말레이시아
식품첨가물/유해물질 규정

식품규정 1985 최신 개정 -P.U.[A] 200/2017제 Ⅳ편 표시

농림축산식품부

한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

목 차

01. 식품규정 목차 3

02. 제Ⅰ편 서문 20

03. 제Ⅳ편 식품표시 23

04. 식품 표시 규정에 관한 별표 45

05. 제Ⅴ편 식품첨가물 및 영양강화제 49

06. 식품첨가물 규정에 관한 별표 57

07. 제Ⅶ편 비의도적인 성분(유해물질) 80

08. 유해물질 규정 별표 84

09. 말레이시아 보건부 식품규정 1985에 따른 식품첨가물 및 인공감미료의 표시사항에 대한 지침 159

말레이시아 법률

1985년 P.U.(A) 437

식품법 1983

식품규정 1985

01

식품규정 목차

제 I 편

서문

규정

1. 인용, 발효 및 적용
2. 해석

제 II 편

보증

규정

3. 제조업체 등의 서면 보증을 필요로 하는 식품

제 IIA 편

생명공학을 통해 생산된 식품의 판매에 대한 승인

규정

3A. 생명공학을 통해 생산된 식품의 판매에 대한 승인

제 III 편
시료 채취 절차

규정
4. 물리적, 화학적 분석을 위한 시료 채취 절차
5. 미생물 분석을 위한 시료 채취 절차
6. 식품 시료의 표시사항
7. 식품 시료 분석 요청 및 분석 인증서
8. 식품의 시료

제 IV 편
표시

규정
9. 식품의 표시에 대한 일반 요구 사항.
10. 사용 언어
11. 표시 세부 사항.
12. 표시 형태 및 방법.
13. 문자의 크기와 색소.
14. 날짜 표시.
15. 성분의 함량에 대한 표현.
16. 소매 시설에서의 포장.
17. 규정 11, 14, 16 및 18B로부터의 면제.
18. 모든 표시사항에 금지된 사항.
18A. 표시사항의 강조 표시.
18B. 영양성분표시.
18C. 영양강조표시
18D. 영양성분 비교강조표시.
18E. 영양기능 강조표시.

제 V 편
식품첨가물 및 영양강화제

규정
19. 식품첨가물.
20. 보존료.
20A. 살균제.
21. 착색료.
22. 향료.
23. 향미증진제.
24. 산화방지제.
25. 식품개량제.
26. 영양강화제
26A. 프로바이오틱 배양

제 VI 편
식품 포장

규정
27. 유해한 포장 사용 금지
27A. 사용이 금지된 젖병
28. 식품포장 안전
29. 다량의 염화비닐 단량체 함유 폴리염화비닐포장의 사용 금지.
30. 폴리염화비닐용기에 포장된 식품 내 과량의 염화비닐 단량체 함유 금지.
31. 식품용이 아닌 포장의 사용 금지.
32. 포장의 재활용 금지.
33. 유사한 가공품에 재활용될 수 있는 포장.
33A. 알코올음료, 샌디, 채소 및 과일에 재활용될 수 있는 식품 포장.
34. 포장의 사용에 관한 추정.
35. 손상된 포장의 사용 금지.
36. 식품 내에 장난감, 동전 등 이물질 금지.
36A. 환원철 분말.

제 Ⅶ 편
비의도적인 성분

규정
37. 비의도적인 성분.
38. 금속 오염물질.
38A. 3-MCPD(3-monochloropropane-1,2-diol).
39. 미생물과 그 독소.
40. 동물용의약품.
41. 잔류농약.

제 Ⅷ 편
식품에 대한 기준 및 세부 표시 요구 사항

곡류, 곡류 가공품, 전분 및 빵류
규정
42. 밀가루류.
43. 밀가루.
44. 염소 처리 밀가루.
45. 글루텐 밀가루.
46. 단백질 강화 밀가루.
47. 팽창제 혼합 밀가루.
48. 통밀 밀가루.
48A. 제빵용 밀가루.
48B. 아타밀가루(통밀가루).
49. 쌀.
50. 도정미.
51. 쌀가루 또는 분쇄미.
52. 찹쌀.
53. 찹쌀가루.
54. 타피오카 또는 카사바.
55. 타피오카 가루 또는 타피오카 전분.
56. 사고야자.
57. 사고야자 가루.
58. 옥수수 가루.

59. 커스터드 분말.
60. 으깬 곡물.
61. 밀 배아분 또는 밀 배아.
62. 오트밀.
63. 파스타.
64. 곡류 조리식품.
65. 빵류.
66. 흰 빵.
67. 폐지
68. 과일 빵.
69. 우유 빵.
70. 으깬 곡물 빵.
71. 폐지
72. 호밀 빵.
73. 밀 배아 빵.
74. 통밀 빵.
75. 영양 강화 빵.

맥아 및 맥아추출물

규정

76. 맥아.
77. 맥아추출물.
78. 베이커 맥아추출물, 산업용 맥아추출물 또는 베이커 말토오스.

식품 팽창제

규정

79. 주석영.
80. 인산염.
81. 합성팽창제.

우유 및 유가공품

규정

82. 우유, 원유 또는 신선유.
83. 유가공품.
84. 탈지우유, 무지방 우유 또는 탈지유.
85. 저온 살균 우유.
86. 멸균 우유.

87. 초고온 처리 우유 또는 U.H.T. 우유.
88. 식품으로서의 우유.
89. 착향우유.
90. 전지분유 또는 전지우유 건조가공품.
91. 탈지분유, 건조 무지유고형분 또는 지방을 분리한 우유분말.
91A. 맥아 분유.
91B 유아용 조제분유
92. 재조합유.
93. 환원유.
94. 무당연유 또는 무가당 농축유.
95. 가당연유 또는 가당 농축유.
96. 유당분해우유.
97. 치환유.
97A. 치환유 분말.
98. 무당 농축 치환유 또는 무가당 농축 치환유.
99. 가당 농축 치환유 또는 가당 농축 치환유.
100. 크림 또는 생크림.
101. 저온 살균 크림.
102. 환원 크림 또는 생크림.
103. 버터.
104. 환원 버터.
105. 기(Ghee).
106. 치즈.
107. 코티지 치즈.
108. 크림 치즈.
109. 가공 치즈.
110. 치즈 페이스트, 치즈 스프레드 또는 치즈 혼합물.
111. 클럽 치즈 또는 런천 치즈.
112. 건조 치즈 또는 분말 치즈.
113. 미생물 배양유 또는 발효유.
114. 폐지
115. 폐지
116. 아이스크림.
117. 우유 및 유가공품의 세부표시사항.

감미료
규정

118. 설탕.
118A. 스테비아추출물.
118B. 효소처리스테비아.
119. 분말형 갈색설탕.
120. 색깔 설탕 또는 무지개 설탕.
121. 무수 결정포도당.
122. 함수 결정포도당.
123. 정제 시럽.
124. 포도당.
125. 액상포도당.
125A. 트레할로스 이수화물.
126. 굴라 말라카.
127. 굴라 카붕.
128. 과당.
129. 고과당 액상포도당.
130. 벌꿀.
131. 분당.
132. 물엿.
132A. 인공감미료.
133. 비영양 감미료.
134. 아스파탐, 글리세롤 및 소비톨.

과자

규정

134A. 음료 화이트너.
134B. 감미 크리머.
134C. 비유가공품 크리머.
135. 밀가루 과자.
136. 설탕 과자.
137. 냉동 과자.
138. 빙과.
139. 테이블 과자.
139A. 규제를 받는 젤리 과자.
140. 과자의 세부표시사항.

식육 및 식육가공품

규정

141. 식육 또는 신선육.
142. 냉장육.
143. 냉동육.
144. 다진 식육 또는 저민 식육.
145. 식육가공품
146. 고기풀.
147. 제조육.
148. 훈제육.
149. 통조림 식육.
150. 폐지
151. 다른 식품을 가한 통조림 식육.
152. 식육 추출물 또는 식육 진액.
153. 식용 젤라틴.
154. 식육 또는 식육가공품은 잔류 에스트로겐 함유 금지.
155. 식육 및 식육가공품의 세부표시사항.

수산물 및 수산물가공품

규정

156. 수산물.
157. 수산물가공품.
158. 소금에 절이거나, 식초에 절이거나, 소금으로 간한 수산물.
159. 훈제 수산물.
160. 가공 수산물.
161. 통조림 수산물.
162. 어묵.
163. 벨라칸.
164. 생선 소스.
165. 폐지
166. 신카록.
166A. 굴 소스.
166B. 굴맛 소스.
167. 피쉬 볼 또는 피쉬 케이크.
168. 수산물 끄루뿍.
169. 오탁 우당, 쁘띠스 또는 헤코.
170. 페카삼.

알 및 알가공품

규정
171. 알류.
172. 전란액.
173. 난황액.
174. 난백액.
175. 전황분, 난황분 및 난백분.
176. 식품 또는 식품 성분으로서의 알류.
177. 염지란.
178. 알류의 세부표시사항.

식용 새둥지 및 식용 새둥지 가공품
178A. 식용 새둥지.

식용 지방 및 식용유
규정
179. 식용 지방 및 식용유에 대한 일반기준.
180. 드리핑.
181. 수이트.
182. 돈지.
183. 정제, 표백, 탈취 팜 스테아린유.
184. 중화, 표백, 탈취 팜 스테아린유.
185. 마가린.
186. 지방 스프레드.
187. 바나스파티.
188. 식용유에 대한 일반기준.
189. 조리용 기름.
190. 정제 코코넛유.
191. 비정제 코코넛유.
192. 옥수수기름.
193. 면실유.
194. 땅콩기름 또는 아라키스기름.
195. 겨자기름.
196. 정제, 표백, 탈취 팜유.
197. 중화, 표백, 탈취 팜유.
198. 정제, 표백, 탈취 팜올레인유.
199. 중화, 표백, 탈취 팜올레인유.
200. 정제, 표백, 탈취 팜핵유.

201. 올리브유.
202. 쌀겨기름.
203. 유채유 또는 토리아기름.
204. 홍화씨유.
205. 참깨유 또는 참기름.
206. 콩기름.
207. 해바라기유.
208. 식용 지방 및 식용유의 세부표시사항.

채소 및 채소 가공품

규정

209. 채소.
210. 신선 채소.
211. 건조 또는 탈수 채소.
212. 냉동 채소.
213. 채소 가공품.
214. 소금에 절인 채소
215. 소금에 절인 건조 채소.
216. 토마토 페이스트.
217. 토마토 펄프.
218. 토마토 퓨레.
219. 채소 주스.
220. 통조림 채소.
221. 발효 콩 가공품.
222. 식물성단백가수분해물.

수프 및 수프 스톡

규정

223. 수프.
224. 수프 스톡.

과일 및 과일 가공품

규정

225. 생과일 및 신선 과일.
226. 건조 과일.
227. 혼합 건조 과일.
228. 과일 가공품.

229. 설탕에 조린 과일 또는 설탕에 절인 과일.
230. 소금에 절인 과일.
231. 소금에 절인 건조 과일.
232. 설탕에 조린 껍질.
233. 통조림 과일.
234. 통조림 과일 칵테일.
235. 과일 주스.
236. 사과 주스.
237. 자몽 주스.
238. 레몬 주스.
239. 라임 주스.
240. 오렌지 주스.
241. 패션 프루트 주스.
242. 파인애플 주스.
243. 과일 주스의 세부표시사항.
243A. 과일즙.
244. 과육.
245. 과일 퓨레 또는 과일 페이스트.

잼, 과일 젤리, 마멀레이드 및 세리 카야

규정
246. 잼.
247. 과일 젤리.
248. 마멀레이드.
249. 세리 카야 잼.
250. 펙틴.
251. 잼 제조용 가공품.

견과류 및 견과류 가공품

규정
252. 견과류.
253. 코코넛 밀크.
254. 코코넛 크림.
254A. 코코넛 크림 농축액
255. 코코넛 크림 분말.
256. 건조코코넛.
257. 폐지

258. 코코넛 페이스트.
259. 땅콩버터.

차, 커피, 치커리 및 관련 가공품

규정

260. 차.
261. 더스트급 차분말, 패닝급 차분말 또는 체질한 차분말.
262. 차 추출물, 인스턴트 차 또는 가용성 차.
263. 가향차.
263A. 혼합차.
264. 차의 세부표시사항.
265. 커피콩.
266. 커피, 굵게 간 커피 또는 커피 분말.
267. 인스턴트커피 또는 가용성 커피.
267A. 디카페인 커피.
268. 커피 에센스 또는 액상 커피 추출물.
269. 커피 혼합물.
269A. 프리믹스 커피.
270. 치커리.
271. 커피와 치커리.
272. 인스턴트커피와 치커리 또는 가용성 커피와 치커리 추출물.
273. 커피와 치커리 에센스 또는 액상 커피와 치커리 추출물.

코코아 및 코코아 가공품

규정

274. 코코아콩.
275. 코코아 떡잎 또는 금이 간 코코아.
276. 코코아 페이스트, 코코아매스, 코코아 슬래브 또는 코코아 액.
277. 코코아버터.
278. 코코아, 코코아분말 또는 가용성 코코아.
279. 초콜릿.
280. 화이트 초콜릿.
281. 밀크 초콜릿.

밀크셰이크

규정

282. 밀크셰이크.

소금 및 향신료

규정

283. 소금.
284. 식탁소금.
285. 아이오딘첨가식탁소금 또는 아이오딘첨가소금.
286. 향신료.
287. 아니스 씨.
287A. 아니스 씨 분말.
288. 캐러웨이 씨.
289. 캐러웨이 분말.
290. 소두구.
291. 소두구 씨.
292. 소두구 분말.
293. 소두구 사인.
294. 소두구 사인 씨.
295. 소두구 사인 분말.
296. 셀러리 씨.
297. 칠리.
298. 칠리 가루.
299. 칠리 슬러리.
300. 계지.
301. 계지 분말.
302. 정향.
303. 정향 분말.
304. 고수열매.
305. 고수열매 분말.
306. 쿠민.
307. 쿠민 분말.
308. 블랙 쿠민.
309. 블랙 쿠민 분말.
310. 딜 씨.
311. 회향.
312. 회향 분말.
313. 호로파.
314. 호로파 분말.
315. 생강.

316. 생강 분말.
317. 메이스.
318. 메이스 분말.
319. 겨자.
320. 겨자 분말.
321. 육두구.
322. 육두구 분말.
323. 후추.
324. 후추 분말.
325. 백후추.
326. 백후추 분말.
327. 혼합 후추 분말.
328. 피멘토.
329. 샤프론.
330. 스타아니스.
331. 심황.
332. 심황 분말.
332A. 혼합 심황 분말.
333. 혼합 향신료.
333A. 카레 분말.

식초, 소스, 처트니 및 피클

규정

334. 식초.
335. 증류 식초.
336. 혼합 식초.
337. 인공 식초 또는 합성 식초.
338. 식초의 세부표시사항.
339. 소스.
340. 간장 또는 키캅.
341. 가수분해 채소단백질 소스 또는 식물성단백가수분해물 소스.
341A. 혼합 가수분해 채소단백질 소스 또는 혼합 식물성단백가수분해물 소스.
342. 칠리소스.
343. 토마토소스 또는 토마토케첩.
344. 샐러드드레싱.
345. 마요네즈.
346. 처트니.

347. 피클.

청량음료

규정

348. 청량음료에 대한 일반기준.
349. 시럽.
350. 과일 시럽, 과일 코디얼 또는 과일 스쿼시.
351. 향첨가시럽 또는 향미 코디얼.
352. 과일주스음료.
353. 과일음료.
354. 향첨가음료.
355. 청량음료 베이스 또는 청량음료 프리믹스.
356. 식물성 혼합음료.
357. 두유.
358. 콩 음료.
359. 폐지
360. 청량음료의 세부표시사항.

천연 광천수

규정

360A. 천연 광천수.

포장된 식수

규정

360B. 포장된 식수.
360C. 자동판매기 물.

알코올음료

규정

361. 알코올음료에 대한 일반기준.
362. 와인.
363. 와인 칵테일, 베르무트 또는 와인 아페리티프.
364. 탄산가스 포화 와인.
365. 드라이 와인.
366. 스위트 와인.
367. 과실주.
368. 애플 와인.

369. 사과주.
370. 배 와인.
371. 페리.
372. 채소 와인.
373. 벌꿀 와인 또는 벌꿀 술.
374. 맥주, 라거, 에일 또는 흑맥주.
375. 청주.
376. 토디.
377. 증류주.
378. 브랜디.
379. 과일 브랜디.
380. 럼.
381. 위스키.
382. 보드카.
383. 진.
384. 삼수.
385. 증류주의 세부표시사항.
386. 리큐르.
386A. (Compounded hard liquor) 혼성주.

샌디

규정

387. 샌디.

특수용도식품

규정

388. 특수용도식품.
389. 영아용 조제식.
389A. 성장기용 조제식.
390. 영.유아용 통조림 식품.
391. 영.유아용 곡류조제식.
392. 저열량식품.
393. 식이섭취용 조제식.
393A. 소금 대체물을 함유한 저 나트륨 특수용도식품.

제 IX 편
물, 얼음 또는 증기의 사용

규정
394. 위생적인 물 또는 증기에 대한 기준.
394A. 위생적인 얼음에 대한 기준.

제 X 편
기타

규정
395. 기준이 설정되지 않은 식품.
396. P.U.(A) 290/2013에 의해 삭제
397. 처벌.
398. 경과 규정.
399. 폐지.
별표

말레이시아 법률

1985년 P.U.(A) 437

식품법 1983

식품규정 1985

식품 법 1983[법률 281]의 제 34절에 의해 부여된 권한을 행사하여 장관은 다음과 같은 규정을 제정한다.

02

제 I 편
서문

1. 인용, 발효 및 적용.

(1) 이 규정은 식품규정 1985(Food Regulations 1985)로 칭할 수 있다.

(2) 이 규정은 장관이 관보의 통지를 통해 지정한 날짜부터 시행된다.

(3) 이 규정은 수출을 위해 제조, 생산 또는 포장된 식품에는 적용되지 않는다.

2. 해석.

(1) 이 규정에서는 문맥에 따라 별도로 필요하지 않는 한,

"법(Act)"은 식품법 1983을 의미한다 [법률 281].

"알코올(alcohol)"은 에틸알코올을 의미한다.

"적절한 명칭(appropriate designation)"은 포괄적인 이름 혹은 설명이 아닌, 구매자에

게 해당 식품의 본질을 표시해주는 구체적인 이름 또는 설명을 의미한다.

"벌크 컨테이너(bulk container)"는 다음을 포함한다.

(a) 모든 수레, 나무 상자, 사일로, 유조선 및 기타 유사한 용기,

(b) 적합하게 표시가 된 포장 및 그 내용물이 하나 이상 담겨 있으며, 소매를 통해 판매되는 경우 포장 및 그 내용물이 그 상태로 하나로 판매되지 않는 박스, 상자 및 기타 유사한 용기

"국제식품규격(Codex Alimentarius)"은 국제식품규격위원회에 의해 채택된 국제 식품 기준을 의미한다. *[Ins. P.U. (A) 227/2016]*

"상업적 멸균(commercially sterile)"은 공중 보건의 측면에서 유의한 정도의 포자를 포함한 생존 가능한 미생물과 정상적인 저장 및 유통 조건의 식품에서 번식 능력이 있는 미생물이 없는 상태를 의미한다.

"추가 포장지(extra wrapper)"는 오직 포장을 용이하게 하기 위해 사용되는 내부 또는 외부포장지를 의미하며, 포장 내용물의 유일한 용기 역할을 하는 경우 이는 적절하지 않다.

"유전자변형식품(genetically modified organisms)"는 증식, 자연적 변형 또는 두 가지를 포함하여, 자연적으로 발생하지 않는 방식으로 생명 공학을 통해 유전자가 변형된 식품을 의미한다.

["유전자변형" Ins.P.U.(A) 229/2010]

"의료종사자(health professional)"는 병원 관리자, 의사, 영양학자, 식품 기술자, 영양사, 약사, 보건 교육 담당자, 의료 사회 복지사 및 의료 시스템에서 일하는 수간호사를 의미한다.

["의료종사자" Ins.P.U.(A) 313/2012]

"영아(infant)"는 12개월 이하인 신생아를 의미한다.

["영아" Ins.P.U.(A) 313/2012]

"생명공학(modern biotechnology)"은 생물안전법 2007[Act 678]에 따라 부여된 것과 동일한 의미를 가진다.

["생명공학" Ins.P.U.(A) 229/2010]

"외부 포장(outer package)"은 소매 판매를 위해 적합하게 표시가 되고 포장된 동일 유형의 식품이 하나 이상 담겨 있는 모든 용기를 의미한다.

"ppc(parts per cent)", "ppm(parts per million)" 및 "ppb(parts per billion)"는 각각 중량을 기준으로 1백, 1백만 및 10억 당 부분을 의미한다.

"유아(young children)"는 12개월부터 3년까지인 사람을 의미한다.

["유아" Ins.P.U.(A) 313/2012]

(2) 이 규정에서 1백만 당 부분 및 10억 당 부분에 대한 모든 언급은 각각 킬로그램 당 밀리그램(mg/kg) 및 킬로그램 당 마이크로그램(µg/kg)으로 한다.

(3) 명시된 조항에 대한 이 규정의 모든 참조는 실질적으로 동일한 다른 조항에 대한 참조를 모두 포함하는 것으로 해석되어야 하며, 구체적으로 언급된 조항과 동일한 목적으로 사용될 수 있다.

(4) 이 규정에서 모든 식품 또는 성분이나 원료의 구성, 함량, 효능, 순도, 품질, 중량, 수량, 유통기한 또는 기타 특성에 대한 모든 사항은 해당 식품 또는 성분이나 구성 요소와 관련하여 기준으로 규정되어야 한다.

(5) 이 규정에서 특정 예외 조건 없이 모든 원료 또는 물질의 첨가를 금지하는 기준이 기재되어 있는 경우, 이는 해당 식품이 음용수 이외의 원료 또는 물질을 첨가하여서는 안 된다는 사실을 의미한다. 다만 이들 규정에서 별도로 허가한 경우는 예외로 한다.

[Am. P.U.(A) 162/88]

03

제 IV 편
식품 표시

9. 식품의 표시에 대한 일반 요구 사항.

포장에 다음의 사항이 포함될 경우 제조, 판매, 광고하여서는 안 된다.

(a) 본 규정에서 요구하는 모든 세부 사항을 포함한 표시를 지니고 있지 않은 경우,

(b) 본 규정에 의해 해당 포장에 표시가 금지된 문구가 포함된 경우 또는

(c) 본 규정에서 요구하는 세부사항을 포함한 표시의 위치 또는 방법이 다르게 표시된 경우

10. 사용 언어

본 규정에서 별도로 명시된 경우를 제외하고, 식품 포장의 표시에 사용되는 모든 단어, 문장, 정보 또는 방법은

(a) 말레이시아에서 생산, 제조 또는 포장된 식품의 경우 말레이어로, 또는

(b) 수입 식품의 경우 말레이어나 영어로 표기되어야 하며, 다른 언어의 번역을 포함할 수 있다.

11. 표시 세부 사항.

(1) 판매용 식품을 포함하는 모든 포장은 본 규정에서 별도로 명시되지 않는 한 다음의 세부사항을 포함한 표시를 하여야 한다. 즉,

(a) 식품의 적절한 명칭 또는 주요 성분의 일반명을 포함하는 식품의 설명

(b) 혼합 또는 배합된 식품의 경우, 내용물이 혼합 또는 배합되었음을 나타내는 단어가

"혼합(mixed)" (여기에 식품의 적절한 명칭 삽입) 또는 "배합(blended)" (여기에 식품의 적절한 명칭 삽입)과 같은 형태의 적절한 식품 명칭과 함께 사용되어야 한다.

"혼합(mixed)" 또는 "배합(blended)"이라는 단어는 본 규정의 표준을 준수하지 않은 혼합 또는 배합된 식품의 명칭과 함께 사용되어서는 안 된다.

(c) 식품에 쇠고기 또는 돼지고기나 그 가공품 또는 돈지를 원료로 사용하는 경우, 해당 식품에 쇠고기 또는 돼지고기나 그 가공품 또는 돈지 성분이 존재한다는 사실을

"(쇠고기 또는 돼지고기나 그 가공품 또는 돈지 명시) 포함" 또는 이러한 효과를 지닌 형태의 문구로 표시해야 한다.

(d) 알콜이 첨가된 식품의 경우는, 해당 식품에 이러한 알코올이 존재한다는 사실을 6 포인트 이상의 비셰리프 글자체의 굵은 대문자로 "알코올 포함" 또는 동등 이상의 효과가 있는 형태의 문구로 표시해야 한다.

(e) 식품이 물, 식품첨가물 및 영양강화제 이외의 둘 이상의 성분으로 제조된 경우, 이들 각 성분의 적절한 명칭을 중량의 내림차순으로 표시하고, 본 규정에 의해 요구될 때에는 언제든 이러한 성분의 비율에 대해 명시하여야 한다.

[Am. P.U.(A) 306/2009:2]

(ea) 제 (1)(e)항에 명시된 요구 사항 외에, 식품이 알레르기를 야기하는 것으로 알려진 성분을 포함하는 경우, 표시사항에 해당 성분을 표시하여야 한다.

[(ea) Subs. P.U.(A) 313/2012]

(f) 식품이 식용 지방, 식용 기름 또는 두 가지 모두를 포함하는 경우, 해당 식품에 이러한 식용 지방, 식용 기름 또는 두 가지 모두가 존재함을 나타내는 문구와 이러한 지방 또는 기름의 원료인 동물 또는 식물의 일반명이 표시되어야 한다.

(g) 식품이 식품첨가물을 포함하는 경우, 해당 식품에 식품첨가물이 존재한다는 사실을

"허용된 (해당 식품첨가물의 종류 명시) 포함"과 같은 형태의 문구로 표시해야 한다.

(h) [P.U.(A) 88/2003에 의해 폐지됨]

(i) 최소 순 중량 또는 부피나 내용물의 수를 나타내는 문구

[(ea) Subs. P.U.(A) 313/2012]

(ia) 액체와 함께 포장된 식품의 경우, 내용량

[(ea) Subs. P.U.(A) 313/2012]

(j) 말레이시아 내에서 제조 또는 포장된 식품의 경우, 제조업자, 포장업자, 제조 또는 포장 권리 소유자, 또는 이들의 대리인의 이름과 영업지 주소, 수입 식품의 경우, 제조업자 또는 그 대리인의 이름과 영업지 주소, 말레이시아 내 수입업자의 이름 및 영업지 주소, 그리고 원산지.

(k) 특정 식품의 경우에 본 규정에 의해 요구되는 기타 세부 사항

(2) 제 (1)(c) 항 및 (d) 항에 의해 요구되는 문구는 식품의 적절한 명칭 바로 아래에 표시되어야 한다.

(3) 제 (1)(e) 항 및 (g) 항의 목적상, 식품의 성분 또는 식품첨가물이 동물로부터 제조된 경우, 해당 식품의 표시사항에 이러한 동물의 일반명이 표시되어야 한다.

[(ea) Subs. P.U.(A) 313/2012]

(3A) 하위 규정 (3)의 목적상, 생명공학기술을 통해 생산된 식품 및 식품 성분의 출처를

"(해당 동물의 일반명)에서 유래한 유전자"와 같이 명시해야 한다.

[(ea) Subs. P.U.(A) 313/2012]

해당 식품첨가물의 명칭으로부터 유추가 가능한 경우에는 성분 또는 식품첨가물을 제조한 원료 동물의 이름을 표시할 필요가 없다.

(4) 제 (1)(j) 항의 목적상,

[Am. P.U.(A) 162/88.]

(a) 전신 또는 코드 주소나 우체국 주소, 또는

(b) 식품 포장의 밀봉을 위해 사용된 디스크, 캡 또는 그 외의 장치 위에 제조업자, 수입업자/판매자의 회사명 또는 상표명을 표시하는 것은 적절하지 않다.

[Am. P.U.(A) 162/88, 131/02.]

(5) 하위 규정 (1)의 제 (ea) 항의 목적상, 알레르기를 유발시키는 것으로 알려진 특정 식품 또는 성분은 다음과 같다.

(a) 밀, 호밀, 보리, 귀리를 포함한 글루텐 함유 곡물

(b) 땅콩과 대두를 포함한 견과류 및 견과류 가공품

(c) 수산물 및 수산물가공품

(d) 우유 및 유가공품(유당 포함)

(e) 알 및 알가공품

[(5) Ins.P.U.(A) 306/2009:3]

(6) 하위 규정 (1)과 (5)의 제 (ea) 항의 목적상, 생명공학기술을 통해 생산된 식품 및 식품 성분의 출처를

"(출처)로부터 유래한 유전자"와 같이 표시해야 한다.

(7) 생명공학기술을 통해 생산된 식품 및 식품 성분은 다음과 같이 표시해야 한다.

(a) 식품 및 식품 성분이 유전자변형식품으로 제조되거나 이를 포함하는 경우, "유전자 변형 (성분의 이름)"(이)라는 문구가 표시되어야 한다.

(b) 식품 및 식품 성분이 유전자변형식품으로부터 생산되지만 이를 포함하지 않는 경우, "유전자 변형(성분의 이름)으로 생산"이라는 문구가 표시되어야 한다.

(c) 제 (a) 항 및 (b) 항의 목적상, 단일 성분 식품의 경우, 식품의 이름에 근접한 주 표시 패널에 10 포인트 이상의 글자 크기로 정보를 표시해야 한다.

(d) 제 (a) 항 및 (b) 항의 목적상, 복합원료식품의 경우 성분목록 상 해당 성분 바로 뒤에 정보를 표시해야 한다.

(e) 제 (d) 항의 목적상, "유전자변형성분 포함"이라는 문구는 식품의 이름에 근접한 주 표시 패널에 10 포인트 이상의 글자 크기로 표시해야 한다.

[(6) & (7) Ins. P.U.(A) 229/2010]

12. 표시 형태 및 방법.

(1) 규정 11 또는 다른 규정에 의해 표시되도록 요구되는 세부 사항은 분명하고 눈에 띄게 표시사항에 표시해야 한다.

[Am. P.U.(A) 162/88.]

(2) 본 규정에서 별도로 규정되지 않는 한, 제 11(1)(a) 항에 의해 표시되어야하는 세부 사항의 문자는 높이, 시각적 강조 및 위치가 표시사항에 표시되는 다른 모든 것들에 비해 눈에 띄어야 한다.

[Am. P.U.(A) 162/88.]

(2A) 하위 규정 (2)는 상표에 적용되지 않는다.

[Am. P.U.(A) 162/88.]

(3) 본 규정에서 별도로 규정되지 않는 한, 본 규정에 의해 표시사항에 표시되어야하는 세부 사항은 문자 크기가 10 포인트 이상이고, 포장 위에 표시되거나 포장에 부착된 다른 모든 것과 동일하게 눈에 띄어야 한다.

[Am. P.U.(A) 162/88.]

(4) 하위 규정 (3)에도 불구하고, 제 (e), (f) 및 (g) 항에 의해 요구되는 특정 성분에 대한 표현과 제 11(1)(j) 및 (k) 항, 그리고 규정 18B에 의해 요구되는 세부 사항의 문구는 본 규정에서 별도로 규정되지 않는 한 4 포인트 이상의 크기의 문자로 작성될 수 있다.

[Am. P.U.(A) 162/88;Am. P.U.(A) 306/2009:4.]

(5) 본 규정에 의해 포장에 표시되도록 요구되는 모든 표시사항은 포장의 재료 또는 포장에 영구적으로 부착된 재료에 읽기 쉽고 오래가도록 표시되어야 한다.

(6) 하위 규정 (5)에도 불구하고, 표시사항은 다음과 같은 경우에 포장 내부에 견고하게 부착될 수 있다.

(a) 포장이 투명 재료로 이루어진 경우

(b) 포장에 담긴 식품이

(i) 바로 섭취하기 위해 제조되지 않은 경우, 또는

(ii) 바로 섭취하기 위해 제조된 식품의 경우, 천연 껍질 또는 깍지나 내부 포장지에 완전히 둘러싸여 있어서 표시사항과 직접 접촉하지 않거나 그럴 가능성이 없는 경우

(7) 표시사항을 식품의 추가 포장지에 표시하여서는 안 된다.

[Am. P.U.(A) 162/88, 123/95.]

13. 문자의 크기와 색소.

(1) 표시사항에 사용될 문자의 크기에 대해 최소 포인트 수가 본 규정에 의해 규정되는 경우, 이는 활자면의 소문자 높이를, 또는 문구가 전부 대문자인 경우에는 활자축의 높이와 관계없이 활자면의 대문자 높이로 한다.

(2) 본 규정에 의해 별도로 규정되지 않는 한, 또한 국제적으로 인정된 중량 및 측정의 단위 기호를 제외하고, 본 규정에 의해 표시사항에 표시되도록 요구되는 모든 문구 또는 표현의 문자는 다음과 같아야 한다.

(a) 모두 대문자, 또는

(b) 모두 소문자, 또는

(c) 첫 글자를 대문자로 하고 나머지는 소문자 표시

(3) 제 (2)(a) 항 또는 (b) 항이 적용되는 모든 경우에 있어서 문자의 높이는 별도로 요구되는 모든 문구 또는 표현에 있어서 균일해야 한다.

(4) 제 (2)(c) 항이 적용되는 모든 경우에 있어서 소문자의 높이는 별도로 요구되는 모든 문구 또는 표현에 있어서 균일해야 한다.

(5) 본 규정에 명시된 모든 사항에도 불구하고, 표시사항의 문구가 특정 크기로 지정되었지만 표시사항을 표시할 포장이 너무 작아서 해당 크기의 문자를 사용할 수 없는 경우에는 그것이 해당 상황에서 사용할 수 있는 실질적으로 가장 큰 크기의 문자(지정된 크기보다 작은 문자)를 사용할 수 있다. 다만, 2 포인트보다 작은 문자

는 사용하여서는 안 된다.

(6) 문자의 높이와 관련한 본 규정의 요구 사항은 사용되는 문자를 규정된 높이보다 더욱 크게 함으로써 충분히 준수해야 한다.

(7) 모든 문자는 배경과 강하게 대조되는 색으로 표시되어야 한다.

14. 날짜 표시

(1) 본 규정에서 식품의 포장과 관련하여 "날짜 표시(date marking)"는 식품의 포장 또는 포장의 표시사항에 영구적으로 표시 또는 양각되어 해당 식품의 유통기한 또는 최소품질유지기한을 표시하는 날짜를 의미한다.

(2) 하위 규정 (1)의 목적상,

(a) 식품의 포장과 관련하여 "유통기한(expiry date)"은 해당 식품의 표시사항에 명시된 저장 조건에 따라 보관을 했을 때 해당 날짜가 지나면 일반적으로 섭취자가 기대하는 품질 특성을 유지하지 못할 수 있는 날짜를 의미한다.

(a) 식품의 포장과 관련하여 "최소품질유지기한(date of minimum durability)"은 해당 식품의 표시사항에 명시된 저장 조건에 따라 보관을 했을 때 해당 날짜까지 암묵적 또는 명시적 강조 표시가 이루어진 특정한 특성이 유지되는 날짜를 의미한다.

(3) 본 규정의 목적상 섭취자가 올바르게 해석할 수 있는, 오해의 소지가 없는 명백한 날짜 표시만을 한다. 로트 식별을 위한 코드 형태의 날짜 표시만을 하여서는 안 된다.

[Am. P.U.(A) 162/88.]

(4) 별표 5에 명시된 식품 포장의 표시사항 또는 포장의 다른 부분에 하위 규정 (5)에 명시된 대안 중 하나에 따라 날짜 표시가 있어야 한다.

(5) 규정 (4)의 목적상,

(a) 식품과 관련된 유통기한은 다음과 같은 형태 중 하나로 표시되어야 한다.

(i) "유통기한: (여기에 일, 월, 년 또는 월 및 연도로 표시된 날짜를 삽입)"

(ii) "다음 날짜까지 사용: (여기에 일, 월, 년 또는 월 및 연도로 표시된 날짜를 삽입)"

(iii) "다음 날짜까지 섭취: (여기에 일, 월, 년 또는 월 및 연도로 표시된 날짜를 삽입)"

(b) 식품과 관련된 최소품질유지기한은 다음과 같은 형태로 표시되어야 한다.

"품질유지기한: (여기에 일, 월, 년 또는 월 및 연도로 표시된 날짜를 삽입)"

특정 연도의 월만 명시된 경우, 유통기한 또는 최소품질유지기한이 해당 월의 말일인 것으로 가정되어야 한다.

[Am. P.U.(A) 162/88.]

(6) 본 규정이 적용되는 날짜 표시의 유효성이 식품이 보존되는 조건에 따라 달라지는 경우, 해당 식품의 보존 방법 또한 표시사항에 포함되어야 한다.

(7) 해당 식품을 담은 포장이 하위 규정 (4)에 의해 요구되는 날짜 표시를 하위 규정 (5)에 명시된 형태로 포함하지 않는 한, 별표 5에 명시된 식품을 제조, 광고, 또는 판매하여서는 안 된다.

(8) 본 규정에 의해 요구되는 날짜 표시는 6 포인트 이상 크기의 비셰리프 글씨체의 굵은 대문자로 되어 있어야 한다.

(9) 그 누구도

(a) 식품 포장의 날짜 표시를 제거, 삭제, 변경하거나, 모호하게 하거나, 겹치게 하거나, 그 어떤 방식으로도 변조하여서는 안 된다.

(b) 유통기한이 지난 식품의 포장을 수입, 제조 또는 판매하여서는 안 된다.

(c) 해당 식품의 표시사항에 명시된 보존조건에 맞지 않는 조건에서 보관된 식품의 포장을 수입, 제조 또는 판매하여서는 안 된다.

[Ins. P.U.(A) 405/2009]

15. 성분의 함량에 대한 표현.

식품의 성분 또는 구성 부분의 함량, 중량 또는 수량을 표시하는 경우, 본 규정에서 별도로 규정되지 않는 한 "퍼센트"는 중량 기준 백분율, "백만 당 부분"은 중량 기준 백만 당 부분, "십억 당 부분"은 중량 기준 십억 당 부분을 의미한다.

16. 소매 시설에서의 포장.

(1) 본 규정에서 별도로 규정되지 않는 한, 식품이 소매 시설에서 포장되고 고객이 직접 포장을 선택할 수 있는 방식으로 해당 시설에서 제공, 진열 또는 판매를 위해 보관되는 경우,

(a) 식품의 이러한 모든 포장은 밀봉되어야 한다.

(b) 포장이 투명한 유연성 재료인 경우, 하위 규정 12(6)의 요구 사항에 따라 해당 식품에 대해 본 규정에서 요구하는 표시사항을 포장 내부에 삽입될 수 있다.

[Am. P.U.(A) 162/88.]

(2) 문구 11(1)(e), (f), (g)와 (j)는 규정 (11)과 규정 18B에 언급된 식품 포장에 적용되지 않는다.

[Am. P.U.(A) 162/88.;Am. P.U.(A) 306/2009:5.]

(3) 제 (1)(a) 항의 목적상, 다음과 같은 경우 포장은 밀봉된 것으로 판단한다.

(a) 플라스틱 포장의 경우에 열(heat) 또는 다른 유효한 수단에 의해 완전히 밀봉된 경우,

(b) 종이 포장의 경우에 해당 포장의 개방된 끝이 접혀 있고, 접힌 부분이 접착 테이프 또는 다른 효과적인 수단에 의해 고정된 경우

[Am. P.U.(A) 162/88.]

17. 규정 11, 14, 16 및 18B로부터의 면제.

(1) 규정 11 및 14는 하위 규정 2(1)의 "벌크 용기(bulk container)"의 정의의 제 (a) 항

에서 언급된 용기에는 적용되지 않는다.

[Am. P.U.(A) 162/88.]

(2) 제 11(1)(c), (d), (e), (f), (g) 항은 하위 규정 2(1)의 "벌크 용기(bulk container)"의 정의의 제 (b) 항에서 언급된 외부 포장 및 용기에는 적용되지 않는다.

[Am. P.U.(A) 162/88; Am. P.U.(A) 306/2009:6]

(3) 규정 11, 14, 16은 다음에는 적용되지 않는다.

(a) 식품이 구매자에 의해 요청된 특성, 품질, 수량, 출처 또는 브랜드이고, 구매자가 있는 곳에서 계량, 계수 또는 측정된 경우 식품의 모든 포장, 또는

(b) 해당 식품의 지정된 수량에 대한 구매자의 요구에 대응하여 소매 시설에서 포장되고, 부패하기 쉬우며, 바로 섭취하기 위해 제조가 완료된 모든 조리 식품.

(3A) 하위 규정 17(3)에도 불구하고, 생명공학기술을 통해 생산된 식품 및 식품 성분이 포장되지 않고 다른 방법으로 소매 판매를 위해 진열되는 경우, 하위 규정 11(3A), (6) 및 (7)에서 요구되는 모든 정보가 식품의 진열 시 표시되어야 한다.

[(3A) Ins. P.U.(A) 229/2010]

(4) [P.U.(A) 162/88에 의해 폐지됨]

(5) 규정 18B는 영양 강조 표시가 이루어지지 않은 경우 100cm2 미만의 총 표면 면적을 지닌 포장과 반환 가능한 유리병에는 적용하여서는 안 된다.

[(5) Ins.P.U.(A) 306/2009:6]

18. 모든 표시사항에 금지된 사항.

(1) 식품의 포장에 표시되거나 부착되거나 이와 함께 제공하는 모든 가공식품 설명은 본 규정에서 요구하는 표시사항에 대해 직접적 또는 암시적으로 모순되거나, 제한, 또는 변경된 경우 해당 표시사항 상의 의견, 참조 또는 설명으로서 포함되어서는 안 된다.

[Am. P.U.(A) 162/88.]

(1A) 등급, 품질, 우수성 또는 유사한 의미의 단어는 이러한 품질 등급에 대한 설명이 해당 등급에 대한 책임이 있는 관련 기관에 의해 인정된 표현을 준수하지 않는 한 식품의 포장에 표시되어서는 안 된다. 또한 이러한 단어가 표시사항에 표시되는 경우에는 식품이 해당 품질 등급 관련기관에 의해 정해진 요건을 충족하는 것으로 추정하여야 한다.

(2) 해당 식품을 설명하는 표시사항에는 다음과 같은 경우가 아닌 한 "순수(pure)" 또는 동일한 의미의 다른 단어를 사용하여서는 안 된다.

(a) 식품이 본 규정에 의해 규정된 함량, 순도 및 품질에 적합하고, 해당식품의 가공에 필수적인 식품첨가물을 제외한 다른 물질을 첨가하지 않은 경우, 또한

(b) 본 규정에서 해당 식품과 관련하여 표시사항에 해당 문구를 금지하는 명시적 규정이 없는 경우

(3) 본 규정에서 별도로 규정된 경우를 제외하고, 식품을 설명하는 표시사항에 "복합", "약용", "강장", "건강" 등의 단어나 동일한 의미의 다른 단어를 사용하여서는 안 된다.

[Am. P.U.(A) 162/88.]

(4) 식품을 설명하는 표시사항에는 해당식품 내에 다음 성분이 없는 경우 관련 강조표시를 하여서는 안 된다.

(a) 쇠고기, 돼지고기 또는 그 추출물, 돈지 또는 알코올 동 원료들이 식품에 사용되지 않은 경우, 또는

(b) 본 규정에서 금지된 식품첨가물 또는 영양보충제

(5) 규정에 의해 별도로 명시된 경우를 제외하고, 식품의 사용 또는 제공에 대한 안내를 위한 레시피를 설명하는 그림 또는 디자인은 오해의 소지가 있거나 섭취자를 기만하는 경우 표시사항에 포함되어서는 안 된다. 이러한 그림 또는 디자인에는 "레시피", "섭취 안내" 또는 유사한 의미의 다른 단어가 바로 앞 또는 뒤에 6 포인트 이상의 글자 크기로 표시되어야 한다.

(6) 식품을 설명하는 표시사항에는 다음과 같은 강조 표시를 하여서는 안 된다.

(a) 본 규정에서 별도로 허용된 경우를 제외하고, 특정 식품이 모든 필수 영양성분을 충분히 제공한다고 명시하는 강조 표시

(b) 균형 잡힌 식단 또는 다양한 식품의 섭취가 모든 영양성분을 충분히 공급할 수 없다고 암시하는 강조 표시

(c) 입증할 수 없는 강조 표시

(d) 본 규정에서 별도로 허용된 경우를 제외하고, 질병, 장애 또는 특정한 생리적 증상의 예방, 완화, 치료 또는 치유에 관한 강조 표시, 또는

(e) 유사한 식품의 안전성에 대한 의심을 불러일으키거나 섭취자의 두려움을 유발 또는 악용할 수 있는 강조 표시

[Subs. P.U.(A) 88/2003]

(7) 식품이 말레이시아 기준 MS 1529: 식물에 기반한 유기농 식품의 생산, 처리, 표시 및 마케팅에 명시된 요구 사항을 충족하지 않는 한, 식품을 설명하는 표시사항에 "유기(organic)", "생물(biological)", "생태(ecological)", "생체 역학(biodynamic)" 또는 동일한 의미의 다른 단어를 사용하여서는 안 된다.

[(7) Am. P.U.(A) 313/2012]

(8) 식품을 설명하는 표시사항에는 다음과 같은 경우가 아닌 한 "영양(nutritious)" 또는 동일한 의미의 다른 단어를 사용하여서는 안 된다.

(a) 식품이 탄수화물, 지방, 단백질, 비타민 및 무기질을 비롯한 다양한 영양성분을 포함하는 경우

(b) 식품이 100g 당 40kcal 또는 100mL 당 20kcal의 상당한 양의 열량을 포함하는 경우

(c) 식품이 100g 당 5g 또는 100mL 당 2.5g 이상의 단백질원을 포함하는 경우

(d) 식품이 영양원으로서의 강조 표시 기준을 충족하는 네 가지 비타민 및 두 가지 무기질(나트륨 제외)을 함유하는 경우, 또한

(e) 제 (a) 항 및 (d) 항에서 언급된 영양성분의 함량이 확인된 경우

[(7) & (8) Ins.P.U.(A) 306/2009:7.]

18A. 표시사항의 강조표시.

(1) 규정 18의 하위 규정 (4)에도 불구하고, 오해의 소지가 없을 시 다음과 같은 경우 식품 중 특정 물질의 제거 또는 무첨가를 강조하는 표시를 표시사항에 포함시킬 수 있다.

(a) 해당물질에 대해 본 규정의 특정 요구사항이 적용되지 않고,

(b) 해당물질이 섭취자가 일반적으로 식품에 있을 것이라 예상하는 물질이고,

(c) 해당물질이 동등성이 명시된 다른 물질로 대체된 경우

(d) 식품에서의 함유 또는 첨가가 허용되는 경우

(2) 식품 중 하나 이상의 영양성분의 제거 또는 무첨가를 강조하는 표시는 영양 강조표시로 간주되어야 하며, 이러한 강조표시에는 규정 18B가 적용되어야 한다.

(3) 본 규정의 영양 강조표시는 다음과 같은 표시를 포함한다.

(a) 영양 강조표시

(b) 영양비교 강조표시

(c) 영양기능 강조표시

(d) 규정 26의 하위 규정 (7)에 명시된 농축, 강화 또는 유사한 의미의 다른 단어에 대한 강조표시

[Ins. P.U.(A) 88/2003]

18B. 영양성분표시.

(1) 본 규정에서 식품 포장과 관련하여 "영양성분표시(nutrition labelling)"는 고객에게 식품의 영양성분 함량 정보를 제공하기 위한 설명을 의미한다.

(2) 본 규정에 별도로 명시된 경우를 제외하고, 식품과 관련된 영양성분 함량은 본 규정의 규정 64부터 75, 84부터 87, 89부터 99, 113, 135, 149, 151, 161, 220, 233부터 242, 344, 345 및 348부터 358에 명시된 모든 식품에 대해 규정되어야 한다.

(3) 하위 규정 (2)에 지정된 식품의 표시사항에는 다음이 기록되어야 한다.

(a) 100g 당, 100mL 당, 또는 두 가지 모두로 표현된 킬로칼로리(kcal) 또는 킬로줄(kJ), 또는 1인분을 포장한 경우 포장 당 및 1회 제공량 당 킬로칼로리(kcal) 또는 킬로줄(kJ)로 표현된 열량, 그리고

(b) 100g 당 g, 100mL 당 g, 또는 1인분을 포장한 경우 포장 당 g 및 1회 제공량 당 g으로 표현된 단백질, 이용 가능한 탄수화물(식이섬유를 제외한 탄수화물) 및 지방의 양

(4) 하위 규정 (3)에도 불구하고, 즉시 마실 수 있는 음료의 표시사항에는 다음과 같은 형태로 총 당류가 표시되어야 한다.

"탄수화물 ..... g

총 당류 ..... g".

(4A) 본 규정의 목적상, "당류"는 천연 또는 첨가의 형태로 식품에 함유된 모든 단당류와 이당류이다.

[(4A) Ins. P.U.(A) 306/2009:s.8; Subs. P.U.(A) 313/2012]

(5) 지방산에 대한 강조 표시가 이루어지는 경우, 포화, 단일 불포화, 고도 불포화 및 트랜스 지방산의 양은 다음과 같은 형태로 나타낸다.

지방 .....g

구성:

단일 불포화 지방산 .....g

고도 불포화 지방산 .....g

포화 지방산 .....g

트랜스 지방산 .....g

(6) 나열되는 열량의 양은 다음과 같은 변환 계수를 사용하여 계산해야 한다.

(a) 탄수화물 4 kcal/g (17kJ)

(b) 단백질 4 kcal/g (17kJ)

(c) 지방 9 kcal/g (37kJ)

(d) 알코올(에탄올) 7 kcal/g (29kJ)

(e) 유기산 3 kcal/g (13kJ) 또는

(f) 식이섬유 2 kcal/g (8.5kJ)

(7) 나열되는 단백질의 양은 다음과 같은 공식을 사용하여 계산해야 한다.

단백질 = 총 켈달 질소 x 특정 식품에 대한 변환 계수.

(8) 하위 항목 (7)에 명시된 특정 식품에 대한 변환 계수는 다음과 같다

식품	변환계수
곡류	
밀, 경질, 중질 또는 연질	5.83
통밀, 밀가루 또는 벌거	5.70
밀가루, 중간등급 또는 고등급	5.70
마카로니, 스파게티, 밀 페이스트	6.31
밀기울	5.95
쌀	5.83
호밀, 보리, 귀리	
콩류, 견과 종실류	
땅콩	5.46
대두, 씨앗, 밀가루 또는 가공품	6.25
견과류	
아몬드	5.18
브라질너트	5.71
코코넛, 밤, 견과류	5.30
씨앗	
참깨, 홍화, 해바라기	5.30
우유 및 유가공품	6.38
식용 지방 및 식용유	6.38
마가린, 버터	6.38
기타식품	6.25

(9) 본 규정에서 별도로 명시된 경우를 제외하고, 식품의 표시사항에는 다음과 같은 기준에 따라 비타민과 무기질의 양이 표시될 수 있다.

(a) 영양성분 기준치(NRV)에 나열된 비타민 및 무기질만, 또는

(aa) 제 (a) 항에 따른 비타민 및 무기질이 포함되지 않은 경우, 별표 12의 표 II에 명시된 식품의 기준량 이상이 존재해야 한다. 또는

[(9)(aa) Ins.P.U.(A) 306/2009:s.8]

(b) 제 (a) 또는 (aa) 항에 따른 비타민 및 무기질이 포함되지 않은 경우 책임자의 서면 승인과 함께, 또한

[(9)(b) Am.P.U.(A) 306/2009:s.8]

(c) 표시사항에 정량화된 인분으로 제공되는 영양성분 기준치(NRV)의 5% 이상 존재하는 비타민 및 무기질만

(10) 비타민과 무기질의 수치 정보는 100g 당, 100mL 당, 또는 1인분을 포장한 경우 포장 당 및 1회 제공량 당으로 표시되어야 한다. 또한 이 정보는 100g 당, 100mL 당, 또는 1인분을 포장한 경우 포장 당 및 1회 제공량 당 영양성분 기준치(NRV)의 백분율로 표시될 수 있다.

(11) 비타민과 무기질의 수치 정보가 영양성분 기준치(NRV)의 백분율로 표시된 경우, 다음과 같은 영양성분 기준치(NRV)가 사용되어야 한다.

영양성분 기준치(NRV)		
비타민 A	(mg)	800
비타민 D	(mg)	5
비타민 C	(mg)	60
비타민 E	(mg)	10
치아민	(mg)	1.4
리보플라빈	(mg)	1.6
나이아신	(mg)	18
비타민 B6	(mg)	2
엽산	(mg)	200
비타민 B12	(mg)	1
칼슘	(mg)	800

마그네슘	(mg)	300
철분	(mg)	14
아연	(mg)	15
요오드	(mg)	150
콜린	(mg)	550

[Choline Ins. P.U.(A) 313/2012]

(12) 식품 포장의 표시사항에는 콜레스테롤, 나트륨 또는 식이섬유의 양이 다음과 같은 방법으로 표시될 수 있다.

(a) 콜레스테롤 및 나트륨의 양은 100g 당, 100mL 당, 또는 1인분을 포장한 경우 포장 당 및 1회 제공량 당 mg 단위로 표시될 수 있다. 또한

(b) 식이섬유의 양은 100g 당, 100mL 당, 또는 1인분을 포장한 경우 포장 당 및 1회 제공량 당 g 단위로 표시될 수 있다.

[(12) Subs.P.U.(A) 306/2009:s.8]

(13) 하위 규정 (2)에 명시되지 않은 식품이 영양성분표시를 포함하는 경우, 하위 규정 (3)이 표시에 적용되어야 한다.

(14) 식품에 강조표시를 하는 경우, 하위 규정 (3)에 명시된 영양성분표시와 영양 강조표시에 대한 기타 영양성분의 양을 필수적으로 표시하여야 한다.

[Ins. P.U.(A) 88/2003]

18C. 영양 강조표시.

(1) 본 규정에서 "영양성분 함량 강조표시(nutrient content claim)"는 식품에 포함된 영양성분의 수준을 설명하는 표시를 의미한다.

(2) 별표 5A의 표 I 및 II에 나열된 영양성분 함량 강조표시 또는 이와 비슷한 강조표시가 이루어진 경우, 해당 표시에 대해 표에 명시된 조건이 적용된다.

(3) 식품이 그 특성상 강조표시 대상인 영양성분이 낮거나 없는 경우, 영양성분의 수

준을 설명하는 용어가 식품의 이름 바로 앞에 올 수 없으며, "낮은 (영양성분 이름) 식품" 또는 "(영양성분 이름)이 없는 식품"과 같은 형태로 표시되어야 한다.

[Ins. P.U.(A) 88/2003]

18D. 영양성분 비교 강조표시.

(1) 본 규정에서 "영양성분 비교 강조표시(nutrient comparative claim)"는 두 가지 이상의 식품의 영양 수준 또는 열량 값을 비교하는 표시를 의미한다.

(2) 포장에는 "감소된", "이하" "더 적은", "증가된", "더 많은", "적은" 또는 "추가의" 등의 단어나 동일한 의미의 단어로 식품의 영양 수준을 기준 식품의 영양 수준과 비교하는 문구가 표시될 수 있다.

(3) 하위 규정 (2)의 목적상, 제품 표시에 제시된 사용/섭취 지침과 다음과 같은 조건에 해당되는 경우 섭취에 필요한 추가적 절차를 고려하여 판매 식품에 영양성분 비교 강조표시를 할 수 있다.

(a) 비교되는 식품은 동일하거나 유사한 식품의 다른 버전이어야 하며, 명확하게 구분되어야 한다.

(b) 열량 값 또는 영양성분 함량의 차이에 대한 문구가 제공되어야 하며, 영양성분 비교 강조표시 옆에 다음과 같은 정보가 표시되어야 한다.

(i) 백분율, 분수 또는 절대량으로 표시된 동일한 수량에 대한 양의 차이와 비교에 대한 세부 내용 전체가 제공되어야 한다. 또한

(ii) 비교되는 식품과 해당 식품이 섭취자에 의해 쉽게 식별될 수 있는 방식으로 설명되어야 한다. 그리고

(c) 영양성분 기준치(NRV)의 10%의 차이가 허용되는 미량 영양성분을 제외하고, 해당 비교는 비교대상 식품과 열량 값 또는 영양성분 함량이 최소 25%의 상대적인 차이를 근거로 하여야 하며, 별표 5A, 표 I 및 II의 "낮은" 또는 "영양원"으로 표시할 수 있는 양 또는 그 이상의 열량 값 또는 영양성분 함량과의 절대적인 최소 차이를 근거로 해야 한다.

[(3)(c) Subs. P.U.(A) 306/2009:9] [Ins. P.U.(A) 88/2003]

18E. 영양기능 강조표시.

(1) 본 규정에서 "영양기능 강조표시(nutrient function claim)"는 신체의 성장, 발육 및 정상적 기능에 있어서의 영양성분의 생리학적 역할을 설명하는 영양 강조표시를 의미한다.

(2) 영양기능 강조표시에는 해당 영양성분이 특정 질병을 치유 또는 치료하거나 질병으로부터 보호한다는 효과를 암시하거나 명시하여서는 안 된다.

(3) 영양기능 강조표시가 이루어지는 식품이 최소한 별표 5A의 표 I 및 II에 명시된 참고량에 대해 해당 영양성분의 영양원으로 간주되는 수준의 영양성분의 양을 포함하지 않는 경우, 식품 표시사항에는 체내의 영양성분의 기능과 관련된 강조표시를 하여서는 안 된다.

(4) 본 규정에서 별도로 명시된 경우를 제외하고, 다음과 같은 영양기능 강조표시 또는 이와 유사한 의미의 문구만 허용된다.

(a) 엽산:

(i) 엽산은 세포의 성장과 분열을 위해 필수적이다.

(ii) 엽산은 적혈구 형성 도움이 된다.

(iii) 엽산은 태아의 성장과 발달을 유지하는 데 도움이 된다.

(b) 시알산:

시알산은 뇌 조직의 중요한 구성 요소이다.

(c) 철분:

(i) 철분은 적혈구 형성의 요소이다.

(ii) 철분은 신체의 모든 부분에 산소를 운반하는 적혈구의 헤모글로빈의 구성 요소이다.

(d) 이눌린 및 올리고프락토스(프락토올리고당):

(i) 이눌린은 장내 비피더스균을 증가시키고 좋은 장내 환경을 유지하는 데 도움이 된다.

(ii) 올리고프락토스(프락토올리고당)는 장내 비피더스균을 증가시키고 좋은 장내 환경을 유지하는 데 도움이 된다.

(iii) 이눌린은 비피더스 인자이다.

(iv) 올리고프락토스(프락토올리고당)는 비피더스 인자이다.

(e) 요오드:

요오드는 갑상선 호르몬의 생성에 필수적이다.

(f) 칼슘:

칼슘은 건강한 뼈와 치아의 발달에 도움이 된다.

(g) 마그네슘:

마그네슘은 칼슘 흡수 및 보존을 촉진한다.

(h) 나이아신:

나이아신은 단백질, 지방 및 탄수화물로부터의 열량 생성을 위해 필요하다.

(i) 단백질:

(i) 단백질은 신체 조직 구축 및 복구에 도움이 된다.

(ii) 단백질은 성장과 발달을 위해 필수적이다.

(iii) 단백질은 단백질 합성에 필수적인 아미노산을 제공한다.

(j) 귀리 수용성 식이섬유(베타글루칸):

귀리 수용성 식이섬유(베타글루칸)는 콜레스테롤을 낮추는 데 도움이 된다.

(k) 식물스테롤 또는 식물스타놀:

식물스테롤 또는 식물스타놀은 콜레스테롤을 낮추는 데 도움이 된다.

(l) 비타민 A:

(i) 비타민 A는 피부와 점막의 건강 유지에 도움이 된다.

(ii) 비타민 A는 눈의 기능을 위해 필수적이다.

(m) 비타민 B1/치아민:

비타민 B1/치아민은 탄수화물로부터의 열량 방출을 위해 필요하다.

(n) 비타민 B2/리보플라빈:

비타민 B2/리보플라빈은 단백질, 지방 및 탄수화물로부터의 열량 방출을 위해 필요하다.

(o) 비타민 B12/시아노코발라민:

비타민 B12/시아노코발라민은 적혈구 생산을 위해 필요하다.

(p) 비타민 C:

(i) 비타민 C는 식육이 아닌 영양원으로부터의 철분의 흡수를 강화한다.

(ii) 비타민 C는 음식으로부터 철분을 흡수하는 데 기여한다.

(q) 비타민 D:

(i) 비타민 D는 체내의 칼슘 및 인 이용에 도움이 된다.

(ii) 비타민 D는 칼슘과 인의 흡수 및 활용을 위해 필요하다.

(r) 비타민 E:

비타민 E는 산화로부터 신체 조직을 보호한다.

(s) 아연:

아연은 성장을 위해 필수적이다.

[(4) Subs.P.U.(A) 306/2009:10]

(4A) 제 4(b) 항의 목적상, 강조표시는 각각 규정 389 및 389A에 명시된 영아용 조제식 및 성장기용 조제식만 가능하다.

(4B) 제 4(k) 항의 목적상,

(a) 이러한 영양 강조표시를 하는 식품의 표시사항에는 다음과 같은 문구가 표시되어야 한다.

(i) "임신 및 수유 여성과 5세 미만의 어린이에게는 권장하지 않습니다."

(ii) "콜레스테롤을 낮추는 의약품을 복용하는 사람은 이 식품을 섭취하기 전에 의사의 진단을 받아야 합니다."

(iii) 본 가공식품은 균형 잡힌 다양한 식단의 일부로 섭취되어야 하며, 카로티노이드의 수준을 유지하는 데 도움을 주기 위해 정기적인 과일 및 채소 섭취가 포함되어야 한다는 문구, 또한

(iv) 10 포인트 이상 크기의 문자로 표시된 "식물스테롤 포함" 또는 "식물스타놀 포함" 문구

(b) 가공품에 포함된 식물스테롤 또는 식물스타놀의 총량은 100g 당, 100ml 당, 또는 1인분이 담긴 포장 경우 포장 당 및 1회 제공량 당 중량 단위로 표시될 수 있다.

(c) 해당 성분의 존재를 나타내는 것에 있어 "식물스테롤" 또는 "식물스타놀"이라는 용어만 사용될 수 있다. 또한

(d) 강조 표시는 각각 규정 82, 83, 357, 358에 명시된 우유, 유가공품, 두유 및 콩 음료에 대해서만 이루어질 수 있다.

[(4A & 4B) Ins.P.U.(A) 306/2009:10]

(5) 본 규정에서 허용되거나 책임자의 사전 승인을 얻은 경우를 제외하고, 식품 포장에 영양기능 강조표시를 하여서는 안 된다.

[Ins. P.U.(A) 88/2003]

04 식품 표시 규정에 관한 별표

[Am. PU (A) 162/88, 90/99, 318/12]

별표 5

(규정 14)

날짜 표시를 해야하는 식품

비스킷, 빵

영.유아용 통조림 식품

영.유아용 곡류가공품

초콜릿, 화이트초콜릿 및 밀크초콜릿

코코넛크림, 코코넛밀크, 코코넛 페이스트, 코코넛크림 분말 및 건조 코코넛

밀폐 용기에 밀봉된 마가린이 아닌 식용지방 및 식용유

피쉬 볼 또는 피쉬 케이크

유통 기한이 18개월 미만인 식품첨가물

영아용 조제분유

전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분 및 난백분

날짜 표시가 요구되는 식품의 저열량 형태

비 밀폐 용기 포장 식육가공품

부피가 200mL 미만인 아이스크림 및 경성치즈 이외의 우유 및 유가공품

무 탄산 저온살균 청량음료와 무 탄산 U.H.T. 청량음료

영양강화제 또는 식품으로 판매되는 영양강화제 제제

저온살균 과일주스

저온살균 채소주스

땅콩버터

소스

세리 카야

특수용도식품

[Ins. PU (A) 88/03]

별표 5A

(규정 18c)

표 Ⅰ

영양 강조표시의 사용에 대한 영양성분 조건

성분	강조표시	조건
A.		**이하**
열량	낮음	100g 당 40kcal(170kJ) (고형분) 또는 100ml 당 20kcal(80kJ) (액체)
	없음	100 ml 또는 100g 당 4kcal
지방	낮음	100g 당 3g(고형분) 100ml 당 1.5g(액체)
	없음	100g (또는 100ml) 당 0.15
포화지방	낮음	100g 당 1.5g(고형분) 100ml 당 0.75g(액체) 및 식품 총 열량의 10%
	없음	100g 당 0.1g(고형분) 100ml 당 0.1g(액체)
콜레스테롤	낮음	100g 당 0.02g(고형분) 100ml 당 0.01g(액체)
	없음	100ml 당 0.005g(고형분) 100ml 당 0.005g(액체)
트랜스지방산	낮음	100g 당 1.5g(고형분) 100ml 당 0.75g(액체) 및 식품 총 열량의 10%
	없음	100g 당 0.1g(고형분) 100ml 당 0.1g(액체)
설탕	낮음	100g 당 5g(고형분) 100ml 당 2.5g(액체)
	없음	100g 당 0.5g(고형분) 100ml 당 0.5g(액체)
나트륨	낮음	100g 당 0.12g(고형분) 100ml 당 0.06g(액체)
	매우 낮음	100g 당 0.04g(고형분) 100ml 당 0.02g(액체)
	없음	100g 당 0.005g(고형분) 100ml 당 0.005g(액체)

표 II

영양 강조표시의 사용에 대한 영양성분 조건

성분	강조표시	조건
A.		**이하**
단백질*	영양원 높음	100g 당 NRV의 10% (고형분) 100ml 당 NRV의 5% (액체) 100kcal 당 NRV의 5% ("소스"에 대한 값의 최소 2배
비타민 및 미네랄	영양원 높음	100g 당 NRV의 15% (고형분) 100ml 당 NRV의 7.5% (액체) 100kcal 당 NRV의 5% ("소스"에 대한 값의 최소 2배
총 식이섬유	영양원 높음	100g 당 3g(고형분) 100ml 당 1.5g(액체) 100g 당 6g(고형분) 100ml 당 3g(액체)
귀리 수용성 식이섬유(베타글루칸)**	영양원	100g 당 2g(고형분)
총 시알산	영양원	이상: 100kcal 당 36mg (100ml 당 24mg) 이하: 100kcal 당 67mg (100ml 당 45mg)
식물스테롤/식물스타놀 @	영양원	100g 당 1.3g(고형분) 100ml 당 160mg(고형분) (제품에 식물 스테롤 또는 식물 스타놀이 첨가된 경우, 하루 서빙 양이 일일 3g의 식물 스테롤 또는 식물 스타놀을 제공함)
이눌린	영양원	일인분 당 2g
올리고프락토스	영양원	일인분 당 1.25g

참고: (*) 영양소 기준치

단백질 (g) 50

(**) "귀리 수용성 식이섬유" 영양기능 강조표시의 경우, 식품은 또한 "영양원"으로서 강조표시를 하는 데 필요한 양 이상의 총 식이섬유를 포함해야 한다.

(@) 우유, 유가공품, 두유 및 콩 음료에만 해당됨.

05

제 V 편
식품첨가물 및 영양강화제

19. 식품첨가물.

(1) 본 규정에서 "식품첨가물(food additive)"은 식품의 보존성, 텍스처, 점조도, 외관, 냄새, 맛, 알칼리성 또는 산성에 영향을 미치거나, 식품의 제조, 가공, 제조, 처리, 묶음, 포장, 운송 또는 저장에 있어서 기술적 기능을 위해 식품 내부 또는 식품에 의도적으로 소량으로 첨가되는 물질, 또는 구성 요소가 되는 부산물을 발생시키거나 직접 또는 간접적으로 발생시킬 것으로 예상되거나 다른 방식으로 식품 특성에 영향을 미치는 안전한 물질을 의미하며, 모든 보존료, 착색료, 향료, 향미증진제, 산화방지제 및 식품개량제를 포함하나 영양강화제, 비의도적인 물질 또는 소금은 포함하지 않는다.

(2) 다음을 수입, 제조, 광고, 판매하거나 식품에 첨가하여서는 안 된다.

(a) 허가된 식품첨가물 이외의 식품첨가물, 또는

(b) 해당 기준이 규정된 경우 해당 기준을 준수하지 않은 식품첨가물

(i) 본 규정에 의해 명시된 기준;

(ii) 국제식품규격; 또는

[Subs. P.U. (A) 227/2016]

(c) 장관이 서면으로 승인한 허가된 식품첨가물 외의 식품첨가물

[Ins. P.U. (A) 227/2016]

(3) 하위규정 (2)에도 불구하고, 식품에의 식품첨가물 첨가는 국제식품규격에서 허용되거나, 장관으로부터 사전에 서면으로 승인된 경우, 또는 본 규정에 의해 허용된 경우를 제외하고 금지된다.

[Am. P.U. (A) 227/2016]

(4) 식품의 손상 또는 식품의 품질 불량을 은폐하기 위한 방식으로 식품에 식품첨가물을 첨가하여서는 안 된다.

(5) 하위 규정 389(5)를 제외한 본 규정의 모든 내용에도 불구하고, 식품첨가물은 다음과 같은 경우 모든 식품에 첨가할 수 있다.

[Am. P.U.(A) 162/88.]

(a) 첨가물이 본 규정에 의해 식품의 제조에 사용되는 원료 내에 존재하도록 허용되는 경우, 또한

(b) 원료 내의 첨가물의 비율이 해당 성분에 대해 본 규정이 허용하는 최대사용기준을 초과하지 않는 경우, 또한

(c) 최종 가공품 중 첨가물의 총 비율이 해당 가공품에 대해 본 규정이 허용하는 최대사용기준을 초과하지 않는 경우, 또한

(d) 첨가물이 첨가되는 식품이 적절한 기술적 조건 및 건전한 제조기준에 따라 제조된 경우보다 더 많은 양의 첨가물을 포함하지 않는 경우, 또한

(e) 첨가된 첨가물이 일반적으로 그 자체로 효율적인 기술적 기능을 달성하기 위해 필요한 것보다 상당히 적은 수준으로 식품에 존재하는 경우

(6) 수입, 제조, 광고 또는 판매되는 식품첨가물을 담은 포장의 표시사항에는

(a) "(식품첨가물의 종류 명시)(으)로 허용된 (식품첨가물의 화학명)"이라는 문구가 표시되어 있어야 한다. 착색료 또는 향료의 경우에는 화학명 대신 해당 식품의 일반명 또는 적절한 명칭을 명시하는 것으로 충분하다. 또한

[Am. P.U.(A) 162/88]

(b) 사용방법을 제공하는 문구가 있어야 한다.

[Am. P.U.(A) 162/88]

20. 보존료.

(1) 본 규정에서 "보존료(preservative)"는 식품에 첨가했을 때 식품의 분해, 발효 또는 산성화 과정을 억제, 지연 또는 저지할 수 있는 것, 또는 부패를 막을 수 있는 모든

물질을 의미하지만, 허브, 향신료, 식초 또는 나무 훈연은 포함하지 않는다.

(2) 별표 6의 표 I의 (2)열부터 (4)열의 제목에 명시된 물질과 표 II의 (2)열에 명시된 물질은 본 규정의 목적상의 의미 내에서 허용되는 보존료여야 한다.

(3) 하위 규정 (2)에도 불구하고, 식품에의 보존료의 첨가는 본 규정에 의해 허용된 경우를 제외하고 금지된다.

(4) 본 규정에 의해 별도로 허용된 경우,

(a) 별표 6의 표 I의 (2)열부터 (4)열의 제목에 설정된 보존료는 (1)열에 명시된 식품에 대해 명시된 보존료의 최대사용기준 이하로 사용할 수 있다.

(b) 별표 6의 표 II의 (2)열에 명시된 보존료는 (1)열에 명시된 식품에 첨가할 수 있다.

본 규정에 의해 이러한 두 가지 이상의 보존료의 사용이 허용되는 경우, 각각의 양은 단독으로 허용되는 양의 백분율로 표현되었을 때 %의 합계가 100을 초과하지 않도록 해야 한다.

(5) 식품의 제조에 별표 6에 명시된 식품을 원료로서 사용한 경우, 해당 식품의 제조에 허용되는 보존료의 양은 백분율로 표현하였을 시 해당 식품 제조에 사용된 원료 백분율 함량에 대해 초과하지 않는 양이다.

[Am. P.U.(A) 162/88]

(6) 규정 11의 하위 규정 (1)의 제 (g) 항에도 불구하고, 아황산염 또는 이산화황이 첨가되었고 허용되는 보존료로서의 아황산염 또는 이산화황의 양이 10 mg/kg을 넘는 경우, 표시사항에는"이산화황 포함"이라는 문구가 표시되어야 한다.

[Ins. P.U.(A) 306/2009:11]

20A. 살균제.

(1) 본 규정에서 "살균제(antimicrobial agent)"는 미생물의 성장과 이후의 부패를 방지함으로써 식품을 보존하기 위해 사용되는 모든 물질을 의미하며, 항진균제, 곰팡이 및 로프(rope) 억제제, 또는 식품에 접촉하는 폴리머 표면을 소독하기 위한 제제를 포함한다.

(2) 별표 6 (A) 표 I (2)열의 제목에 명시된 물질은 본 규정의 의미와 목적의 범위 내에서 허용되는 살균제이다.

(3) 하위 규정 (2)에도 불구하고, 식품에의 살균제의 첨가는 본 규정에 의해 허용된 경우를 제외하고 금지된다.

(4) 본 규정에 의해 별도로 명시된 경우를 제외하고, 별표 6 (A) 표 I의 (2)열의 살균제는 (1)열에 특정 식품에 대한 최대사용기준 이하로 사용될 수 있다.

[Ins. P.U.(A) 421/00.]

(5) 니신은 클로스트리디움 보툴리늄의 포자를 파괴하도록 충분히 열처리된 치즈 및 통조림 식품의 보존에 사용될 수 있다.

[Ins. P.U.(A) 88/2003]

21. 착색료.

(1) 본 규정에서 "착색료(colouring substance)"은 식품에 첨가되었을 때 해당 식품에 색소을 부여할 수 있는 모든 물질을 의미하며, 착색료제제를 포함한다.

[Am. P.U.(A) 162/88]

(2) 별표 7의 표 I 및 2에 명시된 물질은 본 규정의 의미와 목적의 범위 내에서 허용되는 착색료이다.

(3) 하위 규정 (2)에도 불구하고, 식품에의 착색료의 첨가는 본 규정에 의해 허용된 경우를 제외하고 금지된다.

(3A) 본 규정의 목적상,

(a) "착색료제제(colouring preparation)"는 하나 이상의 허용되는 착색료와 허용되는 희석제를 혼합하여 제조된 가공품을 의미한다.

(b) "희석제(diluent)"는 그 자체가 착색료제제가 아니며, 착색 식품 내 혼합물의 사용을 용이하도록 하기 위해 의도적으로 혼합된 착색료제제의 성분을 의

미한다.

(3B) 착색료제제는 허용되는 착색료의 4% 이상을 함유해야 한다. 액체 형태의 착색료 제제는 400 mg/kg를 초과하지 않는 비율의 안식향산을 허용되는 보존료로서, 산도조절제를 허용되는 식품개량제로서 사용할 수 있다.

(3C) 별표 7의 표 III에 명시된 물질만이 허용되는 희석제가 될 수 있다.

[Am. P.U.(A) 162/88]

(4) 착색 식품에 사용되기 위해 수입, 제조, 광고 또는 판매되는 착색료를 포함하는 모든 포장은 하위 규정 19(6)의 요구 사항 외에 다음의 표시가 요구된다.

(a) 합성색소 또는 합성색소를 함유하는 착색료제제의 경우, 별표 7 표 I (3)열의 착색료와 관련하여 지정된 색지수 번호, 또한

(b) 착색료제제의 경우, 제제에 존재하는 착색료의 일반명과 총 백분율 비율

[Am. P.U.(A) 162/88]

(5) 이 규정의 어떠한 내용도 해당 표시가 다음과 같은 한, 원료 또는 원래의 형태의 식품 또는 일반적으로 섭취되는 식품의 일부에 대한 식별 또는 등급 부여의 목적을 위해 표시된 수산물, 식육, 치즈, 알, 채소, 과일 또는 견과류의 판매를 금지할 수 없다.

(a) 다른 허용되는 식품첨가물 또는 무해한 희석제와 함께, 또는 이러한 제제 없이 허용되는 착색료로 구성되어 있다.

(b) 배경과 확실하게 대조된다.

(c) 적용된 원래 표면의 상당한 영역을 차지하지 않는다.

(d) 눈에 띄는 정도로 식품의 하부 부분을 침투하지 않는다.

22. 향료.

(1) 본 규정에서 "향료(flavouring substance)"는 화학 합성에 의해 생성되거나 식물 또는 동물에서 얻어진 물질로 향미 특성을 지닌 화학적으로 정의된 물질을 의미한다.

(2) 본 규정의 목적상, "천연 향료(natural flavouring substance)"는 식물 또는 동물로부터 얻어진 향미 물질로, 불가피하지만 의도하지 않은 화학구조 변화를 초래하는 물리적 과정을 거치거나, 효소 또는 미생물학적 처리를 거친 물질을 의미하며, 합성 또는 화학 합성에 의해 형성된 향료는 아니다.

(3) 허용되는 향료는 다음과 같다.

(a) 다음과 같은 공시 중 적어도 하나에 나열된 물질:

(i) 미국식품과학회(IFT)의 간행물인 Food Technology에 포함된, '미국향미료추출물제조자협회'(FEMA)가 발표한 일반적으로 안전하다고 인정되는 (GRAS) 향료, 또는

(ii) 식품첨가물에 대한 국제식품규격 목록(CAC/MISC 6)의 향료, 또는

(b) 원시 상태의 또는 건조, 구이, 발효를 포함한 전통적 제조 과정에 의해 처리된 후의 천연 향료

(4) 하위 규정 (3)에도 불구하고, 식품에 향료의 첨가는 본 규정에 의해 허용된 경우를 제외하고 금지된다.

(5) 하위 규정 (3)에도 불구하고, 별표 8의 표 I에 명시된 향료의 식품 첨가는 금지된다.

(6) 식품에 천연 향료 첨가로 인해 발생하는 특정 천연 독성물질의 최대허용기준은 별표 8의 표 II에 명시된다.

이러한 두 가지 이상의 천연 독성물질이 존재하는 경우, 각각의 양은 단독으로 허용되는 양의 백분율로 표현되었을 때 %의 합계가 100을 초과하지 않도록 해야 한다.

(7) 허용되는 향료의 제조에는 보존료, 산화방지제 및 식품개량제가 포함될 수 있다.

[Sub. P.U.(A) 318/12, Sub. P.U.(A) 162/88, Am. P.U.(A) 306/09]

23. 향미증진제.

(1) 본 규정에서 "향미증진제(flavour enhancer)"는 식품에 첨가되었을 때 해당 식품의

풍미를 강화 또는 개선할 수 있는 모든 물질을 의미한다.

(2) 별표 9에 명시된 물질은 본 규정의 의미와 목적의 범위 내에서 허용되는 향미증진제이다.

(3) 하위 규정 (2)에도 불구하고, 식품에 향미증진제의 첨가는 본 규정에 의해 허용된 경우를 제외하고 금지된다.

(4) 제 11(1)(g) 항에도 불구하고, 향미증진제가 식품에 첨가된 경우, 이러한 식품의 포장의 표시사항에는 "허용된 향미증진제로서 (향미증진제의 화학명 명시) 함유"라는 문구가 표시되어야 한다.

24. 산화방지제.

(1) 본 규정에서 "산화방지제(antioxidant)"는 식품에 첨가되었을 때 식품에서의 산화로 인한 산패 또는 다른 품질 저하의 진행을 지연 또는 억제할 수 있는 물질을 의미한다.

(2) 별표 10의 (2)열부터 (11)열의 제목에 명시된 물질은 본 규정의 의미와 목적 범위 내에서 허용되는 산화방지제이다.

(3) 하위 규정 (2)에도 불구하고, 식품에 산화방지제의 첨가는 본 규정에 의해 허용된 경우를 제외하고 금지된다.

(4) 본 규정에 의해 별도로 명시된 경우를 제외하고, 별표 10 표의 (2)열부터 (11)열의 산화방지제는 (1)열에 특정 식품에 대한 최대사용기준 이하로 사용될 수 있다.

본 규정에 의해 두 가지 이상의 산화방지제의 사용이 허용되는 경우, 각각의 양은 단독으로 허용되는 양의 백분율로 표현되었을 때 %의 합계가 100을 초과하지 않도록 한다.

(5) 식품의 제조에 별표 10에 명시된 식품의 성분이 포함된 경우, 해당 식품에 허용되는 산화방지제의 양은 별표 10에 명시된 성분에 허용되는 양의 백분율로 표현되었을 때 이 백분율이 식품 제조에서 존재하는 성분의 백분율을 초과하지 않는 양

이어야 한다.

25. 식품개량제.

(1) 본 규정에서 "식품개량제(food conditioner)"는 원하는 식품을 얻기 위해 기술적 목적으로 식품에 첨가되는 모든 물질을 의미하며, 유화제, 거품제거제, 안정제, 증점제, 변성전분, 겔형성제, 산도조절제, 효소제, 용매, 피막제 및 고결방지제를 포함하지만, 보존료, 착색료, 향료, 향미증진제 및 산화방지제는 포함하지 않는다.

[Am.P.U.(A) 306/2009:13]

(2) 별표 11 표 I 및 표 II의 (2)열에 명시된 물질은 본 규정의 의미와 목적의 범위 내에서 허용되는 식품개량제이다.

(3) 하위 규정 (2)에도 불구하고, 식품에 식품개량제의 첨가는 본 규정에 의해 허용된 경우를 제외하고 금지된다.

(4) 하위 규정 (3)에도 불구하고, 본 규정에 의해 식품에 식품개량제의 첨가가 허용되는 경우, 별표 11의 표 I에 명시된 식품개량제만 해당 식품에 첨가될 수 있다.

별표 11의 표 II의 (2)열에 명시된 식품개량제는 해당 표의 (1)열의 식품에 첨가될 수 있다.

(5) 식품에 폴리덱스트로스가 첨가되는 경우, 해당 식품을 담은 포장의 표시사항에는 "민감한 사람은 폴리덱스트로스를 포함하는 식품의 과도한 섭취에 의한 하제 효과를 경험할 수 있다"라는 문구가 표시되어야 한다.

[Ins. P.U.(A) 90/99.]

(6) 하위 규정 (1)의 (g) 항에도 불구하고, 허용되는 식품개량제가 식품에 첨가된 경우, 이러한 식품을 담은 포장의 표시사항에는 "허용된 식품개량제로서 (식품개량제의 클래스 명 명시) 함유"라는 문구가 표시되어야 한다.

[(6) Ins.P.U.(A) 306/2009:13.]

06 식품첨가물 규정에 관한 별표

[Am. PU (A) 162/88, 521/92, 123/95, 90/99, 131/02, 318/12]

별표 6

(규정 20)

명시된 식품에 첨가될 수 있는 보존료 및 각 식품에 대한 최대사용기준

표 I

(1) 식품	보존료 [킬로그램 당 밀리그램 단위]		
	(2) 이산화황 (이산화황으로 환산한 아황산염)	(3) 안식향산 (안식향산으로 환산한 안식향산염 나트륨)	(4) 소브산 (소브산으로 환산한 나트륨, 칼슘 또는 칼륨염)
치즈, 가공 치즈, 치즈 페이스트 및 건조 치즈	제한/금지	제한/금지	1,000
칠리 슬러리	제한/금지	1,000	제한/금지
사과주	200	제한/금지	제한/금지
카레 페이스트	제한/금지	350	제한/금지
코코넛 밀크	제한/금지	1,000	제한/금지
무수 덱스트로스 및 덱스트로스 일수화물	20	제한/금지	제한/금지
식용 젤라틴	1,000	제한/금지	제한/금지
에센스 및 향미 에멀전	800	350	800
발효 콩 제품	제한/금지	1,000	제한/금지
어묵, 벨라칸, 신카록, 오탁 우당, 페카삼, 피쉬 볼 및 피쉬 케이크	제한/금지	750	제한/금지
50배 이상 희석 및 설탕첨가를 필요	제한/금지	*2,000	제한/금지

(1) 식품	보존료 [킬로그램 당 밀리그램 단위]		
	(2) 이산화황 (이산화황으로 환산한 아황산염)	(3) 안식향산 (안식향산으로 환산한 안식향산염 나트륨)	(4) 소브산 (소브산으로 환산한 나트륨, 칼슘 또는 칼륨염)
로 하는 향첨가음료 농축액			
자르지 않은 신선 과일(식용 부분)	30	제한/금지	제한/금지
과당	20	제한/금지	제한/금지
과일 – 설탕에 조린, 건조시킨, 설탕에 조려 건조시킨(쿤두르, 껍질 및 당의를 입힌 육두구 포함)	2,000	350	500
과일 주스 - 농축	350	800	800
과일 주스 – 직접 섭취용	140	350	350
과일즙 - 농축	350	800	800
직접 소비용 과일즙	140	350	350
과일 피클(배수된 형태 포함)	550	750	750
본 별표에 명시되지 않은 과일(보존)	550	750	750
과육	350	1,000	1,000
제조용 과육	1,000	1,000	1,000
생강(튀김)	150	제한/금지	제한/금지
포도당	40	제한/금지	제한/금지
포도당 시럽	300	제한/금지	제한/금지
고과당 포도당 시럽	40	제한/금지	제한/금지
분당	20	제한/금지	제한/금지
잼, 과일젤리(땅콩버터를 묻힌 젤리 스트립) 및 마멀레이드)	100	450	450
잼, 과일 젤리 및 저열량식품으로서의 마멀레이드	100	450	450
마가린	제한/금지	1,000	1,000
식육 – 고기 버거 이외의 조리되지 않은 가공육 가공육	150	제한/금지	400

(1) 식품	보존료 [킬로그램 당 밀리그램 단위]		
	(2) 이산화황 (이산화황으로 환산한 아황산염)	(3) 안식향산 (안식향산으로 환산한 안식향산염 나트륨)	(4) 소브산 (소브산으로 환산한 나트륨, 칼슘 또는 칼륨염)
펙틴 및 잼 제조용 가공품	250	제한/금지	제한/금지
페리	200	제한/금지	제한/금지
과일 피클 및 채소 피클 이외의 피클	140	350	350
본 별표에 명시되지 않은 소스	300	750	750
광천수를 제외한 직접 섭취를 위한 청량음료	140	350	350
희석을 필요로 하는 청량음료	*350	*800	800
간장, 식물성단백가수분해물 소스, 가수 분해 식물 단백질 소스, 혼합 식물성단백가수분해물 소스, 혼합 가수분해 식물 단백질 소스, 굴 소스 및 생선 소스	400	1,000	1,000
설탕	20	제한/금지	제한/금지
토마토 – 펄프, 페이스트 및 퓌레	100	제한/금지	제한/금지
토핑	230	800	800
채소 – 건조, 소금에 절인, 소금으로 간한, 소금으로 간한 건조, 식초에 절인 건조	2,000	750	500
식초 – 증류, 혼합 및 합성	70	제한/금지	제한/금지
와인, 와인 칵테일, 탄산가스 포화 와인, 드라이 와인, 스위트 와인, 사과주 및 페리를 제외한 과실주, 채소 와인, 꿀 와인, 청주 및 토디	450	제한/금지	200

주 1. "*" 희석 이전 수준을 나타냄.

표 Ⅱ

(1) **식품**	(2) **보존료**
빵류	프로피온산 및 그 나트륨, 칼륨 칼슘염
통조림 식육, 통조림 제조육 다른 식품을 포함한 통조림 식육 소금에 절이거나, 식초에 절이거나, 소금으로 간한 식육	질산나트륨 아질산나트륨 질산칼륨 아질산칼륨
착색료제제(액체 형태) 밀가루 과자	안식향산 소브산 및 그 나트륨, 칼륨 및 칼슘염 프로피온산 및 그 나트륨, 칼륨 및 칼슘염

[Ins. PU (A) 421/00]

별표 6 (A)
(규정 20A)
사용될 수 있는 허용되는 살균제 및 각 경우에 최대사용기준

표 I

(1) 적용	살균제 [킬로그람 당 밀리그램(mg/kg) 단위의 최대사용기준]	
	(2) 이산화염소(또는 산화염소(IV)나 과산화염소)	(3) 과산화수소
*수산물 수확 후 처리를 위한 얼음	20	제한/금지

주. *사용하도록 허용된 얼음은 인간 섭취를 위한 식용얼음으로부터 물리적으로 구분되어야 한다.

[Am. PU (A) 162/88, 190/91, 123/95, 90/99, 405/09]

별표 7
(규정 21)
허용되는 착색료

표 I

1. 다음의 합성색소는 식품의 착색료로 사용할 수 있다.

(1) 색소의 일반적 이름	(2) 학명	(3) 색지수 번호
알루아 적색 AC (Allura Red AC)	6-히드록시-5-[(2-메톡시-5-메틸-4-설포페닐)-아졸]-2-나프탈렌-설폰산(6-hydroxy-5-[(2-methoxy-5-methyl-4-sulfophenyl)-azol]-2-naphthalene-sulforic acid)의 디소듐염	16035
아마란스	1-(4-술포-1-나프-틸아조)-2-나프톨-3:6-술폰산의 트리나트륨	16185
브릴리언트 블랙 PN	8-아세트아미도-2 (7-술포-4-p-실포페닐아조-1-나프틸-아조)-1-나프톨-3:5-디설폰산의 테트라나트륨염	28440
브릴리언트 블루 FCF	4-[(4-N-에틸-p-술포-벤질아미노)-페닐]-2(2-술포-니트로페닐)-메틸렌)[1-(N-에틸-N-p-술포벤질)-Δ2,5-시클로헥사디엔의 시소듐염	42090
카아르모이신	2-(4-술포-1-나프-틸아조)-1-나프톨-4 술폰산의 디소듐염	14720
초콜릿 브라운 HT	2:4-디히드록시-3:5-디(4-술포-1-나프틸아조) 벤질 알콜의 디소듐염	20285
에리트로신 BS	2:4:5:7-테트라요드-플루오레세인의 디소듐염 또는 디칼륨염	45430
패스트 그린 FCF	4-{[4-N-에틸-p-술포-벤질아미노)-페닐]-(4-하이드록시-2-설포늄페닐)-메틸}-[1-(N-에틸-N-p-술포벤질)-Δ2,5 시클로헥사디엔]의 디소듐염	42053
그린 S	디-(p-디메틸아미노-페닐-2-하이드록시-3:6 디술폰아페닐-메탄올 무수물의 디소듐염	44090
인디고틴	인디고 5:5′-디설폰산 및 인디고-5:7′-디설폰산의	73015

	혼합물의 디소듐염	
폰소우 4R	1-(4-술포-1-나프틸아조)-2-나프톨-6:8-디설폰산의 3나트륨 염	16255
퀴놀린 옐로우	2-(2-퀴놀릴) 인단-1, 3-디온의 술폰산의 디소듐염	47005
선셋 옐로우 FCF	1-p-술포페닐아조-2-나프톨-6-설폰산의 디소듐염	15985
티르트라진	5-히드록실-p-술포-페닐-4-술포-페닐아조피라졸-3-카복실산의 3나트륨 염	19140

2. 위의 표의 (3)열에 지정된 색지수 번호는 영국 색소염색학회와 미국 섬유염색화학자협회가 공동으로 발표한 색지수 에디션에 할당된 번호를 참조한다.

3. 위의 표에 명시된 합성색소는 다음 기준을 준수해야 한다.

순수 색소	최소 비율	85%
불수용성 물질	최대 비율	0.1%
보조 색소	최대 비율	4%
에테르 추출 물질	최대 비율	0.2%
중간물질	최대 비율	0.5%

브릴리언트 블랙 PN 및 초콜릿 브라운 HT의 순수 색소 최소 비율 및 보조 색소 최대 비율은 다음과 같다.

순수 색소	최소 비율	70%
보조 색소	최대 비율	15%

표 Ⅱ

1. 식품에 사용할 수 있는 기타 착색료

(1) 카민(코치닐로부터 얻고 제조된 색소) 및 카라멜.

(2) 식용 과일 또는 채소로부터 추출한 천연 착색료: 안나토, 안토시아닌, 비트레드, 카로틴, 엽록소, 샤프론,

심황 또는 동 천연 착색료로부터 분리되거나 합성을 통해 가공된 순수 착색료

(3) B-아포-8′-카로티노익 산 및 칸타크산틴의 B-아포-8′-카로티날 및 에틸 에스테르

(4) 점토 또는 산화철, 이산화 티타늄, 오직 당과 및 설탕으로 코팅된 밀가루 과자의 외부 착색용으로서

(5) 표 I의 합성색소의 알루미늄 염(레이크)

2. (삭제)

표 Ⅲ

허용되는 희석제

착색료제제에는 다음과 같은 희석제를 사용할 수 있다.

1. 분말 형태의 착색료제제:

    무수황산나트륨

    염화나트륨

    자당

    포도당

    옥수수 가루

    전분

2. 액체 형태의 착색료제제:

    물

    에틸알코올

    식용유

    당시럽

    소비톨

    글리세린

    프로필렌글리콜

[Subs. PU (A) 318/12]

별표 8
(규정 22)

표 I

금지되는 향료

다음 향료를 식품에 첨가하여서는 안 된다.

케이드 오일

코카인

니트로벤젠

유해하거나 건강에 해가 될 가능성이 있는 기타 향료

표 Ⅱ

천연 향료의 식품 첨가로부터 발생하는 특정 자연 독성 물질의 최대허용기준

(1) 자연 독성 물질	(2) 식품	(3) 킬로그램 당 밀리그램(mg/kg) 단위의 최대허용기준
아가리신산	알코올 및 샌디 이외의 음료 알코올 음료, 샌디, 버섯을 포함한 식품. 기타가공식품	20 100 20
총 시안화수소산	알코올 및 샌디 이외의 음료 알코올 음료 및 샌디 마지팬 이외의 설탕 과자 마지팬 핵과류 주스 기타가공식품	1 1 (1% 알코올 함량 당) 25 50 5 1
풀레곤	서양박하 및 서양박하 맛 음료 이외의 음료 서양박하 또는 민트 맛 음료 민트 설탕 과자 기타가공식품	100 250 350 25
쿠아신	알코올 및 샌디 이외의 음료 알코올 음료, 샌디 기타가공식품	5 50 5
퀴닌	알코올 및 샌디 이외의 음료 알코올 음료, 샌디 기타가공식품	85 300 0.1
투존	알코올 및 샌디 이외의 음료 기준 용량에 대하여 용량 백분율로 25% 미만의 알코올을 함유한 알코올음료 기준 용량에 대하여 용량 백분율로 25% 이상의 알코올을 함유한 알코올음료 세이지 함유 식품 기타가공식품	0.5 5 10 25 0.5
알로인	알코올 음료 기타가공식품	50 0.1

(1) 자연 독성 물질	(2) 식품	(3) 킬로그램 당 밀리그램(mg/kg) 단위의 최대허용기준
베르베린	알코올 음료 기타가공식품	10 0.1
베타 아사론	알코올 음료 기타가공식품	1.0 0.1
쿠머린	알코올 음료 제조된 곡물 식품 설탕 과자 테이블 과자 밀가루 과자 향신료 기타가공식품	10 20 10 5 15 10 2
하이페리신	알코올 음료 기타가공식품	2 0.1
사프롤	부피 기준 알코올을 25% 미만 함유한 음료 부피 기준 알코올을 25% 이상 함유한 음료 수산물가공품 및 식육가공품 메이스 및 육두구를 사용한 식품 수프 및 소스 기타가공식품	2 5 15 15 25 1
산토닌	알코올 음료 기타가공식품	1 0.1
루 오일	밀가루 과자 아이스크림, 빙과 및 냉동 과자 설탕 과자 기타가공식품	10 10 10 4
스파르테인	알코올 음료 기타가공식품	5 0.1
튜크린 A	증류주 및 리큐르 기타 알코올음료	5 2

[Am. PU (A) 162/88]

별표 9
(규정 23)
허용되는 향미증진제

1. L-글루탐산나트륨(Monosodium L-Glutamate)

   위에 언급된 향미증진제는 무수(water-free) 기준으로 환산하였을 시 99% 이상의 모노나트륨 염을 함유하여야 하며, 오직 식물성으로 제조해야 한다.

2. 구아닐산, 이노신산의 나트륨 또는 칼슘염, 또는 이들의 혼합물

   상기 향미증진제는 97% 이상 102% 상당 이하의 무수(water-free) 기준으로 환산하였을 시 구아닐산 또는 이노신산의 나트륨 또는 칼슘염을 함유해야 하며, 오직 동물성 또는 식물성으로 제조해야 한다.

3. 효모추출물, 비활성 건조효모, 자가분해효모, 또는 이들의 혼합물

   상기의 향미증진제는 총 엽산 그램 당 0.04 mg(효모 그램 당 프테로일글루탐산의 약 0.008 mg) 이상을 함유하여서는 아니 되며, 오직 사카로미세스 세레비시아에(Saccharomyces cerevisiae), 사카로미세스 프라길리스(Saccharomyces fragilis), 토룰라 효모(칸디다 유틸리스(Candida utilis)) 또는 이들의 혼합물로 제조해야 한다.

[Am. PU (A) 521/92, 90/99, 131/02]

별표 10

(규정 24)

특정 식품에 첨가할 수 있는 산화방지제와 각 식품에 대한 최대사용기준(mg/kg)

표 I

산화방지제 [킬로그램 당 밀리그램(mg/kg) 단위의 최대사용기준]								
(1) 식품	(2) 몰식자산프로필,옥틸 또는 도데실 또는 이들의혼합물	(3) 부틸히드록시아니솔(Butylated hydroxyanisole) (BHA)	(4) 디부틸히드록시톨루엔 (Butylated hydroxyltoluene) (BHT)	(5) BHA와 BHT의 혼합물	(6) 터셔리부틸히드로퀴논(Tertiary butyl-hydroquinone) (TBHQ)	(7) 몰식자산과 BHA, BHT 또는 BHT 및/또는 TBHQ와의 혼합물	(8) 이소프로필시트레이트(Isopropyl citrate) 또는 모노이소프로필시트레이트(Monoisopropyl citrate)	(9) 에리토브산 나트륨
추잉껌	제한/금지	200	200	200	제한/금지	제한/금지	제한/금지	제한/금지
코코넛크림, 코 코 넛 크 림 분말 및 땅콩버터	100	200	200	200	200	200	100	제한/금지
식용유, 식용	100	200	200	200	200	200	100	제한/금지

지방 및 기(지방 기준)						(100 mg/kg을 초과하지 않는 몰식자산		
비타민 기름 및 농축액	100	200	200	200	제한/금지	제한/금지	100	제한/금지
부분 글리세롤 에스테르	100	200	200	200	제한/금지	제한/금지	100	제한/금지
향미성분 분리물 및 농축액을 포함한 정제유	100	200	200	200	제한/금지	제한/금지	100	제한/금지
와인	제한/금지	제한/금지	제한/금지	제한/금지	제한/금지	제한/금지	제한/금지	100 mg/l

[Am. PU (A) 131/02]

표 Ⅱ

특정 식품에 첨가할 수 있는 산화방지제

(1) 식품	(2) 산화방지제
코코넛크림, 코코넛크림 분말 및 땅콩버터 식용유, 식용지방 및 기(지방) 향미성분 추출물 및 농축액을 포함한 정제유 제조육 비타민 기름 및 농축액	토코페롤
코코넛크림, 코코넛크림 분말 및 땅콩버터 식용유, 식용지방 및 기(지방) 과일즙	아스코브산
코코넛크림, 코코넛크림 분말 및 땅콩버터 식용유, 식용지방 및 기(지방)	아스코빌팔미테이트

참고. 식품에 첨가되는 산화방지제의 최대사용기준은 우수제조기준(GMP)를 적용한다.

[Am. PU (A) 162/88, 123/95, 90/99, 303/00, 384/00, 404/00, 160/04]

별표 11
(규정 25)
허용된 식품개량제

표 I

아래 나열한 다음의 식품개량제는 식품에 사용할 수 있다.

1. 유화제 및 거품제거제

아세틸화 모노글리세라이드(Acetylated monoglycerides)

규소수지(Dimethylpolysiloxane)

글리세릴 모노스테아레이트(Glyceryl monostrearate)

레시틴

모노글리세라이드 및 다이글리세라이드와 젖산, 주석산, 다이아세틸 주석산 및 구연산 에스테르

인산(오쏘인산) 및 그 제일, 제이 및 제삼 나트륨, 칼륨, 칼슘염

폴리글리세린지방산에스테르

폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르

폴리소르베이트

알긴산프로필렌글리콜

프로필렌글리콜지방산에스테르

이산화규소

염기성알루미늄인산나트륨

피로인산나트륨 및 피로인산칼륨과 산성피로인산나트륨 및 산성피로인산칼륨

식물성 식용유 및 식용 지방으로부터 유래한 지방산의 나트륨 및 칼륨 염

트라이폴리인산나트륨 및 트라이폴리인산칼륨

폴리인산나트륨, 폴리인산칼륨 및 폴리인산칼슘

소르비탄지방산에스테르

스테아릴젖산 및 그 나트륨과 칼슘염

수크로글리세라이드

자당지방산에스테르

2. 안정제, 증점제, 변성전분 및 겔형성제

아카시아(아라비아검)

한천

알긴산 및 그 나트륨, 칼륨, 칼슘, 암모늄염과 알긴산프로필렌글리콜

황산알루미늄칼륨

암모늄포스파타이드

염화칼슘

이.디.티.에이.칼슘이나트륨

구연산칼슘, 구연산삼나트륨 및 구연산칼륨

글루콘산칼슘

젖산칼슘

황산칼슘

탄산나트륨, 탄산수소나트륨, 탄산칼륨, 탄산수소칼륨, 탄산칼슘, 탄산수소칼슘, 탄산암모늄, 탄산수소암모늄

캐롭콩검(로커스트콩검)

카라기난

카제인 및 그 나트륨, 칼슘 및 칼륨 혼합물

분말셀룰로스, 메틸셀룰로스, 메틸에틸셀룰로스, 크로스카멜로스나트륨, 카복시메틸셀룰로스나트륨, 결정셀룰로스, 히드록시프로필셀룰로스 및 히드록시프로필메틸셀룰로스

덱스트린

다이옥틸설포석신산나트륨

밀가루 및 전분

퍼셀레란

젤라틴

젤란검

구아검

카라야검

수산화마그네슘

변성전분

아산화질소

펙틴

폴리인산칼륨 및 폴리인산나트륨

인산(오쏘인산) 및 그 제일, 제이, 제삼 나트륨, 칼륨, 칼슘염

폴리덱스트로스

초산칼륨

염화칼륨 및 염화칼슘

질산칼륨

프로필렌글리콜

피로인산나트륨 및 피로인산칼륨

구연산이수소나트륨 및 구연산이수소칼륨

폴리인산나트륨, 폴리인산칼륨 및 폴리인산칼슘

소비톨

트라가칸스검

잔탄검

3. *산도조절제*

초산, 구연산, 푸마르산, 젖산, 사과산, 주석산 및 이 그룹에 규정된 산의 나트륨, 칼륨 및 칼슘 염

아디프산

탄산나트륨, 탄산수소나트륨, 탄산칼륨, 탄산수소칼륨, 탄산칼슘, 탄산수소칼슘, 탄산암모늄, 탄산수소암모늄, 탄산마그네슘, 탄산수소마그네슘

글루코노델타락톤

수산화나트륨, 수산화칼륨, 수산화칼슘 및 수산화암모늄

인산(오쏘 인산) 및 그 제일, 제이, 제삼 나트륨, 칼륨, 칼슘염

알루미늄인산나트륨

식초

4. *효소*

아밀라아제

아밀로글루코시다아제

브로멜라인

카탈라아제

셀룰라아제

덱스트라나아제

피신

글루카나아제

글루코오스이성화효소

글루코오스산화효소

인베르타아제

맥아 당질분해 효소

파파인

펙티나아제

펩신

프로테아제

풀루라나아제

락타아제

리파아제

5. *용매*

초산에틸

에틸알콜

글리세롤, 글리세롤모노아세테이트, 글리세롤 다이아세테이트 및 트리아세틴

이소프로필알콜

프로필렌글리콜

6. *고결방지제*

규산알루미늄

규산칼슘알루미늄

제삼인산칼슘

규산칼슘

탄산마그네슘

산화마그네슘

제삼인산마그네슘

규산마그네슘

미리스트산, 팔미트산 및 스테아린산의 나트륨, 칼륨, 칼슘, 알루미늄, 마그네슘 및 암모늄 염

이산화규소

실리코알루민산나트륨

표 Ⅱ

특정 식품에 첨가할 수 있는 식품개량제

(1) 식품	(2) 식품개량제
인공감미료	에틸말톨 스테아린산마그네슘 말톨 결정셀룰로스 폴리에틸렌글리콜 (정제 형태만) 폴리비닐피로리돈 이산화규소 스테아린산 제삼인산칼슘 (과립 및 분말 형태만)
맥주	청징제, 이산화황 및 아스코브산
빵류	염화암모늄 지방산젖산 및 푸마르산의 칼슘 및 나트륨 염 트랜스글루타미나아제
치즈, 가공 치즈	트랜스글루타미나아제
추잉껌 및 풍선껌	β-시클로덱스트린
초콜릿, 화이트 초콜릿	폴리글리세롤 폴리리시놀레에이트, 밀납, 칸델릴라왁스, 쉘락 또는 카나우바왁스
착색료제제(액체 형태)	산도조절제
발효유	트랜스글루타미나아제
소금에 절이거나, 식초에 절이거나, 소금으로 간한 수산물	아스코브산 아스코브산나트륨 아이소아스코브산 아이소아스코브산나트륨
건조 바나나	아스코브산
연유 및 농축 치환유	염산의 나트륨 염
향첨가음료	β-시클로덱스트린
향첨가시럽	아스코브산
밀가루류	아스코브산 과산화벤조일 이산화황 또는 아황산염
밀가루 과자	염화암모늄 지방산젖산 및 푸마르산의 칼슘 및 나트륨 염

(1) 식품	(2) 식품개량제
과일 음료	아스코브산
과일 주스, 채소 주스	아스코브산
과일 주스 음료	아스코브산
아이스크림	트랜스글루타미나아제
아이오딘첨가 식탁소금	싸이오황산나트륨
고기풀 및 제조육	아스코브산 아스코브산나트륨 아이소아스코브산 아이소아스코브산나트륨 트랜스글루타미나아제
밀크 초콜릿	밀납, 칸델릴라 왁스, 쉘락 또는 카나우바왁스
파스타	이산화황 또는 아황산염 트랜스글루타미나아제
가공 수산물, 피쉬 볼 또는 피쉬 케이크	트랜스글루타미나아제
소금	페로시안화칼륨 페로시안화나트륨 구연산철암모늄
수프, 수프 스톡	호박산
제빵용 밀가루 및 단백질 강화 밀가루	L-시스테인 아조디카르본아미드, 과산화칼슘
와인, 탄산가스 포화 와인, 드라이 와인, 스위트 와인, 과실주, 채소 와인 및 벌꿀술	청징제 폴리비닐피로리돈

07

제 Ⅶ 편
비의도적인 성분 (유해물질)

37. 비의도적인 성분.

(1) 본 규정에서 "비의도적인 성분(incidental constituent)"은 식품에 포함되어 있거나 존재하는 모든 이물질, 외생물질, 독성, 유독 또는 유해 물질을 의미하며, 금속 오염물질, 미생물과 그 독소, 잔류 동물용의약품 및 잔류농약, 기타 오염물질을 포함하지만, 식품 첨가물 또는 영양 보충제 또는 본 규정에 의해 식품에 첨가될 수 있는 기타 물질을 포함하지 않는다.

[Am. P.U. (A) 104/2017];[Am. P.U.(A) 24/98.]

(2) 식품의 제조, 가공, 저장, 포장, 운반, 전달 또는 진열 과정 중 해당 물질에 의해 식품이 오염되는 방식으로 독성, 유독 또는 유해 물질을 보관, 운반, 유통 또는 사용하거나 보관, 운반, 유통 또는 사용되도록 허용하여서는 안 된다.

(3) 잔류농약을 제외하고, 본 규정이나 국제식품규격에 달리 명시된 경우를 제외하고, 누구도 비의도적인 성분을 함유한 식품을 수입, 제조, 또는 광고하거나 판매할 수 없다.

[Subs. P.U. (A) 104/2017];[Am.P.U.(A) 125/2002]

38. 금속 오염물질.

(1) 표의 (2)열부터 (9)열까지의 최대허용기준을 초과하는 별표 14 표 I의 (1)열에 명시된 식품을 수입, 제조, 또는 광고하거나 판매할 수 없다.

[Am.P.U.(A) 162/88]

(1A) 표의 (2)열에 대해 기재된 최대허용기준을 초과하는 별표 14 표 IA, IB, IC, ID, IE의 (1)열의 식품을 수입, 제조, 또는 광고하거나 판매할 수 없다.

[Am. PU.(A) 435/2010: s.2]

(2) 표의 (2)열부터 (8)열까지의 최대허용기준을 초과한 별표 14 표 II의 (1)열의 식품첨가물을 수입, 제조, 또는 광고하거나 판매할 수 없다.

38A. 3-MCPD(3-monochloropropane-1,2-diol).

별표의 (2)열의 최대허용기준을 초과한 별표 A 표의 (1)열의 식품을 수입, 제조, 또는 광고하거나 판매할 수 없다.

[Ins. P.U.(A) 125/02]

39. 미생물과 그 독소.

(1) 본 규정에서 "미생물과 그 독소(microorganisms and their toxins)"는 박테리아, 곰팡이 및 그 독소를 포함한다.

(2) 섭취를 위해 제조된 식품이 병원성 미생물로 오염된 경우 해당 식품을 수입, 제조, 또는 광고하거나 판매할 수 없다.

(3) 총 세균수, 대장균군 및 대장균에 대한 별표 15 표 I의 (2), (3), (4)열의 기준을 초과하는 같은 표의 (1)열에 제시된 식품(물 제외)을 수입, 제조, 또는 광고하거나 판매할 수 없다.

(4) 별표 15 표 II의 (2)열에 명시된 곰팡이독소에 대해 (3)열에 제시된 기준을 초과하는 식품을 수입, 제조, 또는 광고하거나 판매할 수 없다.

[Am.P.U.(A) 162/88; (4) Am. PU.(A) 435/2010: s.3;]

40. 동물용의약품.

(1) 본 규정에서 "동물용의약품(drug)"은 치료, 예방 또는 성장 촉진의 목적으로나 동물의 생리 기능 또는 행동을 조정하려는 목적으로 내부 또는 외부에 사용되는 물질 또는 혼합물을 의미한다.

(2) "잔류 동물용의약품(Drug residue)"은 약물의 모(parent) 화합물 및/또는 식용 부위 중 대사산물을 의미하며, 해당 의약품의 관련 불순물의 잔류물을 포함한다.

(3) 섭취를 위한 식품이 별표 15 A의 표 I에 설정된 기준보다 많은 동물용의약품 잔류량을 함유하는 경우 해당 식품을 수입, 제조, 또는 광고하거나 판매할 수 없다.

(4) 하위 규정 (3)에도 불구하고, 해당 약물 중 하나의 농도가 가공품에서 백만 당 5 부분을 초과하지 않는 경우 클로르테트라사이클린 또는 옥시테트라사이클린을 생선 및 껍질을 벗기지 않은 새우의 보존을 위해 사용할 수 있다.

(5) 하위 규정 (3) 및 (4)에도 불구하고, 섭취를 위한 식품이 별표 15 A의 표 II에 명시된 잔류 동물용의약품을 함유하는 경우 해당 식품을 수입, 제조, 또는 광고하거나 판매할 수 없다.

[Sub. P.U.(A) 24/98]

41. 잔류농약.

(1) 본 규정의 목적상, "농약(pesticide)"이라는 용어는 다음을 포함한다.

(a) 다음의 예방 또는 다음의 방제를 위해 사용되거나, 사용될 수 있거나, 사용되는 것으로 의도된 모든 제제

(i) 식물, 과일, 곡류, 동물 또는 다른 재산에 영향을 미치거나 해를 가하는 곰팡이, 다른 기생 식물 또는 세균

(ii) 식물, 과일, 동물 또는 재산에 영향을 미치거나 해를 가하는 곤충 또는 기타 해충

(iii) 유해 동물 또는 유해 조류

(iv) 잡초 또는 기타 유해 식물

(b) 농약인 것으로 주장되는 모든 물질

(2) 제조, 저장, 포장, 전달, 수입 또는 진열 중 별표 16에 설정된 기준을 초과하는 양의 잔류물이 식품(물(water) 제외) 내에 발생되지 않도록 하여야 한다.

[Am. P.U.(A) 123/95.]

(3) 다음과 같은 식품을 수입, 제조 또는 판매하여서는 안 된다.

(a) 별표 16에 명시된 잔류농약에 대해 해당 식품에 설정된 기준을 초과하는 양의 잔류농약을 함유한 식품;

(a) 별표 16에 농약이 기재되지 않은 경우, 국제식품규격에 권장되는 잔류농약과 관련하여 해당 식품에 대해 설정된 기준을 초과하는 양의 잔류농약을 함유한 식품;

(c) 농약이 별표 16 또는 국제식품규격에서 해당 식품에 대해 기준이 설정되지 않은 경우, 임의의 잔류농약을 킬로그램 당 0.01 밀리그램 이상 함유한 식품.

[Subs. P.U.(A) 160/2004.]

(3A) 하위 규정 (3)의 목적상, "국제식품규격(Codex Alimentarius)"은 잔류농약과 관련하여 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission)에 의해 채택된 국제식품 기준을 의미한다.

[Subs. P.U.(A) 160/2004.]

(4) [P.U.(A) 160/2004에 의해 폐지됨].

08 유해물질 규정 별표

[Am. P.U. (A) 104/2017]

별표 13

(규정 28)

표 I

납 및 카드뮴 용출의 최대허용기준

도자기의 유형	단위	납	카드뮴
양식기	mg/dm2	0.8	0.07
작은 오목한 식기류	mg/L	2.0	0.20
큰 오목한 식기류	mg/L	1.0	0.25

[Am. P.U. (A) 104/2017]

표 Ⅱ

도자기에 대한 요구 사항

매개 변수	요구 사항			시험 방법
	범주 A	범주 B		
		토기	석기	
물 흡수, %	0.4 이하	3.0 이상 7.0 이하	3.0 이하	MS ISO 6486-1 참조
열 충격, ℃	160	160		MS ISO 6486-1 참조
파손 저항, J: 직경이 220 mm보다 큰 접시	0.25	해당 사항 없음		MS ISO 6486-1 참조
직경이 220 mm 이하인 접시	0.18	해당 사항 없음		
(뚜껑이 있는) 컵/머그 컵/찬기	0.10	해당 사항 없음		
(뚜껑이 없는) 컵/머그 컵/찬기	0.12	해당 사항 없음		
균열	시험 대상 중 균열된 것 없음			MS ISO 6486-1 참조

변환 계수: J = ft-lbf x 1.3558; ft-lbf = J x 0.73756

표 Ⅲ

[Am. PU(A) 162/88, 312/01, 131/02, 88/03, 358/05]

[Subs. PU(A) 435/10]

별표 14

(규정 38)

특정 식품 내의 금속 오염물질 최대허용기준

표 I

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
식품	**비소(As)**	**납(Pb)**	**수은(Hg)**	**카드뮴(Cd)**	**안티몬(Sb)**
향료	1	2	0.05	1	1
합성팽창제, 주석영	2	2	0.05	1	1
우유 및 유가공품	0.5	1	0.05	1	1
감미 물질: (i) 글리세롤, 당밀, 사카린 및 소비톨이 아닌 감미료 (ii) 당밀	1 1	0.5 2	0.05 0.05	1 1	1 1
꿀	1	2	0.05	1	1
식육 및 식용 젤라틴이 아닌 식육가공품	1	2	0.05	1	1
식용 젤라틴	2	2	0.05	1	1
식용지방 및 식용유	0.1	0.1	0.05	1	1
채소가공품 및 채소주스와 과일주스가 아닌 과일가공품	1	2	0.05	1	1
과일 주스, 채소 주스	0.1	0.5	0.05	1	0.15
토마토 – 펄프, 페이스트 및 퓨레	2	#	0.05	1	1
차, 차분말, 차 추출물 및 가향차	1	2	0.05	1	1
커피, 치커리 및 관련 가공품	1	2	0.05	1	1
코코아 및 코코아가공품	1	2	0.05	1	1
카레 분말 이외의 향신료	5	2	0.05	1	1
카레 분말	1	2	0.05	1	1
소스	1	2	0.05	1	1
피클	1	2	0.05	1	1

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
알코올음료 및 기타 와인	0.2	0.5	0.05	1	0.15
식초	0.2	0.5	0.05	1	0.15
청량음료 (i) 희석 필요 (ii) 직접 섭취용	 0.5@ 0.1	 1@ 0.2	 0.05@ 0.05	 1@ 1	 0.15@ 0.15
물과 식품첨가물을 제외하고 다른 제한이 명시되지 않은 식품*	1	2	0.05	1	1

주 1. "*"향료, 착색료 및 식용 젤라틴 이외의 식품첨가물에 허용되는 금속 오염 물질의 최대 비율은 우수제조기준의 적용을 받아야 한다.

2. "@"는 희석 이전 수준을 나타냄.

4. "#"는 표 IB에 명시된 납(Pb).

[Ins. PU(A) 435/10]; Am. PU(A)313/12]

표 ⅠA

특정 식품에 대한 비소(As)의 최대허용기준

(1) 식품	(2) 최대허용기준(mg/kg)
수산물 및 수산물가공품:	
(i) 포식 어류	1#
(ii) 패류, (내장이 없는) 두족류 및 갑각류를 제외한 기타	1#
(iii) 패류	1#
(iv) (내장이 없는) 두족류	1#
(v) 갑각류	1#
(vi) 해조류	1#
보존 처리 및 소금에 절인 피클을 제외한 모든 식품	1
소금, 식탁 소금 및 아이오딘첨가 식탁 소금	0.5
와인	0.2
영아용 조제식 및 성장기용 조제식	0.1
영.유아 및 어린이를 위한 식품	0.1

참고. "#"는 무기 비소를 나타냄

[Ins. PU(A) 435/10]; Am. PU(A)313/12]

표 ⅠB

특정 식품에 대한 납(Pb)의 최대허용기준

(1) 식품	(2) 최대허용기준(mg/kg)
수산물 및 수산물가공품:	
(i) 포식 어류	1
(ii) 패류, (내장이 없는) 두족류 및 갑각류를 제외한 기타	1
(iii) 패류	1.5
(iv) (내장이 없는) 두족류	1
(v) 갑각류	1
(vi) 해조류	2
통조림 과일 및 통조림 채소	1
보존 처리 및 소금에 절인 피클을 제외한 모든 식품	2
가공 토마토 농축액을 제외한 통조림 토마토	1
가공 토마토 농축액 – 페이스트 및 퓨레	1.5
와인	0.2
소금, 식탁 소금 및 아이오딘첨가 식탁소금	2
영아용 조제식 및 성장기용 조제식# (바로 마실 수 있는)	0.02
영.유아 및 어린이를 위한 식품	0.2

참고. (#)는 포장의 라벨에 지시된 대로 또는 복원 후에 판매되는 제품을 나타낸다.

[Ins. PU(A) 435/10]; Am. PU(A)313/12]

표 ＩC

특정 식품에 대한 주석(Sn)의 최대허용기준

(1) 식품	(2) 최대허용기준(mg/kg)
음료 이외의 통조림 식품	250#
통조림 음료	150#
양철 용기에 담긴 소금에 절인 조리 식육가공품	200#
양철 용기 이외에 담긴 가공품	50
영아용 조제식 및 성장기용 조제식	50
영.유아 및 어린이를 위한 식품	50

참고. "#"는 무기 주석을 나타냄

[Ins. PU(A) 435/10]; Am. PU(A)313/12]

표 ＩＤ

특정 식품에 대한 수은(Hg)의 최대허용기준

(1) 식품	(2) 최대허용기준(mg/kg)
수산물 및 수산물가공품:	
(i) 포식 어류	1[#]
(ii) 기타	0.5[#]
소금, 식탁 소금 및 아이오딘첨가 식탁 소금	0.1
영아용 조제식 및 성장기용 조제식	0.05
영.유아 및 어린이를 위한 식품	0.05

참고. "#"는 메틸수은을 나타냄

[Ins. PU(A) 435/10]; Am. PU(A)313/12]

표 ⅠE

특정 식품에 대한 카드뮴(Cd)의 최대허용기준

(1) 식품	(2) 최대허용기준(mg/kg)
쌀 및 쌀가루	0.4
밀 및 밀가루	0.2
소금, 식탁 소금 및 아이오딘첨가 식탁 소금	0.5
수산물 및 수산물가공품:	
(i) 포식 어류	1
(ii) 패류, (내장이 없는) 두족류 및 갑각류를 제외한 기타	1
(iii) 패류	2
(iv) (내장이 없는) 두족류	2
(v) 갑각류	1
(vi) 해조류	1
영아용 조제식 및 성장기용 조제식	1
영.유아 및 어린이를 위한 식품	1

표 Ⅱ

금속 오염물질 최대허용기준(mg/kg)					
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(6)**	**(8)**
식품	비소(As)	납(Pb)	안티몬(Sb)	크롬(Cr)	바륨(Ba)
착색료	3	10	50	50	50
(이들 물질의 합이 100 mg/kg)					

[Ins. PU (A) 125/02]

별표 14A

(규정 38A)

특정 식품에 대한 3-MCPD(3-monochloropropane-1,2-diol)의 최대허용기준

(1) 식품	(2) 식품내의 최대허용기준(mg/kg)
산식물성단백가수분해물을 포함한 모든 식품 (액상식품)	0.02
산식물성단백가수분해물을 포함한 모든 식품 (고체식품)	0.05
산식물성단백가수분해물	1.0

[Am. PU (A) 330/95, 5/02]

별표 15

(규정 39)

미생물과 그 독소

표 I

미생물학적 기준

미생물학적 기준			
(1) **식품**	**(2)** **48 시간 동안** **37℃에서** **배양한 총 세균수**	**(3)** **48 시간 동안** **37℃에서** **배양한 대장균수**	**(4)** **대장균수**
저온 살균 우유, 저온 살균 크림 및 분유(전지 또는 탈지분유 포함)	g 또는 mL 당 10^5	g 또는 mL 당 5 x 10	
아이스크림	g 당 5 x 10^4	g 당 100	1 g 내 음성
밀폐 용기에 포장된 식육 가공품을 제외하고 바로 섭취할 수 있는 식육 및 식육가공품	g 당 10^6	g 당 5 x 10	
밀폐 용기에 포장된 수산물가공품을 제외하고 바로 섭취할 수 있는 수산물 및 수산물가공품	g 당 10^6	g 당 5 x 10	
영아용 조제식	g 당 10^4	g 당 10	
전란액, 난황액 및 난백액	mL 당 5 x 10^4	mL 당 5 x 10	
전란분, 난황분, 난백분	g 당 5 x 10^4	g 당 5 x 10	

주: 대장균수가 설정되지 않은 경우 우수제조기준을 준수해야 한다.

[Subs. PU (A) 435/10]

표 II

곰팡이독소

(1) 식품	(2) 곰팡이독소	(3) 킬로그램 당 마이크로그램(µg/kg) 단위의 최대허용기준
추가 가공을 위한 땅콩, 아몬드, 개암 및 피스타치오 추가 가공을 위한 껍질 있는 브라질너트	아플라톡신 (B1, B2, G1 및 G2의 합)	15
바로 먹을 수 있는 땅콩, 아몬드, 개암 및 피스타치오 바로 먹을 수 있는 껍질 있는 브라질너트	아플라톡신 (B1, B2, G1 및 G2의 합)	10
우유류	아플라톡신 M1	0.5
영유아용 곡류조제식 (건조물 기준으로 환산)	아플라톡신 B1 오크라톡신 A	0.1 0.5
영아용 조제식 및 성장기용 조제식 (즉석 음료)#	아플라톡신 M1	0.025
커피, 굵게 간 커피 또는 커피 분말	오크라톡신 A	5
인스턴트커피 또는 가용성 커피 디카페인 커피	오크라톡신 A	10
사과 주스(다른 음료의 원료로서 사용하는 사과 주스 포함)	파툴린	50
기타	아플라톡신 (B1, B2, G1 및 G2의 합)	5

참고: (#)는 포장의 라벨에 지시된 대로 또는 복원 후에 판매되는 제품을 나타낸다

[Am. PU (A) 24/98, 358/05]

별표 15A

(규정 40)

잔류 동물용의약품

표 I

식품 내의 동물용의약품의 최대 잔류 허용기준

아래 테이블의 (2)열에 명시된 식품은 해당 표의 (1)열에 명시된 동물용의약품에 대해 (3)열의 최대 잔류 허용기준을 초과하여서는 안 된다.

물질	(1) MRL이 설정된 잔류물의 정의	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준 (MRL) (μ g/kg)
알벤다졸	2-아미노술폰 대사물질	근육, 지방(소 및 기타 종) 우유(소) 간, 신장(소 및 기타 종)	100 5000
아목시실린	아목시실린	우유(소) 근육, 간, 신장, 지방(모든 우유 생산 종)	4 50
암피실린	암피실린	우유(소) 근육, 간, 신장, 지방(모든 우유 생산 종)	4 50
암프롤리움	1-4 아미노 -2-n-프로필-5-(피리미디닐메틸)-2-피콜리늄 클로라이드 염산염	근육(닭, 칠면조, 꿩 및 송아지) 간(송아지) 신장(송아지) 간(닭, 칠면조 및 꿩) 신장(닭 및 칠면조) 지방(송아지) 알(닭 및 칠면조)	500 1000 2000 4000
아보파신	아보파신	우유(소) 식용 내장, 근육(포유류 및 가금류)	10 100
아자페론	아자페론 및 아자페롤의 합	근육, 지방(돼지) 간, 신장(돼지)	60 100

물질	(1) MRL이 설정된 잔류물의 정의	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준 (MRL) (μ g/kg)
벤질페니실린	벤질페니실린	우유(소) 간, 신장, 근육(소 및 돼지)	4 50
카라졸롤	카라졸롤	근육, 지방(돼지) 간, 신장(돼지)	5 25
카바독스	카바독스	근육(돼지) 간(돼지)	5 30
카프로펜	카프로펜	근육(말) 지방(말) 근육, 지방(소) 간, 신장(소와 말)	50 100 500 1000
세프퀴놈	세프퀴놈	우유(소) 근육, 지방(소) 간(소) 신장(소)	20 50 100 200
세프티오퍼 나트륨	데스퓨로일세프티오푸르	우유(소) 근육(돼지와 소) 지방(돼지와 소) 간(돼지와 소) 신장(돼지와 소)	100 200 600 2000 4000
클로술론	클로술론	근육(소) 간(소) 신장(소) 지방(소)	100 200 300 400
클로산텔	클로산텔	근육, 간(소) 근육, 간(양) 지방(양) 신장, 지방(소) 신장(양)	1000 1500 2000 3000 5000
클록사실린	클록사실린	우유(소) 근육, 간, 신장, 지방 (모든 우유 생산 종)	30 300
콜리스틴	콜리스틴	우유(소) 근육, 간, 지방(소, 닭, 돼지, 토끼 및 양) 신장(소, 닭, 돼지,	50 150 200

물질	(1) MRL이 설정된 잔류물의 정의	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준 (MRL) (μ g/kg)
		토끼 및 양) 알(닭)	300
다노플록사신	다노플록사신	지방(소) 근육(소와 닭) 신장(소) 지방(닭) 간(소) 간, 신장(닭)	200 300 500 600 900 1200
데코퀴네이트	데코퀴네이트	근육, 간, 신장, 지방(소와 양)	500
덱사메타존	덱사메타존	우유(소) 근육, 신장(소, 말, 돼지) 간(소 및 돼지)	0.3 0.5 2.5
디클록사실린	디클록사실린	우유(소) 근육, 간, 신장, 지방(모든 우유 생산 종)	30 300
디히드로스트렙토마이신	디히드로스트렙토마이신	우유(소) 근육, 간, 지방(소, 닭, 돼지 및 양) 신장(소, 닭, 돼지 및 양)	200 500 1000
디메트리다졸	디메트리다졸	식용 내장, 근육(닭과 돼지)	5
디미나진	디미나진	우유(소) 근육(소) 신장(소) 간(소)	150 500 6000 12000
도라멕틴	도라멕틴	근육(소) 신장(소) 간(소) 지방(소)	10 30 100 150
독시사이클린	독시사이클린	근육(소, 돼지 및 가금류) 간(소, 돼지 및 가금류) 지방(돼지 및 가금	100 300 600

물질	(1) MRL이 설정된 잔류물의 정의	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준 (MRL) (μ g/kg)
		류) 신장(소, 돼지 및 가금류)	
엔로플록사신	엔로플록사신 및 시프로플록사신의 합	근육, 간, 신장(소, 닭, 돼지)	30
에리스로마이신	에리스로마이신	우유(포유류) 식용 내장, 근육, 알류(포유류 및가금류)	40 300
에스트라디올 - 17β	에스트라디올 - 17β	소로부터 유래한 식품	GAHP*
에토파베이트	에토파베이트	근육(닭) 간, 신장(닭)	500 1500
페반텔	페반다졸, 옥스펜다졸 및 옥스펜다졸 설폰의 합	우유(소) 근육, 신장, 지방(소, 돼지 및 양) 간(소, 돼지 및 양)	100 500
펜벤다졸	페반다졸, 옥스펜다졸 및 옥스펜다졸 설폰의 합	우유(소) 근육, 신장, 지방(소, 돼지 및 양) 간(소, 돼지 및 양)	100 500
플로르페니콜	플로르페니콜 및 플로르페놀-아민 환산 대사 산물의 합	근육(소) 신장(소) 간(소)	200 300 3000
플루벤다졸	플루벤다졸	근육, 간(돼지) 지방(돼지) 지방(소) 간(소) 근육(가금류) 알(가금류) 간(가금류)	10 20 40 100 200 400 500
플루메퀸	플루메퀸	근육, 지방(소, 돼지, 가금류 및 양) 간(소, 돼지, 가금류 및 양) 신장(소, 돼지, 가금류 및 양)	50 100 300

물질	(1) MRL이 설정된 잔류물의 정의	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준 (MRL) (μ g/kg)
플루메트린	플루메스린	식용 내장, 근육 및 우유(소)	50
겐타마이신	겐타마이신	우유(소) 근육, 지방(소 및 돼지) 간(소 및 돼지) 신장(소 및 돼지)	100 200 1000
이소메타미디움	이소메타미디움	근육, 지방, 우유(소) 간(소) 신장(소)	100 500 1000
이버멕틴	22,23 디하이드로아베르멕틴 B1a	간(돼지 및 양) 지방(돼지 및 양) 지방(소) 간(소)	15 20 40 100
레바미솔	레바미솔	근육, 신장, 지방(소, 돼지, 가금류 및 양) 간(가금류)	10 100
린코마이신	린코마이신	식용 조직(돼지)	100
마두라마이신	마두라마이신	식용 조직, 근육(닭) 지방(닭) 간(닭)	240 480 720
목시덱틴	목시덱틴	근육(사슴) 간(소) 간(양) 신장(사슴) 지방(소와 양) 간(사슴) 신장(소와 양) 지방(사슴) 우유(소와 양)	20 50 100 500
네오마이신	네오마이신	근육, 간, 지방(닭, 칠면조, 오리, 소, 염소, 양 및 돼지) 알(닭),	500

물질	(1) MRL이 설정된 잔류물의 정의	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준 (MRL) (μ g/kg)
		우유(소) 신장(닭, 칠면조, 오리, 소, 염소, 양 및 돼지)	1000
나이카바진	나이카바진	근육, 간, 신장(닭)	4000
니스타틴	니스타틴	식용 조직(돼지 및 가금류) 알(가금류)	0
옥사실린	옥사실린	우유(모든 식품 생산 종) 근육, 간, 신장, 지방(모든 우유 생산 종)	30 300
옥스펜다졸	펜벤다졸, 옥스펜다졸 및 옥스펜다졸 설폰의 합	근육, 신장, 지방(소, 돼지 및 양) 우유(소) 간(소, 돼지 및 양)	100 500
옥시벤다졸	옥시벤다졸	우유(소와 양) 근육, 간, 신장, 지방(소, 말, 돼지 및 양)	50 100
옥시테트라사이클린	옥시테트라사이클린	지방(소, 양, 돼지, 닭 및 칠면조) 우유(소) 근육(소, 양, 돼지, 닭 및 칠면조) 알(닭) 간(소, 양, 돼지, 닭 및 칠면조) 신장(소, 양, 돼지, 닭 및 칠면조)	10 100 200 300 600
페니실린	페니실린	식용 조직(닭, 메추라기, 돼지 및 양), 알(닭 및 메추라기), 우유(소) 식용 조직(칠면조) 식용 조직(소)	0 10 50
폭심	폭심	식용 내장, 근육(돼	10

물질	(1) MRL이 설정된 잔류물의 정의	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준 (MRL) (μ g/kg)
		지) 지방(돼지)	50
프로게스테론	프로게스테론	식품 및 소 유래	GAHP*
락토파민	락토파민	근육(돼지) 지방(돼지) 간(돼지) 신장(돼지)	10 10 40 90
로베니딘 하이드로클로린	로베니딘 하이드로클로린	식용 조직(가금류) 지방(가금류)	100 200
살리노마이신	살리노마이신	알(가금류) 근육(소) 식용 내장(돼지) 근육(돼지 및 가금류) 식용 내장(소 및 가금류)	20 50 100 500
사라플록사신	사라플록사신	지방(닭) 간(닭)	10 100
스펙티노마이신	스펙티노마이신	우유(소) 근육(소, 닭, 돼지) 지방(소, 닭, 돼지) 간(소, 닭, 돼지) 신장(소, 닭, 돼지)	200 300 500 2000 5000
스피라마이신	스피라마이신 상응물로 표현되는 항균활성 잔기	근육(돼지) 신장, 지방(돼지) 간(돼지)	200 300 600
	스피라마이신 및 네오스피라마이신의 합	근육(소와 닭) 우유(소) 신장(소) 지방(소와 닭) 간(소와 닭) 신장(닭)	200 300 600 800
스트렙토마이신	스트렙토마이신	우유(소) 근육, 간, 지방(소, 닭, 돼지 및 양)	200 500

물질	(1) MRL이 설정된 잔류물의 정의	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준 (MRL) (μ g/kg)
		신장(소, 닭, 돼지 및 양)	1000
설파디아진	설파디아진	식용 내장(포유류), 근육(포유류) 우유(소)	100
설파디메톡신	설파디메톡신	우유(소) 식용 내장, 근육(소와 닭)	10 100
설파디미딘	설파디미딘	우유(소) 식용 내장(닭 및 포유류) 근육(닭 및 포유류) 간, 신장, 지방(소)	25 100
설파메타진	설파메타진	식용 조직(소, 칠면조, 닭 및 돼지)	100
설파퀴녹살린	설파퀴녹살린	식용 내장, 근육(가금류)	100
설포나미드	설포나미드	근육, 간, 신장, 지방(모든 식품 생산 종), 우유(소)	100
테스토스테론	테스토스테론	소로부터 유래한 식품	GAHP*
테트라시클린	모화합물 및 4-에피머의 합	근육(소, 가금류, 돼지 및 양) 우유(소) 알(가금류) 간(소, 가금류, 돼지 및 양) 신장(소, 가금류, 돼지 및 양)	100 200 300 600
티아벤다졸	티아벤다졸 및 5-히드록시-티아벤다졸의 합	근육, 간, 신장 및 지방(소, 돼지, 염소 및 양) 우유(소와 염소)	100
티아물린	8-알파-히드록시뮤틸린	근육(돼지) 간(돼지)	3600 10800

물질	(1) MRL이 설정된 잔류물의 정의	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준 (MRL) (μ g/kg)
		신장, 지방(돼지)	14400
틸미코신	틸미코신	우유(양) 근육, 지방(소, 가금류, 돼지 및 양) 신장(소와 양) 간(소와 양) 신장(돼지) 간(돼지)	50 100 300 1000 1500
트레볼론 아세테이트	β-트레볼론 α-트레볼론	근육(소) 간(소)	2 10
트리클라벤다졸	5-클로로-6-(2′3′-디클로로-페녹시)-벤지미다졸-2-1	지방(소와 양)	100
트리메토프림	트리메토프림	식용 내장, 근육(포유류 및 닭) 알(닭) 우유(소)	50
타이로신	타이로신	우유(소) 근육, 간, 신장(닭고소) 식용 조직(소) 지방(닭) 알(닭)	50 200
버지니아마이신	버지니아마이신	근육, 간, 신장, 지방(소) 근육(돼지 및 가금류) 지방(가금류) 간(돼지 및 가금류) 신장, 지방(돼지) 신장(가금류)	0 100 200 300 400 500
제라놀	제라놀	근육(소) 간(소)	2 10

[Am. PU (A) 358/05]

표 II

사용 금지 동물용의약품

다음 동물용의약품은 식품에 사용하여서는 안 된다.

락토파민을 제외한 베타 작용제

니트로푸란

클로람페니콜

[Am. PU (A) 160/04, 358/05]

별표 16
(규정 41)
잔류농약

아래 표의 (2)열에 명시된 식품은 (1)열의 농약 잔류물에 대해 (3)열에 명시된 최대 잔류 허용기준을 초과하여서는 안 된다.

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
2.4-D	쌀(분쇄 또는 백미)	0.05
	코코넛/코코넛유	0.05
	팜유	0.05
	바나나	0.1
	사탕수수	3
아바멕틴	케일	0.05
	양배추	0.05
	배추	0.05
	겨자	0.05
아세페이트	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	코코아콩	0.2
	감귤류	1
	꽃양배추	2
	셀러리	5
	케일	5
	코코넛/코코넛유	0.5
	양배추	2
	망고	1
	팜유	0.5
	양상추	5
	겨자	5
	토마토	1
	감자	0.5

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
아세타미프리드	오크라	2
	롱 빈	2
	양배추	2
	가지	2
	오이	2
알라클로르	옥수수	0.1
	대두	0.2
	땅콩	0.05
아메트린	코코아콩	0.2
	커피콩	0.2
	감귤류	0.1
	코코넛/코코넛유	0.2
	팜유	0.2
	파인애플	0.2
	바나나	0.2
	사탕수수	0.1
	차	0.2
아미트라즈 (N-(2,4-디메틸페닐)-N 메틸포름아미딘 및 N′ –메틸-포름아미딘 환산 아미트라즈의 합)	파파야	0.5
	감귤류	0.5
	칠리	0.2
	고기(양)	0.1
	고기(소, 돼지)	0.05
	두리안	0.5
	식용 내장(소, 양, 돼지)	0.2
	프렌치강낭콩	1
	망고	0.5
	콩과식물 채소	1
	(별도로 나열된 것 제외)	
	가지	0.5
아닐로포스	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
아트라진	옥수수	0.2
	파인애플	0.2
	사탕수수	0.1
아자디라크틴		규정되지 않음
아족시스트로빈	칠리	1
	오이	0.5
	토마토	1
바실루스 튜린지엔시스		규정되지 않음
벤디오카브 (식물에서 유래한 제품: 비결합 벤디오카브)	칠리	0.2
	케일	0.2
	양배추	0.2
	배추	0.2
	겨자	0.2
	콩과식물 채소	0.2
	수박	0.2
	가지	0.2
	오이	0.2
베노밀 (카벤다짐으로서)	카벤다짐 참조	
벤설푸론메틸	쌀(분쇄 또는 백미)	0.02
벤타존	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	옥수수	0.2
	대두	0.05
	땅콩	0.05
비스피리박 소듐	쌀(분쇄 또는 백미)	0.05
비터타놀	바나나	0.5
보르도 혼합액		규정되지 않음
BPMC	쌀(분쇄 또는 백미)	0.2
브로마실	파인애플	0.1
브로모프로필레이트	칠리	1
	가지	1

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
뷰프로페진	쌀(분쇄 또는 백미)	0.2
부토카복심	코코아콩	0.5
	칠리	2
	롱 빈	2
	팜유	2
	토마토	2
카두사포스	바나나	0.01
	사탕수수	0.01
캡탄	커피콩	10
	땅콩	10
	팜유	10
	바나나	15
	딸기	20
	차	10
	토마토	15
카바릴	오크라	10
	쌀(분쇄 또는 백미)	1
	가금류 고기	0.5
	대두	1
	양배추	5
	배추	5
	호박	3
	(검은, 흰) 후추	5
	망고	5
	겨자	10
	배추속 채소(별도로 나열된 경우 제외)	5
	콩과식물 채소(별도로 나열된 경우 제외)	5
	가지	5
	오이	3

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
카벤다짐	양파(구근)	2
	쌀(분쇄 또는 백미)	0.5
	파파야	3
	커피콩	0.1
	감귤류	10
	칠리	5
	구아바	3
	스위트피	2
	땅콩	0.1
	케일	5
	양배추	2
	배추	5
	(검은, 흰) 후추	0.1
	망고	2
	바나나	1
	셀러리	2
	양상추	5
	겨자	5
	콩과식물 채소(별도로 나열된 경우 제외)	2
	수박	2
	오이	0.5
	토마토	5
카보퓨란 (카보퓨란 및 3-히드록시-카보퓨란의 합을 카보퓨란으로 함)	쌀(분쇄 또는 백미)	0.2
	옥수수	0.1
	(검은, 흰) 후추	0.1
	망고	0.1
	바나나	0.1
	사탕수수	0.1

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	가지	0.1
카보설판	쌀(분쇄 또는 백미)	0.2
	칠리	0.5
	롱 빈	0.5
	수박	0.5
	가지	0.5
	오이	0.5
카르탑 (유리 염기로서)	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	양배추	0.2
	배추	2
	양상추	2
	겨자	2
키노메티오네이트	칠리	0.5
	가지	0.5
클로르페나피르	양배추	1
	배추	1
	가지	1
	오이	1
클로르플루아주론	오크라	0.3
	칠리	0.3
	롱 빈	0.3
	케일	0.3
	무	0.3
	양상추	0.3
	겨자	0.3
	가지	0.3
클로리무론 에틸	쌀(분쇄 또는 백미)	0.02
클로로탈로닐	양파(구근)	0.5
	코코아콩	0.05
	커피콩	0.2

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	칠리	5
	파 잎	10
	생강	0.5
	땅콩	0.05
	양배추	1
	(검은, 흰) 후추	0.2
	망고	3
	바나나	0.2
	셀러리	10
	양상추	10
	콩과식물 채소	5
	수박	5
	오이	5
	토마토	5
	감자	0.2
클로르피리포스	스타프루트	1
	오크라	0.2
	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	코코아콩	0.05
	감귤류	1
	꽃양배추	0.05
	칠리	0.5
	생강	0.05
	옥수수	0.5
	구아바	1
	코코넛/코코넛유	0.5
	양배추	0.05
	(검은, 흰) 후추	0.5
	팜유	0.5
	겨자	1

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	엽채류(별도로 나열된 경우 제외)	1
	콩과식물 채소	0.2
	토마토	0.5
	감자	0.05
시노설퓨론	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	코코아콩	0.1
	팜유	0.1
클레토딤	양파(구근)	0.2
	토마토	0.1
코퍼하이드록사이드		규정되지 않음
코퍼옥시클로라이드		규정되지 않음
코마포스 (코마포스 및 그 산소 유도체의 합)	고기(지방)	0.5
	우유(지방)	0.02
수산화 제이구리		규정되지 않음
산화구리		규정되지 않음
사이클로설파뮤론	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
사이클록시딤 (3-티온-3yl-글루타르산(TME) 및 3-히드록시-3-티암-3yl글루타르산(OH-TME)의 합을 사이클록시딤으로 함)	양파(구근)	0.5
	감귤류	0.5
	토마토	0.5
사이플루트린	코코아콩	0.1
	감귤류	0.5
	칠리	0.5
	생강	0.01
	콩과식물 채소	0.5
	가지	0.5
	오크라	0.2
	쌀(분쇄 또는 백미)	1
	코코아콩	0.1
	칠리	0.5

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	두리안	0.1
	스위트피	0.5
	롱 빈	0.5
	양배추	0.2
	(검은, 흰) 후추	0.5
	팜유	0.1
	가지	0.1
사이목사닐	양파(구근)	0.2
	양배추	0.2
	스쿼시	0.2
	멜론	0.2
	오이	0.2
	토마토	0.2
	마	0.2
	감자	0.2
사이퍼메트린 (이성질체의 합)	스타프루트	2
	오크라	0.5
	파파야	2
	코코아콩	0.05
	과일류	2
	감귤류	2
	칠리	0.5
	고기(지방)	0.2
	옥수수	0.05
	구아바	2
	녹두	0.05
	롱 빈	0.5
	케일	1
	양배추	1
	꽃양배추	1

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	망고	2
	팜유	0.5
	양상추	2
	겨자	2
	엽채류(별도로 나열된 경우 제외)	2
	배추속 채소(별도로 나열된 경우 제외)	1
	콩과식물 채소(별도로 나열된 경우 제외)	0.5
	가지	0.2
	우유(지방)	0.05
	토마토	0.5
사이프로코나졸	코코아콩	0.1
	커피콩	0.1
	팜유	0.1
	콩과식물 채소	0.1
사이로마진	스위트피	2
델타메트린 (이성질체의 합)	오크라	0.2
	쌀(분쇄 또는 백미)	1
	파파야	0.05
	코코아콩	0.05
	감귤류	0.05
	꽃양배추	0.2
	칠리	0.2
	구아바	0.05
	프렌치강낭콩	0.1
	롱 빈	0.1
	양배추	0.2
	망고	0.05
	팜유	0.2
	람부테인	0.05

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	콩과식물 채소(별도로 나열된 경우 제외)	0.1
	차	10
	가지	0.2
	오이	0.2
	토마토	0.2
디아펜티우론	꽃양배추	0.2
	칠리	0.2
	케일	0.2
	양배추	0.2
	배추	0.2
	겨자	0.2
	콩과식물 채소	0.2
	가지	0.2
	오이	0.2
다이아지논	스타프루트	0.5
	오크라	0.5
	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	감귤류	0.5
	꽃양배추	0.5
	칠리	0.5
	구아바	0.5
	왁스사과	0.5
	롱 빈	0.5
	케일	0.5
	꽃양배추	0.5
	배추	0.5
	망고	0.5
	셀러리	0.5
	겨자	0.5
	콩과식물 채소(별도로 나열	0.2

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	된 경우 제외)	
	가지	0.5
	오이	0.5
	토마토	0.5
디캄브라	팜유	0.1
디클로르보스	망고	0.1
디코폴 (o,p'및 p,p' 이성질체의 합)	감귤류	5
	칠리	1
	프렌치강낭콩	2
	롱 빈	2
	망고	1
	차	5
	수박	0.2
	오이	0.5
	토마토	1
디페노코나졸	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	코코아콩	0.1
	칠리	1
	프렌치강낭콩	1
	롱 빈	1
	망고	1
	팜유	0.1
	바나나	0.5
	겨자	1
	수박	0.1
	오이	1
	토마토	1
디플루벤주론	양배추	1
디메토에이트 (디메토에이트 및 오메토에이트의 합)	양파(구근)	0.2
	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	코코아콩	0.1

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	커피콩	0.1
	감귤류	2
	꽃양배추	2
	칠리	2
	프렌치강낭콩	1
	롱 빈	1
	땅콩	0.05
	케일	0.5
	당근	1
	양배추	2
	호박	2
	무	1
	망고	1
	파인애플	1
	바나나	1
	양상추	2
	배추속 채소(별도로 나열된 경우 제외)	2
	엽채류(별도로 나열된 경우 제외)	2
	콩과식물 채소(별도로 나열된 경우 제외)	1
	차	0.2
	수박	1
	가지	2
	오이	2
	토마토	1
디메토모르프	머스크멜론	0.5
	오이	0.2
	토마토	0.5
디티오카바메이트 (CS2로 표시)	양파(구근)	0.5
	아마란스	10

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
만코제브 마네브 프로피네브 티람 지네브 지람	스타프루트	5
	쌀(분쇄 또는 백미)	0.5
	파파야	5
	코코아콩	5
	감귤류	10
	꽃양배추	5
	칠리	3
	파 잎	10
	두리안	1
	구아바	5
	스위트피	2
	롱 빈	2
	땅콩	0.1
	양배추	5
	호박	0.2
	(검은, 흰) 후추	3
	리크	0.5
	망고	2
	멜론	0.5
	팜유	1
	바나나	2
	셀러리	5
	양상추	10
	겨자	10
	엽채류(별도로 나열된 경우 제외)	10
	콩과식물 채소(별도로 나열된 경우 제외)	2
	차	5
	수박	1
	오이	2

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	토마토	5
	감자	0.2
디우론	파파야	0.5
	커피콩	0.1
	감귤류	0.5
	팜유	0.1
	파인애플	0.5
	바나나	0.5
	사탕수수	0.1
	차	1
DSMA	팜유	0.1
에마멕틴 벤조에이트	양배추	0.05
	배추	0.05
	케일	0.05
	겨자	0.05
엔도설판 (알파와 베타 엔도설판과 엔도설판 황산염의 합)	코코아콩	0.1
	과일류	2
	감귤류	2
	옥수수	0.1
	양배추	2
	(검은, 흰) 후추	0.5
	망고	2
	차	30
	가지	2
	오이	2
EPTC	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
에톡시설퓨론	쌀(분쇄 또는 백미)	0.01
에토펜프록스	쌀(분쇄 또는 백미)	0.5
파목사돈	수박	0.5
	오이	0.2

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	토마토	0.2
페나미포스 (페나미포스의 설폭사이드 및 설폰을 페나미포스로 함)	구아바	0.2
	바나나	0.1
페니트로티온	곡류	10
	쌀(분쇄 또는 백미)	1
페녹사프로프-p-에틸	쌀(분쇄 또는 백미)	0.05
페녹시카브	케일	0.5
	양배추	0.2
	배추	0.2
	겨자	0.5
펜피록시메이트	감귤류	0.5
	칠리	0.5
펜티온	스타프루트	2
	쌀(분쇄 또는 백미)	0.05
	감귤류	2
	구아바	2
	망고	2
	오이	0.5
펜발러레이트	아마란스	2
	오크라	1
	코코아콩	0.05
	감귤류	2
	꽃양배추	2
	칠리	1
	케일	10
	양배추	3
	배추	1
	양상추	2
	겨자	2
	가지	1

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	오이	0.2
	토마토	1
피프로닐	쌀(분쇄 또는 백미)	0.01
	칠리	0.05
	양배추	0.05
	겨자	0.05
	수박	0.01
	가지	0.05
플루아지포프-뷰틸	파파야	0.1
	코코아콩	0.1
	두리안	0.1
	구아바	0.1
	망고	0.1
	팜유	0.2
	바나나	0.1
	람부테인	0.1
플루페나셋	옥수수	0.1
플루페녹수론	양배추	0.1
플루록시피르	코코아콩	0.1
	팜유	0.1
플루톨라닐	쌀(분쇄 또는 백미)	1
	두리안	0.1
	겨자	1
포메탄에이트 염산염	칠리	2
	프렌치강낭콩	2
	롱 빈	2
	수박	1
	가지	2
	오이	1
포모치온	오크라	0.1

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	양배추	0.1
	근채류 채소	2
	가지	0.1
	오이	0.1
	토마토	0.1
포세틸 알루미늄	감귤류	5
	코코아콩	1
	두리안	1
퓨라티오카브	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	감귤류	3
	칠리	2
	옥수수	0.05
	수박	0.2
	가지	0.1
글루포시네이트 암모늄 (글루포시네이트 및 3-히드록시 메틸포스피닐 프로피온산의 합을 글루포시네이트(유리산)으로 함)	양파(구근)	0.05
	스타프루트	0.1
	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	파파야	0.1
	코코아콩	0.5
	커피콩	0.1
	감귤류	0.1
	두리안	0.1
	캐슈너트	0.1
	구아바	0.1
	코코넛/코코넛유	0.5
	양배추	0.1
	배추	0.1
	망고	0.1
	팜유	0.5
	잭프루트	0.1

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	바나나	0.2
	양상추	0.1
	엽채류(별도로 나열된 경우 제외)	0.1
	콩과식물 채소	0.5
	차	0.2
	수박	0.1
	가지	0.1
	토마토	0.1
글리포세이트	스타프루트	0.1
	파파야	0.2
	코코아콩	0.5
	커피콩	0.2
	감귤류	0.2
	두리안	0.1
	구아바	0.1
	코코넛/코코넛유	0.1
	망고	0.1
	팜유	0.1
	바나나	0.2
	차	0.2
헥사코나졸	쌀(분쇄 또는 백미)	0.05
	커피콩	0.05
	롱 빈	0.2
	겨자	0.5
	오이	0.1
헥사지논	사탕수수	0.1
헥시티아족스	감귤류	0.5
인화수소 (모든 인화물을 인화수소로 함)	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	코코아콩	0.01
이마자피르	팜유	0.1

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
이마제타피르	팜유	0.05
이미다클로프리드	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	감귤류	0.5
	칠리	0.1
	롱 빈	0.5
	고추속	0.1
	망고	0.5
	수박	0.1
	가지	0.1
무기 브로마이드 (총 브로마이드로서)	곡류	50
	콩류	500
	견과류	100
이프로디온	쌀(분쇄 또는 백미)	10
	감귤류	10
	칠리	5
	양배추	5
	배추	5
	록멜론	2
	수박	2
	가지	10
	오이	2
	토마토	5
이프로발리카브	토마토	1
이사조포스	쌀(분쇄 또는 백미)	0.05
	코코아콩	0.05
	바나나	0.1
	수박	0.05
아이소프로카브	쌀(분쇄 또는 백미)	0.2
	코코아콩	0.1
	커피콩	0.1

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
아이소프로티올레인	쌀(분쇄 또는 백미)	2
루페뉴론	칠리	0.5
	옥수수	0.05
	롱 빈	0.2
	가지	0.2
말라티온	스타프루트	2
	오크라	8
	쌀(분쇄 또는 백미)	0.5
	파파야	1
	감귤류	4
	칠리	0.5
	고기(소, 염소, 돼지)	1
	가금류 고기	1
	구아바	2
	양배추	8
	파인애플	8
	양양상추	8
	겨자	8
	콩과식물 채소	2
	가지	0.5
	오이	3
	토마토	3
MCPA	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
메프로닐	쌀(분쇄 또는 백미)	1
	콩과식물 채소	1
메르캅토디메투르 (메티오카브)	쌀(분쇄 또는 백미)	0.05
	롱 빈	0.1
	겨자	0.1
	오이	0.1
메탈락실	코코아콩	0.2

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	감귤류	5
	두리안	0.2
	옥수수	0.05
	오이	0.5
	토마토	0.5
메트알데하이드	쌀(분쇄 또는 백미)	1
	과일류	1
	괴경 작물	1
	양상추	1
	딸기	1
메타미도포스	코코넛/코코넛유	0.1
	팜유	0.1
메티다티온	코코아콩	0.1
	옥수수	0.1
	팜유	0.1
	사탕수수	0.1
	차	0.5
메톨라클로르	아마란스	0.1
	칠리	0.1
	옥수수	0.1
	프렌치강낭콩	0.1
	스위트피	0.1
	롱 빈	0.1
	대두	0.1
	땅콩	0.1
	여주	0.1
	앵글로프	0.1
	양상추	0.1
	콩과식물 채소(별도로 나열된 경우 제외)	0.1
	사탕수수	0.1

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	수박	0.1
	오이	0.1
메트리뷰진	대두	0.05
메트설푸론 메틸	쌀(분쇄 또는 백미)	0.02
	팜유	0.02
몰리메이트	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
모노크로토포스	코코넛/코코넛유	0.05
	팜유	0.05
MSMA	코코아콩	1
	팜유	0.1
	사탕수수	0.1
	차	1
MTMC(메톨카브) 마이클로뷰타닐	쌀(분쇄 또는 백미)	0.5
	프렌치강낭콩	0.5
	롱 빈	0.5
	오이	0.5
나프로파마이드	칠리	0.1
	사탕수수	0.1
	가지	0.1
	토마토	0.1
오퓨레이스	엽채류	1
	토마토	0.5
옥사디아길	쌀(분쇄 또는 백미)	0.05
옥사디아존	쌀(분쇄 또는 백미)	0.05
옥사딕실	코코아콩	1
	수박	0.5
	오이	0.5
	토마토	0.5
	감자	0.2
옥시카복신	프렌치강낭콩	5

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	녹두	5
	롱 빈	5
옥시풀루오르펜	대두	0.05
	땅콩	0.05
패러	쌀(분쇄 또는 백미)	0.5
	코코아콩	0.1
	커피콩	0.05
	코코넛/코코넛유	0.1
	(검은, 흰) 후추	0.05
	팜유	0.1
	바나나	0.05
	근채류 채소(별도로 나열된 경우 제외)	0.05
	타피오카	0.05
펜사이큐론	쌀(분쇄 또는 백미)	0.5
	겨자	1
펜디메탈린	양배추	0.1
	겨자	0.1
	토마토	0.1
퍼메트린 (이성질체의 합)	오크라	1
	꽃양배추	0.5
	양배추	5
	가지	1
	토마토	1
펜토에이트	양파(구근)	0.1
	오크라	0.1
	쌀(분쇄 또는 백미)	0.05
	꽃양배추	0.1
	양배추	0.1
	양상추	0.1
	콩과식물 채소	0.1

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	가지	0.1
	오이	0.1
	토마토	0.1
폭심	고기(소, 물소, 양, 염소, 돼지, 토끼)	0.01
	가금류 고기	0.01
	지방(소, 물소, 양, 염소, 돼지, 토끼)	0.05
	가금류 지방	0.05
피클로람	사탕수수	0.01
피리미포스메틸	쌀(분쇄 또는 백미)	1
	옥수수	5
	땅콩	2
프레틸라클로르	쌀(분쇄 또는 백미)	0.05
프로클로라즈 (프로클로라즈 및 2,4,6-트리클로페놀 잔기를 포함한 대사물질의 합을 프로클로라즈로 함)	파파야	1
	감귤류	5
	칠리	5
	구아바	2
	(검은, 흰) 후추	8
	망고	2
	바나나	5
프로페노포스	꽃양배추	0.5
	칠리	5
	옥수수	0.05
	프렌치강낭콩	0.5
	롱 빈	0.5
	케일	2
	양배추	1
	여주	2
	앵글로프	2
	겨자	2

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	콩과식물 채소(별도로 나열된 경우 제외)	0.5
	가지	2
	오이	0.1
프로파모카브	양배추	0.1
	배추	0.1
	겨자	10
	수박	2
	허니듀	2
	오이	2
	토마토	1
프로파닐	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
프로파자이트	감귤류	5
	가지	2
	오이	0.5
	토마토	2
프로피코나졸	쌀(분쇄 또는 백미)	0.05
	코코아콩	0.1
	땅콩	0.05
	바나나	0.1
	사탕수수	0.05
프로폭서	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	코코아콩	0.05
프로티오포스	꽃양배추	0.2
	칠리	0.2
	양배추	0.2
	배추	0.2
피메트로진	쌀(분쇄 또는 백미)	0.05
피라조설퓨론에틸	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
피레트룸		규정되지 않음
피리다벤	감귤류	1

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
퀴날포스	오크라	0.1
	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	코코아콩	0.1
	꽃양배추	0.1
	칠리	0.1
	옥수수	0.1
	양배추	0.1
	사탕수수	0.1
	가지	0.1
	토마토	0.1
퀸클로락	쌀(분쇄 또는 백미)	0.5
퀸토젠 (퀸토젠 펜타클로로아닐린 및 메틸 펜타클로로페닐 설파이드의 합)	양배추	0.02
퀴잘로포프에틸	오크라	0.1
	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	코코아콩	0.1
	칠리	0.1
	롱 빈	0.1
	배추	0.1
	오이	0.1
	토마토	0.1
세톡시딤	오크라	0.1
	칠리	0.1
	양배추	0.2
	팜유	0.05
	가지	0.1
실라플루오펜	쌀(분쇄 또는 백미)	0.2
스피노사드	케일	2
	양배추	0.5

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	겨자	2
황		규정되지 않음
테부코나졸	바나나	0.05
테부페노자이드	오크라	0.5
	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	칠리	0.5
	롱 빈	0.5
	가지	0.5
	토마토	0.5
테플루벤주론	양배추	0.2
	배추	0.2
	겨자	1
터브틸라진	코코아콩	0.5
테트라디폰	파파야	5
	감귤류	2
	구아바	5
	망고	5
	딸기	2
	수박	1
티아메톡삼	오크라	0.2
	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	가지	0.2
티오벤카브	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
티오사이클람-하이드로젠옥살레이트	양배추	0.3
	가지	0.5
	토마토	0.5
티오메톤 (티오메톤 및 설폭사이드와 설폰의 합을 티오메톤으로 함)	감귤류	0.5
	칠리	0.5
	프렌치강낭콩	0.5
	롱 빈	0.5

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	수박	0.5
	오이	0.5
	가지	0.5
티오파네이트메틸 (티오파테이트-메틸 및 카벤다짐의 합을 카벤다짐으로 함)	카벤다짐 참조	
톨클로포스메틸	양상추	2
톨클로포스메틸	칠리	0.5
	양배추	0.2
	가지	0.5
	토마토	0.5
트리아디메폰	커피콩	0.05
트리아디메놀 (동 기준은 트리아디메폰 및/또는 트리아디메놀의 사용으로 인한 트리디메놀 잔류물을 포함한다.)	코코아콩	0.2
	코코넛/코코넛유	0.2
트리아조포스	감귤류	2
	망고	2
삼염기 구리 황산염		규정되지 않음
트리클로르폰	쌀(분쇄 또는 백미)	0.1
	감귤류	0.1
	옥수수	0.1
	프렌치강낭콩	0.1
	롱 빈	0.1
	케일	0.2
	겨자	0.1
	수박	0.2
트리클로피르	팜유	0.1
트리데모르프	스위트피	0.1
	겨울호박	0.1
	망고	0.1

(1) 농약	(2) 식품	(3) 식품 내 최대잔류기준(MRL) (mg/kg)
	바나나	0.1
	콩과식물 채소(별도로 나열된 경우 제외)	0.1
	차	15
	수박	0.1
	오이	0.1
트리플루뮤론	양배추	1
빈클로졸린 (빈클로졸린 및 3,5-디클로로아닐린 잔기를 포함한 모든 대사 물질의 합을 빈클로졸린으로 함)	딸기	10
	토마토	3
화이트 오일		규정되지 않음

[Ins. PU (A) 123/95]

별표 16 B

[하위 규정 132A(3)]

인공감미료의 기초제로 사용할 수 있는 물질

아카시아(아라비아검)

한천

알긴산 및 그 나트륨, 칼륨, 암모늄염, 알긴산 칼슘 및 알긴산프로필렌글리콜

카라기난

구연산

덱스트린

덱스트로스

에틸알코올

글루코노-델타-락톤

글리세롤

구아검

카라야검

히드록시프로필메틸셀룰로스

젖당

L-로이신

로커스트콩검

만니톨

메틸셀룰로스

단당류, 이당류, 다당류

펙틴

주석산수소칼륨

프로필 글리콜

탄산수소나트륨

카르복시메틸셀룰로스나트륨

구연산나트륨

인산나트륨

소비톨

주석산

트라가칸스검

물

잔탄검

[Am. PU (A) 521/92, PU (A) 318/12]

별표 17
[하위 규정 133(2)]

표 I

허용되는 비영양 감미료

(a) 사카린(2-설포벤조익이미드)

(b) 사카린나트륨(2-설포벤조익이미드의 나트륨 염)

(c) 아세설팜칼륨

(d) 네오탐

사카린, 사카린나트륨 및 아세설팜칼륨 기준

(a) 사카린(2-설포벤조익이미드)

사카린은 무수 기준 99% 이상의 사카린을 함유하여야 한다.

(b) 사카린나트륨(2-설포벤조익이미드의 나트륨 염)

사카린나트륨은 99% 이상 101% 이하의 무수 기준 무수 사카린나트륨을 함유하여야 한다.

(c) 아세설팜칼륨

아세설팜칼륨은 99% 이상 101% 이하의 무수 기준 아세설팜칼륨을 함유하여야 한다.

[Am..PU (A) 318/12]

[규정 133의 하위 규정 (2A)]

표 II

식품 내 아세설팜칼륨의 최대사용기준

(1) 식품	(2) 최대사용기준
아이스크림	1,000 mg/kg
겨자, 겨자 분말 및 겨자유	350 mg/kg
통조림 과일, 통조림 과일 칵테일	500 mg/kg
건조 과일, 혼합 건조 과일	500 mg/kg
초콜릿, 화이트 초콜릿, 밀크 초콜릿	1,000 mg/kg
식초-증류, 혼합, 인공 또는 합성	GMP
처트니	1,000 mg/kg
추잉껌	5,000 mg/kg
잼, 과일 젤리, 마멀레이드	1,000 mg/kg
설탕에 조린 과일 또는 설탕에 절인 과일	500 mg/kg
수산물 꺼루뿍	350 mg/kg
코코아, 코코아 분말 또는 가용성 코코아	2,500 mg/kg
얼음과자	800 mg/L
테이블 과자	1,000 mg/L
저열량식품(저열량 청량음료 제외)	3,000 mg/kg
마요네즈	1,000 mg/kg
저열량 청량음료	600 mg/L
식이섭취용 조제식	450 mg/kg
음료 화이트너	GMP
향신료	GMP
샐러드드레싱	1,000 mg/kg
간장, 식물성단백가수분해물 소스, 혼합식물성단백가수분해물 소스, 칠리소스 및 토마토소스	350 mg/kg
증류주, 브랜디, 과일 브랜디, 럼, 위스키, 보드카, 진, 삼사 및 리큐르	GMP

(1) 식품	(2) 최대사용기준
수프, 수프스톡	110 mg/kg
커스터드 분말	350 mg/kg
과실주	GMP
꿀 와인 또는 벌꿀 술	GMP
와인, 와인 칵테일, 탄산가스 포화 와인, 드라이 와인, 스위트 와인, 청주와 토디, 맥주, 라거, 에일 흑맥주, 샌디	350 mg/L

[Ins.PU (A) 318/12]

[하위 규정 133(2C)]

표 III

특정 식품 내 네오탐의 최대사용기준

(1) 식품	(2) 최대사용기준
착향 탄산음료	15 mg/L
저열량식품	50 mg/kg.

[Ins. PU (A) 162/88, 90/99]

별표 20 A
(하위 규정 134(3))

표 I

아스파탐 기준

(아스파틸페닐알라닌메틸에스테르)

아스파탐을 건조물로 환산한 것은 아스파탐 98% ~ 102%를 함유하여야 한다.

표 II

에리스리톨 기준(1,2,3,4-부테인테트롤)

에리스리톨은 건조한 다음 정량할 때, 에리스리톨 99% 이상을 함유하여야 한다.

[Subs. P.U. (A) 270/2016]

별표 20 B

[하위규정 361(5A)(a)]

MEMINUM ARAK BOLEH MEMBAHAYAKAN KESIHATAN

별표 20 C

[하위규정 361(5A)(b)]

금지표시

MATERIAL	SHAPE/SIZE	DESCRIPTION	DESIGN
Any hard, opaque and long lasting material	**Shape** The signboard shall be rectangular in shape **Size for display cabinet and counter for sale** (a) The minimum size of the signboard shall be 50 cm in width x 60 cm in length. (b) Capital bold face lettering of non-serif character not less than 48 point size lettering shall be used in the sign. **Size for serving table and chillers in hotel rooms** (a) The minimum size of the signboard shall be 12 cm in width x 25 cm in length. (b) Capital bold face lettering of non-serif character not less than 24 point size lettering shall be used in the sign.	A red thick circle and thick bar superimposed on a black picture of alcoholic beverage in the bottle with a glass shall be used as an illustration on the signboard. The signboard shall have a white background. The message **"MENJUAL MINUMAN BERALKOHOL/ ARAK KEPADA ORANG DI BAWAH UMUR DUA PULUH SATU TAHUN ADALAH DILARANG"** shall be written on the signboard. The lettering of the message shall be black in colour and the type of lettering shall be Arial.	 **AMARAN** **MENJUAL MINUMAN BERALKOHOL/ ARAK KEPADA ORANG DI BAWAH UMUR DUA PULUH SATU TAHUN ADALAH DILARANG**

별표 21

표 Ⅱ

(하위규정 389(5))

영아용 조제식에 허용되는 식품첨가물

	(1) 식품첨가물	(2) 즉석음료 제품 100 mL의 최대 기준
1.	**유화제** 레시틴 식용지방 및 식용유의 모노 및 다이글리세라이드	 0.5 g 0.4 g
2.	**증점제** 구아검 로커스트콩검 인산이전분 아세틸인산이전분 카라기난	 0.1 g 0.1 g 0.5 g 단독 또는 대두 유래 제품과의 혼합만 2.5 g 단독 또는 가수분해 단백질 또는 아미노산 기반 제품이나 둘 모두의 혼합 0.03 g 일반 우유 및 대두 유래 액상제품만 0.1 g 가수분해 단백질 또는 아미노산 유래 액상제품이나 둘 모두의 혼합
3.	**산미료, 알칼리 및 완충제**	
	수산화칼슘 수산화칼륨 탄산수소나트륨 탄산나트륨 탄산수소칼륨 탄산칼륨 구연산나트륨 구연산칼륨	 우수제조기준 및 표 I에 명시된 Na 및 K 제한 내의 범위로 제한됨
	젖산 구연산	우수제조기준에 의해 제한됨
4.	**산화방지제** 토코페롤 L-아스코빌팔미테이트	 1 mg 1 mg

[Ins. PU (A) 88/03]

별표 21 A
(규정 389A)
성장기용 조제식의 영양 기준

표 I

영양 기준(100 kcal 당)

(1) 영양소	(2) 최소량	(3) 최대량
단백질* (아래 참조)	3 g	5.5 g
지방	3 g	6 g
필수 지방산(리놀레산염)	300 mg	규정되지 않음
비타민 A(레티놀로 표현)	250 I.U. 또는 75 µg	750 I.U. 또는 225 µg
비타민 D	40 I.U. 또는 1 µg	120 I.U. 또는 3 µg
아스코브산(비타민 C)	8 mg	규정되지 않음
치아민(비타민 B1)	40 µg	규정되지 않음
리보플라빈(비타민 B2)	60 µg	규정되지 않음
니코틴산아미드	250 µg	규정되지 않음
비타민 B6	45 µg	규정되지 않음
엽산	4 µg	규정되지 않음
판토텐산	300 µg	규정되지 않음
비타민 B12	0.15 µg	규정되지 않음
비타민 K1	4 µg	규정되지 않음
비오틴	1.5 µg	규정되지 않음
비타민 E(% 토코페롤 화합물)	0.7 I.U./g 리놀레산, 어떤 경우에도 사용 가능한 0.7 I.U./100 kcal 이상	
나트륨(Na)	20 mg	85 mg
칼륨(K)	80 mg	규정되지 않음
염화물(Cl)	55 mg	규정되지 않음
칼슘(Ca)	90 mg	규정되지 않음
인(P)	60 mg	규정되지 않음

마그네슘(Mg)	6 mg	규정되지 않음
철(Fe)	1 mg	2 mg
요오드(I)	5 μg	규정되지 않음
아연(Zn)	0.5 mg	규정되지 않음

주 1. *해당 영양 품질에 반비례하는 다른 단백질의 양 이상의 카제인의 경우에 상당하는 영양 품질의 단백질의 사용 가능한 100 칼로리 당 3.0 g 또는 사용 가능한 100 줄 당 7.0 이상. 나머지 단백질의 양은 해당 카제인의 85% 이상이어야 한다. .단백질의 총량은 사용 가능한 100 칼로리 당 5.5 g(또는 사용 가능한 100 킬로 줄 당 1.3g)이어야 한다.

질소 변환 계수는 WHO 기술 보고서 일련 번호 522, WHO, Geneva를 따라야 한다.

2. 조제분유는 단백질 g 당 최소 15 μg의 비타민 B6를 포함해야 한다.

3. 영양소의 최대량이 규정되지 않은 경우, 우수제조기준에 따른 사용의 결과인 해당 영양소의 총 일일 섭취량은 건강 상 위해를 발생시키지 않는다.

4. Ca:P 비율은 1.2 이상 2.0 이하여야 한다.

5. 1 킬로 줄(kJ)은 0.239 킬로칼로리(kcal)에 해당한다.

표 II

(규정 389(5))

성장기용 조제식에 허용되는 식품첨가물

(1) 식품첨가물		(2) 즉석섭취식품 100 mL의 최대 기준
1.	**유화제** 레시틴 모노 및 다이글리세라이드	 0.5 g 0.4 g
2.	**증점제**	
	구아검 로커스트 빈 검	0.1 g 0.1 g
	인산이전분 아세틸인산이전분 인산화인산이전분 아세틸아디프산이전분	0.5 g 단독 또는 대두 유래 제품과의 혼합만 2.5 g 단독 또는 가수분해 단백질 및/또는 아미노산 유래 제품과의 혼합만
	카라기난	0.03 g 단독 또는 우유 및 대두 유래 제품과의 혼합만 0.1 g 단독 또는 가수분해 단백질 및/또는 아미노산 유래 액상제품과의 혼합만
	펙틴	1 g
3.	**산미료, 알칼리 및 완충제** 탄산수소나트륨 탄산나트륨 구연산나트륨 탄산수소칼륨 탄산칼륨 수산화칼륨 구연산칼륨 수산화나트륨 수산화칼슘 L (+) 젖산 L (+) 젖산을 생성하는 배양 구연산	우수제조기준에 따라 표 I에 명시된 Na에 대한 제한 범위 내로 제한됨
4.	**산화방지제**	
	토코페롤(혼합형) % - 토코페롤	3 mg 단독 또는 혼합
	L-아스코빌팔미테이트 L-아스코브산 및 그 Na, Ca 염	5 mg 단독 또는 아스코브산으로 표현된 혼합(표 I 참조)
5.	**향료** 천연 과일 추출물 바닐라 추출물	 우수제조기준에 따름 우수제조기준에 따름

	에틸바닐린 바닐린	5 mg 5 mg

[Subs. PU(A) 313/12]

표 III

성장기용 조제식의 선택적 성분

(1) 선택적 성분	(2) 최대 기준
뉴클레오티드[1]	100 kcal 당 16 mg
갈락토올리고당(GOS)	100 ml 당 0.72 g
90% (중량 당 중량) 갈락토올리고당(GOS) 및 10% (중량 당 중량) 장쇄 프락토올리고당(lcFOS)을 포함한 올리고당 혼합물	100 ml 당 0.8 g
루테인	100 ml 당 50 µg
시알산	100 kcal 당 67 mg

참고. "1"은 5′-일인산염이 유아용 조제분유에 최대 100 kcal 당 16 mg의 수준까지 첨가될 수 있음을 의미한다. 두 개의 퓨린과 두 개의 피리미딘 뉴클레오티드로 구성된 최소 네 개의 뉴클레오티드가 사용되어야 한다: 아데노신 5′-일인산염, 구아노신 5′-일인산염 및 이노신 5′-일인산염(퓨린) 및 시티딘 5′일인산염 및 유리딘 5′-일인산염(피리미딘). 퓨린 뉴클레오티드는 첨가된 전체 뉴클레오티드의 최대 45%를 구성해야 한다.

[Am. PU (A) 162/88, 90/99]

별표 22

표 I

[하위 규정 390(6) 및 391 (6)]

영유아용 통조림 식품과 영유아용 곡류조제식에 대한 영양 기준

(1) 영양소	영양 기준(100 kcal 당)	
	(2) 이산화황 (이산화황으로 환산한 아황산염)	(3) 안식향산 (안식향산으로 환산한 안식향산염 나트륨)
비타민 A(레티놀로 표현)	255 I.U.	500 I.U.
비타민 D	40 I.U.	80 I.U.
아스코브산(비타민 C)	8 mg	규정되지 않음
치아민(비타민 B1)	25 µg	규정되지 않음
리보플라빈(비타민 B2)	60 µg	규정되지 않음
니코틴산아미드	0.8 mg	규정되지 않음
비타민 B6	35 µg	규정되지 않음
엽산	4 µg	규정되지 않음
판토텐산	300 µg	규정되지 않음
비타민 B12	0.15 µg	규정되지 않음
비타민 E	0.3 I.U.	규정되지 않음
칼슘(Ca)	50 mg	규정되지 않음
인(P)	25 mg	규정되지 않음
철	1 mg	규정되지 않음
요오드	5 µg	규정되지 않음

주 1. 영양소의 최대량이 규정되지 않은 경우, 우수제조기준에 따른 사용의 결과인 해당 영양소의 총 일일 섭취량은 건강 상 위해를 발생시키지 않는다.

2. Ca:P 비율은 1.2 이상 2.0 이하여야 한다.

3. 비타민 C의 수준은 비스킷, 러스크 및 다른 유사 제품에는 적용되지 않는다.

표 II

(규정 390(7))

영유아용 통조림 식품에 허용되는 식품첨가물

	(1) 식품첨가물	(2) 즉석섭취식품 100 mL의 최대 기준
1.	**유화제**	
	레시틴	0.5 g
	식용 지방 및 식용유의 모노 및 다이글리세라이드	0.15 g
2.	**증점제**	
	로커스트콩검	0.2 g
	인산이전분 아세틸인산이전분 인산화인산이전분	0.6 g 단독 또는 혼합
3.	**산미료, 알칼리 및 완충제**	
	탄산수소나트륨 탄산나트륨	우수제조기준에 따라 하위 규정 390 (3)에 명시된 나트륨의 한도 이내로 제한됨
	탄산수소칼륨 탄산칼슘	우수제조기준에 의해 제한됨
	젖산	0.2 g
	구연산 및 나트륨 염	0.5 g 및 하위 규정 390 (3)에 명시된 나트륨의 한도 이내
	초산	0.5 g
4.	**산화방지제**	
	토코페롤	0.03 g/100 g 지방, 단독 또는 혼합
	L-아스코빌팔미테이트 L-아스코브산 및 그 Na, Ka 염	0.02 g/100 g 지방 0.05 g/100 g, 아스코브산 표시 및 하위 규정 390 (3)에 명시된 나트륨의 한도 이내로 제한됨
5.	**향료**	
	바닐라 추출물	우수제조기준에 의해 제한됨
	에틸바닐린	7 mg
	바닐린	7 mg

[Subs. PU (A)313/12]

별표 23
[하위 규정 391(14)]

가공한 영·유아용 곡류조제식에 허용되는 식품첨가물

표 I

(1) 식품첨가물		(2) 100 g 내 최대 기준
1.	**유화제**	
	레시틴	1500 mg
	글리세린초산지방산에스테르 글리세린구연산지방산에스테르 글리세린젖산지방산에스테르 모노 및 다이글리세라이드	500 mg 단독 또는 혼합
2.	**산도조절제**	
	주석산나트륨 주석산이칼륨 – L(+) 형태만 L(+)-주석산 – L(+) 형태만 주석산일칼륨 –L(+) 형태만 주석산일나트륨 L(+) 주석산칼륨나트륨 L(+) 형태만	500 mg 비스킷과 러스크 중 주석산 잔류물로서 단독 또는 혼합
	제이인산칼슘 제이인산나트륨 제이인산칼륨 제일인산칼슘 제일인산칼륨 제일인산나트륨 인산 제삼인산칼슘 제삼인산칼륨 제삼인산나트륨	pH 조정만을 위함 440 mg, 인으로서 단독 또는 혼합
3.	**산화방지제**	
	알파-토코페롤 토코페롤(혼합형)	지방 또는 기름을 기준으로 kg 당 300mg, 단독 또는 혼합
	L-아스코빌팔미테이트	kg 지방 당 200 mg
	L-아스코브산 아스코브산칼륨 아스코브산나트륨	50 mg 아스코브산으로서
	아스코브산칼슘	20 mg 아스코브산으로서

(1) 식품첨가물		(2) 100 g 내 최대 기준
4.	**증점제**	
	캐롭빈검 구아검 아라비아검 펙틴(아미드화 및 비 아미드화) 잔탄검	1000 mg 단독 또는 혼합 2000 mg 무 글루텐 곡류가공품에 대해
	아세틸아디프산이전분 아세틸인산이전분 아세틸산화전분 인산이전분 인산일전분 산화전분 인산화인산이전분 무수초산과 에스테르화한 초산전분 옥테닐호박산나트륨전분	5000 mg 단독 또는 혼합
5.	**고결방지제**	
	이산화규소	건조 곡류에 대해서만 200 mg
6.	**향료**	
	에틸바닐린	7 mg
	바닐린	7 mg

표 Ⅱ

가공한 영유아용 곡류조제식에는 아래 나열된 식품첨가물을 사용할 수 있다.

1. 산도조절제

초산

초산칼슘

탄산칼슘

구연산칼슘

수산화칼슘

젖산칼슘 – L(+)- 형태만

구연산

염산

L (+) 젖산

사과산(DL) – L(+)-형태만

구연산일칼륨

구연산일나트륨

초산칼륨

탄산수소칼륨

수산화칼륨

젖산칼륨(용액) – L(+)- 형태만

초산나트륨

탄산수소나트륨

수산화나트륨

젖산나트륨(용액) – L(+)- 형태만

구연산칼륨

구연산삼나트륨

2. 팽창제

탄산암모늄

탄산수소암모늄

탄산나트륨

탄산수소나트륨

3. 향료

바닐린 추출물

천연 과일 추출물

09

말레이시아 보건부

식품규정 1985에 따른 식품첨가물 및 인공감미료의 표시사항에 대한 지침

1. 목적

본 지침은 식품규정 1985에 따라 식품 산업에 식품첨가물 및 감미료의 표시사항에 대한 지침을 제공하기 위해 준비되었다.

식품규정 1985에 따라 다음과 같은 다양한 종류의 식품첨가물이 있다.

a) 보존료

b) 살균제

c) 착색료

d) 향료

e) 향미증진제

f) 산화방지제

g) 식품개량제

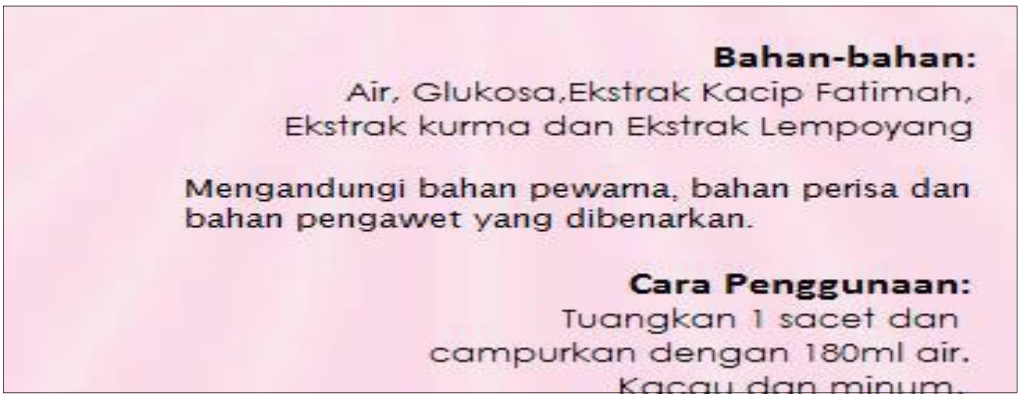
h) 감미료

2. 식품첨가물의 표시

2.1 보존료, 살균제, 착색료, 향료 및 산화방지제와 같은 식품첨가물이 첨가된 식품의 경우,

"허용된 (사용된 식품첨가물의 종류 명시) 함유"이라는 식품첨가물에 대한 문구가 표시되어야 한다. 문구는 이러한 식품의 성분 목록 바로 아래에 표시되어야 한다.

예:



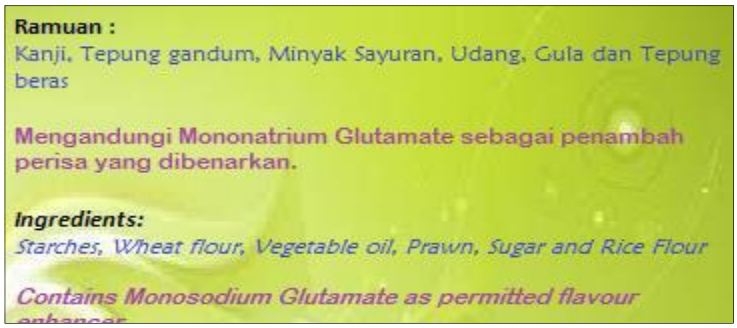
허용된 착색료, 향료 및 보존료가 함유되어 있습니다.

2.2 아황산염 또는 이산화황이 10 mg/kg 이상 첨가된 식품의 경우, 이러한 제품에는 "이산화황 함유"이라는 문구가 표시되어야 한다.

2.3 향미증진제가 첨가된 식품의 경우, 이러한 제품에는 다음과 같이 식품첨가물에 대한 문구가 표시되어야 한다.

"허용된 향미증진제로 (향미증진제의 화학명 명시) 함유"

예:



허용된 향미증진제로서 글루탐산나트륨이 함유되어 있습니다.

2.4 허용되는 식품개량제가 첨가된 식품의 경우, 다음과 같이 식품첨가물에 대한 문구에

식품개량제의 분류명칭이 표시되어야 한다.

"(식품개량제의 분류명칭 명시)가 허용된 식품개량제로서 함유"

예:

산도조절제가 식품개량제로서 함유되어 있습니다.

Ramuan / Ingredients:

Serbuk Epal, Dekstrosa Monohidrat,Serbuk Maca, Ekstrak Teh

Apple powder, Dextrose Monohydrate, Maca Powder, Tea Extract

Mengandungi pengawal asid sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan.

Contain acidity regulator as permitted food conditioner.

Arahan / Direction :

Campurkan 1 paket dengan segelas air sejuk (200ml).