

食品·添加物の 規格基準 一部 改正

調 査 部

보건사회부 고시 제82—40호

식품위생법 제 6 조의 규정에 의하여 식품등의 규격 및 기준을 다음과 같이 개정 고시한다.

1982. 5.22

보건사회부장관

제4. 식품별 규격 및 기준중 “33. 청량음료수” 다음에 “33-1. 두유음료”를 다음과 같이 신설한다.

33-1. 두유음료

두유음료라 함은 대두를 주원료로 하여 만든 두유액을 가공처리한 유상의 음료를 말한다.

가. 규 격

- (1) 색상 : 고유의 색택을 가진 균질한 액체로서 이미 이취가 없어야 한다.
- (2) 전고형분(%) : 9.0이상
- (3) 조단백질(%) : 2.8이상
- (4) 대장균군 : 음성
- (5) 세균수(ml당) : 100이하

나. 시험방법

(1) 전고형분

밀지름 5cm 이상의 평량관에 정제해사 15g과 작은 유리봉을 넣고 98°~100°의 건조기에서 향량이 될 때까지 건조한 다음 검체 약 5g을 정밀히 달아 앞의 평량관에 넣고 수욕상에서 내용물을 때때로 저어섞으면서 가열한다. 대부분의 수분을 증발시킨후 앞의 건조기에 옮겨 향량이 될때까지 건조하여 건조물질량을 구하여 전고형분의 함량을 구한다.

(2) 조단백질

제 7 일반시험법 1. 일반성분시험법 다. 조단백질에 따라 시험한다.

(3) 대장균군

제 7 일반시험법 7. 미생물 시험법 나. 대장균군(1) 정성시험에 따라 시험한다.

(4) 세균수

제 7 일반시험법 7. 미생물 시험법 가. 세균수에 따라 시험한다.

제4. 식품별 규격 및 기준의 35. 유산균음료 가. 규격중 (2)를 다음과 같이 한다.

(2) 유산균수 또는 효모수 : 1ml당 1,000,000이상(살균유산균음료는 제외한다.)

제4. 식품별 규격 및 기준중 41.의 제명 “홍차”를 “차”로하여 41.을 다음과 같이 한다.

41. 차

차라함은 동백나무과의 테아시넨시스린네(Thea Sinensis Linne)의 어린 잎이나 어린싹을 열처리한 다음 말린 녹차와 잎중의 산화효소에 의하여 발효시킨후 말린 홍차를 말한다.

가. 규 격

- (1) 성상 : 고유의 색깔과 향미가 있는 다엽으로서 열탕을 가했을 때 이미 이취가 없어야 한다.
- (2) 수분(%) : 8.0 이하
- (3) 차성분 : 확인되어야 한다.
- (4) 타알색소 : 검출되어서는 아니된다.
- (5) 중금속(ppm) : 5 이하

나. 시험방법

- (1) 수분 : 제 7 일반시험법 1. 일반성분시험법 가. 수분에 따라 시험한다.
- (2) 차성분 : 검체 약 0.5g을 취하여 클로르포름 50ml씩으로 2회 침출하여 여과하고 여액을 수욕상에서 증발 농축하여 약 5ml로 하여 박층크로마토그래피용 검액으로 한다. 카페인 표준품 0.2g을 클로르포름에 녹여 100ml로 하여 표준액으로 한다.
검액 및 표준액 5ml씩을 활성실리카겔 박층판에 점적하고 (1) 또는 (2)의 전개용매로 약 10cm~15cm전개한 다음 박층판을 바람에 말리고 드라젠돌프시액 및 황산용액(1-12)을 균등하게 뿌리면 검액에서 얻은 반점의 색상 및 Rf 값은 표준품의 것과 같다.

전개용매

(가) 클로르포름 : 아세톤 : 초산 = 89 : 9 : 2

(나) 벤젠 : 메타놀 · 아세톤 : 초산 = 70 : 20 : 5 : 5

드라젠돌프시액의 조제 : 차질산비스마스 0.85g에 초산 10ml를 넣어 녹이고 물 40ml를 넣어 A액으로 하고 요드화칼륨 8g에 물 20ml를 넣어 녹여 B액으로 하여 사용 직전에 A액, B액 및 초산의 각각 같은 용량을 혼합하여 만든다.

- (3) 타알색소 : 제 7 일반시험법 2. 착색료 시험법에 따라 시험한다.
- (4) 중금속 : 제 7 일반시험법 5. 유해성금속시험법 마. 중금속에 따라 시험한다.

제4. 식품별 규격 및 기준의 75. 통조림식품중 “다”를 다음과 같이 신설한다.

다. 성분배합기준(병조림 식품도 이에 포함한다.)

통조림식품의 내용량중 고형량의 기준은 다음과 같다.

(1) 과실류

- (가) 사과 : 57% 이상
- (나) 배 : 54% 이상
- (다) 포도
 - ① 씨뺀포도 : 47% 이상
 - ② 씨안뺀포도 : 54% 이상
- (라) 밀감 : 60% 이상
- (마) 복숭아 : 54% 이상
- (바) 앵두 : 57% 이상
- (사) 살구 : 58% 이상
- (아) 자두 : 58% 이상
- (자) 밤 : 54% 이상
- (차) 파인애플 : 56% 이상
- (카) 혼합과실 : 57% 이상(전체 과실합량으로서)
- (타) 잼 : 40% 이상(과실합량으로서)

(2) 채소류

- (가) 도마도 : 60% 이상
- (나) 딸기 : 47% 이상
- (다) 죽순 : 52% 이상
- (라) 아스파라가스 : 66% 이상
- (마) 콩나물 : 52% 이상
- (바) 숙주 : 52% 이상
- (사) 마늘 : 64% 이상
- (아) 양송이 : 53% 이상
- (자) 천연송이 : 53% 이상
- (차) 표고 : 53% 이상
- (카) 고추 : 65% 이상
- (타) 김치 : 64% 이상
- (파) 깻잎 : 64% 이상
- (하) 혼합채소 : 71% 이상(전체 채소합량으로서)
- (거) 잼 : 40% 이상(채소합량으로서)

(3) 곡류

- (가) 완두 : 59% 이상
- (나) 채두 : 45% 이상

- (다) 콩 : 58% 이상
- (라) 팥 : 58% 이상
- (마) 옥수수 : 64% 이상
- (바) 혼합곡류 : 50% 이상(전체 곡류합량으로서)

(4) 기타

- (가) 번데기 : 75% 이상
- (나) 수옥즙 : 50% 이상(수옥량의 10배 이하 농축액으로서)
- (다) 수옥야채 : 30% 이상(수옥합량으로서)
- (라) 어패류야채 : 30% 이상(어패류 합량으로서)
- (마) 수옥 및 어패류혼합식품 : 30% 이상(수옥 및 어패류합량으로서)
- (바) 죽(meal) : 20% 이상(고형량 합량으로서)
- (사) 두부 : 73% 이상

제4. 식품별 규격 및 기준중 “77. 옥수수기름(옥배유)” 다음에 “78. 클로렐라”를 다음과 같이 신설한다.

78. 클로렐라

클로렐라식품이라함은 단세포 녹조류인 클로렐라를 원료로하여 만든 분말 또는 성형된 것을 말한다.

가. 규격

- (1) 성상 : 녹색의 분말 또는 성형된 것으로서 이미 이취가 없어야 한다.
- (2) 수분(%) : 8.0 이하
- (3) 회분(%) : 10.0 이하
- (4) 조단백질(%) : 45.0 이상
- (5) 타알색소 : 검출되어서는 아니된다.
- (6) 대장균군 : 음성이어야 한다.

나. 시험방법

- (1) 수분 : 제 7일반시험법 1. 일반성분시험법 가. 수분에 따라 시험한다.
- (2) 회분 : 제 7일반시험법 1. 일반성분시험법 나. 회분에 따라 시험한다.
- (3) 조단백질 : 제 7일반시험법 1. 일반성분시험법 다. 조단백질에 따라 시험한다.
- (4) 타알색소 : 제 7일반시험법 3. 착색료시험법에 따라 시험한다.
- (5) 대장균군 : 검체를 무균적으로 10g을 취하여 공정삼각플라스크에 넣고 멸균 생리식염수를 가하 1,000ml로 한 것을 검액으로 하여 제 7일반시험법 2. 미생물시험법 나. 대장균군(1) 정성시험에 따라 시험한다.

부 칙

- ①(시행일) 이 고시는 고시한 날로부터 시행한다.
- ②(경과조치) 이 고시 시행 이전에 품목허가를 받은 식품 등으로서 이 고시에 의한 규격 및 기준에 적합하지 아니한 식품 등은 이 고시 시행일로부터 1년 이내에 적합하도록 하여야 한다. ▣