라는 곡식은 농부의 발자국 소리를 듣고 자란다는 옛성인들의 말씀이 있듯이 축산도 여러분께서 얼마나 많이 축사의 문턱을 넘나드느냐에 따라 성패가 좌우되며 현재 우리낙농은 유가가 더이상 하락하지 않는 한 노력만 한다면 불황을 충분히 해결할 수가 있다고 보면서 현재 국가에서나 사회단체에서 우리를 도우려는 물결이 일고 있으니 저물어가는 낙농이 아닙니다. 낙농가가 희망에찬 거보를 내디딜 수 있는 길은 여러분의 피나는 노력과 정부의 좀더 많은 투자 그리고 낙농육우협회의 보살핌과 국제적인 빠른 정보, 이 삼위일체가 이루어졌을때 초지에서는 기름진 풀이 자라고 그 위에는 건강한 소들이 풀을 뜯는 풍요로운 전경이 펼쳐질 것입니다.

낙농가 여러분 산업의 역군으로서 최선을 다하여 여러분의 가정에 건강과 행운을 바랍니다.

고시

⊙ 보건사회부고시 제87－1호

식품위생법 제7조 제1항의 규정에 의한 식품등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정고시 한다.

1987년 1월 9일

보건사회부장관

식품등의규격 및 기준

식품등의 규격 및 기준 제4, 식품별 규격 및 기준중 다음과 같이 개정한다.

8. 백설탕의 정의중 "백색의 결정 또는 결정성 분말"을 백색－무색의 결정 또는 결정성분말로 하며, 18. 식초 가. 규격의 "(3) 총산(W/V%) : 4.0이상(초산으로서)"을 (3) 총산(W/V%) : 4－15(초산으로서)으로, 나. 시험방법 (1) 비중 제7 일반시험법 1. 일반시험법 라. 지질 (2) 물리적시험 가. 비중에 따라 시험한다를 다. 시험방법(1) 비중 검체를 섞은후 15°에서 부평비중계로 측정한다고 하고 나. 제조기준을 다음과 같이 한다.

나. 제조기준

(1) 양조식초와 합성식초는 혼합제조할 수 없다.

(2) 양조식초 또는 합성식초에는 일체의 색소를 혼합 제조할 수 없다.

40. 유산균음료의 정의중 "(발효유를 제외한다)"를 (발효유를 제외하며 살균유산균음료를 포함한다)로, 51. 볶음커피중 "볶음"을 볶은으로 하며, 72. 우유의 다. 시험방법 (1) 비중, 75. 가공유의 다. 시험방법, 84. 발효유의 나. 시험방법 (1) 무지유고형분, 제7. 일반시험법, 5. 착색료의 시험법의 나. 유용성색소 (2) 시험조작 (가) 용제에 의한 분리법을 각각 다음과 같이 한다.

72. 우 유

다. 시험방법

(1) 비중

검체를 잘 섞어 실린더에 넣고 잠시 정지하여 기포가 없어졌을 때 부평비중계로 측정한다. 15° 이외의 온도(10～20°)에서 측정했을때 때에는 제13. 부표중의 우유비중 보정표에 따라 보정한다.

75. 가공유

다. 시험방법

72. 우유에 따라 시험한다. 다만, 무지유고형분은 (3) 무지유고형분에 따라 시험하여 얻은 건조물질의 %에서 유지방분의 % 및 자당의 %를 감하여 무지유고형분으로 한다. (자당의 %는 78. 가당연유중의 (나) 자당에 따라 구한다)

84. 발효유

나. 시험방법

75. 가공유에 따라서 시험한다.

부 칙

① (시행일) 이 고시는 고시한 날로부터 시행한다.

② (경과조치) 종전의 식초 규격에 의하여 식초 제조품목허가를 받은 영업자는 1987년 3월 13일까지 이 고시기준에 적합하도록 허가사항 변경허가를 받아야 한다.