

食品添加物 規格 및 基準 一部 改正

調 査 部

보건사회부 고시 제86-48호

식품위생법 제5조 및 제6조 제1항의 규정에 의한 화학적합성품지정 및 첨가물의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정 고시한다.

1986. 10. 17
보건사회부장관

화학적 합성품

화학적합성품중 334. 폴리비닐폴리피리돈 다음에 335.를 다음과 같이 신설한다.

335. 이산화규소

첨가물의 규격 및 기준

첨가물의 규격 및 기준중 357. 이산화규소의 규격 및 기준을 다음과 같이 신설한다.

357. 이산화규소

Silicon Dioxide

Synthetic Amorphous Silica

이산화규소는 X-ray회절법으로 관찰할 때 비결정성 양상을 띠는 무정형 물질로서 증기상 가수분해 공정에 의해 제조되는 연소(콜로이달) 실리카와 습식방법에 의한 침강실리카, 실리카겔 또는 수화실리카이다.

SiO₂ 분자량 60.08

이산화규소의 성분규격

합 량 : 이 품목은 105°에서 2시간 건조한 후 이를 900~1,000°에서 1시간 강열한 다음 정량할 때 이산화규소(SiO₂=60.08)가 연소실리카는 99%이상, 침강실리카, 실리카겔, 수화실리카는 94% 이상을 함유한다.

성 상 : 이 품목은 백색의 알맹이, 분말 또는 입자로서 냄새가 없고 흡습성이 있다.

확인시험

(1) 이 품목 5mg을 백금도가니에 취하고 무수탄산칼륨 200mg을 가하고 버너의 붉은 불꽃상에서 10분간 작열시키고 식힌 다음 새로 증류한 증류수 2ml에 녹이고 필요하면 가온한 액에 암모늄 몰리브덴산시액 2ml를 서서히 가할 때 진한 황색을 나타낸다.

(2) 확인시험 (1)의 용액 1방울을 여지위에 떨어뜨리고 용매를 유거시킨 다음 이에 0-톨리딘포화빙초산용액 1방울을 가해주고 강암모니아시액 위에 쪼이면 녹색색의 반점이 생긴다.

순도시험

(1) 비소 : 이 품목 0.25g을 500ml의 분해플라스크에 넣고 물 20ml 및 질산 20ml를 가하여 잘 섞은 다음 천천히 가열하여 식히고 황산 10ml를 가하여 다시 가열한다. 필요하면 질산 2~3ml씩을 추가하여 액이 무색 또는 옅은 황색이 될 때까지 가열한 다음 식히고 물 75ml 및 포화수산화암모늄용액 2ml를 가하여 황산의 흰연기가 발생할 때까지 가열하고 식힌 다음 강암모니아시액 또는 암모니아시액으로 중화하고 이를 시험용액으로 하여 비소시험을 할 때 이에 적합하여야 한다. (4ppm이하)

(2) 중금속 : 이 품목 1g을 석영제 또는 자제도가

니에 취하여 황산 1ml를 가하여 적시고 될 수 있는대로 저온에서 거의 탄화시킨 다음 방냉하고 다시 황산 1ml를 가하여 서서히 가열한 다음 황산의 환연기가 발생하지 않으면 잔류물이 무색이 될 때까지 450~550°로 강열하고 식힌 다음 잔류물에 염산 1ml 및 황산 0.2ml를 가하고 가열하여 녹인 다음 식히고 페놀프탈레인 시액 1방울을 가하여 액이 옅은 황색을 나타낼 때까지 암모니아시액을 적기한 다음 묽은 초산 2ml를 가하고 필요하면 여과하고 이를 시험용액으로 하여 중금속시험을 할 때 30ppm이하이어야 한다.

(3) 납 : 이 품목 1g을 500ml의 분해플라스크에 넣고 물 20ml 및 질산 30ml를 가하여 잘 섞은 다음 철저히 가열하여 식히고 황산 10ml를 가하여 다시 가열한다. 필요하면 질산 2~3ml씩을 추가하여 액이 무색 또는 옅은 황색이 될 때까지 가열한다. 식힌 다음 물 75ml 및 포화수산화암모늄용액 25ml를 가하여 황산의 환연기가 발생할 때까지 가열한다. 식힌 다음 물 30ml를 가하여 강암모니아시액 또는 암모니아시액으로 중화하고 필요하면 이를 증발 농축하여 물을 가하여 전량을 50ml로한 액을 시험용액으로 하여 이 액 40ml를 취하여 납시험법(티저준법)에 따라 시험할 때 그 양은 10ppm 이하이어야 한다.

(4) 가용성 이온화 염류 : 이 품목의 분말을 105°에서 2시간 건조한 후 5g을 정밀히 달아 물 150ml를 가하고 고속 혼합기로 5분간 혼합한다. 이를 흡인 여과하고 물 100ml로 여과기와 잔류물을 씻어 이를 먼지의 여액과 합치고 물을 가하여 전량을 250ml로 한다. 이를 시험용액으로 하여 적당한 전도를 연결장치를 사용하여 전도를 측정할 때 이의 전도율은 물 250ml에 무수아황산나트륨 250ml를 녹인 액의 전도율보다 높아서는 아니된다.

건조감량 : 이 품목을 105°에서 2시간 건조할 때, 그 감량은 연소실리카는 2.5%이하, 침강실리카 및 실리카젤은 7%이하, 수화실리카는 70%이하이어야 한다.

강열감량 : 이 품목을 105°에서 2시간 건조한 후, 1g을 정밀히 달아 900~1,000°에서 1시간 강열할 때 그 감량은 연소실리카는 2%이하, 침강실리카, 실리카젤 및

수화실리카는 8.5%이하이어야 한다.

정량법

이 품목 약 1g을 무게를 달은 백금도가니에 취하고 105°에서 2시간 건조하고 900~1,000°에서 1시간 강열 후, 테시케타에서 냉각시켜 무게를 달아 검체의 무게(W₁)를 구한다.

잔류물을 알콜 3~4방울로 적시고 황산 2방울을 가한 다음 잔류물이 잠길 정도로 불화수소산을 가한다. 95~105°의 열판에서 증발시키고 다시 불화수소산 5ml를 가하여 기체를 쫓고 다시 증발시킨다. 잔류물을 적색이 될 때까지 버너상에서 작열 후 테시케타에서 냉각시켜 무게를 달아 잔류물의 양(W₂)을 구한 후 다음 식에 따라 이산화규소의 양을 구한다.

$$\text{이산화규소의 양(\%)} = \frac{W_1 - W_2}{W_1} \times 100$$

이산화규소 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 : 이산화규소 및 이를 함유하는 제제는 여과보조제의 목적 이외에 사용하여서는 아니된다. 이산화규소는 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다.

첨가물의 규격 및 기준중 41. 니코틴산, 42. 니코틴산아미드, 71. 명반, 116. 삼이산화철, 123. 소명반, 124. 소암모늄명반, 130. 수용성안나토, 175. 암모늄명반, 208. 이염화이소시아물산나트륨, 250. 차아염소산나트륨, 271. β-카로틴, 324. 프로필렌글리콜의 사용기준을 다음과 같이 신설한다.

41. 니코틴산

니코틴산 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 : 니코틴산 및 이를 함유하는 제제는 식육 및 선어 패류(경육포함)에 사용하여서는 아니된다.

42. 니코틴산아미드

니코틴산아미드 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 :

니코틴산아미드 및 이를 함유하는 제제는 식육 및 선어패류(경육포함)에 사용하여서는 아니된다.

71. 명반

명반 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 : 명반 및 이를 함유하는 제제는 된장에 사용하여서는 아니된다.

116. 삼이산화철

삼이산화철 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 : 삼이산화철 및 이를 함유하는 제제는 바나나(꼭지의 절단면), 곤약 이외의 식품에 사용하여서는 아니된다.

123. 소명반

소명반 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 :
소명반 및 이를 함유하는 제제는 된장에 사용하여서는 아니된다.

124. 소암모늄명반

소암모늄명반 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 :
소암모늄명반 및 이를 함유하는 제제는 된장에 사용하여서는 아니된다.

130. 수용성안나토

수용성안나토 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 :
수용성안나토 및 이를 함유하는 제제는 천연식품(식육, 어패류, 과일, 야채류 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)에 사용하여서는 아니된다.

175. 암모늄명반

암모늄명반 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 :
암모늄명반 및 이를 함유하는 제제는 된장에 사용하여서는 아니된다.

208. 이염화이소시아눌산나트륨

이염화이소시아눌산나트륨 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 :

이염화이소시아눌산나트륨 및 이를 함유하는 제제는 함께 사용하여서는 아니된다.

250. 차아염소산나트륨

차아염소산나트륨 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 :

차아염소산나트륨 및 이를 함유하는 제제는 함께 사용하여서는 아니된다.

271. β-카로틴

β-카로틴 및 이를 함유하는 제제의 사용기준

β-카로틴 및 이를 함유하는 제제는 천연식품(식육, 어패류, 과일, 야채류 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)에 사용하여서는 아니된다.

324. 프로필렌글리콜

프로필렌글리콜 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 :

프로필렌글리콜 및 이를 함유하는 제제는 생면 및 오징어훈제품에 있어서 2%이상, 만두 및 만두접질에 있어서 1.2%이상, 기타 식품에 있어서 0.6%이상 남지 않도록 사용하여야 한다.

첨가물의 규격 및 기준중 제6첨가물의 일반 사용기준, 12. 과산화벤조일(희석), 52. 디부틸히드록시톨루엔, 84. 부틸히드록시아니솔, 87. 브롬산칼륨 140. 식용색소 녹색 제 3 호, 141. 식용색소 녹색 제 3 호 알루미늄레이크, 142. 식용색소 적색 제

2 호 143. 식용색소 적색 제 2 호 알루미늄레이크, 144. 식용색소 적색 제 3 호, 145. 식용색소 적색 제 3 호 알루미늄레이크, 146. 식용색소 적색 제 40 호, 147. 식용색소 청색 제 1 호, 148. 식용색소 청색 제 1 호 알루미늄레이크, 149. 식용색소 청색 제 2 호 150. 식용색소 청색 제 2 호 알루미늄레이크, 151. 식용색소 황색 제 4 호, 152. 식용색소 황색 제 4 호 알루미늄레이크, 153. 식용색소 황색 제 5 호, 154. 식용색소 황색 제 5 호 알루미늄레이크, 164. 아스파탐, 169. 안식향산, 170. 안식향산나트륨, 200. 5'-이노신산나트륨, 319. 프로피온산나트륨, 323. 프로피온산칼슘, 342. 황산동, 344. 황산아연의 사용기준을 다음과 같이 개정 고시한다.

제 6 첨가물의 일반 사용기준중 “가. 이유식에는 영양강화제 이외의 첨가물을 사용하여서는 아니된다”를 “가. 이유식에는 강화제, 카제인, 카제인나트륨, 염화마그네슘, 구아검, 로커스트콩검, 가라기난, 락시틴, 글리세린지방산에스테르, 탄산수소나트륨, 탄산나트륨, 구연산나트륨, 구연산, 젖산, 엘-아스코빌팔메이트, 바니라추출물, 에틸바니린, 바니린, 맥아효소, 제 2 인산칼륨 이외의 첨가물을 사용하여서는 아니된다”로 한다.

12. 과산화벤조일(희석)의 과산화벤조일(희석)의 사용기준중 “소맥분 및 압맥”을 “소맥분”으로 한다.

52. 디부틸히드록시톨루엔의 디부틸히드록시톨루엔 및 이를 함유하는 제제의 사용기준중 “어개건제품”을 “어패건제품”으로 “어개염장품”을 “어패염장품”으로 하고 “어개냉동품 및 고래냉동품에 있어서는 그 칩지액 1kg에 대하여 1g”을 “어패냉동품(생식용 냉동선어패류 및 생식용 굴은 제외한다) 및 고래냉동품(생식용은 제외한다)에 있어서는 그 칩지액 1kg에 대하여 1g”으로 하고 “다부틸히드록시톨루엔”을 “디부틸히드록시톨루엔”으로 한다.

84. 부틸히드록시아니솔의 부틸히드록시아니솔 및 이를 함유하는 제제의 사용기준중 “어개건제품, 어개염장품”을 “어패건제품, 어패염장품”으로 하고, “어개냉동품 및 고래냉동품에 있어서는 그 칩지액 1kg에 대하여 1g”을 “어패냉동품(생식용 냉동선어패류 및 생식용 굴은 제외한다) 및 고래냉동품(생식용은 제외한다)에 있어서는 그 칩지액 1kg에 대하여 1g”으로 한다.

87. 브롬산칼륨의 브롬산칼륨 및 이를 함유한 제제의 사용기준 중 “소맥분”을 “제빵용소맥분”으로 하고 “있어서는 그 1kg”을 “있어서 그 1kg”으로 한

다.

140. 식용색소 녹색제 3 호의 식용색소 녹색제 3 호 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “식용색소 녹색제 3 호……아니된다”를 “식용색소 녹색제 3 호 및 이를 함유하는 제제는 면류, 단무지, 생과일쥬스, 목류, 것갈류, 천연식품(식육, 어패류, 야채류, 과일 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)), 벌꿀, 장류, 식초, 소오스, 케찹, 잼, 고추가루 및 실고추, 후추가루, 카래, 식육제품(소세이지는 제외한다), 어육연제품(소세이지는 제외한다), 식용유지, 버터, 마아가린, 김치류, 클로렐라, 효소식품, 다류(분말청량음료는 제외한다), 식빵, 카스테라, 스펀지케익, 마마레이드, 유 및 유제품(아이스크림 및 가공유류는 제외한다)에 사용하여서는 아니된다”로 한다.

141. 식용색소 녹색제 3 호 알루미늄레이크의 식용색소 녹색제 3 호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “식용색소 녹색제 3 호 알루미늄레이크……아니된다”를 “식용색소 녹색제 3 호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제는 면류, 단무지, 생과일쥬스, 목류, 것갈류, 천연식품(식육, 어패류, 야채류, 과일 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)), 벌꿀, 장류, 식초, 소오스, 케찹, 잼, 고추가루 및 실고추, 후추가루, 카래, 식육제품(소세이지는 제외한다), 어육연제품(소세이지는 제외한다), 식용유지, 버터, 마아가린, 김치류, 클로렐라, 효소식품, 다류(분말청량음료는 제외한다), 식빵, 카스테라, 스펀지케익, 마마레이드, 유 및 유제품(아이스크림 및 가공유류는 제외한다)에 사용하여서는 아니된다”로 한다.

142. 식용색소 적색제 2 호

식용색소 적색제 2 호의 식용색소 적색제 2 호 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “식용색소 적색제 2 호 및 이를 함유하는 제제는…… 아니된다”를 식용색소 적색제 2 호 및 이를 함유하는 제제는 면류, 단무지, 생과일쥬스, 목류, 것갈류, 천연식품(식육, 어패류, 야채류, 과일 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)), 벌꿀, 장류, 식초, 소오스, 케찹, 잼, 고추가루 및 실고추, 후추가루, 카래, 식육제품(소세이지는 제외한다), 어육연제품(소세이지는 제외한다), 식용유지, 버터, 마아가린, 김치류, 클로렐라, 효소식품, 다류(분말청량음료는 제외한다), 식빵, 카스테라, 스펀지케익, 마마레이드, 유 및 유제품(아이스크림 및 가공유류는 제외한다)에 사용하여서는

아니된다”로 한다.

143. 식용색소 적색제 2 호 알루미늄레이크

식용색소 적색제 2 호 알루미늄레이크의 식용색소 적색제 2 호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “식용색소 적색제 2 호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제는…… 아니된다”를 “식용색소 적색제 2 호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제는 면류, 단무지, 생과일쥬스, 목류, 것갈류, 천연식품(식육, 어패류, 야채류, 과일 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)), 벌꿀, 장류, 식초, 소오스, 케찹, 잼, 고추가루 및 실고추, 후추가루, 카래, 식육제품(소세이지는 제외한다), 어육연제품(소세이지는 제외한다), 식용유지, 버터, 마아가린, 김치류, 클로렐라, 효소식품, 다류(분말청량음료는 제외한다), 식빵, 카스테라, 스펀지케익, 마마레이드, 유 및 유제품(아이스크림 및 가공유류는 제외한다)에 사용하여서는 아니된다”로 한다.

144. 식용색소 적색제 3 호

식용색소 적색제 3 호의 식용색소 적색제 3 호 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “식용색소 적색제 3 호 및 이를 함유하는 제제는……아니된다.”를 “식용색소 적색제 3 호 및 이를 함유하는 제제는 면류, 단무지, 생과일쥬스, 목류, 것갈류, 천연식품(식육, 어패류, 야채류, 과일 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)), 벌꿀, 장류, 식초, 소오스, 케찹, 잼, 고추가루 및 실고추, 후추가루, 카래, 식육제품(소세이지는 제외한다), 어육연제품(소세이지는 제외한다), 식용유지, 버터, 마아가린, 김치류, 클로렐라, 효소식품, 다류(분말청량음료는 제외한다), 식빵, 카스테라, 스펀지케익, 마마레이드, 유 및 유제품(아이스크림 및 가공유류는 제외한다)에 사용하여서는 아니된다”로 한다.

145. 식용색소 적색제 3 호 알루미늄레이크

식용색소 적색제 3 호 알루미늄레이크의 식용색소 적색제 3 호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “식용색소 적색제 3 호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제는……아니된다”를 “식용색소 적색제 3 호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제는 면류, 단무지, 생과일쥬스, 목류, 것갈류, 천연식품(식육, 어패류, 야채류, 과일 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)), 벌꿀, 장류, 식초, 소오스, 케찹, 잼, 고추가루 및 실고추, 후추가루, 카래, 식육제품(소세이지는 제외한다), 어육연제품(소세이지는 제외한다), 식용유지, 버터, 마아가린,

김치류, 크로렐라, 효소식품, 다류(분말청량음료는 제외한다), 식빵, 카스테라, 스펀지케익, 마마레이드, 유 및 유제품(아이스크림 및 가공유류는 제외한다)에 사용하여서는 아니된다”로 한다.

146. 식용색소 적색제40호

식용색소 적색제40호의 식용색소 적색제40호 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “식용색소 적색제40호 및 이를 함유하는 제제는 ……아니된다”를 “식용색소 적색제40호 및 이를 함유하는 제제는 면류, 단무지, 생과일쥬스, 목류, 젓갈류, 천연식품(식육, 어패류, 야채류, 과일 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)), 벌꿀, 장류, 식초, 소오스, 케찹, 잼, 고추가루, 후추가루, 카래, 식육제품(소세이지는 제외한다), 어육연제품(소세이지는 제외한다), 식용유지, 버터, 마아가린, 김치류, 클로렐라, 효소식품, 다류(분말청량음료는 제외한다), 식빵, 카스테라, 스펀지케익, 마마레이드, 유 및 유제품(아이스크림 및 가공유류는 제외한다)에 사용하여서는 아니된다”로 한다.

147. 식용색소 청색제 1 호

식용색소 청색제 1호의 식용색소 청색제 1호 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “식용색소 청색제 1호 및 이를 함유하는 제제는 ……아니된다”를 “식용색소 청색제 1호 및 이를 함유하는 제제는 면류, 단무지, 생과일쥬스, 목류, 젓갈류, 천연식품(식육, 어패류, 야채류, 과일 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)), 벌꿀, 장류, 식초, 소오스, 케찹, 잼, 고추가루 및 실고추, 후추가루, 카래, 식육제품(소세이지는 제외한다), 어육연제품(소세이지는 제외한다), 식용유지, 버터, 마아가린, 김치류, 클로렐라, 효소식품, 다류(분말청량음료는 제외한다), 식빵, 카스테라, 스펀지케익, 마마레이드, 유 및 유제품(아이스크림 및 가공유류는 제외한다)에 사용하여서는 아니된다”로 한다.

148. 식용색소 청색제 1 호 알루미늄레이크

식용색소 청색제 1호 알루미늄레이크의 식용색소 청색제 1호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “식용색소 청색제 1호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제는 ……아니된다”를 “식용색소 청색제 1호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제는 면류, 단무지, 생과일쥬스, 목류, 젓갈류, 천연식품(식육, 어패류, 야채류, 과일 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)), 벌꿀, 장류, 식초, 소오스, 케찹, 잼, 고추가루, 카래, 식육제품(소세이지

는 제외한다), 어육연제품(소세이지는 제외한다), 식용유지, 버터, 마아가린, 김치류, 클로렐라, 효소식품, 다류(분말청량음료는 제외한다), 식빵, 카스테라, 스펀지케익, 마마레이드, 유 및 유제품(아이스크림 및 가공유류는 제외한다)에 사용하여서는 아니된다”로 한다.

149. 식용색소 청색제 2 호

식용색소 청색제 2호의 식용색소 청색제 2호 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “식용색소 청색제 2호 및 이를 함유하는 제제는 ……아니된다”를 “식용색소 청색제 2호 및 이를 함유하는 제제는 면류, 단무지, 생과일쥬스, 목류, 젓갈류, 천연식품(식육, 어패류, 야채류, 과일 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)), 벌꿀, 장류, 식초, 소오스, 케찹, 잼, 고추가루 및 실고추, 후추가루, 카래, 식육제품(소세이지는 제외한다), 어육연제품(소세이지는 제외한다), 식용유지, 버터, 마아가린, 김치류, 클로렐라, 효소식품, 다류(분말청량음료는 제외한다), 식빵, 카스테라, 스펀지케익, 마마레이드, 유 및 유제품(아이스크림 및 가공유류는 제외한다)에 사용하여서는 아니된다”로 한다.

150. 식용색소 청색제 2 호 알루미늄레이크

식용색소 청색제 2호 알루미늄레이크의 식용색소 청색제 2호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “식용색소 황색제 2호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제는 ……아니된다”를 “식용색소 청색제 2호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제는 면류, 단무지, 생과일쥬스, 목류, 젓갈류, 천연식품(식육, 어패류, 야채류, 과일 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)), 벌꿀, 장류, 식초, 소오스, 케찹, 잼, 후추가루, 카래, 식육제품(소세이지는 제외한다), 어육연제품(소세이지는 제외한다), 식용유지, 버터, 마아가린, 김치류, 클로렐라, 효소식품, 다류(분말청량음료는 제외한다), 식빵, 카스테라, 스펀지케익, 마마레이드, 유 및 유제품(아이스크림 및 가공유류는 제외한다)에 사용하여서는 아니된다”로 한다.

151. 식용색소 황색제 4 호

식용색소 황색제 4호의 식용색소 황색제 4호 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “식용색소 황색제 4호 및 이를 함유하는 제제는 ……아니된다”를 “식용색소 황색제 4호 및 이를 함유하는 제제는 면류, 단무지, 생과일쥬스, 목류, 젓갈류, 천연식품(식육, 어패류, 야채류, 과일 및 그 단순가공품(탈

피, 절단 등)), 벌꿀, 장류, 식초, 소오스, 케찹, 잼, 고추가루 및 실고추, 후추가루, 카래, 식육제품(소세이지는 제외한다), 어육연제품(소세이지는 제외한다), 식용유지, 버터, 마아가린, 김치류, 클로렐라, 효소식품, 다류(분말청량음료는 제외한다), 식빵, 카스테라, 스펀지케익, 마마레이드, 유 및 유제품(아이스크림 및 가공유류는 제외한다)에 사용하여서는 아니된다”로 한다.

152. 식용색소 황색제 4 호 알루미늄레이크

식용색소 황색제 4 호 알루미늄레이크의 식용색소 황색제 4 호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “식용색소 황색제 4 호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제는 …… 아니된다”를 “식용색소 황색제 4 호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제는 면류, 단무지, 생과일쥬스, 목류, 젓갈류, 천연식품(식품, 어패류, 야채류, 과일 및 그 단순가공품(탈피 절단 등)), 벌꿀, 장류, 식초, 소오스, 케찹, 잼, 고추가루 및 실고추, 후추가루, 카래, 식육제품(소세이지는 제외한다), 어육연제품(소세이지는 제외한다), 식용유지, 버터, 마아가린, 김치류, 클로렐라, 효소식품, 다류(분말청량음료는 제외한다), 식빵, 카스테라, 스펀지케익, 마마레이드, 유 및 유제품(아이스크림 및 가공유류는 제외한다)에 사용하여서는 아니된다”로 한다.

153. 식용색소 황색제 5 호

식용색소 황색제 5 호의 식용색소 황색제 5 호 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “식용색소 황색제 5 호 및 이를 함유하는 제제는 …… 아니된다”를 “식용색소 황색제 5 호 및 이를 함유하는 제제는 면류, 단무지, 생과일쥬스, 목류, 젓갈류, 천연식품(식품, 어패류, 야채류, 과일 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)), 벌꿀, 장류, 식초, 소오스, 케찹, 잼, 고추가루 및 실고추, 후추가루, 카래, 식육제품(소세이지는 제외한다), 어육연제품(소세이지는 제외한다), 식용유지, 버터, 마아가린, 김치류, 클로렐라, 효소식품, 다류(분말청량음료는 제외한다), 식빵, 카스테라, 스펀지케익, 마마레이드, 유 및 유제품(아이스크림 및 가공유류는 제외한다)에 사용하여서는 아니된다”로 한다.

154 식용색소 황색제 5 호 알루미늄레이크

식용색소 황색제 5 호 알루미늄레이크의 식용색소 황색제 5 호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “식용색소 황색제 5 호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제는 …… 아니된다”를

“식용색소 황색제 5 호 알루미늄레이크 및 이를 함유하는 제제는 면류, 단무지, 생과일쥬스, 목류, 젓갈류, 천연식품(식품, 어패류, 야채류, 과일 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)), 벌꿀, 장류, 식초, 소오스, 케찹, 잼, 고추가루 및 실고추, 후추가루, 카래, 식육제품(소세이지는 제외한다), 어육연제품(소세이지는 제외한다), 식용유지, 버터, 마아가린, 김치류, 클로렐라, 효소식품, 다류(분말청량음료는 제외한다), 식빵, 카스테라, 스펀지케익, 마마레이드, 유 및 유제품(아이스크림 및 가공유류는 제외한다)에 사용하여서는 아니된다.”로 한다.

164. 아스파탐

아스파탐의 아스파탐 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “아스파탐 및 이를 함유하는 제제는… …아니된다”를 아스파탐 및 이를 함유하는 제제는 가열조리를 요하지 않는 식사대용 곡류가공품(이유식 제외), 청량음료, 견, 다류(분말청량음료 포함), 식탁용 감미료, 아이스크림, 빙과(샤베트 포함), 잼, 주류, 분말스프 이외의 식품에 사용하여서는 아니된다”로 한다.

169. 안식향산

안식향산의 안식향산 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “청량음료수(탄산을 함유하는 것은 제외한다)”를 “청량음료수(탄산을 함유한 음료, 두유제품, 유산균음료 및 살균유산균음료는 제외한다)”으로 한다.

170. 안식향산나트륨

안식향산나트륨의 안식향산나트륨 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “청량음료수(탄산을 함유하는 것은 제외한다)”를 “청량음료수(탄산을 함유한 음료, 두유제품, 유산균음료 및 살균유산균음료는 제외한다)”으로 한다.

200. 5'-이노신산나트륨

5'-이노신산나트륨의 성분규격의 정상중 “특이한 냄새”를 “특이한 맛”으로 한다.

319. 프로피온산나트륨

프로피온산나트륨의 프로피온산나트륨 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 중 “프로피온산나트륨 및 이를 함유하는 제제는 …… 2.5g이하이어야 한다.”를 “프로피온산나트륨 및 이를 함유하는 제제는 빵, 생과자 및 치즈 이외의 식품에 사용하여서는 아니된다. 프로피온산나트륨 및 이를 함유하는 제제의 사용량은 프로피온산으로써 빵 및 생과자에

〈28면에 계속〉