

발 간 등 록 번 호
14-1470000-002662-14

식품 유형 및 원료관련 질의 응답집

2011. 8. 31.

 **식품의약품안전청**

식품기준부 식품기준과

본 질의·응답집은 2010. 1. 1 ~ 2011. 7. 31까지 「식품 유형 및 원료」와 관련한 민원질의에 대하여 식품의약품안전청 식품기준과에서 답변한 내용을 수록한 것입니다.

본 질의응답집에 수록된 내용과 관련된 세부적인 사항에 대해서는 식약청 식품기준과(043-719-2413~2432)로 문의하여 주시기 바랍니다.



I . 식품의 유형	1
1. 곡류가공품	4
2. 두류가공품	6
3. 서류가공품	7
4. 식용유지가공품	8
5. 당류가공품	9
6. 수산물가공품	12
7. 기타가공품	14
8. 과자	17
9. 캔디류	18
10. 빙과류	19
11. 빵류	20
12. 만두류	21
13. 기타엿	22
14. 텍스트린	23
15. 식육가공품	23
16. 알가공품	26
17. 어육소시지	27
18. 기타어육가공품	27
19. 가공두부	28
20. 묵류	28
21. 콩기름	29

22. 채종유	29
23. 참기름	30
24. 혼합식용유	30
25. 가공유지	31
26. 향미유	31
27. 기타식용유지	32
28. 냉면	33
29. 기타면류	33
30. 유탕면류	34
31. 고행차	35
32. 액상차	35
33. 커피	37
34. 과·채주스	37
35. 과·채음료	38
36. 유산균음료	38
37. 기타발효음료	39
38. 인삼·홍삼음료	39
39. 혼합음료	40
40. 음료베이스	41
41. 조미된장	41
42. 고추장	42
43. 청국장	42
44. 소스류	43
45. 천연향신료	44
46. 향신료조제품	46
47. 복합조미식품	47
48. 배추김치	48

49. 양념젓갈	48
50. 절임류	49
51. 당절임	50
52. 농산물조림	51
53. 축산물조림	52
54. 조미건어포류	52
55. 건어포류	53
56. 땅콩 또는 견과류가공품	53
57. 과·채가공품류	54
58. 조미김	56
59. 튀김식품	56
60. 모조치즈	57
61. 식물성크림	58
62. 추출식품	58
63. 천일염	59
64. 가공소금	59
65. 기타소금	60
66. 찌쌀	61
67. 즉석섭취식품	61
68. 즉석조리식품	62
69. 버섯자실체가공식품	63
II. 식품원료	65
III. 농산물과 가공식품	83
IV. 기타사항	93



I. 식품의 유형

I. 식품의 유형

식품의 유형 분류에 대하여

식품의 유형은 식품제조시 사용된 원재료, 제조공정, 성상, 용도, 섭취방법 등에 따라 다르게 분류됩니다. 따라서 식품의 유형을 정확하게 분류하기 위해서는 식품제조에 사용된 전체 원재료명, 원재료배합비율(100%), 상세한 제조공정, 성상, 용도, 섭취방법, 제품사진 등 제품의 특성을 구체적으로 파악할 수 있는 자료가 필요하며, 이들 자료가 부족할 경우 식품의 유형이 정확하게 분류되지 않을 수 있습니다.

또한 최신일자에 따라 현행 「식품의 기준 및 규격」 고시와 다른 내용이 있을 수 있으며, 식품의 유형에 따른 기준 및 규격의 세부 내용은 「식품의 기준 및 규격」(식약청 고시)를 참고하시기 바랍니다.


아울러 본 민원질의응답집에는 질의하신 민원인들이 공개를 꺼려하는 내용도 있어 실제 민원 내용과는 달리 원재료명 및 원재료배합비율 등을 정확하게 기재하지 않았음을 참고하시기 바랍니다.

※ 「식품의 기준 및 규격」(식약청 고시) 열람 방법


- 1) 식약청 홈페이지(www.kfda.go.kr/KFDA분야별_정보/식품정보/ '식품의 기준 및 규격')
- 2) 스마트폰 앱(애플리케이션에서 '식품공전' 설치 또는 아래의 QR 코드나 http://fse.foodnara.go.kr/residue/mobile_index.jsp를 이용)




Q1. 쌀 등 곡물에 버섯균사체 등을 코팅한 제품의 유형

 현미 또는 보리에 상황버섯균사체를 접종한 후 건조하여 제조한 것으로, 균사체가 20%, 현미 또는 보리가 80%인 제품은 식품공전 제4. 규격의 일반가공식품 1. 1)곡류가공품에 해당됩니다.

〈식품기준과-818, '10.03.02〉


 6년근 홍삼과 홍국균(붉은누룩)의 엑기스를 추출하여 깨끗이 세척한 쌀 보리에 흡착(코팅)한 것은 식품공전 제4. 규격의 일반가공식품 1. 1)곡류가공품에 해당됩니다.

〈식품기준과-1976, '10.05.13〉

 식품의 원료로 사용이 가능한 동충하초의 균을 접종하여 분쇄한 쌀(100%)(제품 1)과 식품의 원료로 사용 가능한 동충하초의 균을 접종시킨 쌀을 물, 주정, 이산화탄소의 용매로 단순 추출하여 코팅한 쌀(100%)(제품 2) 및 식품의 원료로 사용 가능한 동충하초의 균을 접종시킨 쌀(제품 3)을 단일 포장 또는 혼합한 경우라면 식품공전 제4. 규격의 일반가공식품 1. 1)곡류가공품에 해당됩니다.


〈사이버질의('11.07.21)에 대한 회신〉

Q2. 곡류를 분쇄하여 쌀처럼 성형한 식품의 유형

 현미, 보리, 밀, 울무, 조, 수수, 콩, 팥, 기장, 차조를 분쇄한 후 혼합하여 압출성형장치를 통해 성형미의 형태로 제조한 식품의 유형은 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 1)곡류가공품에 해당됩니다.


〈사이버질의('10.09.02)에 대한 회신〉

Q3. 쌀에 소금 첨가하여 급속 냉동한 식품의 유형


 쌀을 세척 후 5~6시간 정도 불린 쌀(97%)에 소금(3%)을 첨가하여 급속 냉동(-42~45℃)한 제품으로서 쌀 떡볶이의 원료로 사용하는 식품의 유형은 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 1)곡류가공품에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.01.13)에 대한 회신〉

Q4. 맥아를 분쇄한 식품의 유형

 맥아를 주원료로 하여 볶기 공정을 거쳐 분말화한 제품으로 빵, 쿠키류 등에 첨가하는 원료로 사용하는 용도로 볼 때, 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 1)곡류가공품에 해당됩니다.


〈사이버질의('11.05.12)에 대한 회신〉

 발아시킨 보리(맥아)를 물로 추출하고 농축·건조한 분말 및 추출농축액(물 포함)은 풍미를 위하여 식품에 첨가목적의 제품으로 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 1)곡류가공품에 해당됩니다.

〈식품기준과-945, '10.3.10〉


2 두류가공품

Q1. 대두를 물에 불려 으갠 제품의 유형

 두부제조용 원료제품의 경우, 대두를 물에 불려 으갠 형태로 반 건조되어 두부 및 두유 제조용 원료로 사용되는 제품으로 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 2)두류가공품에 해당됩니다.


〈사이버질의('10.11.17)에 대한 회신〉

Q2. 완두콩, 감자, 당근 등을 추출한 액에 첨가물을 혼합하여 분쇄한 제품의 유형

 완두콩 72%, 감자, 당근 등을 각각 60℃에서 열수 추출한 추출액에 제일인산나트륨, 제일인산칼륨, 젤라틴(돼지)을 혼합하여 건조, 분쇄한 분말 제품으로서 타 식품의 원료(육가공제품 등)로 사용하는 제품의 유형은 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 2)두류가공품에 해당됩니다.


〈사이버질의('11.02.09)에 대한 질의〉

Q1. 감자 고로케 반제품의 식품 유형

 감자, 새우살, 양파, 스위트콘, 당근, 버터, 소금, 후추, 넛맥, 파슬리를 혼합하여 밀봉 후 포장하여, 냉장 유통하는 제품으로서 식품접객업소에서 2차 가공(유통처리) 하기 위한 목적으로 사용되는 제품의 유형은 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 3)서류가공품에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.07.23)에 대한 회신〉


Q2. 돼지감자나 야콘을 분말화한 제품의 유형

 돼지감자나 야콘을 단순 건조하여 분말형태로 제조한 제품의 유형은 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 3)서류가공품에 해당됩니다.


〈사이버질의('10.10.13)에 대한 회신〉

4 식용유지가공품


Q1. 대두유 등 식용유지를 주원료로 제조한 제품으로서 가공 시 부원료로 사용하는 제품의 유형

 대두유, 경화대두유, 정제소금, 레시틴, 인공버터향, 구연산, 베타카로틴, 규소수지를 사용하여 추출, 정제, 여과, 혼합, 포장하여 빵을 구울 때 윤기를 내기 위해 사용하는 제품은 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 5) 식용유지가공품에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.08.05)에 대한 회신〉


 식용유지, D-소르비톨액, 요쿠르트분말, 글리세린지방산에스테르, 자당지방산에스테르, 산탄검, 요쿠르트향, 정제수를 원료로 하여 계량, 투입(식용유지 제외), 가운, 가운된 식용유지 혼합, 교반, 균질기 통과, 주입, 밀봉한 것으로서 가공식품의 제조 시 부원료로 사용하는 제품의 유형은 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 5)식용유지가공품에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.08.13)에 대한 회신〉


 대두유와 자당지방산에스테르를 가열, 혼합, 균질, 포장한 것으로 빵, 케익, 면류 등의 제조 시 사용되는 제품의 유형은 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 5)식용유지가공품에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.03.07)에 대한 회신〉

Q1. 사탕수수 즙을 단순 증발시켜 결정화한 제품의 유형


 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 5.설탕에 의하여, 사탕수수 또는 사탕무 등에서 추출한 당액 또는 원당을 정제한 것을 설탕으로 정의하고 있습니다. 사탕수수 100%를 사용하여 분쇄-압축(즙 짜기)-증발-결정화하여 제조하는 제품은 정제과정이 없이 생산된 것이므로 식품공전 제4. 규격의 일반가공식품 1. 6)당류가공품에 해당됩니다.

〈식품기준과-502, '10.02.08〉

 사탕수수를 원료로 하여 사탕수수 즙 추출, 가열(고형화), 거품 및 불순물제거, 정형, 냉각, 포장의 공정으로 제조한 흑갈색의 불균등한 사면체 모양으로서, 커피 등에 설탕대용으로 사용하거나 요리 시 사용하는 식품의 유형은 식품공전 제4. 규격의 일반가공식품 1. 6)당류가공품에 해당됩니다.


〈사이버질의('11.02.28)에 대한 회신〉

Q2. 우유, 설탕 등을 원료로 제조한 것으로 아이스크림에 데코레이션으로 사용하는 식품의 유형

 Milk, Sugar, Glucose syrup, E500ii sodium hydrogen carbonate, E202 potassium sorbate, Flavours(natural essence of milk)을 혼합, 가열하여 포장한 액상제품으로 데코레이션을 위해 아이스크림에 도포하여 사용하는 식품의 유형은 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 6)당류가공품에 해당되며, 동제품에 사용된 식품첨가물은 현행 식품첨가물공전의 규격 및 기준에 적합한 것을 사용하여야 합니다.


〈식품기준과-1196, '10.03.24〉

Q3. 벌꿀과 말토덱스트린을 혼합한 제품의 유형


 벌꿀과 말토덱스트린을 혼합하여 스프레이 건조한 분말 제품은 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 6)당류가공품에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.06.10)에 대한 회신〉

Q4. 설탕을 주원료로 한 것으로서 케이크 등 식품에 장식용으로 사용하는 식품의 유형


 화이트컴파운드(설탕, 팜유, 유청분말, 탈지분유, 레시틴, 바닐린)에 이산화티타늄, 식용색소황색4호, 식용색소황색5호, 식용색소적색40호, 식용색소청색1호를 혼합하여 제조한 것으로서 케이크 장식 제조 등의 용도로 사용하는 제품은 식품공전 제4. 규격의 일반가공식품 1. 6)당류가공품에 해당됩니다.

〈식품기준과-2161, '10.05.25〉

 설탕, 팜유, 탈지분유, 대두레시틴, 바닐린을 주원료로 하여 제과·제빵 시에 장식의 용도로 사용하기 위해 제조·가공(원료, 혼합, 충전, 검사, 포장)된 제품은 식품공전 제4. 규격의 일반가공식품 1. 6)당류가공품에 해당됩니다.


〈식품기준과-4765, '10.11.15〉

Q1. 훈제연어 식품유형

 연어 96.5%, 소금, 훈제향으로 구성된 훈제연어는 식품공전 제 4. 규격의 일반가공식품 1. 7)수산물가공품에 해당됩니다.


〈식품기준과-147, '10.01.15〉

Q2. 해산물과 야채 등을 혼합하여 포장한 식품의 유형

 쭈꾸미(냉동, 생물; 혹은 낙지, 오징어) 38.65%, 양배추, 떡국떡, 양파, 파, 양념으로 구성되어 있고, 냉동(생물) 쭈꾸미를 해동 후 깨끗이 씻어 물기를 뺀 후 양배추 등 채소와 양념을 버무려 포장한 식품의 유형은 식품공전 제 4. 규격의 일반가공식품 1. 7)수산물가공품에 해당됩니다.

〈식품기준과-1077, '10.03.17〉


Q3. 생물오징어를 조미 후 냉동한 식품의 유형

 생물 오징어를 해동하여 가열 후 조미, 숙성, 땅콩버터 코팅을 한 반가공 냉동제품으로서 2차로 가공하는 업체로 유통하는 제품의 유형은 식품공

전 제 4. 규격외 일반가공식품 1. 7)수산물가공품에 해당되며, 동시에 제 3. 장기보존식품 3. 냉동식품의 기준규격에 적합하여야 합니다.


〈사이버질의('11.04.07)에 대한 회신〉

Q4. 냉동한 생선까스의 식품유형

 생선까스 제품(새꼬리 민태 50%, 빵가루, 첨가수, 소맥분, 옥수수 전분, 정제염, 구아검, L-글루타민산나트륨, 대두유)은 머리와 꼬리부분을 제거하고 껍질은 벗겨내지 않은 새꼬리 민태를 비가식 부위를 제거 후 자르기, 반죽과 빵가루를 입혀 동결시킨 제품은 식품공전 제 4. 규격외 일반가공식품 1. 7)수산물가공품과 제3. 장기보존식품 3. 2)가열하여 섭취하는 냉동식품 중 냉동전 비가열제품의 규격을 동시에 적용하여야 하며, 기준 및 규격항목이 중복된 경우에는 강화된 기준 및 규격항목을 적용하여야 합니다.


〈사이버질의('11.07.05)에 대한 회신〉

Q5. 구운 김의 식품 유형

 마른 김을 고온으로 가열하여 구운 것은 식품공전 제 4. 규격외 일반가공식품 1. 7)수산물가공품에 해당됩니다.


〈사이버질의('11.02.21)에 대한 회신〉

Q1. 볶은 참깨, 볶은 들깨 식품 유형

 참깨(100%)와 들깨(100%)를 각각 볶은 제품은 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 8)기타가공품에 해당됩니다.


〈식품기준과-186, '10.01.18〉

Q2. 검은콩, 하수오 등을 원료로 한 환 제품의 식품유형

 검은콩 31%, 하수오 25%, 검은깨 13%, 솔잎 13%, 다시마 13%, 녹차 5%를 혼합하여 제조한 환 제품으로, 1일 3~4회, 1회 섭취 시 20~30환을 물과 함께 섭취라는 용도라면 동 제품의 식품유형은 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 8)기타가공품에 해당됩니다.


〈식품기준과-495, '10.02.08〉

Q3. 옥수수전분 등을 원료로 하여 필름형태로 제조한 식품의 유형

 옥수수전분, 자일리톨, 글리세린, 로커스트콩검, 포도향, L-멘톨, 아스파탐, 합성착향료(식용색소적색제40호 및 식용색소청색제1호), 정제수를 원료로 하여 혼합, 조리, 향 첨가, 성형, 냉각, 절단, 포장한 제품으로 구강에 청량감을 주기 위하여 섭취하는 필름형태의 제품의 유형은 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 8)기타가공품에 해당됩니다.


〈식품기준과-3630, '10.08.23〉

Q4. 콜라겐의 식품유형

 돈피콜라겐(100%)은 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 8)기타가공품에 해당됩니다.


〈사이버질의('10.06.23)에 대한 회신〉

Q5. 유산균 배양액, 쌀 추출액 등을 혼합한 식품의 유형

 식품으로 사용할 수 있는 유산균을 포함한 배양액, 쌀 추출액, 매실농축액, 포도당을 혼합한 제품은 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 8)기타가공품에 해당됩니다.


〈사이버질의('10.09.16)에 대한 회신〉

Q6. 초유 분말의 식품 유형

 초유에서 지방을 제거 후 농축, 살균을 거쳐 분말화한 제품은 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 8)기타가공품에 해당됩니다.

〈식품기준과-412, '11.01.31〉


Q7. 고로쇠 수액을 정제 살균등의 가공공정을 거쳐 병입한 제품의 유형

 고로쇠나무에서 채취하여 가공하지 않은 고로쇠수액은 산림자원의 조성 및 관리에 관한 법률에 의하여 임산물로 분류되나, 가열처리 및 살균 등의 공정을 거친 제품이라면 가공식품에 해당되어 식품위생법의 적용 대상이며, 이는 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 8)기타가공품에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.01.18)에 대한 회신〉


8 과자

Q1. 통밀 등 곡류를 원료로 하여 제조하여 간식으로 섭취하는 제품의 유형

 통밀, 볶음대두, 통팥, 통조, 통보리, 통귀리를 선별, 분쇄, 혼합, 압출성형(가압, 가열), 열풍 건조, 선별, 포장하여 간식용 등으로 섭취하는 제품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 1. 4) (1)과자에 해당됩니다.


〈식품기준과-461, '10.02.04〉

Q2. 바나나칩의 식품유형

 바나나, 설탕, 코코넛오일을 원료로 사용하고 바나나를 슬라이스한 후 유탕처리 하여 제조하며 안주나 간식으로 섭취하는 식품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 1. 4), (1)과자에 해당됩니다.


〈식품기준과-3294, '10.07.30〉

Q1. 설탕을 주원료로 하여 가열, 성형하여 소포장한 젤리형태 식품의 유형

 백설탕, 맥아당시럽, 한천, 코코넛(분), 구연산, DL-사과산, 합성착향료 (블루베리향, 사과향, 파인애플향, 복숭아향 : 각 맛별로 나누어 제조), 합성착색료(식용색소 청색1호, 황색4호, 적색40호), 아스파탐을 혼합, 가열, 성형(가로1, 세로 1, 두께 0.5 cm 정도)하여 폴리프로필렌포장지에 소포장한 젤리형태의 제품은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 1. 4), (2)캔디류에 해당됩니다.


〈식품기준과-5252, '10.12.16〉

Q1. 정제수, 설탕, 오렌지주스 농축액 등을 원료로 하여 혼합, 성형, 냉동한 식품의 유형

 정제수, 설탕, 오렌지주스농축액, 설탕시럽, 포도당분말, 크림(우유), 안정제(구아검, 로커스트콩검, 모노디글리세린), 천연오렌지향, 천연레몬향, 인공향(curacao), 레몬주스농축액으로 구성되어 있으며 혼합, 여과, 균질화, 살균, 숙성, 첨가물 첨가, 성형포장, 냉동의 공정을 거친 제품으로서 상기 제품들에 사용한 식품첨가물이 식품첨가물공전의 규격기준에 적합한 것이라면 동 제품들의 식품유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 1. 4), (4)빙과류에 해당됩니다. 다만, 동 유형은 상기 제품들이 '축산물의 가공기준 및 성분규격' 적용 대상에 해당되지 않을 경우에 한하여 분류됩니다.


〈사이버질의('10.08.02)에 대한 회신〉

Q1. 냉동한 티라미수와 치즈케익의 식품 유형

 "티라미수"(원재료 : 크림치즈, 생크림, 설탕, 계란, 럼, 레몬즙, 젤라틴, 코코아가루) 및 "치즈케이크"(원재료 : 크림치즈, 생크림, 우유, 설탕, 계란, 젤라틴, 레몬주스, 바닐라향, 블루베리필링)는 크림치즈의 크림화, 원재료 혼합, 컵에 담아 냉동, 포장의 공정으로 제조한 식품으로서 제품의 형태, 섭취방법 등을 고려할 때 식품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 2. 4), (1)빵류에 해당됩니다. 또한 동 제품은 냉동된 식품으로서 식품공전 제3. 장기보존식품 3. (1)가열하지 않고 섭취하는 냉동식품의 규격도 동시에 적용됩니다.


〈식품기준과-969, '11.03.17〉

Q2. 초코쿠키 생지의 식품의 유형

 쿠키가 되기 전의 반죽상태인 초코쿠키 생지의 식품유형은 식품공전 제 5. 식품별 기준 및 규격 2. 4), (1)빵류에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.12.08)에 대한 회신〉


Q1. 피자위에 토핑되어 있는 재료(양파, 햄, 피망, 양송이, 케찹 등)을 믹스하여 춘권피(만두피)에 배합한 피자속과 치즈를 올려 말아서 원통형으로 성형을 한 후 냉동포장 보관 후 기름에 튀겨서 먹는 제품의 유형

 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 2. 4), (3)만두류는 식육, 채소류 등의 혼합물을 만두피 등으로 성형한 것으로 정의되어 있습니다. 따라서 질의 하신 바와 같이 양파, 햄, 피망, 양송이, 케찹, 치즈를 혼합하여 이것을 춘권피(만두피)에 올리고 말아서 성형(원통형)한 후 포장하여 냉동 유통하는 제품으로서, 소비자가 기름에 튀겨 먹는 것의 경우에는 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 2. 4), (3)만두류에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.09.13)에 대한 회신〉


13 기타엿

Q1. 호박엿의 식품유형

 맥아엿, 정백당, 팜올레인경화유, 유화제, 호박분말, 배합수를 농축한 액에 젤라틴, 호박향을 넣고 혼합, 냉각, 성형한 제품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 8. 4), (2)기타엿에 해당되며, 상기 유형 분류는 사용된 원료가 식품공전의 기준에 적합한 경우에 한합니다.

〈사이버질의('10.12.03)에 대한 회신〉


Q2. 조청 80%, 도라지, 꿀을 혼합하여 제조한 제품의 유형

 도라지를 증자한 후 꿀과 숙성하여 조청에 섞은 제품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 8. 4), (2)기타엿에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.08.30)에 대한 회신〉

14 덱스트린


Q1. 말토덱스트린이 식품인지, 첨가물인지

 말토덱스트린은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 8. 4), (3)덱스트린에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.07.26)에 대한 회신〉


15 식육가공품

Q1. 조미하여 삶은 소고기의 식품 유형


 소고기와 설탕, 간장, 정제수, 대파, 통마늘, 생강, 대회향, 건고추, 월계수 잎, 화초, 쌍노두유 등의 기타 식품을 혼합하여 삶은 후 국물을 버리고 고기를 진공 포장하여 냉동한 것으로서 해동 후 바로 섭취하는 제품은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 11. 4), (2)식육가공품 및 냉동식품(냉동진 가열, 가열하지 않고 바로 섭취하는 식품)에 해당됩니다.

〈식품기준과-3592, '10.08.19〉

Q2. 막창 꼬치구이, 모듬 소시지 구이의 식품 유형


 막창 50%, 떡볶이 떡 40%, 파우더, 기타(캡사이신매운소스)를 원료로 사용하여 꼬치를 만들어 파우더를 바른 후 냉동한 제품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 11. 4), (2)식육가공품과 제3. 장기보존식품 3. 냉동식품에 해당됩니다.

〈식품기준과-4504, '10.10.28〉

 소시지 48%, 양파, 파프리카, 청피망, 양송이를 하나의 꼬치에 끼워 포장한 제품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 11. 4), (2)식육가공품에 해당됩니다.


〈식품기준과-717, '11.01.24〉

Q3. 족발의 식품유형

 질의하신 족발은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 11. 4), (2)식육가공품에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.07.01)에 대한 회신〉


Q4. 소시지와 동일한 공정(배합->케이싱충전->훈연/가열->냉각)으로 제품을 생산하되 육 함량 70%이하 (우육, 돈육, 계육 등), 전분10%이하의 원료를 사용하여 케이싱에 충전한 식품의 유형

 사용된 전체 원재료의 배합비율이 제시되지 않아 정확하게 분류하기 어려우나, 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 11. 4), (2)에 따라 식육을 주 원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조, 가공한 것으로서 축산물의 가공기준 및 성분규격에 해당되지 않는다면 식육가공품에 해당됩니다.


〈사이버질의('11.04.22)에 대한 회신〉

16 알가공품

Q1. 구운 계란의 식품 유형

 구운 계란(계란 100%, 그대로 가열한 것)은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 11. 4), (3)알가공품에 해당됩니다.


〈식품기준과-3086, '10.07.16〉

 구운란, 훈제란은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 11. 4), (3)알가공품에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.11.02)에 대한 회신〉

17 어육소시지


Q1. 연육을 주원료로 하여 배합, 충전, 살균한 식품의 유형

 연육 64.75%, 돈육, 소맥전분, 소맥분, 어묵맛시즈닝, 당근, 대파, 완두콩, 난백분말, 대두단백, 조미액, 정제소금, 혼합제제식품첨가물(폴리인산나트륨, 피로인산나트륨), L-글루타민산나트륨 등의 원료를 배합, 충전, 가열살균 등의 제조 공정을 거쳐 살균, 냉각, 포장한 제품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 12. 4), (2)어육소시지에 해당됩니다.

〈식품기준과-2193, '10.05.26〉

18 기타어육가공품


Q1. 연육 등을 원료로 하여 집게모양으로 성형한 제품의 유형

 연육 45.45%, 소맥전분, 빵가루, 소맥분, 정제염, 게액기스, 탄산칼슘, 조미액, 정백당, 계향, 콩단백발효물, 파프리카, 구아검, 카라기난, 정제염을 혼합, 충전, 자숙, 탈각, 정선, 살균, 냉각, 동결, 금속탐지 후 포장, 냉동 보관하는 제품으로서 식용유에 튀겨서 식용하는 제품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 12. 4), (6)기타어육가공품에 해당됩니다.

〈식품기준과-2642, '10.6.23〉

19 가공두부


Q1. 전두부에 된장을 발라 제조한 식품의 유형

 전두부 300 g를 5분 동안 삶고, 3시간 동안 압착하여 된장 30g을 바른 후 숙성한 제품으로, 그대로 먹거나 구워 섭취하는 제품은 '두부 또는 전두부 제조 시 다른 식품을 첨가하거나 두부 또는 전두부에 다른 식품이나 식품첨가물을 가하여 가공한 것(다만, 두부 또는 전두부 30% 이상)'이므로, 동 제품은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 13. 4), (4)가공두부에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.02.09)에 대한 회신〉

20 목류


Q1. 곤약과 커드란을 원료로 한 어묵 형태 제품의 유형

 질의하신 제품이 배합수, 원료(곤약분 55%, 커드란, 타피오카 변성전분, 설탕, 소금, 베지시즈닝, 파프리카색소)를 혼합, 성형, 찌기, 절단, 포장, 냉동과정으로 제조된 제품으로 그대로 먹거나 국, 탕에 넣어서 섭취하는 용도인 경우라면 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 13. 4), (5)목류에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.05.13)에 대한 회신〉

21 콩기름


Q1. 대두(콩)에서 배아만을 선별하여 추출한 기름의 유형

 콩기름(대두유)는 「식품공전」 제5. 14.식용유지에 의하여, '콩으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것'으로 정의되어 있으므로 질의하신 바와 같이 콩의 배아를 선별하여 유지를 추출하고 식용에 적합하도록 처리한 것의 경우, 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 14. 4), (1)콩기름에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.08.20)에 대한 회신〉

22 채종유


Q1. 배합비율이 콩기름 99.999%, 구연산 0.001% 인 제품과 카놀라유 99.999%, 구연산 0.001%인 제품의 유형

 제품 A[콩기름 99.999%, 구연산 0.001%]는 현행 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격, 14. 식용유지류 중 '콩기름(대두유)'에, 제품 B[카놀라유 99.999%, 구연산 0.001%]는 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 14. 4), (3)채종유(카놀라유)에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.08.10)에 대한 회신〉

23 참기름


Q1. 정제한 참깨유 유형

 참깨를 원료로 하여 추출한 원유를 정제(탈산, 탈색, 여과, 탈취) 공정을 거쳐 제조한 식품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 14. 4), (5)참기름 중 추출참깨유에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.04.11)에 대한 회신〉

24 혼합식용유


Q1. 올리브유와 정제어유를 혼합한 식품의 유형

 식품공전 제5. 14. (14) 혼합식용유는 식품공전에서 제품유형이 정하여진 2종 이상의 식용유지(다만, 압착한 참기름, 압착한 들기름, 향미유 제외)를 단순히 혼합한 것을 말합니다. 따라서 extra virgin olive oil(97%)과 marine oil(대구간오일-정제어유)(3%)이 식품공전 제5. 14. 식용유지류의 기준 및 규격에 적합한 것을 단순 혼합한 것이라면 혼합식용유에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.01.07)에 대한 회신〉

25 가공유지


Q1. MCT (Medium chain triglyceride)의 식품 유형

 Medium chain triglyceride(MCT oil)은 식물유지에 에스테르 교환의 방법에 의하여 물리화학적 성질을 변화시킨 것으로, 질의하신 MCT oil 및 MCT 함유 유지는 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 14. 4), (15)가공유지에 해당됩니다.

〈식품기준과-4389, '10.10.20〉


26 향미유

Q1. Extra virgin olive oil (엑스트라 버진 올리브 오일) 98%과 레몬, 파슬리를 혼합한 식품의 유형

 올리브유에 향신료 등을 혼합한 것으로써, 샐러드 등의 섭취 시 식품에 풍미 부여를 위한 용도로 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 14. 4), (19)향미유에 해당됩니다.


〈사이버질의('11.06.14)에 대한 회신〉

Q1. 녹차의 잎, 줄기를 초임계(이산화탄소)공법을 통하여 지용성 성분만을 추출한 제품의 유형

 녹차의 잎과 줄기만을 원료로 하여 현행 식품공전에서 정하는 식용유지류의 제조·가공 기준에 따라서 압착 또는 이산화탄소(초임계추출)로 얻어진 원유로부터 침전물을 제거하기 위하여 자연정치, 여과 등의 공정을 거쳐 제조된 제품이라면 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 14. 4), (20) 기타 식용유지에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.11.04)에 대한 회신〉


Q2. 명태간을 압력 가열하여 부유하는 기름을 정제 생산한 제품의 유형

 명태간의 기름 100%인 제품으로서 식품공전의 기준 및 규격에 적합하게 제조된 경우, 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 14. 4), (20) 기타 식용유지에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.06.28)에 대한 회신〉

28 냉면


Q1. 메밀가루 등을 원료로 하여 압축, 압연한 면류의 유형

-  메밀가루, 곡분 또는 전분을 주원료로 하여 압출성형 이외에 압축·압연하여 제조한 것도 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 15. 4) (2)냉면에 해당됩니다.

〈식품기준과-2075, '10.05.19〉


29 기타면류

Q1. 밀가루 90% 이상을 원료로 하여 제조한 수제비의 식품 유형

-  밀가루를 90%이상 사용하여 반죽한 후 면대성형한 수제비와 압출성형한 수제비 모두 식품유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 15. 4) (6)기타면류에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.06.30)에 대한 회신〉


Q2. 월남쌈 식품유형

 현행 「식품공전」 제5. 15. 4). (6) 기타면류에 “면류 중 위 식품유형 (1) 부터 (5)까지에 정하여지지 아니한 것으로 수제비나 만두피 등을 말한다.”로 규정하고 있으므로 질의하신 제품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 15. 4), (6)기타면류에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.11.08)에 대한 회신〉

30 유탕면류


Q1. 면발을 익혀 유탕처리를 한 후 이산화탄소 초임계를 이용하여 유탕면에 포함되어 있는 기름을 일부 제거한 면류의 식품 유형

 질의하신 제품은 유탕처리 된 면에 유지 함량을 감소시킬 목적으로 이산화탄소를 이용한 초임계추출을 처리한 제품으로, 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 15. 4), (4)유탕면류에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.12.22)에 대한 회신〉

31 고형차


Q1. 밤 속껍질을 건조, 분말화한 식품의 유형

 질의하신 제품이 위생적으로 처리된 밤(*Castanea crenata*)의 속껍질을 건조하여 분말화한 것으로서 물에 타서 섭취할 목적의 것이라면 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 16. 4), (3)고형차에 해당됩니다.

〈식품기준과-1744, '10.04.29〉


32 액상차

Q1. 유자차의 식품 유형

 유자 43%, 설탕, 액상과당, 구연산, 비타민 C, 증점제를 혼합 -> 80도에서 살균 -> 충전, 캡핑 -> 살균/냉각 -> 완제품 포장의 제조공정을 거쳐, 기호에 따라 냉/온수에 희석하여 음용하는 제품은, 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 16. 4), (2)액상차에 해당됩니다.


〈사이버질의('10.06.29)에 대한 회신〉

Q2. 천마 뿌리와 감초를 추출하여 파우치 포장한 액상 제품의 유형

 천마 뿌리와 감초 뿌리를 정제수로 추출하여 100 mL 단위로 파우치 포장을 한 음용 제품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 16. 4), (2)액상차에 해당됩니다.


〈사이버질의('11.02.09)에 대한 회신〉

Q3. 양파 엑기스 식품유형

 양파에 정제수를 투입하여 3~4시간 동안 저온 추출한 후 파우치에 포장한 액상 제품으로, 추출물을 음용하여 섭취하는 용도를 미루어 '식물성 원료를 주원료로 하여 추출 등의 방법으로 가공한 것(추출액, 농축액 또는 분말)이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 시럽상 또는 액상의 기호성 식품'으로 판단되는 바, 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 16. 4), (2)액상차에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.11.05)에 대한 회신〉


Q4. 현미를 볶은 후 추출한 액의 식품 유형

 원료(현미)를 볶은 후 물에 넣고 한 시간 정도 끓인 추출액으로써 동제품은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 16. 4), (2)액상차에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.03.28)에 대한 회신〉

33 커피


Q1. 원두커피 97%, 헤이즐넛향 3%로 배합된 식품의 유형

 커피원두를 볶은 후에 단순히 향미 부여를 위하여 착향료만을 소량 혼합한 제품이라면, 동 제품들의 식품유형은 식품공전 제5.식품별 기준 및 규격 17.커피에 해당됩니다.

〈식품기준과-4388, '10.10.20〉

34 과·채주스


Q1. 알로에 착즙액과 구연산을 혼합한 식품의 유형

 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 18-1 과일채소류음료에 의하여 4), (2)과·채주스는 과일 또는 채소를 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 과·채즙(농축과·채즙, 과·채즙 또는 과일분, 채소분, 과·채분을 환원한 과·채즙, 과·채퓨레·페이스트 포함) 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(과·채즙 95% 이상)으로 정의되어 있습니다. 따라서 질의하신 바와 같이, 알로에의 외피를 제거한 후 물리적인 방법으로 착즙한 착즙액과 구연산을 99.9%와 0.1% 비율로 혼합하여 제조하여 음용하는 제품의 경우에는 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 18. 18-1, 4), (2)과·채주스에 해당됩니다.

〈식품기준과-2947, '10.07.09〉

35 과·채음료


Q1. 사과에이드의 식품 유형

 정제수, 백설탕, 사과주스 농축액 2%(70 brix), 구연산, 합성착향료(에틸 알코올, 프로필렌글리콜, 사과향 착향료)를 혼합 후 가열하여 냉각, 포장한 제품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 18. 18-1, 4), (3) 과·채음료에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.02.23)에 대한 회신〉

36 유산균음료

Q1. 대두액에 유산균을 접종하여 발효 후 자일리톨 등을 첨가한 식품 유형


 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 18-4, 발효음료류에 의하여 4), (1)유산균음료는 유가공품 또는 식물성 원료를 유산균으로 발효시켜 가공(살균을 포함한다)한 것으로 정의되어 있습니다.

따라서 질의하신 바와 같이, 불린 대두를 마쇄·여과하여 얻은 대두액을 가열한 후 유산균을 접종하여 발효한 발효액에 자일리톨, 천일염을 배합한 제품은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 18. 18-4, 4), (1)유산균음료에 해당되며, 대두액 발효시 사용되는 유산균은 반드시 식품에 사용이 가능한 것으로 인정된 유산균이어야 하며, 상기 규정에서 정한 유산균수(1mL당 1,000,000 이상) 등 규격 사항에 모두 적합하여야 합니다.

〈식품기준과-1340, '10.03.29〉

37 기타발효음료


Q1. 수세미오이와 설탕을 혼합해 100일 동안 자연 발효한 식품의 유형

 절단한 어린수세미오이(2cm)와 설탕을 혼합하여 용기에 담아 100일 동안 자연 발효하여 추출한 액상의 것으로, 추출된 원액을 음용할 목적이 라면 동 제품의 식품유형은 식품공전 제5.식품별 기준 및 규격 18. 18-4, 4), (3)기타발효음료에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.06.28)에 대한 회신〉


38 인삼·홍삼음료

Q1. 홍삼 원료만(원료 100%)을 사용하여 홍삼 순액 음료 제조 시 식품의 유형

 홍삼을 물로 추출(85℃, 24시간)한 것으로서 직접 음용하는 제품이라면 식품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 18. 18-5 인삼·홍삼음료에 해당됩니다.


〈사이버질의('11.01.27)에 대한 회신〉

Q1. 정제수에 식품첨가물인 산소를 혼합한 음료의 유형

-  정제수와 산소를 혼합, 살균(오존살균), 병입한 제품으로 식품공전 제 5. 식품별 기준 및 규격 18. 18-6, 4), (1)혼합음료에 해당되며, 인위적으로 산소를 충전한 제품의 경우 산소량(mg/L)이 24 이상이어야 됨을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

〈식품기준과-237, '11.01.18〉


Q2. 자작나무 수액에 설탕, 구연산을 혼합한 식품의 유형

-  자작나무 수액채취 - 창고 입고 - 수액 여과 - 여과된 수액, 설탕, 구연산 첨가 후 가열 - 가열된 수액 계량 후 유리병에 충전, 뚜껑 닫음 - 압력통에서 살균 - 포장한 제품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 18. 18-6, 4), (1)혼합음료에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.06.30)에 대한 회신〉

40 음료베이스


Q1. 블루베리, 액상과당 등을 원료로 한 제품으로 물 등에 혼합하여 음용하는 제품의 유형

 블루베리 25%, 액상과당 13.08%, 구연산, 백설탕, 변성전분, 산탄검, 증점제, 블루베리향, 딸기향, 정제수를 원료로 한 제품으로서 먹는 물 또는 우유에 적정량 혼합하여 음용하고자 하는 제품의 식품유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 18. 18-6, 4), (2)음료베이스에 해당됩니다.

〈식품기준과-3742, '10.08.31〉

41 조미된장


Q1. 된장에 황기가루를 첨가해 만든 황기된장의 식품 유형

 된장에 황기분말 3%를 첨가한 제품은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 20. 4), (9)조미된장에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.07.21)에 대한 회신〉

41 고추장


Q1. 고추장 제조과정 중 배합공정에 굴비를 혼합하여 같이 숙성을 하였을 경우 식품유형

 굴비, 찹쌀, 고춧가루, 천일염, 조청, 메주가루, 꿀, 엿기름. 마늘, 정제수를 원료로 하여 찹쌀분쇄, 당화, 냉각, 배합, 숙성(6개월 이상), 혼합, 포장의 공정으로 제조한 식품으로서 고추장에 굴비살을 혼합한 것이 아니고 고추장의 제조 과정 중에 고춧가루와 굴비살을 배합하여 숙성 후 고추장을 제조한 것이라면 식품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 20. 4), (10)고추장에 해당됩니다.


〈사이버질의('11.03.16)에 대한 회신〉

43 청국장

Q1. 청국장을 분말화한 제품, 청국장 환의 식품 유형


 청국장을 단순 건조, 분쇄한 분말제품은 식품공전 제5.식품별 기준 및 규격 20. 4), (13)청국장에 해당됩니다.

〈식품기준과-186, '10.01.18〉


 청국장 70%, 다시마 30%를 혼합하여 제조한 환 제품은 식품공전 제5.식품별 기준 및 규격 20. 4), (13)청국장에 해당됩니다.

〈식품기준과-495, '10.02.08〉


Q1. 냉라면용 소스, 초밥소스, 단춧물, 스파게티 소스의 식품 유형

 설탕, 간장, 양조식초, 사과과즙, 정제소금, 포도당 및 액상과당, 참기름 등을 원료로 하여 배합, 여과, 가열살균, 충전 등의 공정으로 제조한 식품이며, 물과 1:1 비율로 혼합하여 냉라면용 소스로 사용하기 위한 제품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 21. 21-2 소스류에 해당됩니다.


〈식품기준과-714, '10.02.23〉

 설탕, 당근, 죽순, 양조식초, 연근, 정제소금, 간장 등을 원료로 하여 혼합, 가열살균 등의 공정으로 제조한 식품이며, 밥에 넣어 초밥용밥을 만들기 위한 제품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 21. 21-2 소스류에 해당됩니다.

〈식품기준과-714, '10.02.23〉

 단춧물(식초 86%, 설탕 11%, 천일염 3%)은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 21. 21-2 소스류에 해당됩니다.


〈식품기준과-4299, '10.10.12〉

 생크림 41.6%, 우유, 마늘을 혼합하여 가열한 까르보나라 소스제품은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 21. 21-2 소스류에 해당됩니다.

〈식품기준과-717, '11.02.24〉


45 천연향신료

Q1. 고추씨를 분쇄한 제품의 유형

 고추씨를 분쇄한 분말제품은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격(21-6, 4), (1)천연향신료에 해당됩니다. 다만, 제품에 사용된 고추씨는 식용에 적합하도록 위생적으로 처리 및 관리되어야 합니다.


〈식품기준과-830, '10.03.03〉

Q2. 냉동다진마늘의 식품 유형

 냉동다진마늘은 소비자의 기호에 따라 비가열 섭취 또는 가열 후 섭취할 수 있는 제품으로 판단되는 바, 규격 적용은 식품공전 제3. 장기보존식품 3. 냉동식품 중 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품 및 제5. 식품별 기준 및 규격 21. 21-6, 4), (1)천연향신료에 해당됩니다.


〈식품기준과-2895, '11.07.28〉

Q3. 스프, 햄, 소시지등 육가공제품에 제조시 사용하는 건조 분쇄한 마늘잎의 식품유형

 마늘(*Allium scorodorpasum* var) 잎(100%)을 건조 분쇄(5mm 컷팅) 과정을 거쳐 육가공제품 제조 시 풍미 증진용으로 사용되는 바, 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 21. 21-6, 4), (1)천연향신료에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.04.22)에 대한 회신〉

Q4. 마늘과 양파만 혼합한 식품, 마늘과 양파 이외의 첨가물을 혼합한 식품유형

 다진 마늘, 다진 양파만을 혼합한 식품의 유형 식품공전 제 5. 식품별 기준 및 규격 21. 21-6, 4) (1)천연향신료에 해당됩니다. 다진 마늘, 다진 양파, 구연산을 혼합하여 -18이하 냉동보관하며 식품의 풍미를 높이기 위하여 만들어진 제품은 식품공전 제 5. 식품별 기준 및 규격 21. 21-6, 4), (2)향신료조제품과 냉동전비가열제품에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.03.14)에 대한 회신〉

Q1. 다데기의 식품 유형

❁ 질의하신 제품은 고춧가루 21.1%, 식용유 21.1%, 정백당 21.1%, 간장 19.6%, 마늘 10.35%, 정제염 3.14%, 복합조미식품 2.08%, 후추 1.03%, 생강 0.5%로 구성되어 있으며 계량 후 배합·투입, 교반, 포장의 공정을 거친 제품이고 육류용 양념이나 볶음요리에 사용되는 제품으로서, 원료와 용도를 고려할 때 동제품의 식품유형은 현행 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 21. 21-6, 4), (2)향신료조제품에 해당됩니다.

〈식품기준과-1120, '11.03.28〉


Q2. 생강분말, 마늘분말, 빵가루를 혼합한 미황색분말로써 식품에 첨가하여 향신성을 부여하기 위한 제품의 유형

❁ 생강분말, 마늘분말, 빵가루 52%를 사용하여 제조한 것으로 다른 식품에 향신성을 부여하기 위하여 사용하는 목적으로 판단하여 볼 때, 식품공전 제 5. 식품별 기준 및 규격 21. 21-6, 4), (2)향신료조제품에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.06.30)에 대한 회신〉


47 복합조미식품

Q1. 식육에 맛을 내기 위한 분말 제품의 유형

 황설탕, 정제소금, 후추, 통깨, 검정깨 등을 원료로 하여 계량 후 혼합, 포장하여 식육 제품에 맛을 내기 위하여 첨가하는 제품인바, 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 21. 21-7 복합조미식품에 해당됩니다.

〈식품기준과-1693, '11.05.04〉


Q2. 가공식품의 풍미를 올려주기 위한 분말식품의 유형

 「식품공전」 제5. 21-7 복합조미식품에 의하여, “복합조미식품”은 식품에 당류, 식염, 향신료, 단백가수분해물, 효모 또는 그 추출물, 식품첨가물 등을 혼합하여 분말, 과립 또는 고형상 등으로 가공한 것으로 식품에 특유의 맛과 향을 부여하기 위해 사용하는 것으로 정의되어 있습니다. 질의하신 제품은 타피오카 전분 52%, 물엿, 식용유, 알긴산, 구연산, 효모추출물 등을 원료로 사용하고 가공식품의 조미의 목적으로 사용하는 것이므로, 동 제품의 식품유형은 현행 식품공전 제 5. 식품별 기준 및 규격 21. 21-7 복합조미식품에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.10.13)에 대한 회신〉

48 배추김치


Q1. 볶은 김치의 식품 유형 (김치류인지 조림식품인지)

 고춧가루, 마늘, 식염 등의 원재료로 제조한 통상적인 배추김치를 식용유에 볶고, 쇠고기다시다, 설탕, 고춧가루, 마늘 등을 넣고 혼합가열한 후 레토르트파우치에 일정량씩 계량하여 밀봉하여 고압살균(105±5℃, 12분), 냉각한 제품이라면 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 23. 4), (2)배추김치에 해당되며, 식품공전 제3. 장기보존식품의 기준 및 규격 2. 레토르트식품의 기준 및 규격도 동시에 적용하여야 합니다.

〈사이버질의('11.03.29)에 대한 회신〉


49 양념젓갈

Q1. 새우젓 50% + 멸치액젓 50%을 혼합한 식품의 유형

 새우젓(50%), 멸치액젓(50%)을 혼합하여 만든 제품은 현행 식품공전 제 5. 식품별 기준 및 규격 24. 4), (2)양념젓갈에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.06.03)에 대한 회신〉


Q1. 양념깻잎장아찌의 식품 유형

 깻잎을 식염, 장류에 절인 후 물엿, 간장, 고춧가루, 멸치액젓, 참깨, 양파, 마늘, 설탕, L-글루타민산나트륨, 소르빈산칼륨을 혼합하여 제조한 식품이라면 식품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 제25. 4), (1)절임류에 해당됩니다.

또한 일반적으로 '장아찌'라 함은 채소류, 과일류 등을 식염, 장류 등에 절이거나 또는 이를 혼합하여 조미 가공한 것을 말하므로 '장아찌'는 절임류에 포함되며, 질의하신 제품도 '장아찌'에 해당될 것으로 판단됨을 알려드립니다.


〈식품기준과-2822, '10.07.02〉

Q2. 간장게장과 양념게장의 식품 유형

 간장, 액젓, 고추, 생강, 대추, 당귀, 정향, 물엿, 마늘, 계피를 넣은 간장에 꽃게를 넣어 숙성시킨 간장게장은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 제25. 4) (1)절임류에 해당되며, 간장과 식초를 한 스푼씩 넣은 후 갓은양념에 꽃게를 버무리 숙성시킨 제품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 제25. 4), (1)절임류에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.11.03)에 대한 회신〉


Q3. 삶은 무청에 된장을 (7:3의 비율)혼합한 된장시래기의 식품 유형

 삶은 무청 70%에 된장 30%을 혼합한 된장시래기는 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 25. 4), (1)절임류(장류절임)에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.11.25)에 대한 회신〉


51 당절임

Q1. 껍질 벗긴 망고에 설탕 등을 혼합한 가열, 건조한 제품의 유형

 망고 82%, 설탕, 메타중아황산나트륨으로 구성되어 있고, 길게 슬라이스한 망고를 설탕과 버무려서 15 Brix 당시럽에 넣어 가열한 다음 25 Brix의 당시럽에 넣어 침적시킨 후 상온에서 건조시킨 제품의 식품유형은 식품공전 제5.식품별 기준 및 규격 25. 4), (2)당절임에 해당됩니다.


〈식품기준과-3842, '10.09.07〉

Q1. 콩고기 볶음의 식품유형

 콩고기(탈지대두분말, 분리대두단백, 옥수수전분, 밀글루텐 등)을 원료로 하여 대두유 및 식염을 첨가한 후, 볶은 제품으로 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 26. 4), (1)농산물조립에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.10.29)에 대한 회신〉


Q2. 팔 앙금의 식품유형

 삶은 팔과 설탕을 혼합하여 제조한 앙금은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 26. 4), (1)농산물조립에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.07.13)에 대한 회신〉

53 축산물조림


Q1. 메추리알 장조림의 식품 유형

 메추리알 45%를 소스에 조린 후 가압 살균한 식품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 26. 4), (3)축산물조림에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.11.30)에 대한 회신〉

54 조미건어포류


Q1. 오징어를 조미하여 숙성, 건조, 냉동한 식품의 유형

 오징어를 조미액에 침지 한 후, 숙성, 건조, 냉동한 제품으로서 가열하여 즉석에서 판매하기 위한 제품은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 28. 4), (1)조미건어포류에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.12.08)에 대한 회신〉

55 견어포류


Q1. 가쓰오부시의 식품 유형

 가다랭이를 찌기, 건조, 발효(균 접종) 과정을 거치는 제품은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 28. 4), (2)견어포류에 해당됩니다. 또한 가쓰오부시는 식품공전 제 2. 5, 12), (4) 벤조피렌 기준(훈제건조어육에서 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 이하)에 적합하여야 합니다.

〈사이버질의('11.05.26)에 대한 회신〉


56 땅콩 또는 견과류가공품

Q1. 호두, 아몬드, 건포도 등을 혼합한 식품의 유형

 호두 40%, 아몬드 40%, 건포도, 크랜베리를 혼합된 제품의 유형은 현행 식품공전 제5.식품별 기준 및 규격 29. 29-1, 4), (2)땅콩 또는 견과류가공품에 해당됩니다.


〈사이버질의('10.09.17)에 대한 회신〉

Q1. 건포도의 식품 유형

 포도열매를 건조한 후 유지 등을 소량 첨가하여 제조한 제품인 경우 식품 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-4과·채가공품류에 해당됩니다.

〈식품기준과-1706, '10.04.27〉

Q2. 찢고추에 찹쌀풀을 도포하여 찢 제품의 유형

 찢고추를 이등분 절삭하여 소량의 찹쌀풀을 도포하고, 증숙하여 건조한 식품으로서 소비자가 구입 후 유통 처리하여 섭취하는 식품이라면 식품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-4 과·채가공품류에 해당됩니다.

〈식품기준과-966, '11.03.17〉

Q3. 과일 분말을 혼합한 식품의 유형

- 오렌지분말, 딸기분말, 블루베리분말, 토마토분말을 단순 혼합한 것으로서 치즈나 음료류에 원료로 사용되는 식품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-4 과·채가공품류에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.10.04)에 대한 회신〉

Q4. 원료용으로 사용되는 오렌지 농축액의 식품유형

- 오렌지 100%를 농축(45 Brix) 제조하여 다른 식품의 원료로 사용하는 것이라면, 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-4 과·채가공품류에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.09.29)에 대한 회신〉


Q5. 폐백시 사용되는 대추고임의 식품 유형

- 건조 대추에 건조 잣을 끼워 탑 모양으로 쌓아서 목기에 담은 후 종이상에 포장하는 식품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-4 과·채가공품류에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.09.29)에 대한 회신〉

58 조미김


Q1. 돌자반을 조미하여 볶은 식품유형

 김 59.5%, 옥배유, 정백당, 미역분태, 참기름 등을 원료로 하여 볶은 후 정량 포장한 제품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-5 조미김에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.09.01)에 대한 회신〉


59 튀김식품

Q1. 양송이에 빵가루 등을 묻혀 튀긴 제품 등의 유형

 양송이(64%), 배터(batter), 빵가루, predust를 묻혀 튀긴 것과 양파(65%)를 잘게 썬 것, 밀가루, 전분, 옥수수분말 등과 혼합하여 도넛모양으로 성형한 후 튀긴 제품은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-6 튀김식품에 해당됩니다. 배터와 predust 등에 사용되는 첨가물이 현행 식품첨가물공전의 기준 및 규격에 적합하여야 합니다.

〈사이버질의('10.10.22)에 대한 회신〉


Q2. 해물파전, 김치전, 부추전, 감자전 등의 식품유형

-  해물파전, 김치전, 부추전, 감자전 등과 같이 원료를 반죽(곡분 또는 전분)과 함께 버무려 유 처리할 경우 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-6 튀김식품에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.01.19)에 대한 회신〉

60 모조치즈


Q1. 콩으로 만든 치즈 형태 제품 유형

-  콩물, 카제인(Rennet casein), 식물성유지 등을 배합하여 가열교반, 냉각 후 성형하여 포장된 제품으로서 슬라이스 형태 및 피자 토핑용으로 쓰이는 제품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-8 모조치즈에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.05.29)에 대한 회신〉

61 식물성크림


Q1. 설탕, 팜오일 등을 원료로 하며, 커피에 첨가하거나 우유에 첨가하는 제품의 유형

 설탕, 팜오일, 포도당, 전지분유, 글리세린지방산에스테르, 글리세린디아세틸주석산지방산에스테르, 천연바닐라향, 소금, 코코아분말 등을 혼합한 제품으로, 커피나 우유에 첨가하는 용도의 제품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-9 식물성크림에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.05.17)에 대한 회신〉

62 추출식품


Q1. 다슬기 엑기스의 식품 유형

 다슬기만을 끓여서 추출하여 만든 엑기스 형태의 제품이라면 식품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-10, 4), (1)추출식품에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.06.21)에 대한 회신〉

63 천일염


Q1. 천일염을 세척, 탈수, 분쇄, 건조한 식품의 유형

 “천일염”은 염전에서 해수를 자연 증발시켜 얻은 염화나트륨이 주성분인 결정체와 이를 분쇄, 세척, 탈수과정을 거친 염으로 정의되어 있습니다. 따라서 질의하신 바와 같이, 천일염을 세척, 탈수, 분쇄하여 60~90℃로 건조시켜 수분을 제거한 소금은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-12, 4), (1)천일염에 해당됩니다.

〈식품기준과-2012, '10.05.17〉


64 가공소금

Q1. 고기류(소고기, 닭고기)를 굽기 전에 소금 간과 고기의 냄새를 잡아주게 하는 제품의 유형


 굽은소금 62%, 갈은 마늘, 갈은 생강, 후추 등을 혼합하여 고기류(소고기, 닭고기)를 굽기 전에 소금 간과 고기의 냄새를 잡아주는 목적의 제품은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-12, 4), (6)가공소금에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.11.24)에 대한 회신〉

Q1. 암염을 가공한 식품의 유형

-  암염을 세척, 분쇄, 선별하여 과립형으로 제조한 제품으로서 염화나트륨 함량이 95~98%인 식품의 유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-12, 4), (5)기타소금에 해당되며, 식용으로 수입하는 '기타소금'은 생산 국가에서 식염으로 분류, 인증된 것으로서 기타소금의 정의에 적합하게 위생적으로 생산된 것이어야 합니다.


〈식품기준과-1826, '11.05.17〉

-  암염 소금원석 채취, 분쇄, 불순물제거, 파쇄, 불순물제거, 추출의 과정으로 만들어 지는 소금은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-12, 4), (5)기타소금에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.05.25)에 대한 회신〉

66 찌쌀


Q1. 찰벼를 찌 후 건조, 도정한 식품의 유형

 벼를 물에 침지한 후, 증기로 가열하여 건조 후 도정하여 제조한 제품으로 선식 등의 용도로 판매되는 바, 동 제품은 '벼를 증자·건조하여 도정한 것이거나, 쌀을 증자하여 건조한 것'이므로 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-14 찌쌀에 해당됩니다.

〈사이버질의('10.12.08)에 대한 회신〉


67 즉석섭취식품

Q1. 선식 제품의 유형

 곡물을 주원료로 하여 볶는 등의 가열처리 후 분쇄한 제품으로 음용수 등과 혼합하여 섭취하는 선식제품은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-18, 4), (1)즉석섭취식품에 해당됩니다.


〈식품기준과-186, '10.01.18〉

Q1. 데워먹는 해물팔보채의 식품 유형

 조리된 해물팔보채를 밀봉 포장 후 냉동하여 유통하는 것으로서 전자레인지에 3~5분간 가열하여 섭취하는 제품의 경우에는 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-18, 4), (2)즉석조리식품에 해당됩니다. 아울러, 즉석조리식품의 기준·규격 외에 식품공전 제3. 장기보존식품 3. 냉동식품 중 냉동 전 가열제품의 기준·규격을 동시에 적용하여야 함을 알려드리니 참고하시기 바랍니다.


〈식품기준과-2523, '10.06.15〉

Q2. 홍삼추출액을 첨가한 밥으로서 데워먹은 식품의 유형

 식품공전의 기준 및 규격에 적합한 홍삼추출액을 첨가하여 밥을 하고 용기에 넣어 포장·급속 냉동한 것으로서 섭취 시 단순 가열하여 그대로 섭취하는 제품이므로 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-18, 4), (2) 즉석조리식품에 해당됩니다.

〈식품기준과-3789, '10.09.02〉


Q3. 순대의 식품유형

 당면 41%, 배추, 양배추, 당근, 대두유, 선지, 찌쌀 등을 혼합하여 돈소창에 채워 넣고 가열, 냉각, 포장, 살균한 제품으로, 섭취 전 단순히 가열하는 제품은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격(29. 29-18, 4), (2)즉석조리 식품에 해당됩니다.

〈사이버질의('11.02.10)에 대한 회신〉

69 버섯자실체가공식품

Q1. 2009년 12월까지 건강기능식품으로 생산되던 버섯자실체 제품의 식품유형

 기존 건강기능식품으로 생산되었던 버섯자실체제품의 경우, 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-19, 4), (1)버섯자실체가공품의 식품유형 및 제조·가공 기준 등에 적합하게 제조되었다면 버섯자실체가공식품에 해당됩니다.


〈사이버질의('10.10.15)에 대한 회신〉




II. 식품의 원료

Ⅱ. 식품의 원료

Q1. 식품원료란 무엇인가요?

 식품원료는 식품을 제조, 가공하는데 사용되는 원료를 말합니다. 현행 식품원료는 크게 세 가지로 구분되어 관리되고 있습니다. 즉, 식품에 사용할 수 있는 원료, 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료, 식품에 사용할 수 없는 원료로 관리됩니다. 또한, 식품공전 제1. 총칙 3. 식품원재료 분류에 의한 농·축·수산물 원재료도 식품원료로 사용됩니다. 새로 사용되는 식품원료인 경우에는 한시적 기준 및 규격에 의해 관리됩니다. 자세한 사항은 식품공전 제1. 3. 식품원재료 분류 및 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록, [별표 2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"의 목록, [별표 3] "식품에 사용할 수 없는 원료" 목록을 참고하세요. 목록에 제시되어 있지 않은 경우에는, 식품공전 제2. 2) 식품원료 판단기준에 따라 자료를 제출하여 식품원료로 승인받을 수 있습니다.

Q2. 식품에 "제한적으로 사용할 수 있는 원료"의 사용기준이란 무엇인지요?

 "제한적 사용 원료"라 함은 식품 사용에 조건이 있는 식품의 원료를 말하며, 그 목록은 현행 식품공전 [별표 2]에 명시되어 있습니다. 이들 원료는 해당 사용조건에 적합한 경우에 사용할 수 있습니다. 예를 들어 은행잎의 경우 침출차의 원료로만 사용하도록 하고 있으므로 은행잎은 침출차의 원료로만 사용이 가능합니다.

특정 사용조건이 제시되지 않은 원료의 경우에는 다음의 사용조건을 준수하여야 합니다.

1. "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"로 명시되어 있는 동·식물 등은 가공 전 원재료의 중량을 기준으로 원료배합 시 50% 미만(배합수는 제외한다) 사용하여야 한다.
2. "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"에 속하는 원료를 혼합할 경우, 혼합성분의 총량이 제품의 50% 미만(배합수는 제외한다)이어야 한다.
3. 다만, 다량, 다류, 음료류, 주류 및 향신료 제조 시에는 제품의 구성원료 중 "제한적 사용 원료"에 속하는 식물성원료가 1 가지인 경우에는 "원료"로 사용할 수 있다.

<예시>


1. 제품의 배합비율이 맥문동의 뿌리 25%, 붕출의 뿌리 30%, 진흙버섯의 자실체 15%, 산수유의 열매 30%인 경우 : 제품에 함유된 제한적 사용원료의 총 비율은 제한적 사용원료에 속하는 맥문동의 뿌리, 울금의 뿌리, 진흙버섯의 자실체를 합한 70%이며, 현행 식품공전상 제한적 사용원료는 최종 제품의 원료배합 비율이 50% 미만으로 사용하여야 하므로 제조 불가능
2. 제한적 사용원료 100%를 정제수를 이용하여 추출한 원액 제품으로 유

형이 음료류인 경우 : 제한적 사용 원료가 1가지인 음료류에 해당하므로 식품원료로 사용 가능

3. 제조가공용 원료 제조 시 제한적 사용원료의 사용기준은 소비자가 직접 섭취하는 최종제품에 대한 안전성을 확보하기 위한 것이므로 최종 소비자에게 직접 판매하지 않고 식품제조가공업체에 제조가공용원료(제한적 원료)로 판매하기 위한 벌크포장 제품(제한적 사용원료 100%)인 경우, 제조가공 원료용으로 판매한다는 조건하에 제조 가능

* 참고자료 : 식품공전 <http://kfda.go.kr/index2.html> 에서 KFDA분야별 서비스-식품공전

Q3. 동·식물성 기타 원재료를 식품의 제조·가공 조리용으로 사용할 수 없는 원재료 조건은?


 식품공전 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 2. 2)식품원료 판단기준의 규정은 다음과 같습니다.

"다음에 해당하는 것들은 식품의 제조·가공 또는 조리 시 식품원료로 사용하여서는 아니되며 다만, 이미 보건복지부장관 또는 식품의약품안전청장이 인정한 것은 식품의 원료로 사용할 수 있다."

1. 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리되지 아니한 것
2. 식품원료로서 안전성 및 건전성이 입증되지 아니한 것
3. 기타 식품의약품안전청장이 식용으로 부적절하다고인정한 것을 말합니다.

식품공전 [별표 3]에서 식품에 사용할 수 없는 원료목록을 확인할 수 있습니다.


Q4. 사용할 수 없는 식품첨가물이 원재료에서 유래되었을 경우 규격 적용

 식품공전, 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 5, 3), (2)식품첨가물에 "어떤 식품에 사용할 수 없는 식품첨가물이 그 식품첨가물을 사용할 수 있는 원료에서 유래되었을 경우에는 그 식품중의 식품첨가물함유는 원료로부터 이행된 범위 안에서 첨가물 사용기준의 제한을 받지 아니할 수 있다."로 규정하고 있습니다. 따라서 사용허가 되지 않은 식품첨가물이 원재료에 허용된 식품을 사용하여 기인한 사실이 확인된다면 사용할 수 없는 식품첨가물이 함유되어 있다하더라도 제한받지 아니할 수 있습니다.


<예시>

양조간장 10%를 사용한 조림식품에서 안식향산이 0.06g/kg 검출된 경우 : 조림식품에는 안식향산을 사용할 수 없으나 원료로 사용된 양조간장에 안식향산이 사용된 경우(사용기준 안식향산으로서 0.6g/kg 이하) 양조간장의 사용비율 10%를 고려하여 0.06g/kg까지는 원료 유래로 인정함


Q5. 동·식물의 식품원료 사용가능 여부 확인할 수 있는 방법은 무엇인가요?

 식품제조·가공에 사용할 식품원료의 사용가능 여부는 식품원재료 데이터베이스(<http://fse.foodnara.go.kr/origin/>)에서 쉽게 확인할 수 있습니다. 만일 해당 사이트에서 검색한 원재료에 대한 식용가능여부 확인이 불가능한 경우에는 해당부서인 식품기준과로 문의하시기 바랍니다.


Q6. 건강기능식품원료를 일반식품 또는 식품첨가물원료로서 사용할 수 있습니까?

 일반식품의 원료는 모두 건강기능식품의 기타원료로 사용할 수 있습니다. 또한 기능성 자료가 충분하다면 기능성 원료로도 사용할 수 있습니다. 한편, 일반식품은 건강기능식품과 달리 불특정 다수가 섭취하고 중복 섭취의 우려가 큽니다. 따라서 고시형 또는 개별인정 받은 기능성원료를 일반식품에 사용할 때에는 안전성의 우려 때문에 별도의 검토가 필요합니다.


Q7. 식품제조에 사용할 수 있는 추출용매는 무엇인가요?

 식품제조에 사용할 수 있는 추출용제는 물, 주정 또는 물과 주정의 혼합액, 이산화탄소(초임계추출)만을 사용할 수 있으며, 주정을 사용할 경우 최종 제품에 알콜 성분이 1% 미만으로 잔존되어지도록 제거되어야 합니다. 식용유지 추출 시는 헥산을 사용할 수 있으며 그 잔류량은 0.005g/kg이하 이어야 합니다. 다만, 식품첨가물공전에서 개별기준이 정해진 경우는 그 사용기준을 따를 수 있습니다.


Q8. 미생물 균주의 식용 사용가능 여부를 판단하기 위한 절차는 무엇인가요?

 미생물의 식용가능 여부는 식품공전 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 2. 2) 식품원료판단기준에 의거하여 제출된 자료를 바탕으로 식품으로의 안전성을 검토하고 있습니다. 주요 제출 자료로는 1) 균주의 기본 특성자료(속명, 종명), 2) 식품으로 사용되어 왔거나 사용되고 있음을 입증할 수 있는 식용근거자료, 3) 사용된 균주의 식품으로의 안전성을 입증할 수 있는 관련 자료(동물 독성시험자료 등) 등입니다.


Q9. 캥거루고기, 오소리, 뉴트리아가 식품으로 사용가능합니까?

 캥거루고기, 뉴트리아, 오소리는 「식품의 기준 및 규격(고시 제2003-33호, 2003년 7월 14일)」 로 식품원료로 인정하였습니다.


Q10. 퀴노아(Quinoa)의 식품원료로서 사용가능한가요?

 퀴노아(*Quinoa Chenopodium quinoa*)는 남아메리카 안데스산맥의 고원에서 자라는 쌀보다 조금 작은 곡물로서 통상적으로 식용하므로 식품의 원료로 사용이 가능함을 알려드립니다. 식품공전 [별표 1] 식품에 사용할 수 있는 원료목록에 해당합니다.


Q11. 트레할로스(Trehalose)를 식품원료로 사용할 수 있습니까?

 트레할로스는 식품공전 [별표 1] 식품에 사용할 수 있는 원료 목록에 포함되어 있습니다.


Q12. 제주 재래종 감귤 진귤과피를 식품원료로 사용하려고 합니다. 사용가능한가요?

 진귤과피를 열수수출한 후 동결 건조한 분말이 위생적으로 처리과정을 거쳐 제조된 것이라면 식품원료로 사용 가능합니다.

Q13. 난소화성 말토덱스트린을 일반식품 제조 시 사용할 수 있는가?


 난소화성 말토덱스트린은 일반가공식품의 원료로 사용이 가능합니다. 단, 일반가공식품에 동 원료를 사용할 시에는 기능성과 관련된 표현을 사용할 수 없습니다.

Q14. 천일염을 식품원료로 사용 가능한가요?


 식품공전에 천일염은 "염전에서 해수를 자연 증발시켜 얻은 염화나트륨이 주성분인 결정체와 이를 분쇄, 세척, 탈수과정을 거친 염"으로 정의하고 있습니다. 따라서 위의 정의에 부합하는 천일염은 식품제조·가공에 사용할 수 있으며 또한 식품으로 수입 신고 된 수입 천일염도 식품원료로 사용이 가능합니다. 참고로 식품공전에 천일염에 대한 규격이 설정되어 있음을 알려드립니다.

* 참고자료: 식품공전, 식약청 홈페이지(www.kfda.go.kr 분야별서비스> 식품>식품공전을 클릭하면 전문을 다운받아 볼 수 있습니다.


Q15. 흑삼을 식품원료로 사용할 수 있는가?

 식품공전 및 인삼산업법에서는 홍삼에 대하여 "수삼을 증기 또는 기타 방법으로 찌서 익혀 말린 것"으로 정의하고 식품원료 사용할 수 있도록 규정하고 있습니다. 하지만, 흑삼에 대하여는 별도의 규정을 두고 있지 않기 때문에 아홉 번 찌고 아홉 번 말린(구중구포) 경우에도 "홍삼"의 정의에 적합하기 때문에 수삼을 아홉 번 찌고 아홉 번 말린 것을 식품의 원료로 사용하였다면 표시기준에 따른 "원재료명 및 함량" 표시란에는 제조공정 등을 고려하여 "홍삼", "홍삼(흑삼)" 또는 "수삼" 등으로 표시하여야 할 것이라 판단됩니다.


Q16. 벌 애벌레 분말을 식품원료로 사용 가능한가?

 벌 애벌레는 전래적인 식생활이나 통념상 식용으로 하지 아니하던 것으로서 식품원료로서의 위생학적 안전성 등이 입증되지 않아 현재로서는 식품원료로 사용이 불가능함을 알려드립니다.

Q17. Staphylococcus속을 식품원료로 사용할 수 있는지?


 *Staphylococcus*속은 주로 사람이나 동물 표피 등에서 분리되며, 일부 균은 사람과 동물에 병원성을 나타내기도 하므로 식용근거가 거의 없는 것으로 알려져 있어 식품원료로는 사용이 어려울 것으로 사료됩니다.

Q18. Neurospora 식품원료 사용가능여부는?

 *Neurospora*는 자낭포자를 형성하는 자낭균류로 포자에 카로틴이 다수 함유되어 있어 붉게 보이며 옥수수 속이나 빵, 그리고 불에 타고 남은 나무 등에 주로 서식하는 것으로 알려져 있습니다.


*Neurospora*를 식품 원료로 사용하고자 할 경우 식용근거가 미비하므로 식품원료로 사용이 어려우며, 식품공전 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 2. 2), (5)항에 따라 식품원료로 이용타당성과 사용된 원료의 안전성을 입증할 수 있는 자료 제출하여 식품원료 사용 가능여부를 검토 받아야 할 것으로 사료됩니다.

Q19. 히말라야 석청을 수입할 수 있습니까?


 "석청"이라 함은 깊은 산, 절벽이나 바위틈에서 야생벌에 의해 생산된 꿀을 말합니다. 그러나 네팔 등 히말라야 고산지대에서 생산되는 석청은 철쭉꽃으로부터 유래한 그레이아노톡신이라는 독소를 함유하고 있어 식품원료로서 안전성에 입증되지 않아, 네팔 등 히말라야 고산지대에서 생산된 석청은 현재로서는 식품원료로 사용할 수 없습니다. 따라서 동 제품은 식품으로 수입할 수 없는 제품입니다.

*참고자료: 식품원재료 데이터베이스 <http://fse.foodnara.go.kr/origin/>

Q20. *Lactobacillus causasicus*, *L. fermenti*의 식품원료로 사용가능 여부는?


 *Lactobacillus causasicus*, *L. fermenti*, 2종의 유산균은 식용근거가 미비하므로 식품에 사용하기 어려울 것으로 사료됩니다. 식품공전, 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 2. 2), (5)항에 따라 *Lactobacillus causasicus*, *L. fermenti*가 식품에 사용되어 왔거나 사용되고 있음을 입증할 수 있는 식용근거자료 및 사용된 원료의 안전성을 입증할 수 있는 안전성관련 자료를 제출하여 식품원료로 사용가능여부를 검토 받아야 할 것으로 사료됩니다.

Q21. 해양심층수를 사용한 알로에 음료를 수입하고자 하는데 해양심층수를 알로에 음료 제조시 정제수로 사용할 수 있는지?


 해양심층수를 원료로 사용할 경우에 탈염 처리하여 "먹는물 관리법"에 의한 수질검사기관에서 검사 결과가 적합한 경우에 한해서 식품의 제조·가공 및 조리에 사용할 수 있습니다.

* 참고 : 「해양심층수의 개발 및 관리에 관한 법률」에 적합한 원수는 두부류, 김치류 및 절임류의 제조에 사용할 수 있고, 농축수는 두부류, 소스류, 장류, 김치류 및 절임류의 제조에 사용할 수 있으며, 미네랄탈염수는 장류, 주류의 제조에 사용할 수 있습니다.


Q22. 식용유를 재생하여 사용하는 것에 대한 문의

 폐식용유를 다시 정제하여 사용하는 것은 식용유의 안전성, 인체의 유해성 등이 아직 확립되지 않아 현재 식용으로 사용할 수 없습니다.


Q23. 콩에서 추출한 이소플라본을 원료로 사용할 수 있는지요?

 대두나 대두의 단순 추출물(물 또는 주정)은 식품의 원료로 사용 가능하나 대두에서 정제된 이소플라본은 식품의 원료로 사용할 수 없습니다.


Q24. 크롬효모, 셀레늄효모가 식품원료로 사용가능한가요?

 식품첨가물로서 염화크롬은 고시가 되어 있으며 특수의료용도등식품, 영양소보충용 건강기능식품에 제한적으로 사용하도록 되어 있습니다. 이 경우를 제외하고 일반식품원료로서 크롬 또는 셀레늄 원소를 인위적으로 사용하여 배양한 효모(크롬효모, 셀레늄효모)는 식품원료로 인정되지 않고 있습니다.


Q25. 가바(GABA)를 식품원료로 사용할 수 있나요?

 "GABA"성분은 식품원료로서의 안전성 및 건전성이 입증되지 않아 현재 식품원료로 사용할 수 없습니다.


Q26. Pueraria Mirifica powder 및 Gymnema extract의 사용 가능 여부?

 원료 중 Pueraria Mirifica는 식품공전 [별표 3] “식품에 사용할 수 없는 원료”의 목록에 Gymnema(당살초, *Gymnema sylvestre* R. Br)는 식품원재료데이터베이스에 불가능 원료로 분류되어 있어 식품의 원료로 사용할 수 없습니다.


Q27. 대마(*Cannabis sativa* L.)의 종자를 식품원료로 사용할 수 있는지요?

 대마(*Cannabis sativa* L.)의 종자는 종자껍질이 완전히 제거된 것에 한하여 식품원료로 사용이 가능합니다. 이를 사용한 식품을 수입 시에는 껍질을 제거했다는 제조사의 확인서류가 필요합니다.

Q28. 목질진흙버섯(상황버섯)을 식품원료로 사용할 수 있습니까?


 목질진흙버섯(상황버섯, *Phellinus linteus*, *Phellinus baumii*)은 현재 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료로 분류되어 있으므로 동 원료는 원료배합시의 50%미만(배합수는 제외함)을 사용하여야 하며, 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료로 분류되는 원료를 서로 혼합할 경우, 총량이 제품의 50%미만(배합수는 제외함)이어야 합니다. 다만, 다류, 음료류, 주류 및 향신료 제조 시에는 제품의 구성 원료 중 부원료에 속하는 식물성원료가 1가지인 경우에는 주원료로 사용할 수 있습니다.

Q29. 알로에 베라를 식품원료로 사용할 수 있는지?


 현행 식품공전 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 3. 14)에 알로에 외피는 식품의 원료로 사용하여서는 아니 되지만, "알로에베라"(농축액

또는 분말 포함)는 식품공전의 기준 및 규격에 적합하도록 제조하는 경우에는 "알로에베라"[식용{잎(껍질제거)}]는 식품의 원료로서 사용가능합니다.


Q30. 옷이 사용 가능한가요?

 옷은 식품원료로 사용할 수 없으나 옷의 독성물질인 우루시올(Urushiol)이 제거된 제품에 한하여 "옷담과 옷오리 조리용"으로 사용할 수 있으며, 동 조리용 옷담과 옷오리 제품은 일반식품의 원료로 사용이 가능합니다.

Q31. 은행잎은 식품원료로 사용이 가능한가?

 은행잎은 침출차의 원료로만 사용할 수 있습니다.


Q32. 아마인을 식품원료로 사용할 수 있는가?

 열처리를 통해 시안배당체가 제거된 아마인(아마의 씨, *Linum usitaissimum* L.)은 현재 식품의 제조·가공할 때 원재료로 사용이 가능합니다.

* 참고 : 현재 아마를 “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록에서 삭제하고, 사용조건을 제한(열처리한 씨에 한하여 일일섭취량이 16g을 초과하지 않아야 하며, 1회 섭취량은 4g을 초과하지 않도록 사용)하여 “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록으로 재분류하도록 개정추진 중임

(식품의약품안전청 공고 제2011-72호, '11.5.12).

Q33. 가르시니아 캄보지아의 식품원료 사용 조건은?


 가르시니아 캄보지아 껍질추출물은 체중조절용 조제식품에만 식품의 부원료로서 최소량(5% 이하를 사용하여야 하나 1일 섭취량 6g을 초과할 수 없다)을 사용하여야 합니다. 따라서 질의하신 가르시니아 캄보지아 껍질추출물이 현행 식품공전 제2. 2, '식품 원료기준'에 적합한 것이라면 일반식품의 체중조절용 식품의 부원료로 사용 가능합니다.



Ⅲ. 농산물과 가공식품


Ⅲ. 농산물과 가공식품

Q1. 농산물 또는 임산물을 수확 후 다듬기, 제핵, 박피 또는 절단 (세절 포함) 등의 공정을 거쳐 식품첨가물 공전에 등재된 오존수, 차아염소산나트륨수 또는 이산화염소수 등의 살균제를 사용하여 살균처리를 한 후 행굼공정을 거쳐 이들 살균제를 제거하고 포장을 하여 최종제품을 완성했을 시 이 완제품은 가공식품이 아닌 농·임산물 제품으로 분류되어 식품 제조업 영업신고를 하지 않아도 되는지 문의 드립니다.

 내용을 검토한 결과, 농·임산물을 정선, 세척, 박피, 절단 등의 공정을 거쳐 오존수, 차아염소산나트륨수 등의 살균제를 사용하여 살균처리 후 행굼 과정을 거쳐 사용한 살균제를 제거한 것은 가공식품으로 볼 수 없으나, 식품공전 29-18 즉석섭취·편의식품류 중 신선편의식품에 해당되는 샐러드, 새싹 등의 소비자가 그대로 섭취하는 제품은 가공식품에 해당됩니다.


〈서면20080252462호, 2008.11.13〉

Q2. 꽃감과 같이 껍질을 벗겨 건조한 자연식품에 대하여는 허가
관청 청이 별도로 없는 것으로 알고 있습니다. 그렇다면,
꽃감 건조 중 홍삼 추출물을 도포하여 꽃감을 생산한 경우
이것을 가공품으로 보아야 하는지 문의 드립니다.

 질의하신 꽃감의 건조 과정 중 홍삼 추출액을 도포한 제품은 식품공전
제 5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-4, 과·채가공품류에 해당됩니다.

〈사이버질의114847 ('09.11.30)에 대한 회신〉


Q3. 찌개 또는 전골용 제품으로 식품용기 안에 세척과정을 거치지
않은 단순 절단한 채소들 또는 수산물과 개별포장 된 소스
(소스류로 품목제조보고된 제품)를 함께 넣어 포장할 경우
이 제품은 단순농산물에 해당하는지요? 아니면 식품의 유형중
기타가공식품에 해당하는지요?

 질의하신 제품은 단순 절단한 채소 또는 수산물을 개별 포장된 소스(품
목제조보고 제품)와 함께 포장한 제품으로 단순 농산물 또는 수산물로
판단됩니다.

다만, 개별 포장된 소스류 제품은 해당 식품의 기준·규격에 적합하여야
함을 알려드리오니 업무에 참고하시기 바랍니다.


〈서면2011106603, 2011.04.20〉

Q4. 새송이 버섯을 단순히 절단하여 스틱형태와 사각형태로 10 mm 정도 절단하여 단순히 건조를 하여 판매를 하려고 합니다. 이와 같은 경우에 가공식품으로 판단하여야 하는지 궁금하여 문의를 합니다. 그리고 이렇게 건조한 버섯을 분말로 만들면 식품허가를 받아야 하는지도 궁금합니다.

 질의하신 제품은 새송이 버섯을 원형을 알아볼 수 있도록 스틱, 또는 사각(10mm × 10mm)형태로 단순 절단하여 건조한 것으로 가공식품이 아닌 농산물로 분류됨을 알려 드립니다.
다만, 새송이 버섯을 건조하여 분말화한 제품은 가공식품으로 그 식품 유형은 현행 식품공전 제4. 규격외 일반가공식품 1. 8)기타가공품에 해당됩니다.

〈서면2010-209591, '10.08.26〉


Q5. 감자채볶음용으로 감자와 당근을 길이 7cm 정도로 채 썰어 투명 비닐로 진공 포장한 제품은 자연 상태의 농산물에 해당합니까 아니면 가공식품에 해당합니까?

 현행 식품공전 제1. 총칙 2, 29)에 의하면 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아 볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인 할 수 있도록 단순 처리한 것은 '가공식품'에서 제외한다고 규정하고 있습니다.

따라서, 질의하신 감자채볶음용 감자와 양파가 원형을 알아 볼 수 있는 정도로 단순히 절단한 경우라면 농산물에 해당됩니다.


〈서면2009-0289501, '09.12.29〉

Q6. 망고의 껍질을 제거하여 절단한 다음 급속냉동 후 밀봉 포장한 것으로 해동 또는 냉동상태에서 착즙하여 주스로 섭취하는 제품과 원상태의 블루베리를 꼭지제거 후 선별, 세척하여 급속냉동 후 밀봉 포장한 것으로 가열하여 퓨레의 용도로 사용하는 제품은 농산물에 해당하는지 여부를 알고 싶습니다.

 질의하신 제품 1(냉동망고)는 망고를 세척, 탈피, 씨앗분리, 절단, 냉동, 밀봉 포장하여 주스의 원료로 사용하는 제품으로 동 제품의 식품유형은 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-4 과·채가공품류에 해당되며, 제3. 장기보존식품 3.냉동식품의 규격도 함께 적용하여야 하며, 질의하신 제품 2(냉동 블루베리)는 블루베리를 꼭지제거, 세척, 냉동, 밀봉 포장하여 퓨레의 원료로 사용하는 원료성 제품이므로 농산물로 판단됨을 알려드립니다.


〈서면2011-0023142, '11.01.31〉

Q7. 얼갈이를 세척, 절단, 세척, 포장한 냉동제품과 얼갈이를 세척, 절단, 세척, 블랜칭, 포장한 냉동제품은 농산물로 분류가 가능한가요?

 질의하신 제품 1(얼갈이를 세척, 절단, 세척, 냉동, 포장한 제품), 제품 2(얼갈이를 세척, 절단, 세척, 블랜칭, 포장한 제품)의 경우 원형을 알아볼 수 있을 정도로 절단하거나 가열의 제조과정을 거쳐 별도의 조리과정이 필요한 원료성 제품이므로 '농산물'에 해당됨을 알려드립니다.

〈사이버질의C-2011-0002460,('11.04.21.),
사이버질의C-2011-0002030, ('11.4.28) 에 대한 회신〉


Q8. 과일(예: 키위, 망고등)을 껍질제거-절단-냉동한 경우 농산물이 아닌 과채가공품에 해당되는 건지요? 비슷한 경우로 과일이 아닌 채소(예: 당근, 단호박 등)의 경우 탈피-절단-냉동의 공정을 거치고 삶거나 열처리 하지 않은 경우에도 과채가공품에 해당되는 겁니까?

 질의하신 과일/채소의 농산물과 가공품으로의 구분의 기준은 식품공전 제1. 총칙 2, 29)정의에서처럼 식품첨가물이나 다른 원료의 사용, 원형을 알아 볼 수 있는 정도, '단순히' 자르거나 껍질을 벗기는 정도, 소금에 절이거나 숙성, 가열 등의 처리과정 중 살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우, 위생상 위해 발생의 우려정도, 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순 처리한 것이 있으며, 질의하신 과일, 채소를 껍질제거, 절단, 냉동하는 경우 제품의 구매 후 별도의 세척과정이 없고, 바로 섭취할 목적이라면 위생상 위해발생의 우려가 있으므로 농산물로는 판단하기 어렵습니다.

참고로 농산물과 가공식품의 경우 그 구분이 명확하지 않아 상기의 내용과 만들어진 제품 혹은 제품의 사진, 섭취방법, 사용되는 목적 등을 전체적으로 고려하여 판단되어집니다.


〈사이버C-2011-0003300, ('11.05.17)에 대한 회신〉

Q9. 저희 회사에서는 생선회 및 부분에 놓는 무채를 생산하고 있습니다. 무채의 경우 단순가공에 속하여 각 시청에서는 식품제조 가공의 영업신고 대상이 아니라고 합니다. 그렇다면 영업 신고 없이 생산을 해도 되는지요.

 질의하신 바와 같이 회 및 부분에 깔아놓기 위하여 제조한 무채는 식품공전 제5. 식품별 기준 및 규격 29. 29-4 과·채가공품류에 해당하며, 영업신고와 품목제조보고 후 생산하시기 바랍니다.

〈사이버질의132967, ('10.08.03)에 대한 회신〉

Q10. 감자를 세절, 탈피, 스팀(갈변방지용 열처리), 포장, 냉동한 제품인 경우 농산물에 해당하는지 알고 싶습니다.

 질의하신 제품은 감자를 세척, 탈피, 절단, 스팀(갈변방지용 열처리), 포장, 냉동한 제품으로, 제품의 최종 성상, 열처리 조건, 제품의 용도, 섭취방법 등이 제시되지 않아 정확한 답변이 어려우나, 동 제품에 가한 열처리 과정이 데치는 과정과 동일하여 원료의 현격한 성분변화가 유발되지 않은 제품으로 바로 섭취하지 않고 가열조리를 필요로 하는 제품이라면 농산물로 판단됨을 알려드립니다.


〈사이버질의C-2011-0007387, ('11.08.17)에 대한 회신〉




IV. 기타 사항


IV. 기타 사항


Q1. 품목제조보고시 식품(식품첨가물)품목제조보고서에 **현행 식품 공전의 유형으로 식품유형을 작성하여야 하는데, 현행 식품 유형은 어떻게 확인할 수 있나요?**

 식품의약품안전청 고시 제2007-71(2007.10.30)호로 식품유형 및 기준·규격이 전면 개정되었습니다. 따라서 기품목신고하여 제조중인 제품에 대하여 식품공전 개정에 따라 유형삭제 또는 유형이 변경된 경우에는 신규 품목제조보거나 품목제조보고 변경신고를 하실 필요가 없으며, 표시사항만 변경하시면 됩니다.

 가장 최근의 식품유형은 식품의약품안전청 홈페이지(www.kfda.go.kr) > 정보자료 > 법령자료 > 고시전문에서 검색어(식품의 기준 및 규격)로 확인이 가능합니다.

Q2. 식품공전의 전면개정이후 변경된 식품유형에 대한 내용과 설명을 어디에서 찾아 볼 수 있나요?

 『식품의 기준 및 규격』이 식품의약품안전청 고시 제2007-71(2007.10.30)호로 전면개정됨에 따라 민원인 및 관계 공무원 여러분들의 이해를 도모하고자 질의응답집을 제작하였습니다.

 이 질의응답집은 전면 개정 전 후의 식품유형을 비교 제시하여 이해하기 쉽게 작성하였습니다.

이 질의응답집은 식품의약품안전청 홈페이지(www.kfda.go.kr) > 뉴스/소식> 알려드립니다 > 공지에서 검색어(식품공전 전면개정고시 관련 질의응답집)으로 확인하실 수 있습니다.

추가적인 질의내용이 있으시면 식품의약품안전청 식품기준과 (☎ 043-719-2413 ~ 2432)로 문의하여 주시기 바랍니다.

식품 유형 및 원료관련 질의 응답집

발 행 인 : 노연홍

편 집 위 원 장 : 손문기

편 집 위 원 : 오혜영, 박선희, 이창희, 강윤숙, 강길진, 임무혁,
김혜정, 정용현, 정형욱, 조천호, 권찬혁, 김천수,
한규홍, 임혜진, 민진희, 조재호, 정경희, 백진경,
이지영, 김진주

발 행 처 : 식품의약품안전청

문 의 처 : 식품기준과 (043-719-2413~2432)
