입액이 수출액보다 13.5배 많다.

○ 탁주의 2012년 수출액은 8만 달러로 전년 대비 21% 증가했다. 한국 드라마나 영화의 간접적인 영향으로 앞으로도 수요가 지속적으로 증가할 것으로 예상된다. 수입되는 탁주는 없는 것으로 나타났다.

○ 맥주의 경우 수출액이 2010년부터 계속 감소하다가 2012년에는 없다. 저렴한 태국산 제품을 포함하여 다양한 외국 브랜드들이 치열하게 경쟁하고 있으며, 주류에 대한 수입허가도 까다로워 수출이 쉽지 않을 것으로 예상된다.

○ 소주의 경우 2012년 기준 수출액은 전년 대비 38% 증가했으며 57만 달러를 수출했으며, 수입액은 없다. 한국 고유의 맛을 선보이는 탁주와 소주를 한국문화와 결합하여 홍보하는 방법이 경쟁력이 있다고 판단된다.

【표 2-16】 주류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2010년		2011년		2012년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
주류	582,517	1,320,118	802,741	6,677,374	1,043,760	14,139,733
탁주	41,093	0	65,839	0	79,984	0
맥주	10,500	110,841	185	154,533	0	152,756
소주	310,795	0	415,495	0	574,788	0

출처: 한국농수산식품유통공사 Kati (http://www.kati.net/)

1.2.2.13 기타식품류

○ 기타식품류의 대 태국 수출입 동향은 【표 2-17】과 같다. 수출액은 소폭 증가했다가 감소했으며 2012년 기준 247만 달러를 수출했다. 수입액은 전년 대비 47% 증가하여 2012년에는 3,231만 달러를 수입했으며, 수입액이 수출액보다 13배 많다.

○ 조미김의 2012년 기준 수출액은 전년 대비 162% 증가한 1,771만 달러를 기록했다. 태국산 제품인 '타오깨너이(Taokaenoi)'사 김 스낵의 대중적인 인기로 주로 스낵류로 소비되고 있으며, 조미김의 시장규모는 2012년 기준 약 93만 달러로 추정된다. 반면 한국산 조미김은 밥반찬용 또는 김밥용으로 생산된 제품으로 태국 현지시장의 니즈와는 거리가 있다. 하지만 태국의 김 스낵 시장의 확대로 김 수요가 늘어났으며, 만드는 원료김을 한국산으로 사용하기 때문에 지속적으로 증가할 것으로 보인다.

○ 식염의 경우 태국에서 수입하는 것이 대부분이며, 2012년 기준 수입액은 47% 증가한 87만 달러를 기록했다.

○ 즉석섭취·편의식품류에 대한 개별 통계자료가 없어서 부득이하게 수프 항목만을 계산했다.

【표 2-17】 기타식품류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명		2010년		2011년		2012년	
		수출	수입	수출	수입	수출	수입
기타식품류		2,307,400	13,825,130	2,881,791	21,915,893	2,474,604	32,319,609
	조미김[8]	600,401	31	675,023	42,460	1,771,809	33,408
	식염	3,782	480,298	68	596,990	1,566	874,769
	즉석섭취·편의식품류(수프)	13,196	99,845	23,912	86,308	18,475	10,321

출처: 한국농수산식품유통공사 Kati (http://www.kati.net/)

8) 김의 HS 코드 2106904010

1.2.2.14 유가공품

○ 유가공품의 대 태국 수출입 동향은 【표 2-18】과 같다. 2012년 기준 수출액은 전년 대비 181% 증가한 32만 달러를 기록했으며 꾸준히 증가세를 보이고 있다. 수입액은 전년 대비 89% 증가한 4천 달러를 수입했다. 수출액이 수입액보다 77배 많다.

○ 가공유류는 2011년부터 수출하기 시작해서 2012년에는 2배 가까이 증가한 18만 달러를 수출했다. 한국산 제품의 바나나맛, 딸기맛 우유가 유통되고 있고, 저렴한 가격은 아니지만 유행을 타고 좋은 반응을 얻고 있다. 가공유류는 특별관리식품으로 분류되어 식품 수입절차가 까다롭고 1년 정도의 수입허가 기간이 소요되기 때문에 수출이 폭발적으로 늘기는 어려울 것으로 보인다.

○ 아이스크림의 경우 2012년 기준 수출액은 전년 대비 27% 감소한 14만 달러를 기록했다. 아이스크림 역시 특별관리식품으로 분류되어 식품 수입절차가 까다롭고 1년 정도의 수입허가 기간이 소요되기 때문에 수출이 폭발적으로 늘기는 어려울 것으로 보인다. 태국에서 수입되는 것은 없다.

【표 2-18】 유가공품 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명		2010년		2011년		2012년	
		수출	수입	수출	수입	수출	수입
유가공품		83,324	675	114,110	2,194	321,055	4,140
	가공유류[9]	0	0	94,647	11	181,995	0
	아이스크림	78,442	0	192,325	0	139,060	0

출처: 한국농수산식품유통공사 Kati (http://www.kati.net/)

9) 가공유류의 HS 코드 0402999000 연유기타(설탕, 감미료 첨가)

제3절 수입식품 관리제도

1 수입검사제도

1.1 수입식품 관련 태국 법령 및 규정

1.1.1 식품법 : Food Act. B.E[10].2522 (1979)

○ 관련기관 : 보건부(Ministry of Public Health) 산하 식품의약청(Food and Drug Administration)

○ 시행목적 : 태국 내 식품의 제조, 수출입, 유통판매 관리 감독을 통해 식품 안전을 보장하고, 포장, 라벨링, 광고에 관련한 허가 및 규제를 통하여 식품 섭취로 발생할 수 있는 소비자 건강상의 위험을 예방한다.

○ 시행방법 : 식품법에 따르면 특별관리식품(Specific controlled food), 품질기준 식품(food to have quality or standard), 라벨부착지정식품(food to have label), 일반식품(General Food) 총 4가지로 분류하며, 분류에 따라 수입 절차가 조금씩 다르다. 분류 내용은 식품의약청(FDA) 홈페이지[11]와 식품국(Bureau of Food) 홈페이지[12]에서 확인할 수 있다.

○ 기존 식품 관련 위생법이었던 식품품질관리법(Food Quality Control Act B.E.2507, 1964)이 더욱 포괄적인 식품법(Food Act B.E.2522, 1979)으로 대체되었으며 2005년까지 총 12차례 개정되었다.

1.1.2 국가식품위원회법 : National Food Commission Act B.E.2551 (2008)

○ 관련기관 : 태국 식품의약청(Food and Drug Administration)과 농식품표준국(National Bureau of Agricultural commodity and Food Standards, ACFS)

10) B.E Buddhist Era의 줄임말로 불기를 의미한다. 서기(A.D.)에서 543년을 더하면 된다. 예를 들어 2013년은 불기로 B.E.2556년이다. 태국은 정부공식문서를 비롯하여 일상생활에서도 대부분 불기를 사용하므로 알아두면 도움이 된다.

11) 태국 식품의약청 홈페이지 http://www.fda.moph.go.th

12) 식품의약청 산하 식품국(Bureau of Food) 홈페이지 http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54

○ 시행목적 : 일상생활과 위기상황 속에서 국가 식품관리시스템을 강화하여 태국인의 건강과 국가 경제를 발전시키기 위한 목적을 갖고 있다. 국가식품위원회에서 식품의 유통, 품질, 안전, 교육을 포함한 식품과 관련된 모든 법령을 포괄하는 법이다.

○ 시행방법 : 국가식품위원회의 제안으로 강화된 정책과 전략은 모든 국가 기관에서 같은 방향으로 시행한다.

1.1.3 농식품기준법: Agricultural Standards Act B.E.2551 (2008)

○ 관련기관 : 농업협력부(Ministry of Agriculture and Cooperatives(MOAC) 산하기관인 농식품표준국(National Bureau of Agricultural commodity and Food Standards, ACFS)

○ 시행목적 : 농식품 소비를 진흥하기 위해 인증, 검역, 식품 기준 체계를 확립하여 안전 기준을 충족하고, 국제적 책임을 다함으로써 국가 경제와 무역활동에서 자국민의 손실을 예방하는 법으로 2008년 8월 20일부터 시행되었다.

○ 시행방법 : 농식품기준법에 따라 농식품을 의무기준(Mandatory standards)과 임의기준(Voluntary standards)로 나누어 관리 감독하며, 주로 농식품의 수출검역과 품질인증을 담당한다.

1.1.4 기타 관련법

○ 기타 식품, 농축수산물 또는 수출입과 관련된 법은 다음 【표 2-19】와 같다. 식물검역법, 동물검역법, 수산법, 젖소와 유제품법을 각각 제정하여 검역과 위생에 관한 내용을 관리감독한다. 또한 상품수출입법과 관세법을 통해 국가간의 수출입되는 상품을 규제한다.

【표 3-1】 기타 관련법

법령	관련기관
전염병법 Communicable Disease Act B.E. 2523 (1980)	DDC (Department of Disease Control)
공중보건법 Public Health Act B.E.2535(1992)	DoH (Department of Health)
수산법 Fisheries Act B.E.2490(1947)	DoF (Department of Fisheries)
도축관리 및 육류판매법 Control of Animal Slaughter and Sale of Meat Act B.E.2535 (1992)	DLD (Department of Livestock Development)
동물사료품질관리법 Animal Feed Quality Control Act B.E.2542 (1999)	DLD(Department of Livestock Development)
동물검역법 Animal Epidemic Act B.E.2499 (1956)	DLD (Department of Livestock Development)
비료법 Fertilizer Act B.E.2518 (1975)	DoA (Department of Agriculture)
식물검역법 Plant Quarantine Act B.E.2507(1964)	DoA (Department of Agriculture)
낙농과 유제품법 Dairy Cattle and Milk Product Act B.E.2551 (2008)	DLD (Department of Livestock Development)
유해물질법 Hazardous Substances Act B.E.2535 (1992)	DIW (Department of Industrial Works)
소비자보호법 Consumer Protection Act B.E.2522 (1979)	OCPB (Office of the Consumer Protection Board)
상품수출입법 Export and Import of Goods Act B.E.2522 (1979)	DFT (Department of Foreign Trade)
관세법 Customs Act B.E.2469 (1926)	MoF (Ministry of Finance)

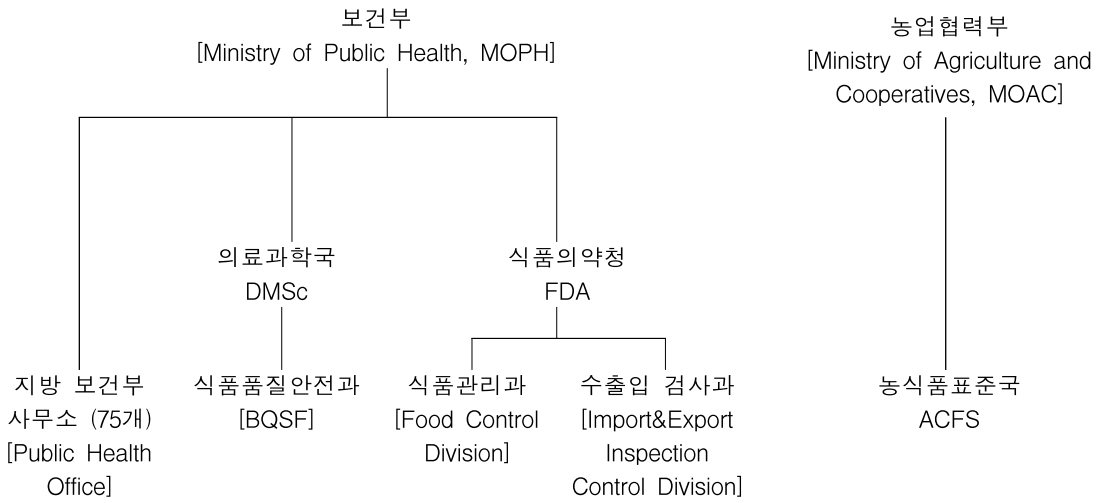
출처: 태국 주요 법을 찾을 수 있는 웹사이트 http://www.thailawforum.com/database.html, http://www.thailaws.com/

1.2 식품관련 주요 부기관

○ 태국의 식품과 관련된 모든 법적 결정은 현 보건부(MOPH) 장관이 주관하는 국가식품위원회(National Food Commission)에서 이뤄지며, 새로운 규정은 정부 관보(government gazette)를 통해 공지된다.

○ 보건부(MOPH) 산하 식품의약청(FDA)에서 수입식품을 비롯하여 태국 내 유통되는 모든 식품의 등록과 수입허가를 관리하고 있다. 태국은 총 76개의 주로 이루어져 있으며 각 지역의 보건부 사무소(MOPH office)에서 특별관리 식품(Specific Controlled Food)과 몇 가지 제품을 제외하고(로열젤리, 마늘, 방사선 조사식품) 식품등록 및 수입허가가 가능하다.

【그림 3-1】 식품관련 주요 정부기관



1.2.1 보건부(Ministry of Public Health, MOPH)

○ 보건부는 자국민의 건강 증진, 질병 예방 및 통제, 의료 서비스 등의 책임을 지고 있으며, 산하기관인 식품의약청(FDA), 의료과학국(Department of Medical Sciences, DMSc), 식품안전센터(Food Safety Operation Center)를 통해 식품 및 의약품의 관리를 하고 있다. 전국 75개 지역에 보건부 사무소를 운영하고 있다.

○ 홈페이지: http://eng.moph.go.th/
주소: Building 1, 1st Floor, Office of the Permanent Secretary, Ministry of Public Health, Tivanond Road, Nonthaburi 11000
연락처: 66-2590-1000
이메일: webmaster@health.moph.go.th
지방 보건부 사무소 안내 사이트:
http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54/province.php

1.2.2 식품의약청(Food and Drug Administration)

○ 보건부(MOPH) 산하기관으로 태국의 식품법(Food Act B.E. 2522)에 따라 식품 규정을 수행할 책임이 있다. FDA 검역관은 제조장소 및 수입식품 검역검사를 실시하며, 식품제조 안전 기준인 GMP(Good Manufacturing Products)와 위해요소중점관리(HACCP) 인증을 부여한다.

○ 식품의약청(FDA)의 하위부서로 식품 기준에 따라 안전기준, 품질기준 등을 통제하는 식품관리국(Food Control Division)과 식품법에 따라 수출입식품의 안전기준 충족 여부를 감시하는 수출입 검사국(Import·Export Inspection Division)이 있다.

○ 식품등록, 식품 광고, 포장 및 라벨표시사항에 관한 규제는 식품관리국(Food Control Division)에서 주관한다.

○ 홈페이지: http://www.fda.moph.go.th/
주소: Food and Drugs Administration, Ministry of Public Health, Tiwanon Road, Nonthaburi, Thailand 11000
연락처: 66-2590-7186, 66- 2590-7189
팩스: 66-2591-8460
이메일: food@fda.moph.go.th

1.2.3 의료과학국(Department of Medical Sciences, DMSc)

○ 보건부(MOPH) 산하기관으로 식약청(FDA)과 협력하여 모든 식품의 위생 관리를 통하여 보건정보를 제공한다. 식약청 검역관이 검사를 의뢰한 식품을 검사하는 사전 모니터링과 소비자에게 유통되는 식품을 검사하기 위해 간이 키트 검사(test kits)를 통해 재래시장, 길거리 노점, 레스토랑, 학교 등에서 검사를 실시하는 사후 모니터링이 있다. 간이 키트 검사를 사용하여 검사한 결과 부적합한 식품은 실험실에서 재검사를 실시한다.

○ 의료과학국(DMSc)의 하위부서로는 식품법에 따라 식약청(FDA)에 등록하는 태국 식품과 수입식품을 분석하는 식품품질안전부(Bureau of Quality and Safety of Food, BQSF)와 전국 14개 지역에 의료과학국 사무소(Medical Sciences Center)가 있다.

○ 홈페이지: http://www.dmsc.moph.go.th/
주소: Building 9 Floor 7 in Department of Medical Sciences, Ministry of Public Health, Nonthaburi, 11000.
연락처: 66-2951-0000
팩스: 66-2591-5974
이메일: pr_dmsc@dmsc.mail.go.th

1.2.4 농업협력부(Ministry of Agriculture and Cooperatives, MOAC)

○ 태국으로 반입되는 수산물, 식물, 반제품 또는 가공되지 않은 축산물(raw meat)의 안전검사와 수입 통제 및 수출 검역인증을 담당한다. 산하기관으로는 수산국(Department of Fisheries), 축산국(Department of Livestock), 농업국(Department of Agriculture) 그리고 농식품표준국(National Bureau of Agricultural commodity and Food Standards, ACFS) 등이 있다.

1.2.5 농식품표준국(National Bureau of Agricultural commodity and Food Standards, ACFS)

○ 농산물 또는 농식품의 안전검사를 실시하고, 식품가공업 기준을 강화한다. 국가공인 인증기관으로서 식품기준 준수여부 인증, 위험 분석뿐만 아니라 농식품과 각 식품연구소의 관리감독까지 담당하고 있다.

○ 국제사회에서 태국을 대표하는 식품안전기관으로서 세계무역기구(WTO)의 동식물 위생 및 검역조치(SPS)에 따라 위험평가를 실시하고, 각국 간의 기술적 무역장벽을 줄이기 위한 협상임무를 담당한다. 자국 농산물의 수출 경쟁력을 강화하는데 목적이 있다.

○ 홈페이지: http://www.acfs.go.th/
주소: National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperative, 50 Phaholyothin Road, Ladyao Chatuchak Bangkok 10900
연락처: 66-2561-2277
이메일: itc@acfs.go.th

1.2.6 산업표준국(Thai Industrial Standards Institute, TISI)

○ 산업부 산하의 국가공인 인증기관으로 태국제품의 품질향상을 위해 각 산업의 품목별 태국 표준인증을 정립하였다. 일반적으로 기계 및 부품과 같은 공업용 제품에 부착되는 경우가 많다

○ 태국에는 식품법(Food Act B.E.2522)외에 '공업제품기준'과 '공동체제품기준'이 있다. 위 두 가지 기준은 태국 산업표준국(TISI)에서 관리·감독하며, 수입식품에는 해당이 되지 않는다. 태국 내에서 생산되는 제품의 품질향상을 위해 만들어졌다.

- 공업제품기준은 소비자가 사용하기에 적합한 품질의 제품을 생산하게 하기 위하여 생산 기준을 규정한 내용이다. 따라서 주요 기술기준, 생산 원재료 품질 기준, 그리고 품질 측정기준 등의 내용을 다루고 있다. 특정품목의 품질기준을 제시한 일반기준과 특정품목의 품질기준을 요구하는 강제기준 등 크게 두 가지 기준으로 볼 수 있다. 강제기준에 포함된 가공식품은 파인애플 통조림이 있다.
- 공동체제품기준은 태국의 OTOP(One Tambun One Products)[13] 프로젝트와 관련된 기준으로 지방 특산물과 그 가공품의 품질기준을 강화하기 위한 목적으로 만들어졌다. 전통주, 허브잼, 곡물과자 등이 있다.

13) OTOP 프로젝트는 전 태국 총리인 탁신의 락타이 정부(2001-2006년)에 의해서 구상된 지역 공동체의 기업화 방안이다. 땀본(Tambon)은 태국의 작은 지역 단위(subdistrict)이며, 한 지역에서 한 제품을 만들자는 취지로 시작되었다. 일본의 OVOP(One Village One Products) 프로젝트에서 아이디어를 착안해서 만들었으며, 지역 공동체에서 생산된 제품을 판매·홍보하여 지역 경쟁력을 높이는데 목적이 있다. 각 지역을 대표하는 제품은 주로 전통 수공예품, 면과 실크로 만든 옷, 도자기, 악세사리, 생활용품, 그리고 식품 등이 있으며 현재까지 그 명맥을 이어오고 있다. 전국 각지에서 OTOP 제품 판매점을 만날 수 있으며, 곳곳에서 OTOP 박람회도 개최하고 있다.

1.3 수입식품 허가사항

1.3.1 식품기준

○ 태국의 식품산업은 식품법(Food Act, 1979)과 보건부(MOPH)에서 규정한 세부법령들에 의해 관리되고 있다. 일반적으로 태국으로 수입되는 식품은 수입허가와 함께 규격화된 라벨을 부착하도록 법에 규정되어 있으며, 특별관리식품(Specific controlled food)에 대해서는 별도로 식품등록(Food registration)을 하도록 규정되어 있다.

○ 식품분류는 1)특별관리식품, 2)품질기준식품, 3)라벨부착지정식품, 4)일반식품으로 나뉘며 다음 각 분류에 해당하는 식품의 정의와 허가와 관련된 설명이 나와 있다.

1.3.2 식품분류

1.3.2.1 특별관리식품(Specific controlled food)

○ 특별관리식품은 생명에 지장을 줄 정도로 소비자 건강에 미치는 위험도가 높고, 계속적으로 문제가 발생했던 식품군을 포함한다. 따라서 제조 장소와 제품에 대한 철저한 관리 감독이 이루어진다.

○ 특별관리식품은 식품등록(Food registration)이 필수이며 품질규격, 세부항목, 포장, 라벨링 등이 법으로 지정되어 있다. 다음 총 13가지 타입의 식품이 특별관리식품이다.

【표 3-2】 특별관리식품의 종류와 관련법

식품 분류	보건부(MOPH) 공고
밀봉음료 (Beverages in sealed containers)	No. 214 B.E. 2543 (2000) 및 No. 230 B.E. 2544 (2001)
사이클라민산나트륨 및 사이클라민산나트륨 함유식품 (Sodium cyclamate and food containing sodium cyclamate)	No. 213 B.E. 2531) (1988)
영아용 조제 우유 및 이유기 영・유아용 조제 우유(Modified milk for infants and follow-up formula modified milk for infants and young children)	No. 156 B.E. 2537 (1994)
향이 첨가된 우유(Flavored milk)	No. 266 B.E. 2545 (2002)
발효유(Cultured milk)	No. 46 B.E. 2523 (1980) 및 No. 99 B.E. 2529 (1986)
우유(Cow' Milk)	No. 265 B.E. 2545 (2002)
기타 유제품(Other milk products)	No. 267 B.E. 2545 (2002)
식품첨가물(Food additives)	No. 84 B.E. 2527 (1984) 및 No. 119 B.E. 2532 (1989)
영아용 식품 및 이유기 영・유아용 식품(Infant food and follow-up formula food for infants and young children)	No. 157 B.E. 2537 (1994) 및 No. 171 B.E.2539 (1996)
체중 조절용 식품(Weight-control foods)	No. 121 B.E. 2532 (1989)
영・유아용 보조 식품(Supplementary foods for infants and young children)	No. 158 B.E. 2537 (1994)
밀봉식품(foods in sealed containers)	No. 144 B.E. 2535 (1992), No.179B.E. 2540 (1997), (1997), 및 No. 253 B.E. 2545 (2002)
아이스크림(Ice cream)	No. 222 B.E. 2544 (2001) 및 No. 257 B.E. 2545 (2002)

출처: 태국 식약청 홈페이지 (http://www.fda.moph.go.th/eng/food/details/category1.stm)

1.3.2.2 품질기준식품(Prescribed food to have quality or standard)

○ 품질기준식품은 특별관리식품보다 위험도가 낮지만 품질 관리가 미흡할 경우 장기적으로 심각한 문제를 야기할 가능성이 있는 식품군을 포함한다. 주로 소규모 식품산업이나 가내수공업으로 생산되는 식품이 해당되며, 식품 생산자를 도와 식품 위생의 질을 유지하고 향상시키고자하는 목적이 있다. 식품의 품질기준, 라벨 기준이 규정되어 있을 뿐만 아니라 제조 허가 전에 제조 장소의 평가도 이루어진다.

○ 식품등록(Food registration)은 필요 없으며, 제품의 품질기준과 라벨을 보건부(MOPH)에서 정한 규정을 따라 식품신고(Food record declaration)를 하고 식품일련번호(serial number)를 발급받아야 한다. 다음 총 29가지 종류의 식품이 품질기준식품이다.

【표 3-3】 품질기준식품의 종류와 관련법

종류	공공보건부(MOPH) 공고
커피(Coffee)	No. 197 B.E. 2543 (2000) 및 No. 276 B.E. 2546 (2003)
요오드강화식염(Iodized table salt)	No. 153 B.E. 2537 (1994)
비타민 강화쌀(Vitamin fortified rice)	No. 150 B.E. 2536 (1993)
알칼리성 저장 계란(Alkaline-preserved eggs)	No. 236 B.E. 2544 (2001)
크림(Cream)	No. 208 B.E. 2543 (2000)
전해질 음료(Electrolyte drinks)	No. 195 B.E. 2543 (2000)
초콜릿(Chocolate)	No. 83 B.E. 2527 (1984)
차(Tea)	No. 196 B.E. 2543 (2000) 및 No. 277 B.E. 2546 (2003)
특정종류의 소스 (Some particular kinds of sauces)	No. 201 B.E. 2543 (2000)
밀봉 두유 (Soybean milk in sealed containers)	No. 198 B.E. 2543 (2000)
식초(Vinegar)	No. 204 B.E. 2543 (2000)
땅콩유(Peanut oil)	No. 23 B.E. 2522 (1979) 및 No. 233 B.E. 2544 (2001)
야자유(Coconut oil)	No. 57 B.E. 2524 (1981) 및 No. 235 B.E. 2544 (2001)

【표 3-3】 품질기준식품의 종류와 관련법

종류	공공보건부(MOPH) 공고
팜유(Palm oil)	No. 56 B.E. 2524 (1981) 및 No. 234 B.E. 2544 (2001)
버터유(Butter oil)	No. 206 B.E. 2543 (2000)
지방 및 기름(Fat and oil)	No. 205 B.E. 2543 (2000)
어간장(Fish sauce)	No. 203 B.E. 2543 (2000)
천연 광천수 (Natural mineral water)	No. 199 B.E. 2543 (2000)
버터(Butter)	No. 277 B.E. 2544 (2001)
꿀(Honey)	No. 211 B.E. 2543 (2000)
치즈Cheese)	No. 209 B.E. 2543 (2000)
마가린(Margarine)	No. 207 B.E. 2543 (2000)
남아시아요리용 버터(Ghee)	No. 226 B.E. 2544 (2001)
대두 단백 분해 양념 (Food seasonings derived from the hydrolysis or fermentation of soybean protein)	No. 202 B.E. 2543 (2000) 및 No. 248 B.E. 2544 (2001)
밀봉 잼, 젤리, 마멀레이드 (Jam, jelly, and marmalade in sealed containers)	No. 213 B.E. 2543 (2000)
로열젤리 및 로열젤리 제품(Royal jelly and royal jelly products)	No. 212 B.E. 2543 (2000) 및 No. 241 B.E. 2544 (2001)
반가공식품 (Semi-processed foods)	No. 210 B.E. 2543 (2000)
밀봉생수 (Drinking water in sealed containers)	No. 61 B.E. 2524 (1981), No. 135 B.E. 2534 (1991), No. 220 B.E. 2544 (2001) 및 No. 256 B.E. 2545 (2002)
얼음(Ice)	No. 78 B.E. 2527 (1984), No. 137 B.E. 2534 (1991) 및 No. 254 B.E. 2545 (2002)

출처: 태국 식약청 홈페이지(http://www.fda.moph.go.th/eng/food/details/category2.stm)

1.3.2.3 라벨부착지정식품(Prescribed food to have label)

○ 라벨부착지정식품은 주로 가공식품을 포함하며 특별관리식품, 품질기준식품에 비해 위험도가 낮지만 소비자에게 정보제공을 위하여 라벨부착(표시사항)에 대한 개별적인 기준을 마련하여 준수하는 식품군이다.

○ 라벨부착지정식품의 경우, 식품등록(Food registration)은 필요 없지만 제품의 특성과 라벨은 보건부(MOPH)에서 정한 규정에 따라야 하며, 식품신고(food declaration)를 통해 식품등록번호(food serial number)를 발급받아야 한다. 다음의 총 13가지 종류의 식품이 포함된다.

【표 3-4】 라벨부착지정식품의 종류와 관련법

종류	공공보건부(MOPH) 공고
빵(Bread)	No. 224 B.E. 2544 (2001)
밀봉소스(Sauces in sealed containers)	No. 200 B.E. 2543 (2000)
요리용 식염수(Brine for cooking)	No. 225 B.E. 2544 (2001)
현미가루(Husked rice flour)	No. 44 B.E. 2523 (1980)
마늘 제품(Garlic products)	No. 252 B.E. 2544 (2001)
일부 육류 제품(Some meat products)	No. 243 B.E. 2544 (2001)
착향료(Flavoring agents)	No. 223 B.E. 2544 (2001)
가공 젤라틴 및 젤리 디저트 (Processed gelatin and jelly desserts)	No. 100 B.E. 2529 (1986) 및 No. 263 B.E. 2545 (2002)
껌과 캔디(Chewing gum and candy)	No. 228 B.E. 2544 (2001)
즉석요리식품 및 즉석섭취 편의식품 (Ready-to-cook foods and Ready-to-eat foods)	No. 237 B.E. 2544 (2001)
특수 목적 식품(Special purposed foods)	No. 238 B.E. 2544 (2001)
방사선 조사 식품(Irradiated foods)	No. 103 B.E. 2529 (1986)
특정 유전자 변형/ 유전자 공학 기술을 통해 제조된 일반 식품(General food obtained through certain techniques of genetic modification or genetic engineering	No. 251 B.E. 2545 (2002)

출처: 태국 식약청 홈페이지 (http://www.fda.moph.go.th/eng/food/details/category3.stm)

1.3.2.4 일반식품(General food)

○ 일반식품은 소비자 안전상의 위험도가 낮다고 판단되는 식품 즉, 특별관리식품, 품질기준식품, 라벨부착지정식품의 3가지 분류에 포함되지 않는 일반적인 모든 식품을 말한다. 식품등록과 식품기록신고는 요구되지 않으나 위생상태, 안전성, 그리고 광고 내용을 관리감독 받는다.

○ 일반식품이 아닌 특별관리식품, 품질기준식품, 라벨부착지정식품은 반드시 표준라벨을 부착해야하고, 제조자는 엄격한 제조기준 또는 GMP기준에 따라야 한다.

1.4 수입허가조건 및 사전 확인사항

○ 식품법에 따라 식품은 다음과 같이 총 4가지로 분류한다. 수입하려는 식품이 속한 분류에 따라 허가조건이 다르기 때문에 분류에 따라 제출하는 서류와 해당 수입허가절차를 확인하여야 한다.

○ 식품분류 안내 사이트
http://iodinethailand.fda.moph.go.th/P-FOOD/beforeprogram.php
- 특별관리식품(Specific controlled food)
- 품질기준식품(food to have quality or standard)
- 라벨부착지정식품(food to have label),
- 일반식품(General Food)

○ 모든 수입식품은 수입판매허가를 받아야 하고, 식품 분류에 따라 추가적인 허가사항이 있다. 특별관리식품은 식약청에 식품등록(Food Registration)이 필수이고, 품질기준식품은 식품기록을, 라벨부착지정식품은 식품신고를 일반식품은 수입판매 허가만 받으면 된다. 자세한 내용은 다음 【표 3-5】와 같다.

○ 식품 수입허가서에는 판매를 위한 식품수입허가 절차(Orr. 6), 한시적 판매(연구 또는 전시회)를 위한 식품수입허가 절차(Orr. 12), 식품등록 또는 수입검사를 위한 식품수입허가 절차(Orr. 16)에 따라 각각 다른 절차와 서류 제출이 요구된다.

【표 3-5】 식품 분류에 따른 수입자 필수 제출서류

	특별관리식품	품질기준식품	라벨부착지정식품	일반식품
수입판매 허가서 (Orr.6)	O	O	O	O
식품등록 허가서 (Orr.17)	O			
식품기록 (Sor Bor.5)		O		
식품신고 (Sor Bor.5)			O	
라벨승인허가서 (Sor Bor.3)	O			

*로얄젤리제품, 특수목적식품과 마늘제품은 별도의 라벨승인허가서(Sor Bor.3)가 필요.
*유전자변형식품은 별도의 허가규정(보건부 관보 제 251호)에 따라야 한다.
출처: 태국 식품관리부 홈페이지 (http://iodinethailand.fda.moph.go.th/P-FOOD/index.php)

1.4.1 식품 수입 허가(Orr. 6)

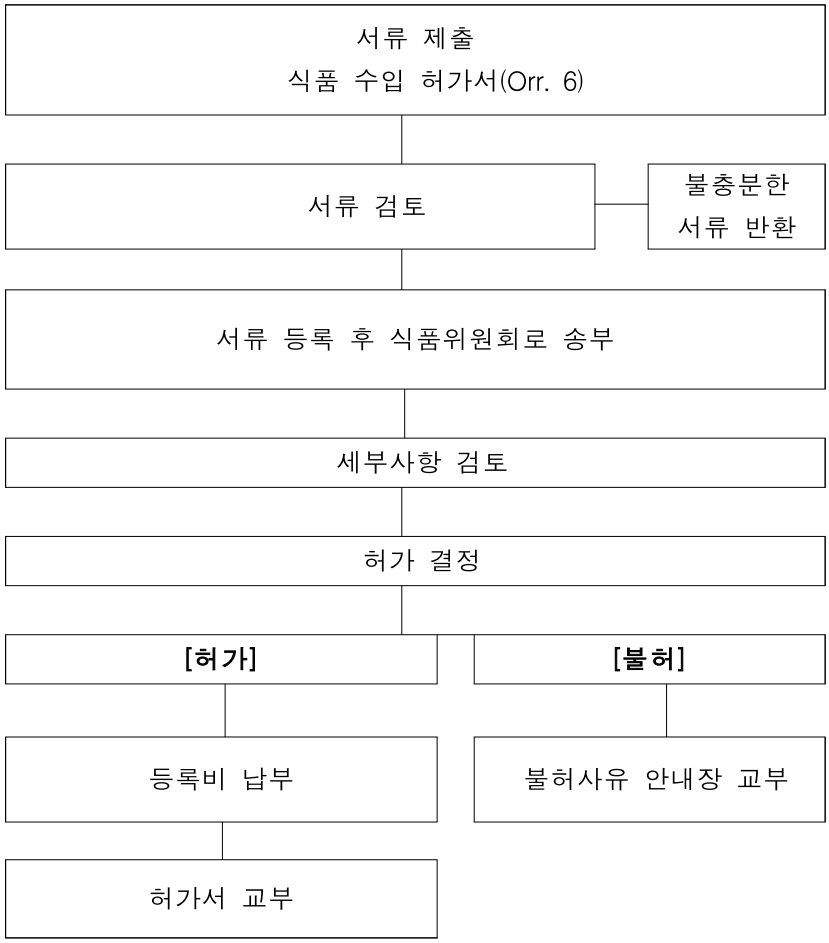
○ 태국으로 수입 및 판매되는 모든 식품은 식약청에서 수입허가를 받아야 한다. 수입 기간 또는 목적에 따라 1)식품 수입판매 허가, 2)한시적 식품 수입 허가, 3)식품샘플수입으로 나눌 수 있다.

1.4.1.1 식품 수입판매 허가

○ 식품 수입판매는 외국에서 수입되어 태국시장에 유통·판매시키려는 목적을 가진 모든 수입식품이 받아야하는 허가로 식약청에서 주관하며, 식품 수입 허가서(Orr. 6)를 제출해야 한다.

○ 식품 수입판매 허가 절차는 다음 【그림 3-2】와 같다. 방콕 및 수도권 지역에서는 식품의약청(FDA)에 직접 제출하고, 지역에서는 각 지역 보건부(MOPH) 사무소에 제출한다. 담당공무원이 서류를 검토하고, 불충분한 서류는 반환하여 수정하도록 한다. 서류를 등록한 후 해당서류를 식품위원회로 송부한다. 제출한 서류의 세부사항을 검토하는데 공휴일을 제외하고 약 5일정도 소요되며, 허가 결정까지 추가로 하루가 소요된다. 따라서 약 7일(공휴일 제외) 정도 소요된다.

【그림 3-2】 식품 수입판매 허가 절차[14)]



○ 수입판매 허가 결정이 나고 신청인이 등록비를 납부하면(15,000THB/원화 약 58만원[15)]) 허가서를 교부한다. 수입판매 불허 결정이 나면 불허 사유 안내장을 교부한다.

○ 식품 수입·판매 허가는 매 3년마다 갱신해야 하며, 허가 갱신 수수료는 허가 수수료와 동일하다. 허가서의 분실 또는 훼손의 이유로 재발급을 받을 경우 그 수수료는 500THB(원화 약 1만 9천원)이다.

14) 출처: 태국 식약청 홈페이지 (http://www.fda.moph.go.th/eng/food/details/importChart.stm)

15) 외환은행 6/30일자 환율 38.95로 계산 시

○ 수입자 제출 서류

1. 식품 수입·판매 허가 신청서(Orr.6)
2. 국내 등기부등본 [사본 1부]
   - 신청인이 외국인이면 노동부의 노동 허가증 제출
3. 무역 및 상거래 등록증 [사본 1부]
4. 사업자 등록증 [사본 1부]
5. 기업 국적 증명서(nationality of company) [사본 1부]
   - 신청인이 외국인이면 태국 내 사업운영인증서 제출
6. 기업 법률 대리인 위임증명서
   - 수수료 30원화(원화 1,200원)와 기업 법인 인감
7. 다음의 사진 및 평면도 각 2부씩
   - 수입 장소, 저장 창고 및 인접 건물의 위치 지도
   - 주변 환경, 식품취급장소, 환기 및 조명장치, 식품저장설비 등이 나타난 저장 창고 도면
8. 식품 수출허가 신청 인증서(Certification of Application for Import Food into the Kingdom License)

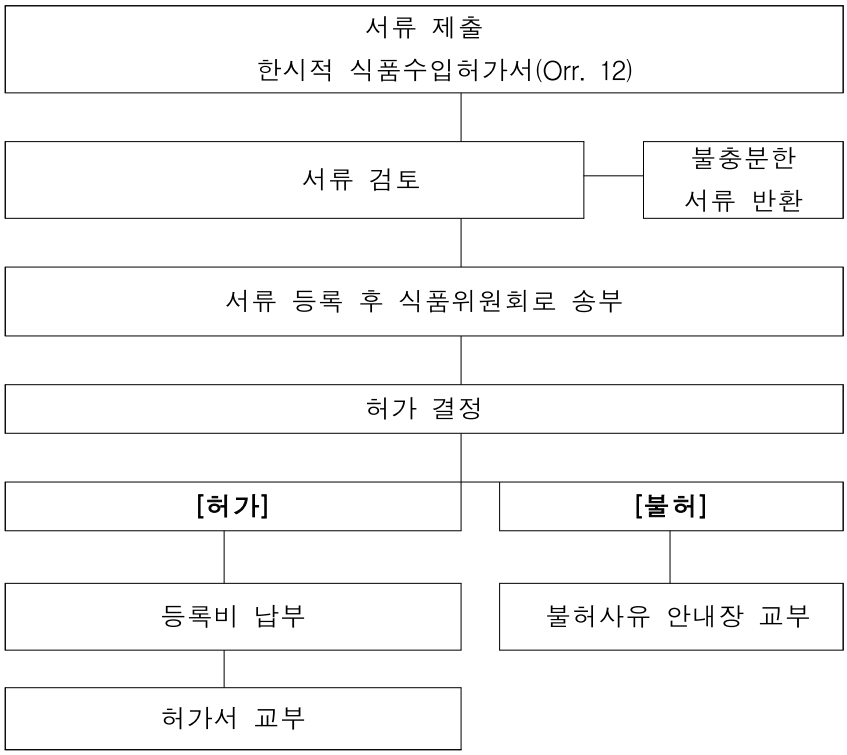
○ 식품 수입·판매 허가서의 종류는 다음과 같다. (식품법 제 2호)

- 식품 수입·판매 허가 신청서: Orr.6
- 식품 수입·판매 허가서: Orr.7
- 식품 수입·판매 허가 유효기간 연장 신청서: Orr.8
- 식품 수입·판매 허가 재발급 신청서: Orr.9
- 식품 보관 장소 이전 허가 신청서: Orr.10

1.4.1.2 한시적 식품 수입허가 절차(Orr. 12)

○ 한시적 판매를 위한 식품 수입허가는 연구 또는 전시용을 목적으로 한시적으로 태국 내로 반입되는 식품의 수입을 의미한다. 식약청에서 주관하며, 한시적 식품수입허가서를 제출한다.

【그림 3-3】 한시적 식품수입허가 절차[16]



○ 한시적 식품 수입허가 절차는 상기 【그림 3-3】과 같다. 방콕 및 수도권 지역에서는 식약청(FDA)에 직접 제출하고, 지역에서는 각 지역 보건부 사무소에 제출한다. 담당 공무원이 서류를 검토한 후 식품위원회로 보낸 뒤 허가 결정을 내린다. 공휴일을 제외하고 약 3일 정도 소요된다.

○ 수입허가 결정이 나면 신청인은 등록비를 납부하고(2,000THB/원화 약 7만 8천원), 허가서를 수령한다. 불허 결정이 나면 불허 사유 안내장을 교부 한다.

○ 제출 서류[17]

- 전시용 수입의 경우

1. 한시적 수입허가 신청서(Orr.12)
2. 국내 등기부등본 [사본 1부]

- 신청인이 외국인이면 노동부의 노동허가증 제출

16) 출처: 태국 식약청 홈페이지
(http://www.fda.moph.go.th/eng/food/details/importTradeExhibition.stm)

17) 서류양식(Orr. 12) http://www.fda.moph.go.th/eng/food/details/formOrr12.stm

3. 사업자 등록증 [사본 1부]
4. 전시 이후에 증여, 유통, 판매하지 않을 것과 발생 가능한 안전품질문제와 관련된 책임지겠다는 내용을 명시한 각서
5. 전시 장소 증명서
6. 전시 주최자의 전시참여 증명서
7. 송장, 선하증권(B/L), 항공화물 운송장(Airway Bill) 등 식품수입 관련서류
8. 정부기관 또는 정부인증기관이 발급한 위생증명서 혹은 자유판매 증명서 (Certificate of Free Sale)

- 연구용 수입의 경우

1. 한시적 수입허가 신청서(Orr.12)
2. 국내 등기부등본 [사본 1부]
   - 신청인이 외국인이면 노동부의 노동허가증 제출
3. 사업자 등록증 [사본 1부]
4. 공공보건부 산하 연구위원회의 연구과제 승인 [사본 1부]
5. 연구결과로 만들어진 상품이 상업적 판매 또는 유통되지 않고 연구 범위 내에서 활용될 것을 서약하는 서류
6. 지속적으로 연구결과보고를 식약청(FDA)에 제출해야 한다.
7. 송장, 선하증권(B/L), 항공화물 운송장(Airway Bill)과 같은 식품수입서류
8. 정부기관 또는 정부인증기관이 발급한 위생증명서 혹은 자유판매 증명서 (Certificate of Free Sale)

○ 한시적 식품 수입 허가서는 종류는 다음과 같다. (식품법 제 3호)
- 태국으로의 한시적 식품 수입허가 신청서: Orr.12
- 태국으로의 한시적 식품 수입허가서: Orr.14
- 구매 또는 식품등록을 위한 샘플의 한시적 수입허가 신청서: Orr.16

1.4.1.3 식품샘플수입

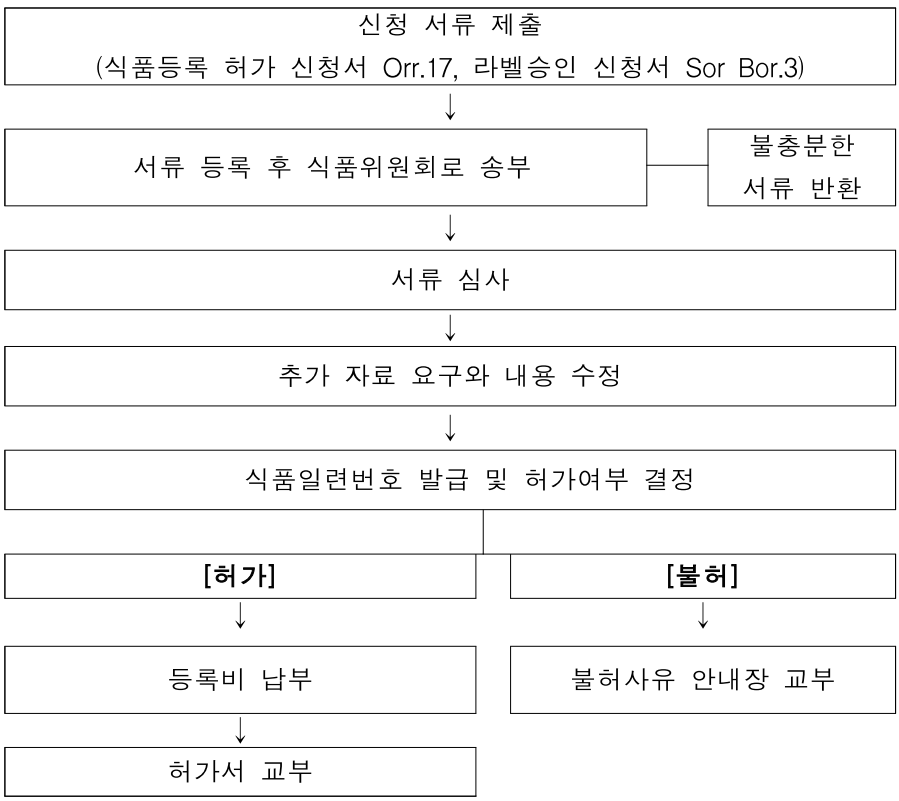
○ 식품샘플수입은 식품의 구매를 위한 샘플 반입 또는 식약청 식품등록을 위해 들여오는 샘플을 포함한다. 수입 시 세관에 샘플의 한시적 수입 허가 신청서 (Orr.16)를 제출하여 신고할 수 있으며, 별도의 수수료는 없다.

1.4.2 식품등록 허가(Orr. 17)와 식품 라벨 승인(Sor Bor. 3)

○ 특별관리식품으로 지정된 13가지 품목의 식품을 수입 판매 하고자 할 때는 식품등록 허가와 더불어 라벨 승인을 받아야 한다.

○ 식품등록허가 절차는 다음 【그림 3-4】와 같다. 방콕 및 수도권 지역에서는 식품의약청(FDA)에 직접 제출하고, 지역에서는 각 지역 보건부(MOPH) 사무소에 제출한다. 제출한 서류는 접수번호를 받아 대기 목록에 등록한 후 식품위원회로 전송된다. 서류 심사는 약 10일 정도 진행되며, 식약청의 추가 자료 요구와 허가 신청자의 추가 자료 보충이 반복되는데 이때 공휴일을 제외하고, 약 20일 정도 걸린다. 식품일련번호가 발급되고, 식품위원회장이 허가서에 결재하면서 허가절차가 마무리된다. 식품등록허가 절차는 공휴일을 제외하고 약 30일 소요되며, 등록할 식품의 분류에 따라 지연될 가능성이 높다.

【그림 3-4】 식품등록허가절차[18)]



18) 출처: 태국 식약청 홈페이지 (http://www.fda.moph.go.th/eng/food/details/manafactureChart.stm)

○ 식품등록허가가 되고 신청인이 등록비를 납부하면(5,000THB/원화 약 19만 5천원), 허가서를 교부한다. 식품등록 불허 결정이 나면 불허 사유 안내장을 교부 한다.

○ 제출 서류

1. 식품등록 신청서(Orr. 17)
2. 식품 분석 증명서의 [사본 1부]
   - 원산지국가 연구소, 태국정부 연구소, 정부인증 연구소에서 발행한 것
   - 영양 라벨을 표기하는 식품의 경우 영양함량 분석증명서 필요
3. 태국어와 외국어로 된 라벨 [사본 4부]
4. 리플렛(leaflet) [사본 4부]
   - 신청한 식품 포장에 동봉된 리플렛이 있을 경우 제출
5. 제품 표시(사용된 재료가 신청서류에 기입된 서류)
6. 식품의 생산 과정 설명서
7. 상품 견본(sample) 1개
8. 라벨 표시 번역본 2부
   - 영어로 표시되지 않을 경우 서류 첨부
9. 제조장소 증명서류
10. 수입허가서(Orr. 7) 또는 제조허가서(Orr. 2) [사본 1부]

○ 태국 식약청(FDA)은 상품에 대한 포장, 과정, 제형에 대한 서류가 명확하지 않을 경우 추가 서류를 요구할 수 있다. 만약 상품에 새로운 원료가 포함될 경우, 예를 들어 기존안전정보가 없는 새로운 형태의 해조류(algae)는 자유판매 증명서(Certificate of free sale) 또는 섭취해도 안전한 상품임을 증명하는 확인서가 요구된다.

○ 식품등록 허가서의 종류는 다음과 같다. (식품법 제 4호)

-식품등록 허가 신청서: Orr.17
-식품등록 허가서: Orr.18
-식품등록 내용수정 신청서: Orr.19
-식품등록 허가서 재발급 신청서: Orr.20

1.4.3 식품기록(Food Record) 및 식품신고(Food Declaration)

○ 품질기준식품 29가지 항목을 수입 판매하고자 할 때는 식품기록(Food Record)을, 라벨부착지정식품 13가지 항목을 수입 판매하고자 할 때는 식품신고(Food Declaration)를 해야 한다. 식품기록/신고서(Sor Bor.5) 같은 양식으로 되어 있으므로 다음【그림 3-5】과 같다. 식품 분류에 따라 식품기록과 식품 신고로 나누어 표시한다. 식약청에 제출하며 공휴일을 제외하고 약 2일이 소요된다.

【그림 3-5】 식품기록·신고서 양식

ㅁㄴ. 5

접수번호_____

날짜_____

식품기록(Food Record)/식품신고(Food Declaration)

□식품 기록 □제조

□식품 신고 □수입

식품명	분류/종류	일련번호

○ 승인기간 단축 조건

- GMP 확인서가 있는 경우
- 20개 품목 이상 등록하는 신청인은 승인기간 단축 조건에서 제외됨
- 하루 60개 품목이 승인 서명됨

○ 제출 서류

1.식품기록 및 신고 신청서(Sor Bor.5) 2부

2.수입허가서(Orr. 6)

3.수입식품의 제조장소 증명서

- 제조장소 주소와 위치
- 식품품질시스템. 보건부 관보 제 193조 B.E.2543 '제조방법, 제조기계, 식품 보존'에 따라 GMP, HACCP, ISO 9001 또는 9002와 같이 정부 관보에 기준 내용이 명확히 기재되어 있는 식품품질시스템 증명서
- 해당 식품의 분류와 종류를 정확히 기입해야 한다.
- 연월일 혹은 유통기간이 기입된 증명서
- 증명서 발급일로부터 1년간 유통 가능한 증명서
- 기관에서 발급한 증명서가 기준을 충족한다는 근거가 있어야 함

○ 식약청에서는 신고내용이 불명확할시 다음 내용을 추가로 요청할 수 있다.

- 식품관련 질의서(식품 분류가 애매할 경우)
- 식품첨가물 사용내역과 조리법(recipes) 사본

(보건부 관보 '식품첨가물'에 공지된 목록 외의 식품첨가물을 사용할 경우)

- 보건부 관보 '영양라벨(Nutrition Labeling)'에 따라 영양라벨을 표시하기 위한 식품검사결과서 사본과 영양라벨 (영양성분이 기재된 식품명 사용시, 예를 들어 무설탕껌, 고칼슘 과자)
- 유기농제품 표준증명서 사본.

('유기농', '유기농산물', '자연농산물'과 비슷한 문구를 식품명에 기입할 경우)

1.4.4 식품 수입허가 관련 수수료는 다음【표 3-6】과 같다.

【표 3-6】 식품허가관련 수수료

구분	수수료
식품 수입허가서	15,000THB(원화 58만원)
한시적 식품 수입 허가서	2,000THB(원화 7만 8천원)
식품등록	5,000THB(원화 19만 5천원)
허가 재발급	500THB(원화 1만 9천원)
식품등록 재발급	500THB(원화 1만 9천원)
*허가 갱신 수수료는 허가 수수료와 동일하다.	

출처: 태국 식약청 홈페이지 (http://www.fda.moph.go.th/eng/food/details/licenseFee.stm)

1.4.5 광고 허가(Khor Orr.1)

○ 태국 내에서 언론 매체에 홍보하려는 모든 내용의 식품광고는 허가를 받아야 하며 태국 식약청(FDA) 하위부서인 식품관리부에 신청한다. 광고내용은 허가받은 일자로부터 5년 이내로 사용할 수 있으며, 방송과 라디오를 제외한 매체에서는 허가받은 내용과 허가심의번호를 표시해야 한다.

○ 광고 심의 시 특별기준이 적용되는 식품

- 영·유아용 음식
- 영·유아용 보조식품
- 우유와 유제품
- 젤리와 젤리제품
- 글루코만난(glucomannan) 또는 곤약가루가 혼합된 젤리와 젤리제품
- 의료목적용 식품
- 조미식품(식초, 어간장, 간장 등)
- 가공식품
- 전해질 음료
- 보조식품
- 보건부 관보 제 305호 '즉석섭취식품의 라벨표시'에 해당되는 즉석섭취식품

○ 제출서류

1. 광고 신청허가서 2부
2. 소비자에게 전달하려는 제품광고의 스케치/스토리보드 2부
3. 제조허가서, 식품수입 허가서, 제조장소 등록번호 1부(있을 경우)
4. 라벨승인이 표시된 식품등록서류 사본 1부(있을 경우)
5. 라벨승인서류(Sor Bor 3/4) 사본 1부(있을 경우)
6. 라벨승인이 표시된 수입 신고/기록(Sor Bor 5/6)(있을 경우)
7. 기타 식품 관련서류(광고내용 검토를 위한 성분, 제조방법, 정밀검사서 등)
8. 이전 광고 승인허가서 사본 1부
9. 대리인 위임장은 다음 서류들과 함께 제출한다.

9.1 법인등록서류 또는 상업등록서류 사본

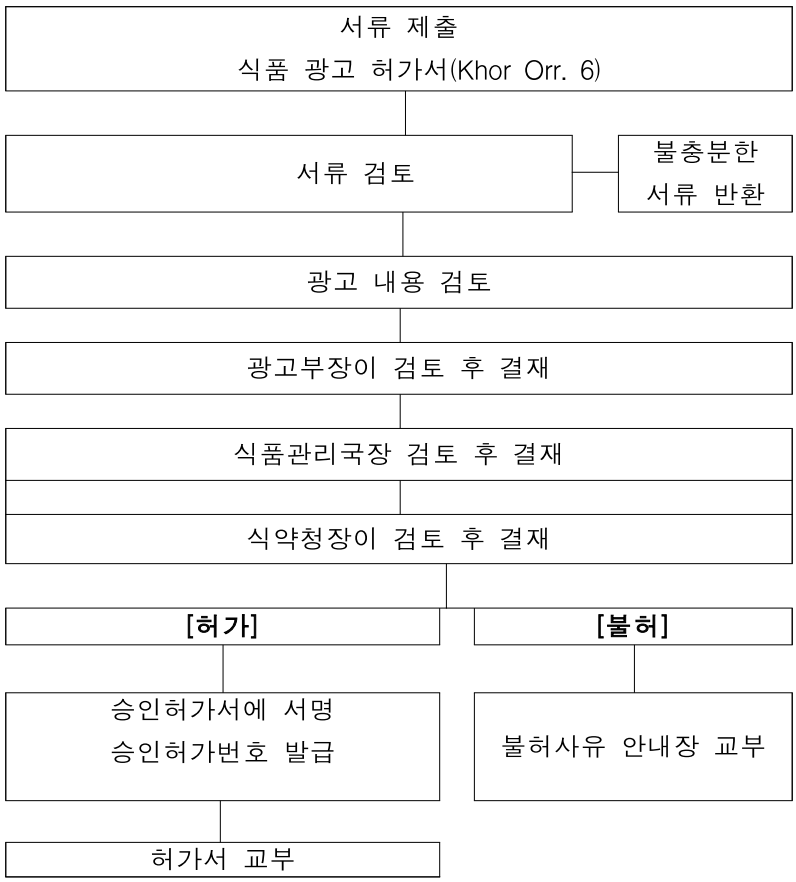
9.2 대리인의 주민등록서류 사본

9.3 광고 허가받을 자의 세금납부 서류 사본(일반 법인의 경우)
9.4 상무부에 등록된 사무소 등록서류 사본(일반 법인의 경우)
9.5 광고 신청법인 본사의 등록서류 사본

○ 광고승인 절차는 다음 【그림 3-6】과 같다. 식품광고 허가서를 식약청에 제출하고, 담당공무원이 서류를 검토하여 식품관리부의 광고 전담부서에서 기술적, 학문적, 그리고 법적 문제를 고려하여 광고를 검토하게 된다. 광고 전담부서의 장이 결재 이후, 식품관리국장, 식약청장이 최종 검토 후 허가 결정이 내려지면 승인허가번호가 발급된다.

○ 광고승인 불허 결정이 내려진 경우, 불허 사유 안내장을 교부하며, 신청인은 15일 이내에 항소가 가능하다.

【그림 3-6】 광고허가 절차



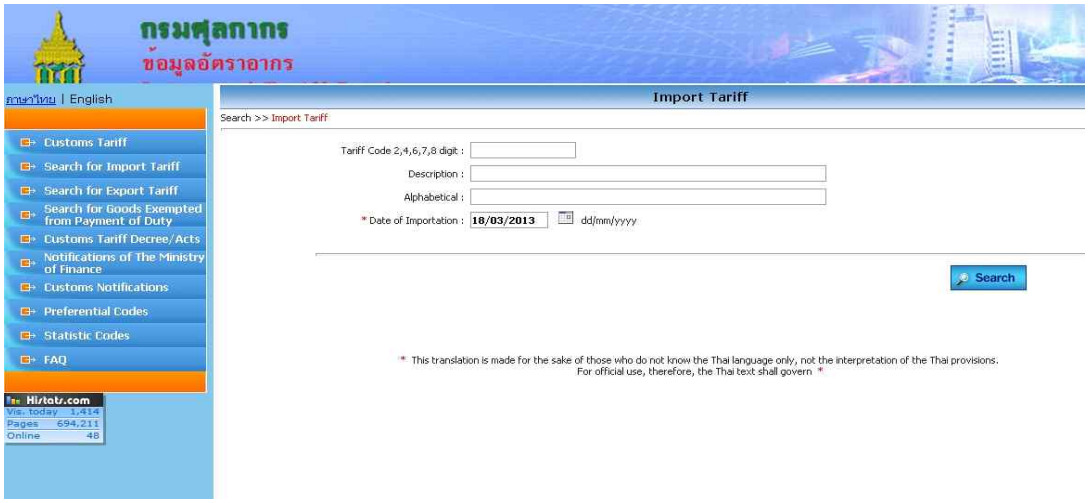
1.5 수입절차

1.5.1 사전확인 제도

1.5.1.1 품목분류 사전확인(Advanced Ruling On Tariff Classification)

○ 수입신고서 작성 시, 해당 물품에 대한 태국 HS 코드를 사전에 확인하는 것이 바람직하며, 태국 관세청 홈페이지에서 수입물품의 HS 코드 및 품명을 확인할 수 있다.

【그림 3-7】 태국 HS 코드 및 관세율 확인



출처: 태국 관세청 관세율 검색 사이트 (http://igtf.customs.go.th/igtf/en/main_frame.jsp)

○ 품목분류 사전확인제도는 태국으로의 물품 수입 전 품목 분류 번호, 즉 HS 코드를 태국 관세청 산하 관세율과(Customs tariff classification bureau)에 신청하여 확인받을 수 있는 서비스이며, 수입 최소 30일(휴일제외) 이전에 신청해야 한다. 사전확인을 받은 품목에 대해서는 1년간 인정된다.

1.5.2 수입통관 절차

○ “태국 내로 물품의 수입”이라 함은 외국에서 선박, 항공기, 철도, 도로, 배관, 반입로, 또는 우편 등을 통해 태국으로 물품을 반입하는 것을 말한다.

○ 세관에서 관할하는 통관절차는 다음과 같다.

【그림 3-8】 수입통관 절차

출처: 태국 관세청 홈페이지(http://www.customs.go.th/wps/wcm/jsp/home/index.jsp)

① **수입 신고:** 태국으로 반입되는 물품에 대한 수입신고는 해당 수입신고서에 기재된 항만이나 지역 또는 공항 세관에서 전자통관시스템(E-customs)을 이용하거나 직접 서류를 작성하여 신고한다.

② **세관의 신고내용 검증:** 통관에 필요한 서류는 수입신고서, 선하증권(B/L, Bill of Lading), 상업송장(Commercial Invoice), 포장명세서(Packing List), 보험증권(Insurance Policy)이며 필요시 식품의약청(Thai FDA)에서 발급한 수입허가서, 외환거래양식(Foreign Transaction form), 수출국 인증기관에서 발급한 원산지증명서(Certificate of Origin), 물품 관련 카탈로그, 제품 성분분석표와 같은 관련서류 등을 전자식 또는 서면으로 제출한다.

③ **관세 납부:** 관세 및 기타 관련세금을 관세국(Customs Department)에 직접 납부하는 방법과, 전자결제(e-Payment)를 통하여 납부하는 방법이 있다.

④ **물품검사 및 반출:** 수입자가 해당 보세창고에 납세영수증과 확인받은 수입신고서를 제출하면, 세관검사직원은 당해 수입물품을 수입신고서와 대조

하여 검사한다. 검사한 물품이 수입신고서와 일치할 경우, 세관 컴퓨터 시스템에 검사결과를 입력하고 수입자에게 물품반출을 허락한다.

- 수입자의 과거 수입기록, 수입 제품의 위험정도, 또는 법령에 의거한 품목은 화물 선별시스템에 의해 Green Line(물품검사 면제)과 Red Line(물품검사 실시)으로 자동 분류되어 검사를 실시한다.
- Green Line(물품검사 면제)인 경우에는 즉시 통관이 완료되면서, 화물의 상태가 전자적으로 항만공사(Port Authority)와 수입자 또는 관세사에게 통보된다.
- Red Line(물품검사 실시)인 경우에는 세관의 실제 화물 검사를 위하여 화물 컨테이너를 이동시킨다.

⑤ **FDA 수입식품 검사**[19]**:** 수입식품은 세관 물품검사를 거친 후 태국 식약청(FDA)산하 수출입 검사국(Import-Export Inspection Division)의 담당 공무원에 의한 검사절차를 거쳐야 한다. 세관에서 전달받은 서류의 일치 여부와 수입식품의 제한기준 준수 여부를 검사하며, 문제 발견 시 지정 실험실로 샘플을 전송한다.

○ 수입통관 시 유의점

- 관세당국은 수입업자에게 선적물 도착통보를 하지 않으며, 도착여부는 운송업자가 통보한다. 따라서 수입업자는 선적물 도착여부를 바로 통보받을 수 있도록 사전에 준비가 필요하다.
- 총 관세가 확정되지 않거나 긴급방출이 요구되는 경우, 예치금을 낼 수 있다. 관련서류는 반드시 창고로 보내져 검사관이 통관서류에 기록을 해야 하며, 하자가 있는 경우 그 물품은 추가적 세금이나 벌금이 지불될 때까지 보관된다.
- 항만당국(Port Authority)에서 물품의 크기나 총 중량을 기준으로 양륙비와 보관비를 산정하면 금액 지불 후, 수입업자가 영수증과 화물인도지시서(Delivery Order)를 제출하고 창고영수증(Warehouse Receipt)을 받아야 수입통관이 승인된다. 태국의 통관은 약 1-2일 가량 소요된다.
- 폐기되거나 반입불허된 물품은 관세당국(Customs Department)의 법무과(Legal Affairs Bureau)에 상고 가능하다.

19) FDA 수입식품 검사와 관련된 자세한 내용은 3-2 수입위생제도에 자세히 설명되어 있다.

1.5.2.1 수입 신고

○ 수입신고는 직접 관세청(Thai Customs)에 수입신고서류(Kor Sor Kor 99/1)를 제출하는 방법과 인터넷으로 수입신고서를 전자 제출(Electronic Data Interchange, EDI)[20] 방법이 있다.

○ 서류 직접 제출

- 수입신고서(Kor Sor Kor. 99/1)와 사본 3통
- 선하증권(B/L), 항공화물 운송장(Air Waybill) 혹은 기타 운송서류
- 화물 인도 지시서(Kor Sor Kor 100/1)
- 송장
- 보험증권
- 외환거래서류(CIF 가격 500,000THB 초과 시, 원화 1,947만원)
- 관세가격서류(Kor Sor Kor 170, 물품 신고가격 100,000THB 초과 시, 원화 389만원)
- 포장명세서
- 원산지 증명서(Form AK) 등 기타 필요서류
- 수입허가서

○ 전자 제출(Electronic Data Interchange, EDI)

- 1998년 EDI를 최초 도입한 이후, 2000년 전국 공항과 항만 내의 세관으로 확대되었다. 현재 e-Customs를 구축하여 e-Import, e-Export, e-Manifest, e-Payment, e-Warehouse등을 이용 할 수 있다.
- 수입하고자 하는 물품이 목적지에 도착한 후, 수입자 또는 대리인이 전자적 방식(e-Customs)을 통하여 수입신고를 한다.
- 세관에서 수입신고 내용을 확인 및 심사한 후 당해 수입신고 건을 승인하며, 신고납부번호를 발행하여 신고자에게 통지한다.

20) http://www2.customs.go.th/Customs-Eng/CargoClearance/CargoClearance.jsp?menuNme=Cargo

1.5.2.2 세관의 신고내용 검증

○ 세관의 화물 선별시스템은 수입 신고된 정보를 확인하여 수입신고 물품을 물품검사면제(Green Line) 또는 물품검사(Red Line)로 분류한다.

- 1차 정확성 검증과정에서 오류가 발견될 경우, 세관 컴퓨터시스템은 신청인에게 “에러 메시지”를 발송한다. 이 경우 수입자는 수입신고서를 수정하여 다시 전송해야 한다.
- 오류가 발견되지 않을 경우, 세관 컴퓨터시스템은 14자리로 된 전자신고 서류번호를 발급하며 “세금 및 관세 납부 준비완료” 상태로 전환한다. 여기에서 유형을 나타내는 한 자리 숫자 “0”은 세관에 수입신고를 완료한 것을 의미한다.

[전자수입신고서류번호의 숫자 별 의미]

$\underline{X}^1$ $\underline{X}^2$ $\underline{DD}^3$ $\underline{X}^4$ $\underline{YY}^5$ $\underline{MM}^6$ $\underline{NNNNN}^7$

1. A에서 시작해서 수입신고 번호가 [9A9DD-1-YYMM-99999]를 초과하면 다음 알파벳 (B,C) 등으로 변경

2. 한자리 (1-9) 0에서 시작해서 수입신고 번호가 9999를 초과할 때 다음숫자(1,2)로 변경

3. 일자를 나타내는 2자리 숫자

4. 서류유형을 나타내는 코드
- 0=수입신고, 1=수출신고, 2=월경신고, 3=화물 선취득 요청, 4=사전 하역 신청, 5=화물 수입신고, 6=특별 월경 신고, 7=특별 원경 수입신고, 8=환적신고
- A=내국 이동 수입신고, B=국내 이전 수출신고, C=무역 자유지역에서 이전된 수입신고, D=무역 자유지역으로 이전한 수입신고

5. 연도를 나타내는 2자리 숫자

6. 월을 나타내는 2자리 숫자

7. 0001로 시작하는 5자리 숫자

○ 수입자가 수입신고 전자 서류를 세관 컴퓨터시스템에 미리 전송한 경우

- 선박이 일정대로 도착하지 않은 경우, 세관 컴퓨터시스템은 참조 파일과 비교해서 해당 자료의 1차 정확성 검증작업을 시행하며, 추가로 관련법에 따른 승인/허가 발급여부를 확인한 후, 신청인에게 "선박 도착보고 없음" 이라는 메시지를 통지한다.
- 선박 도착보고가 이루어졌으나 적하목록(Manifest) 내용이 부정확하거나 수입신고 내용과 일치하지 않을 경우, 세관 컴퓨터시스템은 신청인에게 "적하목록 없음" 이라는 메시지를 발송한다. 이 경우 수입자는 자체조사를 실시하고, 선박 대리인에게 적하목록을 수정할 것을 통지해야 한다. 세관 컴퓨터시스템은 수입 신고서와 일치하는 정확한 적하목록을 접수하기 전에는 수입신고번호를 발급하지 않는다. 수정자료 접수 후 세관 컴퓨터 시스템은 신청인에게 수입신고 번호를 발급한다.
- 세관 컴퓨터시스템이 수입신고번호를 발급하기 전, 수입신고 자료를 수정하는 경우에는 과태료 없이 자료를 수정할 수 있으며, 번호가 부여된 후에 수정할 경우에는 세관 서비스부서에 수정 신청할 수 있다.

1.5.2.3 관세 납부

○ 수입자는 수입신고서를 제출한 다음에 관세를 납부하게 된다. 수입관세 신고서류(Sor Bor. 1)를 세관에 제출하고, 관세청의 규정에 따라 다음과 같이 관세를 납부한다.

- 은행보증이 필요한 수입신고인 경우, 세관 컴퓨터시스템은 수입자가 관세청 규정에 따라 보증금 납부를 완료한 때에 은행보증번호를 발급하고 수입신고 상황을 "관세납부 신고"로 자동 전환한다.
- 세금과 관세를 납부해야 하는 수입신고인 경우, 세관 컴퓨터시스템은 수입자가 해당 세금과 관세의 납부를 완료한 때에 세금 및 관세 납부번호를 발급하고 수입신고 상황을 "세금 및 관세납부 신고"로 자동 전환시킨다.
- 수입세금과 관세가 면제되는 수입신고인 경우, 세관 컴퓨터시스템은 세금 및 관세면세번호를 발급하고 수입신고 상황을 "세금 및 관세 면세 신고"로 자동 전환시킨다.

○ 세관 컴퓨터시스템은 각각의 수입신고 건에 대해 보증번호, 관세납부번호 또는 관세면제번호를 신청인에게 발급한다.

- 통상적으로 대부분의 국가에서는 물품 검사를 실시하고 난 후 품목 분류 등 불일치 사항이 있었는지 여부를 확인하고, 수입신고서상 정정되어야 할 부분은 정정한 후 최종적으로 세금을 납부하지만, 태국은 물품의 검사 전 세금을 납부하게 된다.

○ 과세가격 사전확인(Advance Valuation Ruling)은 수입 전에 관세표준평가국(Standard customs procedure and valuation bureau)에 신청하여 30일(공휴일 제외) 이내에 통지 받을 수 있다.

1.5.2.4 반입물품의 검사 분류

○ 세관 컴퓨터시스템은 해상 적하목록, 항공 적하목록, 육상 적하목록을 입력 내용과 대조해서 수입신고 및 진행상황 등의 이상 유무를 확인한다.

○ 세관 컴퓨터시스템은 관세청의 리스크 관리원칙에 의거 위험도(프로필)를 확인하게 된다. 신청인이 세금과 관세를 납부한 사실이 확인되면 동 물품의 검사명령 또는 결과 등을 신청인에게 통보해 준다.

- 수입신고서가 “검사 면제”로 분류된 경우, 세관 컴퓨터시스템은 “관세, 관세가액 및 물품검사 면제 대상”(Green Line) 임을 입력하고, 수입신고 현황을 “수입신고필 인도준비 완료”로 자동 전환시킨다. 세관 컴퓨터시스템은 세관창고에 해당 물품을 수입자에게 양도할 것을 통보하고, 신청인에게 세관 관할에서 해제되었음을 통보한다.
- 수입신고서가 “검사 대상”으로 분류된 경우, 세관 컴퓨터시스템은 “관세, 과세가액 및 물품검사 대상”(Red Line)임을 입력하고, 세관창고에 해당 물품에 대한 자료를 전송함으로써, 신청인이 세관창고에서 물품검사를 받도록 통보한다.

1.5.2.5 물품검사 및 반출

○ 물품검사 면제대상의 경우(Green Line)

- 수입신고서 목록에 있는 물품으로서 리스크 관리대상인 물품은 관세 및 관련법에 따라 검사를 받아야 한다. 수입자가 수입신고서 번호를 창고 관리인에게 통보하여 창고에서 물품을 수령 하고자 할 경우, 해당 직원은 해당 물품이 통관허가증에 기재된 것과 동일 물품인지 확인한다.
- 물품이 통관허가증과 다르거나 의심의 여지가 있는 경우 해당 직원은 세관서비스 부서에 보고하여 즉시 검사 등의 조치를 취하도록 한다.
- 창고에서 수입자에게 물품을 인도하게 되면 세관공무원은 물품반출 사실을 세관 컴퓨터시스템에 입력한다.

○ 물품검사 대상의 경우(Red Line)

- 수입자가 물품수령을 위해 수입신고서번호를 창고 관리인에게 통보할 경우, 창고관리인은 동 물품이 세관의 물품검사를 받을 수 있도록 준비하고, 세관 컴퓨터시스템은 세관 서비스부터 공무원을 자동적으로 배정하여 관세율, 가액 및 물품검사를 수행할 수 있도록 한다.
- 관세율, 과세가액 및 물품에 대한 검사결과 이상이 없을 시 세관 공무원은 세관 컴퓨터시스템에 검사결과를 기록하고 검사 신청인에게 물품의 양도를 통지한다. 이 경우 신청인은 세관창고를 접촉하여 물품을 수령한다.

1.5.2.6 수입자의 자료 수정

○ B/L 일련번호가 부착된 인도지시서를 취소하고자 하는 경우에는 물품이 수입되는 항만이나 공항의 세관에 별도 신청서를 제출해야 한다.

○ 관세청에서 피드백을 받아 컴퓨터시스템에 입력한 자료가 오류나 착오가 있는 경우 동 사실을 물품을 수입한 항만이나 공항의 세관에 통보하여 사안별 검토를 받아야 한다. 이 경우는 검사 부서에 당해 오류에 대한 책임이 있는 것으로 간주한다.

○ 물품검사와 반출이 완료된 후 수입신고서 상의 자료를 수정해야 하는 경우 해당 공항만 세관이나 검사장소 또는 반출지 세관의 관리 부서에 별도 수정요청서를 제출해야 한다.

2 수입위생제도

2.1 식품 위생관련법 및 관련제도

2.1.1 식품법 Food Act B.E.2522 (1979)과 보건부 관보(Notification of Ministry Of Public Health)의 세부 규정

○ 태국에서 생산, 수출입 및 판매되는 모든 식품에 대한 품질 및 안전규정은 식품법을 따른다. 보건부(MOPH) 산하 식품의약청(FDA)에서 관리 감독하고 있으며, 1979년 제정된 이후로 수차례 개정되었다. 최근에는 기존 식품법을 바탕으로 National Food Commission Act B.E.2551 (2008)가 추가되어 시행되고 있다. 식품법에 따라 식품을 4가지로 분류하고, 모든 수입식품은 허가 또는 신고를 받아야 하며 300개 이상의 세부 규정(Notification)이 각 식품 품목의 허가사항에 대해 자세히 명시하고 있다.

2.1.2 농식품기준법: Agricultural Standards Act B.E.2551 (2008)

○ 태국에서 생산된 농식품의 소비를 진흥하기 위해 인증, 검역, 식품기준 체계를 확립하여 안전 기준을 충족하고, 국제기준에 부합하기 위하여 제정되었다. 주로 가공되지 않은 농산물의 수출 시[21]에 이 법령을 따른다. 농업협력부(MOAC) 산하 농식품표준국(AFSC)에서 관리 감독하고 있다.

○ 농산물기준 수립절차[22]

새로운 농산물 기준이 필요하다고 판단되는 경우에 농산물 기준 위원회(Agricultural Standard Committee)는 기술위원회(Technical Committee)를 소집해서 연구된 내용, Codex 기준 그리고 산업에 전반에 대한 자료를 바탕으로 초안을 준비하도록 한다. 제출된 초안은 농산물 기준 위원회의 논의를 거치고, 공개 청문회를 거친다. 그 후에 WTO에 새로운 기준을 공지하고, 식품 위원회(Food Committee)의 승인을 받은 후 보건부장관(MOPH)의 서명을 받아 공지된다.

---

21) http://www.acfs.go.th/standard/list_standard_std.php

22) http://www.acfs.go.th/standard/workflow_topic.pdf

2.1.3 기타 관련법

- 공중보건법(Public Health Act B.E.2535, 1992)
- 식물검역법(Plant Quarantine Act B.E.2507, 1964)
- 동물검역법(Animal Epidemic Act B.E.2499, 1956)
- 수산법(Fisheries Act B.E.2490, 1947)
- 낙농과 유제품법(Dairy Cattle and Milk Product Act B.E.2551, 2008)
- 비료법(Fertilizer Act B.E.2518, 1975)

2.2 식품용기 및 포장 규정

○ 식품포장용기란 특정 방법을 통해서 식품을 넣거나 둘러싸는 포장재뿐 아니라 용기의 뚜껑을 포함하는 것을 의미한다.

- 세라믹 용기는 무기물 금속 제품으로 변형이 적어 안정적이고, 고온에서 소결 또는 용융한 후 용기로 사용하는 것을 의미한다.
- 금속 코팅 용기는 용기의 부식을 방지하고, 제품을 형성하는 금속 표면에 화학 코팅 처리한 것을 의미한다.

○ 식품을 포장하는 용기와 포장지의 재질에 관련된 규정은 보건부 관보(Notification of Ministry Of Public Health)의 세부규정에 따른다.

- No. 92 식품포장용기 사용제한 규정과 사용금지 물질
- No. 117 우유병
- No. 295 플라스틱 용기
- No. 310 식품포장용기에 사용금지 물질이 사용된 식품의 수입판매 금지

○ 식품 포장용기의 품질기준은 보건부 관보 제 92호에 따라 깨끗해야 하며, 이전에 사용하지 않은 것이어야 하고, 인체에 유해한 금속물질 또는 유해물질이 검출되면 안 된다. 또한 병원성 미생물과 착색소가 식품을 오염시켜서도 안되며, 납과 카드뮴의 검사는 미국 분석화학회 산하연구소인 AOAC(Association of Official Analytical Chemists)의 제한기준에 따라 검사한다.

○ 플라스틱 용기는 보건부 관보 제 295호에 따르며, 기본적인 내용은 제 92호의 내용에 따른다. 플라스틱포장이 식품에 직접 닿지 않거나, 껍질을 먹지 않는 과일에 사용되는 경우를 제외하고는 플라스틱에 착색소를 사용할 수 없다.

○ 우유와 유제품에 사용되는 플라스틱 종류는 Polyethylene, Ethylene 1-alkene copolymerized resin, Polyprophylene, Poly styrene, Polyethylene Terephthalate에 한한다.

○ 가공보조제(Processing aid)는 식품의 일부분으로 섭취될 수 있는 물질로 식품을 가공하는 과정에서 사용할 수 있는 것을 의미한다. 제품에 의도하지 않게 잔류물로 남을 수 있다. 메틸알코올은 보건부 관보 제 259호에 따라 Calcium 5′-ribonucleotide, Disodium 5′-ribonucleotide 또는 Stevioside를 제조할 때 사용할 수 있다.

○ 의료과학국 관보 '식품 및 식품 접촉 용기의 미생물 품질 기준'에 따라 각 식품과 식품포장용기의 미생물 제한기준을 규정해두었으며, 그 기준은 다음 【표 3-7】의 내용과 같다.

【표 3-7】 식품용기의 미생물 품질 기준

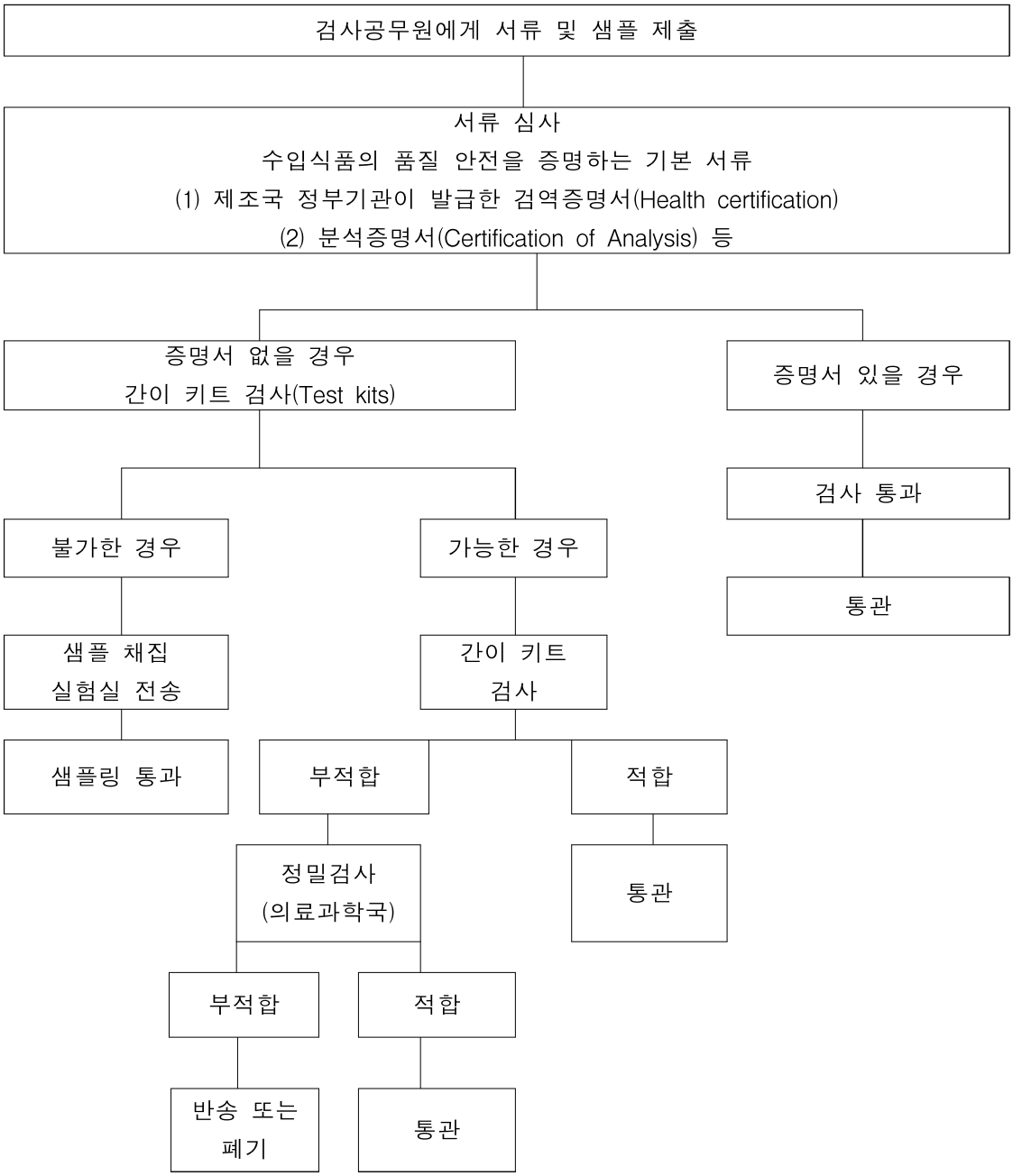
분류	미생물 항목	품질기준
식품용기	대장균	1,000 이하
	Staphylococcus aureus	불검출
	Salmonella spp.	불검출
식품접촉표면	대장균	불검출
	Staphylococcus aureus	불검출
	Salmonella spp.	불검출
	Clostridium perfringens	불검출
	Bacillus cereus	불검출

출처: 의료과학국 '식품 및 식품 접촉 용기의 미생물 품질 기준' 제 2호 B.E.2553 09. 19

2.3 수입식품 검사

○ 태국으로 반입되는 모든 수입식품은 태국 식품의약청(Thai FDA)산하 수출입 검사국(Import-Export Inspection Division)의 담당공무원에 의한 검사절차를 거쳐야 한다. 세관에서 전달받은 서류의 일치여부와 수입식품의 제한기준 준수 여부를 검사하며, 문제 발견 시 지정 실험실로 샘플을 전송한다.

【그림 3-9】 수입식품 검사절차



○ 원재료에 가까운 농산물, 축산물, 수산물은 각각 농업부(Department of Agriculture), 축산부(Department of Livestock Development), 수산부(Department of Fisheries)에서 파견된 검사공무원이 담당한다.

2.3.1 서류심사

○ 검사공무원은 세관공무원으로부터 수입관련서류, 샘플, 라벨 정보 등의 자료를 전달 받아 서류를 재검토하게 된다. 이때 제출되는 기본 서류는 다음과 같다.

- 수입신고서
- 수입허가증(FDA)
- 식품분류에 따라 식품등록(Food Registration) 또는 식품기록 신고서(Food Recort Declaration), 라벨 승인, 식품 성분 증명서를 제출
- 식품 샘플과 라벨
- 보건부 관보 제 193호(Notification of MOPH No.193[23])의 목록에 있는 식품은 GMP와 ISO 인증 서류 필요
- 기타 성분 확인서류

○ 보건부 관보 제 174호 '수입 판매 금지 식품'에 의거하여 수입 금지 품목의 수입 여부 또는 물품의 세부항목이 포장명세서의 정보, 수량과 일치하면 서명을 하고, 물품을 방출한다. 서류 내용과 물품이 일치하지 않는 경우 검사공무원은 추가 서류를 요구하고 서류를 재검토한다.

○ 서류 심사 과정에서 결함이 발견되었을 경우, 서류의 보정기간 동안 물건을 억류한다. 하지만 서류 보정이 불가능하거나 기간이 오래 걸리는 물품은 수입할 수 없다. 또한 신고 제품의 적하 목록과 수입품의 불일치 등 하자가 발생하였을 경우에는 벌금 등의 제재 조치를 받는다.

【표 3-8】 식품 분류에 따른 제출 서류

특별관리식품	품질기준식품	라벨부착지정식품	일반식품
(1)식품 수입 허가서 (2)식품등록 허가서 (라벨 허가 포함) (3)제조시설 인증서 (GMP, ISO 등)	(1)식품 수입 허가서 (2)식품기록 증명서 (3)제조시설 인증서 (GMP, ISO 등)	(1)식품 수입 허가서 (2)식품 신고 증명서 (3)제조시설 인증서 (GMP, ISO 등)	(1)식품 수입 허가서

출처: 태국 식약청 발간자료 'AFTA하 제조, 수입 및 판매식품의 검역 지침(B.E.2552)

23) 일반식품 외에 특별관리식품, 품질기준식품, 라벨부착식품이 포함된 50개 식품이며, 생산 공정, 생산 설비, 식품 보관등의 상세 규정을 포함하고 있다.

2.3.2 샘플 검사

○ 수입 물품에 대해 관세 및 관련 제세가 통보되면 수입업자는 검사 물품을 준비하고 식품의약청(FDA)에서 파견한 검사공무원이 샘플 검사를 실시한다. 처음 수입되는 식품은 반드시 샘플을 제출해서 검사를 받아야 하며, 그 이외에는 위험도와 필요성에 따라 샘플검사를 실시하게 된다. 수입식품이 품질 문제로 논란이 되었으나 정해진 품질 기준이 없을 경우에는 국제 기준과 비교하여 검사를 실시한다.

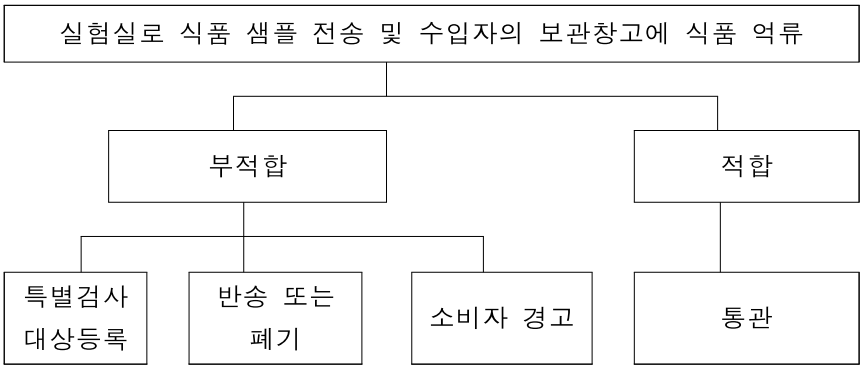
○ 수입자가 제조국 정부기관에서 발급한 검역 증명서(Health certification), 분석증명서(Certification of Analysis) 등 품질 안전을 증명하는 서류를 제출했을 경우, 수출입 검사국의 검사공무원은 해당 수입식품의 샘플 검사를 면제하고 즉시 물품이 반출된다. 하지만 품질 증명서를 구비하지 않았을 경우, 관련 규정에 의해 샘플 검사를 실시하며 보통 2~3시간 정도 소요된다. 샘플 검사부터 실험실에서 실시하는 재검사까지 모든 비용은 수출입 검사국에서 부담한다.

○ 샘플검사 결과가 적합으로 나왔을 경우에는 식약청 데이터베이스에 검사 결과를 기록한 후 즉시 통관시킨다. 하지만 샘플검사결과가 부적합으로 나오거나 의심스러운 물품은 의료과학국(DMSc)로 보내져 정밀검사를 받게 된다.

○ 검사기간 동안 해당 물품을 유통시킬 수 없게 억류시킨 후 실험실 결과에 따라 반출시키거나 수입판매 금지의 조치가 취해진다. 또한 결과의 정도에 따라 반송 또는 폐기시키고, 소비자 주의 조치를 취한다. 법에 저촉되는 내용일 경우에는 벌금형에 처한다.

○ 부적합 이력 식품은 다음 수입 시 【그림 3-10】과 같이 특별검사를 실시한다. 수입자의 보관창고에 제품을 억류시킨 후 실험실에 샘플을 보내어 검사를 실시한다. 샘플을 3번 연속 검사하여 적합 판정을 받으면 바로 물품을 반출하고, 특별검사대상에서 제외한다. 부적합 판정 기록이 있는 식품이 다음 수입 때 또 부적합이 될 경우 계속해서 특별검역 대상이 되며, 물품은 반송하거나 폐기시킨다. 법에 저촉되는 내용일 경우에는 벌금형에 처한다.

【그림 3-10】 부적합 이력식품의 재수입시 특별검사



출처: 태국 식약청 발간자료 'AFTA하 제조, 수입 및 판매식품의 검역 지침(B.E.2552)

2.3.2.1 일반 샘플 검사

○ 식품이 일반식품에 속하고 오염위험도가 낮은 경우, 전체 물품의 2~5%를 샘플 검사한다. 해당식품의 오염위험도가 높거나 외국으로부터 수입되었고, 해당 수출자가 부적합 판정을 받은 적이 있는 경우 또는 불완전한 식품일 경우에는 전체 물품의 20~50%를 샘플 검사한다.

2.3.2.2 정밀 샘플 검사

○ 해당식품의 품질 또는 안전상 문제가 발생한 수입식품의 경우, 전체 물품의 100%를 샘플 검사한다. 이전 샘플 검사에서 부적합 판정을 받고, 정밀 샘플 검사를 연속 3번 실시해서 문제가 없을 경우 즉시 일반 샘플 검사가 적용된다.

○ 정밀검사제품은 동일한 물품으로 제조날짜가 같고, 구성, 포장, 규격, 표시 등이 되어있는 제품을 다음 기준에 따라 최소의 수량을 검사한다.

【표 3-9】 검사 수량 기준

동일한 품목의 양	검사 수량
10개 이하	1
50개 이하	2
100개 이하	3
500개 이하	4
1000개 이하	5
1001개 이상	6

출처: 한국 농수산식품유통공사 '주요국 농식품 수입제도', 2007

○ 샘플검사를 요구하지 않는 품목은 다음과 같다.
- 일반적으로 잘 알려지고 특성이 잘 나타나는 품목
- 라벨이나 사용법이 기재된 상세 포장용기 품목
- 검역 안내서나 검사공무원용 내역서를 보유한 품목

2.3.2.3 검사 면제품목

【표 3-10】 검사면제 품목

검사면제 품목	HS코드
약용식물 Medicinal plants, parts of plants including seeds and fruit	1211.90
맥아추출물 Malt extract	1901.90
동물용 사료 준비용 Preparations of a kind used in animal feeding	23.09
가공식품 Processed food in a package, container ready for retail sale	4,8,9,16,17,18,19,20,21
연 2회 샘플검사	**HS코드**
맥주, 와인, 증류주 Beer, wine and liquor	2203.00 2204.10 2204.21 2204.29

출처: 한국 농수산식품유통공사 '주요국 농식품 수입제도', 2007

2.3.3 간이 키트 검사(Test kits)

○ 검역사무소에 위치한 소형 실험실(Entry port labs/mini labs)에서 간이 키트 검사를 실시한다. 의료과학국(Department of Medical Science, DMSc) 하위 부서인 식품품질안전국(Bureau of Quality and Safety of Food, BQSF)에서 개발한 22가지 종류의 식품 분석 장비(food test kits)를 이용하여 유해물질의 기준치 초과여부를 검사한다. 주로 신선 채소와 과일의 검역 시 이용되며, 22가지 유해물질 검사목록은 다음과 같다.[24)]

- Acetic acid in vinegar
- Acid value in edible oil
- Borax in food
- Coliforms bacteria in drinking water and ice
- Coliforms bacteria in food
- Formaldehyde
- Hypochlorite
- Lead in ceramic ware
- Mineral acid in vinegar
- Pesticides residues in food
- Rancidity in edible oil
- Salicylic acid in food
- Sanitation of food container and food handler
- Sodium hydrosulfite in food
- Sulfite
- Synthetic color in food
- Total bacteria in food
- Total hardness
- Total iodine in edible salt
- Veterinary drug residues in meat
- Veterinary drug residues in milk and milk product
- Yeast and mold in food and beverage

○ 간이 키트 검사(test kits) 결과 부적합 판정을 받은 경우에는 샘플을 채집해서 의료과학국(Department of Medical Science, DMSc) 산하 실험실로 보내져 재검사를 받게 된다. 검사 결과에 따라 수입 가능여부가 가려진다.

○ 수입 허가서 없이 수입할 수 있는 경우, 다음과 같은 목적으로 수입할 때는 사전 수입허가서, 식품등록, 라벨 승인이 필요 없으며 FDA 검사소에서 직접 수입허가를 신청(Orr.17)할 수 있다.

24) De나 Analysis for Thailand Food Safety Programme External Review 2009 by FSOC and WHO

- 생산 허가 제조자의 식품 생산을 위한 원재료
- 시제품
- 식품등록을 위한 샘플
- 식품 구매용 샘플
- 개인 소비 제품
- 식품 서비스업(호텔, 레스토랑 등)의 식품 가공을 위한 재료
- 동물용 사료
- 기부
- 전시용
- 외교관용 식품
- 기타

2.4 수입검사 관련기관

○ 수출입 검사국(Import-Export Inspection Division)

- 보건부(MOPH) 산하 식약청(FDA)의 하위부서이며, 전국의 35개의 세관 검사소(FDA checkpoints)에 검사공무원을 파견하여, 수출입되는 식품의 서류심사와 검역 및 검사를 담당한다.

웹사이트: http://logistics.fda.moph.go.th:8080/fooddrug/home.php

이메일: inspection@fda.moph.go.th

연락처: 66-2590-7363 , 66-2590-7364

○ FDA 검사소는 중앙 검사소 10개소와 지역 검사소 25개소를 포함하여 전국에 35개소가 운영되고 있으며 해당 검사소에 검사공무원이 파견되어 수입식품의 검역 및 검사를 실시한다.

【표 3-11】 FDA 수출입 검사소

중앙 검사소	
Port Authority of Thailand	웹사이트 : http://www.port.co.th 주소: 444 Tarua Road, Klongtoey, Bangkok 10110 Thailand 연락처: 0-2269-3000 이메일: info@port.co.th
Lat Krabang Inland Container Deport	웹사이트 : http://www.railway.co.th 주소: 33/4 Moo 1 (Chao Khun Thahan Rd.) Lat Krabang, Bangkok 10520 연락처: 0-2326-9786 이메일: licd@railway.co.th
Customs Department	웹사이트: http://www.customs.go.th 주소: 1 Sunthornkosa Road, Klong Toey, Bangkok, 10110. 연락처: 02-667-6000
Bangkok Mail Center	주소: Rongmuang Road, Pathumwan, Bangkok 10000 연락처: 0-2215-4511
Bangkok Air Cargo	-
Bangkok International Airport Terminal 1 (Terminal)	주소: 999 Moo 7, Racha Thewa, Bang Phli, Samutprakan 10540 THAILAND 연락처: 0 2134 0813-6
Bangkok International Airport Terminal 2 (Cargo)	주소: 999 Moo 7, Racha Thewa, Bang Phli, Samutprakan 10540 THAILAND 연락처: 02 134 1678, 83-4
민간항 (PT 10 Private Port)	เลขที 98 ถนนปู่เจ้าสมิงพลาย หมู่ที 8 แขวงสำโณงใต้ เขตพระประแดง จงหวดสมุทรปราการ 02-754-4501(ext.103)
프라싸뭇쩨디 Thai Prosperity Terminal Samutprakarn	-
SCT, Siam Container	주소: 102 Moo 2, Teparak Road, Bangsaothong Samutprakarn 10540 연락처: 02-7081011 - 22

【표 3-11】 FDA 수출입 검사소

지역 검사소		
북부	치앙마이 Chiang Mai International Airport	웹사이트: http://www.airportthai.co.th/ 주소: Unit 125 Airport Business Park, 90 Mahidol Suthep rd, Muang, Chiang Mai 50100 연락처: 05-327-0222-33
	치앙라이 Chiang Rai International Airport	웹사이트: http://www.airportthai.co.th/ 주소: 404 Moo 10, Sanambin Road, Ban Du Sub-district, Muang District, Chiang Rai Province 57100, Thailand 연락처: 0-5379-8000
	치앙쌘 Chiangsan, Chiang Rai	주소: Chiangsan Customs, Wiyang, Chiangsan, Chiang Rai, 57150 연락처: 0-5377-7509
	매싸이 Mae Sai, Chiang Rai	주소: Boundary Post Maesai Customs House, Mae Sai, Chiang Rai, 57130 연락처: 0-5373-4397
	매홍쏜 Maehongson	주소: Thanon Khunlumprapas Mueang Mae Hong Son, Mae Hong Son 58000 연락처: 0-5361-2041
	람푼 Lamphun	주소: Lamphun MOPH office, Lamphun-Pasang 5, Tambon Nai Mueang, Chang Wat Lamphun, 51000 연락처: 0-5353-2477 이메일: fdapv51@fda.moph.go.th
	매쏟 Mae Sod, Tak	주소: Mae Sod Boundary Post, Tha Sai Luat, Mae Sod, Tak, 63110
동북부	넝카이 Nongkai	주소: Mittraphap Rd - DPT. Nong Khai 3003 Tambon Mi Chai, Chang Wat Nong Khai 43000연락처: 0-4241-2650
	묵다한 Mukdahan	주소: Viwitsurakhan Tambon Mukdahan, Chang Wat Mukdahan 49000 연락처: 0-4261-1475
	붕깐 Bungkan	-
	청맥 Chongmek	-
	나컨파놈 Nakornpanom	주소: Nai Mueang, Nakornpanom, 48000 연락처: 0-4251-2186

【표 3-11】 FDA 수출입 검사소

중부	아란야쁘라텟 Arantapratet	주소: Immigration office b/d, one stop service 2, Aranyaprathet, Aranyaprathet, Sa Keaw, 27120 연락처: 0-3723-0233
	램차방 항만 Lamchabang Port	주소: Port of Laemchabang Thung Suk La, Laemchabang, Si Racha District, Chonburi, 20230 연락처: 0-3849-0742
	싸뭇싸컨 Samut Sakhon	주소: Mueang Samut Sakhon MOPH office, Bang Ya Praek, Samut Sakhon, Samut Sakhon, 74000 연락처: 0-3484-0513
	싸뭇쁘라깐amutprakarn	-
남부	푸켓 Pukhet International Airport	웹사이트: http://www.airportthai.co.th/ 주소: Sanambin Road, Tumbon Maikhao, Phuket 83110 연락처: 0-7635-1304
	핫야이 Had Yai International Airport	웹사이트: http://www.airportthai.co.th/ 주소: Hat Yai International Airport, Khlong Hoi Khong, Songkhla 90115 연락처: 074-227-282 이메일: aotpr@airportthai.co.th
	싸무이 Samui International Airport	웹사이트: http://www.airportthai.co.th/ 주소: 11/85 Moo 4, Soi Kalara, Bangrak, Bophut, 84320 연락처: -77-484-897
	쏭클라 Songkla Seaport	주소: Songkla FDA checkpoint at port, Singha Nakhon, Songkla, 90180 연락처: 074-331-834
	춤펀 Chumphon	주소: Chumphon MOPH office, 259, Poraminmanka, Tha Taphao, Chumphon, Chumphon, 86000 연락처: 0-7751-1996
	빠당배싸 Padungbasar, Songkla	주소: Padangbasar Customs house, Padangbasar, Sadao, 90240 연락처: 074-522705
	싸다오 Sadao, Songkla	주소: Sadao Custom House, Sadao District, Songkhla, 90320 연락처: 074-398801
	왕쁘라짠 Wang phracharn	주소: Satun MOPH office, Yarttrasawaddee, Tambon Phiman, Chang Wat Satun 91000 연락처: 0-7472-1523
	라넝 Ranong	-

출처: 수출입 검사국 (http://logistics.fda.moph.go.th:8080/fooddrug/list_my.php?p=2)

○ 식품품질안전국(The Bureau of Quality and Safety of Food, BQSF)
- 보건부(MOPH) 산하 의료과학국(DMSc)의 하위부서이며, 각 지방 및 민간 연구소에서 인증하는 식품의 품질과 안전 기준을 마련하고, 실제 검사를 실시하는 중앙 연구소 역할을 한다.
- 정부 인증 식품분석연구소 목록은 의료과학국(DMSc)의 하위부서인 품질 보증정보센터(Quality assurance information center)에서 확인할 수 있다.

홈페이지: http://webdb.dmsc.moph.go.th/ifc_qa/dbqa/default.asp?iID=LEFIF

- 세관 검사소(FDA checkpoints)에서 검사공무원이 의료과학국(DMSc)에서 개발한 22가지 종류의 검사키트(food test kits)를 사용하여 식품분석을 하고 수입식품의 유해물질 기준치 초과 여부를 검사한다.

홈페이지: http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/BQSF/Fileeng/aboute.htm

연락처: 02-951-0000

3 수입규제제도

3.1 관세제도

3.1.1 수입제품 관세율

○ 태국의 경우, 관세율에 관한 기본적인 사항은 관세법(The Customs Act)과 관세율령(Customs Tariff Decree B.E. 2530, 1987)에 근거하여 0~80%의 관세를 부과한다. 관세율 변경은 태국 재무부장관이 내각의 승인을 받아 고시하는 형식을 취하고 있다.
- 수출입 물품의 품목 분류를 위해 ASEAN 품목분류표(AHTN, ASEAN Harmonized Tariff Nomenclature)를 2007년부터 도입하여 현재까지 사용하고 있다.

○ 태국은 연도별 통합 관세율 표를 별도로 발행하지 않고 관세율 변경에 대한 고시만 별도 공표하고 있기 때문에 실무에서 태국 재무부 또는 관세율 변경 고시 등을 확인할 필요가 있다.

3.1.1.1 기본 관세

○ 수입물품은 운송비/보험료 포함 금액인 CIF 가격(Cost, Insurance and Freight)을 기준으로 관세율을 적용한다.

○ 수입물품의 과세표준(CIF 가격)에 세율을 곱하여 관세가 결정되며, 관세의 과세표준은 수입물품의 가격(종가세) 또는 수량(종량세) 2가지 방법을 사용하고 있다.

3.1.1.2 부가가치세(VAT, Value Added Tax)

○ 수입물품에는 부가가치세가 부과되며 태국의 현행 부가가치세율은 7%이다. 기존의 부가가치세 10%에서 특별 칙령(Special Royal Decree)에 의해 한시적으로 낮추어진 부가가치세율이 현재까지 유지되고 있다.

○ 관세자유지역(Duty Free Zone)으로 반입되는 물품, 농산품의 수입, 서적과 신문 등의 수입 시에는 부가가치세가 면세된다.

3.1.1.3 소비세(Excise Tax)

○ 관세와 부가가치세(VAT)를 제외한 기타 세금으로 소비세법(Excise Tariff Act B.E. 2527)에서 규정하고 있으며, 소비세 과세대상 품목은 연료유, 음료수, 전기 장비, 자동차, 향수, 알코올류, 담배류, 모터사이클 등이 있다.

3.1.1.4 양허관세[25]

○ 태국은 ASEAN의 회원국으로 한-ASEAN FTA에 참여하고 있다. 아세안 국가별로 FTA 발효일이 다르며, 태국과는 2010년 1월 1일에 상품협정이 발효되었다. 현재는 한국-태국 FTA가 논의되고 있다.

- 태국의 경우 모든 일반품목군의 관세가 2012년 1월부터 철폐되었고, 민감품목의 경우 일반민감품목(Sensitive List)과 초민감품목(Highly Sensitive List)으로 구분되어 관세 철폐가 진행 중이다.

【표 3-12】 태국의 자유무역협정 추진 현황

발효 중인 FTA	협상 중인 FTA	검토 중인 FTA
태국-뉴질랜드 TNZCEP 태국-일본 JTEPA 태국-페루 FTA 태국-호주 FTA 태국-BIMSTEC FTA 태국-인도 FTA [AFTA] ATIGA ASEAN-인도 FTA ASEAN-일본 AJCEP ASEAN-중국 FTA ASEAN-한국 FTA ASEAN-호주-뉴질랜드 FTA	태국-EPTA FTA 태국-미국 FTA 태국-EU FTA ASEAN-EU FTA	중국, 남아프리카 공화국, 바레인, 파키스탄, 이스라엘, 칠레

출처: 조세연구원 (http://tradenavi.or.kr) 및 FTA안내 홈페이지(http://www.thaifta.com/ThaiFTA)

25) Department of Trade Negotiations 홈페이지(http://www.thaifta.com/ThaiFTA) 참조

○ 태국의 농수산식품 무역 관련 주요 양자협력 체결 현황은 다음 【표 3-13】과 같다.

【표 3-13】 농수산식품 무역 관련 양자협력 체결 현황

대륙	국가	협정명
아시아	인도네시아	농업 협력에 대한 양해각서(2005) 태국-말레이시아-인도네시아 3국 간 고무산업 협력에 대한 양해각서(2002), 임업 협정(1984), 어업 양해각서(2002)
	미얀마	농업 협력에 대한 양해각서(2005), 국경무역 협정(1996)
	스리랑카	농업 협력에 대한 양해각서(2004), 어업쌍무협력 협정(2004)
	타이완	주타이페이 태국무역경제 사무소와 주태국 타이페이 경제문화사무소 간 농업협력 협정(2003)
	캄보디아	농업 협력에 대한 양해각서(2003)
	말레이시아	태국-말레이시아-인도네시아 3국 간 고무산업 협력에 대한 양해각서(2002), 고무산업 협력에 대한 양해각서(1999), 어업 협력 협정(1971)
	부탄	농업 협력에 대한 양해각서(2000)
	방글라데시	어업 협력 협정(1978)
오세아니아	호주	FTA(2004), 'ASEAN Food Handling Project' 양해각서(1983)
	뉴질랜드	양국 세관 간 협력 협정(2005)
북아메리카	캐나다	국가어업연구프로젝트에 관한 양해각서(1973)
남아메리카	페루	어업협력 협정(1996)
유럽	룩셈부르크	조림캠페인 협정(1998)

출처 : 태국 외무부

○ 기타 협정 체결 현황은 다음과 같다.

- 아시아태평양지역농촌종합개발센터 협정(2000)
- UN세계식량이사회 협정(1990)

- 국제 천연고무 협정(1995)
- 국제 커피 협정 1994(1994)
- 국제 밀 협정(1986)
- 국제 설탕 협정, 1984
- 국제 커피 협정, 1984
- 국제 코코아 협정, 1980

3.1.1.5 할당관세(Tariff Rate Quota, TRQ)[26]

○ 태국 정부는 WTO의 승인 하에 23가지 품목의 농산물에 대해 할당관세를 부과하여 수입을 통제하고 있다.

- 우유와 크림, 가공유(Milk and cream, and flavored milk)
- 탈지유(Skim milk)
- 감자(Potato)
- 양파(Onion)
- 마늘(Garlic)
- 코코넛(Coconut)
- 코프라(Copra)
- 커피콩(Coffee bean)
- 차(Tea)
- 고추(Pepper)
- 옥수수(Corn)
- 쌀(Rice)
- 대두(Soybeans)
- 양파씨(Onion seeds)
- 팜유(Palm and palm oil)
- 코코넛오일(Coconut oil)
- 설탕(Sugar)
- 인스턴트 커피(Instant coffee)
- 대두박(Soybean meal)

26) GAIN Report 2012

- 담배잎(Tobacco leaf)
- 생사(Raw silk)
- 건조 롱안(Dried longan)

3.1.2 과세가격 결정과 세액산정[27)]

○ 태국의 과세가격 결정은 2000년부터 WTO 관세 평가 협정을 준수하고 있으며, 따라서 다음의 6가지 방법을 순차 적용하며 다음의 가격을 기초로 과세가격을 결정한다.

3.1.2.1 제1방법 거래가격(Transaction Value)

○ 태국으로 수출하기 위해 판매된 시점에서 당해 수입물품에 대해 실제로 지불하였거나 지불해야 할 가격이 과세가격이 된다.

○ 실제로 지불했거나 지불해야 할 가격이라 함은 당해 수입물품을 판매하는 조건으로 구매자가 판매자에게 지불했거나 지불해야 하는 금액의 총계 또는 판매 계약에 따라 구매자가 제3자에게 지불하였거나 지불해야 하는 금액의 총액을 말한다.

○ 다음의 수입 품목은 판매하는 것으로 간주할 수 없으므로 이 방법을 적용할 수 없다.

- 선물, 견본, 무료 증정제품
- 판매대행 물품(판매를 요청받아 수입하였으나 물품인수자가 판매비용만 받는 경우)
- 회사의 지점이 수입한 물품
- 리스계약에 따라 수입한 물품
- 폐기를 목적으로 수입하여 수입자가 수수료만 지급받은 경우
- 구매자가 아니고 중간 판매자인 중개인이 수입하는 물품

27) 조세연구원. 과세방법의 설명

3.1.2.2 제2방법 동일물품 거래가격(Transaction Value of Identical goods)

○ 동종물품은 물리적 형태, 품질, 사회적 평판 등에서 당해 수입품과 같은 요건을 갖추고 있고 동일 국가에서 생산된 것을 의미한다. 이러한 동종물품의 거래가격은 도착항까지의 운임, 운송, 보험료, 기타 운송관련비용을 고려하여 당해 수입물품의 거래가격으로 인정할 수 있게 된다.

○ 동종물품의 거래가격은 다음의 요건을 갖추어야 한다.
- 동종물품은 당해 수입물품과 같거나 유사한 시기에(당해 수입물품의 수출일로부터 30일 전후) 태국에 수출되어야 한다.
- 동종물품의 거래가격이 과세가격으로 사용된 적이 있어야 한다.
- 당해 수입물품과 같은 거래규모 또는 수량이어야 한다.

○ 동일 규모 또는 동일 수량의 동종품목 거래가격이 없는 경우에는 다음과 같이 거래규모나 수량을 조정하여 거래가격을 결정할 수 있다.
- 거래규모는 같으나 수량이 다른 경우에는 수량 조정
- 수량은 같고 거래규모가 다른 경우에는 거래규모 조정
- 규모와 수량이 다른 경우에는 규모와 수량을 조정
- 상기의 조정에 있어서 운임, 보험료 등에 현저한 차이가 있는 경우에는 이를 조정하여 결정

○ 하나 이상의 동종물품이 있는 경우에는 최저가격의 물품을 당해 수입물품의 거래가격으로 정한다.

3.1.2.3 제3방법 유사물품 거래가격(Transaction Value of similar goods)

○ 당해 수입물품을 생산한 자에 의해 생산된 유사물품이 없는 경우에는 다른 생산자에 의해 생산된 유사물품의 거래가격의 적용 여부가 고려될 수 있다.

○ 유사물품의 거래가격은 다음 요건을 갖추어야 한다.
- 유사물품은 당해 수입물품과 같은 시기 또는 유사한 시기(당해 수입물품의 수출일로부터 30일을 전후한 시기)에 태국으로 수출된 것이어야 한다.
- 유사물품의 거래가격이 이전에 과세가격으로 이용된 적이 있어야 한다.
- 동 유사물품의 거래가격이 당해 수입물품과 거래규모 및 거래량이 같아야 한다.

○ 만약 동일 거래규모나 거래량의 유사물품이 없을 경우에는 유사물품의 거래규모나 거래수량이 다른 경우에도 다음과 같이 이를 조정하여 거래가격으로 정할 수 있다

- 거래규모가 같고 수량이 다른 경우에는 수량을 조정
- 거래수량이 같고 규모가 다른 경우에는 거래규모를 조정
- 거래규모와 수량이 다른 경우에는 거래규모와 수량을 조정

○ 만일 운임, 보험료 등에 현저한 차이가 있는 경우에는 이를 조정하여 거래가격을 정할 수 있다.

○ 만일 유사물품이 2개 이상 있을 경우에는 최저 가격을 과세가격으로 정할 수 있다.

3.1.2.4 제4방법 국내 판매 가격(Deduction Value)

○ 제 1~3방법까지 적용할 수 없는 경우에는 수입조건으로 태국에 판매된 수입물품의 단위당 거래가격에서 제 비용을 공제한 가격을 과세가격으로 정할 수 있다

○ 만일 당해 수입물품의 국내 거래가격이 없을 경우에는 동종 또는 유사물품의 단위당 국내 거래가격에서 제 비용을 공제한 가격을 과세가격으로 정할 수 있다

○ 동종 또는 유사물품의 국내 거래가격은 다음의 요건을 갖추어야 한다.

- 최고수량으로 판매된 가격
- 상호 특수 관계가 없는 자에게 판매된 가격
- 다음의 원재료, 장비, 용역을 제공한 자가 아닌 사람에게 판매된 가격
  * 수입물품에 포함된 원재료, 부품 또는 유사물품
  * 수입물품의 생산에 사용된 도구, 모울드 또는 유사물품
  * 수입물품의 생산에 소모된 원재료
- 다음의 비용을 공제
  * 당해 물품의 태국 내에서 판매와 관련된 이윤 및 일반경비 또는 지불하였거나 지불하기로 계약이 된 커미션
  * 태국 내에서 발생된 운임, 보험료, 기타 운송관련 비용
  * 당해 물품의 수입 또는 국내 판매로 인하여 발생한 제 세금

○ 단위당 거래가격을 위해 다음과 같이 가격을 사용할 수 있다
- 당해 물품이 수입된 날로부터 30일 전 후로 가장 근접한 날에 태국에서 판매된 동종물품, 유사물품 또는 수입된 물품의 단위당 거래가격
- 물품이 수입된 후 90일을 초과하지 않는 범위 내에서 물품의 단위당 거래가격에서 비용을 공제한 가격
- 수입되어 태국 내에서 가공이 이루어진 물품으로서 특수 관계가 없는 자에게 최대의 수량으로 판매된 물품의 단위당 거래가격에서 비용과 가공비를 공제한 가격. 이 가격은 수입된 날로부터 180일 이내에 판매되어야 하고 세관장의 승인을 받아야 함

3.1.2.5 제5방법 산정가격(Computed Value)

○ 제 1~4방법까지 적용하여도 과세가격을 정할 수 없는 경우에는 원가계산 방법을 적용한다. 수입자가 요청하고 세관장이 승인한 경우에는 제 5방법을 제4방법에 우선하여 적용할 수 있다

○ 원가계산 방법에 의한 과세가격은 다음 항목의 합계로 한다.
- 원재료, 부품, 노무비, 가공비, 기계장비, 유지비 등 당해 수입물품의 생산에 사용된 원재료와 가공비용. 다만, 수출환급 대상 원재료에 부과되는 생산자의 국내 제세금은 제외
- 다른 생산자에 의해 태국에 수출되는 동종 또는 유사한 물품의 판매로 발생하는 이윤 및 일반경비 합계
- 관세부과의 대상이 되는 물품의 일부를 구성하고 있는 용기 비용
  - 당해 물품의 포장에 소요된 재료 및 노무비
  - 다음의 재료 및 장비 비용
    - * 수입물품에 포함된 재료, 부품 또는 유사물품
    - * 수임물품의 생산에 사용된 도구, 몰드 또는 유사물품
    - * 수입물품의 생산에 소모된 원재료
- 운임, 운송비, 보험료 등 당해 수입물품을 수입항까지 운반하기는 소요되는 비용

3.1.2.6 제6방법 합리적 기준(Fall Back Value)

○ 제 1~5방법까지 적용하여도 과세가격을 정할 수 없을 경우에는 5가지 방법의 결정에 필요한 기준, 원칙, 요건 등 합리적으로 조정하여 과세가격을 정할 수 있다

○ 다음과 같은 사항은 적용되지 않는다.

- 태국에서 생산되고 판매된 물품의 판매가격
- 2가지 가격이 있을 경우 높은 가격을 받아들이도록 정해진 가격체계
- 수출국가의 국내 시장에서 판매된 물품의 판매가격
- 원가계산 방법에서 언급된 항목이 아닌 생산 비용
- 태국 이외의 국가로 수출하기 위해 판매된 수입물품의 판매가격
- 최소 과세가격
- 근거 없이 결정된 가격

○ 역산가격을 위한 합리적인 조정방법

- 각 방법의 기간은 1회에 30일간 연장할 수 있으나 전체적으로 1년을 초과할 수 없음
- 다른 나라에서 생산된 동종 또는 유사물품은 과세가격의 평가기초로 사용될 수 있음
- 제 3국에서 수집한 비용, 원재료 가격정보도 계산의 기초로 사용될 수 있음
- 당해 수입물품의 실제 가격과 동등한 가격
- 전문가 또는 위원회에서 결정된 가격

3.1.3 관세납부 체계

3.1.3.1 관세 납부 후 세관 검사제도

○ 대부분의 국가에서는 수입신고된 화물의 검사 및 서류 심사 등 모든 과정이 완료된 후 세금을 납부하도록 하고 있으나, 태국은 세관이 서류 심사 완료 후 관세 및 제세를 납부하고, 그 후에 화물 검사를 실시하도록 되어 있는 점이 특징이다.

○ 수입신고서를 접수하면 세관에서 수입 화물을 물품검사 면제(Green Line) 또는 물품검사(Red Line)로 분류하며, 수입자의 세금 납부 후 물품검사 면제화물은 즉시 통관완료 시키고, 물품검사 화물은 물품검사를 실시한다.

- 수입신고한 내용과 실제 화물 검사 내용에 불일치 사항을 발견하게 되면 벌금을 부과하므로 사전에 정확한 내용으로 신고해야한다.

3.1.3.2 사후 심사제도

○ 사후 심사는 통관이 이루어진 후 2~3년 후 세관에 의해 이루어지는 심사이며, 태국은 수출입 자진신고를 적용함으로써 특별한 경우를 제외하고 통관 시 수입자의 신고내용을 인정하여 통관절차가 종료된다.

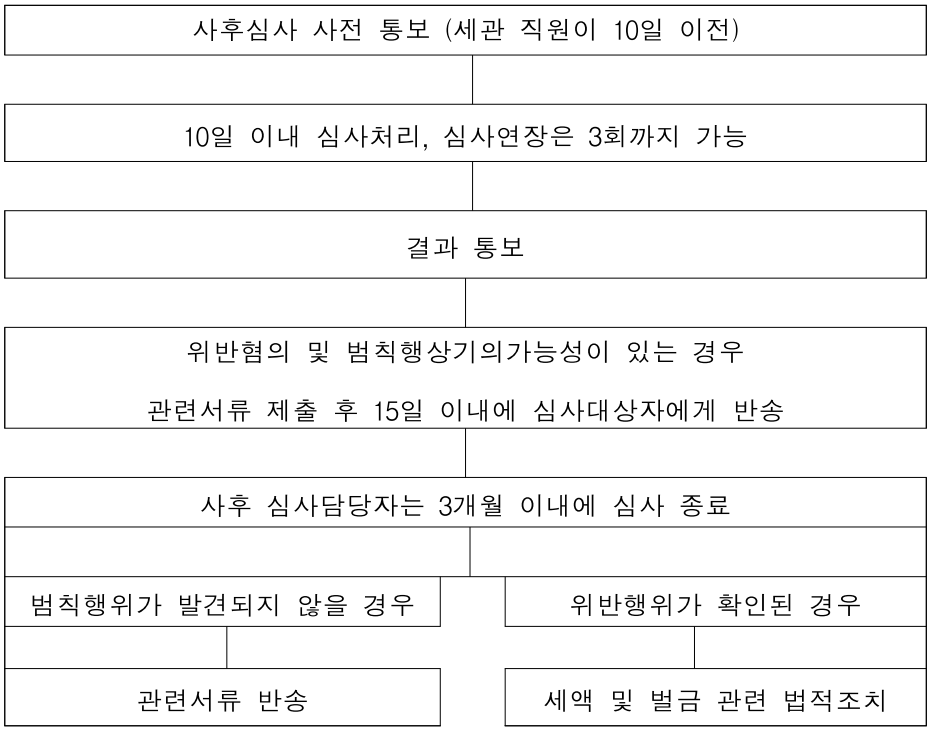
- 화물 검사(Red Line)를 제외하고는 자진신고 내용을 인정하여 통관이 완료되므로, 통관 과정에서 법 규정을 준수 여부와 정확한 세액을 납부하였는지 여부 등을 사후에 확인하는 것이다.

○ 모든 수입관련 기업 및 관계자는 당해 물품의 수입일로부터 5년 동안 문서와 장부 등 관련 서류를 보관할 의무가 있다. 이를 위반할 경우 태국 관세법(Customs Act)에 의해 처벌 대상이 된다. 수출입관련 기업 및 관계자 보관 서류의 유형 및 종류는 다음과 같다.

- 수출입업자의 경우: 보관서류는 납세영수증, 수출입허가서, 재무제표 및 기타 회계 관련 서류, 운임 및 보험 지불문서, B/L, L/C, 송장, 물품구매 관련 요청/계약/서신, 판권(저작권), 로열티, 커미션, 재고목록, 물품 구매/판매/제조/가격산정 관련 보고서류 등
- 선사 또는 대리점의 경우: 적화목록, B/L, 운임지불서, 기타 물품운반 관련서류
- 상기 대리인의 경우: 당해 건과 관련하여 수출입업자 및 선사/대리점이 보관하는 서류와 동일한 서류를 의무적으로 보관
- 상기 관계인의 경우: 수출입과 관련된 모든 소관분야 서류 보관

○ 사후 심사 결과 발견된 탈세, 법규 위반 행위 등에 대해서는 관세 및 부가세의 부족분 추징, 부족 관세액의 2배에 상당하는 벌금 부과, 부족 부가세 상당액 및 이자를 추징한다.

【그림 3-11】 사후심사 절차



3.1.3.3 과세가격 이의신청

○ 관세청 관보-29/2549 '과세가격 이의신청'에 의거하여 과세가격 이의신청서(Kor Sor Kor.1)를 방콕 및 수도권 지역은 관세청의 관세율과(Customs Tariff Bureau)에 제출하고, 그 외 지역은 지방 관세청이나 세관에 제출한다.

○ 관세

- 원산지 증명서와 관련된 관세 결정에 불복할 경우 30일 이내 관세청 Tariff Bureau의 Tariff Appeal Committee에 이의제기를 신청할 수 있다.

관세청 120주년 건물 13층

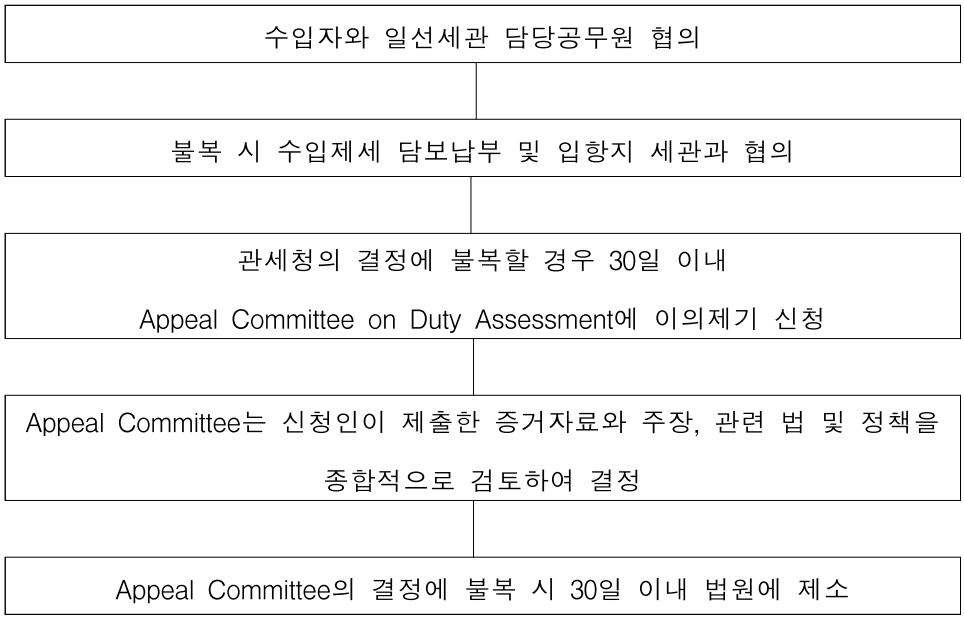
연락처: 0-2667-7493

- 담당공무원의 과세가격 결정에 불복할 경우 30일 이내 관세청 Customs Standard Valuation and Procedure Bureau에 이의제기를 신청할 수 있다.

관세청 120주년 건물 12층

연락처: 66-2667-7175

【그림 3-12】 관세 이의신청 절차



○ 부가가치세(VAT)

- 국세법 제 30조에 의거하여 과세가격 결정에 불복할 경우 30일 이내 국세청에 이의제기를 신청할 수 있다.

연락처: 66-2272-9634

○ 소비세

- 소비세법(B.E.2527)에 따라서 제 86조에 의거하여 과세가격 결정에 불복할 경우 45일 이내 소비세국에 이의제기를 신청할 수 있다.

연락처: 66-2668-6619

3.1.4 관세시스템 지원 현황

3.1.4.1 Customs Clinic

○ 태국 관세청은 무역 촉진, 세관행정의 투명성과 일관성 향상 등 태국 내 사업 환경개선 목적으로 세관 전문가를 배치하여 Customs Clinic을 8:30-16:30까지 운영하고 있다.

- 수출입 관련 일반 문의사항에 대한 답변, 기술적인 사항 문의에 대하여 관계기관과 협의하여 답변을 제공하는 등의 서비스를 제공하고 있다.
- 주소: Customs Clinic, The Customs Department(Thailand) 1st Floot, 120 year Building, Sunthornkosa Rd., Klongtoey, Bangkok 10110
  연락처: 0-2671-7880-4
  팩스: 0-2667-7885
  이메일: customs_clinic@customs.go.th
  홈페이지: www.customs.go.th

3.1.4.2 품목분류 사전확인제도(Advanced Ruling On Tariff Classification)

○ 품목분류 사전확인제도는 태국으로의 물품 수입 전 품목 분류 번호, 즉 HS 코드를 사전에 태국 관세청에 신청하여 확인받을 수 있는 서비스이다.

○ 동 서비스를 이용하고자 하는 수입자는 수입 최소 30일(공휴일 제외) 이전에 태국 관세청에 신청해야 한다.

- 품목분류 사전확인 신청시 제출 서류는 태국으로 물품을 수입하는 이유를 증빙할 수 있는 서류(매매계약서 또는 상업 송장, 신용장 등)와, 물품의 HS 코드를 판단하는데 있어 필요한 모든 물품의 상세(용도, 성분, 포장상태 등)와 카탈로그, 샘플 등이다.

○ 관세품목분류국(Customs Tariff Bureau)은 30일(공휴일 제외) 이내에 결정하며, 이 결정 내용은 태국 내 모든 세관에서 1년간 유효하다.

- 결정 내용에 불복하는 경우에는 재검토를 요청할 수 있고, 이 경우에도 30일(공휴일 제외) 이내에 최종 결정이 이루어진다.

- 수입 시 본 혜택을 받기 위하여 수입자는 세관이 이를 따를 수 있도록 발급받은 품목분류 사전확인서를 수입신고서상에 기재하여야 한다.

3.1.4.3 과세가격 사전확인(Customs Service of Advanced Ruling on Valuation)

○ 관세청 관보 67-2552 '과세가격 사전 확인'에 의거하여 수입자가 사전에 수입하고자 하는 물품의 관세 평가를 미리 받는 것을 의미한다. 관세는 과세의 기준이 되는 물품 가격의 평가, 즉 관세 평가는 세액 산정의 기본이 되는 매우 중요한 것으로 관세청의 사전 확인은 발급일자로부터 1년간 유효하다.

- 물품 가치에 비해 낮은 금액(Under Value), 또는 높은 금액(Over Value)으로 수입신고 되는 것으로 관세당국이 의심할 만한 사유가 있는 경우, WTO 관세평가협정에 의거 관세당국은 수입업자에게 상세한 자료를 요구할 권리가 있다.

○ 수입물품의 과세가격을 정확히 알고자 하는 수입자는 수입 전 30일 이내에, 거래 관계에 대한 정확한 정보를 첨부한 신청서(FORM1)를 관세청 관세기준과(Standard Customs Valuation and Procedure Bureau)에 제출해야 한다.

○ 관세 평가의 방법은 WTO의 관세평가협정의 내용을 따르는 태국 관세법(Customs Act B.E. 2543)과 시행령(Ministrial Regulation No.132)에 따른다.

○ 정보 제출이 완료된 후 30일(공휴일 제외) 이내에 과세가격이 결정되며, 만일 이 기간 동안 결정하지 못할 경우 신청인에게 그 사유와 예상 결정일자를 통지한다.

○ 사전 확인을 받은 자는 과세가격 평가에 있어 편의성, 투명성, 일관성을 확보할 수 있으며, 자동 수입 통관, 화물 도착 전 수입통관, 물품 반출 등을 신속히 할 수 있다. 또한 효율적인 무역 거래가 가능하며 세관과의 협조 체제를 형성할 수 있다.

3.1.5 관세율표

○ 조사사업대상으로 선정된 14개 가공식품 37개 식품유형에 따른 관세코드와 수입세는 다음 【표 3-14】와 같으며, 한국식품 수입을 담당하는 현지 유통업체의 내용 확인절차를 거쳤다.

【표 3-14】 식품유형별 태국의 관세율 및 부가가치세(2013년기준)

품목 코드	식품유형	관세 코드	관세율 (AKFTA 적용,%)		
			기본 관세	소비세	부가 가치세
001-001	과자	1905.10.10 얇은 비스킷(crispbread)	면제		7
		1905.20.00 진저브레드(gingerbread)와 이와 유사한 것			
		1905.31.10 스위트 비스킷, 코코아를 포함하지 않은 것			
		1905.31.20 스위트 비스킷, 코코아를 포함한 것			
		1905.32.00 와플과 웨이퍼			
		1905.90.10 무설탕 치생 비스킷			
		1905.90.20 기타 무설탕 비스킷			
		1905.90.80 기타 바삭바삭한 스낵류			
001-002	캔디	1704.90.99 설탕과자(백색 초콜릿을 포함하며, 코코아를 함유한 것을 제외한다) -기타	면제		7
001-003	추잉껌	1704.10.00 설탕코팅 여부를 불문한 추잉껌	면제		7
001-004	빙과류	2105.00.00 아이스크림과 기타 빙과류 (코코아를 함유여부 불문)	면제		7

【표 3-14】 식품유형별 태국의 관세율 및 부가가치세(2013년기준)

품목 코드	식품유형	관세 코드	관세율 (AKFTA 적용,%)		
			기본 관세	소비세	부가 가치세
002-001	빵류	1905.40.10 러스크, 토스트 식빵 및 기타 토스트 식품: 추가당, 꿀, 달걀, 지방, 치즈 또는 과일을 포함하지 않는 것	면제		7
		1905.40.90 러스크, 토스트 식빵 및 기타 토스트 식품 -기타			
		1905.90.40 페스트리			
		1905.90.90 빵・파이・케이크・비스킷과 기타 베이커리제품 (코코아를 함유여부 불문): 기타			
002-002	떡류	1904.90.10 곡물 또는 곡물을 굽거나 부풀려서 얻은 것 -쌀 조제품	면제		7
002-003	만두류	1902.20.10 내용물 충전 파스타 <조리방법 불문> -고기 또는 고기의 내장으로 속을 채운 것	면제		7
		1902.20.30 내용물 충전 파스타 <조리방법 불문> -어류, 갑각류 또는 연체동물로 속을 채운 것			
		1902.20.90 내용물 충전 파스타 <조리방법 불문> -기타			

【표 3-14】 식품유형별 태국의 관세율 및 부가가치세(2013년기준)

품목 코드	식품유형	관세 코드	관세율 (AKFTA 적용,%)		
			기본 관세	소비세	부가 가치세
003-001	코코아가공품류 (코코마매스, 버터, 분말 등)	1804.00.00 코코아 버터, 유지	면제		7
		1805.00.00 코코아 분말(설탕과 감미료를 첨가한 것 이외)			
		1806.10.00 코코아 분말(설탕 기타 감미료를 첨가한 것)			
		1806.90.30 코코아 부피에 40% 또는 많은 그러나 더 이하인 50%를 포함하는 분, 조분, 전분 또는 맥아엑스의 조제식료품			
003-001	초콜릿류(초콜릿, 스위트초코릿, 밀크초콜릿, 패밀리 밀크초콜릿 등)	1806.20.10 블록, 슬래브 또는 봉에 있는 초콜릿 과자류			7
		1806.20.90 블록, 슬래브 또는 봉에 있는 초콜릿 과자류 -기타			
		1806.31.10 다른 것으로 속을 채운 초콜릿 과자류			
		1806.31.90 다른 것으로 속을 채운 초콜릿 과자류			
		1806.32.10 속을 채우지 아니한 초콜릿 과자류			
		1806.32.90 속을 채우지 아니한 초콜릿 과자류			

【표 3-14】 식품유형별 태국의 관세율 및 부가가치세(2013년기준)

품목 코드	식품유형	관세 코드	관세율 (AKFTA 적용,%)		
			기본 관세	소비세	부가 가치세
003-001	초콜릿류(초콜릿, 스위트초코릿, 밀크초콜릿, 패밀리 밀크초콜릿 등)	1806.90.10 정제 또는 알약에 있는 초콜릿 과자류	면제		7
		1806.90.90 초코렛과 코코아를 함유한 기타 조제식료품			
014-001	콩기름 (대두유)	1516.20.11 식물성 유지와 그 분획물 -대두	면제		7
014-004	미강유 (현미유)	1516.20.19 식물성 유지와 그 분획물			7
014-005	참기름	1515.50.90 참기름과 그 분획물			7
014-006	들기름	1515.50.90 참기름과 그 분획물			7
015-001	국수	1902.30.40 기타의 파스타 -기타 즉석국수			7
015-003	당면	1902.30.30 기타의 파스타 -투명한 당면			7
015-004	유탕면류	1902.30.40 기타의 파스타 -기타 즉석국수			7
016-001	침출차	2101.20.10 차 또는 마태의 엑스・에센스와 농축물, 이들을 기제로 한 조제품과 차 또는 마태를 기제로 한 조제품 - 차, 분유와 당류의 혼합물로 구성되는 차 조제품	면제		7

【표 3-14】 식품유형별 태국의 관세율 및 부가가치세(2013년기준)

품목 코드	식품유형	관세 코드	관세율 (AKFTA 적용,%)		
			기본 관세	소비세	부가 가치세
016-002	액상차	2101.20.10 차 또는 마태의 엑스·에센스와 농축물, 이들을 기제로 한 조제품과 차 또는 마태를 기제로 한 조제품 - 차, 분유와 당류의 혼합물로 구성되는 차 조제품			7
016-003	고형차	0902.10 녹차(발효되지 않은 것)를 즉석 포장 중량 3kg 이하	10%		7
017-003	조제커피	2101.11.10 커피·차 또는 마태의 엑스·에센스와 농축물로 만든 조제품, 커피·차·마태로 만든 조제품, 볶은 치커리와 기타의 볶은 커피대용물 및 이들의 엑스·에센스와 농축물 -엑스·에센스와 농축물 - 인스턴트 커피	13.33%		7
017-004	액상커피	2101.11.10 커피·차 또는 마태의 엑스·에센스와 농축물로 만든 조제품, 커피·차·마태로 만든 조제품, 볶은 치커리와 기타의 볶은 커피대용물 및 이들의 엑스·에센스와 농축물 -엑스·에센스와 농축물 - 인스턴트 커피			7

【표 3-14】 식품유형별 태국의 관세율 및 부가가치세(2013년기준)

품목 코드	식품유형	관세 코드	관세율 (AKFTA 적용,%)		
			기본 관세	소비세	부가 가치세
018-001	과일·채소음료 (농축과·채즙, 과채주스, 과채음료)	2009.90.90 혼합주스 -기타	면제	소비세 종량 0.37(THB)/440C.C 종가 20%	7
018-003	두유류(두유액, 두유, 분말두유, 기타두유)	2202.90.20 설탕 기타 감미료 또는 향미를 첨가한 물로 광수와 탄산수, 기타 알코올을 함유하지 않는 음료, 과실주스와 채소주스 이외. -두유류	6.67%		7
018-005	인삼·홍삼음료	2106.90.53 인삼 뿌리로 만든 조제품	면제		7
020-003	양조간장	2103.10.00 양념과 그를 위한 조제품 ; 혼합 조미료 ; 겨자의 분과 조분과 조제된 겨자 -간장	면제		7
020-008	된장	1901.10.30 맥아 엑기스, 분말, 분쇄, 식사, 전분 또는 맥아 엑스의 조제 식료품 -콩 분말			7
020-010	고추장	2103.90.10 양념과 그 조제품, 혼합 조미료, 겨자의 분과 조분과 조제된 겨자. -칠리소스			7
021-002	소스류	2103.90.90 양념과 그 조제품, 혼합 조미료, 겨자의 분과 조분과 조제된 겨자. -기타	면제		7

【표 3-14】 식품유형별 태국의 관세율 및 부가가치세(2013년기준)

품목 코드	식품유형	관세 코드	관세율 (AKFTA 적용,%)		
			기본 관세	소비세	부가 가치세
023-002	배추김치	2005.99.90 조제 또는 저장 처리한 기타 채소(식초 또는 초산으로 처리한 것을 제외하고, 냉동하지 아니한 것에 한함 -기타	면제		7
027-001	탁주	2206.00.91 기타의 발효주 (예를 들면, 사이다, 배술, 미드), 따로 분류되지 않은 발효 음료의 혼합물과 발효 음료와 알코올을 함유하지 않는 음료의 혼합물. -기타 쌀 발효주	면제	소비세 종량 150(THB)/L당 종가 50%	7
027-004	맥주	2203.00.90 맥아로 제조된 맥주 -기타 에일 포함		소비세 종량 100(THB)/L당 종가 60%	7
027-006	소주	2204.29.13 알코올 강도가 15% vol을 초과 23% vol 이하		소비세 종량 400(THB)/L당 종가 50%	7
029-005	조미김	2106.90.99 따로 분류되지 아니한 조제식료품 -기타	면제		7
029-012	식염(천일염, 재제소금, 태움·응용소금, 정제소금, 가공소금)	2501.00.10 수용액에 든 여부를 불문하고 고화방지제 또는 유동제가 포함된 염 -식탁용 소금	면제		7

【표 3-14】 식품유형별 태국의 관세율 및 부가가치세(2013년기준)

품목 코드	식품유형	관세 코드	관세율 (AKFTA 적용,%)		
			기본 관세	소비세	부가 가치세
029-018	즉섭섭취·편의 식품류	-	-		7
030-002	가공유류	2202.90.90 설탕 기타 감미료 또는 향미를 첨가한 물로 광수와 탄산수, 기타 알코올을 함유하지 않는 음료, 과실주스와 채소주스 이외. -기타	6.67%		7
030-008	아이스크림	2105.00.00 아이스크림과 기타 빙과류 (코코아를 함유여부 불문)	면제		7

3.2 원산지 규정

3.2.1 원산지 판정의 일반 원칙

○ 수출국가에서 생산된 완제품

- 식물과 그 유래물질
- 해당지역에서 출생하거나 양육된 동물
- 해당지역에서 출생하거나 양육된 동물에서 얻어진 유래물질
- 광물 등 천연자원
- 해당 국가에 등록된 선박에서 수획한 수산물 등

○ 제품 생산과정에서 발생한 RVC(Regional Value Content)를 고려해 FOB 금액의 40% 이상의 가치를 생산한 제조, 가공작업을 수행한 국가를 원산지로 인정하는 방법

- Build-Up Method : RVC = VOM/FOB × 100%

※ VOM(Value of Originating Materials) : 원료의 가격, 직접노동비, 직접경상비, 운송비, 이익을 포함한 가치

- Build-Down Method : RVC = (FOB-VNM)/FOB × 100%

※ VNM(Value of Non-originating Materials) : 원료의 CIF 가격 또는 해당지역에서 원료를 최초로 지불한 가격

○ 사용된 원재료의 HS 코드와 다른 HS 코드의 제품이 생산된 경우 당해 국가를 원산지로 인정하는 방법(앞자리 4단위가 변경되어야 함)

3.2.2 원산지증명서(C/O)

○ 한국에서 수출하는 물품이 한-ASEAN FTA에 따른 관세혜택을 받기 위해서는 원산지증명서(C/O)인 AK Form을 발급받아야 한다.

○ 한-ASEAN FTA의 원산지증명서는 기관이 발급하도록 규정하고 있으므로 한국은 세관(47개)과 상공회의소(67개)에서 원산지 증명서를 발급받을 수 있다.

- 대한상공회의소 무역인증서비스센터(http://cert.korcham.net) 또는 관세청 전자통관시스템 유니패스(www.unipass.co.kr)에서 원산지 증명 신청 및 관련 정보를 제공하고 있다.

○ 불일치 사항으로 원산지 증명서를 인정받지 못하게 될 경우, 증명서 재발급 또는 정정으로 인해 통관의 지연 발생 또는 특혜 관세 적용이 불가할 수 있으며, 또한 원산지 증명서를 수출일자보다 늦게 발급받을 경우 인정해주지 않은 사례가 있으므로 주의해야 한다.

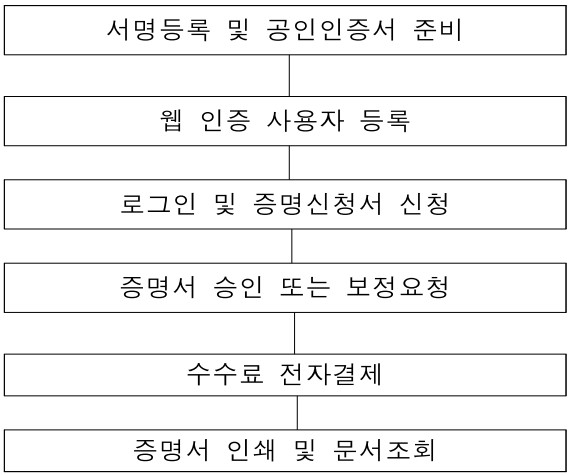
○ 제3국 송장을 발행할 경우 원산지증명서 해당란에 체크하고 제3자의 회사명, 국적 등을 기재해야 한다.

○ HS Code는 수입국의 HS Code가 우선하기 때문에 수입국의 HS Code 사전 파악이 중요하다. 참고로 원산지 결정기준은 6단위 이상에서 규정하므로 6단위까지 오류가 없는 경우에만 원산지 효력을 인정한다.

○ 원산지 증명서의 유효기간은 6개월이며 1회 사용을 원칙으로 한다. 또한 증명서를 발급한 후에 수입자는 관련서류를 수입일자로부터 5년 동안 보관해야 한다.

3.2.3 원산지 증명서 신청 및 발급절차

【그림 3-13】 원산지 증명서 발급절차



○ 서명등록시 구비서류

- 서명등록서 (등록서명 1부 포함) 원본 1부 (양식 다운로드)
- 법인(개인)인감증명서 원본 (3개월 이내 발행분) 1부
- 사업자등록증 사본 1부, 수수료는 회원 무료, 비회원 55,000원

○ 한국의 FTA 지원 현황

- 대한상공회의소 무역인증 서비스센터
http://cert.korcham.net/index.htm
- 한국 관세청 FTA 포털
http://fta.customs.go.kr
- 한국 무역협회 FTA 무역종합 지원센터
http://okfta.kita.net/main.do?method=index

3.3 식품표시제도

3.3.1 식품표시(labeling) 표시사항

3.3.1.1 식품표시(labeling) 관련법

○ 식품표시와 관련된 규정은 다음의 보건부 관보(Notification of Ministry of Public Health)에 따른다.

- No.194(2000) 라벨
- No.252(2002) 라벨(No.2)
- No.343(2012) 라벨(No.3)
- No.182(1998) 영양정보 라벨
- No.219(2001) 영양정보 라벨(No.2)
- No.221(2001) 식품일련번호를 라벨에 부착해야하는 식품 종류
- No.237(2001) 즉석조리식품 및 편의식품 라벨
- No.244(2001) 식품 보존료 라벨
- No.251(2001) GMO 라벨
- No.305(2007) 인스턴트식품 라벨
- No.100(1986) 젤리와 젤라틴 식품 라벨
- No.245(2001) 알로에 첨가식품 라벨
- No.255(2002) 은행잎 포함 식품 라벨
- No.326(2010) 세트 포장 식품 라벨

3.3.1.2 표준 라벨

○ 특별관리식품, 표준식품, 라벨부착지정식품은 표준라벨을 부착해야 한다. 태국 라벨은 수입되어 반입되기 전 또는 소매상에게 전달되기 전에 라벨이 부착되지 않은 제품은 식품의약청(FDA)에 의해 압수된다.

○ 특별관리식품의 라벨은 미리 식품의약청(FDA)의 승인을 받아야 하지만 그 외 식품은 보건부(MOPH) 관보 제 194호(Ministerial Notification No.194 Labeling)에 따른 라벨을 수입자 또는 제조자가 준비해야 한다.

○ 스틱 라벨은 태국에서 요구하는 것으로 부착하여야 하며, 승인된 라벨과 식품 포장 크기는 단일 식품 항목에만 적용되어야 한다.

3.3.1.3 소비자에게 직접 판매되는 제품의 라벨

○ 원칙적으로 태국 내에서 판매되는 식품의 라벨은 태국어를 사용해야 하며 외국어 알파벳이 약간 섞여 있는 경우도 가능하고, 식약청(FDA)으로부터 일부 내용 면제를 허가 받을 수 있다.

○ 의무 표시사항

- 식품명
- 식품일련번호(Food Serial Number)
- 수입자명과 주소, 제조국가(태국 내에서 제조된 식품은 제조자 또는 포장자의 이름과 주소)
- 식품의 함량(고체제품의 순 중량, 액체제품의 순 용량, 반고체제품의 순 중량 또는 순 용량, 기타 식품은 순 중량 표시) 밀봉된 용기에 있는 식품은 실 내용물을 표시하며 액체부분을 제외한 고형량(drained weight)을 표시한다. 식재료에서 용액부분만 나눌 수 없는 제품은 제외되며, 농축된 제품 또는 사용 전 희석·용해가 필요한 제품은 희석·용해 제품의 비율을 반드시 표시해야 한다.
- 주요성분의 목록을 전체 비중에서 함량이 높은 식품부터 표시
- 보존료를 사용한 제품은 "_____보존료 사용"으로 표시
- 착색소 사용 시 "천연착색소 첨가" 또는 "인공착색소 첨가"로 표시
- 조미료 사용 시 "------- 조미료 첨가" 표시
- 감미료 사용 시 "------- 감미료 첨가"를 글자크기 2mm 이상, 글자색은 배경의 보색으로 표시
- 향신료 사용 시 "천연향" 또는 "인공향"을 표시
- 제조일자(일/월/년 또는 월/년), 유통기한(일/월/년), 최적 상태의 제품 품질 보증 기한(일/월/년) 표시. "제조", "유통기한", "사용 전"의 단어를 사용하여 표시하는 경우 다음 내용 참고

• 제조일자(일/월/년), 유통기한(일/월/년), 90일 이내 보존 가능한 제품의 최적 상태 또는 품질보증(일/월/년)
• 제조일자(일/월/년), 유통기한(일/월/년), 90일 이상 보존 가능한 제품의 최적 상태 또는 품질보증(일/월/년)
• 식약청(FDA)에 의해 지정된 특정 제품의 유통기한(일/월/년)
• 제조일자, 유통기한 또는 품질보증 기한의 표시는 일/월/년 순서대로 표기하며, 달(월)은 태국어 줄임문자로 대신할 수 있다.

○ 추가 표시사항
- 보관방법
- 조리방법
- 특정집단을 위한 식품의 섭취 방법이나 그 내용
- 식약청에서 규정한 식품은 그 규정에 관한 내용이 반드시 표기되어야 한다.

3.3.1.4 표준 라벨을 부착할 필요가 없는 식품

○ 식품의 라벨은 태국어를 사용해야 하며, 수입되는 식품은 영어로 내용을 병행 표시 할 수 있다. 반드시 표시해야 하는 내용은 다음과 같다.
- 식품명과 식품의 종류
- 식품일련번호(Food Serial Number)
- 식품의 함량
- 수입업체명과 주소, 제조국가(태국 내에서 제조된 식품은 제조업체 또는 포장업체명과 주소를 기입하며, 본사의 주소를 기입할 수 있다.)

3.3.1.5 영양 정보 라벨(Nutrition labeling)

○ 보건부 고시(Ministerial Notification) 제 182호와 제 219호에 따라 규제하고 있으며, 다음과 같은 종류의 식품은 의무적으로 영양 정보 라벨(Nutrition labeling)을 부착하여야 한다.
- 영양적인 요소를 인용한 식품(Nutritional claims)
- 영업촉진을 위한 영양적 가치 목적으로 만들어진 식품
- 특정 소비자를 타깃으로 한 식품(ex 학생, 노인층 등)
- 라벨링 부착 대상제품 : 감자칩, 옥수수칩, 스낵, 비스킷, 크래커, 와플제품

○ 영양분 라벨은 반드시 태국어로 표기되어야 하며 외국어 사용은 선택사항이다.

○ 태국 식약청(FDA)은 스낵식품에 관련된 문제를 보건부 관할로 하고, 라벨표시 내용을 “적게 섭취하고 건강을 위하여 운동합시다”로 변경하였다.

○ 보건부 고시 제 336호 '즉석섭취 가공식품의 라벨-2'에 따라 제 305호 '즉석섭취 가공식품의 라벨'에서 규정한 라벨링 부착 대상제품인 감자칩, 옥수수칩, 스낵, 비스킷, 크래커, 와플제품은 다음과 같은 실린더 모양이 가로로 4개 붙어 있는 표 안에 열량, 당, 지방, 나트륨 순서대로 표시한다.

【그림 3-14】 즉석섭취 가공식품 표시사항 예시

- 실린더 모양의 표에 맨 위에는 "열량", "당", "지방", "나트륨"의 순서대로 같은 색으로 표시한다.
- 실린더 모양의 표에 가운데에는 소포장된 1개 포장당 열량, 당, 지방, 나트륨의 값을 표시한다.
- 실린더 모양의 표에 맨 밑에는 백분율로 나타낸 열량, 당, 지방, 나트륨의 값을 표시한다.
- "_____대비 영양 가치"(빈 칸에는 1 포장단상기의 양으로 알기 쉽게 표현 한다. 예를 들어, 1컵, 1장, 1 상자, 1 봉지)를 실린더 모양의 표에 위에 표시한다.
- "_____회 나누어 드세요"(1 포장단위 보다 1회 섭취량이 많은 경우, 빈 칸에 섭취권장 횟수를 표시한다.)
- 실린더 모양의 표 다음에 "*하루에 섭취 가능한 최대치를 백분율로 구해 계산"이라고 표시한다.

【그림 3-15】 영양정보(Nutrition labeling)

영양정보			
1회 제공량…….(……)			
총 제공량…….:…….			
1회 제공량당 영양 성분			
총열량……kcal(지방 열량당……...Kcal)			
		1일 영양소 기준치에 대한 비율*	
총 지방 ……**g.**			…..%
포화지방……g.		…..%	
콜레스테롤……㎎.		…..%	
단백질……g.			
탄수화물……g.		…..%	
식이섬유……g.			…..%
당분…….g.			
나트륨…….㎎.		…..%	
1일 섭취 권장량*			
비타민 A	…..%	**비타민 B1**	…..%
비타민 B2	…..%	**칼슘**	…..%
철분	…..%		
*6세 이상의 태국인에게 권장하는 1일 영양소 기준치(Thai RDI) 하루에 2,000 Kcal의 열량으로 계산.			
각 개인마다 요구열량은 다르지만 1일 요구열량이 2,000 kcal인 경우, 다음과 같은 영양성분을 섭취해야 한다.			
총 지방	65g 이하		
포화지방	20g 이하		
콜레스테롤	300㎎ 이하		
탄수화물	300g		
식이섬유	25g		
나트륨	2,400g 이하		
g당 열량(Kcal): 지방=9, 단백질=4, 탄수화물=4			

○ 영양정보 표시에는 1회 제공량당 영양성분을 정확한 함유량과 1일 영양소 기준치에 대한 비율을 표시해야 하며, 1일 섭취 권장량을 태국 일일 섭취 권장량 기준에 맞춰 제시해야 한다.

3.3.1.6 태국 일일 섭취 권장량(Thai RDI)

○ 태국 일일 섭취 권장량(Thai Recommended Daily Intakes, Thai RDI)은 6세 이상을 위한 영양 정보 표시 기준을 제시하며 U.S. RDA와 Codex 기준을 참고하여 만들어졌다.

【표 3- 15】 태국 일일 섭취 권장량

No.	Nutrient	Thai RDI	Unit
1	Total Fat	65*	(g)
2	Saturated Fat	20*	(g)
3	Cholesterol	300	(㎎)
4	Protein	50*	(g)
5	Total Carbohydrate	300*	(g)
6	Dietary Fiber	25	(g)
7	Vitamin A	800	(ug RE)
8	Thiamin	1.5	(㎎)
9	Riboflavin	1.7	(㎎)
10	Niacin	20	(㎎ NE)
11	Vitamin B6	2	(㎎)
12	Folate	200	(ug)
13	Biotin	150	(ug)
14	Pantothenic Acid	6	(㎎)
15	Vitamin B12	2	(ug)
16	Vitamin C	60	(㎎)
17	Vitamin D	5	(ug)
18	Vitamin E	10	(㎎ ∂-TE)
19	Vitamin K	80	(ug)
20	Calcium	800	(㎎)
21	Phosphorus	800	(㎎)
22	Iron	15	(㎎)
23	Iodine	150	(ug)
24	Magnesium	350	(㎎)
25	Zinc	15	(㎎)
26	Copper	2	(㎎)
27	Potassium	3,500	(㎎)
28	Sodium	2,400	(㎎)
29	Manganese	3.5	(㎎)
30	Selenium	70	(ug)
31	Fluoride	2	(㎎)
32	Molybdenum	160	(ug)
33	Chromium	130	(ug)
34	Chloride	3,400	(㎎)

3.3.1.7 영양 성분표시(Nutritional Claims)

○ 영양 성분표시는 식품이 가진 특정한 영양분의 상태 및 내포한 것을 표현한 것으로 단백질, 지방, 탄수화물 함유량, 비타민, 미네랄 함유량 등의 영양 성분 정보를 표시한다.

○ 태국 FDA는 일반적으로 미국의 기준을 따르고 있어 “Low in cholesterol″, ″less″, ″reduced″ 등의 용어를 사용하지만 ”good source of″, ″rich in″ 등 조금은 다른 표현도 함께 사용하고 있다.

(1) 영양성분 표시(Nutrient content claim)

○ 영양성분 주장은 식품에 포함된 영양성분의 수준을 표기하는 것을 말하며 “칼슘의 원료”, “저지방 고섬유질” 등 식품의 열량 또는 식품의 영양성분의 수준을 나타낸다.

○ 식품의 본연의 성질을 잃거나 영양성분이 전혀 없는 식품이 “free″ 또는 ”low″라는 용어를 식품명에 포함해서는 안 된다. 한편 가공, 변환, 일정한 공법을 이용해서 식품에서 영양분을 제거하거나 영양분의 양을 낮추는 행위는 규제된다.

(2) 비교 강조 표시(Comparative claim)

○ 2가지 이상의 식품의 열량 또는 영양성분 기준을 비교하는 것을 말하며 “less than″, ″fewer″, ″more than″, ″reduced″, ″lite/light″ 등의 용어를 사용하여 표기한다.

○ 비교 강조 표시를 하기 위해서는 비교 대상이 되는 “비교 제품”이 있어야 한다.
- 제조자 본인의 다른 일반 제품
- 국내에서 판매되는 같은 종류의 일반적인 제품

위 두 가지 제품만이 비교제품에 해당하며 비교 제품이 이미 ”low″ 또는 “very low″ 용어를 사용하여 열량 또는 영양 성분을 표시한 경우는 사용할 수 없다.

(3) 영양강화 표시(Nutrient functional claim)

○ 신체에 미치는 영양성분을 강조하여 표시하는 것으로 “칼슘은 뼈와 치아의 건강을 유지하는 데 도움이 된다”, “철 성분은 적혈구 조성의 요소이다”라고 표기하는 것이다.

○ 영양강화 표시는 다음과 같은 조건에서 표기되도록 허가되었으며 모든 조항은 FDA로부터 승인을 받아야 한다.
- 태국 일일 섭취 권장량(Thai RDI)에 등재된 필수 영양분은 영양 기능 강조의 대상이 된다.
- 식품의 주요 재료가 되는 영양분은 영양 기능 청구를 표시해야 한다.
- 영양강화 표시는 Thai RDI에 따라 영양소를 강조해서 표시해야 한다.
- 영양성분 표시는 반드시 과학적 근거가 있어야 한다.
- 영양성분 표시는 질병 치료 또는 회복에 효과적인 성분이라는 내용을 포함하거나 내포해서는 안 된다.

3.3.1.8 유전자 변형식품(GMO)

○ 유전자 변형식품은 보건부 고시 제 251호에 따라 유전자 변형식품 또는 그것을 원재료로 하는 식품에 대해 표시사항(labeling)을 규제하고 있다.

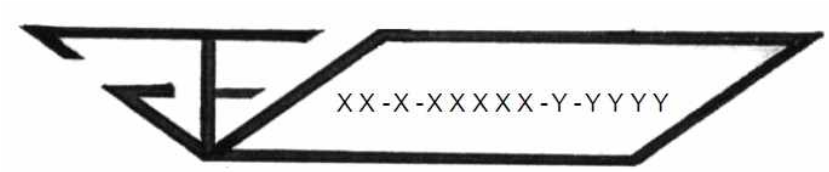
○ 태국 정부는 상업적으로 유전자 변형 종자를 사용하는 농사를 금지하고 있으나 식품가공업과 사료용인 경우 유전자 변형 콩과 옥수수의 수입을 허용하고 있다.
- 라벨은 주요 3가지 원료를 무게로 표시하도록 되어 있으며, 각 원료들이 식품의 5% 이상, 유전자 변형 원료들에서 추출한 원료들이 5% 이상 포함된 식품들은 라벨링을 반드시 하도록 되어 있다.
- 식품표시(labeling)는 특별관리식품을 제외하고, 생산자 또는 수입자가 자발적으로 부착하도록 되어 있지만 판매 전에 라벨링을 하지 않을 경우 해당 식품이 압수된다. 태국 정부 조사관에 의해 유전자 변형식품 라벨이 부착되어야 하는 식품으로 판명되었는데, 라벨링이 없을 경우 생산자와 수입자는 처벌 대상이 된다.

○ 식품표시법(labeling)에 의해 유전자 변형 식품 또는 식자재의 사용을 규제하고 있으며 다음과 같은 식품들이 관리대상 품목이다.
- 콩, 조리된 콩, 구운 콩, 병/캔/레토르트 파우치를 사용한 콩, 발효콩(Natto, Fermented soybean), 된장(Miso), 두부 또는 튀긴 두부, 냉동 두부, 콩 글루텐, 두유, 콩가루, 콩 또는 콩 단백질, 완두콩을 주원료로 사용한 식품
- 옥수수, 팝콘, 냉동/냉장 옥수수, 병/캔/레토르트 파우치를 사용한 옥수수, 옥수수 가루 및 전분, 옥수수 또는 옥수수 가루를 주원료로 만든 과자류와 식품

3.3.1.9 라벨에 식품일련번호를 표시해야 하는 식품

○ 식품일련번호(food serial number)는 태국식약청(Thai FDA)이 밀봉용기에 담긴 가공식품에 부여하는 승인 번호로 총 13자리 숫자로 구성된다.

【그림3-16】 식품일련번호 예시



○ 각 숫자 그룹별 의미
- 식품 제조 및 수입 장소가 위치한 지역 고유 번호
- 식품 제조 및 수입 장소를 승인한 주체를 식별하는 고유 번호
- 식품 제조 및 수입 장소 승인 번호와 마지막 두 자리 숫자는 불기연도의 뒤에서 두 자리 숫자 사용
- 해당 식품을 승인한 주체를 식별하는 고유 번호
- 식품 승인 번호

○ 보건부 고시 제 221호에 따라 다음 34가지 항목은 라벨에 식품일련번호를 표시해야 한다.
- 식용착색소
- 우유(cow's milk)

- 가공유류(flavored milk)
- 유제품
- 감미료
- 발효유
- 얼음
- 식품첨가물
- 체중조절용 식품
- 밀봉용기에 담긴 식품
- 영유아용 가공유류
- 영유아용 조제식품
- 영유아용 보조식품
- 밀봉용기에 담긴 생수
- 아이스크림
- 팜유
- 코코넛 오일
- 땅콩유
- 초콜릿
- 비타민 강화쌀
- 버터
- 알칼리성 계란
- 남아시아요리용 버터(Ghee)
- 현미가루
- 특수목적 식품
- 젤리류
- 마늘 제품
- 식품 보존료가 사용된 식품
- 알로에가 포함된 식품
- 캔디와 껌
- 빵
- 조미양념
- 조리용 소금물
- 방사선 조사식품

3.3.2 라벨 승인절차

○ 특별관리식품에 해당하는 다음 13가지 품목은 밀봉 음료, 사이클라민산나트륨 및 사이클라민산나트륨 함유식품, 영아용 조제 우유 및 이유기 영・유아용 조제 우유, 향이 첨가된 우유, 발효유, 우유, 기타 유제품, 식품첨가물, 영아용 식품 및 이유기 영・유아용 식품, 체중 조절용 식품, 영・유아용 보조 식품, 밀봉식품, 아이스크림이며, 식품등록 허가와 함께 태국 식약청(FDA)에 라벨 승인을 받아야 한다.

○ 식품등록허가를 받을 때 라벨승인 신청서를 동봉해서 방콕 및 수도권 지역에서는 식품의약청(FDA)에 직접 제출하고, 지역에서는 각 지역 보건부(MOPH) 사무소에 제출한다. 제출된 서류는 담당공무원의 확인을 거쳐 불충분한 서류는 반환되고, 반환되지 않은 서류는 대기 목록에 등록된 후 식품위원회로 전송된다. 식품등록허가와 함께 라벨승인이 결정되며, 각 해당식품의 규정에 따라 표준 라벨을 준비해서 승인 신청을 해야 한다.

3.3.3 라벨

○ 태국으로 수출되는 모든 식품은 반드시 태국어로 라벨을 부착해야 하며, 외국어 병행표기를 허용한다. 각 식품에 따라 필수 기입사항이 조금씩 다르다.

○ 일반적으로 수입한 제품의 라벨은 기존 라벨 위에 태국어로 표기된 스티커를 부착하고 있다. 필수적으로 기입해야할 내용은 식품명과 식품의 종류, 식품 일련번호(Food Serial Number), 식품의 함량, 수입업체명과 주소, 제조국가, 제조업체명과 주소이며, 각 식품의 규정에 따라 추가내용을 표시해야 한다.

【그림 3-17】 과자류-과자 표시사항 예시

โปโต้ชีส 69 กรัม
คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 กล่อง
ควรแบ่งกิน 2 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
240 กิโลแคลอรี	10 กรัม	12 กรัม	200 มิลลิกรัม
*12%	*15%	*18%	*2%

*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

뽀또 치즈 69g
1 봉지당 영양가치
2회 섭취량

열량	당	지방	나트륨
240 kcal	10g	12g	200mg
*12%	*15%	*18%	*2%

*1일 최대 섭취량을 백분율로 계산한 것

โปโต้ ชีส (ขนมปังกรอบสอดไส้ชีส)
(POTEAU CHEESE)

น้ำหนักสุทธิ 65 กรัม
10-3-07945-1-0093
ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ
แป้งสาลี 58% น้ำตาล 4.20% ชีส 7.20% นม 3.90%
ผลิตโดย : บริษัท คราวน์คอนเฟคชันเนอรี จำกัด
810 ควานยาง-ตง, ตงกัน-กู, เกียงกี-โด, เกาหลีใต้
ผู้นำเข้า : บจก. โปรไทย Tel. 02-7490865-6 Fax: 02-7490834
359 ถนนสุขุมวิท 105 บางนา กรุงเทพฯ 10260
วันหมดอายุ : "ดูที่ด้านข้างกล่อง"

ข้อมูลโภชนาการ
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ห่อเล็ก (23 ก.)
จำนวนหน่วยบริโภคต่อกล่อง : ประมาณ 3
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค
พลังงานทั้งหมด 120 กิโลแคลอรี

	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*
ไขมันทั้งหมด 6 ก.	13%
ไขมันอิ่มตัว 3.8 ก.	25%
ไขมันทรานส์ 0 ก.	
โคเลสเตอรอล 15 มก.	6%
โปรตีน 2 ก.	3%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 14 ก.	4%
น้ำตาล 3 ก.	
โซเดียม 120 มก.	6%

*ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

ควรบริโภคแต่น้อย และออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ

제품명
중량
구성성분
제조업체 정보
수입업체 정보
유통기한
식품일련번호

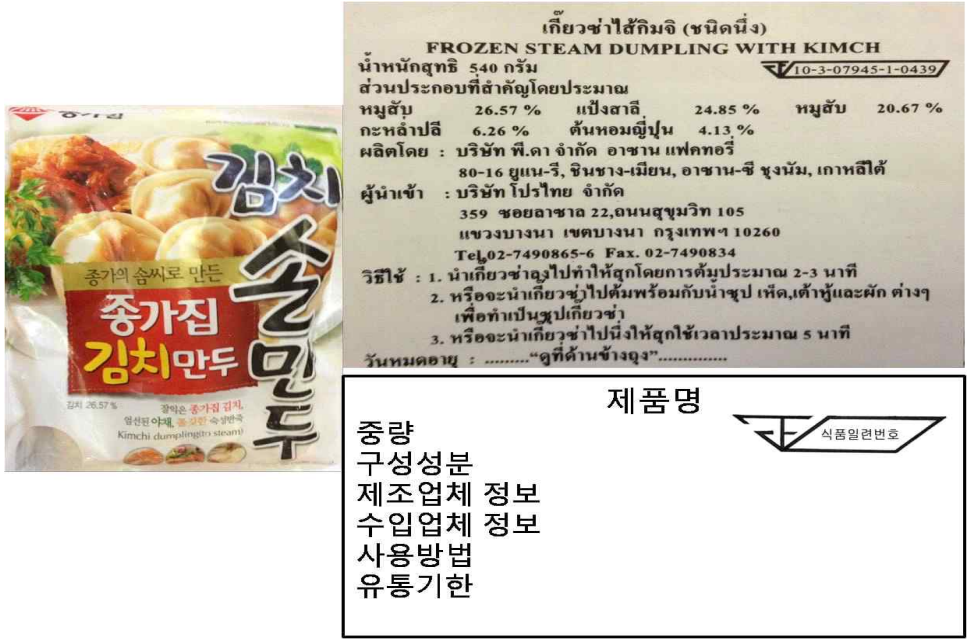
영양정보

총 지방

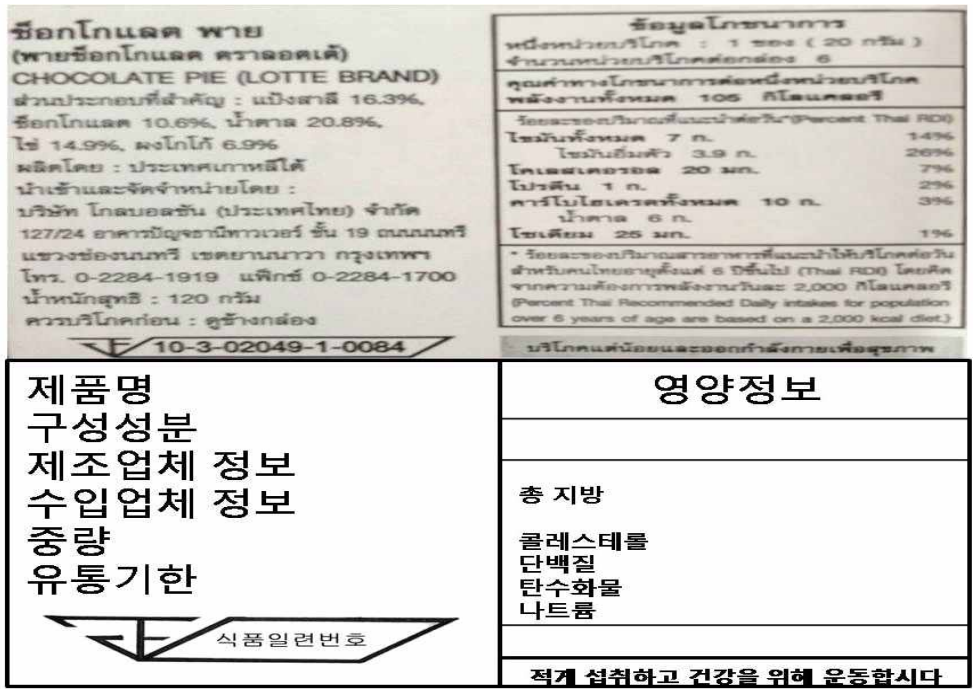
콜레스테롤
단백질
탄수화물
나트륨

적게 섭취하고 건강을 위해 운동합시다

【그림 3-18】 빵 또는 떡류-만두류 표시사항 예시

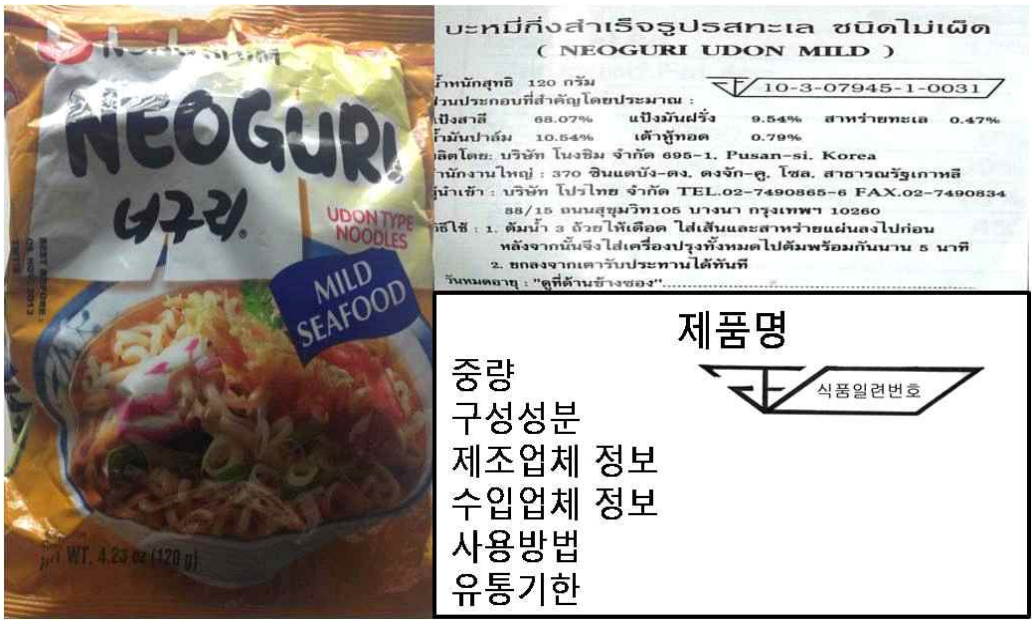


【그림 3-19】 코코아가공품류 또는 초콜릿류-코코아가공품류 표시사항 예시

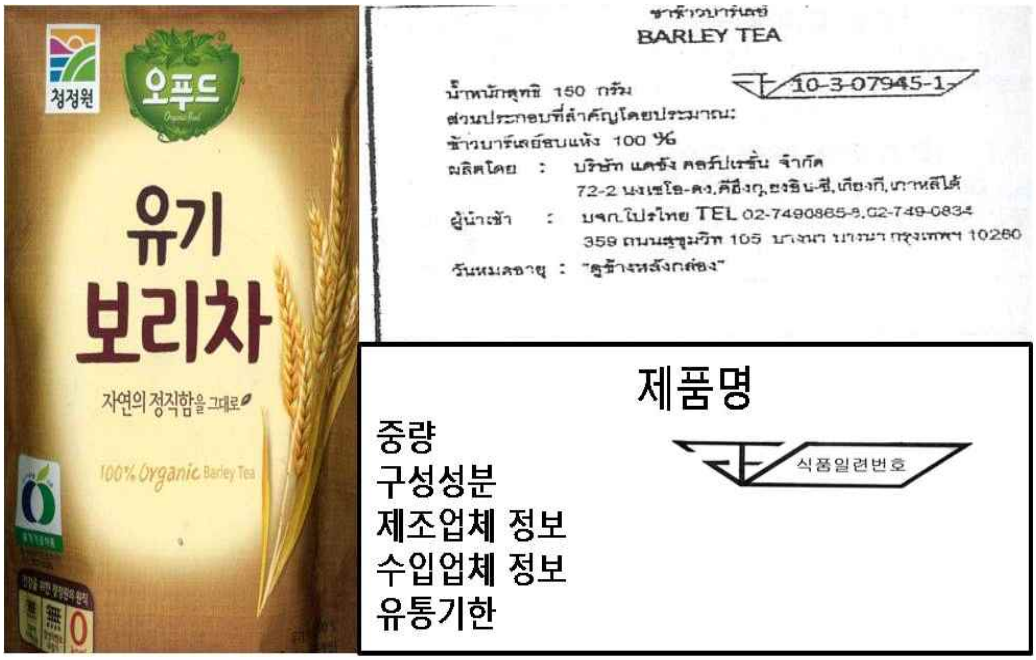


【그림 3-20】 식용유지류-참기름 표시사항 예시

【그림 3-21】 면류-라면 표시사항 예시

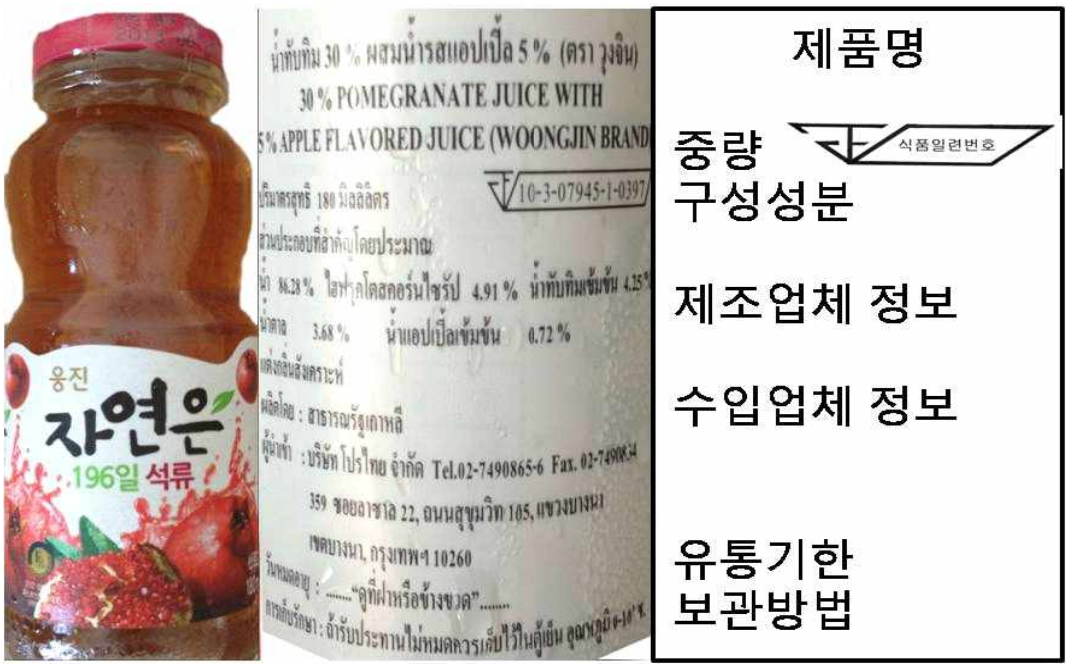


【그림 3-22】 다류-고형차 표시사항 예시

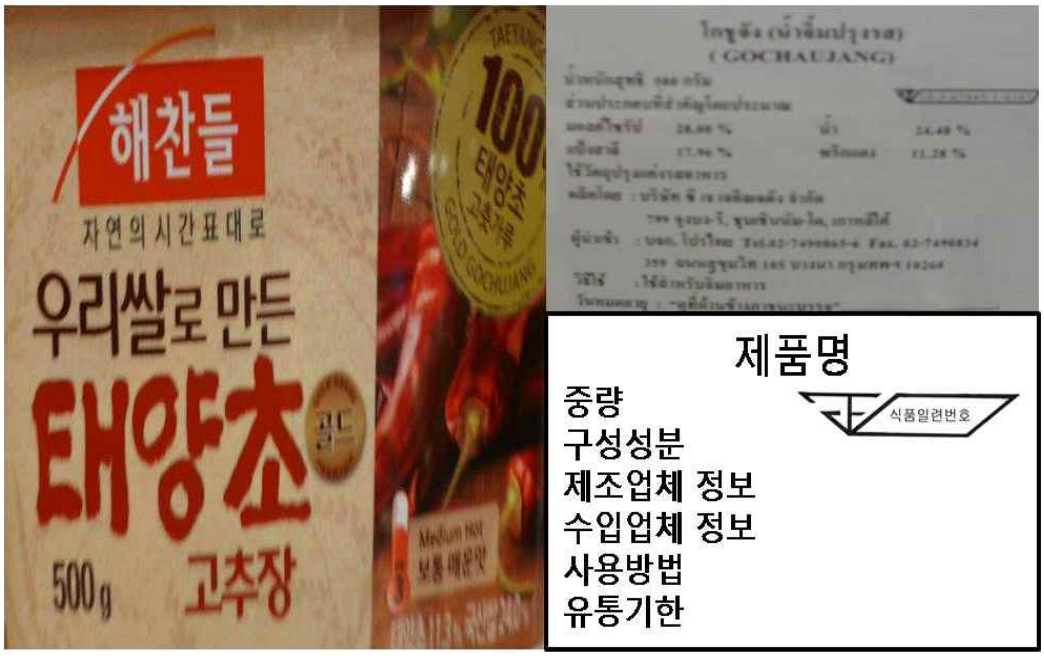


【그림 3-23】 커피-액상커피 표시사항 예시

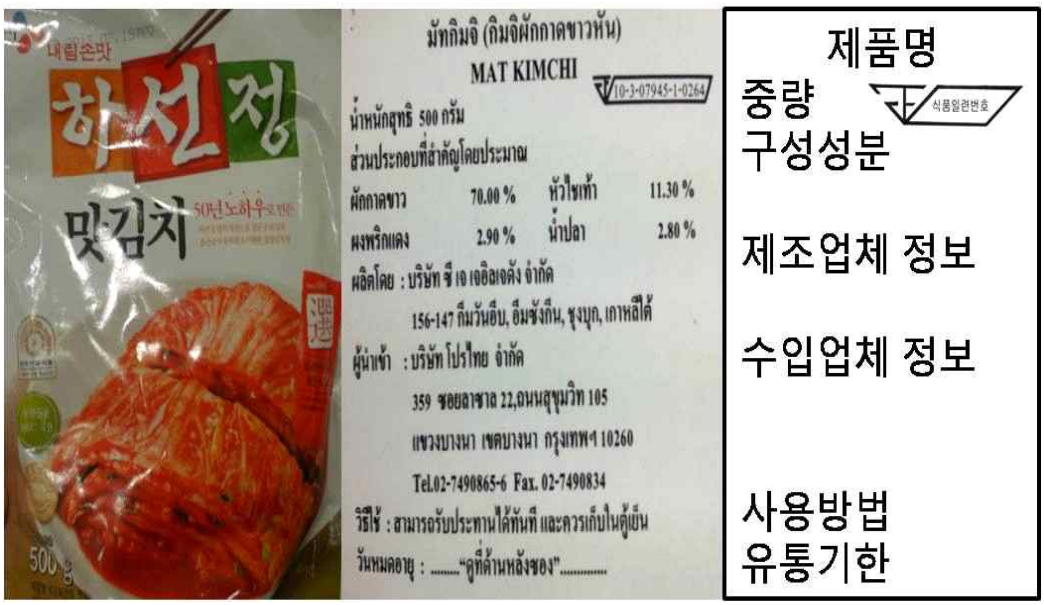
【그림 3-24】 음료류-과·채음료 표시사항 예시



【그림 3-25】 장류-고추장 표시사항 예시



【그림 3-26】 김치류-배추김치 표시사항 예시



【그림 3-27】 주류-맥주 표시사항 예시

【그림 3-28】 기타식품류-식염 표시사항 예시

【그림 3-29】 유가공품-아이스크림 표시사항 예시

3.4 할랄 인증

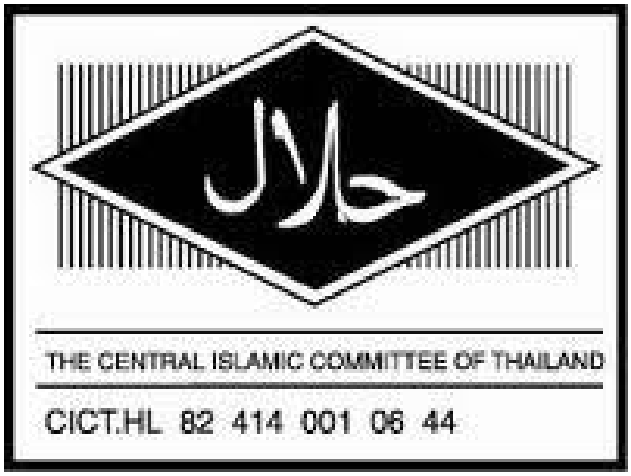
○ 일반적으로 할랄은 이슬람교도인 무슬림이 먹고 쓸 수 있는 제품을 총칭하며, '허용된 것'이라는 의미를 지닌다. 태국의 무슬림 인구는 930만 명으로 전체 인구의 14%에 달하며 주로 말레이시아 국경인근 4개 주[28]에 거주한다. 태국에서는 할랄 인증이 의무는 아니며 국민 대부분이 불교신자임에도 불구하고, 청결한 위생관리를 요구하는 할랄인증표시는 일반소비자에게 안전한 식품이라는 신뢰를 줄 수 있다.

○ 태국의 할랄 관련규정은 '할랄식품법(TAS 8400-2550)'으로 농식품표준국(ACFS)와 태국 중앙 이슬람위원회(CICOT)가 제정하여 관리감독하고 있다. 할랄식품의 인증은 식재료 준비부터 가공, 포장, 보관, 유통, 진열, 라벨표시까지 생산에서 구매까지 모든 과정을 자세히 규제하며, 할랄 인증은 태국 중앙 이슬람의회와 지방 이슬람위원회[29]에서 인증을 신청할 수 있다. 인증 유효기간은 1년 이내이며, 연장신청을 할 수 있다.

28) 쏭클라, 나라티왓, 얄라, 빠따니

29) the Central Islamic Council of Thailand(CICOT) and the Provincial Islamic Committee

【그림 3-30】 할랄 인증 로고[30]



○ 할랄 인증을 신청하는데 필요한 서류는 다음과 같다.

- 할랄 설명서
- 할랄 검사 신청서
- 할랄 인증 신청서
- 할랄 표시 사용 서약서
- 할랄 상임전문가 요청서
- 할랄 표시 사용 목록과 취소 목록(있을 경우)
- 제조에 사용되는 원재료 목록
- 제조과정에 사용되는 재료의 할랄 인증 사본
- 외부기관의 안전성 인증을 받은 완제품 분석 증명서 사본
- 태국 이슬람 중앙위원회의 인증을 받은 할랄제품과 원재료의 분석증명서 사본(있을 경우)
- 제품 라벨에 부착할 할랄 표시 샘플
- 제조장소 지도
- 식품법에 따른 식품 제조 증명서류들

30) 태국어, 영어, 아랍어로 발급이 가능하다.

○ 할랄 인증 관련 기관

- 태국 중앙 이슬람위원회(CICOT)는 1997년 설립된 태국 내 이슬람 공식기관이다. 태국 정부에 이슬람정책 관련 자문활동을 하고, 할랄식품을 인증하는 핵심 기관이다.

  웹사이트: http://www.cicot.or.th/2011/main/

  Halal Standard Institute of Thailand

  http://www.halal.or.th/en/main/index.php

- 농식품표준국(ACFS)은 태국 농식품의 기준과 위생을 담당하는 국가공인 인증기관으로서 할랄식품법을 법제화했으며, 태국 중앙 이슬람위원회와 공동으로 할랄 기준을 관리 감독하고 있다.

  웹사이트: http://www.acfs.go.th/eng/index.php

- 쭐라롱껀 대학교 할랄과학센터는 2003년 설립된 할랄식품의 과학적 발전을 위한 최초의 연구소이며, 할랄식품과 관련된 과학적 자문 또는 훈련 프로그램을 소비자와 제조자에게 제공하고 있다.

  웹사이트: http://www.halalscience.org/

3.5 유기농 인증

○ 태국 유기농 시장은 이제 시작하는 단계로 볼 수 있다. 유기농을 담당하는 정부부처와 관련기관이 설립된지 20년이 채 되지 않았고, 지난 2009년 유기농 인증에 대한 규정이 법제화되었다. 2011년을 기준으로[31] 총 3만 5천 헥타르의 농토가 유기농 인증을 받았고, 아시아에서 7번째로 큰 규모이다. 하지만 전체 농토의 0.18%, 유기농산물 생산자는 7,405명이 등록되어 있다. 유기농 시장 규모는 약 16억THB(원화 623억원) 규모로 한국의 6분의 1 수준으로 아직 유기농에 대한 인식이 널리 확산되었다고 보기는 어렵다.

31) FiBL-IFOAM-Survey 2011

○ 태국에서 사용하는 유기농 인증 표시는 다음 【표 3-16】과 같다. 민간인증기관인 유기농 인증국(ACT)에서는 국제기준인 IFOAM에 따라 인증을 부여하며, 태국 정부기관에서 인증하는 것과 해당 지역에서 인증하는 표시도 있다.

【표 3-16】 유기농 인증 표시

	국제 기준	태국 기준	지역 기준
인증 표시			
인증 기관	유기농인증국(ACT) Organic Agriculture Certification Thailand	농무부 유기농협회	북부 유기농단체
웹사이트	http://www.actorganic-cert.or.th/en	http://210.246.186.198/~organic/home/index.php	http://www50.brinkster.com/nosath/index.htm

○ 농식품표준국(ACFS)에서 정의한 유기농산물은 "유기농업 생산물 즉 생물다양성, 생물주기, 천연 재료를 사용하고 합성 물질의 사용을 피하는 등 친환경적인 방법으로 길러진 것을 의미한다. 또한 모든 단계에서 제품의 품질을 유지하기 위해 유전자 변형 또는 조작을 가한 것은 제외한다.

○ 유기농 인증과 관련된 법은 농업협력부(MOAC) 산하 농식품표준국(ACFS)에서 제정한 'TAS 9000 PART 1-2009 Organic Agriculture'로 유기농산물의 정의와 생산, 가공, 포장, 라벨링 등을 다루고 있다.

제4절 식품유형별 식품첨가물 및 유해물질

1 식품유형별 기준 및 규격

1.1 식품기준 규격에 따른 식품유형 분류

○ 태국의 식품 분류는 식품법(Food Acts. B.E.2522)에 따라 크게 4가지로 분류하며, 각 분류에 따른 세부 규정이 보건부 관보(Ministrial Notification of MOPH)에 게재되어 있으며 해당 내용에 따라 식품유형을 분류한다.

○ 한국의 식품공전에 따른 식품유형에 태국의 유사기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있으므로 태국의 현행규정을 반드시 확인해야 한다.

1.2 식품첨가물 기준규격에 따른 식품유형 분류

○ 태국의 식품첨가물에 관련된 법령은 식품법 제 281호 '식품첨가물 사용기준'에 따르며 특별관리식품으로 분류되어 엄격히 관리 감독된다.

- 2013년을 기준으로 총 312가지의 식품첨가물이 식품법에 규정되어 있으며, 식품보존료와 착향료(식품법 제 223호)는 각각 따로 규정되어 있다. 식품첨가물 기준에 따른 식품 유형분류는 다음 【표 4-1】과 같다.

○ 식품첨가물 최대사용량 기준은 Codex(GSFA)를 기준으로 최신 개정판과 식품위원회(Food Committee)의 허가를 받아 태국 식품의약청(FDA)에서 공지한 보건부 관보 내용에 따른다. 위 두 가지 목록에 포함되지 않은 식품첨가물을 사용하고자 할 때는 별도로 식약청(FDA)의 허가를 받아야 한다.

【표 4-1】 Codex 식품첨가물 기준에 따른 식품유형 분류

No.	식품첨가물 기준에 따른 식품유형
1	Dairy products and analogues, excluding products of food category 02.0
2	Fats and oils, and fat emulsions
3	Edible ices, including sherbet and sorbet
4	Fruits and vegetables(including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds
5	Confectionery
6	Cereals and cereal products derived from cereal grains, roots and tubers, pulses and legumes, excluding bakery wares of food category 07.0
7	Bakery wares
8	Meat and meat products, including poultry and game
9	Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms
10	Fresh eggs
11	Sweeteners, including honey
12	Salts, spices, soups, sauces, salads, protein products
13	Foodstuffs intended for particular nutritional uses
14	Beverages, excluding dairy products
15	Ready-to-eat-savouries
16	Composite foods-foods that could not be placed in categories

1.3 관세율 적용에 따른 식품유형 분류

○ 관세율표에 따른 식품 분류는 국제적으로 통용되고 있는 HS 코드 6자리에 추가하여 ASEAN 품목분류표를 2007년부터 도입하여 현재까지 사용하고 있다.

1.4 식품유형별 비교표

○ 태국의 식품분류에 따라 조사대상 14개 가공식품 및 37개 식품유형을 정확히 비교하는 것은 불가능한 것으로 판단되나, 최대한 유사한 식품유형을 임의로 비교한 결과는 【표 4-2】와 같다.

○ 【표 4-2】에서는 한국의 식품유형에 따라 태국의 식품 유형, 식품첨가물 기준, 관세코드 3가지 항목으로 나누어 분류했으며 다음 내용은 현지 유통업체의 확인 절차를 거쳤다.

- '-'로 표기된 부분은 한국의 식품유형에 따른 해당 식품분류가 없는 경우로 본다.

○ 【표 4-3】에서는 태국의 식품유형별 정의 및 기준·규격을 조사한 내용으로 태국 식품법 B.E.2522(1997)의 법령을 번역한 것이다.

【표 4-2】 한국의 식품유형에 따른 태국 식품분류표

No	한국		태국		
			식품 유형 (Food Standard)	식품첨가물 기준 (Codex)[32]	관세코드
1	과자류	과자	-	15.1	1905.90.80
2		캔디	식품법 제 228호 껌과 캔디	05.2	1704.90.99
3		추잉껌	식품법 제 228호 껌과 캔디	05.3	1704.10.00
4		빙과류	식품법 제 222호 제 257호(2) 아이스크림	0.3	1905.90.30
5	빵 또는 떡류	빵류	식품법 제 224호 빵	07.1	1905.90.90
6		떡류	-	06.7	1904.90.30
7		만두류	식품법 제 237호 즉석요리식품 및 즉석섭취 편의식품	16	-
8	코코아가공품류 또는 초콜릿류	코코아가공품류 (코코마매스, 버터, 분말 등)	식품법 제 83호 초콜릿	05.1.1-3	1806.90.90
9		초콜릿류(초콜릿, 스위트초코릿, 밀크초콜릿, 패밀리 밀크초콜릿 등)		05.1.4-5	1806.90.90
10	식용유지류	콩기름(대두유)	식품법 제 205호 기름과 지방 (Fat & Oil)	02.1.2	1516.20.11
11		미강유(현미유)		02.1.2	1516.20.19
12		참기름		02.1.2	1515.50.90
13		들기름		02.1.2	1515.50.90
14	면류	국수	식품법 제 210호 가공식품	06.4.2	1902.30.40
15		당면		06.4.2	1902.30.30
16		유탕면류		06.4.3	1902.30.40
17	다류	침출차	식품법 제 196호 제 277호(2), 제 329호(3) 차	14.1.5	2101.20.10
18		액상차		14.1.5	2101.20.10
19		고형차		14.1.5	0902.10

【표 4-2】 한국의 식품유형에 따른 태국 식품분류표

No	한국		태국		
			식품 유형 (Food Standard)	식품첨가물 기준 (Codex)[32]	관세코드
20	커피류	조제커피	식품법 제 197호 제 276호(2), 제 330호(3) 커피	14.1.5	2101.11.10
21		액상커피		14.1.5	2101.11.10
22	음료류	과일·채소음료 (농축과·채즙, 과채주스, 과채음료)	식품법제 214호 제 230호(2), 제 290호(3) 제 328호(4) 밀봉음료	14.1.2-3	2009.90.90
23		두유류(두유액, 두유, 분말두유, 기타두유)	식품법 제 198호 밀봉두유	06.8.1	2202.90.20
24		인삼·홍삼음료	-	14.1.4.2	2106.90.53
25	장류	양조간장	식품법 제 317호 제 322호 대두를 단백질 분해한 조미료	12.9.2	2103.10.00
26		된장	식품법 제 200호 밀봉용기에 담긴 소스	12.9.1	1901.10.30
27		고추장	식품법 제 201호 소스류	12.6.2	2103.90.10
28	조미식품	소스류	식품법 제 201호 소스류	12.2.6	2103.90.90
29	김치류	배추김치	-	04.2.2.7	2005.99.90
30	주류	탁주	식품법 제315호 술	14.2.4	2206.00.91
31		맥주		14.2.1	2203.00.90
32		소주		14.2.6	2004.29.13
33	기타식품류	조미김	-	04.2.2.8	2106.90.99
34		식염(천일염, 재제소금, 태움·응용소금, 정제소금, 가공소금)	식품법 제 333호 식용소금	12.1	2501.10.00

【표 4-2】 한국의 식품유형에 따른 태국 식품분류표

No	한국		태국		
			식품 유형 (Food Standard)	식품첨가물 기준 (Codex)[32]	관세코드
35		즉섭섭취·편의식품류	식품법 제 144호 제 179호, 제 253호 제 301호 밀봉식품 식품법 제 210호 가공식품 식품법 제 237호 즉석요리식품 및 즉석섭취 편의식품	16	2202.90.90
36	유가공품	가공유류	식품법 제 266호 가공유류	0.1.1.2	2105.00.00
37		아이스크림	식품법 제 222호 제 257호(2) 아이스크림	1.7	2105.00

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
특별관리 식품	
아이스크림 및 빙과류	• 식품법 제 222호, 제 257호(2)에 다음과 같은 내용이 규정되어 있다. • 정의 아이스크림은 5가지로 분류된다. (1) 우유 아이스크림: 우유로부터 추출한 성분 또는 유지방으로 만든 제품으로 유지방분이 5% 이상이고, 지방이 혼합되지 않은 우유가 7.5% 이상인 것 (2) 가공 아이스크림: (1)의 특성을 지녔지만, 우유 대신 다른 종류의 지방 또는 그 일부를 사용해서 만든 제품으로 총 지방이 5% 이상인 것

32) 태국의 식품첨가물 기준은 국제식품규격위원회(codex)의 기준을 따르므로 상기와 같이 표시함

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
아이스크림 및 빙과류	(3) 혼합 아이스크림: 혼합 아이스크림은 (1),(2)의 특성을 지녔지만 과일 또는 다른 물질이 일부 혼합된 제품으로 과일과 기타 물질은 중량에 포함시키지 않음 (4) (1),(2),(3)의 아이스크림이 액체, 고체, 또는 분말로 된 제품 (5) 빙과류: 물과 설탕 그리고 기타 원료를 혼합하여 만든 제품 ● 기준규격 -액체 아이스크림 (1) 부패한 냄새가 나면 안 된다. (2) 설탕 외의 감미료는 Codex의 식품첨가물 기준에 따르지 않는 물질은 사용해서는 안 되며, 식약청의 승인을 받은 후에 사용할 수 있다. (3) 보존료: 검출되어서는 아니된다. (4) 세균수: 1g당 600,000마리 이하 (4.5) 0.01g 당 대장균은 검출되어서는 아니된다. (4.6) 병원성 미생물: 검출되면 안 된다. (4.7) 인체에 유해한 양의 미생물이 검출되어서는 아니된다. -고체와 액체 아이스크림 (1) 부패한 냄새가 나면 안 된다. (2) 각 아이스크림의 고유 냄새가 나야 한다. (3) 제조 과정에서 응고되면 안 된다. (4) 설탕 외의 감미료는 Codex의 식품첨가물 기준에 따르지 않는 물질은 사용해서는 안 되며, 식약청의 승인을 받은 후에 사용할 수 있다. (5) 보존료: 검출되어서는 아니된다. (6) 수분은 5% 이상이면 안 된다. (7) 세균수는 1g에 100,000마리 이하 (8) 병원성 미생물: 검출되어서는 아니된다. (9) 인체에 유해한 양의 미생물이 검출되어서는 아니된다. (10) 식품첨가물은 보건부 고시 '식품 첨가물'에 따라 사용한다.
가공유류	● 식품법 제 266호에 다음과 같은 내용이 규정되어 있다. ● 정의 가공유류는 제조 과정에서 우유 또는 우유분말을 사용해서 만든 제품으로 향과 맛을 첨가한 것이다. 또한 인체에 무해한 기타 물질을 첨가할 수 있다.

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
가공유류	-가공유류의 살균방법 (1) 살균 우유(Pasteurized milk): 100℃ 이하에서 살균하는 방법 (1.1) 63℃에서 30분 이하로 살균한 뒤 5℃ 이하에서 차게 식히는 방법 (1.2) 72℃에서 15분 이하로 살균한 뒤 5℃ 이하에서 차게 식히는 방법 (2) 멸균 우유(Sterilized milk): 100℃ 이상에서 적정시간동안 살균해서 밀봉 용기에 보관하는 것으로 동일하게 균질(homogeneous)한 것이어야 함 (3) 초고온처리 우유 (Ultra High Temperature Processing, UHT): 133℃ 이상에서 1분 이상 살균한 뒤 멸균 용기에 밀봉 처리하는 것으로 동일하게 균질(homogeneous)한 것이어야 함 (4) (1),(2),(3)와 동등한 기준이 있는 다른 방법으로 식품위원회의 승인을 받은 것이어야 한다. ● 기준규격 -액체 가공유류 (1) 사람에 유해한 질병으로부터 자유로워야 한다. (2) 림프액(lymph oil): 검출되어서는 아니된다. (3) 가공유류의 특징에 맞는 착향료를 사용 한다. (4) 동일하게 균질(homogeneous)한 액체여야 한다. (5) 살충제 잔류물이나 항생물질, 아플라톡신 등 인체에 유해한 물질이 검출되어서는 아니된다. (6) 보존료: 검출되어서는 아니된다. (7) 설탕 외의 감미료는 사용하면 안 된다. (8) 단백질: 중량의 2.6g 이상 (9) 멸균 우유(Sterilized milk)와 초고온처리 우유 (Ultra High Temperature Processing, UHT)의 세균수: 0.1㎖ 당 검출되어서는 아니된다. (10) 병원성 미생물: 검출되어서는 아니된다. (11) 대장균: 0.1㎖당 검출되어서는 아니된다. (12) 제조 장소의 살균 우유(Pasteurized milk)에서 세균은 10,000/1㎖이하, 제조 일자로부터 라벨에 부착된 유통기한까지 50,000/1㎖ 이하로 검출되어야 한다. (13) 제조장소의 대장균군: 100/1㎖ 이하

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
가공유류	-고체 가공유류 (1) 가공유류의 특징에 맞는 착향료를 사용 한다. (2) 각 가공유류에 적합한 특징이 있어야 한다. (3) 수분은 중량의 5% 이하 (4) 우유, 단백질, 지방의 조건 (4.1) 고지방 pellets형태의 가공유류는 우유가 중량의 60% 이상, 지방을 제외한 우유의 단백질은 중량의 34% 이상, 지방은 중량의 16.5 이상이어야 한다. (4.2) 저지방 pellets형태의 가공유류는 우유가 중량의 60% 이상, 지방을 제외한 우유의 단백질은 중량의 34% 이상, 지방은 중량의 1.5% 이상이어야 한다. (4.3) 무지방 pellets형태의 가공유류는 우유가 중량의 60% 이상, 지방을 제외한 우유의 단백질은 무게의 34% 이상, 지방은 중량의 1.5% 이하여야 한다. (4.4) 지방을 제외한 우유, 단백질은 액체 가공유류 기준에 따르고, 고체 형태의 가공유류는 라벨에 제시된 용해방법에 따라 섭취하도록 한다. (5) 살충제 잔류물이나 항생물질, 아플라톡신 등과 같은 인체에 유해한 물질이 검출되어서는 아니된다. (6) 보존료: 검출되어서는 아니된다. (7) 설탕 외의 감미료는 사용하면 안 된다. (8) 병원성 미생물: 검출되어서는 아니된다. (9) 대장균: 0.1㎖ 당 검출되어서는 아니된다. (10) 세균수: 100,000/g 이하
밀봉음료	• 식품법 제 214호, 제 230호(2), 제 290호(3), 제 328호(4)에 다음과 같은 내용이 규정되어 있다. • 정의 (1) 이산화탄소 또는 산소가 혼합된 음료 (2) 과일·채소 음료(이산화탄소 또는 산소가 혼합되지 않은 것) (3) 과일·채소가 아닌 것으로 만든 음료(이산화탄소 또는 산소가 혼합되지 않은 것) (4) (2) 또는 (3)을 농축한 음료로써 섭취 전에 물에 용해시켜야 하는 것 (5) (2) 또는 (3)을 건조한 것

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
밀봉음료	● 기준규격 (1) 각 음료의 특성에 맞는 향과 맛을 첨가 (2) 침전물은 자연적인 경우를 제외하고 없어야 한다. (3) 음료에 사용되는 물은 보건부 고시 '밀봉생수'에 따른 품질 기준에 부합해야 한다. (4) 대장균군: 2.2/100㎖ 이하 (MPN, Most Probable Number 검사) (5) 대장균: 검출되어서는 아니된다. (6) 병원성 미생물: 검출되어서는 아니된다. (7) 인체에 유해한 물질 또는 독성이 있는 물질, 미생물은 검출되어서는 아니된다. (8) 효모와 곰팡이류 기준 (8.1) 3(1)의 음료는 1/1㎖ 이하 (8.2) 살균(pasteurized) 또는 UHT 용법에 따른 (2)과일·채소 음료와 (9) 과일·채소가 아닌 것으로 만든 음료는 1/㎖ 이하 (8.3) 살균(pasteurized) 또는 UHT 아닌 용법에 따른 (2)과일·채소 음료와 (3)과일·채소가 아닌 것으로 만든 음료는 100/㎖ 이하 (8.4) 살균(pasteurized) 또는 UHT 용법에 따른 (4)농축한 음료로써 섭취 전에 물에 용해시켜야 하는 것은 10/㎖ 이하 (8.5) 살균(pasteurized) 또는 UHT 아닌 용법에 따른 (4)농축한 음료로써 섭취 전에 물에 용해시켜야 하는 것은 100/㎖ 이하 (8.6) (5)음료를 건조한 것은 100/㎖ 이하 (10) 유해물질 기준 (9.1) 비소는 0.2㎎/kg 이하 (9.2) 납은 0.5㎎/kg 이하 (9.3) 구리는 5㎎/kg 이하 (9.4) 아연은 5㎎/kg 이하 (9.5) 철은 15㎎/kg 이하 (9.6) 주석은 250㎎/kg 이하 (9.7) 이산화황은 10㎎/kg 이하 (11) 설탕을 제외한 감미료를 사용할 때는 Codex의 식품첨가물 기준과 그 최신 개정안의 내용을 따르며, Codex 기준에 규정되어 있지 않을 경우에는 반드시 식약청에서 승인을 받아야 한다.

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
밀봉음료	(12) 제조과정에서 알코올을 제한 기준보다 많은 양을 사용하거나 자연적으로 발생되는 경우 총 합이 0.5% 이하여야 한다. 규정된 양보다 많은 양을 사용할 경우에는 반드시 식약청의 승인을 받아야 한다. 메틸 알코올은 제조과정에서 검출되어서는 아니된다. *밀봉음료는 상기의 규정 외에 다음과 같은 특별품질기준에 따라야 한다. (1) (2)과일·채소 음료는 해당 과일과 채소의 식약청 기준에 따라야 한다. (2) (4),(5)과일·채소 음료를 농축하거나 건조한 것은 물에 용해시킨 후의 품질기준이 해당 과일과 채소의 식약청의 기준에 따라야 한다. (3) (5)과일·채소를 건조시킨 음료는 수분이 중량의 6% 이하여야 한다. (4) 과일·채소음료 또는 과일·채소가 아닌 것으로 만든 음료는 다음과 같은 보존료를 사용할 수 있다. (4.1) 이산화황: 70㎎/kg 이하 (4.2) 안식향산(Benzoic acid), 소르빈산(Sorbic acid)과 그 염의 합: 200㎎/kg 이하 과일·채소음료 또는 과일·채소가 아닌 것으로 농축하거나 건조시킨 음료는 물에 용해시킨 후 보존료 검출량이 위 기준을 넘지 않아야 한다. 보존료는 규정된 (4.1),(4.2)의 기준을 넘지 않는 한 가지를 사용해야 하며, 한 가지 이상을 사용할 경우에는 규정된 양의 합에 가장 적은 양을 사용해야 한다. 또한 이 외의 보존료를 사용할 경우에 식약청의 승인을 받아야 한다. (5) 카페인을 사용하여 (3)과일·채소가 아닌 것으로 만든 음료의 카페인 양은 15㎎/100㎖ 이하여야 한다.
밀봉식품	• 식품법 제 144호, 제 179호, 제 253호, 제 301호에 다음과 같은 내용이 규정되어 있다. • 정의 (1) 밀봉 전에 가열하여 미생물을 제거한 식품은 금속 또는 기타 물질로 밀봉되어 공기가 들어갈 수 없는 용기에 담긴 것으로 상온에서 보관 가능한 식품을 의미한다. (2) 라미네이트(laminate), 회반죽(plaster), 에나멜(enamel)등을 금속 용기에 압착 또는 부착하여 수분과 공기가 용기 안으로 들어갈 수 없게 하여 상온에서 보관 가능한 식품을 의미한다.

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
밀봉식품	● 기준규격 (1) 해당 식품의 조건과 다른 색, 냄새, 맛이 나면 안 된다. (2) 병원성 미생물: 검출되어서는 아니된다. (3) 인체에 유해한 미생물 독성이 검출되어서는 아니된다. (4) 유해물질 기준 (4.1)금속제품으로 만든 밀봉용기에 담긴 식품 주석은 250㎎/kg 이하 아연은 100㎎/kg 이하 구리는 20㎎/kg 이하 납은 1㎎/kg 이하 (자연적으로 납 함량이 높은 식품으로 식약청의 승인을 받은 것은 제외) 비소는 2㎎/kg 이하 수은은 0.5㎎/kg 이하 (해산물이 포함된 식품은 0.02㎎/kg 이하) (4.2)금속이 아닌 밀봉용기에 담긴 식품 납은 1㎎/kg 이하 (자연적으로 납 함량이 높은 식품은 식약청의 승인을 받아야 함) 비소는 2㎎/kg 이하 수은은 0.5㎎/kg 이하 (해산물이 포함된 식품은 0.02㎎/kg 이하) (1) 밀봉 전에 가열하여 미생물을 제거한 후 금속 또는 기타 물질로 밀봉되어 공기가 들어갈 수 없는 용기에 담긴 것으로 상온에서 보관 가능한 식품은 상기의 기준 외에도 주요성분의 물질에서 나온 보존료 외에는 보존료를 사용할 수 없다. -pH 4.6 이상, 수분 활성도(water activity)가 0.85 이상인 저산성 식품은 상온에서 보관 시 미생물이 번식할 수 없어야 한다. (1)고온에서 정해진 시간동안 미생물을 소독하는 방법은F_0(sterilizing value)값이 3분 이상 Clostridium botulinum의 포자(Spore)를 파괴하는 Scheduled process, Heat distribution, Heat Penetration 또는 식약청에서 규정한 조건에 따른다. (2)식품의 pH농도를 4.6으로 조정하기 위해 산을 첨가할 때 식약청의 규정에 따른다. -pH 4.6 이하인 식품의 미생물기준(37℃ 또는 55℃) (1)효모와 곰팡이: 1g당 100마리 이하 (2)대장균군: 불검출되거나 1g당 3 이하(MPN, Most Probable Number)법 검사

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
품질기준 식품	
초콜릿	• 식품법 제 83호에 다음과 같은 내용이 규정되어 있다. • 정의 (1) 초콜릿 초콜릿은 코코아 콩을 빻은 것(cocoa nib), 코코아 원료(cocoa mass), 코코아 콩 혹은 코코아 원료에서 지방을 추출해서 제거한 것(cocoa presscake), 코코아 분말(cocoa powder), 코코아 분말 또는 코코아 원료에서 일부 혹은 여러 지방성분을 추출한 것(cocoa butter), 향, 맛이 있다. (1.1) 무가당(Unsweetened chocolate) (1.2) 초콜릿 (1.3) 커버쳐(couverture chocolate) 초콜릿 (1.4) 가당(sweetened chocolate) (1.5) 밀크 초콜릿 (1.6) 커버쳐 밀크 초콜릿 (1.7) 밀크 고함유 초콜릿 (1.8) 무지방 초콜릿 (1.9) 무지방 커버쳐 초콜릿 (1.10) 크림(cream) 초콜릿 (1.11) 선(line) 초콜릿 (1.12) 조각(flake) 초콜릿 (1.13) 선 밀크 초콜릿 (1.14) 조각 밀크 초콜릿 (2) 가공 초콜릿 가공 초콜릿은 초콜릿(1)의 (1.1)부터 (1.10)까지의 초콜릿을 규정된 착향료 양에 따라 가공한 것이다. (3) 혼합 초콜릿(composite chocolate) 혼합 초콜릿은 (1)초콜릿의 (1.1)부터 (1.10)까지와 (2)가공 초콜릿을 혼합한 것이다. 밀가루나 지방이 혼합물질의 구성성분인 경우를 제외하고는 혼합물질이어서는 안 된다.

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
초콜릿	(4) 내용물 충전 초콜릿(filled chocolate) 내용물 충전 초콜릿은 내용물을 (1)초콜릿의 (1.1)부터 (1.10)까지와 (2)가공 초콜릿 (3)혼합 초콜릿을 사용해서 감싼 것이다. 밀가루나 지방은 주요 구성 성분이 될 수 없다. (5) 화이트 초콜릿(white chocolate) 화이트 초콜릿은 코코아 버터(cocoa butter), 우유분말 그리고 설탕을 적절한 방법으로 혼합하고, 착향료를 일부 첨가한 것이다. ● 기준규격 (1) 각 초콜릿의 특성에 맞는 향을 사용해야 한다. (2) 병원성 미생물: 검출되어서는 아니된다. (3) 인체에 유해한 물질 또는 독성 물질이 검출되어서는 아니된다. (4) 효모와 곰팡이: 초콜릿 1g당 100마리 이하 (5) 설탕 외의 감미료는 사용하면 안 된다. (6) (1)초콜릿, (2)가공초콜릿, (5)화이트 초콜릿은 식용착색소를 넣어서는 안 된다. (7) 유해물질 기준 (7.1) 비소 (1)초콜릿의 (1.2)-(1.14)와 (2)가공 초콜릿, (5)화이트 초콜릿에서 0.5 ㎎/1kg 당 이하 (1)초콜릿의 (1.1), (3)혼합 초콜릿, (4)내용물 충전 초콜릿은 1㎎/1kg 이하. (7.2) 구리 (1)초콜릿의 (1.2)-(1.14)와 (2)가공 초콜릿, (5)화이트 초콜릿에서 15 ㎎/kg 이하 (2)가공 초콜릿과 (5)화이트 초콜릿은 20㎎/1kg 이하 (1)초콜릿의 (1.1)은 30㎎/kg 이하 (7.3) 납 1㎎/1kg 당 이하 (1)초콜릿의 (1.1)은 2㎎/kg 이하

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
초콜릿	

수분을 제외한 무게 비중 / 종류	코코아 지방	지방 제외 코코아	총 코코아	지방	지방 제외 우유	총 지방	설탕
(1)무가당	50-58	(다)	35이상	(나)	(나)	(다)	무첨가
(2)초콜릿	18이상	14이상	35이상	(나)	(나)	(다)	적정량
(3)커버쳐 초콜릿	31이상	2.5이상	30이상	(나)	(나)	(다)	적정량
(4)가당	18이상	12이상	25이상	(나)	(나)	(다)	적정량
(5)밀크 초콜릿	(다)	2.5이상	25이상	3.5이상	10.5이상	25이상	55이하
(6)커버쳐 밀크 초콜릿	(다)	2.5이상	20이상	5이상	10.5이상	31이상	55이하
(7)밀크 고함유 초콜릿	(다)	2.5이상	25이상	0.5이상	15이상	25이상	55이하
(8)무지방 초콜릿	(다)	2.5이상	25이상	0.5이상	14이상	25이상	55이하
(9)무지방 커버쳐 초콜릿	(다)	2.5이상	25이상	0.5이상	14이상	31이상	55이하
(10)크림 초콜릿	(다)	2.5이상	25이상	7이상	3-14	25이상	55이하
(11)선(line) 초콜릿	12이상	14이상	32이상	(나)	(나)	(다)	적정량
(12)조각(flake) 초콜릿	12이상	14이상	32이상	(나)	(나)	(다)	적정량
(13)선 밀크 초콜릿	(다)	2.5이상	20이상	3.5이상	10.5이상	12이상	66이하
(14)조각 밀크 초콜릿	(다)	2.5이상	20이상	3.5이상	10.5이상	12이상	66이하

(가)지방과 우유 성분을 제외한 우유
(나)수분을 제외하고 무게의 5% 이하인 일반 우유 분말 성분
(다)제한 없음

(2) 가공 초콜릿 중 커피향을 첨가한 초콜릿은 커피가 중량의 1.5% 이상 또는 인스턴트 커피가 중량의 0.5% 이상이어야 한다. 기타 향을 첨가한 초콜릿은 향을 내는데 적합한 양을 첨가해야 한다.
(3) 혼합 초콜릿은 (1)초콜릿 (1.1)-(1.14)까지의 혼합이 중량의 60% 이상이어야 한다. 인체에 유해한 기타 혼합 물질은 사용할 수 없으며, 유지는 제외한다. 기타 혼합 물질이 초콜릿과 혼합되지 않은 경우, 중량의 40%을 초과할 수 없으며, 초콜릿과 혼합된 경우, 중량의 30%을 초과할 수 없다.
(4) 내용물 충전 초콜릿은 (1)초콜릿 (1.1)-(1.14)까지와 (2)가공 초콜릿, (3)혼합 초콜릿이 초콜릿 중량의 40% 이상이어야 한다. 초콜릿 안의 충전물은 식품위원회의 승인을 받거나 식약청 고시의 품질 기준에 부합한 것이어야 한다.

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

<table>
<tr><th>식품 유형
(Food Standard)</th><th>식품유형별 정의 및 기준·규격</th></tr>
<tr><td>초콜릿</td><td>(5) 화이트 초콜릿은 코코아 버터(cocoa butter) 고형량이 전체 중량의 20% 이상, 지방은 전체 중량의 3.5% 이상, 우유는 전체 중량의 10.5% 이상, 설탕은 전체 중량의 55%를 초과해선 안 된다.
(1)초콜릿, (2)가공 초콜릿, (5)화이트 초콜릿은 향신료와 소금을 미량 첨가할 수 있다. (1.1)무가당, (1.2)초콜릿, (1.3)커버쳐 초콜릿, (1.4)가당, (1.5)밀크 초콜릿, (1.6)커버쳐 밀크 초콜릿과 (5)화이트 초콜릿은 기존 우유분말의 함량이 초콜릿 중량의 5%를 초과해선 안 된다.
*식품첨가물 기준
<table>
<tr><th>No</th><th>목적</th><th>식품첨가물명</th><th>최대사용량
(㎎/kg)</th><th>초콜릿 종류</th></tr>
<tr><td rowspan="7">1</td><td rowspan="7">유화제
(emulsifier)</td><td>(1)mono-and diglyceride fatty acid</td><td>15,000</td><td>(1)초콜릿
(2)가공 초콜릿
(5)화이트 초콜릿</td></tr>
<tr><td>(2)Lecithin</td><td>아세톤에 용해되는 레시틴은 5,000
아세톤에 용해되지 않는 레시틴은 10,000</td><td>(1)초콜릿
(1.1)-(1.10)</td></tr>
<tr><td>(3)Ammonium salts of phosphatidic acid</td><td>7,000</td><td>(1)초콜릿
(1.11)-(1.14)
(5)화이트 초콜릿</td></tr>
<tr><td>(4)polyglycerol polyricinoleate</td><td>5,000</td><td>(1)초콜릿
(1.1)-(1.14)
(5)화이트 초콜릿</td></tr>
<tr><td>(5)Sorbitan monostearate</td><td>10,000</td><td>(1)초콜릿
(1.1)-(1.14)
(5)화이트 초콜릿</td></tr>
<tr><td>(6)sorbitan tristearate</td><td>10,000</td><td>(1)초콜릿
(1.1)-(1.14)
(5)화이트 초콜릿</td></tr>
<tr><td>(7)ethylene polyoxide</td><td>10,000</td><td>(1)초콜릿
(1.1)-(1.14)
(5)화이트 초콜릿</td></tr>
<tr><td>2</td><td>향</td><td>(1)vanilla
(2)Ethyl Vanillin
(3)기타 천연 착향료와 합성 착향료는 식품위원회의 승인을 받은 종류에 한한다.</td><td>향을 낼 수 있는 최소한도</td><td>(1)초콜릿
(2)가공 초콜릿
(3)화이트 초콜릿</td></tr>
</table>
*총 유화제(1)부터 (7)양의 합은 15,000㎎/㎏을 넘으면 안 된다.</td></tr>
</table>

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
차	● 식품법 제 196호, 제 277호(2), 제 329호(3)에 다음과 같은 내용이 규정되어 있다. ● 정의 (1) 차는 camellia과 차 나무의 연한 잎, 줄기를 건조한 것을 의미한다. (2) 인스턴트 분말차(instant tea)는 차에서 추출한 액체로 만든 제품을 분말 형태로 만들어 바로 음료로 만들어 먹을 수 있게 만든 것이다. (3) 인스턴트 차는 (1)차와 (2)인스턴트 차에 맛을 첨가하여 바로 섭취할 수 있도록 밀봉용기에 포장한 제품을 의미한다. ● 기준규격 (1) 수분은 전체 중량의 8% 이하 (2) 총 회분(total ash): 건조 중량의 4% 이상 8% 이하 (3) 수용성 회분(water soluble ash): 전체 재의 45% 이상 (4) 열수 추출물(hot water extract): 건조 중량의 32% 이상 (5) 카페인(caffeine): 중량의 1.5% 이상 (6) 식용착색소: 검출되어서는 아니된다. 향을 내기 위해 차에 다른 물질을 혼합하려는 경우 해당 물질은 인체에 유해한 물질이어선 안 되며, 반드시 식약청의 승인을 받아야 한다. -(2)인스턴트 분말차 기준 (1) 수분: 전체 중량의 6% 이하 (2) 총 회분(total ash): 건조 분말차 중량의 20% 이하여야 한다. (3) 카페인(caffeine): 중량의 4.0% 이상(카페인을 추출한 것을 제외하고는 식약청의 승인을 받아야 한다.) (4) 식용착색소: 검출되어서는 아니된다. -(3)인스턴트 차 기준 (1) 차의 고유의 향과 맛이 있어야 한다. (2) 침전물이 주요 성분인 경우를 제외하고는 침전물이 없어야 한다. (3) 차를 제조하는데 사용하는 물은 보건부 고시 '밀봉생수'의 품질기준에 따라야 한다. (4) 대장균군: 100㎖ 당 2.2 이하(MPN,Most Probable Number 검사)

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
차	(5) 대장균: 검출되어서는 아니된다. (6) 병원성 미생물: 검출되어서는 아니된다. (7) 인체에 유해한 독성물질이나 미생물이 검출되어서는 아니된다. (8) 효모와 곰팡이 기준 (8.1)살균(pasteurized) 또는 UHT 용법에 따른 인스턴트 차: 1㎖ 당 1 이하 (8.2)살균(pasteurized) 또는 UHT 아닌 용법에 따른 인스턴트 차: 1㎖ 당 100 이하 (9) 유해물질 기준(액체) (9.1)비소: 0.2㎎/kg 이하 (9.2)납: 0.5㎎/kg 이하 (9.3)구리: 5㎎/kg 이하 (9.4)아연: 5㎎/kg 이하 (9.5)철: 15㎎/kg 이하 (9.6)주석: 250㎎/kg 이하 (9.7)이산화황: 10㎎/kg 이하 (10) 설탕을 제외한 감미료를 사용할 때는 Codex의 식품첨가물 기준과 그 최신 개정안의 내용을 따르며, 사용할 물질이 상기의 기준에 규정되어 있지 않을 경우에는 반드시 식약청에서 승인을 받아야 한다. (11) 보존료 사용기준 (11.1)이산화황: 70㎎/kg 이하(액체 기준) (11.2)안식향산(Benzoic acid), 소르빈산(Sorbic acid)과 그 염의 합: 200㎎/1kg 이하 (12) 인스턴트 차에 향과 맛을 혼합하려는 경우, 인체에 무해한 물질을 사용해야 하며 식약청의 승인을 받아야 한다.
커피	• 식품법 제 197호, 제 276호(2), 제 330호(3)에 다음과 같은 내용이 규정되어 있다. • 정의 (1) 커피는 잘 익은 커피(coffea)과의 커피나무에서 씨를 추출하여, 볶고, 원하는 크기로 갈아서 만든 제품이다. (2) 혼합커피는 (1)커피를 건강에 무해한 물질을 일부 혼합 것이다. (3) 디카페인 커피는 (1)커피에서 카페인을 제거한 것이다.

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
커피	(4) 인스턴트 커피는 잘 익은 커피아(coffea)과의 커피나무에서 씨를 추출하여, 다른 물질을 혼합하지 않고 볶아서 물기만 없애서 분말이나 과립 같은 형태로 만들며 물에 즉시 용해되는 것을 의미한다. (5) 혼합 인스턴트 커피는 (4)인스턴트 커피에 다른 인체에 무해한 물질을 일부 혼합한 것이다. (6) 디카페인 인스턴트 커피는 (4)인스턴트 커피에서 카페인을 제거한 것이다. (1)-(6)까지의 커피를 밀봉용기에 담아 향과 맛을 낸 제품은 액체, 분말 등의 형태에 관계없이 커피로 분류된다. ● 기준규격 (1)커피 (1.1)커피의 향과 맛이 있어야 한다. (1.2)총 회분(total ash): 중량의 6% 이하, 중량의 75% 이상은 물에 용해되어야 함 (1.3)카페인: 중량의 1% 이상 (1.4)설탕: 중량의 1.5% 이상(전화당(Invert sugar)의 총량을 계산) (1.5)볶거나 향을 내기 위해 넣는 물질을 제외하고, 다른 물질을 혼합하면 안 된다. (1.6)갈색 설탕 또는 카라멜색을 제외하고 식용착색소가 검출되어서는 아니된다. (2)혼합 커피 (2.1)커피가 중량의 20% 이상(건조 시) (2.2)설탕을 제외한 감미료를 사용할 때는 Codex의 식품첨가물 기준과 그 최신 개정안에 따르며, 사용할 물질이 상기의 기준에 규정되어 있지 않을 경우에는 반드시 식약청에서 승인을 받아야 한다. (2.3)식약청의 승인을 받은 품질기준에 부합해야 한다. (3)디카페인 커피 (3.1)카페인: 중량의 0.1% 이하 (3.2)식약청의 승인을 받은 품질기준에 부합해야 한다.

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
커피	(4)인스턴트 커피 (4.1)커피의 향과 맛이 있어야 한다. (4.2)수분: 중량의 5% 이하 (4.3)총 회분(total ash): 중량의 5% 이하(건조 시) (4.4)카페인: 중량의 2.5% 이상 (5)혼합 인스턴트 커피 (5.1)수분: 중량의 5% 이하 (5.2)카페인: 중량의 1.5% 이상 (5.3)갈색 설탕 또는 카라멜색을 제외하고 식용착색소가 검출되어서는 아니된다. (5.4)설탕을 제외한 감미료를 사용할 때는 Codex의 식품첨가물 기준과 그 최신 개정안에 따르며, 사용할 물질이 상기의 기준에 규정되어 있지 않을 경우에는 반드시 식약청에서 승인을 받아야 한다. (5.5)식약청의 승인을 받은 품질기준에 부합해야 한다. (6)디카페인 인스턴트 커피 (6.1)수분: 중량의 5% 이하 (6.2)카페인: 중량의 0.3% 이상 (6.3)식약청의 승인을 받은 품질기준에 부합해야 한다. -액체 커피 (1)커피 고유의 형태에 따른 향과 맛이 있어야 한다. (2)카페인: 인스턴트 커피 100㎖당 100㎎ 이하 (커피 원재료에서 추출한 카페인만 사용가능) (3)대장균군: 100㎖당 2.2 이하(MPN,Most Probable Number 검사) (4)대장균: 검출되어서는 아니된다. (5)병원성 미생물: 검출되어서는 아니된다. (6)인체에 유해한 독성물질 또는 미생물이 검출되어서는 아니된다. (7)효모와 곰팡이 기준 (7.1)살균(pasteurized) 또는 UHT 용법에 따른 인스턴트 차: 1㎖당 1 이하 (7.2)살균(pasteurized) 또는 UHT 아닌 용법에 따른 인스턴트 차: 1㎖당 100 이하

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
커피	(8)설탕을 제외한 감미료를 사용할 때는 Codex의 식품첨가물 기준과 그 최신 개정안의 내용을 따르며, 사용할 물질이 상기의 기준에 규정되어 있지 않을 경우에는 반드시 식약청에서 승인을 받아야 한다. (9)보존료 기준 (9.1)이산화황: 70㎎/kg 이하 (9.2)안식향산(Benzoic acid), 소르빈산(Sorbic acid)과 그 소금의 합: 200㎎/kg 이하 -고체 인스턴트 커피 (1)수분: 중량의 6% 이하 (2)효모와 곰팡이: 1g 당 100 이하
식용소금	• 식품법 제 333호에 다음과 같은 내용이 규정되어 있다. • 정의 식용소금은 음식에 사용되거나 음식을 구성하는 성분으로 혼합해서 사용되는 소금(table salt)을 의미한다. • 기준규격 요오드 함량: 1kg 당 20㎎~40㎎
밀봉두유	• 식품법 제 198호에 다음과 같은 내용이 규정되어 있다. • 정의 두유는 대두(soybean) 또는 대두의 일부로 만든 액체로 영양적 가치가 있는 첨가물을 혼합해도 된다. 또한 농축하거나 건조시켜, 물에 용해시켜서 먹는 종류 모두를 포함한다. 대두(soybean)를 주원료로 사용 해야하며, 액체의 경우에는 100℃ 이상에서 멸균(Sterilized)법과 133℃ 이상에서 살균하는 UHT법 등을 사용해서 살균해야 한다. • 기준규격 (1)두유의 형태에 맞는 향과 맛이 있어야 한다. (2)액체의 동일하게 균질(homogeneous)한 것이어야 한다. (3)대두 단백질: 중량의 2% 이상 함유 (4)대두 지방: 중량의 1% 이상 함유

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
밀봉두유	(5)보존료: 검출되어서는 아니된다. (6)병원성 미생물: 검출되어서는 아니된다. (7)인체에 유해한 물질 또는 독성 미생물이 검출되어서는 아니된다. (8)대장균군: 100㎖ 당 2.2 이하(MPN,Most probable Number 검사) (9)대장균: 0.1㎖당 검출되어서는 아니된다. (10)세균수: (10.1) 멸균 두유: 0.1㎖ 당 검출되어서는 아니된다. (10.2) UHT법 두유: 1㎖ 당 10 이하 (11)설탕을 제외한 감미료를 사용할 때는 Codex의 식품첨가물 기준과 그 최신 개정안의 내용을 따르며, 사용할 물질이 상기의 기준에 규정되어 있지 않을 경우에는 반드시 식약청에서 승인을 받아야 한다. (5.5)식약청의 승인을 받은 품질기준에 부합해야 한다. (12)유해물질 기준 (12.1)비소: 0.2㎎/kg 이하 (12.2)납: 0.5㎎/kg 이하 (12.3)구리: 5㎎/kg 이하 (12.4)아연: 5㎎/kg 이하 (12.5)철: 15㎎/kg 이하 (12.6)주석: 250㎎/kg 이하 (12.7)이산화황: 10㎎/kg 이하 -분말 두유 기준 (1)고체가 아닌 가루 형태여야 한다. (2)수분: 중량의 6% 이상 (3)세균수: 1g당 100,000 마리 이하 (4)물에 용해시키거나 섞어서 섭취할 때 품질 기준에 따라 라벨에 표시해야 한다.
소스류	• 식품법 제 201호에 규정되어 있다. • 정의 소스는 양념으로 사용되는 제품으로 액체나 농축액의 형태로 동일한 균질의 것이어야 한다. (1)칠리 소스(Chili sauce): 고추, 식초 또는 소금 등의 섭취할 수 있는 물질을 주요성분으로 해서 만들어진 제품

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
소스류	(2)토마토 소스(Tomato sauce): 토마토를 주요성분으로 해서 만든 제품 (3)파파야 소스(Papaya sauce): 파파야, 식초 또는 소금 등의 섭취할 수 있는 식품을 주요성분으로 해서 만들어진 제품 (4)밀가루 소스(Flour sauce): 밀가루, 식초 또는 소금 등의 섭취할 수 있는 물질을 주요성분으로 해서 만들어진 제품 (5)혼합 소스: (1),(2),(3),(4)의 소스를 2가지 이상 혼합하여 만든 제품 • 기준규격 (1)소스 고유의 향과 맛이 있어야 한다. (2)산도는 초산으로서 계산. (2.1)칠리 소스와 혼합 소스: 중량의 10% 이하 (2.2)토마토 소스: 중량의 7% 이하 (2.3)파파야 소스와 밀가루 소스: 중량의 3% 이하 (3)총 고형물: 토마토 소스와 밀가루소스는 중량의 20% 이상, 파파야 소스는 중량의 15% 이상 (4)세균수: 1g당 10,000 마리 이하 (5)대장균: 1g당 3 이하(MPN, Most Probable Number 검사) (6)효모와 곰팡이: 1g당 10 이하 (7)병원성 미생물: 검출되어서는 아니된다. (8)인체에 유해한 물질과 독성 미생물은 검출되어서는 아니된다. (9)설탕을 제외한 감미료를 사용할 때는 Codex의 식품첨가물 기준과 그 최신 개정안의 내용을 따르며, 사용할 물질이 상기의 기준에 규정되어 있지 않을 경우에는 반드시 식약청에서 승인을 받아야 한다.
대두 단백 분해 양념	• 식품법 제 317호, 제 322호에 다음과 같은 내용이 규정되어 있다. • 정의 대두 단백질을 분해한 양념은 대두를 발효하거나 기타 방법을 사용하여 단백질을 분해하여 만든 액체 제품으로 간장. 양념장 등이 있다. • 기준규격 (1)대두 단백질을 분해한 양념 고유의 향과 맛이 있어야 한다. (2)단백질 (2.1)착향료와 착색소를 첨가하지 않고, 콩을 발효시켜 만든 조미료: 중량의 4% 이상 (2.2)착향료와 착색소를 첨가하고, 콩을 발효시켜 만든 조미료: 중량의 1.5% 이상

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
대두 단백 분해 양념	(2.3)대두 단백질을 분해하여 만든 조미료: 중량의 10% 이상 (2.4)기타 방법으로 대두 단백질을 분해하여 만든 조미료: 식약청의 승인 필요 (3)유해물질 기준 (3.1)납: 1㎎/kg 이하 (3.2)구리: 20㎎/kg 이하 (3.3)비소: 2㎎/kg 이하(Arsenic 양으로 계산) (3.4)3-MCPD, 3-Chloro-1, 2-propanediol (3.4.1)건조 후 잔여 고형물에서 0.4㎎/kg 당 이하, 중량의 40% 이하 (3.4.2) (3.4.1)에 따라 건조 후 잔여 고형물에서 3-MCPD 값은 1㎎/kg 당 이하, 중량은 40% 이하 (4)인체에 유해한 물질 또는 독성 미생물이 검출되어서는 아니된다. (5)병원성 미생물은 보건부 고시 '병원성 미생물'의 규정에 따fms다. (6)효모와 곰팡이: 1g 당 10 이하 (7)대장균군: 1g당 3 이하 (MPN, Most probable Number 검사) (8)갈색 설탕 또는 카라멜색을 제외하고는 식용착색소가 검출되어서는 아니된다. (9)요오드 기준 (9.1)제조과정 중 요오드 강화 조미료: 2㎎~3㎎/L (9.2)요도드 강화 소금을 사용한 조미료: 보건부 고시 '식용소금'에 따라 식약청의 승인 필요
식용유지류 (Fat & Oil)	● 식품법 제 205호에 다음과 같은 내용이 규정되어 있다. ● 정의 식용유지는 식물과 동물의 각종 지방산의 글리세라이드로 밀봉용기에 판매되는 것을 의미하며, 버터와 마가린은 포함되지 않는다. (1)식물로 만든 식용유지 (2)동물로 만든 식용유지 (3)혼합한 식용유지는 2가지 이하의 식물로 만든 유지 또는 동물로 만든 유지를 식약청에서 승인을 받은 수소화(hydrogenation), 에스트르화(esterification) 등의 방법으로 2종류 이상의 유지를 혼합해서 만든 것.

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
식용유지류 (Fat & Oil)	● 기준규격 (1)산가(acid value): 유지 ㎎/1g 당 수산화칼륨(potassium hydorxide) (1.1)천연 유지: 4.0 이하 (1.2)가공 유지: 0.6 이하 (1.3)천연 유지를 혼합한 유지: 4.0 이하 (1.4)가공 유지를 혼합한 유지: 0.6 이하 (1.5)천연 유지와 가공 유지의 혼합: 1.0 이하 (2)과산화물가(peroxide value): 유지 10㎎/kg 이하 (3)물 또는 휘발성 물질(water and volatile matter): 중량의 0.2% 이하(105℃) (4)비비누화합물(soap content): 중량의 0.005% 이하 (5)불용물(insoluble impurities): 중량의 0.005% 이하 (6)혼합되지 않은 유지는 고유의 향과 맛이 있어야 한다. (7)산패(Rancidity)되지 않아야 한다. (8)유해물질 기준 (8.1)미네랄오일: 검출되어서는 아니된다. (8.2)철 천연 유지: 5.0㎎ /kg 이하 가공 유지: 1.5㎎/kg 이하 (8.3)구리 자연유지: 0.4㎎/kg 이하 가공 유지 0.1㎎/kg 이하 (8.4)납: 0.1㎎/kg 이하 (8.5)아연: 0.1㎎/kg 이하 (8.6)아플라톡신(aflatoxin): 20mcg/kg 이하(10억분의 20 이하) (8.7)싸이클로프로판노이드 지방산(cyclopropeniod fatty acid): 중량의 0.4% 이하

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격				
식용유지류 (Fat & Oil)	No	식품첨가물 종류	식품첨가물명	kg당 최대 사용량	주의
	1	착색소(color) 자연스러운 제품 색을 내기 위해 사용 가능하다.	1.1 beta-carotene	25	1.2 bixin 또는 norbixin 총량으로 계산 1.3 total curcumin으로 계산
			1.2 annatto extract	20	
			1.3 curcumin or tumeric	5	
			1.4 beta-apo-8′-carotenal	25	
			1.5 methyl and ethyl ester of beta-apo-8′carotenoic acid	25	
	2	착향료(flavours) 합성 착향료의 사용가능하지만 인체에 무해하여야 하며, 기름 및 지방의 품질을 실제보다 부풀려 소비자가 오해하도록 하면 안 된다.			
	3	산화방지제 (antioxidants)	3.1 propyl gallate	100	3.6과 3.7의 물질은 각각 또는 혼합해서 kg당 500㎎을 초과하면 안 된다.
			3.2 butylated hydroxytoluene, BHT	75	
			3.3 butylated hydroxyanisole, BHA	175	
			3.4 tertiary butyl hydroquinone, TBHQ	120	
			3.5 propyl gallate를 BHA, BHT 또는 TBHQ과 합한 값	200 각 물질의 규정된 양을 초과하면 안 됨.	
			3.6 ascorbyl palmitate	500	
			3.7 ascorbyl stearate	500	
			3.8 natural and synthetic tocopherols	500	
			3.9 dilauryl thiodipropionate	200	

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

<table>
<tr><th>식품 유형
(Food Standard)</th><th>식품유형별 정의 및 기준·규격</th></tr>
<tr><td>식용유지류
(Fat & Oil)</td><td>
<table>
<tr><td rowspan="4">4</td><td rowspan="4">산화방지제의상승제(antioxidant synergists)</td><td>4.1 citric acid and sodium citrate</td><td>GMP기준</td><td rowspan="4">4.2와 4.3의 물질은 각각 또는 혼합해서 kg당 100㎎을 초과하면 안 된다.</td></tr>
<tr><td>4.2 isopropylcitrate</td><td>100</td></tr>
<tr><td>4.3 phosphoric acid</td><td>100</td></tr>
<tr><td>4.4 monoglyceride citrate</td><td>100</td></tr>
<tr><td>5</td><td>소포제(antifoaming agents)</td><td>dimethyl polysiloxane 또는 dimethy silicone중 하나
silicon dioxide</td><td>10</td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>결정억제제(crystallization inhibition)</td><td>oxystearin</td><td>1,250</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>가공식품</td><td>
● 식품법 제 210호에 다음과 같은 내용이 규정되어 있다.

● 정의
가공식품은 가공과 양념이 된 상태에서 간단한 조리 후에 바로 섭취할 수 있는 식품으로 짧은 시간 안에 뜨거운 물을 넣거나, 삶거나, 다른 식품을 첨가하여 먹을 수 있는 것을 의미한다.
(1)국수, 라면 등
(2)죽
(3)국, 찌개의 농축액, 고형물, 가루, 건조된 형태
(4)각종 카레 종류

● 기준규격
(1)국수, 라면 등
(1.1) 산패(Rancidity)되지 않아야 한다.
(1.2) 수분: 기름에 튀겼을 경우 중량의 10% 이하, 기타 방법으로 가공했을 경우 중량의 13% 이하
(1.3) 단백질: 국수의 경우 중량의 5% 이하, 라면의 경우 중량의 8.5% 이하
(1.4) 병원성 미생물: 검출되어서는 아니된다.
(1.5) 인체에 유해한 물질 또는 독성 미생물이 검출되어서는 아니된다.
(1.6) 대장균: 1g당 3이하(MPN,Most probable Number 검사)
(1.7) 세균수: 라면 1g당 10,000 이하, 국수 1g당 30,000 이하
(1.8) 곰팡이: 1g당 100 이하
</td></tr>
</table>

【표 4-3】 식품유형별 정의 및 기준·규격

식품 유형 (Food Standard)	식품유형별 정의 및 기준·규격
가공식품	(2)국수 라면 등에 들어가는 조미양념 (2.1) 세균수: 1g당 500,000 이하 (2.2) 대장균: 1g당 3이하(MPN,Most probable Number 검사) (2.3) 곰팡이: 1g당 500 이하 (2.4) 병원성 미생물이 검출되어서는 아니된다. (2.5) 인체에 유해한 물질 또는 독성 미생물이 검출되어서는 아니된다. (3)죽 (3.1) 산패(Rancidity)되지 않아야 한다. (3.2) 수분: 중량의 10% 이하 (3.3) 단백질: 중량의 8% 이하 (3.4) 병원성 미생물이 검출되어서는 아니된다. (3.5) 인체에 유해한 물질 또는 독성 미생물이 검출되어서는 아니된다. (3.6) 대장균: 1g당 3 이하(MPN,Most probable Number 검사) (4)국, 찌개의 농축액, 고형물, 가루, 건조된 형태 (4.1) 산패(Rancidity)되지 않아야 한다. (4.2) 농축액 제외 수분: 중량의 8% 이하 (4.3) 병원성 미생물: 검출되어서는 아니된다. (4.4) 인체에 유해한 물질 또는 독성 미생물이 검출되어서는 아니된다. (4.5) 대장균: 1g당 3 이하(MPN, Most probable Number 검사) (5)각종 카레 종류 (5.1) 산패(Rancidity)되지 않아야 한다. (5.2) 병원성 미생물: 검출되어서는 아니된다. (5.3) 인체에 유해한 물질 또는 독성 미생물이 검출되어서는 아니된다. (5.4) 대장균: 1g당 3 이하(MPN,Most probable Number 검사) (5.5) 곰팡이: 1g당 100 이하

2 식품첨가물 및 유해물질의 정의

2.1 식품첨가물의 정의

○ 한국의 식품첨가물 정의는 식품위생법 제 2조를 따른다. 식품첨가물은 식품을 제조·가공 또는 보존하는 과정에서 식품에 넣거나 섞는 물질 또는 식품을 적시는 등에 사용되는 물질을 말한다. 이 경우 기구·용기·포장을 살균·소독하는데 사용되어 간접적으로 식품으로 옮아갈 수 있는 물질을 포함한다.

○ 태국의 식품첨가물 정의는 식품법 제 281조 3항에 따른다. 식품첨가물은 특별관리식품에 포함된다. 식품에 사용되는 중요한 요소로 평소에는 사용할 수 없는 물질이다. 하지만 생산기술, 착색, 향미증진, 용기, 보존, 운송 등을 위해서 식품첨가물을 사용하며, 식품의 품질·기준·모양에 영향을 미친다. 식품을 특별 포장할 때 사용되는 보존료, 산소흡수제 등이 포함되지만, 단백질, 지방, 탄수화물, 비타민, 미네랄 등의 영양학적 가치 증진을 위한 성분은 포함하지 않는다.

○ 식품 보존료는 식품에 직접 사용할 수 없는 단일 식품첨가물 또는 혼합 식품첨가물로써 식품의 품질과 기준을 보존하기 위한 목적으로 각각의 포장 용기에 포함되어 사용되는 것을 의미한다. Iron powder, Zeolite, Gypsum, Clay, Ferric oxide, Aluminium oxide/Alumina, Carbon가 있다.

○ 착향료는 식품의 향과 맛을 내는 물질로 사용되며 '천연 착향료', '천연 모방 합성 착향료', '합성 착향료' 세 가지로 분류한다. '천연 착향료'는 사람이 일반적으로 섭취하는 식물 또는 동물에서 물리적인 방법으로 추출한 물질을 의미한다. '천연 모방 합성 착향료'는 화학적 또는 합성물질과는 구분되는 것으로 사람이 일반적으로 섭취하는 자연물에서 추출하거나 합성한 것으로 구조가 천연 착향료와 화학적 형태가 같아야 한다. 또한 천연 착향료와 합성한 물질도 포함된다. '합성 착향료'는 사람이 일반적으로 섭취하는 자연물에서 발견되지 않는 것으로 향과 맛을 내는 물질이다. 또한 '천연 착향료'나 '천연 모방 합성 착향료'와 합성한 물질도 포함된다.

○ 사용 금지된 식품첨가물은 보건부 관보 제 292호, 344호, 345호에 따르며 다음과 같다.

- Brominated vegetable oil
- Salicalic acid
- Boric acid
- Borax
- Calcium iodate or Potassium iodate
- Nitrofurazone
- Potassium chlorate
- Formaldehyde, Formalehyde solution and Paraformaldehyde
- Coumarin; 1,2-Benzopyrone; 5,6-Benzo-alpha-pyrone; Cis-o-coumaric acid, anhydride; or O-hydroxycinnamic acid, lactone
- Dihyderocoumarin, Benzodihydropyrone, 3,4-Dihyderocoumarin or Hydrocoumarin
- Methyl alcohol or Methanol
- Diethyleneglycol, Dihydroxydiethyl ether, Diglycol, 2,2′-Oxybis-ethanol or 2,2′-Oxydiethanol
- Dulcin(Para-phenetolcarbamide)
- Cyclamic acid and its salts(except Sodium Cyclamate)
- AF-2(Furylframide)
- Potassium bromate
- Daminozide or Succinic acid 2,2-dimethylhydrazide
- Stevia and deribatives
- Melamine and its analogues(Cyanuric acid, Ammelide and Ammeline)

○ 식품에 사용가능한 활생균(Probiotics)은 보건부 관보 제 339호에 따르며 다음과 같다.

- Bacillus coagulans
- Bifidibacterium adolescentis
- Bifidobacterium anmalis
- Bifidobacterium bifidum
- Bifidobacterium breve

- Bifidobacterium infantis
- Bifidobacterium lactis
- Bifidobacterium longum
- Bifidobacterium pseudologum
- Enterococcus durans
- Enterococcus faecium
- Lactobacillus acidophilus
- Lactobacillus crispatus
- Lactobacillus gasseri
- Lactobacillus johnsonii
- Lactobacillus paracasei
- Lactobacillus reuteri
- Lactobacillus rhamnosus
- Lactobacillus salivarius
- Lactobacillus zeae
- Propionibacterium arabinosum
- Staphylococcus sciuri
- Saccharomyces cerevisiae subsp. Boulardii

2.2 유해물질의 정의

○ 유해물질이란 일반적으로 사람이나 생태계에 유해한 화학물질을 통칭하는 것으로 국내 식품위생법에서는 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 존재하는 위험요소로서 인체의 건강을 해치거나 해칠 우려가 있는 것을 “위해”로 규정하고 있는데 농약, 중금속, 유해 미생물 및 유독물질 등을 포함한다.

○ 태국의 경우, 식품법 제 98조 유해물질이 포함된 식품기준과 정부 관보 126호 41-5 질병을 일으키는 미생물이 포함된 식품기준, 그리고 정부 관보 127호 121-5 방사선 조사식품 외의 기타 유해물질 관련 법령을 근거로 특정식품에 해당하는 유해물질 기준을 따른다. 공장이나 제조 장소에서 보존·포장용기·운송 등의 식품 생산과정에서 발생하는 혹은 자연적으로 발생한 유해물질을 포함한다.

3 식품첨가물 허용기준 및 금지첨가물 Data Base 구축

○ 한국의 식품별 기준 및 규격과 식품첨가물 사용기준은 「식품공전(한국식품산업협회, 2012년)」, 「식품첨가물공전(한국식품산업협회, 2011년)」, 「축산물의 가공기준 및 성분규격(수의과학검역원고시 제2011-105호, 2011.10.12)」및 「식품유형별 식품첨가물의 적용범위(식품의약품안전청 식품첨가물 정보방 홈페이지, 2013.7.11)」 등을 참고로 하여 기재하였다.

○ Data Base의 식품첨가물 허용량 비교표는 국가별 유사 기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있고 자료 업데이트가 실시간으로 관리되지 않으므로 수출에 활용 시 해당국가의 현행규정을 반드시 확인하여야 한다.

○ 국가별 식품첨가물 허용량 비교 표기법에 대한 설명은 다음과 같다.

한 국

① 기준없음 : 식품첨가물 공전에 등재되어 해당 품목에 사용할 수 있으나 사용량에 대한 별도의 기준이 없는 경우로 식품첨가물 일반사용기준에 따라 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하여야 한다.

② 제한없음 : 식품첨가물 공전에 등재되어 모든 식품에 사용할 수 있으나 사용함에 있어 사용량에 대한 제한기준이 없는 경우로 식품첨가물 일반사용기준에 따라 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하여야 한다.

③ 금지 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없다.

* 기타 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있지 않은 첨가물은 사용할 수 없다. 식품첨가물의 기준 및 규격 설정과 사용기준 개정을 원할 경우 식품의약품안전처장이 정하는 지침에 따라 신청할 수 있다.

태 국

① GMP : 식품첨가물 목록에 등재되어 해당품목에 사용할 수 있으나 사용기준이 정해져 있지 않은 경우로 Good Manufacturing Practice(GMP)에 따라 식품 분류에 따른 최소적정량을 사용할 수 있다.

② 금지 : 식품첨가물 목록에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없거나 사용량에 대한 별도의 기준이 없으면 사용할 수 없다.

* 기타 : 식품첨가물 목록에 등재되어 있지 않은 첨가물은 사용할 수 없다. 태국 식약청(Thai FDA)의 지침에 따라 사용허가를 받은 후에만 사용이 가능하다.

제5절 수입식품 부적합 현황 및 사례조사

1 수입식품 부적합 현황

○ 태국의 식약청 관계자와의 인터뷰 결과 부적합 물질과 기업명 등 민감한 정보가 담긴 수입식품 부적합 사례를 공개하기 어렵다는 답변이 있었다. 따라서 국내·외 언론매체와 한국 식품안전정보원[33] 웹사이트에서 수집한 정보를 바탕으로【표 5-1】를 작성하였다.

【표 5-1】 수입식품 및 식품원료의 위생-화학적 부적합률

(단위 : %)

식품유형	2011년	2012년
수입 전체	0.95%	1.66%
인스턴트 커피	-	-
음료류	0.41%	1.48%
초콜릿류	1.07%	-
소스류	5.69%	3.2%
견과류와 견과류가공품	1.66%	4.66%
곡물과 곡물가공품	-	-
우유와 유제품	-	0.63%
식용유지류	11.11%	6.35%
밀가루제품	2.85%	1.56%
조미식품	14.29%	11.3%
식품보조제	2.08%	0.45%

출처: 태국 식약청 자료 연간 식품검사결과(2011-2012년)

33) http://www.foodinfo.or.kr/index.do?am=mainpage

○ 태국 식약청(FDA)에서 발표한 2012년 식품정밀검사결과 연간 보고서를 기초로 2011년과 2012년의 통계자료를 바탕으로 수입식품 부적합 현황을 살펴볼 수 있다.

○ 2011년에 수출입 검사국에서 수입식품을 검사한 결과에 따르면 총 14,710개의 샘플 검사를 실시하였으며, 99.0%(14,570개)가 적합 판정을 받았고, 1%(140개)가 부적합 판정을 받았다. 부적합 판정 비율이 높은 상위 3개 식품군은 다음과 같다.

- 식물과 식물가공품은 1,333개의 샘플 중 50개(3.8%)가 부적합 판정을 받았다. 부적합 사유는 중금속, 보존료, 감미료, 착색소, 아플라톡신 등의 검출로 중국, 일본, 캐나다, 미국, 호주, 인도 등지에서 수입된 식품이었다.
- 육류와 육류 가공품은 856개의 샘플 중 18개(2.1%)가 부적합 판정을 받았다. 부적합 사유는 중금속, 착색소, 병원성 미생물 등의 검출이었으며 파키스탄, 방글라데시, 미얀마, 홍콩, 대만, 일본, 베트남 등지에서 수입된 식품이었다.
- 소스류는 123개의 샘플 중 7개(5.69%)개가 부적합 판정을 받았다. 부적합 사유는 보존료와 착색소 등의 검출로 주로 일본과 싱가포르, 중국 등지에서 수입된 식품이었다.

○ 2012년에 수출입 검사국에서 수입식품을 검사한 결과에 따르면 총 17,682개의 샘플 검사를 실시하였으며, 98.3%(17,379개)가 적합 판정을 받았고, 1.7%(293개)의 식품이 부적합 판정을 받았다. 부적합 판정 비율이 높은 상위 3개 식품군은 다음과 같다.

- 조미식품은 115개의 샘플 중 13개(11.3%)의 식품이 부적합 판정을 받았다. 부적합 사유는 Saccharin, Sorbic Acid, Benzoic and Sorbic Acid 등의 검출이었으며 주로 중국, 벨기에, 말레이시아, 프랑스, 호주 등이었다.
- 곡물과 곡물가공품은 1,745개의 샘플 중 178개(10.2%)의 식품이 부적합 판정을 받았다. 부적합 사유는 살충제, 착색소, 수은, Sorbic, Sulfur dioxide, Acesulfame-k 등의 검출이었으며 주로 중국, 프랑스, 일본, 미국, 호주, 대만 등지에서 수입된 식품이었다.
- 식용유지류는 총 63개의 샘플 중 4개(6.3%)의 식품이 부적합 판정을 받았다. 부적합 사유는 산도와 산화된 것으로 주로 중국, 싱가포르, 인도네시아, 이탈리아 등지에서 수입된 식품이었다.

○ 최근 3년간(2010년-2012년) 외국에서 대 태국 수출시 부적합 사례들을 다음 【표 5-2】와 같이 정리하였다.

【표 5-2】 태국의 수입식품 부적합 사례(2010-2012년)

식품유형	제품	부적합사유	태국기준	한국기준
과일	용과(dragon fruit)	cypermethrin 0.05㎎ 초과	0.05㎎/1kg	2㎎/1kg
수산물	냉동상어고기	수은 3.475㎎	0.5㎎/1kg	1㎎/1kg
채소	고구마	기준치보다 낮은 수준의 요오드 15.25베크렐(Bq) 검출되었으나 안전을 위해 전량 폐기처분	100베크렐(Bq)/1kg	300베크렐(Bq)/1kg
음료류	전해질 음료	DEHP(Diethylhexylphthalate) 검출 자진 회수	50mcg	불검출
과일	아보카도	대장균 검출	불검출 /25㎖당	불검출
과일	메론(cantalope)	Listeria monocytogenes 검출	25g/1kg	불검출
커피	체중조절용 커피	시부트라민(sibutramine) 검출	0.05㎎/1kg	불검출
면류	파스타	Deoxynivalenol 검출	불검출	-

제6절 식품안전 관련 사건·사고

1 식품안전정보조사

○ 최근 3년간(2010년-2012년) 태국 내에서 발생한 식품안전 관련 사건·사고를 정리하였다. 식약청에서 운영하는 식품경고시스템(Food Alert System)웹사이트[34]와 식품안전지원청(Bureau of Food Safety Extension and Support) 웹사이트[35]에서 정보를 취합하였다. 식품 안전관련 정보를 공개하고 있지만 그 내용이 많지 않고, 업데이트가 느리다.

○ 2011년 일본 쓰나미로 인한 방사능 누출사고로 보건부 관보 제 325호 '방사선 조사식품' 법을 제정했으며, 제 338호, 341호를 통해 방사선 오염물질 포함 식품 수입제한' 법을 제정하여 일본을 비롯한 중국, 한국, 대만에서 수입되는 식품의 방사능 오염 검사가 확대되었다. 하지만 태국 내 거주하는 일본인이 많고, 일본음식이 대중화되어 있기 때문에 조금씩 규제를 풀어가고 있다.

34) http://newsser.fda.moph.go.th/fast/frontend/theme_1/index.php?Submit=Clear&Lang=0

35) http://www.fda.moph.go.th/food_safety/frontend/theme_1/index.php

【표 6-1】 태국의 식품안전 관련 사건·사고

일시	제목	지역	내용
2010-07-01	태국, Foremost사. 멸균수가 혼입된 우유 회수	싸뭇쁘라깐	초고온처리(UHT) 우유에 멸균수(sterilized water)가 혼입되어 태국 식약청에서 11,000상자 회수 *출처: The Nation
2010-09-02	태국 식약청, 레드불 광고에 부적합 판정	태국 전역	동 제품의 함유성분 비타민 B12가 뇌 성능을 향상시킨다는 내용의 광고가 부적합 판정을 받음으로써 광고 중지 *출처: 태국 식약청
2011-01-14	태국 식약청, 대두 단백 분해 양념에서 3-MCPD 기준 변경	방콕	발암물질인 3-MCPD의 기준을 기존 0.4㎎/1kg에서 0.1/㎎/1kg으로 강화 *출처: 태국 식약청
2011-07-29	태국 식약청, 일본산 수입식품에 수입제한 기준 강화	태국 전역	일본 쓰나미로 인한 방사능 누출로 일본산 농수산식품에 대한 위험도 증가로 태국에서 일본으로 수입되는 모든 식품에 방사능 검사 증명서를 요구 *출처: 태국 식약청
2012-02-20	플라스틱 용기의 건어포에서 L.spodiceus와 L.lunaris 검출	싸뭇싸껀	라벨이 부착되지 않은 채 플라스틱 용기에 담겨 유통된 건어포에서 L.spodiceus와 L.lunaris 허용제한량 초과 검출(2.79㎎/1kg) *출처: 태국 식약청
2012-05-21	태국산 새우에서 항생제 검출	미국	태국산 새우에서 식품 사용금지 물질인enrofloxacin, chloramphnicol, nitrofuranzone 등이 검출되어 ABC가 보도함 *출처: ABC world news
2012-07-10	태국, 치앙마이 지역에서 식중독 발생	치앙마이	치앙마이 주민 200여명이 삶은지 3일 된 계란을 먹고 식중독 발생. 살모넬라균이 발병 원인으로 예상됨.
2012-11-09	태국, 수퍼완상표의 전통디저트에서 대장균 검출	방콕	과일과 연유를 섞어 만든 디저트에서 대장균 검출 후 제조공장 검사 결과 GMP 기준 통과 불가

【표 6-1】 태국의 식품안전 관련 사건·사고

일시	제목	지역	내용
			*출처: 태국 식약청
2013-01-16	태국, 난 지역에서 식중독 발생	난	신년 마을 축제 후 식중독이 발생하여 50여명의 주민들이 급성 설사를 일으킴. 생돼지고기 샐러드를 먹은 것이 원인. *출처: Bangkok post
2013-02-27	태국, 이케아사 말고기 함유 미트볼 판매중지	방콕	이케아사의 냉동 미트볼에 말고기가 함유되어 논란이 되고 있으므로 태국지점에서도 판매를 자체중단. *출처: Bangkok post
2013-03-01	태국 보건부, 재래시장 개선 프로젝트 시행	태국 전역	재래시장 1,302 곳을 대상으로 믿고 살만한 재래시장 만들기 프로젝트를 시행하기로 함. 각 주마다 1개의 모범시장을 만들고, 위생상태 등을 기준으로 하여 5개의 등급으로 나눔.
2013-03-20	태국 식약청, 오래된 식용유 재사용에 대한 경고	태국 전역	태국 식약청은 오래된 기름에 튀긴 유명 식품들이 건강에 해로운 물질로 오염되어 있음을 소비자에 경고. 테스트 결고, 재사용 식용유에서 극성화합물(polar compound)이 검출되었으며, 법적으로 극성화합물의 제한양을 25%로 규제함(보건부 관보 제 283호 polar 물질 사용제한). 특히 재래시장과 임시시장에서 재사용된 폐식용유에 대한 샘플 조사를 할 것이라고 밝힘. *출처: 태국 식약청
2013-04-17	태국 의료과학국, 버스터미널 내 식당의 위생상태 점검	태국 전역	태국 의료과학국은 음력 설인 쏭끄란 기간 동안 전국 버스터미널 내 식당 64곳의 음식을 검사한 결과 대장균 27개, Staphylococcus aureus 4개, 살모넬라 2개 등을 샘플에서 검출함 *출처: 태국 의료과학국
2013-06-13	태국식품안전지원국, 구아바 주스에서 유해물질 검출	태국 전역	생 99% 구아바 주스에서 대장균, 병원성 미생물 등의 유해물질이 검출되어 소비자에게 경고 *출처: 태국 식품안전지원국

제7절 가공식품 수출 시 유의사항 및 첨가물 관련 Q&A

1 수출 시 유의사항

1.1 태국 내 한국 수입자 애로사항

○ 대 태국 수출과정 중 한국에서 발행되는 GMP, HACCP, ISO 인증서와 관련된 애로사항이 가장 큰 것으로 나타났다. 2012년 11월 법령이 개정됨에 따라 앞으로 식품을 수입할 때 GMP, HACCP, ISO 인증서가 없으면 사실상 수입이 금지된다. 한국 관련기관에서 영문 인증서를 발급받아 원본을 제출해야 하며 사본은 인정되지 않는다. 서명자의 직책, 이름, 자필 싸인 그리고 인증서의 유효기간까지 정확하게 기재되어야 하는데, 한국에서 인증서를 발급할 때 위 사항을 확실히 표기해주지 않아 서류상 문제가 발생한다. 특히 인증서의 유효기간(Issue date, Expiry date) 표기 문제가 가장 빈번하게 나타난다. 또한 한국의 HACCP 유효기간은 3년인데 반해 태국 식약청에서는 수입 시 매년마다 갱신을 요구하기 때문에 어려움이 있다.

○ 한-아세안 FTA에 따라 대부분의 수입 품목에서 형식상 무관세가 적용되지만 실제 수입을 진행할 때는 기본세 이외에 기호세, 사치세와 같은 특별세금을 물리기 때문에 가격경쟁력을 상실하게 된다. 관세청 홈페이지에서 관세를 확인 할 때는 특히 우측에 위치한 비고(remark)란을 유심히 살펴야 한다.

○ 태국의 경우, 수입식품에 원산지 증명서(AK form)[36]를 적용하여 무관세 혜택을 받는 과정이 매우 까다롭다. 한국의 관련기관에서 원산지 증명서를 발급할 때 원재료의 원산지 증명이 필요한데, 농어촌에서 증명서를 발급하는데 어려움이 있기 때문에 한국산 식자재임에도 불구하고 인증을 못 받는 경우가 많다. 이 문제는 정책적으로 개선이 필요한 부분이다.

○ 국가차원에서 부정부패 근절을 위해 노력하고 있지만 실제로 통관 관련된 문제가 생겼을 때 가장 빠른 대처방법은 뇌물과 인맥이다. 특히 세관공무원들은 부적합 적발 실적에 따라 추가수당이 계산되기 때문에 통관을 지연시키고, 엄격한 검사를 실시하기 때문에 서류 준비를 철저하게 해야 한다.

36) 한-아세안 FTA에 따라 특혜관세적용을 위한 원산지 증명서를 의미하며, 전국 상공회의소와 관세청에서 발급한다.

○ 식품에 한국 고유의 원재료를 사용한 경우, 태국 식약청(FDA)에서 요구하는 서류가 많고, 등록 절차가 매우 까다롭다. 대표적으로 인삼 관련 제품의 경우 식약청에서 식품으로 인정하는 사포닌 함유량이 매우 낮기 때문에 대부분의 인삼제품이 의약품으로 분류된다. 이러한 실정 때문에 미량의 식품첨가물을 성분함량표에서 제외하고 수출하다 식약청 사후 감시(monitoring)에 적발되어 엄청난 액수의 세금을 내고, 판매를 중단한 사례가 있다.

○ 특별관리식품에 포함된 식품을 등록할 때 샘플검사 인증이 필요한데, 이를 식약청에 의뢰할 경우 시간이 많이 소요된다. 식약청에서 의료과학국의 연구소로 보내서 검사를 실시하고, 결과를 다시 식약청으로 보내는 방식이기 때문에 식약청의 인증을 받은 민간 연구소에 샘플검사를 의뢰하는 것이 훨씬 빠르다.

2 첨가물 관련 Q&A[37)]

Q.1 식품첨가물 목록이 개정되었을 때, 해당 문서를 찾아볼 수 있는 사이트나 문서가 있는가?

A.1 식약청 홈페이지에 태국어로 새로 개정된 법령을 찾아볼 수 있다. 현재 각기 다른 식품관련 웹사이트를 모으려는 작업을 시도하고 있지만 별도로 식품첨가물만 다루는 사이트는 없다. 문의할 내용이 있다면 다음 메일주소(p2foodfda@fda.moph.go.th)로 질문하면 가장 빠르게 답변을 받을 수 있다.

- 식약청 홈페이지

  태국어: http://www.fda.moph.go.th/fdamain.stm

  영어: http://www.fda.moph.go.th/fda_eng/frontend/theme_1/index.php
- 식약청 법령 사이트

  태국어: http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_54/law/command_fda.php
- 식약청 내 식품첨가물 관련부서

  연락처: 66-2590-7011, 66-2590-7187

37) 식약청 식품관리국 부장 찌나랏과 인터뷰한 내용

Q.2 허용가능 첨가물 목록에 포함되지 않은 첨가물을 사용할 수 있는가?

A.2 원칙적으로 태국 식품법 제 281호 '식품첨가물 사용제한 기준'에 등록된 목록 이외의 첨가물은 사용할 수 없다. 하지만 태국 식품첨가물 기준이 Codex 기준을 따르고, 위 기준에 등재된 식품첨가물의 사용은 인정이 된다. 하지만 새로운 식품첨가물을 등록하려는 경우, 해당 식품업체는 다음과 【표 7-1】과 같이 태국 식약청(Thai FDA)의 승인절차를 거쳐야 한다.

【표 7-1】 새로운 식품첨가물 등록 절차[38)]

식약청에 안전성 평가(safety assessment) 신청	
FDA 실무 전문가 검토	
안전성 평가(safety assessment) (Environmental health criteria 70; WHO, 1987)	화학적 위해 평가 (Environmental health criteria 240; WHO, 1987)
위험관리 분과위원회(Risk management Sub-committee)의 승인	
식품위원회(Food committee)의 승인	
제조자, 소비자, 담당공무원으로 구성된 자문위원회의 평가	
식약청(FDA) 공지	
사후 감시(monitoring)	

출처: 식약청 발행 'The current Thailand food additives regulations(ENG)

38) 보건부 관보 제 281호 '식품첨가물 사용제한기준'에 없는 새로운 식품첨가물을 등록하고자 할 때 【표 7-1】과 같은 등록절차를 거친다.

먼저 새로 등록하려는 식품첨가물은 식품위원회(Food Committee)의 식품 속 식품첨가물과 유해물질의 안전성 평가 기준을 통과해야 한다. 안전성 평가 기준은 세계보건기구의 환경보건 기준(Environmental health criteria 70 ; WHO, 1987)을 따른다. 다음으로 식품 속 화학물질의 위험도 분석을 위한 방법과 기준을 통과해야 한다. 화학적 위험도 평가 기준 또한 세계보건기구의 환경보건 기준(Environmental health criteria 240 ; WHO, 1987)을 따르는데 위험관리 분과위원회의 승인을 받고, 식품위원회(food committee)의 승인을 받아야 한다. 이후에는 제조자, 소비자, 담당 공무원에 해당 식품첨가물에 대한 자문을 구한다. 위 과정에서 결정된 내용은 식약청에서 최대사용량기준과 품질을 발표한 공고를 통해 제조, 판매, 사용이 승인되며, 법령을 통한 지속적인 사후 감시를 실시한다.

부 록 1

조사대상 가공식품의 선정 기준

주요 수출대상국(태국, 인도네시아, 네덜란드)의 식품첨가물 및 유해물질 조사사업 조사대상 가공식품 선정(안)

◎ 조사대상 가공식품 선정 방법

1. 2012년 수출액 : 2012년 aT KATI
2. 수요조사 설문결과 : 식품기업 대상 수요조사 및 회의 결과(2013.1.24)
3. aT KATI 해외시장정보의 국가별 수출입 동향 중 수출 상위 품목
4. 선정결과 : 총 14개 가공식품, 37개 식품유형

번호	가공식품	품목코드	식품유형	수출액($) (2012년)	수요조사 설문결과 (건수)	인도네시아 수출상위 품목	태국 수출상위 품목	네덜란드 수출상위 품목	10년도 조사대상	11년도 조사대상	최종선정(안)
1	과자류	001-001	01) 과자	195,377,619	6	O		O	O	O	O
		001-002	02) 캔디	19,784,343	4				O		O
		001-003	03) 추잉껌	24,380,035	3				O		O
		001-004	04) 빙과류	6,701,844	3					O	O
2	빵 또는 떡류	002-001	01) 빵류	36,319,086	2	O	O	O	O	O	O
		002-002	02) 떡류		2						O
		002-003	03) 만두류		3				O		O
3	코코아가공품류 또는 초콜릿류	003-001	01) 코코아가공품류(코코아매스·버터·분말 등)	30,754,226	2	O	O				O
		003-002	02) 초콜릿류(초코릿, 스위트초콜릿, 밀크초콜릿, 패밀리밀크초콜릿 등)	23,394,484	2	O	O		O		O
4	잼류	004-001	01) 잼		3						
		004-002	02) 마멀레이드								
		004-003	03) 기타 잼류		2						
5	설탕	005-001	01) 백설탕	31,499							
		005-002	02) 갈색설탕								
		005-003	03) 기타설탕								
6	포도당	006-001	01) 액상포도당	4,304,472							
		006-002	02) 분말·결정포도당								
7	과당	007-001	01) 액상과당	22,870,867							
		007-002	02) 결정과당								
		007-003	03) 기타과당								
8	엿류	008-001	01) 물엿		4						
		008-002	02) 기타엿		1						
		008-003	03) 텍스트린								
9	당시럽류	009-001	01) 당시럽류	866,931							
10	올리고당류	010-001	01) 프락토올리고당								
		010-002	02) 이소말토올리고당								
		010-003	03) 갈락토올리고당								
		010-004	04) 말토올리고당								
		010-005	05) 자일로올리고당								
		010-006	06) 겐티오올리고당								
		010-007	07) 기타올리고당		1						
11	식육 또는 알가공품	011-001	01) 식육 또는 알제품								
		011-002	02) 식육가공품(햄, 베이컨)								
		011-003	03) 알가공품(계란, 새알 가공품)								
12	어육가공품	012-001	01) 어묵		1						
		012-002	02) 어육소시지								
		012-003	03) 어육반제품								
		012-004	04) 어육살								
		012-005	05) 연육								
		012-006	06) 기타 어육가공품								
13	두부류 또는 묵류	013-001	01) 두부								
		013-002	02) 전두부								
		013-003	03) 유바								
		013-004	04) 가공두부								
		013-005	05) 묵류								
		014-001	01) 콩기름(대두유)	44,310,473	4	O				O	O
		014-002	02) 옥수수기름(옥배유)	14,789,195	4						
		014-003	03) 채종유(유채유 또는 카놀라유)							O	
		014-004	04) 미강유(현미유)								O
		014-005	05) 참기름	881,348	2					O	O
		014-006	06) 들기름	161,718	2					O	O
		014-007	07) 홍화유(시플라워유 또는 잇꽃유)								
		014-008	08) 해바리기유	175,254						O	
		014-009	09) 목화씨기름(면실유)	248,869							

번호	가공식품	품목코드	식품유형	수출액($) (2012년)	수요조사 설문결과 (건수)	인도네시아 수출상위 품목	태국 수출상위 품목	네덜란드 수출상위 품목	10년도 조사대상	11년도 조사대상	최종선정(안)
14	식용유지류	014-010	10) 땅콩기름(낙화생유)								
		014-011	11) 올리브유	863,130	1					O	
		014-012	12) 팜유류	464,164							
		014-013	13) 야자유								
		014-014	14) 혼합식용유								
		014-015	15) 가공유지		2						
		014-016	16) 쇼트닝	15,281,447	2						
		014-017	17) 마가린류	44,286	1						
		014-018	18) 고추씨기름		2						
		014-019	19) 향미유								
		014-020	20) 기타 식용유지	6,192,081							
15	면류	015-001	01) 국수	25,872,185	3	O		O	O	O	**O**
		015-002	02) 냉면	7,417,300	1					O	
		015-003	03) 당면	4,937,618	2					O	**O**
		015-004	04) 유탕면류	206,228,752	1				O	O	**O**
		015-005	05) 파스타류	35,445,271	1		O				
16	다류	016-001	01) 침출차						O		O
		016-002	02) 액상차								O
		016-003	03) 고형차						O		O
17	커피	017-001	01) 볶은커피	13,471,187						O	
		017-002	02) 인스턴트커피						O	O	
		017-003	03) 조제커피						O	O	**O**
		017-004	04) 액상커피						O	O	**O**
18	음료류	018-001	01) 과일·채소음료(농축과·채즙, 과채주스, 과채음료)	3,692,288	1	O	O	O	O	O	**O**
		018-002	02) 탄산음료류(탄산음료, 탄산수)						O		
		018-003	03) 두유류(두유액, 두유, 분말두유, 기타두유)		2					O	**O**
		018-004	04) 발효음료류(유산균음료, 효모음료, 기타발효음료)								
		018-005	05) 인삼·홍삼음료	14,636,224	1				O	O	**O**
		018-006	06) 기타음료(혼합음료, 추출음료, 음료베이스)	151,613,680					O		
19	특수용도식품	019-001	01) 영아용 조제식	2,540,566	2				O		
		019-002	02) 성장기용 조제식		1				O		
		019-003	03) 영·유아용 곡류조제식		1						
		019-004	04) 기타 영·유아식		2						
		019-005	05) 특수의료용도등식품(당뇨/신장질환환자용식품 등)		1						
		019-006	06) 체중조절용 조제식품		1						
		019-007	07) 임산·수유부용 식품								
20	장류	020-001	01) 메주	29,148							
		020-002	02) 한식간장	13,864,192				O		O	
		020-003	03) 양조간장		1				O	O	**O**
		020-004	04) 산분해간장								
		020-005	05) 효소분해간장								
		020-006	06) 혼합간장							O	
		020-007	07) 한식된장	6,230,836							
		020-008	08) 된장		1				O	O	**O**
		020-009	09) 조미된장								
		020-010	10) 고추장	23,706,997	2			O	O	O	**O**
		020-011	11) 조미고추장								
		020-012	12) 춘장	1,202,627							
		020-013	13) 청국장								
		020-014	14) 혼합장							O	
		020-015	15) 기타장류	5,526,631							
21	조미식품	021-001	01) 식초(발효식품, 합성식초, 기타식초)	8,867,200	2						
		021-002	02) 소스류		4	O	O			O	**O**
		021-003	03) 토마토케첩		2						
		021-004	04) 카레(카레분, 카레)	4,916,979	2						
		021-005	05) 고춧가루 또는 실고추								
		021-006	06) 향신료가공품(천연향신료)		1						
		021-007	07) 복합조미식품		2					O	
22	드레싱	022-001	01) 드레싱		1						
		022-002	02) 마요네즈	37,786,033	1						

번호	가공식품	품목코드	식품유형	수출액($) (2012년)	수요조사 설문결과 (건수)	인도네시아 수출상위 품목	태국 수출상위 품목	네덜란드 수출상위 품목	10년도 조사대상	11년도 조사대상	최종선정(안)
23	김치류	023-001	01) 김칫속								
		023-002	02) 배추김치		1				O	O	O
		023-003	03) 기타김치							O	
24	젓갈류	024-001	01) 젓갈						O	O	
		024-002	02) 양념젓갈								
		024-003	03) 액젓		1				O	O	
		024-004	04) 조미액젓								
		024-005	05) 식해류								
25	절임식품	025-001	01) 절임류(단무지 등)		2				O	O	
		025-002	02) 당절임		1						
26	조림식품	026-001	01) 농산물조림		1						
		026-002	02) 수산물조림		2						
		026-003	03) 축산물조림								
27	주류	027-001	01) 탁주	36,893,273						O	O
		027-002	02) 약주	1,462,586							
		027-003	03) 청주	1,090,996							
		027-004	04) 맥주	67,813,719							O
		027-005	05) 과실주	3,089,944					O		
		027-006	06) 소주	126,812,773		O			O	O	O
		027-007	07) 위스키	9,397,965							
		027-008	08) 브랜디	1,784,638							
		027-009	09) 일반증류쥬								
		027-010	10) 리큐르	1,339,906							
		027-011	11) 기타주류								
28	건포류	028-001	01) 조미건어포류								
		028-002	02) 건어포류								
		028-003	03) 기타 건포류								
29	기타식품류	029-001	01) 땅콩 또는 견과류 가공품(땅콩버터, 견과류가공품)								
		029-002	02) 캡슐류		1						
		029-003	03) 전분	26,893,555							
		029-004	04) 과·채가공품류								
		029-005	05) 조미김	231,011,970	2		O	O	O	O	O
		029-006	06) 튀김식품								
		029-007	07) 벌꿀	4,956,810	1	O					
		029-008	08) 모조치즈								
		029-009	09) 식물성크림			O				O	
		029-010	10) 추출가공식품(과·채가공품, 과·채·페이스트)								
		029-011	11) 팝콘용옥수수가공품								
		029-012	12) 식염(천일염,재제소금,태움·용융소금,정제소금,가공소	8,977,226					O	O	O
		029-013	13) 밀가루(밀가루, 영양강화밀가루, 기타 밀가루)			O					
		029-014	14) 찐쌀								
		029-015	15) 생식류								
		029-016	16) 시리얼류								
		029-017	17) 얼음류								
		029-018	18) 즉석섭취·편의식품류		1						O
30	유가공품	030-001	1) 우유류	4,050,495	3				O		
		030-002	2) 가공유류	12,360,842	3				O	O	O
		030-003	3) 유단백가수분해식품								
		030-004	4) 발효유						O		
		030-005	5) 버터						O		
		030-006	6) 치즈						O		
		030-007	7) 분유		2				O		
		030-008	8) 아이스크림	32,931,931	2						O

부 록 2

식품첨가물 사용기준

식품첨가물 사용기준
식약청 고시 '식품첨가물 사용규정' 첨부자료
2004년 11월 3일 공지

No.	식품첨가물명	식품분류	최대 사용기준 (mg/kg)
1 INS 507	Hydrochloric acid Hydrogen chloride Muriatic acid 산	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케익, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
2. INS 200	Sorbic acid 2,4-Hexadienoic acid 2-propenylaaryic acid 방부제	가공치즈(processed cheese)	2,000
		훼이치즈(whey cheese)	1,000
		마가린	1,000
		과일 절임	500

	보존료	잼, 젤리, 마멀레이드	1,000
		말린 과일	500
		음료수	200
3 INS 330	Citric acid 2-Hydroxy-1,2,3-propane-tricarboxylic acid 산도조절제 산화방지제	올리브 피클	15,000
		유아용 보조식품(분말)	25,000(수분 제외)
		가공 치즈	40,000
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
		유아용 음식	
4	3,3'-Thiodipropionic acid	식용유지류(fat and oil)	200

INS 388	Beta,beta'-thidodipropionic acid Thiodihydracrylic acid Diethyl sulfide 2,2'-dicarboxylic acid 산화방지제	마가린	200
		유화제(emulsion) (지방이 80% 이하)	200
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품)	200
		과채음료 아닌 음료수 ex)전해질 음료	1,000
		과자(바삭한 것)	200
5 INS 210	Benzoic acid Benzencarboxylic acid Phenylcarboxylic acid 방부제	우유로 만든 디저트 ex) 아이스크림, 푸딩, 요거트 등	300 (벤조산 값으로 계산)
		마가린	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		유화제(emulsion) (지방이 80% 이하)	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		기타 유화제품 ex)과자 코팅	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		유지방 외의 지방으로 만든 디저트 ex)가공 아이스크림	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		식초, 기름, 소금물에 절인 과일	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		잼, 젤리, 마멀레이드	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		과일로 만든 과자 라벨(잼, 젤리, 마멀레이드 제외)	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		과일 꾸언(엿같이 고아 만든 것)	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		으깬 과일, 과일 토핑	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		과일로 만든 디저트류 ex)젤리	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		과일 절임	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		과자에 넣는 과일	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		익히거나 튀긴 과일	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		식초, 소금물, 간장 속의 채소, 김 제품	2,000 (벤조산 값으로 계산)
		채소나 콩 또는 채소 씨앗으로 만든 라벨(?) ex)땅콩버터	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		으깬 채소, 콩, 씨앗 제품 ex)채소소스, 설탕에 절이거나 엿같이 고아 만든 것 등 (땅콩버터 등은 제외)	3,000 (벤조산 값으로 계산)
		채소 절임	1,000 (벤조산 값으로 계산)

		익히거나 튀긴 채소, 김	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		수프,	500 (벤조산 값으로 계산)
		음료수	200 (벤조산 값으로 계산)
6 INS 280	Propionic acid Propanoic acid 방부제(곰팡이균 억제)	설탕	2,000 (벤조산 값으로 계산)
		가공 치즈	3,000 (벤조산 값으로 계산)
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
7 INS 297	Fumaric acid Trans-butenedioic acid Trans-1,2-ethylene dicarboxylic acid	잼, 젤리, 마멀레이드	3,000
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	

	산도조절제	아이스크림	적정량
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
8 INS 338	Phosphoric acid Orthophosphoric acid 산도조절제	게살 통조림	10
		코코아분말 코코아분말과 설탕 혼합한 것	2,500
		가공 치즈	9,000
		식용유지류 모든 종류	100
9 INS 236	Formic acid, Methanoic acid 방부제	소스류	200
		과채음료 제외한 음료수	100
		전해질 음료	100
10 INS 296	Malic acid, D,L-Malic acid, Hydroxysuccinic acid, Hydroxy butanedioic acid	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	

		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
11 INS 270	Lactic acid, 2-Hydroxy propionic acid, 1-Hydroxyethane-1-carboxylic acid	올리브 피클	15,000
		멸균 버섯(sterilized mushroom)	5,000 (단일 또는 혼합해서 사용하더라도
		유아용 보조식품(분말)	15,000
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	

		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
		영아용 음식	
12 INS 260	Acetic acid, Ethanoic acid	버섯 피클	20,000
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	

13 INS 400	Alginic acid, Algenic acid	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
14 INS 620	L-Glutamic Acid, L-(…)-glutamic acid, L-Alpha-aminoglutaric acid, L-2-Amino-pentane-dioic acid, Glutamic acid	가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		곡물제품 ex) 튀김가루, 대두로 만든 식품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	

		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		양념(seasonings)	1g/1kg
15 INS 334	L-Tartaric acid, L-2-3-Dihydroxysuccinic acid, L-2,3-Dihydroxybutanedioic acid	수프	250
		토마토 페이스트	적정량
		잼, 젤리, 마멀레이드	3,000
		코코아분말, 설탕혼합 코코아분말	5,000(코코아 또는 citric acid를 포함한 값)
		마가린	적정량
		과일/채소 통조림	적정량
		아이스크림	1,000
16 INS 300	Ascorbic acid, L-Ascorbic acid, 3-Keto-L-gulofuranolactone, 2,3-Dehydro-L-threo-hexono-1,4-lactone	냉동 감자	100(단일값 또는 Calcium disodium ethylene과 Diamines tetrachloride acetate의 혼합값
		올리브 피클	2,000
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	

		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
17 INS 315	Isoascorbic acid, D-Isoascorbic acid, D-Erythro-hex-2-enoic acid, Gamma-lactone, Erythrobic acid, D-Araboascorbic acid	육류발효제품(싸이끄럭 햄 등)	500(단일값 또는 L ascorbic acid를 포함한 값)
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	

18 INS 626	Guanylic acid,5', Guanosine-5'-monophosphoric acid	가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		양념(seasonings)	1g/1kg
19 INS 630	Inosinic acid,5'	가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	

20 INS 575	Glucono-δ-Lactone, Glucono-delta-lactone, D-Gluconic acid delta-lactone, D-Glucono-1,5-lactone, Gluconolactone Delta-gluconolactone	육류발효제품(싸이끄럭 햄 등)	3,000
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
21 INS 422	Glycerin, Glycerol, 1,2,3-propanetriol Trihydroxypropane	코티지 치즈(cottage cheese)	5,000(코티지 치즈의 크림혼합 부분)
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등	

		(냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
22 INS 445	Ester gum, Glycerol ester of wood rosin	음료수(과일/채소 또는 미네랄 음료로 만들어지지 않은 것)	150
		미네랄 음료	150
23 INS 470	Salts of oleic acid(Calcium, Potassium, Sodium), Calcium oleate, Potassium oleate, Sodium oleate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	

		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
24 INS 470	Salts of myristic acid(Amonium, Calcium, Potassium, Sodium), Amonium myristate, Calcium myristate, Pottasium myristate, Sodium	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
25 INS 442	Ammonium salts of phosphatidic acid, Emulsifier YN, Mixed amonium salts of phosphorylated glycerides	코코아분말, 설탕혼합 코코아분말	7,000
		초콜릿	7,000

26 INS 416	Karaya gum, Karaya, Gum sterculia, Sterculia, Kadaya, Katilo, Kullo, Kuterra, Gum karaya	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
27 INS 412	Guar gum, Polysaccharides of high molecular weight composed of galactomanans, Guar flour, Gum cayamopsis	야채 통조림	10,000
		영아용 음식	100
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	

		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	적정량
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
28 INS 314	Guaiac resin, Guaiacum, Gum guaiac	식용유지류(fat & oil)	1,000
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	1,000
		껌	1,500
29 INS 458	Gamma-cyclodextrin, Cyclooctaamylose, Gamma-CD, Cyclomaltooctanose	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	

		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
30 INS 901	Beewax, white and yellow	코코아분말이나 초콜릿제품으로 만든 디저트	코팅 적정량
		인공초콜릿(artificial)	
		캔디류	
		과자로 장식하거나 뿌린 제품	적정량
		생과일	코팅 적정량
		견과류	
		껌	적정량
		보조식품	코팅 적정량
		커피콩	
		과자류(바삭한 종류)	
31 INS 903	Carnauba wax	코코아분말이나 초콜릿제품으로 만든 디저트	표면 코팅 적정량
		인공초콜릿(artificial)	
		견과류로 만든 바삭한 과자류(건과일 혼합 포함)	
		과자로 장식하거나 뿌린 제품	4,000
		베이커리 제품	표면 코팅 적정량
		보조식품	
		커피콩	
		과자류(바삭한 종류)	
		껌	1,200(표면 코팅에 한해서)
		음료수(과일로 만든 것 제외)	200
		캔디류	표면 코팅 적정량
32	Carbon dioxide, Carbonic	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균	

INS 290	acid anhydride, Dry ice(solid form)	크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
33 Ins 122	Carmoisine, C.I. Food red 3, Azorubine, Disodium 4-hydroxy-3-(4-sulfonato-1-naphthylazo)-1-naphthalene-sulfonate	음료수	70
		아이스크림	70
		캔디	70
		디저트	70
		영아용 음식과 영유아용 유동식	사용 금지
		가공유류와 영유아용 가공유류	
		영유아용 보조식품	
		생과일, 과일 절임, 야채절임	
		모든 육류 제품	
		모든 가공육류 제품 ex) 훈제 또는 건어, 건새우, 건조개 등	

		짜거나 달게 만든 가공육류 제품 ex) 생선젓갈, 새우젓, 고기젓갈, 조개젓갈, 생선포, 새우포 등	
		굽거나 삶거나 찐 육류 ex) 닭고기, 돼지고기, 소고기 등	
		냄, 꾼치양, 싸이끄럭, 룩친, 생선 크래커 등	
		카우끄리얍(쌀로 만든 과자)	
		국수, 라면, 만두, 스파게티, 마카로니 등	
		카레	
		상기 식품 외 모든 식품	100
34 INS 160aii	Carotene(natural), alpha-Carotene, beta-Carotene, gamma-Carotene, C.I. Food orange 5	영아용 음식과 영유아용 유동식	사용 금지
		가공유류와 영유아용 가공유류	
		영유아용 보조식품	
		생과일, 과일 절임, 야채 절임	
		모든 육류 제품	
		모든 가공육류 제품 ex) 훈제 또는 건어, 건새우, 건조개 등	
		짜거나 달게 만든 가공육류 제품 ex) 생선젓갈, 새우젓, 고기젓갈, 조개젓갈, 생선포, 새우포 등	
		굽거나 삶거나 찐 육류 ex) 닭고기, 돼지고기, 소고기 등	
		냄, 꾼치양, 싸이끄럭, 룩친, 생선 크래커 등	
		카우끄리얍(쌀로 만든 과자)	
		국수, 라면, 만두, 스파게티, 마카로니 등	
		카레	
		상기 식품 외 모든 식품	적정량
35 INS 407	Carrageenan, Irish moss gelose, Eucheuman(from Euchenama spp.),	크림, 연유, 지방변형연유	150
		과일 통조림	10,000
		오이 피클	500

	Iridophycan(from iridaea spp.), Furcellaran or Danish agar(from furcellaran or Danish agar(from furcellaria fastigiata), Hypnean(from hypnea spp.)	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
36 INS 410	Carob bean gum, Locust bean gum, Algaroba, Carob gum	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	

		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
37 INS 424	Curdlan, beta-1,3-Glucan	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
38 INS 902	Candelilla wax	코코아분말이나 초콜릿제품으로 만든 디저트	
		인공초콜릿(artificial)	

		캔디류	코팅 적정량
		과자로 장식하거나 뿌린 제품	
		파이 제품(빵이 아닌 것)	
		보조식품	
		커피콩	
		생과일	
		견과류	
		껌	
		과자류(바삭한 종류)	
39 INS 161g	Canthaxanthin, Beta-carotene-4,4'-dione-4,4'-Dioxo-beta-carotene, C.I. Food orange 8	영아용 음식과 영유아용 유동식	사용 금지
		가공유류와 영유아용 가공유류	
		영유아용 보조식품	
		생과일, 과일 절임, 야채 절임	
		모든 육류 제품	
		모든 가공육류 제품 ex) 훈제 또는 건어, 건새우, 건조개 등	
		짜거나 달게 만든 가공육류 제품 ex) 생선젓갈, 새우젓, 고기젓갈, 조개젓갈, 생선포, 새우포 등	
		굽거나 삶거나 찐 육류 ex) 닭고기, 돼지고기, 소고기 등	
		냄, 꾼치양, 싸이끄럭, 룩친, 생선 크래커 등	
		카우끄리얍(쌀로 만든 과자)	
		국수, 라면, 만두, 스파게티, 마카로니 등	
		카레	
		상기 식품 외 모든 식품	적정량
40 INS	Ammonia caramel, Caramel colour class Ⅲ	가공우유 또는 발효유로 만든 음료 ex) 초콜릿 우유, 요구르트 등	150
		엔자임 단백질 침전 우유	

150c		저지방 우유	적정량
		조각 크림	
		인공 크림	
		인공 우유 분말과 인공 크림 분말	
		숙성하지 않은 치즈	
		숙성 치즈의 껍질	
		웨이 치즈	적정량(제품 표면에만 사용 가능)
		가공 치즈	적정량
		모조 치즈	
		우유로 만든 디저트 ex) 아이스크림, 푸딩, 요거트 등	2,000
		유지방 외의 지방으로 만든 디저트 ex) 가공 아이스크림 등	적정량
		빙과류	1,000
		식초, 기름, 소금물의 과일	적정량
		과일 통조림 또는 살균 과일	
		잼, 젤리, 마멀레이드	
		과일로 만든 장식 (잼, 젤리, 마멀레이드 제외)	500
		과일 카라멜(꾸언)	적정량
		코코넛(까티)을 포함한 과일 제품	7,500
		과일로 만든 디저트 ex) 젤리 등을 포함하여 과일물이 구성성분으로 포함된 것(과일 시럽, 러이깨우)	적정량
		과자에 들어간 과일	7,500
		식초, 소금물, 간장에 든 채소 또는 김	500
		채소 통조림 또는 살균 채소	적정량
		채소 또는 견과, 씨앗종류로 만든 제품 ex) 땅콩 버터	
		으깬 채소, 콩으로 만든 제품 ex) 채소 소스, 채소 설탕절임 등 (땅콩 버	

		터 등 제외)	
		코코아 충전물이 든 과자	
		캔디류(코코아, 초콜릿 제품 또는 껌이 아닌 것)	
		껌	20,000
		과일이 아닌 것으로 만든 과자 장식용 제품	적정량
		아침식사용 곡물제품 ex) 오트밀	6,500
		곡물이나 그 분말로 만든 스낵 ex) 타코, 카놈찬	적정량
		빵이 아닌 파이 제품	
		고기와 육류제품 (날개와 가슴 포함)	적정량(제품 표면에 한함)
		생선 알	
		냉동하거나 삶거나 튀긴 생선 알	적정량
		조리된 생선 알	
		생선 알 통조림 또는 발효시킨 생선 알	500
		날계란	적정량(계란 껍질에 한함)
		계란으로 만든 과자 ex) 카스타드, 쌍카야	적정량
		설탕 또는 덱스트로스 분말	
		양념	
		식초	1,000
		머스타드	적정량
		수프와 맑은 수프	
		소스류	1,500
		샐러드 ex) 샐러드마카로니, 샐러드감자 샌드위치 라벨을 부착한 것 포함. 과자 라벨 부착한 것은 제외 ex) 땅콩 버터, 코코아과자류 등	
		단백질 제품 ex) 대두 단백질 추출물, 밀 단백질	

		성인용 의료목적식품	적정량
		체중조절용 식품	
		보조식품	
		농축 과일 주스 또는 건조한 것	
		채소주스(nectar)	
		채소주스(농축 또는 건조한 것)	
		과채음료 아닌 음료수 ex) 전해질 음료	
		맥아 음료	
		과자류(바삭한 것)	
		상기 식품 외 모든 식품	1,000
41 INS 150a	Caustic caramel, Plain caramel	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	

		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
42 INS 150d	Sulfite ammonia caramel, Caramel colour class IV	가공우유 또는 발효유로 만든 음료 ex) 초콜릿 우유, 요구르트 등	150
		가공하지 않은 요구르트	150
		엔자임 단백질 침전 우유	적정량
		저지방 우유	
		클러텟 크림과 사워 크림	
		인공 크림	
		지방 변형 우유 분말과 인공크림 분말	
		숙성하지 않은 치즈	
		숙성 치즈의 껍질	
		웨이 치즈	적정량(표면에 한함)
		가공 치즈	100
		모조 치즈	적정량
		우유로 만든 디저트 ex) 아이스크림, 푸딩, 요거트 등	2,000
		유지방 외의 지방으로 만든 디저트 ex) 가공 아이스크림 등	적정량
		빙과류	1,000
		식초, 기름, 소금물의 과일	적정량
		과일 통조림 또는 살균 과일	
		잼, 젤리, 마멀레이드	1,500
		과일로 만든 장식 (잼, 젤리, 마멀레이드 제외)	500
		과일 카라멜(꾸언) 또는 냉동 과일	적정량
		코코넛(까티)을 포함한 과일 제품	7,500
		과일로 만든 디저트 ex) 젤리 등을 포함하여 과일물이 구성성분으로 포함된 것(과일 시럽, 러이깨우)	적정량
		과자에 들어간 과일	7,500

		식초, 소금물, 간장에 든 채소 또는 김	500
		채소 통조림 또는 살균 채소	적정량
		채소 또는 견과, 씨앗종류로 만든 제품 ex) 땅콩 버터	
		으깬 채소, 콩으로 만든 제품 ex) 채소 소스, 채소 설탕절임 등 (땅콩 버터 등 제외)	
		코코아 충전물이 든 과자	
		캔디류(코코아, 초콜릿 제품 또는 껌이 아닌 것))	
		껌	20,000
		과일이 아닌 것으로 만든 과자 장식용 제품	적정량
		아침식사용 곡물제품 ex) 오트밀	2,500
		곡물이나 그 분말로 만든 스낵 ex) 타코, 카놈찬	적정량
		케잌, 쿠키, 파이	
		기타 과자 ex) 도넛, 머핀	1,200
		케잌, 팬케잌, 기타 파이 제품(빵이 아닌 것)	적정량
		고기와 육류제품 (날개와 가슴 포함)	
		생선 알	적정량(제품 표면에 한함)
		냉동하거나 삶거나 튀긴 생선 알	적정량
		조리된 생선 알	
		생선 알 통조림 또는 발효시킨 생선 알	500
		날계란	적정량(계란 껍질에 한함)
		계란으로 만든 과자 ex) 카스타드, 쌍카야	적정량
		설탕 또는 덱스트로스 분말	
		양념	
		식초	
		머스타드	

		즉석섭취 수프(통조림 또는 냉동된 것)	3,000
		수프와 맑은 수프	적정량
		머스타드	1,500
		샐러드 ex) 샐러드마카로니, 샐러드감자 샌드위치 라벨을 부착한 것 포함. 과자 라벨 부착한 것은 제외 ex) 땅콩 버터, 코코아과자류 등	적정량
		단백질 제품 ex) 대두 단백질 추출물, 밀 단백질	
		성인용 의료목적식품	
		체중조절용 식품	
		보조식품	
		농축 과일 주스 또는 건조한 것	
		채소주스(nectar)	
		채소주스(농축 또는 건조한 것)	
		과채음료 아닌 음료수 ex) 전해질 음료	
		과자류(바삭한 것)	
43 INS 629	Calcium guanylate 5', Calcium, guanosine-5'-monophosphate	영아용 음식과 영유아용 유동식	사용 금지
		가공유류와 영유아용 가공유류	
		영유아용 보조식품	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		곡물제품(튀김가루와 대두제품)	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케익, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	

		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		양념(seasoning)	100
44 Ins 634	Calcium ribonucleotide-5'-, Mixture of calcium inosine-5'-monophosphate and calcium guanosine-5'-monophosphate, Calcium	영아용 음식과 영유아용 유동식	사용 금지
		가공유류와 영유아용 가공유류	
		영유아용 보조식품	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		곡물제품(튀김가루와 대두제품)	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		양념(seasoning)	100/1kg
45 INS 633	Calcium inosinate-5'-monophosphate, Calcium inosinate,5'-Calcium inosinate	영아용 음식과 영유아용 유동식	사용 금지
		가공유류와 영유아용 가공유류	
		영유아용 보조식품	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		곡물제품(튀김가루와 대두제품)	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	

		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		양념(seasoning)	100/1kg
46 INS 578	Calcium gluconate, Calcium DI-gluconate, Calcium DI-D-gluconate monohydrate	완두콩 통조림	350(총 칼슘)
		열대과일 통조림	
		토마토 통조림	450(토마토 전체 또는 큰 조각일 경우, 총 칼슘)
			800(토마토 깍둑썰기 한 경우는 총칼슘)
		딸기 통조림	350(총 칼슘)
		오이 피클	250
		과일이 첨가된 잼, 젤리	200(총 칼슘)
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	

		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
47 INS 509	Calcium chloride	크림, 연유, 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
		단 크림, 단 연유, 단 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 계산하며, 그 합이 제한양을 넘어서는 안 된다)
48 INS 516	Calcium sulfate	코티지 치즈	5,000(mg/1kg내 크림성분)
		토마토 통조림	450(토마토 전체 또는 큰 조각일 경우, 총 칼슘)
			800(토마토 깍둑썰기 한 경우는 총칼슘)
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	

		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	적정량
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
49 INS 623	Calcium glutamate, Monocalcium DI-L glutamate	영아용 음식과 영유아용 유동식	사용 금지
		가공유류와 영유아용 가공유류	
		영유아용 보조식품	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		곡물제품(튀김가루와 대두제품)	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		양념(seasoning)	
50 INS 170I	Calcium carbonate, Chalk	크림, 연유, 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
			3,000(혼합 첨가 시

			수분 제외상태에서 계산)
		단 크림, 단 연유, 단 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 계산하며, 그 합이 제한양을 넘어서는 안 된다)
		가공 치즈	40,000(단일 첨가 또는 혼합 첨가일 경우에 응집 보조제값도 포함)
		잼, 젤리	200
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	

51 INS 333	Calcium citrate, Tricalcium citrate, Tricalcium salt of 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid, Tricalcium salt of beta-hydroxytricarboxylic acid	크림, 연유, 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
		단 크림, 단 연유, 단 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 계산하며, 그 합이 제한양을 넘어서는 안 된다)
		가공 치즈	40,000(단일 첨가 또는 혼합 첨가일 경우에 응집 보조제값도 포함)
		토마토 통조림	450(토마토 전체 또는 큰 조각일 경우, 총 칼슘)
			800(토마토 깍둑썰기 한 경우는 총칼슘)
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	

		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
52 INS 552	Calcium silicate	가루설탕(글루코 분말이 혼합되지 않은 것)	15,000(분말 제외상태에서 계산)
		소금	20,000
		베이킹 파우더	50,000
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		우유 분말과 지방변형분말	10,000
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	적정량
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	

		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
53 INS 203	Calcium sorbate, Calcium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid	마가린	1,000
		음료수	100(소르빈산으로서값 계산)
54 INS 385	Calcium disodium(ethylenedinitrilo) tetraacetate, Calcium, disodium EDTA, Calcium, disodium edetate	새우 통조림	250
		버섯 통조림	200
		냉동 감자	100
		마가린과 같은 제품 ex) 혼합 버터, 마가린 등	75(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		유화(emulsion)제품 (기름이 전체의 80 이하)	100(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		과일 말린 것	265(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		잼, 젤리, 마멀레이드	130(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		과일로 만든 과자 제품(잼, 젤리, 마멀레이드 제외)	100(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		과자 충전용으로 사용되는 과일	650(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		콩 말린 것	800(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		즉석 섭취 가능한 채소와 김 말린 것	200(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		식초, 소금물, 간장에 든 채소와 김 제품	250
		채소 통조림 또는 살균 채소	365(수분 제외 Calcium disodium

			ethylenediaminetetraacetate 값)
		채소와 콩 또는 기타 씨앗류로 만든 제품 ex) 땅콩 버터 등	250(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		으깬 채소, 콩, 채소 씨앗으로 만든 제품 ex) 채소소스, 채소꾸언, 냉동 채소 등 과자라벨 부착 상품 제외 ex) 땅콩 버터	80(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		채소 절임	250(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		삶거나 튀긴 채소와 김 ex) 당근 튀김 등	250(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		코코아 충전 과자 제품	50(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		곡물과 그 분말로 만든 제품 ex) 타코, 카놈찬 등	315(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		으깨거나 열처리한 육류제품 ex) 룩친 등	35(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		수산물 또는 냉동수산물제품	75(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		수산물, 수산물 전분, 냉동 수산물	75(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		수산물 또는 어육제품 절임 또는 소금물	250(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		수산물 또는 수산물 통조림 (제한 품목 제외)	340(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		난분	200(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)

		양념	70(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		머스타드	75(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		마요네즈와 샐러드 소스 제품	100(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		된 소스 ex) 토마토소스, 고추소스 등	75(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		샐러드 ex) 샐러드마카로니, 샐러드감자 와 샌드위치 라벨 부착 제품 과자 라벨 부착 제외 ex) 땅콩 버터	100(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		보조식품	150(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		채소/과일을 제외하고 만든 음료수 전해질음료 포함	200(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
		차, 커피, 허브차, 곡물차 등 코코아 제외	35(수분 제외 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate 값)
55 INS 352ii	Calcium DL-malate, Calcium-alpha-hydroxysuccinate, Hydroxybutanedioic acid calcium salt, D,L-monocalcium malate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	

		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
56 INS 213	Calcium benzoate Monocalcium benzoate	우유로 만든 디저트 ex) 아이스크림, 푸딩 요구르트 또는 과일 혼합 등	300(소르빈산으로서 값으로 계산)
		마가린	1,000(소르빈산으로서 값으로 계산)
		기름 물(?) 제품 중 기름이 전체의 80% 이하	1,000(소르빈산으로서 값으로 계산)
		유화(emulsion)제품 ex)과자 표면에 사용하는 것 등	1,000(소르빈산으로서 값으로 계산)
		유지방 이외의 지방으로 만들어진 디저트 ex) 가공 아이스크림	1,000(소르빈산으로서 값으로 계산)
		식초, 기름, 소금물에 든 과일	1,000(소르빈산으로서 값으로 계산)
		잼, 젤리, 마멀레이드	1,000(소르빈산으로서 값으로 계산)
		과일로 만든 과자 제품(잼, 젤리, 마멀레이드 제외)	1,000(소르빈산으로서 값으로 계산)
		과일 카라멜(꾸언)	1,000(소르빈산으로서 값으로 계산)
		으깬 과일 제품(코코넛 까티 포함)	1,000(소르빈산으로서 값으로 계

			산)
		과일로 만든 디저트(젤리 등) 과일이 일부 들어간 디저트 포함 ex)러이깨우	1,000(소르빈산으로서 값으로 계산)
		과일 절임	1,000(소르빈산으로서 값으로 계산)
		과자 충전물 과일 제품	1,000(소르빈산으로서 값으로 계산)
		양념한 과일 또는 과일 튀김	1,000(소르빈산으로서 값으로 계산)
		식초, 소금물, 간장에 든 채소와 김 제품	2,000(소르빈산으로서 값으로 계산)
		채소, 콩, 씨앗 등으로 만든 과자 ex) 땅콩 버터	1,000(소르빈산으로서 값으로 계산)
		으깬 채소, 콩, 씨앗 제품 ex)채소소스, 설탕에 절이거나 엿같이 고아 만든 것 등 (땅콩버터 등은 제외)	3,000(소르빈산으로서 값으로 계산)
		채소 절임	1,000(소르빈산으로서 값으로 계산)
		삶거나 튀긴 채소나 김	1,000(소르빈산으로서 값으로 계산)
		수프와 맑은 수프	500(소르빈산으로서 값으로 계산)
		음료수	200(소르빈산으로서 값으로 계산)
57 INS 282	Calcium propionate Calcium propanoate	가공치즈	3,000
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	

		아이스크림	적정량
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
58 INS 538	Calcium ferrocyanide, Calcium hexacyanoferrate, Yellow prussiate of lime, Hexacyanoferrate of calcium	소금	20(수분제외 Sodium ferro cyanide값으로 계산)
		양념	20(수분제외 Sodium ferro cyanide값으로 계산)
59 INS 341ii	Calcium phosphate, dibasic, Secondary calcium phosphate, Calcium hydregen orthophosphate, Dicalcium phosphate	크림, 연유, 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
		단 크림, 단 연유, 단 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
			3,000(혼합 첨가 시

			수분 제외상태에서 계산하며, 그 합이 제한양을 넘어서는 안 된다)
60 INS 341ii	Calcium phosphate, tribasic, Precipitated calcium posphate, Tricalcium phosophate	건조 수프	15,000(단일첨가 또는 기타 응집 보호제값 제외)
		가루설탕(글루코 분말이 혼합되지 않은 것)	15,000(단일첨가 또는 기타 응집 보호제값 제외)
		소금	20,000
		베이킹 파우더	50,000
		크림 분말	5,000(단일첨가 또는 기타 응집보호제값 제외)
		크림, 연유, 지방변형연유	2,000(단일 첨가)
			3,000((단일첨가 또는 기타 응집 보호제값 제외, 수분제외)
		단 크림, 단 연유, 단 지방변형연유	2,000(단일 첨가)
			3,000((단일첨가 또는 기타 응집 보호제값 제외, 수분제외)
		우유분말, 지방변형분말	5,000
61 INS 341I	Calcium phosphate, monobasic, Calcium dihydrogen phosphate, Calcium dihydrogen tetraoxophosphate, Monocalcium phosphate	크림, 연유, 지방변형연유	2,000(단일 첨가)
			3,000((단일첨가 또는 기타 산도 조절제값 제외, 수분제외)
		단 크림, 단 연유, 단 지방변형연유	2,000(단일 첨가)
			3,000((단일첨가 또는 기타 산도 조절제값 제외, 수분제외)
		토마토 통조림	450(토마토 전체 또는 큰 조각일 경우, 총 칼슘)

			800(토마토 깍둑썰기 한 경우는 총칼슘)
62 INS 227	Calcium bisulphite, Calcium hydrogen sulfite	과일이 혼합된 잼과 젤리	200
		가열하지 않고 바로 먹을 수 있는 채소와 과일	사용 금지
		채소나 과일을 건조하거나 냉동한 것	1,500
63 INS 327	Calcium lactate, Calcium dilactate, Calcium dilactate hydrate, 2-Hydroxypropanoic acid calcium salt	자몽 통조림	350(총 칼슘으로 계산)
		완두콩 통조림	350(칼슘으로 계산)
		열대과일 샐러드 통조림	350(칼슘으로 계산)
		토마토 통조림	450(토마토 전체 또는 큰 조각일 경우, 총 칼슘)
			800(토마토 깍둑썰기 한 경우는 총칼슘)
		딸기 통조림	350(칼슘으로 계산)
		오이 피클	250
		과일 절임 또는 냉동 과일	250
		과일이 혼합된 잼과 젤리	200(칼슘으로 계산)
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	

		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
64 INS 470	Calcium stearate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
65 INS 529	Calcium oxide, Lime	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	

		아이스크림	적정량
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
66 INS 556	Calcium aluminium silicate, Calcium alumino silicate, Aluminium calcium cilicate, Calcium silicoaluminate, Sodium calcium silicoaluminate	우유 분말과 지방변형분말	10,000
		건조시킨 유제품	적정량
		말린 과일	
		건조시킨 채소, 김, 견과류 등	
		건조시킨 곡물제품	
		건조시킨 육류제품	
		수산물과 건조시킨 수산식품	
		건조시킨 계란제품	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용 식품	
		건조시킨 음료수	
67	Calcium acetate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균	

INS 263		크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
68 INS 404	Calcium alginate	완두콩 통조림	10,000(단일 첨가 또는 기타물질과 혼합 첨가)
		옥수수 통조림	10,000(단일 첨가 또는 기타물질과 혼합 첨가)
		무 통조림	10,000(단일 첨가 또는 기타물질과 혼합 첨가)
		오이 피클	500(단일 첨가 또는 기타물질과 혼합 첨가)
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	

		유화(emulsion)제품 ex)마가린	적정량
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
69 INS 302	Calcium ascorbate, Calcium ascorbate dihydrate, Calcium salt of 2,3-didehydro-L-threo-hexono-1,4 lactone dihydrate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	

		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
70 INS 526	Calcium hydroxide, Slaked lime	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
71 INS 925	Chlorine	밀가루	2,500
72 INS 926	Chlorine dioxide, Chlorine(IV) oxide,	밀가루	2,500

	Chlorine peroxide		
73 INS 140	Chlorphylls, Phaeophytin A magnesium complex(Chlorophyll A), Phaeophytim B magnesium complex(chlorophyll B), Magnesium Magnesium phaeophytin, C.I. Natural green 3	가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
74 INS 141ii	Chlorophyll copper complex, Copper phaeophytin A, Copper phaeophytin B, Copper chlorophyll, Copper	영아용 음식과 영유아용 유동식	
		가공유류와 영유아용 가공유류	
		영유아용 보조식품	
		생과일, 과일 절임, 채소 절임	
		모든 육류 제품	

	phaeophytin	모든 가공육류 제품 ex) 훈제 또는 건어, 건새우, 건조개 등	사용 금지
		짜거나 달게 만든 가공육류 제품 ex) 생선젓갈, 새우젓, 고기젓갈, 조개젓갈, 생선포, 새우포 등	
		굽거나 삶거나 찐 육류 ex) 닭고기, 돼지고기, 소고기 등	
		냄, 꾼치양, 싸이끄럭, 룩친, 생선 크래커 등	
		카우끄리얍(쌀로 만든 과자)	
		국수, 라면, 만두, 스파게티, 마카로니 등	
		카레	
		상기 식품 외 모든 식품	적정량
75 INS 120	Carmines, Cochineal carmine, C.I. Natural red 4	영아용 음식과 영유아용 유동식	사용 금지
		가공유류와 영유아용 가공유류	
		영유아용 보조식품	
		생과일, 과일 절임, 채소 절임	
		모든 육류 제품	
		모든 가공육류 제품 ex) 훈제 또는 건어, 건새우, 건조개 등	
		짜거나 달게 만든 가공육류 제품 ex) 생선젓갈, 새우젓, 고기젓갈, 조개젓갈, 생선포, 새우포 등	
		굽거나 삶거나 찐 육류 ex) 닭고기, 돼지고기, 소고기 등	
		냄, 꾼치양, 싸이끄럭, 룩친, 생선 크래커 등	
		카우끄리얍(쌀로 만든 과자)	
		국수, 라면, 만두, 스파게티, 마카로니 등	
		카레	
		상기 식품 외 모든 식품	적정량
76 INS -	Edible gelatine, Gelatin	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	

		유화(emulsion)제품 ex)마가린	적정량
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
		과자 충전물	
		과자류 표면 장식용	
77 INS 418	Gellan gum	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	

		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
		과자 충전물	
		과자류 표면 장식용	
78 INS 901	Shellac, Bleached shellac, Wax-free bleached shellac	코코아분말이나 초콜릿제품으로 만든 디저트	적정량(표면에 한함)
		인공초콜릿(artificial)	
		캔디류	
		과자로 장식하거나 뿌린 제품(과일 제외)	4,000
		베이커리 제품(빵이 아닌 것)	적정량(표면에 한함)
		보조식품	
		볶은 커피콩	적정량
		과자류(바삭한 종류)	적정량(표면에 한함)
79 INS 444	Sucrose acetate isobutyrate, Sucrose diacitate hexaisobutyrate, SAIB	음료수(과일로 만든 것 제외) 전해질 음료 포함	500
80 INS 420	Sorbitol, D-glucitol, D-sorbitol, Sorbol, Sorbit	건포도	5,000
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	

		아이스크림	적정량
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		과자 충전물	
		과자류 표면 장식용	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
81 INS 492	Sorbitan tristearate, Mixture of the partial-esters of sorbitol and its mono-and dianhydrides with edible stearic acid	마가린	10,000
		초콜릿	10,000
82 INS 495	Sorbitan monopalmitate, Mixture of the partial esters of sorbitol and its mono-and dianhydrides with edible palmitic acid	마가린	10,000
		식용유지류	20,000

83 INS 491	Sorbitan monostearate, Mixture of the partial esters of sorbitol and its mono-and dianhydrieds with edible stearic acid	마가린	10,000
		식용유지류	20,000
		초콜릿	10,000
84 INS 110	Sunset yellow FCF, Disodium 6-hydroxy-5-(4-sulfonato-phenylazo)-2-naphthalene-sulfonate, C.I. Food yellow 3, FD and C yellow no.6, EEC werial no. E110	음료수	70
		아이스크림	70
		캔디	70
		디저트	70
		영아용 음식과 영유아용 유동식	사용 금지
		가공유류와 영유아용 가공유류	
		영유아용 보조식품	
		생과일, 과일 절임, 야채절임	
		모든 육류 제품	
		모든 가공육류 제품 ex) 훈제 또는 건어, 건새우, 건조개 등	
		짜거나 달게 만든 가공육류 제품 ex) 생선젓갈, 새우젓, 고기젓갈, 조개젓갈, 생선포, 새우포 등	
		굽거나 삶거나 찐 육류 ex) 닭고기, 돼지고기, 소고기 등	
		냄, 꾼치양, 싸이끄럭, 룩친, 생선 크래커 등	
		카우끄리얍(쌀로 만든 과자)	
		국수, 라면, 만두, 스파게티, 마카로니 등	
		카레	
		상기 식품 외 모든 식품	200
85 INS 220	Sulfer dioxide, Sulfurous acid anhydride	음료수	70
		액상포도당(glucose syrup)	40

		액상포도당(캔디용)	400
		건조 액상포도당	40
		건조 액상포도당(캔디용)	150
		설탕	40
		무수결정포도당(dextrose anhydrous)	20
		덱스트로스 모노하이드로스(dextrose monohydrous)	20
		흰 설탕	20
		1등급 흰 설탕	70
		당면, 국수, 면	500
		건조 살구(apricot)	2,000
		건포도	1,500
		가열하지 않고 먹을 수 있는 채소와 과일 ex) 생강, 죽순, 콩나물 등	사용 금지
		채소와 과일을 말리거나 냉동한 것	1,500
86 INS 551	Silicon dioxide, Silicon dioxide, amorphous, Silica	가루설탕(글루코 분말이 혼합되지 않은 것)	15,000
		소금	20,000
		베이킹 파우더	50,000
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	

		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
87 INS 967	Xylitol	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
88 INS 576	Sodium gluconate, Sodium D-gluconate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	

		유화(emulsion)제품 ex)마가린	적정량
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
89 INS 500I	Sodium carbonate, Sodium salt of carbonic acid, Soda ash	버터와 웨이버터(whey butter)	2,000
		코코아분말 코코아분말과 설탕 혼합한 것	5,000
		크림분말	5,000
		크림, 연유, 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)
		단 크림, 단 연유, 단 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)
		우유분말과 지방변형우유분말	5,000

		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
90 INS 466	Sodium carboxymethyl cellulose Sodiumsalt of carboxymethylether of cellulose Sodium cellulose glycolate, Na CMC CMC Cellulose gum	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	

	Sodium CMC Carboxymethyl cellulose	베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
91 INS 469	Sodium carboxy-methyl cellulose, enzymatically hydrolysed	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
92 INS 514	Sodium sulfate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	

		유화(emulsion)제품 ex)마가린	적정량
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
93 INS 221	Sodium sulphite	냉동 새우	30(열처리한 새우살)
			100(생새우 또는 보존제 sulfur dioxide 포함)
		가열하지 않고 바로 먹을 수 있는 채소와 과일	사용 금지
		채소나 과일을 건조하거나 냉동한 것	1,500(sulfur dioxide값 계산)
94 INS 500iii	Sodium sesquicarbonate Sodium mono hydrogendicarbonate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등	

		(냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
95 INS 331iii	Sodium citrate, Trisodium citrate, Trisodium salt of 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid, Trisodium salt of beta-hydorxy-tricarballylic acid	크림분말	5,000(단일 첨가 또는 수분 제외 potassium citrate값 계산)
		크림, 연유, 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)
		단 크림, 단 연유, 단 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)
		우유분말과 지방변형우유분말	5,000(단일 첨가 또는 수분 제외 potassium citrate값 계산)
		가공치즈	40,000
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	

		아이스크림 및 빙과류	적정량
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
96 INS 201	Sodium sorbate	가공치즈	2,000
		웨이치즈	1,000(소르빈산으로서로 계산)
		마가린	1,000(단일첨가 또는 기타 보존제 포함 계산)
		올리브 피클	500(단일첨가 또는 기타 보존제 포함 계산)
		건조 살구(apricot)	500(단일첨가 또는 기타 보존제 포함 계산)
		음료수	200(단일첨가 또는 기타 보존제 포함 계산)
97 INS 251	Sodium nitrate, Chile saltpetre, Cubic or soda	발효육류제품 ex) 햄, 싸이끄럭 등	500(총 nitrate값 계산)

	nitre		
98 INS 250	Sodium nitrite	발효육류제품 ex) 햄, 싸이끄럭 등	총 nitrite의 125(sodium nitrite값 계산)
		다진 고기(Mincemeat)	총 nitrite의 50(sodium nitrite값 계산)
99 INS 350ii	Sodium DL-malate, Disodium malate, Hydroxybutanedioic acid disodium salt, Malic acid sodium salt	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케익, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
100 INS 331I	Sodium dihydrogen citrate, Monosodium sitrate, Monosodium salt of 2-hydroxy-1,2,3-propane-tricarboxylic acid, Sodium citrate monobasic	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량

		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
101 INS 339iii	Sodium phosphate, tribasic, Trisodium phosphate, Trisodium monophosphate, Trisodium orthophosphate, Sodium phosphate	발효육류제품 ex) 햄, 싸이끄럭, 꾼치양 등	3,000
		냉동 생선포	5,000
		아이스크림	2,000
		수프	1,000(phosphanoxide값 계산)
		크림분말	5,000
		크림, 연유, 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)
		단 크림, 단 연유, 단 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)
		우유분말과 지방변형우유분말	5,000
102 INS 339ii	Sodium phosphate dibasic, Disodium hydrogen monophosphate, Disodium	발효육류제품 ex) 햄, 싸이끄럭, 꾼치양 등	3,000
		냉동 생선포	5,000
		아이스크림	2,000

	hydrogen orthophosphate, Disodium hydroben phosphate, Disodium acid phosphate, Disodium phosphate, Secondaty sodium phosphate	수프	1,000(phosphanoxide값 계산)
		크림분말	5,000
		크림, 연유, 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)
		단 크림, 단 연유, 단 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)
		우유분말과 지방변형우유분말	5,000
103 INS 452I	Sodium polyphosphate, Sodium polymetaphosphate, Sodium metaphosphate, Sodium hexametaphosphate, Sodium tetraphosphate, Graham's salt, Insoluble sodium metaphosphate	발효육류제품 ex) 햄, 싸이끄럭, 꾼치양 등	3,000
		냉동 생선포	5,000
		아이스크림	2,000
		수프	1,000(phosphanoxide값 계산)
		크림분말	5,000
		크림, 연유, 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)
		단 크림, 단 연유, 단 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)
		우유분말과 지방변형우유분말	5,000
104	Sodium phosphate	발효육류제품 ex) 햄, 싸이끄럭, 꾼치양 등	3,000

INS 339I	monobasic, Monosodium dihydrogen monophosphate, Sodium dihydrogen phosphate, Monosodium dihydrogen orthophosphate, Monosodium monophosphate, Sodium acid phosphate, Sodium biphosphate	냉동 생선포	5,000
		아이스크림	2,000
		수프	1,000(phosphanoxide값 계산)
		크림분말	5,000
		크림, 연유, 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)
		단 크림, 단 연유, 단 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)
		우유분말과 지방변형우유분말	5,000
105 INS 281	Sodium propionate, Sodium propanoate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케익, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	

		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
106 INS 500ii	Sodium bicarbonate, Sodium hydrogen carbonate, Sodium acid carbonate, Bakin soda, Bicarbonate of soda	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
107 INS 211	Sodium benzoate, Sodium salt of benzenecarboxylic acid, Sodium salt of phenylcarboxylic acid	우유로 만든 디저트 ex) 아이스크림, 푸딩, 요거트 등	300 (벤조산 값으로 계산)
		마가린	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		유화제(emulsion) (지방이 80% 이하)	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		기타 유화제품 ex)과자 코팅	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		유지방 외의 지방으로 만든 디저트 ex)가공 아이스크림	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		식초, 기름, 소금물에 절인 과일	1,000 (벤조산 값으로 계산)

		잼, 젤리, 마멀레이드	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		과일로 만든 과자 라벨(잼, 젤리, 마멀레이드 제외)	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		과일 꾸언(엿같이 고아 만든 것)	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		으깬 과일, 과일 토핑	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		과일로 만든 디저트류 ex)젤리,	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		과일 절임	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		과자에 넣는 과일	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		익히거나 튀긴 과일	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		식초, 소금물, 간장 속의 채소, 김 제품	2,000 (벤조산 값으로 계산)
		채소나 콩 또는 채소 씨앗으로 만든 라벨(?) ex)땅콩버터	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		으깬 채소, 콩, 씨앗 제품 ex)채소소스, 설탕에 절이거나 엿같이 고아 만든 것 등 (땅콩버터 등은 제외)	3,000 (벤조산 값으로 계산)
		채소 절임	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		익히거나 튀긴 채소, 김	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		수프,	500 (벤조산 값으로 계산)
		음료수	200 (벤조산 값으로 계산)
108 INS -	Sodium tripolyphosphate	냉동 해산물	5,000(phosphanoxide값 계산)
		발효육류제품 ex) 햄, 싸이끄럭, 꾼치양 등	3,000
109 INS 535	Sodium ferrocyanide, Sodium hexacyanoferrate(11), Hexaoyanoferrate of sodium, Yellow pressiate of soda	소금	20(수분제외 Sodium ferro cyanide값으로 계산)
		양념	20(수분제외 Sodium ferro cyanide값으로 계산)
110	Sodium fumalate,	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균	

INS 365	Monosodium fumarate, Monosodium trans-1-2-ethylendicatboxylate, trans-Butendioic acid, Monosodium tran-1-2, ethylenedicaboxylic acid	크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
111 INS 222	Sodium bisulfite, Sodium hydrogen sulfite	냉동 랍스터	50
		냉동 새우	30(열처리한 새우살)
			100(생새우살)
		가열하지 않고 바로 먹을 수 있는 채소와 과일	사용 금지
		채소나 과일을 건조하거나 냉동한 것	1,500
112 INS 223	Sodium metabisulfite, Sodium disulfite, Disodium pentaoxo-disulfate	냉동 랍스터	50
		냉동 새우	30(열처리한 새우살)
			100(생새우살)
		가열하지 않고 바로 먹을 수 있는 채소와 과일	사용 금지
		채소나 과일을 건조하거나 냉동한 것	1,500

113 INS 325	Sodium lactate, Sodium 2-hydroxy-propanoate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
114 INS 262I	Sodium acetate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	

		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
115 INS 554	Sodium alumino silicate, Sodium silicoaluminate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
116 INS 401	Sodium alginate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	

		유화(emulsion)제품 ex)마가린	적정량
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
117 INS 335ii	Sodium L-tartrate, Disodium L-tartrate, Sodium tartrate, Disodium-2,3-dihydroxy butanedioic acid, Sodium dextro-tartrate	수프	250
		잼과 젤리	3,000(산도로 계산)
		아이스크림	1,000
118 INS 301	Sodium ascorbate, Sodium L-ascorbate, 3-keto-L-gulofurano-lactone sodium enolate,2,3-didehydro-L-threo-hexono-1,4-lactone	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	

	sodium enolate	채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케익, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
119 INS 316	Sodium isoascorbate, Sodium ascorbate, Sodium D-isoascorbate, 3-keto-D-gulofuranolactose sodium enolate monohydrate, Sodium erythorbate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케익, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	

		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
120 INS 232	Sodium o-phenyl phenol, Sodium o-phenylphenate, Sodium o-phenylphenolate, Sodium(1,1'-biphenyl)-2-olate	표면처리한 감귤류	12
121 INS 524	Sodium hydroxide, Lye, Caustic soda, Sodium hydrate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
122	Sodium hydrogen malate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균	

INS 350I	D,L-, Monosodium D, L-malate, Monosodium 2-D,L-hydroxysuccinate, Malic acid monosodium salt	크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
123 INS 460ii	Powdered cellulose, Cellulose, Linear polymer of 1:4 linked glucose residues	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	

		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
124 INS 415	Xanthan gum	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케익, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
125 INS 1400	Dextrins, white and yellow, roasted starch, White and yellow dextrins	디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케익, 쿠키, 파이 등	

		육류(생고기 제외)	적정량
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
126 INS 1518	Triacetin, Glyceryl triacetate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
127 INS 380	Triammonium citrate, Triammonium salt of 2-hydroxypropan-1,2,3-	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	

	tricarboxylic acid, Citric acid triammonium salt, Ammonium citrate tribasic	아이스크림 및 빙과류	적정량
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
128 INS 1505	Triethyl citrate, Triethyl 2-hydroxypropan-1,2,3-tricarboxylate, Ethyl citrate	액란(liquid egg)	2,500(노른자 건조상태에서 무게 계산)
		난분	2,500(노른자 건조상태에서 무게 계산)
		과채음료 아닌 음료수 ex) 전해질 음료	200
129 INS 332ii	Tripotassium citrate, Tripotassium salt of 2-hydroxy-1,2,3-propane-tricarboxylic acid, Tripotassium salt of beta-hydroxy-tricarboxylic acid, Potassium citrate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	

		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
130 INS 331iii	Trisodium citrate, Trisodium salt of 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid, Trisodium salt of beta-hydroxytricarboxylia acid, Sodium citrate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	

131 INS 171	Titanium dioxide, C.I. pigment white 6	가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
132 INS 1412	Distarch phosphate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등	

		(냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
133 INS 389	Dilauryl thiodipropionate, Dilauryl ester of beta, beta-thiodipropionic acid, Didodecyl 3,3'-thiodipropionic acid	식용유지류(fat and oil)	200(Thiodipropionic acid값으로 계산)
		마가린	200(Thiodipropionic acid값으로 계산)
		유화제(emulsion) (지방이 80% 이하)	200(Thiodipropionic acid값으로 계산)
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품)	200(Thiodipropionic acid값으로 계산)
		과채음료 아닌 음료수 ex)전해질 음료	1,000(Thiodipropionic acid값으로 계산)
		과자(바삭한 것)	200(Thiodipropionic acid값으로 계산)
134 INS 900	Dimethyl polysiloxane, Polydimethysilxane, Simethicone,	우유분말과 크림분말	10
		식용유지류	10
		마가린	10

	Dimethylsilicone fluid, Dimethylsilicone oil, Poly(dimethylsiloxane)	식초, 기름, 소금물에 담근 과일	10
		과일 통조림과 살균 과일	10
		잼, 젤리, 마멀레이드	30
		과일로 만든 과자 라벨(잼, 젤리, 마멀레이드 제외)	10
		과일로 만든 디저트류 ex)젤리	110
		채소, 콩, 기타 씨앗류를 냉동한 것	10(지방 계산)
		식초, 소금물, 간장에 담근 채소 또는 김	10
		채소 통조림 또는 살균 채소	10
		채소와 콩 또는 기타 씨앗류로 만든 제품 ex) 땅콩 버터 등	10
		인공 초콜릿	10
		캔디류(코코아, 초콜릿 제품 또는 껌이 아닌 것))	10
		껌	100
		튀김가루 ex) 닭고기 튀김용	10
		소금	10
		수프와 맑은 수프	10
		과채음료	10
		과채음료 아닌 음료수 ex)전해질 음료	20
		맥아 음료	10
135 INS 242	Dimethyl dicarbonate, Dimethyl pyrocarbonate	과채음료 아닌 음료수 ex)전해질 음료	250(즉석섭취식품 조사결과 검출되면 안 됨)
		차, 커피, 허브차, 각종 곡물차(코코아 제외)	250(건조시 계산, 즉석섭취식품 조사결과 검출되면 안 됨)
136 INS 632	Dipotassium 5'-inosinate, Dipotassium inosinate-5'monophosphate,	곡물제품 ex) 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 파이 등	
		육류(생고기 제외)	

	Potassium inosinate Potassium 5'-inosinate	수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	적정량
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		양념	
137 INS 628	Dipotassium 5'-guanylate, Dipotassium guanosine-5'-monophosphate, Potassium 5'-guanylate, Potassium guanylate	가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		양념	100g/1kg
138 INS 631	Disodium 5' inosinate, Disodium inosinate-5'-monophosphate, Sodium 5'-inosinate, Sodium inosinate	가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	

		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		양념	100g/1kg
139 INS 635	Disodium 5'ribonucleotide, Mixture of disodium inosine 5'-monophosphate and disodium guanosine-5'monophosphate, Sodium 5'-ribonucleotides	가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		곡물제품 ex) 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		양념	100g/1kg
140 INS 627	Disodium 5' guanylate, Disodium guanosine 5'-monophosphate, Sodium guanylate	가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		곡물제품 ex) 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 파이 등	
		육류(생고기 제외)	

		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		양념	100g/1kg
141 INS 312	Dodecyl gallate, Dodecyl ester of gallic acid, n-Dodecyl(of lauryl) ester of 3,4,4-trihydroxy벤조산, Dodecyl 3,4,5-trihydroxybenzoate, Lauryl gallate	바로 섭취하지 않는 버터 기름 또는 연유제품에 사용되는 것	100
142 INS 102	Tartrazine, Trisodium 5-hydroxy-1-(4-sulfonatophenyl)-4-(4-sulfonatophenyl-azo)-H-pyrazol-3-carboxylate, C.I. food yellow 4, FD and C yellow no.5, EEC serial no.E 102	음료수	70
		아이스크림	70
		캔디	70
		디저트	70
		영아용 음식과 영유아용 유동식	사용 금지
		가공유류와 영유아용 가공유류	
		영유아용 보조식품	
		생과일, 과일 절임, 채소 절임	
		모든 육류 제품	
		모든 가공육류 제품 ex) 훈제 또는 건어, 건새우, 건조개 등	
		짜거나 달게 만든 가공육류 제품 ex) 생선젓갈, 새우젓, 고기젓갈, 조개젓갈, 생선포, 새우포 등	
		굽거나 삶거나 찐 육류 ex) 닭고기, 돼지고기, 소고기 등	

		냄, 꾼치양, 싸이끄럭, 룩친, 생선 크래커 등	
		카우끄리얍(쌀로 만든 과자)	
		국수, 라면, 만두, 스파게티, 마카로니 등	
		카레	
		상기 식품 외 모든 식품	200
143 INS 553iii	Talcum, Talc, Magmesium hydrogen metasilicate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
144 INS 417	Tara gum, Peruvian carob	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	

		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	적정량
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
145 INS 413	Tragacanth gum	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	

		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
146 INS 957	Thaumatin	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
147 INS 307b	Tocopherol concentrate mixed, Mixed tocopherol concentrate contains tocopherol such as d-alpha, d-beta, d-gamma,	수프	50(단일첨가 또는 α-Tocopherol 포함 계산)
		영아용 음식과 영유아용 유동식	1mg/100ml
		영유아용 보조식품	300mg/지방 1kg당 (단일첨가 또는 α-Tocopherol 포

	d-deta-tocopherols, Vitamin E		함 계산)
		마가린	적정량
148 INS 479	Tosom, Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono-and diglycerides of fatty acids, Esters of glycerol and thermally oxidized soy bean fatty acids	유화제(emulsion) (지방이 80% 이상) ex) 마가린	5,000
		유화제(emulsion) (지방이 80% 이하) ex) 미나린	5,000
149 INS 234	Nisin	가공치즈	100
150 INS 942	Nitrous oxide, Dinitrogen monoxide, Nitrogen oxide	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	

		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
151 INS 941	Nitrogen	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
152 INS 160aI	Beta-carotene(synthetic), Beta, beta-carotene, C.I. food orange 5	가공유류와 영유아용 가공유류	사용금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		생과일, 과일 절임, 야채절임	
		모든 육류 제품	
		모든 가공육류 제품 ex) 훈제 또는 건어, 건새우, 건조개 등	

		짜거나 달게 만든 가공육류 제품 ex) 생선젓갈, 새우젓, 고기젓갈, 조개젓갈, 생선포, 새우포 등	
		굽거나 삶거나 찐 육류 ex) 닭고기, 돼지고기, 소고기 등	
		냄, 꾼치양, 싸이끄럭, 룩친, 무여, 텃만, 까삐 등	
		카우끄리얍(쌀로 만든 과자)	
		국수, 라면, 만두, 스파게티, 마카로니 등	
		카레	
		식용유지류	25
153 INS 160e	Beta-apo-8'-carotenal, Carotenal, beta-apo-8', 8'-apo-beta-carotenal, C.I. food orange 6	가공유류와 영유아용 가공유류	사용금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		생과일, 과일 절임, 야채절임	
		모든 육류 제품	
		모든 가공육류 제품 ex) 훈제 또는 건어, 건새우, 건조개 등	
		짜거나 달게 만든 가공육류 제품 ex) 생선젓갈, 새우젓, 고기젓갈, 조개젓갈, 생선포, 새우포 등	
		굽거나 삶거나 찐 육류 ex) 닭고기, 돼지고기, 소고기 등	
		냄, 꾼치양, 싸이끄럭, 룩친, 무여, 텃만, 까삐 등	
		카우끄리얍(쌀로 만든 과자)	
		국수, 라면, 만두, 스파게티, 마카로니 등	
		카레	
		식용유지류	25
154	Beta-cyclodextrin,	껌	20,000

INS 459	Cycloheptaamylose, Beta-schardinger dextrin, Cyclodextrin B	과채음료 아닌 음료수 ex)전해질 음료	500
155 INS 321	Butylated hydroxytoluene, 2,6-Ditertiary-butyl-p-cresol, 4-methyl-2,6-dilertiary-butyl-phenol, BHT	바로 섭취하지 않는 버터 기름 또는 연유제품에 사용되는 것	200
		식용유지류	75
156 INS 320	Butylated hydroxyanisole, 3-tertiary-butyl-4-hydroxyanisole, mixture of 3-and 2-tertiary-butyl-4-hydroxyanisole, BHA	바로 섭취하지 않는 버터 기름 또는 연유제품에 사용되는 것	200
		식용유지류	75
157 INS 133	Brilliant blue FCF, C.I food blue 2	아이스크림	50
		캔디	50
		디저트	50
		음료수	50
		가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		생과일, 과일 절임, 채소 절임	
		모든 육류 제품	
		모든 가공육류 제품 ex) 훈제 또는 건어, 건새우, 건조개 등	
		짜거나 달게 만든 가공육류 제품 ex) 생선젓갈, 새우젓, 고기젓갈, 조개젓갈, 생선포, 새우포 등	

		굽거나 삶거나 찐 육류 ex) 닭고기, 돼지고기, 소고기 등	
		냄, 꾼치양, 싸이끄럭, 룩친, 생선 크래커 등	
		카우끄리얍(쌀로 만든 과자)	
		국수, 라면, 만두, 스파게티, 마카로니 등	
		카레	
		상기 식품 외 모든 식품	50
158 INS 1403	Bleached starch, Starch, Bleached	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
159 INS 124	Ponceau 4R, Cochineal red 1, C.I. Food red 7, New coccine	아이스크림	50
		캔디	50
		디저트	50

		음료수	50
		가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		생과일, 과일 절임, 채소 절임	
		모든 육류 제품	
		모든 가공육류 제품 ex) 훈제 또는 건어, 건새우, 건조개 등	
		짜거나 달게 만든 가공육류 제품 ex) 생선젓갈, 새우젓, 고기젓갈, 조개젓갈, 생선포, 새우포 등	
		굽거나 삶거나 찐 육류 ex) 닭고기, 돼지고기, 소고기 등	
		냄, 꾼치양, 싸이끄럭, 룩친, 생선 크래커 등	
		카우끄리얍(쌀로 만든 과자)	
		국수, 라면, 만두, 스파게티, 마카로니 등	
		카레	
		상기 식품 외 모든 식품	50
160 INS 425	Konjac flour, Konjac mannan, Konjac, Konnyaku	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	

		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
161 INS 944	Propane	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
162 INS 310	Propyl gallate, Propyl ester of gallic acid, n-Propyl ester of 3,4,5-trihydroxy벤	바로 섭취하지 않는 버터 기름 또는 연유제품에 사용되는 것	100
		자판기용 우유	200
		우유로 만든 디저트 ex) 아이스크림, 푸딩, 요거트 등	90(건조 중량 계산)

	조산, Propyl 3,4,5-trihydroxybenzoate	식용유지류	100
		마가린과 마가린 종류 제품 ex) 혼합 버터, 인공 버터 등	200
		유화제(기름이 80% 이하)	100
		기타 유화제품 ex)과자 코팅	100
		유지방 외의 지방으로 만든 디저트 ex)가공 아이스크림	50
		과일로 만든 디저트 ex) 젤리 등을 포함하여 과일물이 구성성분으로 포함된 것(과일 시럽, 러이깨우)	90(건조 중량 계산)
		건조 감자	50
		코코아 제품과 초콜릿	200(지방량으로 계산)
		캔디류(코코아, 초콜릿 제품 또는 껌이 아닌 것))	200(지방량으로 계산)
		껌	1,000
		과일이 아닌 것으로 만든 과자 장식용 제품	200(지방량으로 계산)
		곡물 또는 곡물제품을 으깨거나 부순 것	100
		아침용 씨리얼 오트밀 포함	200(지방량으로 계산)
		건조하거나 가공한 파스타, 국수 제품	100
		곡물이나 그 분말로 만든 스낵 ex) 타코, 카놈찬	90(건조 중량 계산)
		서양빵 잉글리쉬머핀	100(지방량으로 계산)
		케잌, 팬케잌, 기타 파이 제품(빵이 아닌 것)	200
		가공육류제품과 날개 ex) 소금 발효, 가열, 냉동 등	200(지방량으로 계산)
		가공육류제품과 으깬 날개 ex) 소금 발효, 가열, 냉동 등	200
		훈제, 건조, 숙성 또는 절인 수산물과 수산물 제품	100(지방량으로 계산)
		계란으로 만든 과자 ex) 카스타드, 쌍카야 텅엿 등	90(지방량으로 계산)
		양념	200(지방량으로 계산)
		수프 또는 맑은 수프용 제품(인스턴트 수프 또는 맑은 수프)	200(지방량으로 계산)
		소스류	200(지방량으로 계산)

		보조식품	400(지방량으로 계산)
		과채음료 아닌 음료수 ex)전해질 음료	1,000(지방량으로 계산)
		과자류(바삭한 것)	200(지방량으로 계산)
163 INS 216	Propyl paraben, Propyl hydroxybenzoate,p-, n-Propyl ester of p=hydorxy 벤조산, Propyl p-oxybenzoate	잼, 젤리	1,000
164 INS 1520	Propylene glycol, 1,2-propanediol, 1,2-dihydroxypropane, Methyl glycol	코티지 치즈	5,000(코티지 치즈의 크림성분)
165 INS 405	Propylene glycol alginate, 1,2-propare-diol ester of alginic acid, Hydoxypropyl alginate, Propane 1,2-diol alginate	버터가 첨가된 옥수수 통조림	10,000
		버터, 식용유지가 첨가된 당근 통조림	10,000
		버터, 식용유지가 첨가된 완두콩 통조림	10,000
		버터, 식용유지가 첨가된 버섯 통조림	10,000
		버터, 식용유지가 첨가된 죽순 통조림	10,000
		아이스크림	10,000
		오이 피클	500
166 INS 477	Propylene glycol ester of fatty acid, Propane-1,2-diol esters of fatty acid	마가린	20,000
		가공우유 또는 발효유로 만든 음료 ex) 초콜릿 우유, 요구르트 등	5,000
		저지방 우유	1,000
		휘핑크림	5,000
		지방변형우유분말과 크림분말	100,000
		우유로 만든 디저트 ex) 아이스크림, 푸딩, 요거트 등	5,000

		식용유지류	10,000
		마가린과 같은 제품 ex) 혼합 버터, 마가린 등	20,000
		유화제(emulsion) (지방이 80% 이하)	20,000
		기타 유화제품 ex)과자 코팅	30,000
		유지방 외의 지방으로 만든 디저트 ex)가공 아이스크림	10,000
		빙과류	5,000
		으깬 과일 제품(코코넛 까티 포함)	40,000
		과자 충전물 과일 제품	40,000
		으깬 채소, 콩으로 만든 제품 ex) 채소 소스, 채소 설탕절임 등 (땅콩 버터 등 제외)	5,000
		캔디류(코코아, 초콜릿 제품 또는 껌이 아닌 것)	5,000
		껌	20,000
		과일이 아닌 것으로 만든 과자 장식용 제품	40,000
		곡물이나 그 분말로 만든 스낵 ex) 타코, 카놈찬	40,000
		베이커리 제품	15,000
		계란으로 만든 과자 ex) 카스타드, 쌍카야	40,000
		메이플 시럽, 카라멜 시럽, 과자장식용 시럽, 과자장식용 설탕	5,000
		성인용 의료목적식품	5,000
		체중조절용 식품	5,000
		과채음료 아닌 음료수 ex)전해질 음료	500
167 INS 153	Vegetable carbon	가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		생과일, 과일 절임, 야채절임	
		모든 육류 제품	

		모든 가공육류 제품 ex) 훈제 또는 건어, 건새우, 건조개 등	
		짜거나 달게 만든 가공육류 제품 ex) 생선젓갈, 새우젓, 고기젓갈, 조개젓갈, 생선포, 새우포 등	
		굽거나 삶거나 찐 육류 ex) 닭고기, 돼지고기, 소고기 등	
		냄, 꾼치양, 싸이끄럭, 룩친, 생선 크래커 등	
		카우끄리얍(쌀로 만든 과자)	
		국수, 라면, 만두, 스파게티, 마카로니 등	
		카레	
168 INS 440	Pectin	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
169	Potassium gluconate,	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균	

INS 577	Potassium D-gluconate, D-Gluconic acid, Potassium salt, D-gluconic acid monopotassium salt	크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
170 INS 508	Potassium chloride, Sylvine, Sylvite	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	

		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
171 Ins 501I	Potassium carbonate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
172 INS 202	Potassium sorbate, Potassium salt of trans, trans 2,4-hexadienic acid,	가공치즈	2,000
		웨이치즈	1,000(소르빈산으로서 계산)
		마가린	1,000(소르빈산으로서 계산)

	Potassium (E,E)-2,4-hexadienoate	올리브 피클	500(소르빈산으로서 계산)
		잼, 젤리	1,000(소르빈산으로서 계산)
		건조 살구(apricot)	500(소르빈산으로서 계산)
		음료수	200(소르빈산으로서 계산)
173 INS 515	Potassium sulfate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
174 INS 225	Potassium sulfite	냉동 랍스터	50
		냉동 새우	30(열처리한 새우살)
			100(생새우))
		가열하지 않고 먹을 수 있는 채소와 과일 ex) 생강, 죽순, 콩나물 등	사용 금지
		채소와 과일을 말리거나 냉동한 것	1,500

175 INS 332ii	Potassium citrate, Tripotassium citrate, Tripotassium salt of 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid, Tripotassium salt of beta-hydroxy-tricarballylic acid	크림분말	5,000(단일 첨가 시 산도조절제 포함 계산)
		크림, 연유, 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시)
			3,000(혼합 첨가 시 산도조절제 포함 계산)
		단 크림, 단 연유, 단 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시)
			3,000(혼합 첨가 시 산도조절제 포함 계산)
		우유분말과 지방변형우유분말	5,000
		잼, 젤리	적정량
		영아용 음식	적정량(potassium값이 100kcal당 80-200사이어야 함)
		수프	적정량
		아이스크림	
		마가린	
176 INS 351ii	Potassium DL,-malate, Potassium D,L-alpha-hydroxy-succinate, Malic acid potassium salt, Racemic dipotassium malate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	

		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
177 INS 332I	Potassium dihydrogen citrate, Monopotassium salt of 2-hydroxypropan-1,2,3-tricarboxylic acid, Monopotassium citrate, Potassium citrate monobasic	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
178 INS 252	Potassium nitrate, Salpetre, Nitre	발효육류제품 ex) 햄, 싸이끄럭 등	500(총 nitrate값 계산)
179	Potassium nitrite	발효육류제품 ex) 햄, 싸이끄럭 등	총 nitrite의 125(sodium nitrite값

INS 249			계산)
		다진 고기(Mincemeat) 통조림	총 nitrite의 50(sodium nitrite값 계산)
180 INS 212	Potassium benzoate, Potassium salt of benzene-carboxylic acid, Potassium salt of phenyl-carboxylic acid	우유로 만든 디저트 ex) 아이스크림, 푸딩, 요거트 등	300 (벤조산 값으로 계산)
		마가린	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		유화제(emulsion) (지방이 80% 이하)	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		기타 유화제품 ex)과자 코팅	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		음료수	200 (벤조산 값으로 계산)
		유지방 외의 지방으로 만든 디저트 ex)가공 아이스크림	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		식초, 기름, 소금물에 절인 과일	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		잼, 젤리, 마멀레이드	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		과일로 만든 과자 라벨(잼, 젤리, 마멀레이드 제외)	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		과일 꾸언(엿같이 고아 만든 것)	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		으깬 과일, 과일 토핑	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		과일로 만든 디저트류 ex)젤리	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		과일 절임	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		과자에 넣는 과일	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		익히거나 튀긴 과일	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		식초, 소금물, 간장 속의 채소, 김 제품	2,000 (벤조산 값으로 계산)
		채소나 콩 또는 채소 씨앗으로 만든 라벨(?) ex)땅콩버터	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		으깬 채소, 콩, 씨앗 제품 ex)채소소스, 설탕에 절이거나 엿같이 고아 만든 것 등 (땅콩버터 등은 제외)	3,000 (벤조산 값으로 계산)
		채소 절임	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		익히거나 튀긴 채소, 김	1,000 (벤조산 값으로 계산)
		수프,	500 (벤조산 값으로 계산)

181 INS 501ii	Potassium bicarbonate, Potassium hydrogen carbonate, Potassium acid carbonate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
182 INS 228	Potassium bisulfite, Potassium hydrogen sulfite	냉동 감자	50
		냉동 랍스터	30(열처리한 새우살)
			100(생새우살)
		오이 피클	1,000
		올리브 피클	1,000
		가열하지 않고 먹을 수 있는 채소와 과일 ex) 생강, 죽순, 콩나물 등	사용 금지
		채소와 과일을 말리거나 냉동한 것	1,500
183 INS 283	Potassium propionate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	

		유화(emulsion)제품 ex)마가린	적정량
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
184 INS 536	Potassium ferrocyanide, Potassium hexacyanoferrate(11), Yellow prussiate of potash, Hexacyanoferrate of potassium	소금	20(수분제외 Sodium ferro cyanide값으로 계산)
		양념	20(수분제외 Sodium ferro cyanide값으로 계산)
185 INS 340ii	Potassium phosphate, dibasic, Dipotassium hydrogen monophosphate, Dipotassium hydrogen	크림분말	5,000
		크림, 연유, 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)

	orthophosphate, Dipotassium acid phosphate, Dipotassium phosphate, Dipotasium monophosphate, Secondaty potassium phosphate	단 크림, 단 연유, 단 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)
		우유분말과 지방변형우유분말	5,000
		발효육류제품 ex) 싸이끄럭, 꾼치양, 햄, 카무켐 등	3,000
		냉동 생선포	5,000
		아이스크림	2,000
186 INS 340iii	Potassium phospate, tribasic, Tripotassium phosphate, Tripotassium orthophosphate, Tripotassium monophosphate, Potassium phosphate	크림분말	5,000
		크림, 연유, 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)
		단 크림, 단 연유, 단 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)
		우유분말과 지방변형우유분말	5,000
		발효육류제품 ex) 싸이끄럭, 꾼치양, 햄, 카무켐 등	3,000
		냉동 생선포	5,000
		아이스크림	2,000
187 INS 340i	Potassium phosphate monobasic, Monopotassium	크림분말	5,000
		크림, 연유, 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시)

	dihydrogen monophosphate, Monopotassium dihydrogen orthophosphate, Potassium dihydrogen phosphate, Potassium acid phosphate Potassiu biphsphate, Monopatassium monophosphate		3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)
		단 크림, 단 연유, 단 지방변형연유	2,000(단일 첨가 시 수분 제외상태에서 계산)
			3,000(혼합 첨가 시 수분 제외상태에서 산도조절제 포함 계산)
		우유분말과 지방변형우유분말	5,000
		발효육류제품 ex) 싸이끄럭, 꾼치양, 햄, 카무켐 등	3,000
		냉동 생선포	5,000
		아이스크림	2,000
188 INS 224	Potassium metabisulfite, Potassium disulfite, Potassium pentaoxodisulfate	냉동 감자	50
		냉동 랍스터	30(열처리한 새우살)
			100(생새우살)
		가열하지 않고 먹을 수 있는 채소와 과일 ex) 생강, 죽순, 콩나물 등	사용 금지
		채소와 과일을 말리거나 냉동한 것	1,500
189 INS 326	Potassium lactate, Potassium 2-hydro-xypropanoate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등	

		(냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
190 INS 261	Potassium acetate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	

		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
191 INS 402	Potassium alginate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
192 INS 336	Potassium L-tartrate	수프	250
		잼, 젤리	3,000(산도 계산)
		아이스크림	1,000
193 INS 303	Potassium ascorbate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	

		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케익, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
194 INS 525	Potassium hydroxide, Caustic potash, Potassium hydrate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케익, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	

		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
195 INS 351ii	Potassium hydrogen DL, malate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
196 INS 475	Polyglycerol ester of fatty acid Poly glycerol fatty acid esters, Glycerin fatty acid esters	마가린	5,000
		아이스크림	10,000
		초콜릿	5,000
197 INS 964	Polyglycitol syrup, Hydrogenated starch hydrolysate, Polyglucitol	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	

		아이스크림 및 빙과류	적정량
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
198 INS 1200	Polydextrose, Modified polydextrose	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	

		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
199 INS 120I	Polyvinyl pyrrolidone, Poly (1-(2-oxo-1-pyrrolidinyl)-ethylene), Polyvidone	표면처리한 생과일	적정량
		껌	10,000
		설탕 대신 사용하는 감미료	3,000
		식초	40
		보조식품	적정량
		과채음료 아닌 음료수	500
		맥아 음료	10
200 INS 1202	Insoluble polyvinyl pyrrolidone, Crospovidone, Cross linked polyvidone, Polyvinylpolypyrrolidone, Cross linked homopolymer of 1-ethenyl-2-pyrrolidone, Insoluble cross linked homopolymer of m-vinyl-1-pyrrolidone	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	

		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
201 INS 435	Polyoxyethylene(20) sorbitan monostearate, Polysorbate 60	아이스크림	10,000
		초콜릿	10,000
202 INS 433	Polyoxyethylene(20) sorbitan monooleate, Polysorbate 80	아이스크림	10,000
		초콜릿	500
203 INS 152I	Polyethylene glycol, Alpha-hydro-omega-hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediol), Macrogol	표면처리한 생과일	적정량
		껌	20,000
		설탕 대신 사용하는 감미료	10,000
		보조식품	70,000
		과채음료 아닌 음료수 ex)전해질 음료	1,000
204 INS 235	Pimarcin, Natamycin	치즈와 모조치즈	40(표면에 한해 1당 2mg의 농도로 분산, 최대 5mg)
		소금에 절이거나 열처리를 하지 않고 말린 육류제품(조각) ex) 육포	6
		소금에 절이거나 열처리를 하지 않고 말린 육류제품(으깬 것) ex) 꾼치양	20(표면에 한해 1당 2mg의 농도로 분산, 최대 5mg)
205 INS 143	Fast green FCF, C.I. food green 3, FD and C Green no.3	가공우유 또는 발효유로 만든 음료 ex) 초콜릿 우유, 요구르트 등	100
		우유로 만든 디저트 ex) 아이스크림, 푸딩, 요거트 등	100(건조 중량 계산)
		동물성 식용유지(소, 양 등)	적정량
		빙과류	100
		과일 통조림 또는 살균한 것	200
		잼, 젤리, 마멀레이드	400
		식초, 소금물, 간장에 담긴 채소와 김	300

		채소 통조림 또는 살균한 것	200
		껌	300
		빵	100
		베이커리 제품(빵이 아닌 것)	100
		생육류제품과 생날개 부위	적정량(표면 가공과 표시에 한함)
		가공처리한 육류제품과 날개부위 ex) 소금절임, 열처리, 냉동 등	
		싸이끄럭(소시지) 충전물	
		생선과 익힌 생선제품	100
		훈제, 건조, 숙성 또는 절인 수산물과 수산물 제품	100
		생선 알 완제품	100
		날계란	적정량(계란껍질 표시에 한함)
		과채음료 아닌 음료수 ex)전해질 음료	100
		아이스크림	70
		캔디	70
		디저트	70
		가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
206 INS 381	Ferric ammonium citrate, Ammonium iron(iii) citrate, Ammonium iron citrate, Ammonium ferric citrate, Iron ammonium citrate	소금	25(철로 계산)
		과채음료 아닌 음료수(농축액)	10(철로 계산)
207	Ferrous gluconate, Iron(ii)	올리브 피클	150(총 철로 계산)

INS 579	DI-D-gluconate dihydrate, Iron gluconate	식초, 기름, 간장에 담긴 올리브	150(철로 계산)
208 INS 585	Ferrous lactate, Iron(ii) lactate, Iron (ii) lactate, Iron (ii) 2-hydroxy propanoate	식초, 기름, 간장에 담긴 올리브	150(철로 계산)
209 INS 1413	Phosphated distarch phosphate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
210 INS 461	Methyl cellulose, Methyl ether of cellulose, Cellulose methyl ether	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	

		아이스크림 및 빙과류	적정량
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
211 INS 218	Methyl paraben, Methyl p-hydroxybenzoate, Methyl ester of p-hydroxy벤조산, Methyl p-oxzbenzoate	잼, 젤리	1,000
212 INS 465	Methyl ethyl cellulose, Methyl ethyl ether of cellulose, MEC	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	

		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
213 INS 160f	Methyl and ethyl esters of carotenoic acid, beta-apo-8', Methyl/ethyl 8'-apo-beta-caroten-8'-oate, C.I. food orange 7(ethyl ester)	가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		생과일, 과일 절임, 야채절임	
		모든 육류 제품	
		모든 가공육류 제품 ex) 훈제 또는 건어, 건새우, 건조개 등	
		짜거나 달게 만든 가공육류 제품 ex) 생선젓갈, 새우젓, 고기젓갈, 조개젓갈, 생선포, 새우포 등	
		굽거나 삶거나 찐 육류 ex) 닭고기, 돼지고기, 소고기 등	
		냄, 꾼치양, 싸이끄럭, 룩친, 생선 크래커 등	
		카우끄리얍(쌀로 만든 과자)	
		국수, 라면, 만두, 스파게티, 마카로니 등	
		카레	
		식용유지류	25
214 INS 580	Magnesium gluconate, Magnesium DL-D-gluconate dihydrate,	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	

	Magnesium gluconate dihydrate	아이스크림 및 빙과류	적정량
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
215 INS 504I	Magnesium carbonate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	

		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
216 INS 511	Magnesium chloride, Magnesium chloride hexahydrates	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
217 INS 553I	Magnesium silicate(synthetic)	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	

		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케익, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
218 INS 504ii	Magnesium hydroxide carbonate, Magnesium carbonate hydroxide hydrated, Hydrated basic magnesium carbonate, Magnesium subcarbonate(light of heavy)	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케익, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	

		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
219 INS 625	Magnesium DI-L glutamate, Monomagnesium DI-L-glulatate tetrahydrate, magnesium glutamate	가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		곡물제품 ex) 튀김가루, 대두로 만든 식품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		양념(seasonings)	100g/1kg
220 INS 329	Magnesium DL-lactate, D,L-lactic acid magnesium salt, Magnesium D,L(+)-2-hydroxy-propionate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	

		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
221 INS 470	Magnesium stearate	건조 수프	15,000
		가루설탕(글루코 분말이 혼합되지 않은 것)	15,000
		발효육류제품 ex) 햄, 싸이끄럭 등	500
		사과소스 통조림	150
		열대과일 샐러드 통조림	700
		채소 통조림	550
		프루트칵테일(fruit cocktail) 통조림	500
		냉동 채소	750
		포도주스	400
		포도주스 농축액	400
		블랙베리(black currant)잼	750
		잼, 젤리	500
		영유아용 보조식품	500
		올리브 피클	200
		수프	1,000
		냉동 새우	
		버섯 통조림	
		아스파라거스 통조림	
		냉동 딸기	적정량

		사과주스	
		사과주스 농축액	
		자몽(apricot) 농축액	
		버섯과 버섯제품	
222 INS 530	Magnesium oxide	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
223 INS 528	Magnesium hydroxide	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	

		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케익, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
224 INS 421	Mannitol, D-mannitol, Mannite	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케익, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	

		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
225 INS 965	Maltitiol, Alpha-D-glucopyranosyl-1,4-D-glucitol, D-mallitol, Hydrogenated maltose	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
226 INS 460I	Microcryltalline cellulose, Cellulose, Cellulose gel	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	

		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	적정량
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
227 INS 905ci	Microcrystalline wax, Hydrocarbon waxes, Petrolium wax	캔디류(코코아, 초콜릿 제품 또는 껌이 아닌 것)	적정량(표면에 한함)
		껌	10,000(표면에 한함)
228 INS 621	Monosodium glutamate	가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		곡물제품 ex) 튀김가루, 대두로 만든 식품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		양념(seasonings)	100g/1kg

229 INS 622	Monopotassium glutamate, Monopotassium L-glutamate, Monopotassium L-glutamate monohydrate	가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	적정량
		곡물제품 ex) 튀김가루, 대두로 만든 식품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		양념(seasonings)	100g/1kg
230 INS 471	Mono and diglycerides	영아용 음식과 영유아용 유동식	400mg/100ml
		영유아용 보조식품	1,500
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	

		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
231 INS 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides, Citric acid esters of glycerol, Citroglycerides, Citrem	식용유지류	100
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
232 INS	Diacetyl tartaric acid esters of mono-and diglycerides,	마가린	10,000

472e	Diacetyl tartaric acid esters of glycol		
233 INS 472f	Tartaric, acetic and fatty acid esters of mono and diglyceride, Tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
234 INS 472b	Lactic acid esters of mono- and diglycerides, Lactic and fatty acid esters of glycerol, Lacoglycerides	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	

		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	적정량
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
235 INS 472a	Acetic acid esters of mono-and diglyceride, Acetic and fatty acid esters of glycerol, Acetoglycerides, acetylated mono and diglycerids	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	

236 INS 1410	Monostarch phosphate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
237 INS 101i	Riboflavin, 7,8-Dimethyl-10-(1'-D-ribityl) isoalloxazine, Lactofalvin, Vitamin B2	가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		생과일, 과일 절임, 야채절임	
		모든 육류 제품	
		모든 가공육류 제품 ex) 훈제 또는 건어, 건새우, 건조개 등	
		짜거나 달게 만든 가공육류 제품 ex) 생선젓갈, 새우젓, 고기젓갈, 조개젓갈, 생선포, 새우포 등	
		굽거나 삶거나 찐 육류 ex) 닭고기, 돼지고기, 소고기 등	

		냄, 꾼치양, 싸이끄럭, 룩친, 생선 크래커 등	
		카우끄리얍(쌀로 만든 과자)	
		국수, 라면, 만두, 스파게티, 마카로니 등	
		카레	
		기타 식품	적정량
238 INS 322	Lecithin, phosphatides, Phospholipids	영아용 음식	100mg섭취 시 500mg 획득
		유아용 보조식품(완전)	5,000mg/1kg
		유아용 보조식품(분말)	15,000(수분 제외)
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
239	Lactitol, 4-0-Beta-D-	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균	

INS 966	galactopyranosyl-D-glucitol, Lactit, Lactositol, Lactobiosit	크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
240 INS 1105	Lysozyme hydrochloride, Lysozyme	숙성 치즈	적정량
241 INS 407a	Processed euchema seaweed, PNG-carrageenan, Semi-refined carrageenan, Carrageenan with cellulose	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	

		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	적정량
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
242 INS 1450	Starch sodium octenylsuccinate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	

243 INS 1420	Starch acetate	수프	적정량
		생선 통조림	
		채소 통조림	10,000
244 INS 484	Stearyl citrate	식용유지류	적정량
		마가린과 그 제품	100(지방으로 계산)
		껌	15,000
		과채음료 아닌 음료수 ex)전해질 음료	500
245 INS 512	Stannous chloride, Stannous chloride dihydrate, Tin(11) chloride	과일 통조림 또는 살균 과일	20(주석으로 계산)
		채소 통조림 또는 살균 채소	25(주석으로 계산)
		과채음료 아닌 음료수 ex)전해질 음료	20(주석으로 계산)
246 INS 162	Beetroot red, Beet red	가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케익, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	

		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
247 INS 311	Octyl gallate, Octyl 3,4,5-trihydroxybenzoate	바로 섭취하지 않는 버터 기름 또는 연유제품에 사용되는 것	100
248 INS 559	Aluminium silicate, Kaolin(light or heavy)	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
249 INS 470	Aluminium stearate	건조 수프	15,000
250	Aluminium ammonium	과일 카라멜(꾸언)	

INS 523	sulfate	으깬 채소, 콩, 씨앗 제품 ex)채소소스, 설탕에 절이거나 엿같이 고아 만든 것 등 (땅콩버터 등은 제외)	200(알루미늄으로 계산)
		수산물 또는 익히거나 튀긴 수산물	
		계란 제품 ex) 액란, 냉동계란, 난분 또는 익힌 계란	30(알루미늄으로 계산)
251 INS 307c	Alpha-tocoperol, Vitamin E	수프	50(단일 첨가 또는 기타 산화방지제 포함 계산)
		영유아용 식품	300mg/지방 1kg (단일 첨가 또는 토코페롤 포함 계산)
		마가린	적정량
		식용유지류	
252 INS 406	Agar, Agar-agar, Japan agar	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	

		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
253 INS 414	Acacia, Acacia gum, Arabic gum	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
254 INS 462	Ethyl cellulose, Cellulose ethyl ether	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	

		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	적정량
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
255 INS 214	Ethyl paraben, Ethyl p-hydroxbenzoate, Ethyl ester of p-hydroxy벤조산, Ethyl p-oxybenzoate	잼, 젤리	1,000
256 INS 160f	Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenoic acid	영아용 음식과 영유아용 유동식	사용 금지
		가공유류와 영유아용 가공유류	
		영유아용 보조식품	
		생과일, 과일 절임, 야채절임	
		모든 육류 제품	
		모든 가공육류 제품 ex) 훈제 또는 건어, 건새우, 건조개 등	
		짜거나 달게 만든 가공육류 제품 ex) 생선젓갈, 새우젓, 고기젓갈, 조개젓갈, 생선포, 새우포 등	
		굽거나 삶거나 찐 육류 ex) 닭고기, 돼지고기, 소고기 등	
		냄, 꾼치양, 싸이끄럭, 룩친, 생선 크래커 등	
		카우끄리얍(쌀로 만든 과자)	
		국수, 라면, 만두, 스파게티, 마카로니 등	

		카레	
		식용유지류	25
257 INS 637	Ethyl maltol	영아용 음식과 영유아용 유동식	사용 금지
		가공유류와 영유아용 가공유류	
		영유아용 보조식품	
258 INS 467	Ethyl hydroxyethyl cellulose, 2-hydroxyethyl ether of ethyl cellulose	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
259 INS 127	Erythrosine, C.I. Food red 14, FD and C red no.3	음료수	70
		아이스크림	70
		캔디	70
		디저트	70

		영아용 음식과 영유아용 유동식	사용 금지
		가공유류와 영유아용 가공유류	
		영유아용 보조식품	
		생과일, 과일 절임, 야채절임	
		모든 육류 제품	
		모든 가공육류 제품 ex) 훈제 또는 건어, 건새우, 건조개 등	
		짜거나 달게 만든 가공육류 제품 ex) 생선젓갈, 새우젓, 고기젓갈, 조개젓갈, 생선포, 새우포 등	
		굽거나 삶거나 찐 육류 ex) 닭고기, 돼지고기, 소고기 등	
		냄, 꾼치양, 싸이끄럭, 룩친, 생선 크래커 등	
		카우끄리얍(쌀로 만든 과자)	
		국수, 라면, 만두, 스파게티, 마카로니 등	
		카레	
		상기 식품 외 모든 식품	100
260 INS 968	Erythritol, meso-Erythritol, Tetrahydroxybutane, Erthrite	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케익, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	

		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
261 INS 927a	Azodicarbonamide, Azodicarboxylic acid diamide, Azobisforamamide	밀가루	45
262 INS 1102	Glucose oxidase from Aspergillus niger, var., Glucose oxidase, Glucose aerodehydrogenase, Natatin, Aero-clucose dehydrogenase	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	

263 INS 1405	Enzyme treated starch	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
264 INS 1101iii	Bromelium	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	

		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
265 INS 1101ii	Papain	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
266 INS	Alpha-amylase enzyme, Glycogenase	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	

1100		유화(emulsion)제품 ex)마가린	적정량
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
267 INS 1100I	Protease from aspergillus oryzae, var.	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	

		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
268 INS 1104	Lipase from Aspergillus oryzae, var., Lipase, Triglycerine lipase, Tributyrase	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
269 INS 1401	Acid treated starch	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	

		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	적정량
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
270 INS 624	Ammonium glutamate	가공유류와 영유아용 가공유류	사용 금지
		영아용 음식과 영유아용 유동식	
		영유아용 보조식품	
		양념(seasonings)	100g/1kg
271 INS 503I	Ammonium carbonate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	

		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
272 INS 510	Ammonium chloride, Ammonium muriate, Sal ammoniac	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
273 INS 380	Ammonium citrate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	

		유화(emulsion)제품 ex)마가린	적정량
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
274 INS 503ii	Ammonium Bicarbonate, Ammonium hydrogen carbonate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	

		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
275 INS 328	Ammonium lactate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
276 INS 264	Ammonium acetate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	

		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	적정량
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
277 INS 403	Ammonium alginate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	

		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
278 INS 527	Ammonium hydroxide, Aqua ammonia, Strong ammonia solution	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
279 INS 304	Ascorbyl palmitate, Vitamin C palmitate	인공 연유	80(Ascorbyl stearate로 계산)
		우유분말과 크림분말	500(Ascorbyl stearate로 계산)
		식용유지류	400
280 INS 305	Ascorbyl stearate, Vitamin C stearate	마가린	200
		인공 우유분말과 인공 크림분말	80(Ascorbyl stearate로 계산)
		숙성 치즈	500(Ascorbyl stearate로 계산)

		우유로 만든 디저트 ex) 아이스크림, 푸딩, 요거트 등	500(Ascorbyl stearate로 계산, 건조 상태)
		버터 기름, 수분제외 버터 기름, 기(Ghee)	500(Ascorbyl stearate로 계산)
		식물성 유지	400(Ascorbyl stearate로 계산)
		동물성 유지	400(Ascorbyl stearate로 계산)
		기름의 유화제 ex) 마가린 (버터 제외)	500(Ascorbyl stearate로 계산)
		기름의 유화제 외의 제품, 가공한 것 포함 ex) 과자 장식	500(Ascorbyl stearate로 계산)
		유지방 외의 지방으로 만든 디저트	80(Ascorbyl stearate로 계산)
		빙과류	200(Ascorbyl stearate로 계산)
		말린 과일	80(Ascorbyl stearate로 계산)
		과일로 만든 디저트 ex) 젤리 등을 포함하여 과일이 구성성분으로 포함된 것(과일 시럽, 러이깨우)	200(Ascorbyl stearate로 계산)
		건조시킨 채소, 김, 견과류 등	80(Ascorbyl stearate로 계산)
		캔디, 초콜릿 등의 단 과자	500(Ascorbyl stearate로 계산)
		아침식사용 곡물제품 ex) 오트밀	200(Ascorbyl stearate로 계산)
		곡물이나 그 분말로 만든 스낵 ex) 타코, 카놈찬	500(Ascorbyl stearate로 계산)
		싸이끄럭(소시지) 충전물	5,000(Ascorbyl stearate로 계산)
		수산물과 냉동 수산제품	1,000(Ascorbyl stearate로 계산)
		수산물과 냉동 수산물 전분	1,000(Ascorbyl stearate로 계산)
		계란으로 만든 과자 ex) 카스타드, 쌍카야	500(Ascorbyl stearate로 계산)
		양념(seasoning)	500(Ascorbyl stearate로 계산)
		수프와 맑은 수프	200(Ascorbyl stearate로 계산)
		마요네즈와 샐러드 소스 제품	500(Ascorbyl stearate로 계산)
		된 소스 ex) 토마토소스	200(Ascorbyl stearate로 계산)
		소스용 제품과 육즙	200(Ascorbyl stearate로 계산)

		묽은 소스제품 ex) 간장, 피쉬소스	200(Ascorbyl stearate로 계산)
		샐러드 ex) 샐러드마카로니, 샐러드감자 샌드위치 라벨을 부착한 것 포함. 과자 라벨 부착한 것은 제외 ex) 땅콩 버터, 코코아과자류 등	200(Ascorbyl stearate로 계산)
		가공유류와 영유아용 가공유류	50(Ascorbyl stearate로 계산)
		영아용 음식과 영유아용 유동식	50(Ascorbyl stearate로 계산)
		영유아용 보조식품	100(Ascorbyl stearate로 계산)
		의료용 식품	100(Ascorbyl stearate로 계산)
		전해질 음료 포함한 음료수	1,000(Ascorbyl stearate로 계산)
281 INS 1402	Alkali treated starch	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	

282 INS 132	Indigocarmine, Indigotine, C.I. food blue 1, FD and C blue no.2	음료수	70
		아이스크림	70
		캔디	70
		디저트	70
		영아용 음식과 영유아용 유동식	사용 금지
		가공유류와 영유아용 가공유류	
		영유아용 보조식품	
		생과일, 과일 절임, 야채절임	
		모든 육류 제품	
		모든 가공육류 제품 ex) 훈제 또는 건어, 건새우, 건조개 등	
		짜거나 달게 만든 가공육류 제품 ex) 생선젓갈, 새우젓, 고기젓갈, 조개젓갈, 생선포, 새우포 등	
		굽거나 삶거나 찐 육류 ex) 닭고기, 돼지고기, 소고기 등	
		냄, 꾼치양, 싸이끄럭, 룩친, 생선 크래커 등	
		카우끄리얍(쌀로 만든 과자)	
		국수, 라면, 만두, 스파게티, 마카로니 등	
		카레	
		상기 식품 외 모든 식품	100
283 INS 1423	Acetylated distarch glycerol	생선 통조림	적정량
		채소 통조림	10,000
		영유아용 보조식품	60,000
		아이스크림	30,000
284 INS 1423	Acetylated distarch phosphate	수프	적정량
		생선 통조림	
		고등어 통조림	60,000

		채소 통조림	10,000
		유아용 보조식품(완전)	60,000
		대두로 만든 영아용 식품	100mg섭취 시 500mg 획득
		아미노산과 가수분해 단백질로 만든 식품	100mg섭취 시 2,500mg 획득
		아이스크림	30,000
285 INS 1422	Acetylated distarch adipate	수프	적정량
		정어리 통조림	1kg 섭취 시 20,000mg
		고등어 통조림	60,000
		버터가 첨가된 완두콩 통조림	10,000
		버터가 첨가된 옥수수 통조림	10,000
		버터, 기름, 지방이 첨가된 무 통조림	10,000(단일 첨가 또는 guar gum 포함)
		버터, 기름, 지방이 첨가된 버섯 통조림	10,000
		버터, 기름, 지방이 첨가된 아스파라거스 통조림	10,000
		영유아용 보조식품	60,000
		아이스크림	30,000
286 INS 1401	Acid treated starch	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	

		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
287 INS 1404	Oxidized starch	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
288 INS 387	Oxystearin	식용유지류	1,250
		마요네즈와 샐러드 소스 제품	적정량

		과채음료 아닌 음료수 ex)전해질 음료	250
289 INS 231	Ortho-phenyl phenol, Orthoxenol	표면처리한 감귤류	12
290 INS 384	Isopropyl citrate mixture	마가린	100
		식용유지류	100
291 INS 953	Isomalt Hydrogenated isomaltulose, Isomaltitol	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케익, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
292 INS 239	Hexa methylene tetramine	가공 치즈	600(생산에 사용되는 액체의)
293 INS 463	Hydroxypropyl cellulose, Cellulose hydroxypropyl	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	

	ether	유화(emulsion)제품 ex)마가린	적정량
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
294 INS 1442	Hydroxypropyl distarch phosphate	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	

		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
295 INS 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	적정량
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	
		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
296 INS 1440	Hydroxypropyl starch	유제품(우유, 가공하지 않은 발효유, 살균 크림(pasteurized cream), 멸균 크림(sterilized cream), UHT 크림, 휘핑크림, 저지방 크림 제외)	
		유화(emulsion)제품 ex)마가린	
		아이스크림 및 빙과류	

		가공한 과일 ex)과일 통조림, 과일로 만든 디저트	적정량
		채소, 김, 견과류 등을 가공한 것 ex) 채소 건조한 것, 채소 통조림 등 (냉동시키거나 발효시킨 것 제외)	
		디저트류 ex) 사탕, 초콜릿, 껌 등	
		곡물제품 ex) 아침용 씨리얼, 곡물로 만든 디저트, 튀김가루, 콩 제품	
		베이커리 제품 ex) 빵, 케잌, 쿠키, 파이 등	
		육류(생고기 제외)	
		수산물과 수산물로 만든 제품(냉동제품 제외)	
		계란제품(날계란, 액란, 냉동계란 제외)	
		소스류, 수프, 샐러드, 단백질 농축(extract) 제품	
		체중조절용식품 및 식품 보조제	
		음료수(과일주스, 미네랄 생수, 차, 커피, 허브차, 곡물음료 제외)	
297 INS 514	Sodium hydrogen sulfate, Sodium bisulfate, Acid sodium sulfate, Nitre cake	우유 및 유제품	적정량
		기름과 지방 및 기름에서 추출한 생산품	
		채소와 과일 해조류, 껍질과 씨 포함	
		빙과류	
		초콜릿, 캔디 등의 디저트류	
		채소의 씨앗, 뿌리로 만든 생산품	
		구운 과자류	
		어류와 어류 생산품	
		육류가공품과 고기, 조류	
		계란과 계란 생산품	
		꿀을 포함한 당 생산품	
		소금, 양념, 수프, 소스류	

		영양적으로 특수목적을 가진 식품 (영유아 가공유류, 영유아용식품, 영유아용 조제식품은 제외)	
		우유가 섞이지 않은 음료	
		과자	
		위의 식품 분류에 포함되지 않은 모든 식품	
298 INS -	Ice structuring protein type Ⅲ HPLC 12, ISP type Ⅲ HPLC 12	아이스크림	50
299 INS 336i	Monopotassium tartrate, Cream of tartar, Potassium acid tartrate, Potassium bitartrate	베이커리 제품 ex) 파이	5,000(타타르산으로 계산)
		과일주스	4,000(타타르산으로 계산)
		과일주스 원액	4,000(타타르산으로 계산)
		과일즙(nectar)	4,000(타타르산으로 계산)
		과일즙(nectar) 원액	4,000(타타르산으로 계산)
300 INS 920	L-Cysteine hydrochloride, L-2-Amino-3-mercaptopropanoic acid monohtdrochloride, L-Cysteine monohydrochloride	베이커리용 밀가루(flour)	90
		베이커리 제품	90
301 INS 363	Succinic Acid, Butanedioic Acid		
302 INS 640	Glycine, Aminoacetic Acid, Glycocoll		
303	Disodium Succinate, Disodium 1,4-butanedioate		

304	DL-Alanine		
305	Starter Culture		
306	Maltodextrin		
307	Saccharomyces, Torula		
308	Yeast(Candida utilis, Candida versatilis, Debaryomyces hansenil, Kluyveromyces marixianus, Saccharomyces unisporus, Saccharomyces exiguous, Zygosaccharomyces rouxill)		
309	Lactic Acid Bacteria(Bifidobacterium bifidum, Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus brevis, Lactobacillus casei, Lactobacillus casei subsp. Shirota, Lactobacillus delbruekii susp. Lactis, Lactobacillus kefiri, Lactobacillus paracasei, Lactobacillusparacasei subsp. Paracasei, Lactococcus lactix, Lactococcus lactis subsp.		

	Cremoris, Lactococcus lactis subsp. Lactis, Streptococcus thermiphilus)		
310	Oxidised Polyethylene		
311	Enzyme Transglutaminase from Streproverticillium mobaraense var.		
312	Sodium Trimetaphosphate		

부 록 3

식품첨가물 관련 규정

- 식품첨가물(No.281)
- 식품첨가물의 사용제한 규정 2~4

Page 31

제 121호 특별공고 관보 2004년 9월 6일

보건부 관보
No. 281(2004)
식품첨가물(Food Additives)

보건부는 기존 관보 '착색료', '조미물질 규정', '식품첨가물'을 개정하여 현재 상황에 맞춰 소비자 권리 보호를 강화한다.

식품법 B.E, 2522의 기준 5와 기준 6의 (1), (2), (4), (5), (6), (7), (9), 그리고 (10)의 효력에 따른다. 이것은 국민의 자유와 권리를 보호하기 위한 기본법으로서 29가지 기준, 35가지 기준, 39가지 기준, 47가지 기준, 그리고 50가지 기준을 따른다. 보건부 장관은 다음과 같은 내용을 공지한다.

1. 취소
   (1) 보건부 관보 제 21호(B.E. 2522) '착색료'는 특별관리식품과 품질기준식품에서 사용되는 합성, 라벨링을 다루며, B.E.2522 9월 13일에 제정되었다.
   (2) 보건부 관보 제 37(B.E.2522) '조미물질 규정'은 특별관리식품과 품질기준식품에서 사용되며, B.E.2522 9월 13일에 제정되었다.
   (3) 보건부 관보 제 55호(B.E. 2524) '보건부 관보 수정' B.E. 2524 1월 2일에 제정된 제 21호(B.E.2522)의 수정본.
   (4) 보건부 관보 제 66호(B.E. 2525) '보건부 관보 수정' B.E. 2525 1월 11일에 제정된 제 55호(B.E. 2524)의 수정본.
   (5) 보건부 관보 제 74호(B.E.2528) '식품첨가물' B.E. 2528 12월 25일에 제정되었다.
   (6) 보건부 관보 제 119호(B.E. 2532) '식품첨가물'(No.2)은 B.E. 2532 2월 7일에 제정되었다.
2. 식품첨가물(Food Additive)은 특별관리식품에 적용
3. 식품첨가물은 물질이 식품적 가치 유무에 관계없이 식품의 주요성분 또는 식품으로 사용될 수 없다. 하지만 식품의 형태, 기준, 품질에 영향을 미치는 제조기술적 이익, 착색, 감미, 용기, 보존 또는 운송에 한하여 식품에 첨가될 수 있다. 이러한 것들은 처음에 언급한 제습제, 산소흡수제 등 밀폐용기에 한해서 식품에 넣는 물질을 포함해서 식품에 첨가되서는 안 되는 모든 물질을 말한다.
   예를 들어, 단백질, 지방, 탄수화물, 비타민, 미네랄 같은 식품의 포장에 첨가되는 물질은 포함하지 않는다.
4. 식품첨가물은 반드시 다음과 같은 품질과 기준 조건에 따라야 한다.
   (1) Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives
   (2) 식품위원회의 승인을 받은 식약청 공고

(3) 식품관련 연구분야 연구와 문제조사연구를 위한 부위원회로부터 승인에 따라 제조자와 수입자는 반드시 식품첨가물 종류의 위험 분석 결과를 다음과 같은 자세한 서류들과 함께 제출해야 한다.

(3.1) 다음과 같이 자세한 위험 분석이 담긴 식품첨가물의 화학적 특성과 함량 제시

(3.1.1) 위험 분석을 위해 독성검사에 사용되는 식품첨가물의 순도와 특성(Identity and Purity)

(3.1.2) 식품 속 식품첨가물의 반응과 방향(Reactions and Fate of Food Additives in Food)

(3.1.3) 식품첨가물의 특징 규제사항(Specification)

(3.2) 다음과 같이 자세하게 기재된 위험평가와 검사절차

(3.2.1) 아래와 같은 독소유발에 대한 연구자료와 실험지표 제시

(가) 신체에 미치는 영향(Functional Manifestations)

(나) 형태의 변형을 일으키는 것(Morphological Manifestations)

(다) 암 유발 요소(Neoplasms)

(라) 신체의 발달과 복제과정에 영향을 미치는 독성(Reproduction and Developmental Toxicity)

(마) 동물 외 연구 결과(In Vitro Studies)

(3.2.2.) 신체적 변형과 식품첨가물의 약학적 연구를 토대로 한 위험 평가(The Use of Metabolic and Pharmacokinetic Studies in Safety Assessment)는 다음과 같은 요소로 나타낸다.

(가) 실험에 사용된 동물의 종을 사람과 비교할 수 있는지 얼마나 다른지(Identifying Relevant Animal Species)

(나) 식품첨가물의 독성 유발 기제(Determining the Mechanisms of Toxicity)

(다) 신체 내에서 식품첨가물이 어떻게 변형되는지(Metabolism into Normal Body Consitituents)

(라) 장기 속 미생물의 식품첨가물 영향과 식품첨가물의 장기 속 미생물에 미치는 영향(Effects of the Gut Microflora on the Chemical and Effects of the Chemical on the Gut Microflora)

(3,2,3) 유통기한, 영양상태, 연구실험의 해석과 실험에 쓰이는 샘플의 상태의 영향(Influence of Age, Nutritional Status, and Health Status in the Design and Interpretation)

(3.2.4) 위험평가에서 사람 연구에 차용될 수 있는 정보

(가) 역학 실험(Epidemiological Studies)

(나) 식품첨가물이 포함된 음식을 먹었을 때 기대되지 않는 증상(Food Intolerance)

(3.2.5) 다음과 같은 수치 제한정보에서 언급한 하루에 섭취해도 안전한 수치 규정(Acceptable Daily Intake: ADI)

(가) 동물실험 결과 문제가 발견되지 않은 최대수치(No-observed-effect

level: NOEL)

(나) 위험 요소(Safety factor)

(다) 독성연구와 정신적 반응(Toxicological versus physical reponses)

(라) 인간에 노출 기회가 많은 식품첨가물을 하루에 섭취해도 안전한 수치 규정(ADI)

5. 식품첨가물은 반드시 Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives에서 규정한 실험 방법에 따라야 한다. 위의 방법에 규정된 실험 방법과 다른 방법을 사용할 경우에는 반드시 식품위원회에서 승인하고, 식약청에서 공지한 실험 방법에 따라야 한다.
6. 식품첨가물의 사용법은 반드시 식품첨가물 종류, 식품의 종류, 사용 가능한 최대량에 따라야 한다. 규정 내용은 다음과 같다.
   6.1 가장 최근에 개정된 Codex General Standard for Food Additives의 식품첨가물 사용 기준
   6.2 식품위원회의 승인을 받은 식약청 공지
   6.3 6.1과 6.2를 제외한 식품첨가물 사용은 반드시 식약청의 승인을 받아야 한다.
7. 이 공지가 효력을 발생하기 전에 식약청의 승인 내용과 6번에 규정한 내용에 다른 식품첨가물의 사용은 이 공지가 발효된 후 1년 이내에 승인 받은 사람이 반드시 식품첨가물 사용을 수정하여야 한다.
8. 판매를 위해 식품첨가물을 제조 또는 수입하는 자는 반드시 보건부 관보 '제조 방법', 제조에 사용되는 기계', '식품 보존'에 따라 행해야 한다.
9. 식품첨가물의 밀폐용기 사용은 보건부 관보 '밀봉용기'에 따른다.
10. 식품첨가물의 라벨표시는 보건부 관보 '라벨링'에 따른다.
11. 이 공지에서는 착향료(flavoring agents)는 강제하고 있지 않으며, 보건부 관보 '착향료(flavoring agents)'를 별도로 따른다.
12. 식품등록의 주요서류는 식품 라벨과 식품 일련번호 이 공지에 위배되는 내용이 없을 경우 문제 없이 사용할 수 있다. 이 공지 내용에 위배될 경우 효력이 발생한 때로부터 1년이 넘지 않는 때까지 사용 가능하다.
13. 이 공지는 상단의 관보에 표시한 일자의 다음날부터 효력이 발생한다.

2004년 8월 18일

쑤다랏 깨유라판

보건부 장관

Page 11

제 123호 특별공고 관보 2006년 10월 6일

식약청 공지
식품첨가물의 사용제한 규정(no.2)

B.E. 2547 8월 18일자 보건부 관보 제 281호(B.E. 2547) '식품첨가물' 6.2의 내용은 식품법(B.E. 2522) 기준 5와 6의 (1), (2), (4), (5), (6), (7), (9), 그리고 (10)의 효력에 따른다. 이것은 국민의 자유와 권리를 보호하기 위한 기본법으로서 29가지 기준, 35가지 기준, 39가지 기준, 48가지 기준, 그리고 태국 정부의 헌법 50가지 기준을 따른다. B.E. 2549년 4분기 식품위원회의 승인을 거친 식약청의 공지에 따라 효력이 발생하여 B.E. 2548 9월 5일에 다음과 같은 내용을 공지한다.

본 공지에 첨부된 식품첨가물 사용규정을 추가한다. B.E. 2548 11월 3일 제정된 식약청 공지 식품첨가물 사용제한규정(no.2)에 따라 식품첨가물의 사용제한규정의 일부로 적용한다.

2006년 9월 14일 공지
마닛 아루나꾼
식약청장 대행 부청장

식품첨가물 사용기준
식품첨가물의 사용제한규정(no.2)에 따른 식약청 공지 첨부

No.	물질명과 기능	식품 분류	최대 사용량 (mg/kg)
297 (INS 514)	•물질명 -Sodium Hydrogen Sulfate -Sodium Bisulfate -Acid Sodium Sulfate -Nitre cake •역할 -산도 조절 -원기 회복	우유 및 유제품	적정량
		기름과 지방 및 기름에서 추출한 생산품	적정량
		채소와 과일 해조류, 껍질과 씨 포함	적정량
		빙과류	적정량
		초콜릿, 캔디 등의 디저트류	적정량
		채소의 씨앗, 뿌리로 만든 생산품	적정량
		구운 과자류	적정량
		어류와어류 생산품	적정량
		육류가공품과 고기, 조류	적정량
		계란과 계란 생산품	적정량
		꿀을 포함한 당 생산품	적정량
		소금, 양념, 수프, 소스류	적정량
		영양적으로 특수목적을 가진 식품 (영유아 가공유류, 영유아용식품, 영유아용 조제식품은 제외)	적정량
		우유가 섞이지 않은 음료	적정량
		과자	적정량
		위의 식품 분류에 포함되지 않은 모든 식품	적정량

Page 49

제 126호 특별공고 관보 2009년 7월 27일

식약청 공지
식품첨가물의 사용제한 규정(no.3)

B.E. 2547 8월 18일자 보건부 관보 제 281호(B.E. 2547) '식품첨가물' 6.2의 내용은 식품법(B.E. 2522) 기준 5와 6의 (1), (2), (4), (5), (6), (7), (9), 그리고 (10)의 효력에 따른다. 이것은 국민의 자유와 권리를 보호하기 위한 기본법으로서 29가지 기준, 33가지 기준, 40가지 기준, 43가지 기준, 그리고 태국 정부의 헌법 45가지 기준을 따른다. B.E. 2549년 4분기 식품위원회의 승인을 거친 식약청의 공지에 따라 효력이 발생하여 B.E. 2548 9월 5일에 다음과 같은 내용을 공지한다.

본 공지에 첨부된 식품첨가물 사용규정을 추가한다. B.E. 2547 11월 3일 제정된 식약청 공지 식품첨가물 사용제한규정(no.2)에 따라 식품첨가물의 사용제한규정의 일부로 적용한다.

B.E.2552 6월 23일 공지
피팟 잉쎄리
식약청장 대행 부청장

식품첨가물 사용기준
식품첨가물의 사용제한규정(no.3)에 따른 식약청 공지 첨부

No.	물질명과 기능	식품 분류	최대 사용량 (mg/kg)
298 (INS-)	유전자 변형 효모로 제조된 얼음 단백질류 (Ice structuring protein produced from genetically modified yeast) •물질명 -Ice structuring protein type III HPLC 12 -ISP type III HPLC 12 •역할 -얼음결정체 구조의 안정성	아이스크림	50

Page 33

제 127호 특별공고 관보 2010년 8월 30일

식약청 공지
식품첨가물의 사용제한 규정(no.4)

B.E. 2547 8월 18일자 보건부 관보 제 281호(B.E. 2547) '식품첨가물' 6.2의 내용은 식품법(B.E. 2522) 기준 5와 6의 (1), (2), (4), (5), (6), (7), (9), 그리고 (10)의 효력에 따른다. 이것은 국민의 자유와 권리를 보호하기 위한 기본법으로서 29가지 기준, 33가지 기준, 40가지 기준, 43가지 기준, 그리고 태국 정부의 헌법 45가지 기준을 따른다. B.E. 2549년 4분기 식품위원회의 승인을 거친 식약청의 공지에 따라 효력이 발생하여 B.E. 2548 9월 5일에 다음과 같은 내용을 공지한다.

본 공지에 첨부된 식품첨가물 사용규정을 추가한다. B.E. 2547 11월 3일 제정된 식약청 공지 식품첨가물 사용제한규정(no.2)에 따라 식품첨가물의 사용제한규정의 일부로 적용한다.

2010년 7월 5일 공지
피팟 잉쎄리
식약청장

식품첨가물 사용기준
식품첨가물의 사용제한규정(no.4)에 따른 식약청 공지 첨부

No.	물질명과 기능	식품 분류	최대 사용량 (mg/kg)
299 (INS 336(i))	•물질명 -Monopotassium tartrate -Cream of tartar -Potassium acid tartrate -Potassium bitartrate •역할 -산도 조절	구운 과자류(파이)	5,000(타타르산으로 계산)
		과일주스	4,000(타타르산으로 계산)
		과일주스 원액	4,000(타타르산으로 계산)
		과일즙(nectar)	4,000(타타르산으로 계산)
		과일즙(nectar) 원액류	4,000(타타르산으로 계산)
300 (INS 920)	•물질명 -L-Cysteine hydrochloride -L-2-Amino-3-mercaptopropanoic acid monohtdrochloride -L-Cysteine monohydrochloride •역할 -가루상태 유지	구운 과자용 밀가루(flour)	90
		구운 과자 제품군	90

부 록 4

식품보존료

- No.223 착향료

제 122호 특별공고 관보 2005년 7월 29일

식약청 공지
식품첨가물의 품질과 기준 제한규정
식품 보존료

B.E. 2547 8월 18일자 보건부 관보 제 281호(B.E. 2547) '식품첨가물' 4의 내용은 식품법 (B.E. 2522) 기준 5와 6의 (1), (2), (4), (5), (6), (7), (9), 그리고 (10)의 효력에 따른다. 이것은 국민의 자유와 권리를 보호하기 위한 기본법으로서 29가지 기준, 33가지 기준, 40가지 기준, 43가지 기준, 그리고 태국 정부의 헌법 45가지 기준을 따른다. B.E. 2548년 2분기 식품위원회의 승인을 거친 식약청의 공지에 따라 효력이 발생하여 B.E. 2548 5월 13일에 다음과 같은 내용을 공지한다.

1. 식품 보존료(Food additives which are used to prolong or maintain quality of food)는 식품에 직접 사용할 수 없는 단일 식품첨가물 또는 혼합 식품첨가물로써 식품의 품질과 기준을 보존하기 위한 목적으로 각각의 포장용기에 포함되어 사용된다. 예를 들어, Oxygen absorber, Desiccator 등이 있다.
2. 식품의 품질과 기준을 보존하기 위해 사용되는 식품첨가물을 다음과 같이 규정했다.
   (1) Iron powder
   (2) Zeolite
   (3) Gypsum
   (4) Clay
   (5) Ferric oxide
   (6) Aluminium oxide/Alumina
   (7) Carbon
   (8) Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives에 규정된 식품첨가물
   식품첨가물이 아니지만 혼합되어 사용된 물질이 있을 경우 그 물질은 절대 유해한 물질이어서는 안 된다.
3. 식품 보존을 위해 사용된 식품첨가물의 품질기준은 절대 유해한 물질이어서는 안 된다.
4. 보건부 관보 '라벨링'에 따르지 않은 식품 보존을 위해 사용된 식품첨가물의 라벨 표시는 반드시 "산소 흡수제 먹지 마시오", "방부제 먹지 마시오" 또는 "식품첨가물명 _____(보존료의 목적을 빈 공간에 입력) 먹지 마시오"의 내용을 2mm 보다 큰 글씨의 태국어로 기입하여 정확하게 보이도록 한다.
5. 식품 보존료로 사용되는 식품첨가물의 사용은 반드시 보건부 관보 '포장'에 따라야 하며, 다음과 같은 품질기준을 지켜야 한다.
   (1) 신체에 유해한 수준의 중금속과 독성물질이 식품에 첨가되면 안 된다.

(2) 코팅 또는 보존에 쓰인 물질이 식품에 첨가되어 나오면 안 된다.
(3) 강해야 한다. 쉽게 부서지거나 물러지면 안 된다.

6. 식품 등록시 제출하는 기본 서류를 추가하거나 식품의 라벨 사용을 허가 받을 때 식품 보존료의 품질기준은 다음 다음과 같다.
   (1) 식품 보존에 사용되는 식품첨가물의 서류
   (2) 식품 품질 보존의 효율성 예를 들어, 산소 흡수제, 제습제, 식품 함량에 반드시 사용되는 식품 보존 물질의 크기
   (3) 식품 보존을 위해 사용되는 식품첨가물의 사용 방법과 사용 도구
   (4) 식품보존을 위한 식품첨가물이 사용된 포장용기의 조사 결과는 보건부 관보 '포장용기'에 따르며, 아래와 같은 기관에 따른다.
      1) 정부기관
      2) 정부기관의 승인을 받은 기관
      3) 국제기준에 따라 승인 받은 기관

2005년 6월 17일 공지
팍디 포티씨리
식약청장

(사본)
보건부 공지
제 223호(2001)
착향료(flavors)

보건부 관보 착향료를 다음과 같이 개정하여 공지한다.

식품법(B.E. 2522) 5호, 6(3)(4)(5)(6) 그리고 (10)호의 내용에 따라 보건부장관은 다음과 같은 내용이 유효함을 밝힌다. 이것은 국민의 자유와 권리를 보호하기 위한 기본법으로서 29가지 기준, 33가지 기준, 40가지 기준, 43가지 기준, 그리고 태국 정부의 헌법 45가지 기준을 따른다. B.E. 2548년 2분기 식품위원회의 승인을 거친 식약청의 공지에 따라 효력이 발생하며 그 내용은 다음과 같다.

1. B.E. 2532 2월 16일 공지된 보건부 공지 제 120호 '착향료의 라벨표시'를 폐기한다.
2. '착향료'를 라벨부착식품으로 지정한다.
3. 착향료는 식품의 향과 맛을 내는 물질로 사용되며, 다음과 같은 3가지 종류로 분류된다.
   (1) '천연 착향료'는 인간이 일반적으로 섭취하는 식물 또는 동물에서 물리적인 방법으로 추출한 물질을 의미한다.
   (2) '천연 모방 합성 착향료'는 화학적 또는 합성물질과는 구분되는 것으로 인간이 일반적으로 섭취하는 자연물에서 추출하거나 합성한 것으로 천연 착향료와 화학적 형태가 같아야 한다. 또한 천연 착향료와 합성한 물질도 포함된다.
   (3) '합성 착향료'는 인간이 일반적으로 섭취하는 자연물에서 발견되지 않는 것으로 향과 맛을 내는 물질이다. 또한 '천연 착향료'나 '천연 모방 합성 착향료'와 합성한 물질도 포함된다.
4. 판매를 위해 착향료를 수입하거나 제조하는 자는 보건부 관보 '제조 방법, 제조시설, 그리고 식품 보존'을 반드시 따라야 한다.
5. 착향료의 라벨 표시는 다음에 따른다.
   (1) 보건부 관보 라벨링의 3,4 그리고 5번을 제외하고는 모두 따른다.
   (2) 소비자에게 판매되는 착향료의 라벨은 태국어로 표기되어야 하며, 외국어 표기 병행도 가능하다. 다음과 같은 자세한 내용표기를 반드시 해야 한다.
      (2.1) 식품명의 내용에 '천연 착향료'. '천연 모방 합성 착향료' 또는 '합성 착향료'는 상황에 따라 관리를 받는다.
      (2.2) 식품 일련번호(Food serial number)
      (2.3) 첨가물질의 목적과 사용 효과, 사용 방법
      (2.4) 미터법에 다른 식품의 순중량
         (2.4.1) 고체 착향료의 순중량
         (2.4.2) 액체 착향료의 순중량
         (2.4.3) 반고체 반액체 착향료의 무게
      (2.5) 국내에서 제조된 착향료는 제조자 또는 포장자의 성명과 장소를 수입된 착

향료는 수입자의 성명과 장소, 그리고 상황에 따라 수입된 착향료는 제조 국가를 표기한다.

국내에서 제조된 착향료는 제조자와 포장자의 본사와 그 주소를 표기할 수 있다.

(2.6) 합성한 착향료의 종류와 양(있을 경우)

(2.7) 보존 방법(있을 경우)

(2.8) 제조연월, 유통기한, 또는 품질기준이 양호한 날짜를 '제조', '유통기한', 또는 '소비기한'으로 규제하여 상황에 맞게 사용해야 한다.

첫 단락에 표시하는 내용은 반드시 규제된 날짜 순서대로이며, 월의 표기는 그 달에 해당하는 문자(태국어 줄임말)로 표기 가능하다.

(2.9) 식약청 규제내용(있을 경우)

6. 소비자에 판매할 수 없는 착향료의 라벨표시는 반드시 태국어로 표기되어야 한다. 외국에서 수입된 착향료는 영어로 표기될 수 있으며, 다음과 같은 내용이 반드시 포함되어야 한다.
   (1) '천연 착향료', '천연 모방 착향료'. '합성 착향료'의 내용을 사용하는 식품명
   (2) 식품 일련번호(food serial number)
   (3) 미터법에 따른 식품의 순중량
   (4) 국내에서 제조하는 착향료의 경우에는 제조자 또는 포장자의 성명과 주소 그리고 수입되는 착향료의 경우에는 제조국과 수입자의 성명과 주소를 상황에 맞게 기재해야 한다.

   국내에서 제조된 착향료는 제조자 또는 포장자의 본사와 그 주소를 표기할 수 있다.

   (5) 제조연월, 유통기한, 또는 소비기한은 '제조', '유통기한', 또는 '소비기한'으로 규제하여 상황에 맞게 사용해야 한다.

   첫 단락에 표시하는 내용은 규제된 날짜 순서대로이며, 월의 표기는 그 달에 해당하는 문자(태국어 줄임말)로 표기 가능하다.

   (6) 식약청 규제내용(있을 경우)
7. B.E. 2532 2월 16일에 공지된 보건부 관보 제 120호 '착향료의 라벨 표기사항'에 따라 사용된 라벨 허가서는 발표된 날짜부터 앞으로 2년간 유효하다.
8. 이 공지 전에 허가를 받은 착향료의 제조자, 수입자는 공지가 효력이 발생한 날부터 1년 동안 식품일련번호 신청기간을 연장한다. 이와 같이 공지가 효력이 발생한 날부터 2년 내에 공지 4번에 따라 허가를 받은 자는 기존 라벨을 소진할 때까지 쓸 수 있도록 허락하며, 최대기간은 2년이다.
9. 이 공지는 B.E. 2544 7월 24일부터 효력이 발생한다.

2001년 7월 23일

쑤다 깨유라판

보건부 장관

부 록 5

식품기록 및 식품신고(Sor bor.5)

- 식품등록(Orr.17)
- 수입허가서(Orr.6)
- 일시적 수입허가서(Orr.12)
- 특별관리식품 식품등록

신청서 작성을 위한 방법과 제출 양식 สบ.5 (sor bor. 5)
식품 기록(Food Record)/식품 신고(Food Declaration)

*** 제출 양식 สบ.5 (sor bor. 5) 2장을 자세하게 기입해주시고, 실명을 기입하시기 바랍니다***
제출 양식 สบ.5 (sor bor. 5)의 내용 변경을 금하며, 앞 뒤 내용이 종이 한 장에 있어야 합니다.

• 식품기록/신고 สบ.5 (sor bor. 5)를 제출해야 하는 2가지 경우

1. 식품 기록(Food Record)은 식품분류 2. 표준식품(29항목) 제조자 또는 수입자가 보건부 규정에 따라 식품기준에 따른 연구소 분석 결과서가 필요한 경우
2. 식품 신고(Food Declaration)는 식품분류 3. 라벨부착식품(13항목) 제조자 또는 수입자가 수입/제조 승인서류에 제조승인을 받아야 하는 식품분류. 만약 없을 경우 수입/제조 전에 추가 승인을 받아야 한다.

• 식품기록/신고 สบ.5 (sor bor. 5)에 자세히 기입해야 하는 내용은 다음과 같다.

※สบ.5 (sor bor. 5) 앞장

1. 식품분류 2: 표준식품(29항목)은 식품 기록(Food Record)에 √ 표시한다.
   식품분류 3: 라벨부착식품(13항목)은 식품 신고(Food Declaration)에 √ 표시한다.
   그리고 제조자는 제조(Produce)에 √에 표시하고, 수입자는 수입(Import)에 √ 표시한다.

2. 식품명

   보건부 공고 [라벨링]에 따라 식품명의 사용은 다음과 같이 한다.

   (1) 식품의 특정이름, 일반이름 혹은 평상시에 사용하는 이름. 예를 들어, 감자튀김, 닭고기맛 라면
   (2) 식품의 종류를 나타내는 이름. 예를 들어, 생수, 식용얼음
   (3) 상업적 이름을 사용할 경우에는 식품의 종류와 식품명이 동시에 포함되어야 한다. 예를 들어, 비비(똠얌맛 라면)

   -상표 또는 로고를 라벨에 기입하고 싶은 경우 식품명 뒤에 괄호로 넣을 수 있다. 예를 들어, 참간장(부부)

   -수입식품명을 기입할 때는 다음과 같은 방법을 따른다.

   방법① 외국어 음역(Transliteration)을 차용해 태국 식품명을 사용할 경우, 외국식품명을 태국어로 먼저 기입해야 한다. 예를 들어, 깜미(Gummy) 팀(Team) 앱쁜(Apple) 영어의 태국어 발음으로 먼저 기입한다. 그리고 젤리제품, 사과맛(사자 브랜드)로 특정이름, 일반이름, 평상시에 사용하는 이름 혹은 종류를 나타내는 이름을 기입한다. 이어서 외국어로 표시할 수 있다. Gummy Team Apple (Saza brand)

   -태국어 식품명: 깜미 팀 앱쁜(젤리제품, 사과맛) (사자 브랜드)
   -외국어 식품명: Gummy Team Apple (Saza Brand)

   방법② 식품 종류에 따라 외국어 식품명을 직역으로 의미가 통하는 태국어로 변경 가능한 경우. 예를 들어, Red curry flavor instant noodle을 태국어로 직역하여 카레맛 라면으로 표시할 수 있다.

   -태국어 식품명: 카레맛 라면(부부 브랜드)
   -외국어 식품명: Red curry flavor instant noodle(Boo Boo Brand)

3. 식품 분류

보건부 관보에 따라 정확한 식품 분류명을 기입한다. สบ.5 (sor bor. 5)에 기입한 식품 목록은 식품 분류/제조 장소/보건부 관보에 기입한 내용과 동일해야 한다.

※สบ.5 (sor bor. 5) 뒷장

4. 제조 시, 제조승인신청서의 신고내용에 따라 제조자의 이름, 제조승인번호 혹은 제조장소번호를 기입한다. (상황에 따라 Orr. 2 또는 Sor bor. 1)

수입 시, 제조자의 이름과 제조승인번호, 제조장소번호는 제외하고, 제조장소이름을 바로 기입하고, 수입식품을 위한 제조장소증명서에 기입된 사실에 따른 제조장소의 이름을 영어로 기입한다. 또한 수입승인 받은 사람의 이름, 수입승인번호, 식품수입허가신청서에 따른 수입장소를 기입한다. (Orr. 7)

5. 식품 기록(Food Record)/식품 신고(Food Declaration) 제출 기본 서류

제조

(1) สบ.5 (sor bor. 5) 2부(모든 문서에 직접 서명해야 하며 모든 내용은 완전해야 함)

(2) 식품제조장소 허가서 사본(다음과 같은 경우)

-공장에서 제조되는 식품은 식품제조허가서 사본(Orr. 2, 앞뒷면으로) 또는

-공장에서 제조되지 않은 식품은 공장에서 생산되지 않은 식품 제조장소 신청서 사본(Sor bor. 1, 앞뒷면으로) 그리고 만약 식품 제조장소를 수정할 경우 제조장소 수정신청서 사본(Sor bor. 2, 앞뒷면으로)을 제출한다.

수입

(1) (1)สบ.5 (sor bor. 5) 2부(모든 문서에 직접 서명해야 하며 모든 내용은 완전해야 함)

(2) 수입식품허가서 사본(Orr. 7, 앞뒷면으로)

(3) 식품제조장소 증명서 식약청 공고 '식품수입시 제조장소 증명서'에 따라야 하며 반드시 표시해야 하는 내용은 다음과 같다.

1. 제조장소 주소와 위치
2. 식품품질시스템. 보건부 관보 제 193조 B.E.2543 '제조방법, 제조기계, 식품 보존'에 따라 GMP, HACCP, ISO 9001 또는 9002와 같이 정부 관보에 기준 내용이 명확히 기재되어 있는 식품품질시스템 증명서
3. 해당 식품의 분류 범위. 수입하려는 식품의 분류를 정확히 기입해야 한다.
4. 연월일 혹은 유통기간이 기입된 증명서
   -증명서 발급일로부터 1년간 유통가능한 증명서
   -기관에서 발급한 증명서가 기준을 충족한다는 근거가 있어야 함
5. 증명서 발급기관
   -원산지국가의 정부기관
   -원산지국가의 정부기관에서 승인을 받은 기관
   -국제기준인 IAF(International Accreditation Body)의 기준에 따라 승인을 받은 기관
6. 원본 증명서

6.1 증명서사본으로 원본이 아닐 경우
-증명서 발급기관
-원산지국가의 정부기관
-정부기관 허가 받은 제조자
-태국대사관 허가 받은 제조자 등
6.2 증명서가 영어가 아닐 경우, 태국어 또는 영어로 정확하게 번역해야 한다.
-정부기관
-태국대사관
-원산지 국가내의 태국 대사관
-국제기준의 서류번역을 수행하는 민간기관
주의: 즉시 소비하는 가공식품은 제조장소 증명서가 필요 없다.
예외: 준비되거나 변형된 냉동식품은 제조장소 증명서 제출

6. 기타서류
식약청에서는 신고내용이 불명확할 경우 다음과 같은 내용을 추가로 요청할 수 있다.
-식품관련 질의서(식품 분류가 애매할 경우)
-식품첨가물 사용내역과 승인을 위한 조리법(recipes) 사본
(보건부 관보 '식품첨가물'에 공지된 목록 외의 식품첨가물을 사용할 경우)
-보건부 관보 '영양라벨(Nutrition Labeling)'에 따라 영양라벨을 표시하기 위한 식품검사결과서 사본과 영양라벨 (영양성분이 기재된 식품명 사용시, 예를 들어 무설탕껌, 고칼슘 과자)
-유기농제품 표준증명서 사본. 정부기관, 정부기관의 승인을 받은 기관, 국제기관(ex, IFOAM, International Federation of Organic Agriculture Movements), 농식품표준국(ASFC)
('유기농', '유기농산물', '자연농산물'과 비슷한 문구를 식품명에 기입할 경우

7. 품질기준 증명서와 식품의 라벨표시
인증란에 빈 칸 □에 √ 표시를 하면 된다.

□위 식품은 _____에 따라 식품제조 방법의 위생상태가 양호합니다.

-특별관리식품 지침에 따라 밀봉생수를 √ 표시했을 경우, 아래에 '밀봉생수'라고 기입해야 한다.
-즉석에서 먹을 수 있는 가공식품은 빈 칸 □을 비워둔다.

□보건부 관보에 따른 품질기준이 있을 경우 _____

-식품분류. 3 라벨부착식품일 경우: 빈 칸 □을 비워둔다.

□보건부 관보 '라벨링'과 _____에 따라 식품 라벨을 표시한다.

-빈 칸에 √ 표시를 했을 경우 해당식품의 보건부 관보를 아래 빈칸에 반드시 기입해야 한다.

8. 기타

-마지막 빈 칸 □ 기타 등등

해당 식품과 관련된 보건부 관보에 따라 내용을 기입해야 한다.

예를 들어, 보건부 관보 '영양라벨(Nutrition Labeling)'에 따른 영양라벨 표시 인증

보건부 관보 '밀봉식품을 포함한 품질보존료의 식품 라벨 표시'에 따른 라벨표시 인증

보건부 관보 '알로에 혼합 식품의 라벨링'에 따른 라벨표시 인증

소비자에 직접 판매되지 않지만 공장에 판매되는 원재료 인증

보건부 관보 제 144 조에 따르지 않은 포장물품 인증

9. 담당자 서명

-맨 아래 빈 칸에 이름-성을 기입하고 회사직인을 앞 뒤 두 장에 모두 찍어야 한다.

주의 1. 빈 칸에 (-)를 사용하면 안 된다.

สบ. 5

_____

접수번호

날짜_____

식품기록(Food Record)/식품신고(Food Declaration)

☐식품 기록 ☐제조

☐식품 신고 ☐수입

식품명	분류/종류	일련번호

서명_____발급인

(_____)
직위_____
날짜_____

(สบ. 5)

제조 허가 받은 사람 이름_____제조허가번호/제조장소번호_____
제조장소명_____주소_____
_____가_____도로_____마을
_____동_____구/시_____도
우편번호_____국가_____전화번호_____팩스_____
수입 허가 받은 사람 이름_____ 제조허가번호/제조장소번호_____
제조장소명_____주소_____
_____가_____도로_____마을
_____동_____구/시_____도
우편번호_____국가_____전화번호_____팩스_____

본인은 다음과 같은 증거서류를 첨부합니다.
(1) 식품기록/식품신고서(สบ. 5) 2부
(2) 기타 _____

증명서류

☐ 위 식품은 _____에 따라 식품제조 방법의 위생상태가 양호합니다.

☐ 제조 식품은 다음과 같은 특성을 가지고 있어야 한다.
- ☐ 보건부 관보 _____에 따라 품질과 기준이 있다.
- ☐ 보건부 관보 '식품첨가물'에 따라 식품첨가물을 사용하였다.
- ☐ 보건부 관보 '착색료'에 따라 첨가물을 사용하였다.
- ☐ 보건부 관보 '식품첨가 금지물질'에 따라 금지물질을 사용하지 않았다.
- ☐ 보건부 관보 '제조/수입/판매 금지'에 따라 금지식품을 사용하지 않았다.
- ☐ 보건부 관보 '라벨링'과 _____에 따라 라벨 표시
- ☐ 기타_____

본인은 처음부터 기재된 모든 항목을 수행할 수 있습니다.

서명_____담당자
(_____)

식품등록에 필요한 절차 및 서류
식품 등록(Food Registration)

*** 식품 등록(Orr. 17) 제출 양식을 신중히 기입하거나 입력하시기 바랍니다. ***
또한 다음과 같은 각종 증명서와 요청서를 제출하시기 바랍니다.

1. 식품등록 신청서(Orr. 17) 1부 (5-7p 참고)
2. 승인서류 사본 1부 (인쇄는 양면으로 할 것)
제조: 식품 제조 승인서 사본(Orr. 2)
수입: 식품 수입 승인서 사본(Orr. 7)
제조/수입 승인서에는 등록하고자 하는 식품의 분류가 반드시 있어야 한다. 식품의 분류가 없을 경우 제조/생산하고자 하는 식품의 분류를 먼저 추가 승인을 받아야 한다.
3. 식품검사결과 보고서
식약청 산하기관 또는 정부기관에서 발급받은 것(16p 참고)
3.1 보건부 관보에 규정된 품질기준 검사 보고서(14p 참고)
-1년 이내의 원본은 검사결과보고서를 발급받은 날로부터 제출하는 날짜를 의미하며, 검사는 기관 한군데서만 받은 것이어야 한다. 예외 기관에서 위 내용을 검사할 수 없을 경우 다른 기관의 검사내용을 포함할 수 있다. 검사공무원은 반드시 사실만을 보고서에 기입해야 한다.
★검사보고서 지침에 제시된 대로 검사는 규정에 따라 자세히 되어야 한다.
★제조/생산 승인서류를 받으려는 개인에게 보건부 관보 규정에 따라 품질기준을 갖도록 하기 위함이다.
★재검사를 받아야 하거나 추가검사를 받아야 할 경우, 기존에 검사를 받은 기관에서만 받을 수 있다. 예외 기존의 검사를 받았던 기관이 검사를 진행할 수 없을 경우 분석결과를 보낸 사람은 공문을 보내 사실여부를 설명해야 한다.
★검사결과 보고서 상의 식품명과 브랜드명이 식품등록 신청서(Orr. 17)와 동일하지 않을 경우 다음과 같이 기입해야 한다. '등록하고자 하는 식품과 검사를 보낸 샘플은 같은 식품임'
★검사결과 보고서 상의 제조 장소명 또는 주소가 식품등록 신청서(Orr. 17)와 동일하지 않을 경우 다음과 같이 기입해야 한다. '등록하고자 하는 식품과 검사를 보낸 샘플은 같은 식품이며 _____에서 생산됨' (실제 생산된 장소명과 주소를 기입)
검사결과 보고서에 제출한 식품등록 신청서상의 제조 장소명 또는 주소가 다른 이유를 기입해야 한다.
★검사결과 보고서를 합쳐서 사용할 경우, 해당 식품의 성분구성, 제조방법 같은 내용이 반드시 있어야 하며 식품 승인을 받은 곳과 같은 제조장소에서 제조되어야 한다. 개인과 법인은 분석 결과를 나누어 제출해야 하며, 식품관리부에 심사를 위해 다음과 같은 서류를 보내야 한다.
1. 검사결과 보고서 사본
2. 검사결과에 책임이 있는 기관의 장의 합친 검사결과에 대한 동의서
3. 합친 결과 보고서 (다른 검사를 사용 동의를 구하는)
3.2 보건부 관보 제 295조 '플라스틱용기 품질기준 규정'에 따른 검사 결과 원본
플라스틱용기가 식품과 직접 접촉하는 경우에 한해서 예외 건조식품 혹은 기타 유해물질 때문에

플라스틱 용기에 착색을 하지 않은 경우, 식품포장 상태에 따른 검사를 실시해야 한다.

3.3 특정 분류 식품의 추가 검사 결과 통보

(1) 알로에가 포함된 식품은 Anthraquinone Derivatives 검사를 받아야 한다.

(2) 땅콩이 포함된 식품이나 심피(식물의 씨가 생성되는 부분, carpel) 종류의 식품은 Aflatoxin 검사를 받아야 한다.

(3) 스피루리나 또는 클로렐라가 포함된 식품은 납, 비소 함량 검사를 받아야 한다. 하지만 스피루리나 혹은 클로렐라가 단일 주요성분일 경우 단백질, 아미노산, 납, 비소 함량 검사를 받아야 한다.

(4) 카페인 음료는 카페인 함량과 라벨표시에 따른 성분 검사를 받아야 한다.

(5) 영·유아용 조제식품, 영·유아용 조제우유, 영·유아용 보조식품, 의료용 식품은 라벨표시에 따른 성분 함량과 종류 검사를 받아야 한다.

(6) 동록유(wintergreen oil) 또는 실리실산메틸(Methyl Salicylate)이 포함된 식품은 실리실산메틸(Methyl Salicylate)과 실리실산(Free Salicylic acid) 검사를 받아야 한다.

(7) 새집(Birds' nest)이 포함된 식품은 단백질, 아미노산 함량 검사를 받아야 하고, 새집의 성분이 실제로 포함되었는지 증명하는 검사결과 보고서를 제출해야 한다.

(8) 육류가 포함된 수프는 단백질과 아미노산 검사를 받아야 한다.

(9) 인삼이 포함된 식품이나 식품명에 '인삼'이란 단어 삽입을 희망할 경우, 인삼 성분이 실제로 포함되었는지 증명하는 검사결과 보고서를 제출해야 한다(Ginsenoside).

(10) 설탕 대신 단맛을 내는 감미료를 넣은 식품은 설탕 대신 사용한 감미료에 대한 검사결과 보고서를 제출해야 한다.

4. 영양함량과 종류 검사결과 보고서 원본

다음과 같은 경우에만 제출

1. 보건부 관보 제 182조에 따라 영양라벨을 표기해야 하는 경우
   - 1.1 영양적 요소를 인용한 식품
   - 1.2 식품이 가진 가치를 홍보한 식품
   - 1.3 소비자에게 홍보되는 식품
   - 1.4 영양성분이 추가된 식품이나 라벨 위에 영양성분이 인용된 것
2. 영양라벨표시와 관계되어 관보에 규정된 다른 식품의 경우
3. 표시하는 식품의 경우

영양함량과 종류 검사결과 보고서를 다음과 같은 조건에 따라 실행해야 한다.

4.1 정부기관 또는 식약청에서 지정한 곳에서 발급한 검사결과보고서

4.2 정부기관의 승인을 받은 연구소의 검사결과 보고서

국제적 연구소(Authorized body), 민간 연구소, 회사 연구소, 태국 내 혹은 외국의 검사기관에서도 받을 수 있다. 모든 곳은 ISO 17025 혹은 정부기관 인증 등의 검사기준이 있는 곳이어야 한다.

4.3 여러 기관의 검사 결과를 사용할 수 있다.

4.4 제조방식이 이전과 달라지지 않았을 경우 검사결과가 1년이 넘어도 사용할 수 있다.

4.5 검사결과를 합쳐서 사용할 경우, 제조방식이 이전과 달라지지 않아야 한다.

5. 라벨

라벨이 흑백일 경우 배경색, 모양색, 글자색을 영어 외의 외국어일 경우 모든 의미를 번역해서 함

께 제출해야 한다.

제조: 1. 태국어 라벨을 4부 제출

수입: 1. 태국어 라벨 2. 외국어 라벨 각각 4부씩 제출. 3. 영어 외의 외국어일 경우 내용을 번역한 서류 1부 제출

※주의: 소비자에게 직접 판매되지 않고 공장에 원재료로 판매되는 식품의 라벨

제조: 반드시 태국어로 내용이 있어야 한다. 예외 수입식품은 영어로 내용 표시가 가능하다. 보건부 관보에 '라벨링'에 따라 식품라벨 표시는 자세히 해야 한다.

6. 태국으로 수입되는 식품의 경우

6.1 제조자의 제조방법과 조리법 설명서

이 설명서에는 서명, 실명, 서명한 사람의 직위, 제조회사의 직인이 있어야 한다.

6.2 식품 제조장소의 증명서

식약청 공고 '수입식품용 제조장소 증명서' 사용 가능

•증명서는 원본이어야 한다.

원본이 아닐 경우, 사본서류가 증명된 것임을 입증해야 한다.

-증명서 발급기관

-Notary Public과 같은 정부인증 공증인

-제조국가의 정부기관

-태국 내 제조국가 대사관 등

•영어가 아닌 증명서

다음과 같은 정확한 번역 공증을 받아 태국어로 번역하거나 영어로 번역하여 첨부

-정부기관

-태국 내 제조국가 대사관

-제조국가의 태국 대사관

-국제기준에 따라 서류번역 업무를 하는 민간기관

•식품수입용 제조장소 증명서의 주요표시내용은

1. 제조장소 위치와 명칭
2. GMP, ISO 9001/9002 또는 보건부 관보 제 193조 규정에 준하는 품질보증 시스템 (시스템을 심사하기 위한 서류 첨부)
3. 증명할 식품분류의 범위와 수입하고자 하는 식품 분류가 일치해야 한다.
4. 증명서 발급 유통기한(연월일) 또는 증명기간
   제시하지 않을 경우
   -증명서 발급일로부터 증명기간이 1년인 증명서
   -제조장소의 상태가 양호하다는 증명기관의 인증
5. 증명서 발급기관
   -제조국가의 정부기관
   -제조국 정부기관으로부터 인증을 받은 기관
   -국제기준인 IAF에 따라 인증을 받은 기관

7. 기타 증명서

7.1 식약청 규정에 따른 자유 판매 증명서(Certificate of free sale)

사용한 향미료를 어떻게 사용했는지 신고할 수 없는 향미료를 수입제품에 사용했을 경우(18p참고)
7.2 혼합 식품첨가물은 식약청 공고 '혼합 식품첨가물의 품질기준 규정'에 따라 다음과 같은 추가 심사 서류를 제출해야 한다.

7.2.1 제품의 품질기준 명세서(finish product specification) 원본

7.2.2 제조 중 원재료에 사용된 식품첨가물 표시 근거는 보건부 관보 제 281조 4항 '식품첨가물'을 근거로 품질기준을 따른다. 내용은 아래와 같다.

(1) 정부승인을 받은 기관 또는 정부기관의 검사결과 보고서

(2) 원재료로 사용되는 식품첨가물의 식품일련번호(Food serial number) 받은 증거

(3) 원재료로 사용된 식품첨가물의 명세서

7.3 의료용 식품은 다음과 같은 심사서류를 제출해야 한다.

7.3.1 제품에 사용되는 목적을 명확히 제시

7.3.2 타깃 소비자층을 제시

7.3.3 임상시험(clinical data) 결과 해당제품이 안전하다는 내용과 목적에 맞게 사용하고 있음을 표시한다. 공식서류로서 인쇄된 내용에 한한다.

7.3.4 단백질, 지방, 탄수화물을 총 열량의 백분율로 계산해서 제시

7.3.5 비타민과 미네랄 함량을 WHO의 RDA의 백분율로 계산해서 제시

7.3.6 자세한 지방산조성(fatty acid composition)을 권장량의 백분율로 계산해서 제시

8. 라벨 위 표시된 정보확인의 다른 기준과 서류

식품라벨에 내용, 사진, 브랜드표시, 상징 등

예를 들어,

-식품라벨의 품질인증 내용을 표시할 경우, 2007년 4월 30일 발표한 보건부 관보 '제조장소 검사평가에 관한 식품라벨 표시'에 따르며 관련기관에서 받은 서류를 제출한다.

-할랄 표시를 할 경우, 이슬람중앙위원회 등 관련기관에서 발급한 할랄 인증서 사본을 제출한다.

-등록상표, 브랜드 상징을 등록하여 표시할 경우, 등록상표 신청서 사본 또는 권리등록 사본을 제출한다.

-상표, 상징, 내용, 관련기관 수상내역 등을 표시할 경우, 정부기관의 인증서 사본 또는 산업표준국(TISI), OTOP, Thailand brand's 등의 관련기관에서 받은 각종 수상내역 증명서를 제출한다.

-유기농(organic) 혹은 비슷한 의미의 단어를 상표에 표시할 경우, 정부기관, 정부기관의 승인을 받은 기관에서 발급한 혹은 IFOAM, ASFC와 같이 국제기구에서 받은 유기농 인증서를 제출한다.

9. 식품 샘플 1개 (반드시 전문가의 검사를 받아야 한다.)

신청서 작성을 위한 방법과 제출 양식 อ. 17 (Orr. 17)

식품등록요청

*** 식품 등록(Orr. 17) 제출 양식 1부를 신중히 기입하거나 입력하시기 바랍니다._***

보건부 장관 규정 제 4조에 따라 식품 등록(Orr. 17) 제출 양식의 형식과 내용을 사용한다.

식품등록요청

앞 장

자세히 기입해야 할 내용은 다음과 같다.

1. 보건부 관보에 따른 특별관리식품

-보건부 관보 '특별관리식품' 예를 들어, 아이스크림(제 222조, 257조) 등에 제시되어 있다.

2. 태국어로 된 식품상표

2.1 판매하기 위해 제조/수입된 경우, 식품(식당, 호텔, 유통체인)은 태국어로 된 식품명이 있어야 한다.

2.2 수출을 위해서만 제조된 경우, 식품제조공장에만 공급하려고 수입된 경우, 제조공장의 원재료로 쓰기 위해 수입된 경우는 소비자에게 바로 판매되지 않기 때문에 식품명을 태국어로 기입할 필요는 없고, 이 경우에 한해 외국어 식품명을 사용할 수 있다.

2.3 브랜드명과 등록상표를 식품명 뒤 빈 칸에 표시할 경우, 예를 들어 '소다크림향 시럽(브랜드 부부)' 또는 식품의 종류를 나타내는 상품명을 사용할 경우, 예를 들어 '부부(소다크림향 시럽)' 등

3. 외국어

3.1 외국어명; 태국어로 된 식품명에 적합한 의미를 표시할 경우, 예를 들어 '식물성 기름에 담긴 참치를 Tuna Flake in Vegetablel Oil등의 영어로 표기

3.2 외국어 식품명만 사용하도록 승인 받은 경우, 반드시 식품분류를 표기해야 하며, 제품의 형태에 따른 식품의 종류를 기입해야 한다. 예를 들어, Spray Dried Instant Whole Milk

4. 분류

보건부 관보 특별관리식품에 따라 신고해야 한다. 예를 들어, 우유, 발효유, 밀봉식품 등

5. 종류

보건부 관보 세부규정에 맞는 종류에 따라 신고해야 한다. 예를 들어, 탈지분유, 요거트, 과일주스 등

6. 식품형태

검사관의 검사결과 보고서와 사실여부에 따라 기입한다. 백색 분말, 오렌지색 액체 등

7. 포장용기의 종류와 크기

7.1 포장용기의 종류는 모든 포장 본체와 뚜껑을 그 종류에 따라 자세히 신고한다. 병은 플라스틱, 뚜껑은 금속 코르크 마개, 금속 캔과 금속 마개, 플라스틱통과 마개 등 플라스틱 용기 또한 포장 부식물이 남은 식품의 포장은 보건부 관보 제 295조와 실제상황에 따라 검사결과를 제출해야 한다.

예외: 건조물품의 식품용기 사용 또는 무색이거나 흰색 플라스틱 용기의 사용

7.2 포장규격은 미터법에 따라 2가지 방법으로 신고할 수 있다.

7.2.1 자세한 각 규격 신고

예를 들어, 순중량 100, 200, 500g 등

7.2.2 부분으로 신고

예를 들어, 순중량 100-500g 등

예외: 카페인 음료 같은 종류의 식품은 부분으로 신고할 수 없다.

7.3 각종 식품의 포장규격 신고는 미터법을 따른다.

(1)고체, 건조, 또는 가루로 된 식품은 그램, 킬로그램 등의 순중량으로 나타낸다.

(2)액체로 된 식품은 리터, 입방 센티미터 등의 순함량으로 나타낸다.

(3)반고체 반액체로 된 식품은 순중량과 순함량 모두 나타낼 수 있다.

(4)그 외 가스는 순중량으로 나타낸다.

7.4 각 포장규격이 다른 경우 라벨은 모든 양식에 맞게 보내야 한다.

7.5 모든 승인 받은 포장규격은 '모든 포장규격의 라벨은 형태와 모양이 같다' 그리고 한 가지 포장규격의 라벨만 보내어 검사를 받을 수 있다.

8. 식품의 혼합물로 사용한 물질을 무게의 백분율로 계산한 목록

8.1 식품명과 원재료의 함량 또는 구성 성분을 백분율로 계산하여 구성비가 높은 순서대로 나타낸다. 이 경우 제품의 형태에 적합한 물질이어야 하며, 안전하게 섭취할 수 있어야 한다. (수입신고 할 경우, 제조자로부터 받은 원본 서류 제출)

8.2 식용색소, 식품첨가물을 사용한 경우, 물질명 또는 화학명과 INS 번호 또는 E 번호를 신고해야 하며, 이것은 국제기준에 따른다.(Codex 또는 EU)

보건부 관보에 규정되지 않은 착색료와 식품첨가물을 사용한 경우, 담당전문가의 세밀한 안전검사를 받아 식약청의 승인을 받아야 한다.

8.3 착향료를 사용한 경우, 착향료의 종류와 이름을 신고해야 한다.

예를 들어, 오렌지 껍질 기름(천연 착향료), 버터향(천연 착향료), 바닐라향(천연 착향료) 등 보건부 관보 '착향료'에 따라 분류한다. (수입신고 할 경우, 제조자로부터 받은 원본 서류 제출)

8.4 식품일련번호가 있는 원재료를 사용할 경우, 식품일련번호도 함께 신고해야 한다.

9. 제조방법

처음부터 포장까지 실제 제조방법에 따라 자세하게 신고해야 한다. 그리고 어느 순서에 어떤 재료를 넣는지, 미생물 제거방법, 온도, 시간, 압력, 신선유지, 건조 또는 분말로 만드는 방법, 균질화 방법, 혼합 장치 또는 혼합제 등의 제조방법을 삽입하여 제출합니다.

10. 제조 승인 받은 사람의 이름...(제조만 할 경우에 기입)

10.1 개인일 경우, 성과 이름이 식품제조 허가서(Orr. 2)에 식품제조 승인 받은 사람의 이름과 일치할 것 예를 들어, 싸난 씨리탄

10.2 법인일 경우, 법인을 대표하는 대리인의 성과 이름으로 신고한다. 예를 들어, ㈜세모 담당자 끌라 깽깟

11. 제조장소 이름

11.1 제조 시 식품제조 허가서(Orr. 2)와 일치할 것

11.2 수입 시 식품 제조장소 증명서의 내용과 일치하는 제조장소의 위치와 이름을 영어로 기입할 것

뒷 장

12. 수입허가 받은 자의 이름(수입만 할 경우에 기입)

12.1 개인일 경우 성과 이름이 수입 허가서(Orr. 7)의 수입 허가 받은 자의 이름과 일치하여야 한다. 예를 들어, 싸난 씨리탄

12.2 법인일 경우, 법인을 대표하는 대리인의 성과 이름으로 신고한다. 예를 들어, ㈜세모 담당자 끌라 깽깟

13. 수입장소명(수입만 할 경우에 기입)

수입 허가서 상의 본사 위치와 일치하는 곳으로 신고할 것

14. 식품제조 허가서 또는 식품수입 허가서

허가서에 제시된 식품일련번호, 승인날짜(제조/Orr. 2 또는 수입/Orr. 7)는 등록시에 분류한 식품 분류와 반드시 동일해야 하며, 식품분류가 없을 경우 이것을 먼저 처리해야 한다.

15. 식품검사 결과보고서

식품등록을 하기 위해서 정부 소속의 기관명 또는 식약청 산하 연구소에서 받은 식품검사 결과보고서를 제출해야 한다. 예를 들어, 의료과학부(DMSc), 과학부(DSS) 등

16. 서명 _____신청인

16.1 제 10항과 제12항의 이름과 일치하는 신청인의 서명을 하고, 맨 밑에 태국어로 작성하거나 인쇄한다.

16.2 법인의 대표자일 경우, 법인과 연관된 위원들의 이름과 명수가 있어야 하고 법인 등록 증명서에 제시된 법인 인감이 있어야 한다(6개월 이내의 법인등록증명서 사본도 함께 제출한다)

17. 일 또는 월 단위로 식품 상태가 안전한 '제품보존기간'을 명시해야 한다.

제출 양식 ฉ. 17 (Orr. 17) 샘플
(기입하거나 인쇄할 수 있음)
외국으로부터 수입 시(생략)
식품 등록 신청서

일련번호_____
날짜_____
(기입자용)

보건부 관보 _____에 따른 특별관리식품으로
태국어로 된 식품명 _____
외국어로 된 식품명 _____(있을 경우)
분류_____
종류_____
식품형태_____

포장용기의 종류	포장 규격
_____	순중량_____
_____	순중량_____

_____
_____

식품에 혼합하여 사용된 물질의 목록을 무게로 백분율 계산

물질명	함량	물질명	함량
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____-	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

제조방법
_____
_____
_____
_____

제조자명_____
제조장소명_____우편번호_____
_____가_____도로명_____
마을_____동_____구_____시_____
도_____국가_____연락처_____

수입자명_____

수입장소_____우편번호_____

도로명_____마을_____

동_____구/시_____

도_____국가_____

식품제조 허가서 또는 식품수입 허가서

발급장소_____일_____월_____연_____

검사 결과보고서_____

이 신청서와 함께 본인은 다른 증거 서류를 함께 제출합니다.

(1) 라벨링 4부

(2) 식품 샘플 1개

(3) 식품 관리문서 4부(있을 경우)

(4) 검사 결과보고서 4부

(5) 기타 식품등록에 필요한 문서 4부

(서명)_____신청인

(사본)
식약청 공고
식품 수입용 제조장소 증명서

보건부 관보 제193조 3항에 따른 '식품보존과 제조 방법 및 기계 사용'을 보건부 관보 제 239조로 수정 및 개정한다. 규정 목록에 따른 식품 수입자는 식품보존과 제조 방법 및 기계 사용 증명서를 준비하여야 한다. 아래에 첨부한 2001년 7월 24일부터 발효된 공지에 따른 기준보다 낮아서는 안 된다. 식약청에서는 확실하게 실행하기 위해 다음과 같은 방법을 규정한다.

제 1항. 취소

(1) 보건부 관보 제 193조(2000년 7월 9일 발효)에 따라 식품 수입을 위해 식약청은 '제조장소 증명서'를 공지한다.

(2) 보건부 관보 제 193조(수정 및 개정 2판 2001년 7월 26일)에 따라 식품 수입을 위해 식약청은 '제조장소 증명서'를 공지한다.

제 2항. 보건부 관보 제 193조(2000)에 따르거나 그보다 자세한 기준 혹은 아래와 같이 품질을 증명할 수 있는 기준을 제시해야 한다.

(1) 식품위생관련 일반적인 기준(General Principles of Food Hygiene)
국가간 기준으로 규정된 FAO/WHO, Codex

(2) 위해요소 관리 시스템(HACCP, Hazard Analysis and Critical control Point System)

(3) ISO의 품질관리 시스템(Quality Management System)

(4) (1)-(3)과 견줄 수 있는 다른 기준과 시스템

제 3항. 제 2항의 증명서는 원본이어야 하며 원본을 사용할 수 없을 경우에는 증명서 발급기관에서 내용을 인정한 증명서 사본을 사용할 수 있다. 예를 들어, 공증을 받는 것

외국어로 된 증명서일 경우, 태국어 또는 제조국가에 위치한 태국대사관, 태국내의 제조국 대사관, 정부기관, 국제기준을 가진 사립 번역원에서 증명한 영어 번역본을 첨부해야 한다.

제 4항. 제 3항에 따라 증명서를 발급한 기관은 제조국의 정부기관, 정부기관의 인증을 받은 기관, 태국 내의 제조국의 대사관, 국제적인 인증을 받은 기관이어야 한다.

제 5항. 제 2항의 증명서는 증명만료 기간을 명시해야 한다. 제 2항에 따라 제조장소 증명서가 아직 유효하다는 기관의 인증 또는 제조장서 증명서의 증명기간을 명시한 증명서만 유효하며, 증명기간은 1년을 넘길 수 없다.

제 6항. 보건부 관보 제 193조(2000) '식품 수입용 제조장소 증명서'와 보건부 관보 제 193조(수정 및 개정 2판. 2001년 7월 26일)에 따라 식약청은 증명서를 발급한다. 이 공고는 식약청 공고에 위배됨이 없으며 유효하다.

이 공고는 다음에 공지된 장관령의 서명일부터 유효하다.

2001년 12월 11일 발효

식품 분류 1: 특별관리식품

분류	보건부 관보	지방 보건부 사무소 권한 위임 여부
1. 밀봉음료	제 214조 제 230조 제 290조	예외: 이산화탄소 또는 산소를 혼합한 경우
2. 사이클라민산과 사이클라민이 포함된 식품	제 113조	X
3. 영·유아용 가공유류	제 156조 제 286조	X
4. 가공유류	제 266조	X
5. 발효유	제 289조	X
6. 우유	제 265조 제 282조	X
7. 유제품	제 267조	X
8. 식품첨가물	제 281조	분리포장방법으로 착색료 사용할 때
9. 영·유아용 조제식품	제 157조 제 171조 제 287조	X
10. 체중조절용 식품	제 121조	X
11. 영·유아용 보조식품	제 158조	X
12. 밀봉식품	제 144조 제 179조 제 253조 제 301조	X
13. 아이스크림	제 262조	예외: 분말 종류 아이스크림

식약청 공고

보건부 관보	식약청 공고 내용(발효일)
제 281조 식품첨가물	공고에 함께 첨부된 식품첨가물 규정(2004.11.03)
	혼합된 형태의 식품첨가물 품질기준 규정(2004.11.03)
	Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives와 다른 식품첨가물 검사방법 기준(2004.11.04)
	품질보존에 사용되는 식품첨가물 품질기준 규정(2005.06.17)
	단일 형태의 식품첨가물 품질기준 규정(2005.06.24)
	단일 형태의 식품첨가물 품질기준 규정_2(2005.10.12)
	식품첨가물 규정_2(2006.09.12)
제 144조 밀봉식품	보건부 관보 제 144조에 따라 제외된 밀봉식품의 종류 규정 식품종류는 다음과 같다 (1) 쿠키, 와플, 크래커, 비스킷 등 첨가물이 없는 식품 콘플레이크, 구운 콩, 구운 너츠류, 구운 과일채소류, 압출 가공된 스낵 (extruded snack), 그리고 건조시키거나 튀긴 열매류 (2) 분말 향신료 종류 (3) 가루 식품 (4) 캡슐로 된 식품 (5) 채소와 과일 말린 것 (6) 말린 육류

자유판매증명서(Certificate of Free Sale, CFS) 관련 규정

1. 자유판매 증명서(CFS)는 제조국가 또는 판매 국가의 식약청에서 발급해야 한다.
    자유판매 증명서(CFS) 판매되는 국가의 식약청에서 발급한 것이어야 하며, 다음과 같다.
    1.1 유통업자는 제조자를 대신해서 제품의 소유권이 있다.
    1.2 위에 언급한 제조국
3. 1에 따라 자유판매 증명서(CFS), 2.2.1에 따른 증명서는 정부기관 혹은 정부기관의 인증을 받은 기관이어야 한다.
4. 자유판매 증명서(CFS)는 다음과 같은 사항을 자세히 명시해야 한다.
    4.1 제품명
    4.2 제조장소와 위치
    4.3 '발급한 국가 내에서 판매가능' 인증 표시
    4.4 기타 각 제품의 규제 내용 예를 들어,
        -의약품: 주요성분과 함량 명시
        -의료기기: 모델제품 또는 개인용 제품 여부 명시
5. 자유판매 증명서(CFS) 태국의 외교부 산하기관 또는 태국 상무부
6. 자유판매 증명서(CFS) 내용이 영어 외의 외국어로 되어 있을 경우 태국어나 영어로 번역하여 관련기관으로부터 공증을 받아야 한다.
7. 자유판매 증명서(CFS)의 원본 대신 사본을 이용할 경우 발급기관으로부터 증명을 받아야 한다.
8. 여러 종류의 제품을 취급하는데 같은 자유판매 증명서(CFS)를 사용할 경우, 자유판매 증명서(CFS) 원본과 함께 담당자의 인증을 받은 사본을 제출한다.
9. 자유판매 증명서(CFS)의 증명기간이 명시되지 않았을 경우, 발급일로부터 2년을 자유판매 증명서(CFS)의 증명기간으로 본다.

(사본)

장관령

제 2호(1979)

식품법(1979)에 따른 내용 공지

식품법(B.E.2522)의 5호, 15호, 18호 21호 22호의 내용에 따라 보건부장관은 다음과 같은 내용이 유효함을 밝힌다.

1. 판매를 위해 수입허가를 받고자 하는 자는 Orr.6 (อ.6)에 제시된 내용에 따라 서류를 제출해야 한다.
2. 1번에 따라 수입허가를 받고자 하는 자는 다음과 같은 허가서를 포함한 증명서류를 첨부해서 2부를 제출해야 한다.
   (1) 식품 품질 보존을 위해 사용하는 도구 목록(있을 경우)
   (2) 수입 장소, 식품 저장 장소, 그리고 인접환경의 위치지도
   (3) 다음의 목록에 따라 적합한 식품 보관 장소 내부 도면
      (가) 식품 보관 장소 인접 환경
      (나) 식품 보관 장소 구획도, 환기장치, 식품의 보존에 필요한 장치들
3. 판매를 위한 수입허가증명서 Orr.7 (อ.7)
4. 판매를 위한 수입허가증명서를 받은 자는 다음과 같은 조건을 따라야 한다.
   (1) 청결 유지, 수입 저장 장소 내부의 적절한 환기와 조명 관리
   (2) 각 식품 종류의 품질 보존을 위한 장치와 보관 장소가 충분해야 한다.
   (3) 종류의 비중에 따라 식품 보관 장소가 분리되어야 한다.
5. 판매를 위한 수입허가증명서의 기한을 연장하고자 하는 자는 Orr.8 (อ.8)에 제시된 내용에 따라 서류를 제출해야 한다.
   판매를 위한 수입허가증명서의 기한을 연장은 기존의 허가서와 새로 개정된 허가서 둘 다 제출할 수 있다.
6. 판매를 위한 수입허가 대체 서류를 받고자 하는 자는 Orr.9 (อ.9)에 제시된 내용에 따라 서류를 제출해야 한다.
   판매를 위한 수입허가 대체 서류는 기존의 허가서를 제출하지만 맨 앞 장에 "대체서류"라고 표기해야 한다.
7. 판매를 위한 수입허가서를 발급 받고, 식품 보관 장소를 이전하려는 자는 Orr.10 (อ.10)에 제시된 내용에 따라 서류를 제출해야 한다.

   식품 보관 장소 이전 허가는 허가서 또는 재발급 서류를 허가자에게 제출해야 한다. 식품 보관 장소 또는 식품 수입 장소를 이전할 때 2번의 내용을 따라서 제출해야 한다.

8. 다음 장관령에 따라 서류를 제출할 때는 보건부 산하 식품의약청 하위부서인 식품관리부에 제출하고, 방콕 이외 지역의 경우에는 각 지역의 보건부 사무소에 제출한다.

1979년 11월 17일
분쏨 마틴
보건부 장관

Orr.6 (อ.6) 양식

발급 번호.....
발급일.....
(담당자 기재용)

태국으로의 식품 수입 허가 신청서

작성자.....

일.....월.....년(불기).....

1. 신청자 성명.....나이.....세 국적.....

주민등록 번호.....발급장소.....

주소.....Soi.....Road.....Commune No.....

Sub-District.....District.....Province.....

연락처.....

2. 다음의 이름으로 태국으로의 식품 수입 허가를 신청합니다.....

(허가 신청자 성명)

직책.....운영자 수입 장소명.....

주소.....Soi.....Road.....Commune No.....

Sub-District.....District.....Province.....

연락처.....식품 보관 장소 주소..... Soi.....

Road ..... Commune No..... Sub-District ..... District .....

Province .....연락처.....

3. 식품 수입 목적.....

.....

.....

4. 이 신청서와 함께 본인은 다음과 같은 증명서류를 첨부합니다.
   (1) 식품의 품질, 저장에 사용되는 장비 관련 세부 사항 2부
   (2) 수입 사무소, 식품 보관 장소, 그리고 인접 건물의 위치지도 2부
   (3) 식품 보관 장소의 내부 도면 2부
   (4) 태국 국내 등기부등본 사본
   (5) 사업의 목표와 및 공식 대표자를 명시한 기업 등기부 등본 사본
   (6) 사업 운영 신청서를 허가하는 법인으로부터의 인증
   (7) 무역 및 거래 등록증 사본
   (8) 통상부가 발행한 법인의 국적 인증서

자필 서명.....허가 신청자

Orr.7 (อ.7) 양식

태국으로의 식품 수입 허가서

허가장소.....

이 허가서를 다음 귀하에게 발급합니다.

.....

..... 의 운영자로서 B.E.2522 식품법 제 15조에 따라 태국으로의 식품 수입 허가를 받았습니다.

수입 사무소명.....주소.....
Soi.....Road..... Commune No.....Sub-District.....
District.....Province.....식품 보관 장소
주소.....Soi.....Road..... Commune No.....
Sub-District.....District.....Province.....

위 허가서는 B.E.(불기).....12월 31일까지 유효하며, 오직 수입 사무소 또는 식품 보관 장소의 증명서류로만 제시 가능합니다.

일.....월.....년(B.E. 불기)

.....

직책.....

(허가 담당자)

허가서 유효기간 연장 기록

허가서 유효기간 1회 연장
.....년(불기) 12월 31일까지
위 허가서의 유효기간을 연장합니다.
서명.....
직책.....
(허가 담당자)
...../...../.....

허가서 유효기간 2회 연장
.....년(불기) 12월 31일까지
위 허가서의 유효기간을 연장합니다.
서명.....
직책.....
(허가 담당자)
...../...../.....

허가서 유효기간 3회 연장
.....년(불기) 12월 31일까지
위 허가서의 유효기간을 연장합니다.
서명.....
직책.....
(허가 담당자)
...../...../.....

허가서 유효기간 4회 연장
.....년(불기) 12월 31일까지
위 허가서의 유효기간을 연장합니다.
서명.....
직책.....
(허가 담당자)
...../...../.....

Orr.8 (อ.8) 양식

발급 번호.....
발급일.....
(담당자 기재용)

태국으로의 식품 수입 허가 유효기간 연장 신청서

작성자.....

일.....월.....년(불기).....

신청자 성명.....나이.....세 국적.....

주민등록 번호.....발급장소.....

주소.....Soi.....Road.....Commune No.....

Sub-District.....District.....Province.....

연락처.....

태국으로의 식품 수입 허가 유효기간 허가를 신청합니다. 허가서 번호.....

신청자 성명.....수입 장소명.....

(허가 받은 자 성명)

주소.....Soi.....Road.....Commune No.....

Sub-District.....District.....Province.....

연락처.....허가 발급 날짜 일.....월.....년(B.E.불기).....

유효기간 만료일.....월.....년(B.E.불기)

이 신청서와 함께 본인은 다음과 같은 증명서류를 첨부합니다.

(1) 태국으로의 식품 수입 허가 신청서 또는 대체 서류

(2) 허가 법인 운영자의 대리인임을 나타내는 증명서류

(서명).....신청인

Orr.9 (อ.9) 양식

발급 번호.....
발급일.....
(담당자 기재용)

태국으로의 식품 수입 허가 재발급 신청서

작성자.....

일.....월.....년(불기).....

신청자 성명.....나이.....세 국적.....

주민등록 번호.....발급장소.....

주소.....Soi.....Road.....Commune No.....

Sub-District.....District.....Province.....

연락처.....

태국으로의 식품 수입 허가 재발급을 신청합니다. 허가서 번호.....

신청자 성명.....수입 장소명.....

(허가 받은 자 성명)

주소.....Soi.....Road.....Commune No.....

Sub-District.....District.....Province.....

연락처.....

다음과 같은 이유로 허가서의 재발급을 신청합니다.....

.....

(서명).....신청인

이유: 1. 태국으로의 식품 수입 허가서를 분실하였을 경우

2, 태국으로의 식품 수입 허가서의 일부가 손상되었을 경우

Orr.10 (อ.10) 양식

발급 번호.....
발급일.....
(담당자 기재용)

식품 보관 장소 이전 허가 신청서

작성자.....
일.....월.....년(불기).....

신청자 성명.....나이.....세 국적.....
주민등록 번호.....발급장소.....
주소.....Soi.....Road.....Commune No.....
Sub-District.....District.....Province.....
연락처.....

식품 보관 장소의 이전 허가를 신청합니다. 허가서 번호.....
신청자 성명.....수입 장소명.....
(허가 받은 자 성명)

성명.....주소.....Soi.....
Road.....Commune No.....Sub-District.....District.....
Province.....연락처.....이전할 주소.....
Soi.....Road.....Commune No.....Sub-District.....
District.....Province.....연락처.....

이 신청서와 함께 본인은 다음과 같은 증명서류를 첨부합니다.

(1) 식품의 품질, 저장에 사용되는 장비 관련 세부 사항 2부
(2) 수입 사무소, 식품 보관 장소, 그리고 인접 건물의 위치지도 2부
(3) 식품 보관 장소의 내부 도면 2부
(4) 태국으로의 식품 수입 허가서 또는 재발급 서류
(5) 식품 등록 서류 또는 재발급 서류와 같은 중요서류(식품 보관 장소 또는 수입 장소를 이전했을 경우에만)

(서명).....신청인

(사본)

장관령

제 3호(1979)

식품법(1979)에 따른 내용 공지

식품법(B.E.2522)의 5조, 15조, 18조 21조 22조의 내용에 따라 보건부장관은 다음과 같은 내용이 유효하다.

1. 허가 신청인
   (1) 일시적 식품 제조는 Orr.11 (อ.11)에 제시된 내용에 따라 서류를 제출해야 한다.
   (2) 일시적 식품 수입은 Orr.12 (อ.12)에 제시된 내용에 따라 서류를 제출해야 한다.
2. 허가서
   (1) 일시적 식품 제조는 Orr.13 (อ.13) 양식의 허가를 발급한다
   (2) 태국으로의 일시적 식품 수입은 Orr.14 (อ.14) 양식의 허가를 발급한다
3. 허가 신청인
   (1) 시험 구매 고려 또는 식품 등록을 위한 샘플의 일시적 식품 제조 또는 수출은 Orr.15 (อ.15)에 제시된 내용에 따라 서류를 제출해야 한다.
   (2) 시험 구매 고려 또는 식품 등록을 위한 샘플의 일시적 수입은 Orr.16 (อ.16)에 제시된 내용에 따라 서류를 제출해야 한다.
4. 3번에 따른 허가서는 Orr.15 (อ.15)와 Orr.16 (อ.16)로 상황에 맞게 제시한다.
5. 위 장관령에 따른 서류는 보건부 산하 식품의약청 하위부서인 식품관리부에 제출하고, 방콕 이외 지역의 경우에는 각 지역의 보건부 사무소에 제출한다.

B.E. 2522 11월 17일 공지
분쏨 마틴
보건부 장관

Orr.12 (อ.12) 양식

발급 번호.....
발급일.....
(담당자 기재용)

태국으로의 일시적 식품 수입 허가 신청서

작성자.....

일.....월.....년(불기).....

신청자 성명.....나이.....세 국적.....

주민등록 번호.....발급장소.....

주소.....Soi.....Road.....Commune No.....

Sub-District.....District.....Province.....

연락처.....

태국으로의 일시적 식품 수입 허가를 신청합니다. 허가 신청자 성명

..... 운영자.....

(허가 신청자 성명)

수입장소명.....주소.....

Soi.....Toad.....Commune no.....Sub-District.....

District.....Province.....연락처.....

수입 허가 신청서의 식품 세부사항

(1) 종류.....

(2) 수량.....

(3) 기간.....까지.....

(4) 허가 신청 목적.....

(서명).....신청인

Orr.14 (อ.14) 양식

태국으로의 일시적 식품 수입 허가서

허가장소.....

이 허가서를 다음 귀하에게 발급합니다.

.....

..... 의 운영자로서 B.E.2522 식품법 제 16(1)조에 따라 태국으로의 식품 수입 허가를 받았습니다.

수입 사무소명.....주소.....
Soi.....Road..... Commune No.....Sub-District.....
District.....Province.....식품 보관 장소
주소.....Soi.....Road..... Commune No.....
Sub-District.....District.....Province.....

위 허가서는 .....부터.....까지 유효하며,
허가서에 기재된 수입 장소.....에서만 사용 가능하다.

일.....월.....년(B.E. 불기)

.....
직책.....

허가 담당자

Orr.16 (อ.16) 양식

발급 번호.....
발급일.....
(담당자 기재용)

구매 고려 또는 식품 등록을 위한 샘플의 일시적 수입 허가 신청서

작성자.....

일.....월.....년(불기).....

신청자 성명.....나이.....세 국적.....

주민등록 번호.....발급장소.....

주소.....Soi.....Road.....Commune No.....

Sub-District.....District.....Province.....

연락처.....

다음과 같은 이유로 샘플의 일시적 수입허가를 신청합니다.

☐ 식품 등록 수량.....

☐ 시험 구매 고려 수량.....

허가 신청자 성명..... .....

수입 장소명.....의 운영자로서 주소.....

Soi.....Road.....Commune no.....Sub-District.....

District.....Province.....연락처.....

식품 수입 허가서.....에 따르며, 자세한 식품 수입허가서 관련 내용은 다음과 같다.

(1) 식품명.....

(2) 식품 주요 성분으로 사용되는 물질 목록을 무게를 백분율로 계산

물질명	양	물질명	양
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

위 신청서와 함께 본인은 다음과 같은 각각의 기준 증명을 첨부합니다.

(1) 라벨

(2) 식품 검역증명서(있을 경우)

(3) 허가 신청서 사본 1 부

(서명).....신청인

식품 수입 허가
샘플용으로 1 회에 한한다.

☐ 식품 등록

☐ 구매 고려 주문

수량.....

.....

직책.....

허가 담당자

.....

(사본)

장관령

제 4호(1979)

식품법(1979)에 따른 내용 공지

식품법(B.E.2522)의 5호, 22호, 31호, 36호의 내용에 따라 보건부장관은 다음과 같은 내용이 유효함을 밝힌다.

1. 특별관리식품의 등록을 원하는 식품의 판매 또는 수입 허가를 받은 자는 Orr.17 (อ.17)에 제시된 내용에 따라 서류 4세트를 제출해야 한다.
2. 식품등록을 위한 주요서류는 Orr.18 (อ.18)에 제시된 내용에 따른다.
3. 식품등록을 허가 받은 자가 등록한 내용을 수정하고자 할 경우 Orr.19 (อ.19)에 제시된 내용에 따라 수정할 서류를 제출해야 한다.
   식품등록의 수정내용 허가에서 허가 담당자는 식품등록허가서에 그 내용을 기재하거나 새로 허가서를 발급할 수 있다.
4. 식품등록 허가서를 재발급 받고자 하는 자는 Orr.20 (อ.20)에 제시된 내용에 따라 서류를 제출해야 한다.
   식품등록 재발급 허가에서 허가 담당자는 기존 허가서와 같은 양식으로 발급하되 "재발급"이라는 내용을 맨 앞장에 반드시 기재하여야 한다.
5. 다음 장관령에 따라 서류를 제출할 때는 보건부 산하 식품의약청 하위부서인 식품관리부에 제출하고, 방콕 이외 지역의 경우에는 각 지역의 보건부 사무소에 제출한다.

1979년 11월 17일

분쏨 마틴

보건부 장관

Orr.17 (อ.17) 양식

발급 번호.....
발급일.....
(담당자 기재용)

식품 등록 허가 신청서

보건부 장관령에 따른 특별관리식품 No.....
태국어 식품명.....
기타 외국어.....(있을 경우)
분류(Category).....
종류(type).....
식품의 형태.....

포장용기의 종류	포장용기의 크기
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

식품에 첨가된 물질 목록을 무게로 비중 계산

첨가물명	양	첨가물명	양
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

제조방법.....
.....
.....

제조허가 받은 자의 성명.....
제조 장소명.....주소.....
Soi.....Road.....
Commune no.....Sub-District.....District.....
Province.....Coutury.....Contact.....
식품 수입 허가 받은 자의 성명.....

수입 장소명.....
주소.....Soi.....
Road.....Commune no.....Sub-District.....
District.....Province.....Contact.....
태국으로의 식품 수입 허가서 혹은 제조 허가서
발급 장소..... .....일.....월.....년(불기)
검사 분석결과 보고서 발급 장소.....

이 신청서와 함께 본인은 다음과 같은 증명서류를 첨부합니다.

(1) 라벨링 4부
(2) 식품 샘플 1개
(3) 식품 검역증명서 4부(있을 경우)
(4) 식품 분석 증명서
(5) 식품등록과 관련된 기타 서류 4부

(서명).....신청인

발급 번호.....

Orr.18 (อ.18) 양식

발급일.....
(담당자 기재용)

식품 등록 허가서

발급장소.....

이 서류는 다음과 같은 내용을 확인합니다.

식품명.....

.....

포장용기 크기.....

.....

라벨의 형태.....

(뒷장 참조)

제조자.....

(제조 장소명)

주소.....Soi.....Road.....

Commune no.....Sub-District.....District.....

Province.....Coutury.....

식품등록 발급일.....일.....월.....년(불기)

용도.....허가 받은 자.....

주소.....Soi.....Road.....Commune no.....

Sub-District.....District.....Province.....

허가서.....허가 장소.....

일.....월.....년(불기)

.....

직책.....

허가 담당자

Orr.19 (อ.19) 양식

식품 등록 내용 수정 신청서

작성자.....
일.....월.....년(불기).....

신청자 성명.....나이.....세 국적.....
주민등록 번호.....발급장소.....
주소.....Soi.....Road.....Commune No.....
Sub-District.....District.....Province.....
연락처.....식품등록 내용 수정할 식품명.....
등록 번호.....와 (허가 받은 자 성명과 제조 또는 수입 장소명)
.....주소.....
Soi.....Road.....Commune no.....
Sub-District.....District.....Province.....
Contact.....

수정할 내용.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

(서명).....신청인

Orr.20 (อ.20) 양식

발급 번호.....
발급일.....
(담당자 기재용)

식품 등록 허가서 재발급 신청서

작성자.....

일.....월.....년(불기).....

신청자 성명.....나이.....세 국적.....

주민등록 번호.....발급장소.....

주소.....Soi.....Road.....Commune No.....

Sub-District.....District.....Province.....

연락처.....

식품등록 허가서 재발급 신청자 성명.....

식품등록 허가서 번호.....에 따라.....의 이름으로

주소.....Soi.....Road.....Commune no.....

Sub-District.....District.....Province.....

연락처.....

허가서 재발급 신청 사유.....

.....

(서명).....신청인

이유: 1. 태국으로의 식품 수입 허가서를 분실하였을 경우

2, 태국으로의 식품 수입 허가서의 일부가 손상되었을 경우

부 록 6

라벨 승인 허가 신청서

Sor Bor.3 (สบ.6) 양식

발급 번호.....
발급일.....
(담당자 기재용)

라벨 승인 허가 신청서

신청자 성명.....은(는) (법인/회사/상호) 를 대신하여.....
....본사 주소.....
Soi.....Road.....Commune No.....Sub-district.....
District.....Province.....연락처.....
다음 내용을 라벨 심사를 위해 제출합니다.

1. 식품명(태국어).....
   식품명(외국어).....
2. 식품 형태.....
3. 분류.....보건부 고시 제.....호에 의거
4. 포장종류 포장 크기
....
....
5. 제조, 포장, 수입 장소 관련 세부 기록

5.1 ☐ 식품 제조 허가 번호.....분류.....

☐ 식품 수입 허가 번호.....분류.....

☐ 식품 제조 장소 허가 번호.....분류.....

5.2 ☐ 제조장소명과 주소.....

☐ 포장장소명과 주소.....

☐ 수입장소명과 주소.....

6. 식품의 주요성분(중량의 비중에 따라 기재)

재료명	비중(%)	재료명	비중(%)
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

7. 유통기한.....일

8. 기타사항

제조방법.....

.....

.....

☐ 태국어 번역본.....부

9. 라벨 사용목적

☐ 태국 내 식품 판매를 위한 라벨

☐ 태국 내 공장 판매를 위한 라벨.....분류.....

☐ 수출을 위한 라벨

10. 신청인은 라벨 사용 승인을 받은 날부터 60 일 이내에 정확한 라벨을 확인 받을 것을 약속합니다.

11. 라벨 사용 승인서의 증명 자료를 다음과 같이 제출합니다.

11.1 라벨 승인 허가 신청서 2 부(모두 원본으로 각 장마다 서명할 것)

11.2 라벨 5 부

11.3 식품 분석 증명서(원본과 사본) 2 부 (특별관리식품과 품질기준식품에 한함)

11.4 기타 서류.....

서명.....담당자

(.....)

담당자 기재용

☐ 승인된 식품명.....

.....

식품 일련 번호.....

☐ 승인 불허 사유.....

서명.....담당자

(.....)

직위.....

날짜.....

2013 주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사(태국)

2013년 8월 인쇄
2013년 9월 발행

편 저 한국식품산업협회

발 행 농림축산식품부·한국농수산식품유통공사

서울특별시 서초구 강남대로 27 aT센터
TEL: 02)6300-1397,1398 FAX: 02)6300-1615

본 책자의 통계자료 및 분석내용에 관한 사항은
한국농수산식품유통공사 식품수출정보팀(T. 02-6300-1397,1398)으로
문의하여 주시기 바랍니다.