



인도네시아 공화국  
식약청

유기농 가공식품 관리감독 에 관한

No.1/2017

인도네시아 공화국

식약청장 규정

인도네시아 공화국,

식품 의약품 감독청장

- 고려사항 : a. 유기농 가공식품 조사에 관한 식약청장 규정 No.HK.00.06.52.0100/2008  
에 정리된 유기농 가공식품 규정은 최근 유기농 가공식품 분야의 기술과  
학문의 발전에 맞추어 개정될 필요가 있다;
- b. a에 언급된 바와 같이 유기농 가공식품에 관한 식약청장 규정을 확정 지을  
필요가 있다;
- 기록사항 : 1. No.8/1999 소비자보호법(No.42/1999 인도네시아 공화국 관보, No.3821  
인도네시아 공화국 추가 관보);  
No.36/2009 보건법 (No.144/2009 인도네시아 공화국 관보, No.5063  
인도네시아 공화국 추가 관보);

3. No.18/2012 식품법 (No.99/1996 인도네시아 공화국 관보, No.3656 인도네시아 공화국 추가 관보);
4. 식품 라벨과 광고에 대한 No.69/1999 정부규정 (No.131/1999 인도네시아 공화국 관보, No.3867 인도네시아 공화국 추가 관보);
5. 식품 안전, 품질, 영양에 대한 No.28/2004 정부규정 (No.107/2004 인도네시아 공화국 관보, No.4424 인도네시아 공화국 추가 관보);
6. 비부서 정부기관의 지위, 의무, 역할, 권한, 조직 구조, 업무 시스템에 대한 No.103/2001 대통령령은 이미 몇 차례 개정되어 최근 No.145/2015 대통령령으로 개정되었다 (No.322/2015 인도네시아 공화국 관보);
7. 비부서 정부기관의 조직 I 편성 의무와 조직 단위에 관한 No.110/2001 대통령령은 이미 몇 차례 개정되어 No.4/2013 으로 개정되었다. (No.11/2013 인도네시아 공화국 관보);
8. 첨가물에 대한 No.033/2012 보건장관령 (인도네시아 공화국 정부간행물 No.757/2012);

9. 유기농 농작 시스템에 관한 No. 64/PERMENTAN/OT.140/5/2013  
농업부 장관 규정 (인도네시아 공화국 정부간행물 No.770/2013);
10. 식품 광고 방침에 관한 No. HK.00.05.52.1831/2008 식약청장령;
11. 효율적인 식품 소매 방법 방침에 관한 No. HK.03.1.23.12.11.10569/2011  
식약청장 규정 (인도네시아 공화국 정부간행물 No.121/2012);
12. 식약청 조직과 식약청 내 기술자 단위의 관리에 대한 No.14/2014  
식약청장령 (인도네시아 공화국 정부간행물 No.1714/2014);
13. 인도네시아 지역 식약품 수입 조사에 관한 No.13 /2015 식약청장령  
(인도네시아 공화국 정부간행물 No.1374/2015) 은 이미 개정되어  
No.26/2016 식약청장령으로 개정되었다;
14. 가공식품의 광고 조사 기술 방침에 관한 No.2/2016 식약청장령  
(인도네시아 공화국 정부간행물 No.738/2016);
15. 가공식품 등록에 관한 No.12 /2016 식약청장령 (인도네시아 공화국  
정부간행물 No.825/2016);

16. 식품 유형에 대한 No.21/2016 식약청장령 (인도네시아 공화국 정부간행물 No.1220/2016);
17. 식약청 조직 및 관리에 대한 No.02001/SK/KBPOM/2001 식약청장령은 No. HK.00.05.21.4231/2004 식약청장령으로 이미 개정되었다;

결정안:

확정사항: 유기농 가공식품 조사에 관한 식약청장 규정.

## 제 1 장

### 일반 규정

#### 제 1 조

이 식약청장 규정에서 의미하는 것은 다음과 같다 :

1. 식품이란 경작농업, 임업, 어업, 축산업, 수업 또는 강 등의 생물자원의 모든 산출물을 말한다. 가공되었거나 가공되지 않은 모든 식품이 포함되며, 식품 첨가물(BTP)과 식품의 원재료 및 식음료를 만들거나 가공하고 준비하는 과정에서 사용되는 원료를 포함하여, 국민의 섭취를 위해 식음료로 취급되는 것을 의미한다.
2. 가공식품이란 첨가물이 포함되거나 포함되지 않은, 정해진 공정방법 또는 공정절차를 거쳐 제조된 식음료를 의미한다.

3. 유기농 가공식품이란 허가된 식품첨가물이 첨가되거나 첨가되지 않으며, 정해진 공정방법을 거쳐 만들어진 유기농 재료로 만들어진 식음료이다.
4. 라벨이라고 축약되는 식품 라벨은 그림, 글 또는 두 가지가 혼합된 형태로 이루어진 식품에 대한 모든 설명을 의미다. 겉포장의 일부로서, 포장에 부착되거나 또는 내부에 동봉되는 형태를 지닌다.
5. 광고라고 축약되는 식품 광고는 거래되거나 무역이 이루어지는 식품에 관해 여러가지 방법으로 전달되는 그림, 글, 음성, 시청각 등의 형태로 이루어진 식품에 관한 모든 설명이다.
6. 유기농 식품은 지속적인 생산이 가능하며 생태계를 보호하기 위한 목적을 가지고 운영되는 유기농 경작지에서 산출된 식품이다. 원료(materials of living things) 사용과 재배, 그리고 경작지 가공, 물 관리, 교차 재배, 동식물 찌꺼기의 재활용과 같은 여러 방법을 통하여 질병과 해충, 잡초를 관리한다.
7. 인도네시아 유기농 로고는 두 개의 부분으로 구성된 원의 형태를 지닌다. "Organik Indonesia"(인도네시아 유기농) 이라고 표기하며 알파벳 'G'에 뿌리 혹은 박테리아 형태의 잎 모양 그림이 있다.
8. 가공보조제(*Processing Aids*) 는 일반적으로 식용이 불가능한 물질(equipment)을 포함하지 않으며 규정된 기술의 목적을 충족시키기 위한 식품 가공 과정에 사용되는 원료이다. 그리고 최종 결과물에 잔여물을 남기지 않아야 한다. 불가피한 경우, 최종 결과물에 남아있는 잔여물은 기술적인 기능을 충족시키는 것과 건강에 위험을 야기시키지 않아야 한다.

9. BTP로 축약되는 식품첨가물(Bahan Tambahan Pangan)은 식품의 성질 또는 형태에 영향을 주기 위하여 식품 안에 첨가되는 물질이다.
10. LSO로 축약되는 유기농식품 인증기관은 '유기농'으로 라벨이 부착되어있거나 판매되는 제품이 국가인증위원회에 의해 인가되었으며 법률 규정에 따라 생산, 유통, 수입되었는지 증명하기 위한 책임을 지는 기관이다.
11. 각 개인은 개인 또는 법인이거나 법인이 아닌 기업을 말한다.
12. 청장은 식약청장을 지칭한다.

## 제 2조

인도네시아 지역에 유통시키기 위해 가공식품, 그리고 유기농이라고 언급된 가공식품을 생산, 수입하는 모든 사람은 그 사실에 대한 책임을 지는다.

## 제 II장

### 유기농 가공식품의 조건

## 제 3조

인도네시아 지역 내 유통을 위해 유기농 가공식품을 생산 또는 수입하는 모든 사람은 음식의 안전, 품질, 그리고 영양 조건을 충족시켜야 할 책임이 있다.

## 제 4조

- (1) 유기농 가공식품은 수분과 염분을 제외한 총 중량 또는 용량에서 최소 95%의 유기농 음식을 포함해야 한다.

- (2) 비유기농 식품은 수분과 염분을 제외한 전체 중량 또는 용량에서 최대 5%를 사용할 수 있다.
- (3) (2)에서 언급된 비유기농 식품은 (1)에서 언급된 유기농 가공식품과 같은 종류의 음식이 아니다.
- (4) (1)과 (2)에서 언급된 수분과 염분은 식품의 가공과정에서 첨가된 수분과 염분을 의미한다.
- (5) (1)과 (2)에서 언급된 염분은 염화 나트륨 그리고/또는 염화 칼륨으로 이루어져있다.

#### 제 5장

유기농 가공 식품을 제조하기 위해 사용되는 유기농 재료와 원료는 아래 항목이 금지된다:

- a. (방사선) 검사: 그리고/또는
- b. 유전자 조작 생산물에서 난 재료 사용.

#### 제 6조

- (1) 유기농 가공식품은 식품첨가물(BTP) 그리고/또는 가공보조제의 사용이 가능하다.
- (2)** (1)에서 언급된 바와 같이 유기농 가공식품에 사용이 허가된 식품첨가물(BTP) 그리고/또는 가공보조제는 본 식약청장령에 필수불가결한 첨부문서에 포함되어있다.

#### 제 7조

인도네시아 지역에 유통되기 위해 생산되거나 또는 수입되는 유기농 가공식품은 LSO가 발급한 유기농 증명이 확인되어야 한다.

### 제 III장

#### 라벨과 광고

##### 제 8조

- (1) 제 3조부터 제7조까지의 유기농 가공식품 규정이 이미 충족하며 유기농이라고 언급하는 유기농 식품은 라벨과 광고에 인도네시아 유기농 로고와 '유기농' 표기를 포함해야 할 의무가 있다.
- (2) (1)에서 의미한 바와 같이 '유기농' 표기는 식품 종류 이름 이후에 표시되어야 한다.
- (3) (1)에서 의미한 바와 같이 인도네시아 유기농 로고 표기는 법률 규정에 부합해야 한다.

### 제 IV장

#### 법적 규제

##### 제 9조

이 규정 내 사항에 대하여 위반했을 시 다음과 같은 행정상의 처벌을 받는다:

- a. 경고장 ;
- b. 일정 기간 동안 유통 금지;
- c. 유통 시장에서 유기농 가공식품의 수거;
- d. 일정 기간 동안 생산 중지; 그리고/또는
- e. 유통 허가 취소.

### 제 V장

#### 교체 규정

##### 제 10조

이미 유통허가를 받은 유기농 가공식품은 본 식약청장령이 법률 제정된 이후부터 최대 18개월 내에 본 규정을 따르도록하에 맞추어야 한다.



제 VI장

맺음규정

제 11조

이 식약청장령이 유효화되면서, 유기농 가공식품 조사에 관한  
No.HK.00.06.52.0100/2008 식약청장령은 취소되며 유효하지 않는다.

제 12조

본 식약청장 규정은 법률이 제정된 일자부터 유효하다.

본 규정법령이 지시하는 것을 공지할 수 있도록 인도네시아 공화국 정부 간행물에 게재한다.

자카르타

2017년 1월 30일

인도네시아 공화국

식약청장,

ttd.

PENNY K. LUKITO

2017년 2월 7일에

자카르타에서 법제화

인도네시아 공화국

법률 인권부 장관

ttd.

WIDODO EKATJAHJANA

No.239/2017 인도네시아 공화국 정부 간행물



유기농 가공식품 내 사용이 허가되는 식품첨가물(BTP)와 가공보조제

1. 식품첨가물

No	INS	식품첨가물 종류	식품첨가물 기능	식품 유형*			최대치(mg/kg)**	
				식물성 식품	동물성 식품			
1.	170i	Calcium Carbonate 탄산칼슘	유화제, 안정제, 산도조절제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	01.1.2; 01.4.4; 01.6.2; 01.7;	01.3; 01.5; 01.6.4; 01.8.1;	01.4.3; 01.6.1; 01.6.5; 01.8.2	식품첨가물 최대치에 대한 식약청장 규정에 따름**
			응고방지제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름 **	01.1.2; 01.6.2.3; 01.8.2	01.3.2; 01.6.5;	01.5; 01.7;	
2.	220	Sulphur dioxide 이산화황	방부제	14.2.2; 14.2.3; 14.2.4	14.2.5			

No	INS	식품첨가물 종류	식품첨가물 기능	식품 유형*			최대치(mg/kg)**	
				식물성 식품	동물성 식품			
3.	270	Lactic Acid 젖산/락트산	산도조절제	04.2.2.7	01.1.2; 01.4.3; 01.6.1; 01.6.5; 01.8.1;	01.2.1; 01.4.4; 01.6.2; 01.6.6; 08.4	01.3; 01.5; 01.6.4; 01.7;	
4.	290	Carbon Dioxide 이산화탄소	탄산 만들기 위한 원료, 포장용 가스	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**			식품첨가물 최대치에 대한 식약청장 규정에 따름**
5.	296	Malic Acid 말레산 (산도조절제 규정에 없음)	산도조절제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	허용되지 않음			
6.	300	Ascorbic Acid 아스코르브산	산화 방지제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	08.2;	08.3;	08.4	

No	INS	식품첨가물 종류	식품첨가물 기능	식품 유형*			최대치(mg/kg)**	
				식물성 식품	동물성 식품			
7.	306	Tocopherol, 토코페롤 천연 혼합추출물	산화 방지제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**			
8.	322	Lecithin 레시틴	유화제, 안정제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	01.1.1.2; 01.2.1.2; 01.4.1; 01.4.4; 01.6.2; 01.7; 02.1.3; 02.3; 13.1.1; 13.2	01.1.2; 01.2.2; 01.3; 01.4.2; 01.4.3; 01.5; 01.6.1; 01.6.4; 01.6.5; 01.8.1; 02.1.2; 02.2.1; 02.2.2; 02.4; 12.6.1; 13.1.2; 13.1.3;	식품첨가물 최대치에 대한 식약청장 규정에 따름**	
9.	327	Calcium Lactate 유산석회/가용성 칼슘제 (없음)	유화제, 안정제, 산도조절제, 응고제	허용되지 않음	01.1.2; 01.4.3; 01.6.1; 01.6.5;	01.3; 01.4.4; 01.6.2; 01.7;	01.4.1; 01.5; 01.6.4; 01.8.1	
			강화제	허용되지 않음	01.1.2; 01.6.4; 01.8.1	01.6.1; 01.6.5;	01.6.2; 01.7;	

No	INS	식품첨가물 종류	식품첨가물 기능	식품 유형*		최대치(mg/kg)**
				식물성 식품	동물성 식품	
10.	330	Citric Acid 시트르산	산도조절제	04.1.2; 04.2.2.2; 04.2.2.3; 04.2.2.4; 04.2.2.5; 04.2.2.6; 04.2.2.8	01.6.1; 01.6.2; 01.6.4; 01.6.5; 10.2.3; 10.3; 10.4	
11.	331i	Sodium Dihydrngen Citrate	산도조절제, 안정제, 유화제	허용되지 않음	01.1.1.2; 01.1.2; 01.2.1.2; 01.3; 01.4.2; 01.4.3; 01.4.4; 01.5.1; 01.6.1; 01.6.4; 01.8.2; 08.3; 10.2.3(오직 저온살균된 달걀흰자에만 사용)	
			유화염	허용되지 않음	01.6.1; 01.6.4	
12.	332i	Potassium Dihydrngen Citrate	산도조절제, 안정제, 유화제, 유화염	허용되지 않음	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	식품첨가물 최대치에 대한 식약청장 규정에 따름**
13.	333iii	Tripotassium Citrate	산도조절제, 안정제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	01.1.1; 01.1.2; 01.2.1; 01.3; 01.4.2; 01.4.3; 01.4.4; 01.5; 01.6.1; 01.6.2; 01.6.4; 01.6.5; 01.7; 01.8	

No	INS	식품첨가물 종류	식품첨가물 기능	식품 유형*		최대치(mg/kg)**
				식물성 식품	동물성 식품	
			강화제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	01.1.2; 01.6.1, 01.6.2; 01.6.4; 01.6.5; 01.7; 01.8.1	
14.	334	Tartaric Acid 주석산/타타르산	산도조절제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	허용되지 않음	
15.	336i	Potassium Hydrogen Tartrate 타르타르산수소칼륨	산도조절제	05.1.1; 05.1.2; 05.1.4; 05.1.5; 05.2; 05.3; 05.4; 07.2.1	허용되지 않음	
16.	341i	Monocalcium Phosphate 인산이수소칼슘	안정제	허용되지 않음	허용되지 않음	식품첨가물 최대치에 대한 식약청장 규정에 따름**
17.	400	Alginic Acid 알긴산	유화제, 안정제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	01.1.1.2; 01.1.2; 01.2.1.2; 01.3; 01.4.1; 01.4.2; 01.4.3; 01.4.4; 01.5; 01.6.1; 01.6.2; 01.6.4; 01.6.5; 01.7;	



No	INS	식품첨가물 종류	식품첨가물 기능	식품 유형*		최대치(mg/kg)**
				식물성 식품	동물성 식품	
					01.8.1	
18.	401	Sodium Alginate 알긴산나트륨	유화제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	01.1.1.2; 01.1.2; 01.2.1.2; 01.3; 01.4.1; 01.4.2; 01.4.3; 01.4.4; 01.5; 01.6.1; 01.6.2; 01.6.4; 01.6.5; 01.7; 01.8.1	
19.	402	Potassium Alginate 알긴산칼륨	유화제, 안정제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	01.1.1.1; 01.1.1.2; 01.1.2; 01.2.1.2; 01.3; 01.4.1; 01.4.2; 01.4.3; 01.4.4; 01.5; 01.6.1; 01.6.2; 01.6.4; 01.6.5; 01.7; 01.8.1	
20.	406	Gelatin 젤라틴	유화제, 안정제, 응고제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	

No	INS	식품첨가물 종류	식품첨가물 기능	식품 유형*		최대치(mg/kg)**
				식물성 식품	동물성 식품	
21.	407	Carrageenan 카라지난	유화제, 안정제, 응고제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	01.1.1.1; 01.1.1.2; 01.1.2; 01.2; 01.3; 01.4.1; 01.4.2; 01.4.3; 01.4.4; 01.5; 01.6; 01.7; 01.8.1	식품첨가물 최대치에 대한 식약청장 규정에 따름**
22.	410	<i>Carob bean gum</i> /Locust Bean Gum	유화제, 안정제, 응고제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	01.1.2; 01.3; 01.4.2; 01.4.3; 01.4.4; 01.5; 01.6.1; 01.6.2; 01.6.4; 01.6.5; 01.7; 01.8.1; 08.2; 08.3; 08.4	
23.	412	Guar Gum 구아검	안정제, 응고제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	01.1.1; 01.1.2; 01.2.1.2; 01.2.2; 01.3; 01.4.1; 01.4.2; 01.4.3; 01.4.4; 01.5; 01.6.1; 01.6.2; 01.6.4; 01.6.5; 01.7; 01.8.1; 08.2.2; 08.3.2, 10.2	
			증량제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	01.1.1; 01.1.2; 01.2.1.2; 01.2.2; 01.3; 01.4.1; 01.4.2; 01.4.3; 01.4.4; 01.5; 01.6.1; 01.6.2; 01.6.4; 01.6.5; 01.7;	

No	INS	식품첨가물 종류	식품첨가물 기능	식품 유형*		최대치(mg/kg)**
				식물성 식품	동물성 식품	
					01.8.1; 08.2.2; 08.3.2, 10.2.1; 10.2.2; 10.2.3	
24.	413	Gum Tragacanth 트래거캔스 고무	유화제, 안정제, 응고제, 증량제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	식품첨가물 최대치에 대한 식약청장 규정에 따름**
25.	414	Gum Arabic 아라비아검	유화제, 안정제, 응고제, 증량제	02.1.2; 02.1.3; 02.2.2; 02.3; 02.4; 05.0	01.1.1.2; 01.1.2; 01.2.1.2; 01.2.2; 01.3; 01.4.1; 01.4.2; 01.4.3; 01.4.4; 01.5; 01.6.1; 01.6.2; 01.6.4; 01.6.5; 01.7; 01.8.1; 02.1.2; 02.1.3; 02.2.2; 02.3; 02.4; 05.0	
26.	415	Gum Xanthan 잔탄검	안정제, 응고제	02.2.2; 02.3; 02.4; 04.1.1.2; 04.1.2; 04.2.1.2; 04.2.1.3; 04.2.2.1; 04.2.2.2; 04.2.2.3; 04.2.2.4; 04.2.2.5; 04.2.2.6; 04.2.2.8; 07.0; 12.7	허용되지 않음	

No	INS	식품첨가물 종류	식품첨가물 기능	식품 유형*		최대치(mg/kg)**
				식물성 식품	동물성 식품	
			기포제	허용되지 않음	허용되지 않음	
27.	416	Karaya Gum	유화제, 안정제, 응고제, 증량제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	허용되지 않음	
28.	422	Glycerol 글리세롤	유화제, 안정제, 응고제	04.1.1.2; 04.1.2; 04.2.1.2; 04.2.2.2; 04.2.2.3; 04.2.2.4; 04.2.2.5; 04.2.2.6; 12.2.1; 12.2.2	허용되지 않음	식품첨가물 최대치에 대한 식약청장 규정에 따름**
			습윤제	04.1.2; 04.2.2.2; 04.2.2.3; 04.2.2.4; 04.2.2.5; 04.2.2.6; 04.2.2.7	허용되지 않음	
29.	440	Pectin 펙틴	유화제, 안정제, 응고제, 젤 형성제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	01.1.1; 01.1.2; 01.2.1.1; 01.2.1.2; 01.2.2; 01.3; 01.4.2; 01.4.3; 01.4.4; 01.5; 01.6.1; 01.6.2; 01.6.4; 01.6.5; 01.7; 01.8.1	
30.	500ii	Sodium Hydrogen	산도조절제,	05.0; 07.0	01.1.2; 01.3; 01.4.1;	

No	INS	식품첨가물 종류	식품첨가물 기능	식품 유형*		최대치(mg/kg)**
				식물성 식품	동물성 식품	
		Carbonate 탄산수소나트륨	안정제		01.4.2; 01.4.3; 01.4.4; 01.5; 01.6.1; 01.6.2; 01.6.4; 01.6.5; 01.7; 01.8.1; 01.8.2	
			팽창제	05.0; 07.0	01.4; 01.5; 01.6.1; 01.6.2; 01.6.4; 01.6.5; 01.7; 01.8.2	
31.	501i	Potassium Carbonate 탄산칼륨	산도조절제, 안정제	05.0; 06.3; 06.4.2; 06.4.3; 06.5; 06.6; 06.7; 06.8; 07.2	허용되지 않음	
32.	503i	Ammonium Carbonate 탄산암모늄	산도조절제, 팽창제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	허용되지 않음	식품첨가물 최대치에 대한 식약청장 규정에 따름**
33.	503ii	Ammonium hydrogen carbonate	산도조절제, 팽창제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	허용되지 않음	

No	INS	식품첨가물 종류	식품첨가물 기능	식품 유형*		최대치(mg/kg)**
				식물성 식품	동물성 식품	
34.	504	Magnesium Carbonate 탄산 마그네슘	고결방지제, 산도조절제, 발색제	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	허용되지 않음	
35.	508	Potassium Chloride 염화칼륨	응고제, 안정제	04.1.2; 04.2.2.2; 04.2.2.3; 04.2.2.4; 04.2.2.5; 04.2.2.6; 04.2.2.8; 12.4; 12.6.2	허용되지 않음	
			강화제	04.1.2; 04.2.2.2; 04.2.2.3; 04.2.2.4; 04.2.2.5; 04.2.2.6; 04.2.2.8; 12.6.2	허용되지 않음	
36.	509	Calcium Chloride 염화칼슘	응고제, 안정제	04.1.2; 04.2.1.2; 04.2.1.3; 04.2.2.1; 04.2.2.2; 04.2.2.3; 04.2.2.4; 04.2.2.5; 04.2.2.6; 04.2.2.7; 04.2.2.8; 06.8; 12.9.1; 12.10	01.1.2; 01.3; 01.4; 01.5; 01.6.1; 01.6.2; 01.6.4; 01.6.5; 01.7; 01.8.1; 01.8.2; 08.2; 08.3; 08.4	식품첨가물 최대치에 대한 식약청장 규정에 따름**
			강화제	04.1.2; 04.2.2.2; 04.2.2.3; 04.2.2.4; 04.2.2.5; 04.2.2.6; 04.2.2.7; 04.2.2.8; 06.8; 12.9.1; 12.10	01.1.2; 01.6.1; 01.6.2; 01.6.4; 01.6.5; 01.7; 01.8.1; 08.2; 08.3; 08.4	

No	INS	식품첨가물 종류	식품첨가물 기능	식품 유형*		최대치(mg/kg)**
				식물성 식품	동물성 식품	
37.	516	Calcium Sulfate 황산칼슘	산도조절제, 응고제, 안정제, 증량제	06.8; 07.2.1; 12.8; 12.9.1; 12.10	허용되지 않음	
			강화제	06.8; 07.2.1; 12.9.1; 12.10	허용되지 않음	
			밀가루개량 제	07.2.1	허용되지 않음	
38.	524	Sodium Hydroxide 수산화나트륨	산도조절제	06.2.2; 06.4; 07.1.1.1	허용되지 않음	
39.	551	Silicon Dioxide 이산화규소	고결방지제	12.2	허용되지 않음	
40.	941	Nitrogen 질소	포장용 가스	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	식품첨가물에 대한 식약청장 규정 내 식품유형에 따름**	

(\*) 식품유형:

No. 식품유형	식품 유형
01.1.1	우유와 버터밀크(플레인 <sup>1</sup> )
01.1.1.1	우유 (플레인 <sup>1</sup> )
01.1.1.2	버터밀크(플레인 <sup>1</sup> )
01.1.2	향이 첨가되거나 발효된 우유로 만들어진 음료 (예- 초콜릿우유, Eggnog, 요거트 음료, 유청 음료)
01.2	발효유와 레닌 효소 가수분해 결과물 유제품(플레인 <sup>1</sup> ) - 카테고리 01.1.2 제외
01.2.1	발효 유제품(플레인 <sup>1</sup> )
01.2.1.1	발효유(플레인 <sup>1</sup> ) - 비가열
01.2.1.2	발효유(플레인 <sup>1</sup> ) - 가열
01.2.2	레닌 효소와 응집된 우유(플레인 <sup>1</sup> )
01.3	연유 및 유사 제품(플레인 <sup>1</sup> )
01.3.2	크림 음료 (우유가 아닌)
01.4	크림(플레인 <sup>1</sup> ) 그리고 같은 종류의 제품
01.4.1	저온살균 크림(플레인 <sup>1</sup> )
01.4.2	살균된 또는 초고온 단시간 가열법(UHT) 방법으로 된 크림, 'Whipping' 또는 'Whipped' 크림, 그리고 저지방 크림(플레인 <sup>1</sup> )
01.4.3	응고된 크림(플레인 <sup>1</sup> )
01.4.4	유사 크림
01.5	분유 및 크림 가루, 유사 분유(플레인 <sup>1</sup> )
01.5.1	우유 가루 그리고 크림 가루 (플레인 <sup>1</sup> )
01.6	치즈 그리고 유사 치즈
01.6.1	발효되지 않은 치즈(비숙성 치즈)
01.6.2	숙성 치즈
01.6.2.3	치즈가루 (재구성하기 위해, 예-치즈 소스 제조용)
01.6.4	가공 치즈
01.6.5	유사 치즈
01.6.6	유청 단백질 치즈
01.7	우유를 재료로 만들어진 디저트 (예- 푸딩, 향첨가 요거트 또는 과일이 첨가된 요거트)
01.8	유청 그리고 유청 제품 - 유청 치즈 제외
01.8.1	유청 치즈를 제외한 유청액 및 유청액 제품
01.8.2	유청 치즈를 제외한 유청 가루 및 유청가루 제품
02.1.2	식물성 지방 및 기름
02.1.3	돼지 기름, 소기름, 양기름, 생선기름 및 기타 동물 기름
02.2.1	버터
02.2.2	스프레드용 지방, 유지방과 혼합된 스프레드용 지방
02.3	지방 유상액, 액체 속 기름 유상액 타입(oil-in-water 타입), 향이 첨가된 지방 유상액 혼합제품 포함
02.4	지방을 재료로 만들어진 디저트, 01.7 카테고리의 우유로 만들어진 디저트 제외
04.1.1.2	신선한 생과일
04.1.2	가공 과일

<sup>1</sup> 플레인 - 향료 또는 색소가 첨가되지 않은 것을 말함



No. 식품유형	식품 유형
04.2.1.2	야채, 콩 및 곡물 - 야채의 품질과 신선함을 유지하고 보호하는 기능을 할 수 있는 에나멜이나 밀랍, 또는 기타 식품첨가물로 표면에 막을 씌운 신선한 곡물
04.2.1.3	껍질을 벗기거나 조각내거나, 또는 얇게 썰린 야채, 콩 및 신선한 곡물 (최소한으로 가공된 야채, 콩, 곡물)
04.2.2.1	냉동 야채, 콩, 및 곡물
04.2.2.2	건조 야채, 미역, 콩, 및 곡물
04.2.2.3	식초, 기름, 염지액 또는 간장에 절인 야채 및 미역
04.2.2.4	레토르트 파우치 또는 포장, 병에 담긴 야채
04.2.2.5	야채, 콩, 및 곡물로 만든 퓨레 및 제품(예- 콩 잼)
04.2.2.6	야채, 콩 및 곡물 과육 및 표준 재료(예- 야채 소스, 당절임 야채 및 디저트) 04.2.2.5 카테고리의 제품은 포함하지 않음
04.2.2.7	숙성 야채 제품(버섯, 구근식물, 콩 및 알로에베라 포함) 미역 식품 유형 12.10은 포함하지 않음
04.2.2.8	조리된 야채 및 미역
05.0	사탕 및 초콜릿류
05.1.1	카카오가루 및 고체 카카오, 및 카카오 케이크
05.1.2	카카오 혼합 시럽/코코아믹스(시럽)
05.1.4	카카오 및 초콜릿 제품
05.1.5	유사 초콜릿, 초콜릿 대체 제품
05.2	사탕/단단한 사탕 및 부드러운 사탕을 포함하는 사탕류/단단하고 부드러운 사탕, 누가, 등 기타 - 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 포함하지 않음
05.3	고무 사탕 (츄잉검)
05.4	데코레이션용 (예- 베이커리용), 토평용(과일 제외) 및 달콤한 소스
06.2.2	녹말/전분
06.3	아침식사용 시리얼, <i>Rolled Oats</i> (으깬 귀리) 포함
06.4	파스타와 면, 그리고 그와 같은 종류(예- <i>라이스 페이퍼</i> , 쌀로 만든 버미첼리/미뻬(쌀국수 종류), 콩으로 만든 국수류)
06.4.2	파스타류
06.4.3	간편조리용 면류 및 반죽
06.5	곡물 및 전분으로 만든 디저트(예- 쌀푸딩, 타피오카 푸딩)
06.6	양념 가루(예- 물고기 또는 닭고기 표면에 입히기 위한 용도의 제품)
06.7	떡류
06.8	콩 제품
07.0	베이커리 제품
07.1.1.1	이스트/효모로 팽창된 빵 그리고 특별한 빵

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan
07.2	특별한 베이커리 제품(단맛, 신맛, 고소한맛)
07.2.1	케이크, 쿠키, 파이 (과일 또는 커스타드, 크림 내용물)
08.2	원래 형태 또는 잘려진 형태의 육류 제품, 가금육, 야생동물의 고기
08.2.2	커팅되지 않은 원래 형태의 육류, 조육류 및 들짐승 고기 또는 가열, 가공된 조각 육류
08.3	부드럽게 만든 육류, 가금육, 그리고 야생동물 고기의 제품
08.3.2	가열된, 부드럽게 한 가공 육류, 조육류 및 들짐승 고기 제품
08.4	소시지 껍질
10.2	달걀 제품
10.2.1	달걀액 제품
10.2.2	냉동 달걀 제품
10.2.3	응고되기까지 건조시키거나 가열시킨 달걀 제품
10.3	절임 달걀, 전통 절임 달걀 제품 포함, 염기, 초절임, 통조림 방식 제품 포함
10.4	달걀로 만들어진 디저트(예- 커스타드)
12.2	허브, 양념, 및 조미료 (예- 인스턴트 국수 양념)
12.2.1	허브 및 양념
12.2.2	양념 및 조미료
12.4	머스타드
12.6.1	유화 소스(예- 마요네즈, 샐러드 드레싱)
12.6.2	비유화 소스(예- 토마토소스, 치즈 소스, 크림소스, 초콜릿 그레이비)
12.7	샐러드용 (예- 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치용 소스 04.2.2.5 , 05.1.3 카테고리 및 초콜릿으로 만든 제품은 포함하지 않음
12.8	효모 및 같은 종류의 제품
12.9.1	대두 발효 반죽
12.10	단백질 제품
13.1.1	영아 조제식품
13.1.2	이유식
13.1.3	영아 치료용 조제식품
13.2	영유아 성장기용 식품
14.2.2	사과주 또는 배즙으로 만든 술
14.2.3	와인 (Grape wine)
14.2.4	과실주
14.2.5	벌꿀 술(Mead)

**(\*\*) 식품첨가물 (BTP) 최대치에 관한 식약청장 규정**

1. 탄산제조용 식품첨가물 최대치에 관한 No.4/2013 식약청장 규정
2. 습윤제 식품첨가물 최대치에 관한 No.5/2013 식약청장 규정
3. 밀가루개량제 식품첨가물 최대치에 관한 No.7/2013 식약청장 규정
4. 산도조절제 식품첨가물 최대치에 관한 No.8/2013 식약청장 규정
5. 강화제 식품첨가물 최대치에 관한 No.9/2013 식약청장 규정
6. 고결방지제 식품첨가물 최대치에 관한 No.10/2013 식약청장 규정
7. 팽창제 식품첨가물 최대치에 관한 No.11/2013 식약청장 규정
8. 응고제 식품첨가물 최대치에 관한 No.15/2013 식약청장 규정
9. 유화염 식품첨가물 최대치에 관한 No.16/2013 식약청장 규정
- 10.포장용 가스 식품첨가물 최대치에 관한 No.17/2013 식약청장 규정
- 11.젤 제조용 식품첨가물 최대치에 관한 No.19/2013 식약청장 규정
- 12.유화제 식품첨가물 최대치에 관한 No.20/2013 식약청장 규정
- 13.발색제 식품첨가물 최대치에 관한 No.21/2013 식약청장 규정
- 14.기포제 식품첨가물 최대치에 관한 No.22/2013 식약청장 규정
- 15.안정제 식품첨가물 최대치에 관한 No.24/2013 식약청장 규정
- 16.증량제 식품첨가물 최대치에 관한 No.25/2013 식약청장 규정
- 17.방부제 식품첨가물 최대치에 관한 No.36/2013 식약청장 규정
- 18.산화방지제 식품첨가물 최대치에 관한 No.38/2013 식약청장 규정

2. 가공보조제

2.1 식물성 제품

NO	재료명	용도/기능
1.	Water	모든 용도/모든 기능
2.	Calcium Chloride	오직 응고제로서
3.	Calcium Carbonate	모든 용도/모든 기능
4.	Hydroxide Calcium	모든 용도/모든 기능
5.	Calcium Sulfate	오직 응고제로서
6.	Magnesium Chloride	오직 응고제로서
7.	Potassium Carbonate	오직 포도열매 건조용으로서
8.	Carbon Dioxide	모든 용도/모든 기능
9.	Nitrogen	모든 용도/모든 기능
10.	Ethanol	오직 용매로서
11.	Tannic Acid	오직 정제용으로서
12.	Albumin White	모든 용도/모든 기능
13.	Casein	모든 용도/모든 기능
14.	Gelatin	모든 용도/모든 기능
15.	<i>Isinglass</i> (부레풀)	모든 용도/모든 기능
16.	Vegetable oil	오직 윤활제 또는 이형제로서( <i>releasing agent</i> )
17.	Silicon Dioxide	오직 젤 또는 콜로이드 용해액으로서
18.	Active Carbon	모든 용도/모든 기능
19.	Talc	모든 용도/모든 기능
20.	Bentonite	모든 용도/모든 기능
21.	Kaolinite	모든 용도/모든 기능
22.	<i>Diatomaceous earth</i> (규조토)	모든 용도/모든 기능
23.	<i>Perlite</i> (펄라이트/진주암)	모든 용도/모든 기능
24.	<i>hazelnut shells</i> (개암껍질)	모든 용도/모든 기능
25.	Beeswax	오직 윤활제로서( <i>releasing agent</i> )
26.	Palm Beeswax	오직 윤활제로서 ( <i>releasing agent</i> )
27.	Sulfate acid	오직 설탕 제품 내 추출물의 산도조절제로서
28.	Sodium Hydroxide	오직 설탕 제품 내 산도조절제로서
29.	Tartaric Acid and natrium	모든 용도/모든 기능
30.	Sodium Carbonate	오직 설탕 제품용으로서
31.	Sediaan komponen bark	모든 용도/모든 기능
32.	Potassium Hydroxide	오직 설탕 제품 내 산도조절제로서
33.	Citric Acid	오직 산도조절제로서

**2.2 동물성 및 꿀벌 식품**

NO	재료명	사용/기능
1.	Calcium Carbonate	모든 용도/모든 기능
2.	Calcium Chloride	오직 강화제, 치즈 제조과정 내 응고제로서
3.	Kaolinite	오직 프로폴리스 추출용으로서
4.	Lactic Acid	오직 유제품용으로서: 응고제, 치즈 염지 과정 내 산도조절제로서
5.	Sodium Carbonate	오직 유제품용으로서: 중화제로서
6.	water	모든 용도/모든 기능

인도네시아 공화국,

식약청장

ttd.

PENNY K. LUKITO