

食品등의 表示基準 解説

- 식품의약품안전청고시 제1995-15호 -

표시란 생산자가 자신이 제조한 제품에 대한 정확한 정보를 제공하여 소비자에게 상품의 선택권을 부여하는 행위로 생산자와 소비자를 연결하는 유일한 수단이다. 생산자의 잘못된 표시에 의하여 소비자는 제품의 구매에 막대한 혼선을 초래할 수 있으므로 정부에서는 표시의 적정성에 대한 일정한 기준을 제시·관리하고 있다.

식품위생법에서는 보건복지부장관이 국민보건상 필요하다고 인정하는 때에는 판매를 목적으로 하는 식품등(식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장)의 표시에 관하여 필요한 기준을 정하도록 규정하고 있으며, 기준이 정하여진 식품등은 그 기준에 맞는 표시가 없으면 이를 판매하거나 영업상 사용하지 못하도록 규정하고 있다.

식품의 표시와 관련된 법으로는 식품위생법을 비롯하여 약사법, 농산물품질관리에관한법률, 대외무역법, 독점규제및공정거래에관한법률, 소비자보호법, 상표법 등 여러 가지 법령이 있으나 식품의 특성을 나타내는 가장 기본적인 것은 식품위생법이다.

'96년 이전에는 식품위생법상 표시기준은 식품위생법과 식품공전으로 이원화되어 관리되고 있었다. 즉, 식품위생법에서는 표시에 관한 일반기준을 규정하고 있었으며, 식품공전에서는 품목별 유형분류에 관하여 규정하고 있었다.

그러나 '96. 1. 1. 이를 통합하여 보건복지부장관의 고시(보건복지부고시 제95-67호)로 별도관리하다가 식품의약품안전본부가 식품의약품안전청으로 승격되

면서 현재는 식품의약품안전청장이 제정권을 갖게되어 '98. 10. 7. 식품의약품안전청고시 제98-96호로 제정되었으며, '99. 2. 18. 식품의약품안전청고시 제98-15호로 개정되었다. 따라서 본고에서는 2. 18. 개정된 표시기준을 기초로 주의해야 할 사항 등을 간단하게 서술하도록 하겠다.

1. 표시대상 및 방법

대다수의 영업자들은 표시의 대상이 되는 식품등이 포장을 한 제품에 국한되는 것으로 인식하는 경우가 많은 것으로 간주된다.

그러나 표시의 대상이 되는 식품은 포장의 유·무에 관계없이 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업, 식품첨가물제조업, 식품소분업, 조사처리업 및 식품등 수입판매업의 허가로 생산되는 모든 식품으로, 즉석판매제조·가공업으로 생산된 제품은 개별 표시를 하지 않을 경우에는 진열상자나 별도의 표시판에 표시사항을 기재하여 게시하여야 하며, 포장하지 않는 단무지나 두부의 경우에는 운반용 위생상자에 업소명 및 소재지를 표시하여야 한다. 또한 이들 이외의 포장된 식품 또는 수입된 자연상태의 농·임·축·수산물 및 과일류로서 용기·포장에 넣어진 것들도 표시의 대상이 되며 이들 제품에는 제품명(내용물 명칭), 업소명, 제조년월일(포장일), 내용량, 보관 및 취급방법만을 표시할 수 있다.

표시는 소비자에게 판매되는 제품의 최소판매단위별 용기·포장에 표시하여야 한다. 즉, 종류가 다른

해설기사작성 / 양주홍(한국식품공업협회 업무부 차장)

제품을 혼합하여 재포장·판매하는 경우에는 각 제품 별 표시를 하여야 하며, 유통기한이 상이한 제품을 혼합하는 경우에는 유통기한이 가장 짧은 제품의 유통기한으로 정하여 표시하여야 한다. 또한 모든 표시는 지워지지 아니하는 잉크·각인 등을 사용하여 한글로 표시하여야 하며 제품의 특성상 잉크·각인 등으로 표시하기 어려운 경우에는 스티커로 부착하여야 한다. 이 경우 별도의 승인없이 처음 인쇄한 사항을 지우고 다시 인쇄하거나 스티커를 부착해서는 아니된다.

2. 식품등의 세부표시사항

식품등에 의무적으로 표시하여야 하는 사항은 제품명, 식품의 유형, 업소명 및 소재지, 제조년월일, 유통기한, 내용량, 성분 또는 원재료, 영양성분 및 기타 표시사항으로 이중 제품의 특성에 따라 선별적으로 적용·표시하여야 한다. 즉, 식품첨가물의 경우는 제품명, 업소명 및 소재지, 제조년월일, 내용량, 성분 또는 원재료 및 기타 사항만을, 기구 또는 용기·포장의 경우에는 업소명 및 소재지, 성분 또는 원재료명 및 기타 사항만을 표시하면 된다. 세부 표시사항중 영업허가(신고)기관명 및 영업허가(신고)번호는 허가권자가 사후관리를 위하여 필요했던 표시사항으로 이번 개정으로 의무표시사항에서 제외되었다.

1) 제품명

제품명은 고유명칭으로 허가관청에 보고하는 명칭으로 보고하되 다음의 규칙에 따라 표시하여야 한다. 첫째, 특정성분을 제품명의 일부로 사용할 경우에는 특정성분의 명칭과 함량을 표시하여야 하며, 특히 특정성분이 식품공전상의 주원료 성분배합기준 미만 함유되었을 경우와 향으로 맛을 낸 경우에는 특정성분명칭 다음에 “맛” 또는 “향”자를 표시하여야 하고, 제품명 주위에 특정성분명칭과 함량을 표시하거나 사용한 향의 명칭을 표시하여야 한다. 둘째,

과실·채소 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 사용하고자 하는 경우에는 원재료의 함량이 생물기준으로 15%이상일 때만 가능하며 이 경우 많이 사용한 순서대로 2가지이상의 원재료명 및 함량을 표시하여야 한다. 셋째, 사과배즙스와 같이 2가지이상의 원재료명칭을 제품명으로 사용하고자 하는 경우에는 각각의 원재료명 및 함량을 표시하여야 한다. 넷째, 곡류가공품인 미식가루와 같이 주원료 성분배합비율이 정하여지지 아니한 제품의 경우 특정성분을 제품명으로 사용하고자 하는 때에는 그 특정성분이 제품의 특성을 충족시켜야 한다. 즉, 제품명을 쌀미식가루로 표현하기 위하여는 쌀의 함량이 전체 원료중 가장 많이 함유되어 있을 경우에만 가능하다.

2) 식품의 유형

식품공전에 식품의 유형이 분류된 경우에는 그 식품의 유형을 표시하고 식품의 유형이 없는 경우에는 그 식품의 종류를 표시하여야 한다. 다만, 식품의 유형을 제품명의 일부로 사용하는 경우에는 식품의 유형을 별도로 표시하지 아니할 수 있다.

3) 업소명 및 소재지

제조업소외에 식품소분업소, 유통전문판매업소, 식품등 수입판매업소는 병행표시하여야 하며, 식품소분업과 유통전문판매업외의 판매업소를 병기하는 때에는 제조업소명의 활자크기와 같거나 작은 글씨로 표시하여야 한다.

4) 제조년월일 및 유통기한

제조년월일을 의무적으로 표시해야 하는 식품 등은 도시락, 설탕, 주류중 유통기한을 표시하지 않는 것 및 식품첨가물이며, 다른 식품은 유통기한을 의무적으로 표시하여야 한다. 다만, 설탕, 아이스크림, 빙과류, 식용얼음, 검류중 소포장제품 및 식품공전에서 유통기한이 정하여지지 아니한 주류(탁주 및 약

주 제외)는 유통기한 표시를 생략할 수 있다.

유통기한 표시방법은 제조년월일을 표시하는 경우와 표시하지 않는 경우의 2가지로 나눌 수 있다. 우선 제조년월일을 표시할 때에는 제조년월일을 표시하고 “유통기한: 제조일로부터 ○○일까지, ○○월까지, ○○년까지”로 표시하면 되고, 제조년월일을 표시하지 않는 경우에는 “유통기한: ○○년 ○○월 ○○일까지”로 표시하면 된다. 이 경우 연월일을 점으로 표시(예: ○○.○○.○○.)으로 표시할 수 있다.

1999년까지는 년의 표시를 2자리로 표시하도록 하고 있으나 2000년부터는 2000년으로 표시하여도 되고 00년으로 표시하여도 무방하다. 단, 00년으로 표시하고자 하는 경우에는 연월일을 점으로 대신할 수 없다. 즉, 유통기한 2000년 1월 1일의 경우 표시방법은 00년01월01일까지, 2000년01월01일까지 및 ○○○○.○○.○○.까지로 표시하여야 한다. 제조년월일의 표시방법도 유통기한의 표시방법과 동일하다.

7) 내용량

내용물이 고체 또는 반고체일 경우 중량으로, 액체일 경우 용량으로, 고체와 액체의 혼합물일 경우 임의대로 표시하고 개수를 표시하는 경우에는 괄호 속에 중량 또는 용량을 반드시 표시하여야 한다. 이처럼 액체일 경우 반드시 용량으로 표시해야 하는 이유는 식용유처럼 비중이 1이 아닌 식품의 경우 용량과 중량간에 차이가 있어 용량 1.8ℓ의 무게가 1.66kg에 불과하여 표시방법에 따른 소비자의 혼돈을 예방하기 위함이다.

8) 성분 또는 원재료명 및 함량

1999. 2. 18일 이전에는 많이 사용한 순서에 따라 5가지이상의 성분 또는 원재료를 표시하도록 규정하고 있었으나 현재에는 식품공전에서 정한 주원료의 원료명을 우선 표기하고 기타 많이 사용한 순서에 따라 4가지이상의 성분 또는 원재료명을 표시하도록

개정되었다. 이는 식이섬유가공식품의 경우처럼 식품공전의 성분규격에 식이섬유 10%이상으로 규정되어 있어 기타 다른 성분이 더 많이 함유되어 있더라도 식이섬유를 맨 앞에 표기하도록 하여 소비자에게 올바른 정보를 제공하기 위함이다.

기타 세부표시사항과 식품별 표시사항은 별첨의 “식품등의 표시기준(식품의약품안전청고시 제99-15호)”를 참고하기 바란다.

식품등의 표시기준

[1996. 1. 1
보건복지부고시 제95-67호 제정]

개정 1996. 7. 13 보건복지부고시 제96-51호
개정 1998. 1. 19 보건복지부고시 제98-5호
제정 1998. 10. 7 식품의약품안전청고시 제98-96호
개정 1999. 2. 18 식품의약품안전청고시 제99-15호

제1조(목적) 이 고시는 식품위생법(이하 “법”이라 한다) 제10조의 규정에 의하여 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 “식품등”이라 한다)의 표시기준에 관한 사항을 규정함으로써 식품등의 위생적인 취급을 도모하고 소비자에게 정확한 정보를 제공함을 목적으로 한다.

제2조(용어의 정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “제품명”이라 함은 개개의 제품을 나타내는 고유 명칭을 말한다.
2. “식품의 유형”이라 함은 법 제7조의 규정에 의한 식품등의 기준 및 규격의 최종분류단위를 말한다.
3. “제조년월일”이라 함은 포장 완료(단, 포장 후 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친) 시점을 말한다. 다만, 캡셀제품은 충전·성형완료시점으로, 소분판매하는 제품은 소분용 원료제품의 포장시점으로, 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 제품은 원료제품의 포

장시점으로 한다.

4. “유통기한”이라 함은 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말한다.
5. “성분 또는 원재료”라 함은 인위적으로 가하는 정제수를 제외한 식품의 제조·가공 또는 조리에서 사용되는 물질(식품첨가물을 포함한다)로서 최종 제품내에 들어있는 것을 말한다.
6. “특정성분”이라 함은 가공식품에 사용된 성분 또는 원재료중 당해 원재료의 먹을 수 있는 부분을 말한다.
7. “영양소”라 함은 식품에 함유된 성분으로서 에너지 공급하거나 신체의 성장, 발달, 유지에 필요한 것 또는 결핍시 특별한 생화학적, 생리적 변화가 일어나게 하는 것을 말하며, 영양소중 “당류”라 함은 식품내에 존재하는 모든 단당류와 이당류를 말한다.
8. “1인분량”이라 함은 제품의 특성에 따라 그 제품의 주요 소비계층이 1회 섭취하기에 적당한 양을 말한다.
9. “영양성분표시”라 함은 제품의 일정량에 함유된 영양소의 함량을 표시하는 것을 말한다.
10. “영양강조표시”라 함은 제품에 함유된 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “무”, “저”, “고”, “강화”, “첨가”, “감소”등의 특정한 용어를 사용하여 표시하는 것으로서 다음의 것을 말한다.
 - 가. “영양소 함량강조표시”: 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “무〇〇”, “저〇〇”, “고〇〇”, “〇〇함유”등과 같은 표현으로 그 영양소의 함량을 강조하여 표시하는 것을 말한다.
 - 나. “영양소 비교강조표시”: 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “덜”, “더”, “강화”, “첨가”등과 같은 표현으로 같은 유형의 제품과 비교하여 표시하는 것을 말한다.

제3조(표시대상) 표시대상 식품등은 다음과 같다.

1. 식품 또는 식품첨가물

가. 식품위생법시행령(이하 “영”이라 한다) 제7조 제1호의 규정에 의한 식품제조·가공업 및 동조제2호의 규정에 의한 즉석판매제조·가공업의 허가를 받거나 신고를 하여 제조·가공하는 식품. 다만, 식용얼음의 경우에는 5킬로그램이하의 포장 제품에 한한다.

나. 영 제7조제3호의 규정에 의한 식품첨가물제조업의 허가를 받아 제조·가공하는 식품첨가물
다. 영 제7조제5호가목의 규정에 의한 식품소분업으로 신고를 하여 소분하는 식품 또는 식품첨가물

라. 방사선으로 조사처리한 식품

마. 수입식품 또는 수입식품첨가물

바. 가목 내지 마목외의 용기·포장에 넣어진 식품 또는 수입된 자연상태의 농·임·축·수산물 및 과일류로서 용기·포장에 넣어진 것

2. 기구 또는 용기·포장(수입제품을 포함한다)

가. 법 제9조제1항 및 제2항의 규정에 의하여 기준 및 규격이 정하여진 기구 또는 용기·포장

나. 용기류

제4조(표시사항) 식품등의 표시사항은 다음과 같다.

1. 제품명(기구 또는 용기·포장은 제외한다)
2. 식품의 유형(식품첨가물, 기구 또는 용기·포장은 제외한다)
3. <삭 제 99. 2. 18>
4. 업소명 및 소재지
5. 제조년월일(따로 정하는 제품에 한한다)
6. 유통기한(식품첨가물과 기구 또는 용기·포장은 제외한다)
7. 내용량(기구 또는 용기·포장은 제외한다)
8. 성분 또는 원재료(기구 또는 용기·포장은 재질로 표시한다) 및 함량(특정성분을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한한다)
9. 영양성분(따로 정하는 제품에 한한다)
10. 기타 식품등의 세부표시기준에서 정하는 사항

제5조(표시방법) 식품등(수입되는 식품등을 포함한 다. 이하 같다)의 표시방법은 다음과 같다.

1. 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 일정장소에 일괄표시하여야 한다. 다만, 표시사항중 제4조제1호, 제3호, 제4호, 제9호 및 제10호 사항은 그러하지 아니할 수 있다.

2. 표시사항은 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 표시하여야 한다.

다만, 위생상 위해발생 우려가 적은 내포장된 건과류 및 캔디류는 판매업소에 공급하는 제품의 최소 유통단위별 용기·포장에 표시할 수 있다.

3. 일정장소에 일괄표시하여야 하는 표시사항의 활자의 크기는 다음의 구분에 따른다. 다만, 바탕색과 구별되는 색상으로 표시하는 경우로서 표시면적이 인쇄가용면적의 6퍼센트 이상인 제품과 회수하여 재사용하는 납세병마개제품에 대하여는 그러하지 아니할 수 있다.

가. 인쇄가용면적이 50제곱센티미터이하의 경우 : 5.0포인트 이상

나. 인쇄가용면적이 50제곱센티미터초과 500제곱센티미터이하의 경우 : 7.5포인트 이상

다. 인쇄가용면적이 500제곱센티미터초과의 경우 : 12포인트 이상

4. 표시는 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인등을 사용하여 한글로 하여야 한다. 다만, 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자와 상표법에 의하여 등록된 외국어 상표는 혼용하거나 병기하여 표시할 수 있다.

5. 수입되는 식품등 중 다음에 해당하는 것은 한글표시를 생략할 수 있다.

가. 자연상태의 농·임·축·수산물 또는 과일류

나. 소분판매를 위한 대포장(벌크상태)의 것

다. 자사의 제품을 제조하거나 조리에 사용하기 위한 식품등

라. 대외무역법시행령 제34조의 규정에 의하여

외화획득용으로 수입하는 식품등. 다만, 대외 무역관리규정 제4-4-1조제1호의 규정에 의하여 외화획득용으로 수입하는 식품 및 식품첨가물은 국내공급서 업소명 및 소재지, 유통기한을 표시하여야 한다.

6. 용기나 포장은 다른 제조업소의 표시가 있는 것을 사용하여서는 아니된다. 다만, 식품에 유해한 영향을 미치지 아니하는 용기로서 일반시중에 유통판매할 목적이 아닌 다른 회사의 제품원료로 제공할 목적으로 사용하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

제6조(표시사항의 적용특례) 다음 각호의 식품에 대하여는 그 식품의 특성을 고려하여 제4조 및 제5조의 규정에 불구하고 다음과 같이 표시할 수 있다.

1. 즉석판매제조·가공업의 영업자가 자신이 제조·가공한 식품을 진열 판매하는 경우로서 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있다.

2. 제품포장의 특성상 잉크·각인 또는 소인으로 표시하기가 불가능한 경우와 수입식품등의 경우에는 표시사항이 인쇄된 스티커를 사용하되 떨어지지 않게 부착표시할 수 있다. 이 경우, 수입식품등에 있어서는 수출국에서 표시한 표시사항이 있어야 하며, 원래의 포장지에 표시된 주요 표시사항을 가려서는 아니된다. 다만, 수입식품등의 포장지가 외국어로 표시되지 아니한 경우에는 표시사항을 스티커로 부착해서는 아니되며, 용기류에 있어서는 재질표시를 생략할 수 있다.

3. 표시사항이 인쇄된 라벨(label)은 떨어지지 않게 부착하여 사용할 수 있다.

4. 제3조제1호바목에 해당하는 식품은 제품명(내용물의 명칭), 업소명, 제조년월일(포장일), 내용량, 보관 및 취급방법만을 표시할 수 있다.

5. 절임식품(단무지에 한한다) 또는 두부류를 운반

용 위생상자를 사용하여 판매하는 경우에는 그
운반용 위생상자에 업소명 및 소재지만을 표시
할 수 있다.

6. 수출식품에 대하여는 수입자의 요구에 따라 표
시할 수 있다.

제7조(식품등의 세부표시기준) 식품등의 세부표시
기준은 『별지 1』과 같다.

제8조(중량등의 허용오차) 제4조제7호의 규정에 의
하여 중량 또는 용량을 표시함에 있어 그 용기·포
장에 표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차
는 “별지 2”와 같다.

부 칙

- ①(시행일) 이 고시는 1996년 1월 1일부터 시행한다.
- ②(다른 고시의 폐지) 인삼제품의 포장 및 도안등에
관한 표시기준(보건사회부 고시 제90-13호, 1990.
2. 10)은 이를 폐지한다.

부 칙

제1조(시행일) 이 고시는 1996년 7월 13일부터 시행
한다.

제2조(식품등의 표시기준에 관한 경과조치) 이 고
시 시행당시 종전의 규정에 의하여 영업허가를 받
았거나 신고를 한 자가 제조·가공·판매 또는 수입
하는 식품등에 대한 표시기준은 1997년 12월 31일
까지는 종전의 표시기준에 의할 수 있다. 다만, 염
관리법 개정과 인삼산업법 제정으로 신설된 재제·
가공소금과 홍삼제품은 이 고시 시행일 이전에 제
조·가공 또는 수입되어 유통되는 제품을 제외하고
는 시행일로부터 이 기준에 의한다.

부 칙

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(식품등의 표시기준에 관한 경과조치) 이 고
시 시행당시 영업허가를 받았거나 영업신고를 한
자가 제조·가공·판매 또는 수입하는 식품등에 대
한 표시기준은 별지 1. 식품등의 세부표시기준 제
1. 식품등의 일반기준 가. 10)중 파)항의 개정규정
을 제외하고는 1998년 12월 31일까지 종전의 표시
기준에 의할 수 있다.

부 칙

- ①(시행일) 이 고시는 고시한 날로부터 시행한다.
- ②(식품등의 표시기준에 관한 경과조치) 이 고시 시
행당시 영업허가를 받았거나 영업신고를 한 자가
제조·가공·판매 또는 수입하는 식품등에 대한 표
시기준은 2000년 2월 29일까지는 종전의 표시기준
에 의할 수 있다.

『별지 1』 식품등의 세부표시기준(제7조 관련)

1. 식품등의 일반기준

가. 식품(수입식품을 포함한다)

1) 제품명

가) 제품명은 그 제품의 고유명칭으로서 허가
관청(수입식품의 경우 신고관청)에 보고
하는 명칭으로 표시하여야 한다.

나) 제품명은 소비자를 오도하거나 혼동시키
지 않도록 상호·로고 또는 상표 이외의
표현이나 식품위생법시행규칙 제6조 규정
의 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표
현 및 다른 유형의 식품과 오인·혼동할
수 있는 표현을 포함하여 사용하여서는
아니된다.

다) 원재료중 특정성분등을 제품명 또는 제품
명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는

다음 각호에 따른다.

- (1) 특정성분이 법 제7조에서 정하고 있는 식품의 기준 및 규격에 의한 주원료 성분배합기준이상으로 함유된 때에는 그 특정성분 명칭을 제품명으로 사용하거나, 그 특정성분 명칭을 용기·포장에 따로 표시할 수 있다. 이 경우 그 특정성분의 성분명과 함량을 성분표시란에 표시하여야 한다.
- (2) 특정성분이 법 제7조에서 정하고 있는 식품의 기준 및 규격에 의한 주원료 성분배합기준미만으로 들어 있는 제품 또는 향으로 그 특정성분의 맛을 내게 하는 제품으로서 그 특정성분명칭을 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 그 특정성분의 명칭 다음에 “맛” 또는 “향”자를 제품명과 같은 크기의 활자로 표시하고, 제품명 주위에 그 특정성분의 성분명과 함량을 표시하거나 “○○향 첨가” 또는 “○○향 함유”의 표시를 하여야 한다.
- (3) 과실·채소·생선·해물·식육등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 할 때에는 2가지이상(예: 과일의 경우 사과·배·포도등)의 원재료 합계량이 생물을 기준으로 하여 15퍼센트이상이어야 한다. 이 경우 2가지이상의 원재료명과 그 함량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다.
- (4) 제품의 제조·가공시에 원료로 사용한 특정 식품의 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 그 식품의 명칭 및 함량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다.
- (5) 2가지이상의 원재료명칭을 서로 합성하

여 제품명으로 사용하고자 하는 때에는 그 성분 또는 원재료명과 그 함량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다.

- (6) 물과 부원료를 제외하고 가장 많이 들어 있는 특정성분이 그 제품의 특성을 충족시킬 수 있는 때에는 그 특정성분을 제품명 또는 제품명의 일부로 표시할 수 있다. 이 경우 그 특정성분의 성분명과 함량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다.
- (7) 오곡밥, 수정과, 식혜 등과 같은 식품으로서 동제품에 전래적으로 사용된 원료가 적정량 함유되어 통상 고유명칭으로 사용되고 있는 성분 또는 전통적인 식생활관습에 따라 제조되는 “김밥”중 “김”과 같은 성분은 제품명 또는 제품명의 일부로 표시할 수 있다.
- (8) 맛살류 제품(게맛살, 새우맛살등)은 제품의 명칭이나 도안에 나타나 있는 특정어육이 아니라는 표시와 포함된 주요성분의 함유량 또는 함유율 및 향의 명칭을 표시하여야 하고, 그 특정성분이 35퍼센트(%)미만일 경우 용기나 포장에 그 특정성분과 관련된 그림이나 사진을 표시할 수 없다.

라) 유가공품 또는 식육제품의 기준 및 규격에 적합하지 아니한 제품은 유제품 및 유가공제품 또는 식육 및 식육제품의 명칭을 사용하여서는 아니된다. 다만, 법 제7조의 규정에 의하여 기준 및 규격이 별도로 정하여진 식품에 있어서는 그러하지 아니하다.

2) 식품의 유형

법 제7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규

격에 식품의 유형이 분류된 식품은 그 식품의 유형(식품의 기준 및 규격에 유형이 없는 경우에는 그 식품의 종류를 말한다)을 표시하여야 한다. 다만, 식품의 유형을 제품명이나 제품명의 일부로 사용하였을 때에는 이를 표시하지 아니할 수 있다.

3) <삭 제 99. 2. 18>

4) 업소명 및 소재지(이하 “업소명”으로 표시할 수 있다.)

가) 제조업소명과 제조업소의 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시하여야 한다.

나) 제조업소외에 식품소분업소, 유통전문판매업소, 식품등 수입판매업소의 경우에는 제조업소명과 함께 당해 업소명 및 소재지를 병행하여 표시하여야 한다. 다만, 외국의 제조업소명이 외국어로 표시되어 있는 경우에는 그 제조업소명을 한글로 따로 표시하지 아니할 수 있다.

다) 제조업소명 외에 식품소분업 또는 유통전문판매업이 아닌 판매업소명을 병기하고자 할 때에는 제조업소명의 표시활자와 같거나 작은 크기의 활자로 판매업소명 및 소재지를 표시하여야 하고, 표시기준으로 정한 표시사항외에 판매업소 상호의 일부 또는 전부를 표시하는 경우에는 그 표시는 제조업소명의 표시활자와 같거나 작은 크기의 활자로 표시하여야 한다.

라) <삭 제 99. 2. 18>

5) 제조년월일(이하 “제조일”로 표시할 수 있다)

가) 표시대상은 도시락, 설탕 및 유통기한을 표시하지 않는 주류(다만, 주류의 경우 제조번호 또는 병입년월일을 표시한 경우에는 제조일자를 생략할 수 있다)에 한하며 도시락의 경우에는 제조시간까지 표시하

여야 한다.

나) 도시락외의 제품에 있어서 제조자가 제조일을 표시하고자 할 때에는 다음 기준에 의한다.

(1) 제조일의 표시는 “〇〇년〇〇월〇〇일”, “〇〇〇〇.〇〇.〇〇” 또는 “〇〇〇〇년 〇〇월〇〇일”등의 방법으로 표시하여야 하고, 자동포장기의 사용으로 인하여 제조일을 일괄표시장소에 표시하기가 곤란한 경우에는 당해위치에 제조일의 표시위치를 명시하여야 한다.

(2) 통조림제품에 있어서 연의 표시는 끝 숫자만을, 10월. 11월. 12월의 월 표시는 각각 O.N.D로, 1일 내지 9일의 표시는 바로 앞에 0을 표시할 수 있다.

(3) 청량음료(유산균음료 및 살균유산균음료는 제외한다)에 있어서 병마개에 표시하는 경우에는 제조 “연월”만을 표시할 수 있다.

(4) 우유·발효유 또는 유산균음료(살균유산균음료를 포함한다)에 있어서는 제조 “일”만을 표시할 수 있다.

6) 유통기한

가) 식품은 다음 구분에 따라 그 유통기한을 정하여 표시하여야 한다. 다만, 설탕, 아이스크림류, 빙과류, 식용얼음, 과자류중 껌류(소포장 제품에 한한다)와 식품공전에서 유통기한이 정하여지지 아니한 주류(탁주 및 약주를 제외한다)는 유통기한 표시를 생략할 수 있다.

(1) 유통기한의 표시는 “〇〇년〇〇월〇〇일까지”, “〇〇〇〇.〇〇.〇〇까지” 또는 “〇〇〇〇년〇〇월〇〇일까지”로 표시하여야 하고, 자동포장기의 사용으로 인하여 유통기한을 일괄표시장소에 표시

하기가 곤란한 경우에는 당해위치에 유통기한의 표시위치를 명시하여야 한다.

- (2) 제조일을 표시하는 경우에는 “제조일로부터 ○○일까지”, “제조일로부터 ○○월까지” 또는 “제조일로부터 ○○년까지”로 표시할 수 있다.
- (3) 도시락은 “○○월○○일○○시까지” 또는 “○○일○○시까지”로 표시하여야 한다.
- (4) 제품의 제조·가공과 포장과정이 자동화 설비로 일괄처리되어 제조시간까지 자동표시할 수 있는 경우에는 “○○월○○일○○시까지”로 표시할 수 있다.
- 나) 유통기한의 표시는 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 이를 함께 표시하여야 한다. 이 경우 냉동 또는 냉장보관·유통하여야 하는 제품은 『냉동보관』 또는 『냉장보관』을 표시하여야 하고, 제품의 품질유지에 필요한 냉동 또는 냉장온도를 표시하여야 한다.
- 다) 유통기한이 서로 다른 여러가지 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그중 가장 짧은 유통기한을 표시하여야 한다.

7) 내용량

- 가) 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하여야 한다. 이 경우 내용물이 고체 또는 반고체일 경우 중량으로, 액체일 경우 용량으로, 고체와 액체의 혼합물(직접 음용하지 아니하는 액체를 포함한다)일 경우 중량 또는 용량으로 표시하고, 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하여야 한다.
- 나) 섭취전에 버리게 되는 액체(제품의 특성에 따라 자연적으로 발생하는 액체 제외)와 함께 포장되는 식품은 액체를 뺀 식품의 중량을 표시하여야 하고, 캡슐제품은

피포제를 제외한 내용물의 중량으로 표시하여야 한다.

- 다) 건강보조식품, 특수영양식품, 인삼제품의 정제·캡슐형태의 경우는 판매되는 한 포장내의 정제·캡슐의 수와 개당 중량 및 총중량을 동시에 표시하여야 한다. 다만, 개당 중량이 적어 총수를 표시하기 어려운 때에는 그 수의 표시를 생략할 수 있다.
- 8) 성분 또는 원재료명 및 함량
 - 가) 인위적으로 가한 정제수를 제외한 성분 또는 원재료는 법 제7조에서 정하고 있는 식품의 기준 및 규격에서 정한 주원료의 원료명을 우선 표기하고, 많이 사용한 순서에 따라 4가지이상의 성분 또는 원재료명을 표시하여야 한다.
 - 나) 원재료의 표시에 있어서 식용유지중 정제 가공유지, 쇼트닝 또는 마가린 제품의 경우는 원재료로 사용한 유지의 종류에 따라 식물성유지 또는 동물성유지로 표시할 수 있다.
 - 다) 1) 제품명의 규정에 의하여 성분명과 함량을 표시하여야 하는 경우에는 그 함량을 백분율로 표시하여야 한다.
 - 라) 다음의 용도로 사용되는 식품첨가물이 함유된 식품에 있어서는 그 함유된 식품첨가물의 명칭과 용도를 표시하여야 한다. 다만, 합성착색료중 식용색소 황색 제4호와 그 알미늄레이크를 제외한 합성착색료는 용도만을 표시할 수 있다.

식품첨가물의 명칭	용도
삭카린나트륨	합성감미료
아스파탐	
글리실리친산2나트륨	
글리실리친산3나트륨	

식품첨가물의 명칭	용도
식용색소녹색 제3호 식용색소녹색 제3호 알루미늄레이크 식용색소적색 제2호 식용색소적색 제2호 알루미늄레이크 식용색소적색 제3호 식용색소적색 제40호 식용색소청색 제1호 식용색소청색 제1호 알루미늄레이크 식용색소청색 제2호 식용색소청색 제2호 알루미늄레이크 식용색소황색 제4호 식용색소황색 제4호 알루미늄레이크 식용색소황색 제5호 식용색소황색 제5호 알루미늄레이크 동클로로히린나트륨 철클로로히린나트륨 삼이산화철 이산화티타늄 노르빅신나트륨 노르빅신칼륨 카르민	합성착색료
테히드로초산 테히드로초산나트륨 소르빈산 소르빈산칼륨 안식향산 안식향산나트륨 파라옥시안식향산부틸 파라옥시안식향산에틸 파라옥시안식향산프로필 파라옥시안식향산이소부틸 파라옥시안식향산이소프로필 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	합성보존료

식품첨가물의 명칭	용도
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 몰식자산프로필 에리소르빈산 에리소르빈산나트륨 아스코르빌파르미데이트 이디티에이2나트륨 이디티에이칼슘2나트륨 커서리부틸히드로귀논	산화방지제
산성황산나트륨 이황산나트륨 차아황산나트륨 무수아황산 메타중아황산칼륨	표백용은 “표백제”로, 보존용은 “합성보존료”로, 산화방지제는 “산화방지제”로 한다.
고도표백분 차아염소산나트륨 표백분 이염화이소시아눌산나트륨	살균용은 “합성살균제”로, 표백용은 “표백제”로 한다.
아질산나트륨 질산나트륨 질산칼륨	발색제

마) 식품의 원재료로서 사용한 가용성 성분 (또는 추출물)의 함량을 표시하는 때에는 제품중에 함유하는 총고형분의 함량(백분율)을 함께 표시하여야 한다.

9) 영양성분등

가) 표시대상

- (1) 특수영양식품 또는 건강보조식품
- (2) 영양성분표시를 하고자 하는 식품
- (3) 영양강조표시를 하고자 하는 식품(식품 등의 기준 및 규격에 별도로 정하여져 있는 것은 제외한다)

나) 영양성분은 다음 각호의 구분에 따라 표시하여야 한다.

(1) 영양성분은 제품이 판매되는 시점에서의 100그램(g)당, 100밀리리터(ml)당 또는 1인분당 함유된 값으로 표시하여야 하며, 제품이 1회 섭취하기에 적당한 양인 경우에는 1포장당 함유된 값으로 표시할 수 있다. 다만, 액체에 담긴 것으로서 통상 그 액체를 섭취하지 않는 제품은 고형량에 근거한 함량을 기준으로 산출하여야 한다.

로 산출하여야 한다.

(2) 열량, 탄수화물, 단백질, 지방 및 나트륨은 그 명칭과 함량을 반드시 표시하여야 하고, 비타민, 무기질, 식이섬유질, 당류, 지방산류 또는 콜레스테롤은 임의로 표시할 수 있으나, 이 경우 반드시 그 명칭과 함량을 표시하여야 한다.

(3) “저”, “무”, “고(또는 풍부)”, “함유” 등의 용어는 다음의 영양소 함량강조표시기준에 적합한 경우에만 표시할 수 있다.

<영양소 함량 강조표시 기준표>

영양성분	강조표시	표시조건
열량	저	100g당 40kcal미만 또는 100ml당 20kcal미만일 때
지방	저	100g당 3g미만 또는 100ml당 1.5g미만일 때
	무	100g/ml당 0.15g미만일 때
포화지방	저	100g당 1.5g미만 또는 100ml당 0.75g미만이고, 열량의 10%미만일 때
콜레스테롤	저	100g당 20mg미만 또는 100ml당 10mg미만이고, 열량의 10%미만이고, 포화지방이 100g당 1.5g미만 또는 100ml당 0.75g미만일 때
당류	무	100g/ml당 0.5g미만일 때
나트륨	저	100g당 120mg미만일 때
	무	100g당 5mg미만일 때
식이섬유질	함유	100g당 3g이상 또는 100kcal당 1.5g이상일 때
	고 또는 풍부	100g당 6g이상 또는 100kcal당 3g이상일 때
단백질	함유	100g당 1일 권장량의 10%이상 또는 100ml/kcal당 5%이상일 때
	고 또는 풍부	100g당 1일 권장량의 20%이상 또는 100ml/kcal당 10%이상일 때
비타민 또는 무기질	함유	100g당 1일 권장량의 15%이상, 100ml당 7.5%이상 또는 100kcal당 5%이상일 때
	고 또는 풍부	100g당 1일 권장량의 30%이상, 100ml당 15%이상 또는 100kcal당 10%이상일 때

(4) “덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “강화”, “첨가” 등의 용어는 다음 각목의 조건이 모두 충족되는 경우에만 표시할 수 있다.

(가) 영양소의 함량의 차이를 다른 제품의 표준값과 비교하여 백분율 또는 절대값으로 표시할 수 있는 경우. 이 경우 다른 제품의 표준값은 시장점유율이 높은 3개업소이상의 동일제품을 대상으로 산출하여야 한다.

(나) 영양소의 함량의 차이가 다른 제품의 표준값과 비교하여 열량 및 많이 함유되어 있는 영양소(대량영양소)의 경우는 최소 25퍼센트(%)이상의 차이가 있어야 하고, 적게 함유되어 있는 영양소(미량영양소)의 경우는 최소 1일 권장량의 10퍼센트(%)이상의 차이가 있어야 하며, 그 함량차이의 절대값이 “저” 또는 “함유”의 기준 이상의 차이가 있어야 한다.

(5) 영양성분 및 영양강조의 세부표시방법은 다음에 따른다.

(가) 열량은 킬로칼로리(kcal)로 표시하되 그 값에 가장 가까운 5킬로칼로리(kcal) 단위로 표시하여야 하며, 5킬로칼로리(kcal)미만은 0으로 표시할 수 있다. 열량은 탄수화물, 단백질, 지방의 경우에 1그램(g)당 각각 4킬로칼로리(kcal), 4킬로칼로리(kcal), 9킬로칼로리(kcal)를, 알콜과 유기산의 경우에는 1그램(g)당 각각 7킬로칼로리(kcal), 3킬로칼로리(kcal)를 곱한 값의 합으로 한다. 다만, 탄수화물 함량중 식이섬유질의 함량을 표시할 경우에는 탄수화물 함량에서 식이섬

유질 함량을 뺀 값으로 계산할 수 있다.

(나) 탄수화물은 그램(g)으로 표시하되, 그 값에 가장 가까운 정수로 표시한다. 탄수화물의 함량은 식품중량에서 조단백질, 조지방, 수분 및 회분의 함량을 뺀 값을 말한다.

① 식이섬유질 또는 당류를 표시하고자 하는 때에는 탄수화물 바로 아래에 괄호로 그 명칭과 함량을 탄수화물의 표시방법에 준하여 표시하여야 한다.

(다) 단백질은 그램(g)으로 표시하되 그 값에 가장 가까운 정수로 표시하여야 한다.

(라) 지방은 그램(g)으로 표시하되 3그램(g) 미만은 그 값에 가장 가까운 0.5그램(g) 단위로, 그 이상은 그 값에 가장 가까운 정수로 표시하여야 한다.

① 포화지방산 또는 불포화지방산을 표시하고자 하는 때에는 지방 바로 아래에 괄호로 그 명칭과 함량을 지방의 표시방법에 준하여 표시하여야 한다.

② 콜레스테롤을 표시하고자 하는 때에는 지방 바로 아래에 괄호로 그 명칭과 함량을 미리그램(mg)으로 표시하되 그 값에 가까운 5미리그램(mg) 단위로 표시하여야 한다.

(마) 나트륨은 미리그램(mg)으로 표시하되 100미리그램(mg)미만인 경우에는 그 값에 가장 가까운 5미리그램(mg) 단위로, 그 이상이면 10미리그램(mg) 단위로 표시하여야 한다.

(바) 비타민과 무기질은 그 명칭 및 함량

을 표시하여야 하고, 함량 다음에 괄호로 한국영양학회의 한국인 1일 영양권장량표에 의한 1일 권장량에 대한 비율을 “1일 권장량의 〇〇%”로 표시하여야 한다. 이 경우 1일 권장량은 남자 20~29세 연령을 기준으로 하되, 영아·소아·임신수유부·노인 등 특정집단을 대상으로 하는 제품은 기준을 달리할 수 있다. 다만, 한국인 1일 영양권장량표에 설정되지 아니한 비타민이나 무기질은 이를 표시하여서는 아니된다.

(사) 영양소 함량이 0인 경우는 그 영양소명과 함량을 표시하지 아니할 수 있다. 다만, 영양강조표시 제품은 그러하지 아니하다.

10) 기타 표시사항

가) 회수병을 사용하는 제품의 경우에는 공병보증금환불에 관한 사항을 용기 또는 병마개에 잘 보이도록 표시하여야 한다.

나) 조사처리식품의 경우에는 조사처리업소명, 전화번호, 조사년월일, 조사선량과 조사처리된 식품임을 나타내는 표시를 하여야 하고 다음과 같은 직경 5센티미터이상의 조사도안을 표시하여야 한다.



다) 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장한 경우에는 소분한 식품은 원래표시사항을 변경하여서는 아니된다.

라) 육류등 냉동식품에는 “이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재냉동시키지 마시길 바랍니다”라는 내용의 안내표시를 하여야 한다.

니다”라는 내용의 안내표시를 하여야 한다.

마) 과실·채소류음료, 우유류등 개봉후 부패·변질될 우려가 높은 식품은 “개봉후 냉장보관하거나 빨리 드시기 바랍니다”라는 내용의 안내표시를 하여야 한다.

바) 통·병조림은 다음 각호의 구분에 따라 표시하여야 한다.

(1) 식품의 유형에 따라 농산물통(병)조림, 수산물통(병)조림, 기타통(병)조림으로 구분 표시하여야 하고, 주원료명을 표시하여야 한다.

(2) 수산물통(병)조림식품은 보일드통(병)조림, 기름담근통(병)조림, 훈제통(병)조림, 토마토담근통(병)조림, 향신료담근통(병)조림, 가미통(병)조림으로 구분 표시할 수 있다.

(3) 내용물의 고품량 및 내용량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다.

(4) 산성통조림식품은 “산성통조림”으로 표시하여야 한다.

(5) 개봉시 상해우려가 있는 “윈터철크” 통조림은 “개봉시 캔 절단부분에 손이 닿지 않도록 주의하십시오”라는 내용의 주의 안내표시를 하여야 한다.

사) 레토르트식품은 “레토르트식품”으로 표시하여야 한다.

아) 냉동식품은 다음 각호의 구분에 따라 표시하여야 한다.

(1) 비가열섭취 냉동식품, 가열후 섭취 냉동식품, 조미수산물로 구분 표시하여야 한다.

(2) 가열후 섭취 냉동식품 또는 조미수산물은 가열여부등에 따라 “냉동전 가열제품” 또는 “냉동전 비가열제품”으로 구분하여 추가 표시하여야 한다.

(3) 냉동보관방법 및 조리시의 해동방법을

표시하여야 한다.

- (4) 조리 또는 가열처리를 요하는 제품은 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다.
 - (5) 원재료의 전부가 식육 또는 농산물인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다. 다만, 식육 또는 농산물의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
 - (6) 원료육을 2가지 이상 혼합하여 사용하는 때에는 단일 원료육의 명칭을 제품명으로 사용하여서는 아니된다. 다만, 원료육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
- 자) 식품별 기준 및 규격 이외의 일반가공식품은 식품의 유형에 따라 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 전분가공품, 식용유지가공품, 당류가공품, 과일류·채소류가공품, 코코아가공품, 수산물가공품, 기타가공품으로 구분 표시하여야 하고, 식품공전의 식품별 기준 및 규격상의 식품군, 식품종, 식품유형의 명칭을 표시하여서는 아니된다. 이 경우 유당·유처리식품은 “유당·유처리식품”으로, 살균제품, 멸균제품은 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 각각 표시하여야 한다.
- 차) 제품에 사용되는 합성수지제의 용기 또는 포장지에는 포장재질을 표시하여야 한다.
- 카) 음주전후, 숙취해소등 음주를 조장하는 내용을 표시하여서는 아니된다.
- 타) 아스파탐을 첨가사용한 제품에는 “페닐알라닌 함유”라는 내용의 표시를 하여야 한다.
- 파) 이온수, 생명수, 약수 등의 용어를 사용하여서는 아니된다.

나. 식품첨가물(수입식품첨가물을 포함한다)

1) 제품명

식품의 세부표시사항 1)을 준용하되 화학적 합성품인 식품첨가물에 있어서는 법 제7조의 규정에 의하여 고시한 식품첨가물의 명칭을 표시하여야 한다. 다만, 다음의 착향료원료인 화학적합성품에 있어서는 그러하지 아니하다.

- 고급케톤류(Ketones)
- 락톤류(Lactones)
- 방향족 알데히드류(Aromatic aldehydes)
- 방향족 알콜류(Aromatic alcohol)
- 이소티오 시아네이트류(Isothio cyanates)
- 인돌 및 그 유도체(Indoles and its derivatives)
- 에스테르류(Esters)
- 에테르류(Ethers)
- 지방산류(Fatty acid)
- 지방족고급알데히드류(Aliphatic higher aldehyde)
- 지방족고급알콜류(Aliphatic higher alcohol)
- 지방족고급탄화수소류(Aliphatic higher hydrocarbons)
- 치오알콜류(Thio alcohols)
- 치오에테르류(Thio ethers)
- 테르펜계탄화수소류(Terpen series hydrocarbons)
- 페놀류(Phenols)
- 페놀에테르류(Phenoethers)
- 푸르푸랄 및 그 유도체(Furfural derivatives)

2) <삭 제, 99. 2. 18>

3) 업소명 및 소재지

식품의 세부표시사항 4)를 준용한다.

4) 제조년월일

식품의 세부표시사항 5)중 나)를 준용한다. 다만, 유통기한을 표시하는 경우에는 제조년

월일을 생략할 수 있다. 이 경우 유통기한의 표시는 식품의 세부표시사항 6)을 준용한다.

5) 내용량

식품의 세부표시사항 7)을 준용한다.

6) 원료명 및 성분

식품의 세부표시사항 8)을 준용한다.

7) 기타표시사항

가) 식품첨가물은 그 제품의 특성에 따라, 혼합제제인 제품은 “혼합제제 식품첨가물”로, 화학적합성품인 제품은 “화학적합성품 식품첨가물”로, 기타 이외의 제품은 “식품첨가물”로 표시하되 “화학적합성품 식품첨가물”의 활자의 크기는 식품등의 표시기준 제5조제3호의 규정을 준용한다. 이 경우 혼합제제인 제품에 있어서는 그 혼합된 주요 성분명을 표시하여야 한다.

나) 타르색소를 혼합 또는 희석한 제제의 있어서는 “혼합” 또는 “희석”이라는 표시와 실제의 색깔명칭을 표시하여야 한다.

다) 화학적합성품(착향을 목적으로 사용되는 것을 제외한다)만을 서로 혼합한 식품첨가물에 있어서는 그 혼합된 화학적합성품의 명칭 및 함량을 표시하여야 하고, 천연색소류 제제 및 효소 또는 비타민 제제의 경우에는 각각 색가 및 역가를 표시하여야 한다.

라) 보관방법 및 식품에 사용하는 방법을 표시하여야 한다. 다만, 동 사항을 기재한 사용안내서를 제공할 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

다. 기구 또는 용기·포장(수입기구 또는 용기·포장을 포함한다)

1) 용기류

업소명(수입용기류의 경우에는 식품등 수입판매업소명) 및 소재지를 식품의 세부표시사항 4)를 준용하여 표시하여야 한다.

2) 기타 기구 또는 용기·포장

업소명 및 소재지를 식품의 세부표시사항 4)를 준용하여 표시하여야 한다. 다만, 식품 또는 식품첨가물 영업허가를 받은 업체의 주문에 의하여 생산하거나 식품 또는 식품첨가물 제조업소가 그 자신의 제품을 넣기 위하여 제조·수입하는 경우에는 그러하지 아니하다.

3) 합성수지제의 용기·포장에 있어서는 재질에 따라 염화비닐수지·폴리에틸렌·불소처리된 폴리에틸렌 및 폴리프로필렌·폴리스티렌·폴리염화비닐리덴·폴리에틸렌테레프탈레이트·페놀수지등으로 각각 구분하여 표시하여야 한다.

4) 식품포장용 랩은 제조에 사용하는 주원료 명칭 및 가소제, 안정제, 산화방지제등의 첨가제명칭과 다음의 사용상 주의사항을 표시하여야 한다.

가) 식품포장용으로 사용할 때에는 100℃를 초과하지 않은 상태에서만 사용할 것. 다만, 100℃를 초과하는 고열에 내열성이 있는 재질로 만든 제품은 그 내열온도를 표시할 수 있으며, 이 경우 그 내열온도와 안전성에 대한 사항은 식품위생검사기관이 인정한 것이어야 한다.

나) 지방성분이 많은 식품에는 직접 접촉되지 않도록 사용할 것.

5) 식품의 보존성을 증진시키기 위하여 용기 또는 포장등에 질소가스를 충전하였을 때에는 그 사실을 표시하여야 한다.

2. 식품별 개별기준

1) 과자류

1)-1 빵 및 떡류

- 가) 식품의 유형에 따라 식빵, 빵, 케이크, 도넛, 떡류, 피자, 파이류 및 만두류등으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 냉동 또는 냉장을 요하는 제품은 “냉동보관” 또는 “냉장보관”으로 표시하여야 한다.
- 다) 유통처리한 제품은 “유통처리제품”으로 표시하여야 한다.
- 라) 건조한 제품은 “건조제품”으로 표시하여야 한다.

1)-2 건과류

- 가) 식품의 유형에 따라 비스킷류, 곡물튀김류, 한과류, 스낵류로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 유통 또는 유통처리한 제품은 “유통처리제품” 또는 “유통처리제품”으로 표시하여야 한다. 다만, 비스킷류 및 조지방 함량이 10퍼센트(%)미만인 제품은 그러하지 아니하다.

1)-3 캔디류

- 가) 식품의 유형에 따라 사탕류, 캐러멜로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 사탕류는 알사탕, 드롭스, 캔디, 젤리, 누가, 마블등으로 표시할 수 있다.
- 다) 당알콜류를 주원료로 한 제품은 해당 당알콜류의 종류 및 함량을 표시하여야 하고, “과량섭취시 설사를 일으킬 수도 있습니다”라는 내용의 주의사항을 표시하여야 한다.

1)-4 초콜릿류

코코아가공품의 함량이 20퍼센트(%)이상일

때에는 초콜릿으로 표시할 수 있다.

1)-5 추잉검

- 가) 추잉검으로 표시하여야 한다.
- 나) 식품의 유형에 따라 풍선검, 당의검 등으로 구분 표시할 수 있다.

1)-6 잼류

- 가) 식품의 유형에 따라 잼, 마말레이드, 시럽으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 과채육(프리지브 스타일)의 형태가 남아 있는 것은 과채육형으로 표시할 수 있다.
- 다) 과실류 또는 과채류의 함량을 표시할 수 있다.

2) 당류

2)-1 설탕

- 가) 식품의 유형에 따라 백설탕, 갈색설탕, 흑설탕으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 백설탕은 정백당, 쌍백당, 각설탕, 미립당 등으로 구분 표시할 수 있다.
- 다) 갈색설탕은 중백당, 황백당, 정제중백당으로 구분 표시할 수 있다
- 라) 흑설탕은 삼온당, 정제삼온당등으로 구분 사용할 수 있다.
- 마) “천연설탕” 또는 “자연설탕”이란 용어를 표시할 수 없으며, 특정성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

2)-2 포도당

- 가) 식품의 유형에 따라 액상포도당, 정제포도당, 함수결정포도당, 무수결정포도당으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) <삭 제 99. 2. 18>
- 다) 특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

2)-3 과당

- 가) 식품의 유형에 따라 액상과당, 결정과당으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) <삭 제 99. 2. 18>
- 다) 특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

2)-4 엿류

- 가) 식품의 유형에 따라 물엿, 맥아엿, 가루엿 및 덩어리 엿으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) <삭 제 99. 2. 18>
- 다) 산으로 당화한 물엿, 가루엿 및 덩어리엿은 “산당화엿”으로 표시하여야 한다.
- 라) 이온정제공정을 거친 제품은 “이온정제”로 표시할 수 있다.

2)-5 당시럽류

- 가) 식품의 유형에 따라 당밀시럽, 단풍당시럽으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

2)-6 덱스트린

- 이온정제공정을 거친 제품은 “이온정제”로 표시할 수 있다.

2)-7 올리고당류

- 가) 식품의 유형에 따라 프락토올리고당, 이소말토올리고당, 갈락토올리고당(전이갈락토올리고당, 라피노스, 스타치오스), 말토올리고당, 혼합 올리고당으로 구분 표시하여야 하고, 각각의 올리고당 함량을 표시하여야 한다.
- 나) 혼합 올리고당은 해당 올리고당의 명칭을 표시하여야 한다.

3) 아이스크림제품류

3)-1 아이스크림류

- 가) 식품의 유형에 따라 아이스크림, 아이스밀크, 샤베트, 저지방아이스크림, 비유지방아이스크림으로 구분 표시하여야 하고, 유산균함유제품과 발효유함유제품은 이를 구분하여 추가 표시하여야 하며, 발효유함유제품의 경우 유산균 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 종류와 함유균수를 표시하여야 한다.
- 나) 아이스크림, 아이스밀크는 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 저지방 아이스크림은 지방분의 함량을 표시하여야 하며, 유산균함유제품의 경우 특정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.
- 다) 아이스크림의 실중량은 부피로 표시할 수 있다.

3)-2 빙과류

- 가) “빙과류”로 표시하여야 하고, 유산균 함유제품과 발효유 함유제품은 이를 구분하여 추가 표시하여야 하며, 발효유 함유제품의 경우 유산균 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 함유균수를 표시하여야 한다.
- 나) “아이스크림”이라고 표시하여서는 아니된다.
- 다) 빙과류의 실중량은 부피로 표시할 수 있다.
- 라) 유산균함유제품과 발효유함유제품의 경우 특정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.

3)-3 아이스크림분말류

- 가) 식품의 유형에 따라 아이스크림분말, 아이스밀크분말, 샤베트분말, 비유지방아이스크림분말로 구분 표시하여야 하고, 유산균 함유제품과 발효유 함유제품은 이를

구분하여 추가 표시하여야 한다.

- 나) 아이스크림분말, 아이스밀크분말은 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 유산균 함유제품의 경우 특정균의 함유 사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.
- 다) 제품 단위중량당의 가수량을 표시하여야 한다(권장가수량은 제품중량의 2배임).

3)-4 아이스크림믹스류

- 가) 식품의 유형에 따라 아이스크림믹스, 아이스밀크믹스, 샤베트믹스, 저지방아이스크림믹스, 비유지방아이스크림믹스로 구분 표시하여야 하고, 유산균 발효제품과 발효유 함유제품은 이를 구분하여 추가 표시하여야 한다.
- 나) 아이스크림믹스, 아이스밀크믹스는 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 저지방아이스크림믹스는 지방분의 함량을 표시하여야 하며, 유산균함유제품의 경우 특정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.
- 다) 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

4) 유가공품

4)-1 우유류

- 가) 식품의 유형에 따라 우유, 강화우유, 환원유, 유산균첨가우유로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 강화우유는 강화한 성분명 및 함량을 표시하여야 하고, 유산균첨가 제품의 경우 특정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다. 단, 1리터(l)당 비타민 A는 2,000IU, 비타

민 D는 400IU이상인 때에만 강화우유로 표시할 수 있다.

- 다) 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 할 때에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.

4)-2 저지방우유류

- 가) 식품의 유형에 따라 저지방우유, 강화저지방우유, 환원저지방우유, 환원강화저지방우유, 유산균첨가저지방우유로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 제품중 유지방분 함량을 표시하여야 하고, 유지방분의 함량이 0.5퍼센트(%)이하 일 때에는 “탈지우유”, “탈지강화우유” 또는 “환원탈지유”로 표시할 수 있다.
- 다) 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균 온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 할 때에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.

- 라) 강화저지방우유, 환원강화저지방우유는 강화한 성분명 및 함량을 표시하여야 하고, 유산균첨가제품의 경우 특정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다. 단, 1리터(l)당 비타민 A는 2,000IU, 비타민 D는 400IU 이상인 때에만 강화우유로 표시할 수 있다.

4)-3 유당분해우유

- 가) 식품의 유형에 따라 유당분해우유, 저지방유당분해우유로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 유당함량을 표시하여야 한다.

다) 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 할 때에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.

4)-4 가공유류

가) 식품의 유형에 따라 가공유, 저지방가공유, 유염료로 구분 표시하여야 한다.

나) 저지방가공유중 유지방분이 0.5퍼센트(%) 이하인 제품은 탈지가공유로 표시할 수 있다.

다) 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 할 때에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.

4)-5 산양유

가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 할 때에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.

4)-6 발효유류

가) 식품의 유형에 따라 발효유, 농후발효유, 크림발효유, 농후크림발효유, 발효버터유로 구분 표시하여야 한다.

나) 냉동발효유류는 냉동발효유, 냉동농후발효유, 냉동크림발효유, 냉동농후크림발효유, 냉동발효버터유로 구분 표시하여야 한다.

4)-7 버터유류

가) 식품의 유형에 따라 버터유, 버터유분말로 구분 표시하여야 한다.

나) 버터유는 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 한다.

4)-8 농축유류

가) 식품의 유형에 따라 농축우유, 탈지농축우유, 가당연유, 가당탈지연유로 구분 표시하여야 한다.

나) 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 한다.

다) 멸균된 농축우유 또는 탈지농축우유는 각각 “무가당연유” 또는 “무가당탈지연유”로 표시할 수 있다.

라) 가당제품은 사용한 당류의 종류 및 함량을 표시하여야 한다.

마) 특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

4)-9 유크림류

가) 식품의 유형에 따라 유크림, 가공유크림, 분말유크림으로 구분 표시하여야 한다.

나) 조지방 함량을 표시하여야 한다.

다) 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

4)-10 버터류

가) 식품의 유형에 따라 버터, 가공버터로 구분 표시하여야 한다.

나) 식염의 첨가여부에 따라 “식염” 또는 “무가염”으로 표시할 수 있고, 발효 공정을 거친 제품은 발효를 표시할 수 있다.

다) 가염제품은 식염의 함량을 표시하여야 한다.

4)-11 자연치즈

가) 식품의 유형에 따라 고지방경성치즈, 중지방반경성치즈, 저지방생치즈 등으로 구분 표시하여야 한다.

나) 특정성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

4)-12 가공치즈

식품의 유형에 따라 경성가공치즈, 반경성가공치즈, 혼합가공치즈, 연성가공치즈로 구분 표시하여야 한다.

4)-13 분유류

가) 식품의 유형에 따라 전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유로 구분 표시하여야 한다.

나) 가당분유는 첨가된 당류의 종류 및 함량을 표시하여야 한다.

다) 혼합분유는 조제분유로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다.

4)-14 유청류

가) 식품의 유형에 따라 유청, 농축유청, 유청분말로 구분 표시하여야 한다.

나) 유청 및 농축유청은 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 한다.

다) 특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

4)-15 유당

특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

4)-16 유단백 가수분해식품

가) 식품의 유형에 따라 유단백가수분해물,

유단백가수분해물 가공식품으로 구분 표시하여야 한다.

나) 조단백질, 아미노산성 질소, 카제인포스포펩타이드의 함유비율을 표시하여야 한다.

5) 식육제품

5)-1 식육가공품

가) 식품의 유형에 따라 햄류, 프레스햄, 혼합프레스햄, 소시지, 혼합소시지, 건조소시지, 건조혼합소시지, 반건조소시지, 반건조혼합소시지, 베이컨류, 건조저장육, 양념육(육지물), 분쇄가공품, 갈비가공품, 포장육, 진공포장냉장육, 냉동육, 튀김육제품, 기타 식육가공품으로 구분 표시하여야 한다. 이 경우 프레스햄, 혼합프레스햄은 소시지로 표시할 수 있다.

나) 비가열식육제품은 “비가열제품”으로 표시하여야 한다.

다) 특정부위를 사용하는 제품은 식육의 원료육 명칭뒤에 괄호로 그 부위명을 표시하여야 한다.

라) 햄 이외의 식육제품은 햄의 명칭(본인햄, 본레스햄 등) 또는 이와 혼동하기 쉬운 유사한 용어를 표시하여서는 아니된다.

마) 원료육을 2가지 이상 사용하는 때에는 원료육 일부의 명칭을 제품명으로 사용하여서는 아니된다. 다만, 원료육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

바) 원재료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다. 다만, 식육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

5)-2 알가공품

가) 식품의 유형에 따라 전란액, 난황액, 전란분, 난백액, 난황분, 난백분, 가열성형제품,

피단, 기타 알가공품으로 구분 표시하여야 한다.

나) 살균여부에 따라 “살균제품” 또는 “비살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

6) 어육제품

6)-1 어육가공품

가) 식품의 유형에 따라 어묵, 혼합어묵, 어육소시지, 혼합어육소시지, 어육햄, 혼합어육햄, 어육반제품, 냉동어묵, 어육살, 연육, 기타 어육가공품으로 구분 표시하여야 한다.

나) 유당처리한 제품은 “유당처리제품”으로 표시하여야 한다.

다) 가열처리방법등에 따라 “살균제품”, “멸균제품” 또는 “비가열제품”으로 구분 표시하여야 한다.

7) 두부류

7)-1 두부

식품의 유형에 따라 두부, 연두부(또는 순두부), 경두부(또는 만두용두부)로 구분 표시하여야 한다.

7)-2 가공두부

가) 식품의 유형에 따라 일반가공두부, 건조유바, 기타 유바로 구분 표시하여야 한다.

나) 두부를 튀긴 제품은 “튀긴두부(또는 유부)”로 표시하여야 한다.

다) 일반가공두부는 제조방법에 따라 구운두부, 튀긴두부(또는 유부), 냉동두부, 건조두부등으로 구분 표시할 수 있다.

7)-3 전두부

7)-4 묵류

가) 식품의 유형에 따라 묵, 혼합묵, 건조묵으로 구분 표시하여야 하고, 제조방법에 따라 “충전제품” 또는 “밀봉제품”의 표현을

식품의 유형 다음에 괄호로 추가 표시하여야 한다.

나) 타 전분이나 기타 식품 또는 식품첨가물을 사용한 때에는 그 성분 또는 원재료 사용량에 크기에 따라 성분 또는 원재료 명과 함량을 표시하여야 한다.

8) 식용유지

8)-1 콩기름(대두유)

식품의 유형에 따라 콩기름(또는 대두유), 콩샐러드유(또는 대두샐러드유)로 구분 표시하여야 한다.

8)-2 옥수수기름(옥배유)

식품의 유형에 따라 옥수수그림(또는 옥배유), 옥수수 샐러드유(또는 옥배샐러드유)로 구분 표시하여야 한다.

8)-3 채종유(유채유)

식품의 유형에 따라 채종유(또는 유채유), 채종샐러드유(또는 유채샐러드유)로 구분 표시하여야 한다.

8)-4 미강유

식품의 유형에 따라 미강유, 미강샐러드유로 구분 표시하여야 한다.

8)-5 참기름

“참기름(또는 호마유)”으로 표시하여야 한다.

8)-6 들기름

8)-7 홍화유(사플라워유)

식품의 유형에 따라 홍화유(잇꽃기름 또는 사플라워유), 홍화샐러드유(잇꽃샐러드유 또는 사플라워샐러드유), 고올레산홍화유, 고올레산홍화샐러드유로 구분 표시하여야 한다. 다만, 고올레산홍화씨에서 채취한 제품은 올레산 함량을 표시할 수 있다.

8)-8 해바라기유

식품의 유형에 따라 해바라기유, 해바라기셀러드유, 고올레산해바라기유, 고올레산해바라기셀러드유로 구분 표시하여야 한다. 다만, 고올레산해바라기씨에서 채취한 제품은 올레산 함량을 표시할 수 있다.

8)-9 목화씨기름(면실유)

식품의 유형에 따라 목화씨기름(또는 면실유), 목화씨 셀러드유(또는 면실셀러드유), 목화씨 스테아린유(또는 면실스테아린유)로 구분 표시하여야 한다.

8)-10 땅콩기름(낙화생유)

식품의 유형에 따라 땅콩기름(또는 낙화생유), 정제땅콩기름(또는 정제낙화생유), 땅콩셀러드유(또는 낙화생 셀러드유)로 구분 표시하여야 한다.

8)-11 올리브유

가) 식품의 유형에 따라 압착올리브유, 정제 올리브유, 혼합올리브유로 구분 표시하여야 한다.

나) 혼합올리브유의 경우는 압착올리브유와 정제올리브유의 명칭과 배합비율(백분율)을 표시하여야 한다.

8)-12 팜유류

식품의 유형에 따라 팜유, 팜올레인유, 팜스테아린유, 팜핵유로 구분 표시하여야 한다.

8)-13 야자유

8)-14 우지

8)-15 돈지

8)-16 혼합식용유

가) 단일식용유지의 원료인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다.

나) 혼합된 각 식용유지 명칭 및 그 함량 순위에 따른 배합비율(백분율)을 표시하여야 한다.

다) 유가공품 및 기타 다른 식품으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다.

라) 특정성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

8)-17 정제가공유지

가) 정제가공방법에 따라 수소첨가유(또는 경화유), 분별유, 에스테르화유, 중쇄중성지방(Medium chain triglyceride)으로 구분 표시하여야 한다.

나) 혼합정제 가공유지는 단일식용유지의 원료인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다.

다) 혼합정제가공유지는 혼합된 각 식용유지 명칭을 그 함량순위에 따라 표시하여야 한다.

8)-18 쇼트닝

가) 유동상 또는 액상 제품은 “유동상제품” 또는 “액상제품”으로 표시할 수 있다.

나) 레시틴 또는 글리세린지방산에스테르를 사용한 업소용 제품은 사용된 유향제의 명칭과 “업소용”이란 용어를 함께 표시하여야 한다. 다만, 산가가 0.8이하의 경우에는 제외한다.

8)-19 마아가린류

가) 식품의 유형에 따라 마아가린, 저지방마아가린(지방스프레드)으로 구분 표시하여야 한다.

나) 유동상 제품은 “유동상제품”으로 표시할 수 있다.

8)-20 고추씨기름

식품의 유형에 따라 압착고추씨기름, 고추씨

기름으로 구분 표시하여야 한다.

8)-21 카포크유

8)-22 니카유

8)-23 기타 식용유지

가) 유지원료명 뒤에 유 또는 기름(표시 예 :
○○유 또는 ○○기름)을 표시하여야 한다.

나) 압착유지는 유지명 앞에 압착문구(표시
예 : 압착 ○○유 또는 압착 ○○기름)를
표시하여야 한다.

9) 면류

9)-1 면류

가) 식품의 유형에 따라 건면류, 생면류, 숙면
류, 유당면류, 호화건면류, 개량숙면류, 냉
동면류, 파스타류로 구분 표시하여야 하
고, 유당면류, 호화건면류, 개량숙면류는
라면으로 표시할 수 있다.

나) 건면류는 식품의 유형 다음에 괄호로 국
수, 냉면, 당면으로 구분하여 추가 표시하
여야 한다.

다) 생면류는 식품의 유형 다음에 괄호로 국
수, 수제비류, 만두피류등으로 구분하여
추가 표시하여야 한다.

라) 숙면류는 식품의 유형 다음에 괄호로 국
수, 냉면, 당면, 수제비류등으로 구분하여
추가 표시하여야 한다.

마) 냉동면류는 식품의 유형 다음에 괄호로
국수, 냉면, 당면, 수제비류, 만두피류등으
로 구분하여 추가 표시하여야 한다.

바) 파스타류는 식품의 유형 다음에 괄호로
마카로니, 스파게티, 버미셀리로 구분하여
추가 표시하여야 한다.

사) 국수는 곡분의 종류에 따라 콩국수, 쌀국
수, 메밀국수(또는 막국수)등으로 구분 표

시할 수 있다. 이 경우 메밀국수(또는 막
국수)는 메밀가루가 30퍼센트(%)이상 함
유된 제품에 한하여 표시할 수 있다.

아) 생면류 또는 숙면류는 살균여부등에 따라
“살균제품”, “주정침지제품” 또는 “비살
균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

10) 다류

10)-1 침출차

가) 식품의 유형에 따라 녹차, 우롱차, 홍차,
가공곡류차, 혼합침출차등으로 구분 표시
하여야 한다.

나) 착향료를 사용하였을 때에는 사용량의 구
분에 따라 식품의 유형 다음에 괄호로
“천연○○향 첨가”, “인공○○향 사용”
또는 “합성○○향 첨가”등으로 추가 표시
하여야 한다.

10)-2 추출차

가) 식품의 유형에 따라 고행추출차, 액상추
출차로 구분 표시하여야 하고, 추출물고
형분의 함량을 표시하여야 한다.

나) 절편함유제품은 절편 식품명 및 그 함량
을 “○○편 ○% 함유”등으로 표시하여야
한다.

다) 희석·용해하여 음용하는 제품은 그 희석
배수 또는 희석량을 표시하여야 한다.

라) 착향료를 사용하였을 때에는 사용량의 구
분에 따라 식품의 유형 다음에 괄호로
“천연○○향 첨가”, “인공○○향 사용”
또는 “합성○○향 첨가”등으로 추가 표시
하여야 한다.

10)-3 분말차

가) “분말차”로 표시하여야 하고, 자동판매기
용은 “자동판매기용”임을 표시하여야 한다.

나) 희석·용해하여 음용하는 제품은 그 희석

배수 또는 희석량을 표시하여야 한다.

- 다) 착향료를 사용하였을 때에는 사용향의 구분에 따라 식품의 유형 다음에 괄호로 “천연○○향 첨가”, “인공○○향 사용” 또는 “합성○○향 첨가”등으로 추가 표시하여야 한다.

10)-4 과실차

- 가) 식품의 유형에 따라 분말과실차, 액상과실차로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 2종이상의 원료를 사용한 제품은 단일원료명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.
- 다) 희석·용해하여 음용하는 제품은 그 희석배수 또는 희석량을 표시하여야 한다.
- 라) 착향료를 사용하였을 때에는 사용향의 구분에 따라 식품의 유형 다음에 괄호로 “천연○○향 첨가”, “인공○○향 사용” 또는 “합성○○향 첨가”등으로 추가 표시하여야 한다.

10)-5 커피

- 가) 식품의 유형에 따라 볶은커피, 인스턴트커피, 조제커피, 액상커피로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 조제커피 또는 액상커피는 제품 100그램(g)당 커피원두로 환산한 중량백분율 또는 커피추출고형물의 중량백분율로 커피함량을 표시하여야 한다.
- 다) 카페인 함량을 90퍼센트(%)이상 제거한 제품은 “탈카페인 제품”으로 표시할 수 있다.
- 라) 희석용 액상커피는 음용에 적절한 희석배수를 표시하여야 한다.
- 마) 착향료를 사용하였을 때에는 사용향의 구분에 따라 식품의 유형 다음에 괄호로 “천연○○향 첨가”, “인공○○향 사용” 또는 “합성○○향 첨가”등으로 추가 표시

하여야 한다.

11) 청량음료

11)-1 과실·채소류음료

- 가) 식품의 유형에 따라 천연과즙음료, 과즙음료, 희석과즙음료, 과육음료, 과립과즙음료, 천연채소음료, 채소음료, 희석채소음료, 토마토주스, 토마토혼합음료, 토마토음료, 희석용 과실·채소류음료, 천연과실·채소류혼합음료, 과실·채소류 혼합음료, 희석과실·채소류 혼합음료, 비가열천연과실·채소류즙, 비가열혼합과실·채소류즙으로 구분 표시하여야 하고, 비가열제품은 비가열임을 표시하여야 하며, 원료용은 원료용임을 표시하여야 한다.
- 나) 희석용 과실·채소류음료는 제품의 용량 또는 중량에 대한 가수량을 표시하여야 하고, 가수한 후의 해당 제품을 기준으로 “희석용 과즙음료”, “희석용 희석과즙음료”, “희석용 천연과즙음료”등으로 구분 표시하여야 한다. 이 경우 “농축”이라는 용어를 사용하여서는 아니된다.
- 다) 천연과즙음료, 천연채소음료중 농축액을 희석하여 만든 제품은 “천연과즙음료(농축과즙희석)” 또는 “천연채소음료(농축채소착즙희석)”로 표시하여야 한다.

11)-2 탄산음료류

- 가) 식품의 유형에 따라 탄산수, 탄산음료, 착향탄산음료로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 착향탄산음료중 제품 400밀리리터(ml)당 열량이 2킬로칼로리(Kcal)이하인 제품은 “다이어트”라는 용어를 표시할 수 있다. 이 경우 열량 및 영양성분을 표시하여야 한다.

11)-3 두유류

- 가) 식품의 유형에 따라 두유액, 두유, 조제두유로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 수소이온농도(pH)가 4.6이하인 살균조제두유는 그 제품의 수소이온농도(pH)를 표시하여야 한다.
- 다) 가열처리방법등에 따라 “멸균제품” 또는 “살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.
- 라) 과일·채소즙이 함유된 제품은 과일·채소즙의 함량을 표시하여야 한다.
- 마) 대두고형분 함량을 표시하여야 한다.

11)-4 유산균음료

“유산균음료”로 표시하여야 하고, 살균제품은 “살균유산균음료”로 표시하여야 한다.

11)-5 혼합음료

- 가) 식품의 유형에 따라 혼합음료, 착향음료로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 희석용 혼합음료는 제품의 용량 또는 중량에 대한 가수량을 표시하여야 하고, “농축”이라는 용어를 사용하여서는 아니된다.

11)-6 분말청량음료

- 가) 식품의 유형에 따라 분말청량음료, 비천연분말청량음료로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 분말청량음료의 주원료 성분배합기준에서 정한 기준량의 1/2이상을 각각 함유한 제품은 두가지 이상의 성분명을 함량 순위에 따라 표시하여야 한다.
- 다) “천연”, “신선”, “자연” 또는 “농축”이라는 용어를 사용하여서는 아니된다. 다만, 100% 천연향을 사용한 경우 “천연○○향 첨가”라는 표시를 할 수 있다.

12) 특수영양식품

12)-1 이유식

- 가) “이유식” 또는 “영·유아식”으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 영·유아에게 먹이는 방법을 표시하여야 한다.

12)-2 식이섬유가공식품

- 가) “식이섬유가공식품”으로 표시하여야 하고, 제품명에 식이섬유원료명을 표시하여야 한다(표시 예: “식용식이섬유(차전자피)” 또는 “차전자피식이섬유 가공식품”)
- 나) 섬유질의 종류 및 함량을 표시하여야 한다.
- 다) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

12)-3 조제유류

- 가) 식품의 유형에 따라 조제분유, 조제우유, 성장기용조제분유, 성장기용조제우유로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 조산아 또는 미숙아용은 “조산아용” 또는 “미숙아용”으로 표시하여야 한다.
- 다) 영·유아에게 먹이는 방법을 표시하여야 한다.
- 라) 특정성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.
- 마) 100킬로칼로리(Kcal)당 철 1밀리그램(mg) 이상 함유한 제품은 “철강화조제유”라고 표시할 수 있다.

12)-4 영양보충용식품

- 가) 혼합한 비타민류, 무기질류, 아미노산류 또는 지방산류는 그 명칭 및 함량(잔존량)을 표시하여야 한다.
- 나) 한개의 포장단위와 1인분량당 단위가 일치하지 아니하는 때에는 포장단위에 추가하여 1인분량당의 단위를 표시하여야 한다.

다) 권장섭취량, 섭취방법 및 섭취대상자를 표시하여야 한다.

12)-5 특정용도식품

가) 식품의 유형에 따라 저열량식품, 저나트륨식품, 환자용식품으로 구분 표시하여야 한다.

나) 식품의 유형을 구별짓는 영양소 및 나트륨은 각각의 성분명 및 함량을 표시하여야 하고, 열량은 킬로칼로리(Kcal)로 표시하여야 하며, 영양소 조정을 위하여 대체성분을 사용하였을 때에는 그 성분명 및 함량을 표시하여야 한다.

다) 제품특성별 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

라) 환자용식품은 “의사등의 진단후 섭취하여야 합니다”라는 내용 및 질병명을 표시하여야 하고, 치료효과등을 표시하여서는 아니된다.

13) 건강보조식품

13)-1 정제어유 가공식품

13)-1-1 뱀장어유 가공식품

가) 식품의 유형에 따라 식용뱀장어유, 뱀장어유 가공식품으로 구분 표시하여야 한다.

나) 에이코사펜타엔산 및 도코사헥사엔산의 함량을 표시하여야 한다.

다) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-1-2 에이코사펜타엔산(EPA) 및 도코사헥사엔산(DHA) 함유식품

가) 식품의 유형에 따라 에이코사펜타엔산 함유식품, 도코사헥사엔산함유식품, 에이코사펜타엔산 및 도코사헥사엔산함유식품으로 구분 표시하여야 한다.

나) 에이코사펜타엔산, 도코사헥사엔산의 함량을 표시하여야 한다.

다) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-2 로알젤리 가공식품

가) 식품의 유형에 따라 식용동결건조로알젤리, 식용생로알젤리, 생로알젤리가공식품, 동결건조로알젤리 가공식품으로 구분 표시하여야 하고, 로알젤리 함량을 표시하여야 한다.

나) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

다) “천식등 알레르기환자는 섭취시 주의가 필요로 합니다”는 내용의 표시를 하여야 한다.

13)-3 효모식품

가) 식품의 유형에 따라 식용건조효모, 식용 효모추출물, 건조효모가공식품, 효모추출물가공식품으로 구분 표시하여야 한다.

나) 효모추출물가공식품은 건조효모로 환산된 양을 표시하여야 한다.

다) 식품의 유형 다음에 괄호로 사용한 효모의 종류명 및 함량을 표시하여야 한다.

라) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-4 화분가공식품

가) 식품의 유형에 따라 식용화분, 식용화분추출물, 화분가공식품, 화분추출물가공식품으로 구분 표시하여야 한다.

나) 화분가공식품은 식용화분 또는 식용화분추출물(건조물로서) 함량을 표시하여야 한다.

다) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

라) “화분에 대하여 알레르기가 있는 사람은 섭취시 주의가 필요로 합니다.”라는 내용의 표시를 하여야 한다.

13)-5 스쿠알렌식품

- 가) 식품의 유형에 따라 식용스쿠알렌, 스쿠알렌식품, 스쿠알렌가공식품으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 스쿠알렌의 함유비율을 표시하여야 한다.
- 다) 레시틴 또는 밀랍을 첨가한 제품은 이를 표시하여야 한다.
- 라) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-6 효소식품

- 가) 식품의 유형에 따라 곡류효소식품, 배아효소식품, 과채류효소식품, 기타효소식품으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 기타 효소식품은 식품의 유형 다음에 괄호로 사용한 원료명을 표시하여야 한다.
- 다) 각각의 효소식품 앞에 주원료명을 표시할 수 있다.
- 라) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-7 유산균식품

- 가) 식품의 유형에 따라 유산균이용식품, 비피더스균이용식품, 혼합유산균이용식품으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 제품에 함유된 균종별로 그 균종명과 균수(〇〇개/g)를 표시하여야 한다.
- 다) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-8 조류식품

13)-8-1 클로렐라식품

- 가) 식품의 유형에 따라 클로렐라식품, 클로렐라가공식품으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 클로렐라원말의 양을 표시하여야 한다.
- 다) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-8-2스피루리나식품

- 가) 식품의 유형에 따라 식용스피루리나,

스피루리나식품, 스피루리나가공식품으로 구분 표시하여야 한다.

- 나) 스피루리나원말의 함량을 표시하여야 한다.
- 다) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-9 감마리놀렌산식품

- 가) 식품의 유형에 따라 감마리놀렌산식품, 감마리놀렌산가공식품으로 구분 표시하여야 한다(표시 예 달맞이꽃종자유 감마리놀렌산가공식품)
- 나) 감마리놀렌산의 함량을 표시하여야 한다.
- 다) 레시틴 및 밀랍을 첨가한 제품은 각각의 함량을 표시하여야 한다.
- 라) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-10 배아가공식품

13)-10-1 배아유식품

- 가) 식품의 유형에 따라 배아유, 천연토코페롤강화배아유, 배아유식품, 천연토코페롤강화배아유가공식품으로 구분 표시하여야 하고, 원료명을 함께 표시할 수 있다.
- 나) 리놀렌산 함량을 표시하여야 한다.
- 다) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-10-2 배아식품

- 가) 식품의 유형에 따라 밀배아식품, 식용쌀배아식품, 밀배아가공식품, 쌀배아식품, 배아복합가공식품으로 구분 표시하여야 하고, 원료명을 함께 표시할 수 있다.
- 나) 사용된 배아의 종류 및 배합량을 표시하여야 한다.
- 다) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-11 레시틴가공식품

- 가) 식품의 유형에 따라 대두레시틴가공식품, 난황레시틴가공식품으로 구분 표시하도록 하여야 하며, 대두레시틴 또는 난황레시틴의 함량을 표시하여야 한다.
- 나) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-12 옥타코사놀식품

- 가) 옥타코사놀 함량을 표시하여야 한다.
- 나) 레시틴 및 밀랍을 첨가한 제품은 각각의 함량을 표시하여야 한다.
- 다) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-13 알콕시글리세롤식품

- 가) 식품의 유형에 따라 식용알콕시글리세롤, 알콕시글리세롤식품으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 알콕시글리세롤 함량을 표시하여야 한다.
- 다) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-14 포도씨유식품

- 가) 식품의 유형에 따라 포도씨유, 포도씨유 식품으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 리놀렌산 함량을 표시하여야 한다.
- 다) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-15 식물추출물발효식품

- 가) “효소” 또는 효소와 같은 의미의 용어를 사용하여서는 아니된다.
- 나) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.
- 다) 성분규격의 선택항목(당질, 효모수, 유산균수, 비타민B₁, 비타민B₂)중 3개 항목을 택하여 각각의 함량을 표시하여야 한다.

13)-16 단백질류

13)-16-1 단백질품

- 가) 단백질의 함량을 표시하여야 한다.
- 나) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야

한다.

13)-16-2 단백질분해물식품

- 가) 식품의 유형에 따라 단백질분해물, 단백질분해물가공식품으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 단백질분해물의 원료명을 표시하여야 한다.
- 다) 단백질분해물가공식품은 아미노산 스코어를 표시하여야 한다.
- 라) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-16-3 뮤코다당·단백질가공식품

- 가) 뮤코다당·단백질함량을 표시하여야 한다.
- 나) 권장섭취량, 섭취방법 및 취급상 주의사항을 표시하여야 한다.

13)-17 엽록소함유식품

- 가) 식품의 유형에 따라 맥류약엽가공식품, 알팔파가공식품, 해조류 가공식품, 기타식물류가공식품으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 맥류약엽가공식품은 총엽록소 및 에스·오·디(S.O.D)의 양을 표시하여야 하고, 알팔파가공식품 또는 해조류가공식품(원말포함)은 총엽록소의 양을 표시하여야 한다.
- 다) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-18 버섯가공식품

- 가) 식품의 유형에 따라 버섯자실체가공식품, 버섯균사체가공식품으로 구분 표시하여야 하고, 원료명을 표시하여야 한다.
- 나) 버섯자실체가공식품은 자실체의 배합비율(%)을 표시하여야 하고, 버섯추출물가공식품은 캡슐, 정 또는 날포장당 균사체추출 원말의 양 또는 자실체의 양으로 환산하여 표시하여야 한다(표시 예 캡슐당 영지자실체 2.0g, 영지균사체추출물 2.0g 함유).
- 다) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-19 알로에식품

- 가) 식품의 유형에 따라 알로에겔, 알로에겔 농축액, 알로에겔분말, 알로에분말, 알로에겔가공식품, 알로에겔분말가공식품, 알로에분말가공식품으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 알로에 품종을 표시하여야 하고, 알로에겔, 겔분말 또는 분말의 배합량을 표시하여야 한다.
- 다) 알로에겔농축물을 희석 또는 용해하여 제조된 알로에겔가공식품은 “알로에베라농축액(또는 겔분말)희석제품” 또는 이와 동등한 의미를 표시하여야 한다.
- 라) 알로에겔식품의 성분배합 표시는 원액 또는 비율(%)을 표시하여야 한다.
- 마) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.
- 바) 건조방법에 따라 “진공동결건조”등으로 표시할 수 있다.

13)-20 매실추출물식품

- 가) 매실추출물함량(고형분 %)을 표시하여야 한다.
- 나) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-21 칼슘함유식품

- 가) 칼슘의 함량을 표시하여야 한다.
- 나) 칼슘함유식품은 사용된 원말의 종류를 표시하여야 한다.
- 다) 가공방법에 따라 “소성” 또는 “비소성”으로 구분 표시하여야 한다.
- 라) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-22 자라가공식품

- 가) 식품의 유형에 따라 자라분말가공식품, 자라류가공식품으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 자라분말은 건조방법에 따라 “동결건조” 또는 “열풍건조”로 구분 표시하여야 한다.

- 다) 자라분말가공식품은 자라분말의 배합량을 표시하여야 하고, 자라유가공식품은 자라유의 배합량을 표시하여야 한다.

13)-23 베타카로틴식품

- 가) 식품의 유형에 따라 조류카로틴식품, 식용녹엽식물카로틴식품, 당근카로틴식품으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 원료 조류명 또는 식물명을 표시하여야 한다.
- 다) 베타-카로틴함량을 표시하여야 한다.
- 라) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-24 키토산가공식품

- 가) 키토올리고당 함량을 표시하여야 한다.
- 나) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

13)-25 프로폴리스식품

- 가) 식품의 유형에 따라 프로폴리스식품, 프로폴리스추출물 가공식품으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 프로폴리스추출물 함량을 표시하여야 한다.
- 다) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

14) 조미식품

14)-1 간장

- 가) 식품의 유형에 따라 한식간장, 양조간장, 혼합간장, 산분해간장, 효소분해간장등으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 양조간장원액에 산분해간장원액, 한식간장원액 또는 효소분해간장등을 혼합한 혼합간장은 그 혼합비율을 표시하여야 하고, 이 경우에는 혼합된 각각의 간장에 대한 총질소함량을 함께 표시하여야 한다. (표시예 : 양조간장(총질소 ○○%)○○%, 산분해간장(총질소 ○○%)○○%혼합등)
- 다) 분말제품은 “분말제품”으로 표시하여야

하고, 사용농도 또는 희석배수를 표시하여야 한다.

14)-2 된장

- 가) 식품의 유형에 따라 된장, 한식된장으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 간장을 짜낸 나머지 부분을 원료로 사용하였을 때에는 그 내용을 표시하여야 한다.
- 다) 분말제품은 “분말제품”으로 표시하여야 하고, 사용농도 또는 희석배수를 표시하여야 한다.

14)-3 고추장

- 가) 식품의 유형에 따라 고추장, 쌀고추장, 참쌀고추장으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 당화공정을 거쳐 제조된 것은 “당화고추장”으로 표시하여야 한다.
- 다) 쌀고추장 또는 참쌀고추장은 쌀 또는 참쌀의 함량을 표시하여야 한다.
- 라) 분말제품은 “분말제품”으로 표시하여야 하고, 사용농도 또는 희석배수를 함께 표시하여야 한다.

14)-4 춘장

“춘장”으로 표시하여야 한다. 다만, 분말제품은 “분말제품”으로 표시하여야 하고, 사용농도 또는 희석배수를 함께 표시하여야 한다.

14)-5 청국장

“청국장”으로 표시하여야 한다. 다만, 분말제품은 “분말제품”으로 표시하여야 하고, 사용농도 또는 희석배수를 함께 표시하여야 한다.

14)-6 혼합장

- 가) 원료 장류의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.
- 나) 살균한 제품은 “살균제품”으로 표시하여야 한다.

14)-7 식초

- 가) 식품의 유형에 따라 양조식초, 합성식초로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 초산의 함량을 표시하여야 한다.
- 다) 양조식초는 주원료명 및 함량을 표시하여야 하고, 그 주원료명칭을 제품명에 사용할 수 있다. 다만, 감식초는 “감식초”로 표시할 수 있고, “건강음료”등 건강과 관련된 용어를 표시하여서는 아니된다.

14)-8 소스류

가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

14)-9 토마토케첩

14)-10 카레

식품의 유형에 따라 카레분, 카레로 구분 표시하여야 한다.

14)-11 고추가루 및 실고추

식품의 유형에 따라 고추가루, 실고추로 구분 표시하여야 한다.

14)-12 향신료가공품

- 가) 식품의 유형에 따라 천연향신료, 향신료조제품으로 구분 표시하여야 하고, 천연향신료는 천연향신료단순품, 천연향신료혼합품으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 천연향신료단순품은 식품의 유형 다음에 괄호로 단일식품의 통상명칭인 흑후추, 백후추, 계피, 정향등으로 구분하여 추가 표시하여야 한다.
- 다) 천연향신료혼합품 또는 향신료조제품은 5종이상의 주원료의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다(단, 5종 미만의 경우는 모두 표시하여야 한다).
- 라) 건조하거나 살균한 제품은 “건조제품” 또

는 “살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

14)-13 드레싱

- 가) 식품의 유형에 따라 유화형드레싱, 분리액상드레싱, 마요네즈, 샐러드드레싱, 프렌치드레싱으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 냉장을 요하는 제품은 “냉장제품”으로 표시하여야 한다.
- 다) 분리액상제품은 “사용직전에 흔들어서 사용하십시오”라는 내용의 표시를 하여야 한다.

14)-14 복합조미식품

- 가) “복합조미식품”으로 표시하여야 한다.
- 나) 일반 소비자용 제품은 조리시의 사용방법을 표시하여야 한다.

14)-15 향미유

사용한 식용유지의 명칭 및 배합비율(백분율)을 함량순위에 따라 표시하여야 한다.

15) 얼음

식품의 유형에 따라 식용얼음, 어업용얼음으로 구분 표시하여야 한다.

16) 인삼제품류

- 가) 인삼제품의 기준 및 규격에 접합하지 아니한 제품의 경우에는 인삼 또는 인삼을 나타내는 명칭(제품명을 포함한다), 도안 및 그림 등을 표시하거나 사용할 수 없다.
- 나) 사용한 원료삼의 배합비율(백분율)을 미삼류와 인삼근류로 구분하여 표시하여야 한다.
- 다) 인삼제품의 포장에 인삼도안을 표시하고자 할 때에는 “도 1”의 인삼제품의 표준도안에 따라 표시하여야 한다. 다만, 인삼을 상징하는 도안을 표시하고자 할 때에는 그러하지 아니하다.

라) 제품설명문 또는 포장에 인삼의 유래를 표기하고자 하는 때에는 “표 1”의 인삼의 유래 기본문안을 준용하여야 한다.

마) 인삼제품 포장의 색상 및 색도는 전체적으로 조화를 이루어 제품의 품위를 높이고 타인이 제조하여 생산하고 있는 제품과 혼동되지 않도록 하여야 한다.

바) 제품명은 한자로 표시할 수 있다.

사) 국내 시판제품에는 “대한민국특산품”이라는 자구를 한글 또는 한자로 표시할 수 있고, 수출품에는 “대한민국특산품”이라는 자구를 영어 또는 수입국의 언어로 표시할 수 있다.

16)-1 농축인삼류

- 가) 식품의 유형에 따라 인삼농축액, 인삼농축액분말로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 인삼농축액은 인삼정, 인삼추출물, 인삼액, 인삼농축차로 구분 표시할 수 있다.

16)-2 인삼분말류

- 가) 식품의 유형에 따라 인삼분말(또는 인삼분), 인삼분말가공식품으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 인삼분말을 캡슐에 넣은 제품은 “인삼분말캡슐”로 표시하여야 한다.

16)-3 인삼차류

16)-3-1 인삼차

<삭 제 99. 2. 18>

16)-3-2 인삼엽차

16)-3-3 인삼액상차류

가) 식품의 유형에 따라 인삼정차, 인삼쌍화정차, 인삼액상차로 구분 표시하여야 하고, 인삼액상차는 “인삼분말제품”, “수삼제품” 또는 “혼합제품”이라는 용어를 추가 표시하여야 한다.

나) 벌꿀을 50퍼센트(%)이상 함유한 제품은 “인삼벌꿀(봉밀)차”로 표시할 수 있다.

다) <삭 제 99. 2. 18>

16)-4 인삼음료

식품의 유형에 따라 인삼음료, 인삼넥타로 구분 표시하여야 하고, 과실류를 함유한 제품은 인삼과실음료로 표시하여야 하며, 탄산을 함유한 제품은 인삼탄산음료로 표시하여야 한다.

16)-5 인삼 통·병조림류

16)-5-1 인삼 통·병조림

16)-5-2 인삼레토르트식품

16)-6 인삼과자류

16)-6-1 인삼캔디류

가) 식품의 유형에 따라 인삼사탕류, 인삼 캐러멜로 구분 표시하여야 한다.

나) 인삼사탕류는 인삼알사탕, 인삼드롭스, 인삼캔디, 인삼젤리, 인삼양갱, 인삼누가, 인삼마블등으로 구분 표시할 수 있다.

16)-6-2 인삼추잉검

식품의 유형에 따라 “인삼추잉검” 또는 “인삼검”으로 표시하여야 한다.

16)-7 당침인삼

가) 식품의 유형에 따라 “당침인삼” 또는 “당삼”으로 표시하여야 한다.

나) 당침액으로 벌꿀만을 사용한 제품은 인삼 정과로 표시할 수 있다.

다) 진공 또는 가스포장 제품은 그 포장방법을 표시하여야 한다.

라) 제품에 사용한 원료인삼의 년수를 표시하여야 한다.

16)-8 인삼캡셀(정)류

가) “인삼캡셀” 또는 “인삼정”으로 표시하여야 한다.

나) 효소제품은 “인삼혼합효소식품”으로 표시하여야 한다.

16)-9 기타 인삼식품

가) “기타 인삼제품”으로 표시하여야 하고, 제품특성등을 고려하여 식품의 기준 및 규격에서정하는 해당 식품유형도 함께 표시하여야 한다.(표시 예 : 기타 인삼제품·건면류·국수, 기타인삼제품·초콜릿)

나) 가금육, 알등을 원료로 한 인삼제품에 있어서 인삼이 3퍼센트(%)이상 함유된 제품은 그 함유사실을 표시하여야 한다.

다) 인삼성분 함량을 표시하여야 한다.

16)-10 농축홍삼류

가) 식품의 유형에 따라 홍삼농축액, 홍삼농축액분말로 구분 표시하여야 한다.

나) 홍삼농축액은 홍삼정, 홍삼추출액, 홍삼액, 홍삼농축차로 표시할 수 있다.

16)-11 홍삼분말류

가) 식품의 유형에 따라 홍삼분말(또는 홍삼분), 홍삼분말가공식품으로 구분 표시하여야 한다.

나) 홍삼분말은 캡셀에 넣은 제품은 “홍삼분말캡셀”로 표시하여야 한다.

16)-12 홍삼차류

16)-12-1 홍삼차

<삭 제 99. 2. 18>

16)-12-2 홍삼액상차류

가) 식품의 유형에 따라 가용성홍삼성분사용제품, 홍삼분말사용제품, 홍삼사용제품, 혼합사용제품으로 구분 표시하여야 한다.

나) 벌꿀을 50퍼센트(%)이상 함유한 제품은 “홍삼벌꿀(봉밀)차”로 표시할 수 있다.

다) <삭 제 99. 2. 18>

16)-13 홍삼음료

가) 식품의 유형에 따라 가용성홍삼성분사용

제품, 홍삼분말사용제품, 홍삼사용제품으로 구분 표시하여야 하고, 과실류를 함유한 제품은 “홍삼과실음료”로, 탄산을 함유한 제품은 “홍삼탄산음료”로 각각 표시하여야 한다.

나) <삭 제 99. 2. 18>

16)-14 홍삼캡셀(정)류

가) 식품의 유형에 따라 홍삼캡셀, 홍삼정으로 구분 표시하여야 하고, “홍삼분말사용제품”, “가용성홍삼성분사용제품”, “혼합사용제품”을 추가 구분 표시하여야 한다.

나) <삭 제 99. 2. 18>

16)-15 기타 홍삼식품

가) 식품의 유형은 “기타홍삼식품”으로 표시하여야 하고, 제품특성 등을 고려하여 식품의 기준 및 규격에서 정하는 해당식품 유형도 함께 표시하여야 한다(표시에: 기타 홍삼식품·건면류·국수, 기타홍삼식품·초콜릿)

나) 가금육, 알 등을 원료로 한 홍삼제품에 있어서 홍삼이 3퍼센트(%)이상 함유된 제품은 그함유사실을 표시하여야 한다.

다) 홍삼성분함량(mg/g)을 표시하여야 한다.

17) 김치·절임식품

17)-1 김치류

가) 김치류 고유의 명칭을 사용할 수 있다.

나) 물김치는 주원료명을 표시하여야 한다.

다) 가열처리방법등에 따라 “멸균제품”, “살균제품” 또는 “비살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

17)-2 젓갈류

가) 식품의 유형에 따라 젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓, 식해류로 구분 표시하여야 한다.

나) 식염의 함량을 표시하여야 한다.

다) 액젓은 원액함량을 표시하여야 한다.

라) 조미액젓은 원액함량, 첨가 원료명을 표시하여야 한다.

17)-3 절임류

가) 식품의 유형에 따라 단무지, 오이지, 장류 절임(장아찌), 식초절임, 당절임, 기타 절임으로 구분 표시하여야 한다.

나) 주원료가 2종이상인 제품은 “혼합절임”으로 표시하여야 하고, 함량순위에 따라 사용된 주원료의 명칭 및 함량비(%)를 표시하여야 한다.

17)-4 조림류

가) 식품의 유형에 따라 농산물조림, 수산물조림으로 구분 표시하여야 한다.

나) 주원료가 2종이상인 혼합조림은 함량이 높은 성분명을 앞에 붙여 “혼합조림”으로 표시하여야 하고, 혼합된 원료의 원료명 및 함량비(%)를 표시하여야 한다.

18) 주류

18)-1 탁주

가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

나) 살균제품은 “살균탁주”로 표시하여야 한다.

18)-2 약주

가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

나) 살균제품은 “살균약주”로 표시하여야 한다.

18)-3 청주

가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

나) 발효시켜 얻은 에탄올 모두가 백미에서 기인한 때에는 “순”이라는 용어를 표시할 수 있다.

18)-4 맥주

가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

나) 제품의 색상에 따라 담색맥주 또는 흑맥주로 표시할 수 있으며, 열처리하지 않은 것은 생맥주로 표시할 수 있다.

다) 제품 100밀리리터(ml)당 열량이 30킬로칼로리(Kcal)이하인 제품은 "라이트"라는 용어를 표시할 수 있다.

18)-5 과실주

가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

나) 주원료의 종류에 따라 포도주, 사과주, 딸기주 등으로 구분 표시할 수 있고, 포도주는 색상에 따라 적포도주, 백포도주, 홍포도주등으로 표시할 수 있다.

다) 탄산가스를 함유한 제품은 그 내용을 표시하여야 한다.

18)-6 소주

가) 식품의 유형에 따라 증류식 소주, 희석식 소주로 구분 표시하여야 한다.

나) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

18)-7 위스키

가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

나) 원료주를 사용한 제품은 원료주함량 비율을 표시하여야 한다.

다) 원료주의 조성이나 산지에 따라 특정한 고유명칭등을 표시할 수 있다.

18)-8 브랜디

가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

나) 원료주를 사용하는 제품은 원료주함량 비율을 표시하여야 한다.

다) 원료주의 조성이나 산지에 따라 특정한 고유명칭등을 표시할 수 있다.

18)-9 일반증류주

가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

나) 원료주를 사용하는 제품은 원료주함량 비율을 표시하여야 한다.

다) 원료주의 조성이나 산지에 따라 고량주, 림, 보드카, 진 등의 특정한 고유명칭을 표시할 수 있다.

18)-10 리큐르

가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

나) 원료주의 조성이나 산지에 따라 인삼주, 매실주, 오가피주등의 특정한 고유명칭을 표시할 수 있다.

18)-11 기타 주류

에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

19) 건포류

가) 식품의 유형에 따라 조미건포류, 조미어포류, 건어포류, 기타 건포류로 구분 표시하여야 한다.

나) 원료로 사용하는 어·패류명을 표시하여야 한다.

20) 기타식품류

20)-1 즉석건조식품

가) 특정 건조방법에 따라 건조된 부분이 제품 중량의 80퍼센트(%)이상인 제품은 그 건조방법별로 "○○건조식품"으로 표시할 수 있다.

나) 통상 고유명칭이 사용되는 식품의 경우에는 그 명칭을 사용할 수 있다.

다) 조리방법을 표시하여야 한다.

20)-2 메주

식품의 유형에 따라 한식메주, 개량메주로 구분 표시하여야 한다.

20)-3 코코아분말

20)-4 코코아버터

20)-5 땅콩 및 견과류가공품

가) 식품의 유형에 따라 땅콩버터, 견과류가

공품류로 구분 표시하여야 한다.

나) 땅콩버터는 크런치(crunchy)땅콩버터, 크리미(creamy)땅콩버터로 구분 표시하여야 하고, 견과류 가공품류는 견과류단순가공품, 견과류가공품으로 구분 표시하여야 한다.

다) 땅콩버터 또는 견과류가공품류는 주원료명 및 함량비(%)를 표시하여야 한다.

20)-6 캡슐류

20)-7 전분

원재료 성분에 따라 옥수수전분, 감자전분, 고구마전분, 밀전분, 쌀전분, 타피오카전분, 도토리전분등으로 구분 표시하여야 한다.

20)-8 과채가공품류

식품의 유형에 따라 과채가공품, 과채퓨레, 과채페이스트로 구분 표시하여야 하고, 원료명을 함께 표시하여야 한다.

20)-9 조미김

20)-10 튀김식품

20)-11 벌꿀

주밀원의 종류에 따라 아카시아꿀, 밤꿀, 잣화꿀 등으로 구분 표시하여야 한다.

20)-12 도시락

식품의 유형에 따라 일반도시락, 햄버거류, 김밥 등으로 구분 표시하여야 한다.

20)-13 식용원료우지·돈지

가) “직접 식용할 수 없습니다”라는 내용과 정제우지 또는 정제돈지 원료임을 표시하여야 한다.

나) 보관·취급방법 및 사용상의 주의사항 등

을 표시하여야 한다.

20)-14 모조치즈

자연치즈 또는 가공치즈와 혼동되는 표시를 하여서는 아니된다.

20)-15 식물성크림

유가공품과 혼동되는 표시를 하여서는 아니된다.

20)-16 추출가공식품

가) 식품의 유형에 따라 단순추출식품, 추출가공식품으로 구분 표시하여야 하고, 가열처리방법등에 따라 “살균제품”과 “비살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

나) 단순 추출식품은 주원료의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.

다) 추출가공식품은 원료로 사용한 단순추출식품의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.

라) 특수영양식품 및 건강보조식품과 혼동될 수 있는 표시를 하여서는 아니되며, 건강과 관련된 일체의 표시를 하여서는 아니된다.

20)-17 팝콘용 옥수수가공품

20)-18 재제·가공소금

가) 유형에 따라 재제소금(또는 재제조소금), 가공소금으로 구분 표시하여야 하고, 가공소금은 추가로 태움·용융소금과 기타가공소금으로 구분하여 표시하여야 한다.

나) 염화나트륨의 함량을 표시하여야 하고, 식품첨가물을 첨가하여 제조한 기타가공소금에 있어서는 첨가한 식품첨가물의 명칭과 함량을 표시하여야 한다.

[별지 2]

표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차(범위)

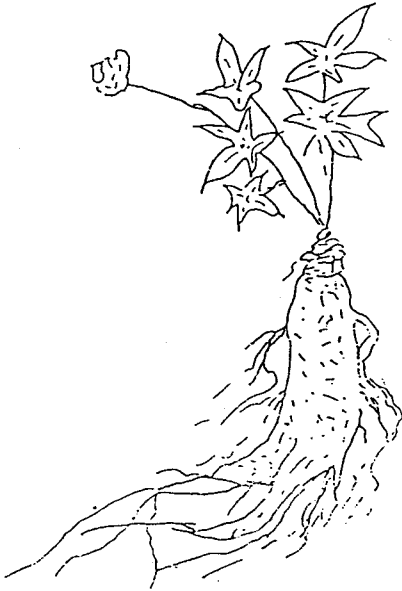
식품의 종류	품 목	표 시 된 양	허용오차
과 자 류	건과류·유과류·초코렛류·알사탕류·빵류	50g이하	3g
		50g초과 300g이하	5%
		300g초과 500g이하	4%
		500g초과	3%
당 류	포도당·설탕[각설탕제외]	200g초과	4g
		200g초과 1,000g이하 1,000g초과	2% 1%
	이성화당·물엿	500g이하 500g초과	4g 2%
유 가 공 품	우유·살균산양유·탈지유류·가공유류·발효유[액상]크림·무당연유·가당연유·가당탈지연유·전지분유·탈지분유·가당분유·발효유[호상]	500ml이하	10ml
		500ml초과 2,000ml이하	2%
		2,000ml초과	1%
		500g이하 500g초과 2,000g이하 2,000g초과	10g 2% 1%
	버 터	200g이하 200g초과	4g 2%
	치이즈	50g이하 50g초과 100g이하 100g초과	2g 3g 3%
식육제품 및 어육연제품	식육제품·어육연제품	100g이하 100g초과 1,000g이하 1,000g초과	2g 2% 1%
두 부	두 부	표시된 양에 대하여	10%

식품의 종류	품 목	표 시 된 양	허용오차
식 용 유 지 류	대두유·채종유·미강유·압착식용유·기타식용유	200g 또는 200ml이하	4ml
		200g초과 2,000g이하	3%
		2,000g초과	2%
식 용 유 지 류	마아가린	200g이하	4g
		200g초과	2%
	쇼트닝유	500g이하	15g
		500g초과 2,000g이하	3%
		2,000g초과	2%
면 류	라면	표시된 양에 대하여	5%
	기타 인스탄트면류·건면	200g이하	6g
		200g초과	3%
다 류	볶은커피·인스탄트커피·코코아·홍차·인스탄트홍차·녹차·기타다류	100g이하	3g
		100g초과 500g이하	3%
		500g초과	2%
청 량 음 료	탄산음료·유기산음료	200ml이하	6ml
		200ml초과 500ml이하	3%
		500ml초과	2%
	분말청량음료	100g이하	3g
		100g초과 500g이하	3%
		500g초과	2%
유산균음료·살균유산균음료·혼합음료·과채류음료	200ml이하	4ml	
	200ml초과	2%	
조 미 식 품	된장·고추장·춘장등	1,000g이하	20g
		1,000초과 5,000g이하	2%
		5,000g초과	1%
	간 장	200ml이하	4ml
		200ml초과	2%

식품의 종류	품 목	표 시 된 양	허용오차
	소오스	100ml이하 100ml초과 1,000ml이하 1,000ml초과	2ml 2% 1%
	마요네즈·드레싱류	100g이하 100g초과	3g 3%
	토마토케찹	100g이하 100g초과 1,000g이하 1,000g초과	3g 3% 2%
	고추가루·후추가루	50g이하 50g초과	1.5g 3%
	카레·겨자등	50g이하 50g초과 100g이하 100g초과	2g 4% 2%
인 삼 체 품	전제품	3g이하 3g초과	5% 3%
특 수 영 양 식 품	조제분유	200g이하 200g초과 500g이하 500g초과	10g 2% 1%
주 류	발효주	200ml이하 200ml초과	6ml 3%
식 품 첨 가 물	글루타민산나트륨·이노신산나트륨·구아닐산나트륨·5-리보뉴클레오티드혼합조미료	50g이하 50g초과	1.5g 3%
기타식품 및 식품 첨가물	기타 위에 해당되지 아니한 식품 및 식품첨가물	100g[ml]이하 100g[ml]초과 1,000g[ml]이하 1,000g[ml]초과	2g[ml] 2% 1%

[도 1]

人蔘의 標準圖案



[표 1]

人蔘의 由來 基本文案

1. 한국어

高麗人蔘의 由來

人蔘은 數年前부터 中國의 民間醫에 依하여 널리 補身用으로 使用되었다고 합니다. 文獻上的 記錄으로는 中國의 前漢元帝時代(西曆紀元前33~48)의 吏遊의 著「急就章」에 人蔘의 이름이 처음 記載되었고 後漢 獻帝建安年度(西紀196~220)의 張仲景의 著「傷寒論」에는 總處方 113方中 人蔘配劑 21方이 收錄되었으며 그後の「名醫別錄」, 「神農本草經」等 많은 漢方醫書의 記錄에依하면 人蔘이 貴重한 補身材料로서 使用되어 東洋 諸民族의 保健에 寄與한 바 컸으며 家庭常備品으로 까지 登場하였음을 알 수 있습니다.

高麗人蔘은 元來 韓國 및 韓國과 隣接한 中國地方의 深山에 自生하였던 것이나 많이 採取되어 消盡됨에 따라 人工적으로 栽培하게 되었고 韓國에서는 李

朝 宣祖朝(西紀1567~1608)때부터 그 記錄이 있는 것으로 보아 實際人蔘의 人工栽培는 더 오랜 歷史를 가진 것으로 보입니다.

2. 영어

ORIGIN OF KOREAN GINSENG

The medicinal use of Ginseng was already well known to chinese civil herb doctor several thousands years ago. The name of Ginseng can be found in various chinese historical records many of which were written as early as B.C 100.

According to many chinese medicinal books ever published, Ginseng has been Generally used as a medicine for human health in most of oriental Countries.

Korean Ginseng Originally grew in deep mountains both of korea and China. However, this wild korean Ginseng was so scarcely found to obtain that its supply could not meet ever increasing demand, and there fore from 16th century, it has been cultivated on the farm for a mass supply in Korea.

3. 일본어

高麗人蔘の由來

人蔘は 數千年前より 中國의 民間醫た 依り, 廣く 補身用としこ 使用 されました 文獻上の 記錄たこは 中國의 前漢元帝時代(西曆紀元前 33~48年)의 吏遊의 著「急就章」た 蔘名か始めて 記載され 後漢獻帝建安年代(西紀 196~220年)의 張仲景의 著「傷寒論」たは 總處方 113方中 人蔘配劑 21方か收錄されてずり 其後の「名醫別錄」「神農本草經」等 多くの 漢方醫書の 記錄た依れば 人蔘か貴重なる補身材料として使用され 東洋諸民族の保健に寄與しにること大なるにして 家庭常備品にまで登場されたことは周知の通りですが、又

高麗人蔘は 元來韓國竝ひ韓國と 隣接した 中國地方の深山に自生されたもの ですが 多く採取され 消盡されるた 従い人工的に栽培するようになり 韓國にては李朝宣祖(1567~1608)時代より其の記録に其されていのに依れば 實際人蔘の 人工栽培は量も長い歴史を持つていることと 看做さてます

4. 중국어

高麗人蔘的 由來

距今 數千年前, 人蔘在中國醫學史上, 已被採用爲 補身 強壯之靈藥 中國「前漢」元帝時代(公元前 33~48年)

吏遊著之「急就章」中, 初見 蔘名, 此爲文獻上首次記載「後漢」獻帝建安時代(公元196~220年) 張仲景著之「傷寒論」中, 總處方內, 列有 113種, 其中配劑人蔘者 計有 21種, 此後「名醫別錄」,「神農本草經」等 許多醫書, 無不記載人蔘的功效, 且對黃色人種保健, 具有莫大貢獻等 語

高麗人蔘, 原爲韓國及隣近之中國東北深山之天然植物, 然因採蔘者過多, 不願滅種之慮, 故始有人工栽培之輿論, 吾國李氏朝鮮宣祖時代(公著 1567~1608年) 始發 現人工栽培地文獻 然而其人蔘栽培之史蹟, 亦不可推測地