

즉석면(Instant Noodle)의 국제규격(CODEX)설정 현황 고찰

- 12차 아시아지역조정위원회 및 47차 집행이사회 회의 결과를 중심으로 -

이 영 / 식품의약품안전청 식품안전국 식품안전과 식품사무관
박미아 / 보건복지부 식품위생심의위원회 연구위원
윤선경 / 보건복지부 식품위생심의위원회 연구위원

I. 개 요

흔히 '라면'이라 함은 면을 증숙시킨 후 기름에 튀긴 유탕면과 기름에 튀기지 않은 건면에 분말스프를 합하여 만든 것으로 인식하고 있으며 우리의 식생활에 있어서 중요한 부분을 차지하는 다소비식품의 일종이다.

라면은 1958년 일본에서 처음으로 제조법을 개발하였고 이를 일청(日淸)식품에서 상품화한 것으로 우리나라의 경우는 1963년 삼양식품에서 판매를 시작한 이후로 다양한 제품이 개발되어 선택의 폭이 넓어지고 있는 상황이다. 개발초기에는 식량부족에서 오는 빈곤을 타파하기 위한 수단이었으며 80년대에는 간식의 의미를 갖는 식품으로 발전하였다¹⁾. 특히 가격에 비해 열량이 충분하여 식사대용품으로 애용되고 있는 반면 지나치게 높은 나트륨함량으로 인해 사회적인 문제의 중심에 서기도 한 아주 중요한 의미를 가진 식품이라고 할 수 있다.

우리나라에서의 생산현황을 살펴보면 제품화 이후 생산량의 지속적인 증가추세에

따라 1998년 현재는 총 5개 제조회사가 40억식에 달하는 제품을 생산·판매하고 있다. 이 중 유탕면류(용기면)는 전체 54,804톤을 생산하고 있었으며 이중 8,727톤을 수출하였다. 또한 유탕면류(봉지면)의 경우는 생산 및 수출이 각각 343,338톤과 11,081톤을 기록하였으며 호화건면류는 8,963톤 생산에 3,238톤을 수출하였다²⁾.

각국의 생산 및 수출량을 살펴보면 생산은 1995년을 기점으로 중국이 단연 선두를 유지하고 있으며 인도네시아, 일본에 이어 우리나라가 뒤를 잇고 있다. 반면 수출량의 경우는 생산량과는 상황이 달라 1997년 현재 우리나라가 14,469톤을 수출하여 8,056톤을 수출한 일본보다도 많은 양을 수출하고 있는 것으로 나타났다 (표 1 참고).

그러나 이와같은 즉석면은 국가간 규격이 서로 달라 (표 2 참조) 국가간 교역시 어려움이 있으며 이런 이유로 국제규격(CODEX 규격)의 설정 필요성이 대두되었던 것이다. 우리나라의 즉석면 규격은 식품공전 중 면류에 설명되어 있는데, '유탕면류', '호화건면류', '개량숙면류'를 '라면'으로 표시할 수 있도록 하고 있다. 한편, '개량숙

1) <http://www.ottogi.co.kr/product/pdt55/pdt5501.html>

2) 1998년도 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전청.

면류'는 제품의 특성상 변질의 우려가 많고 유통기간이 짧아 현실적으로 국가간 유통은 어려운 것으로 판단되어 국제규격 설정대상에서는 제외하였다.

본 내용은 즉석면에 대한 국제규격의 설정 타당성이 논의된 제 12차 아시아지역조정위원회(FAO/WHO Coordinating Committee

for Asia, CCASIA, 1999. 11 개최됨) 및 47차 집행이사회(Executive Committee, 2000. 6 개최됨)의 회의 결과를 중심으로 각국 관련 주요 논의사항을 살펴보고 이를 토대로 규격설정의 향후 계획을 수립하고자 정리한 것이다.

표 1. 제외국의 즉석면 생산량

(단위 : 100만식)

	'92	'93	'94	'95	'96	'97
중 국	13.0	30.0	40.2	132.7	150.0	160.0
인도네시아	47.6	56.0	70.0	76.5	79.7	86.0
일 본	48.7	50.2	50.4	52.0	53.0	53.2
한 국	36.1	35.6	37.1	35.2	37.3	38.9
미 국	14.0	15.3	18.0	20.0	20.0	24.8
기 타	33.2	45.6	53.0	59.4	67.9	71.3
총 계	192.6	232.7	268.7	375.8	407.9	434.2

(출처 : 아시아지역조정위원회 토의문서(CA/ASIA 99/3))

표 2. 제외국의 즉석면 규격

	산 가	과산화물가	Pregelatinization 정도
중 국	1.8 이하	20.0 이하	1.0 이상
일 본	1.2 이하	30.0 이하	1.0 이상
한 국	2.0 이하	30.0 이하	-
태 국	1.8 이하	-	-

(출처 : 아시아지역조정위원회 토의문서(CA/ASIA 99/3))

II. CODEX에서의 현황 및 회의 결과

1. 배 경

본 즉석면에 대해서는 우리나라를 비롯하여 일본, 인도네시아가 관심을 가지고 있었으며 특히 일본의 경우 CODEX 23차 총회(1999. 6) 당시 즉석면에 대한 규격과 관련하여 CODEX 곡류 및 두류분과위원회(CODEX Committee on Cereal, Pulses and Legumes, CCCPL)가 휴회중에 있으므로 이

의 재개가 필요함을 언급한 바 있으며 총회에서는 본 규격의 설정 필요성을 아시아 지역조정위원회에서 먼저 검토하여 그 결과에 따라 담당분과를 결정하기로 한 바 있다. 이에 따라 일본과 우리나라가 공조하여 즉석면 규격설정 타당성을 위해 관련 문서를 작성하여 배포하였으며, 1999. 11. 23 ~ 26까지 태국의 치앙마이에서 개최된 제12차 아시아지역조정위원회에서 각국의 의견을 교환한 바 있다. 그 세부내용을 보면 다음과 같다.

2. 규격설정의 당위성

본 회의에서는 즉석면 규격의 설정 당위성으로 여러 가지가 논의되었으나 특히 이 제품이 아시아지역뿐 아니라 세계 여러나라에서 소비되고 있는 제품으로 소비자에게 올바른 정보를 제공함으로써 소비자의 건강을 보호하고 국가간 원활한 교역을 위해 세계규격이 필요함이 강조되었다. 논의된 당위성을 요약하면 다음과 같다.

- 즉석면의 생산 및 소비량이 계속적으로 증가하고 있음.
- 소비량이 아시아지역뿐 아니라 전세계적으로 확대되고 있음.
- 관련국간의 규격차이가 있어 국가간 교역시 장애가 되고 있음.

3. 관련 국가

즉석면의 경우 일본이 종주국임을 자처하여 많은 관심을 표명하였으며, 특히 즉석면의 명칭이나 세부내용에서 자국의 입장을 주장하여 다른 국가의 반발을 산 바 있다. 또한 향후 규격초안을 위한 작업반이 구성될 경우 의장국을 자원하고 있어 즉석면에 대한 자국의 이익을 대변하기 위해 많은 노력을 기울이고 있다. 인도네시아는 소비량에 있어서 중요한 위치를 차지하고 있으며 그 동안은 자국내의 사정으로 인해 일본의 입장에 동조하는 입장으로 향후 움직임·주시할 필요가 있다.

중국은 세계 제1의 즉석면의 소비국가로 최근 CODEX 활동에 많은 관심을 표명하고 있고 실제 여러 가지 활동을 통하여 자국의 위상제고를 위해 노력하고 있어 즉석면의 규격설정에 있어서도 상당한 영향력을 발휘하고자 하고 있다. 또한 규격명이라든지 규격내용에서 일본의 의견에 반대하는 입장을 가지고 있어 우리와의 공조가능성이 있으므로 지속적인 접촉이 필요한 것으로 판단된다.

태국과 말레이시아 역시 즉석면에 상당한 관심을 가지고 있으나 사용하는 원료에 있어서는 우리와 다른 입장을 가지고 있었다. 즉, 자국에서는 쌀국수가 대부분이므로 이를 포함하여야 한다는 주장을 피력한 바 있다. 따라서 이들 국가는 자국내의 생산

및 소비량은 많지 않으나 회의시 여러차례의 발언기회를 통하여 자국의 의견을 관철시키는 등 적극적인 활동을 전개하고 있어 추후 우리와 의견이 다를 경우 상당한 난관이 예상된다.

한편 아국은 그 동안 즉석면의 세계규격이 필요하다는 인식하에 사전 준비를 통하여 본 제품의 세계규격화를 위해 노력하였다. 제품화 및 유통량은 일본에 뒤졌지만 세계 제1의 수출국이라는 자부심으로 수출시장의 확대를 위해 본 제품의 규격화가 필요한 실정이었다. 이에 따라 식품의약품안전청이 주관이 되고 관련 업계가 참석하여 CODEX 규격화를 추진하게 되었다. 따라서 향후 규격초안의 작성작업에 있어서 주도적인 역할을 하고자 노력하고 있으며 관련국과의 긴밀한 공조를 통하여 아국의 입장이 반영되도록 준비하고 있다.

4. 회의에서의 논의내용

본 회의는 앞서 언급하였듯이 아시아지역에서 통용되는 규격 등의 설정을 논의하는 자리로 즉석면의 규격설정 타당성만을 논의하였다. 그러나 규격을 설정하기 위해 제품명등의 합의가 필요하여 제품명 및 정의 중심으로 논의하였다.

1) 제품명

먼저 일본이 본 제품의 종주국임을 내세워 자국에서 통용되는 용어를 사용하고자 하였다. 본 회의에 앞서 우리와 가진 사전 회의에서도 제품명이 자국에서 불리우는 용어인 “라멘(Ramen)”을 사용하여야 한다는 주장을 피력하였고 이에 대해 아국에서는 본 제품이 세계적으로 소비되고 있어 지역규격보다는 세계규격화가 적당하므로 특정국가에서 사용하는 용어보다는 세계인이 쉽게 이해할 수 있는 용어를 사용하고자 주장하여 이견을 좁히지 못하였다. 특히 일본은 우리나라의 김치규격을 예로 들면서 김치규격의 명칭을 우리식 발음으로 했으니 즉석면 규격도 라멘으로 해야 한다는 의견이었다. 이에 대해 우리대표단은 김치는 예로부터 사용해온 보통명사이며 기무치는 이에서 파생된 이름으로 같은 의미로

해석할 수는 없다는 우리측의 의견을 전달하였다.

본 회의에서도 일본은 의사진행발언을 통해 라멘이라는 용어의 사용을 주장하였으나 중국, 태국 등의 반대에 부딪혔다. 중국과 태국은 아국의 의견과 같이 광범위한 용어를 사용하여야 한다는 의견을 가지고 있었다. 이러한 분위기에 따라 국명칭은 "Instant Noodle"로 하기로 결정하였다. 이 과정에서 일본은 자국의 의견을 효과적으로 전개하지 못했으며 다른 나라의 의견에 밀려 어쩔 수 없이 수용하는 상황에 직면하였다. 결과적으로 일본은 자국의 입장을 수용시키지 못한 채 즉석면에 대한 논의를 마쳤으며 이는 국제회의에서의 대응력 부족에서 오는 결과로 판단된다.

한편, 중국과 태국은 규격명칭에 있어서 우리와 마찬가지로 일본식 명칭에 강하게 반대하였는데 이는 CODEX내에서 일본에 주도권을 빼가지 않기 위한 전략으로 풀이된다. 반면 인도네시아는 일본과의 사전 의견교환시 일본의 입장에 동조하였으나 회의석상에서는 일본을 지지하지 않아 회의 당시의 분위기가 중요함을 알 수 있었다.

일본은 본 규격 설정시 주도권을 잡기 위하여 회의시작 몇 개월 전부터 아시아각국을 순방하면서 자국의 입장을 설명하는 등 적극적인 홍보활동을 펼쳤으나 회의 당시 일본은 다른 나라의 의견에 반론을 제기하지 못하는 무기력한 모습이였다. 그러나 본 규격에 관심이 많은 만큼 향후 다른 방법으로 "라멘"이라는 용어의 사용을 주장할 수도 있을 것으로 판단된다.

2) 제품의 범위 및 특성

아국의 경우 제품범위는 우리나라에서 흔히 판매되는 즉석면을 대상으로 규격화를 고려하였기 때문에 밀가루를 주원료로 한 제품이 대상이었다. 이것은 일본의 경우도 마찬가지였는데 이에 대해 태국, 말레이시아 및 인도네시아는 자국내에서 쌀국수가 흔히 판매되므로 이 제품을 수용하기 위해 사용하는 원료를 확대하여야 하고 주장하였다. 즉, 자국에서는 밀가루이외에 쌀가루를 이용하여 만든 쌀국수가 주류를 이루므로 이를 포함하여야 한다는 주장을 피

력하였고 그 결과 쌀국수도 본 규격에 포함하는 것으로 결정되어 자국의 입장을 강하게 반영하였다. 한편 CODEX 규격은 제한된 범위보다는 일반적인 특성위주로 규격이 설정되므로 사용하는 원료의 확대가 바람직하다는 CODEX 사무국의 설명에 따라 밀가루이외에 쌀가루를 포함하기로 결정하였다.

또한 서양에서는 즉석면을 이탈리아식 스파게티나 파스타로 간주하므로 이들 제품과 구별하기 위해 pregelatinization을 거친 제품으로 한정하기로 정의에 명시하였다. 위와 같은 논의에 따라 즉석면의 정의는 다음과 같이 결정되었다.

'Instant noodle is a product prepared from wheat flour or rice flour as the main ingredient, with or without the addition of other ingredients. It may be treated by alkaline agents. It is characterized by the use of pregelatinization process and dehydration either by frying or by other methods'

3) 식품첨가물 및 오염물질 관련

CODEX 국제규격으로의 설정을 위해 아국은 즉석면에 허용되는 식품첨가물을 포함시키기 위해 식품첨가물공전에서 즉석면류에 사용가능한 모든 식품첨가물을 선별하였고, 업계의 의견을 바탕으로 실제로 즉석면에 사용되는 것들을 한정하였다. CODEX에서는 JECFA에서 ADI를 평가한 식품첨가물만을 일정하고 있으므로, 대상 식품첨가물의 ADI가 수치로 지정되었거나, Not Specified 혹은 Not Limited로 평가된 것들만을 선택하여 용도별로 분류하였다.

아국의 즉석면 규격안중 식품첨가물 규정을 보면, 용도별로 11가지로 분류하여 Alkaline agents 14품목, Acidifying agents 6품목, Colours 6품목, Emulsifiers 9품목, Stabilizing and thickening agents 8품목, Humectant 1품목, Anticaking agents 2품목, Antioxidants 2품목, Flavour enhancers 6품목, Sweeteners 1품목, Flavouring agents을 허용하도록 하였다.

현재 CODEX 회의진행상황에서 식품첨가물 등 개별규정을 검토할 단계가 아니므

로 공식적으로 검토하거나 결정한 바는 없다. 다만, 12차 CCASIA의 회의에 있어서 우리나라의 규격안과 일본의 규격안을 비교해 보면 알칼리제 및 유화제중 일부가 서로 상이하며, 인도네시아등의 일부 국가에서는 향산화제를 확대허용할 것을 요청하는 등의 의견이 이미 제출된바 있어 향후 많은 의견 조정작업이 있을 것으로 예상된다.

일반적으로 각 개별식품규격 안중 식품첨가물 및 오염물질 규정은 CODEX 식품첨가물 및 오염물질 분과위원회(CCFAC)의 검토를 거친후 최종 확정되는 절차를 거친다. 현재 CCFAC에서는 전체 식품중의 중금속 잔류량을 조사하여 각 식품의 최대허용기준을 설정하는 작업을 추진중에 있다.

본 규격안 설정을 위해 중금속 잔류량 조사를 구체적으로 하였지만, CCFAC의 작업을 고려하여 아국의 즉석면(안)에 중금속 규정을 구체적으로 설정하지 않고 "CODEX의 규정에 따른다"는 문구로 대처하기로 하였다. 향후 CODEX의 회의절차에 따라 CCFAC의 검토를 거칠 때 중금속의 최대허용기준이 구체화 될 수 있겠으나, 그 이전에 규격안 검토중에 국가의견에 의해 중금속 규정이 구체적으로 설정할 가능성도 있다.

5. 향후 CODEX 일정

본 회의결과 즉석면 규격설정의 타당성이 인정되었으므로 위에서 논의한 정의를 중심으로 47차 집행이사회(2000. 6월 개최)에서 세계규격으로의 설정승인을 받아 단계를 진행하기로 결정되었다. 담당분과는 앞서 언급하였듯이 제품의 특성으로 보면 곡류 및 두류분과위원회(CCCPL)에서 담당하여야 하나 당 분과가 휴회중에 있으므로 아시아지역조정위원회(CCASIA)에서 우선적으로 진행하되 내용에 있어서는 CCCPL의 검토를 받기로 결정되었다.

한편 규격설정을 위해 CODEX 회원국에게 공람할 즉석면에 대한 규격초안을 만들게 되는데 즉석면의 경우 아국을 비롯한 여러 나라에서 규격초안 작업에 참여를 희망하여 작업반(working group) 구성이 예상된다. 일본은 본 회의에서 작업반 구성시

의장국을 자원한 상태이며 우리와 인도네시아의 경우도 가능하다면 의장국을 희망하고 있는 상태이다. 따라서 관련국과의 사전 합의가 필요한 부분이라 할 수 있다. CODEX 회원국에게 공람하여 각국의 의견을 받은 후 차기 CCASIA 회의에서 집중적인 논의가 예상된다. 참고로 차기 CCASIA 회의는 2002년 상반기에 말레이시아에서 개최될 예정이다.

Ⅲ. 결 언

즉석면은 우리나라의 대표적인 다소비식품으로 국민식생활에서 중요한 위치를 차지하고 있는 식품이다. 본 규격이 설정될 경우는 세계각국의 교역시 기준이 되기 때문에 금번 작업이 갖는 의미는 실로 막대하다 할 수 있다. 또한 각국은 자국의 이익을 반영하기 위해 총력을 기울이고 있어 자칫 우리의 의견이 반영되지 않아 무역상 손해를 볼 수도 있을 것이다.

그러나 CODEX 규격은 규격설정의 각 단계를 거쳐 국가간 협의를 필요로 하므로 완전히 규격화하기까지는 장기간의 시간이 필요한 작업이다. 자칫 초기에만 관심을 기울이고 업무의 연속성이 떨어져 관심을 갖지 않는다면 우리가 원하는 대로 규격을 설정할 수가 없을 것이다. 따라서 본 국제규격화에 대한 지속적인 관심과 아울러 협조가 선행되어야 할 것이다.

참고로 CODEX 국제식품규격을 설정하는데 있어서 고려하여야 할 사항을 정리하면 다음과 같다.

첫째로 CODEX 국제식품규격위원회에서 설정하는 규격은 과학적인 자료를 근거로 하여야 한다는 점이다. 즉 과학적인 근거가 없다면 우리의 의견을 반영시킬 수가 없는 것이다. 최근 미국이 BST가 안전하므로 기준을 설정할 필요가 없다는 주장의 이면에는 동물실험 등 과학적으로 안전성이 입증되었다는 사실에 근거한 것이다.

그러나 이러한 주장에 대해 유럽 등 국가에서는 과학적인 근거이외에 다른 요인(other legitimate factors)을 고려하여야 한다는 입장이며 이에 대해서는 CODEX 일반원칙 분과위원회에서 논의하고 있어 아국의 경우 이 개념의 활용을 고려하여야

할 것으로 생각된다.

둘째로 CODEX 국제규격화를 통해 기존의 우리 기준을 개정하여야 하는 상황에 직면할 수도 있다는 점이다. 예를 들어 위에서 살펴본 국가간 규격차이 중 산가나 과산화물가의 기준은 우리 기준이 가장 높음을 알 수 있다. 우리보다 열대지방인 태국에서도 산가를 1.8로 규정하고 있어 우리가 산가를 2.0으로 주장할 수 있는 과학적인 근거가 없는 한 다른 나라의 규격이 타당성을 얻게 된다. 또한 소비자는 산가의 규격이 낮은 것을 선호하기 때문에 국제규격설정 작업 중 우리의 기준과 다른 기준을 수용할 수 밖에 없는 상황이 있을 수도 있다는 것이다. 또한 말레이시아의 경우 산가나 과산화물가 기준이 필요하지 않다는 입장이므로 별도의 기준을 설정하지 않을 수도 있다. 따라서 우리나라의 관련 산업체에서도 이러한 상황에 대한 사전대응이 필요한 것으로 생각된다.

셋째로 CODEX 규격설정작업은 국가간 협의를 기본으로 한다는 점이다. 앞서 일본의 상황을 설명하였듯이 중주국이라는 인접점이 있다 하더라도 제외국의 동조를 받지 못하면 자국의 입장을 반영시킬 수 없다는 사실이다. 즉, 입장을 같이하는 나라와의 사전 의견 조정이나 협상이 필요한 것이다. 이를 위해서는 관련자의 지속적인 회의참석과 아울러 제외국 관련자와의 지속적인 접촉이 요구된다 하겠다.

다음 별첨은 그 동안의 논의결과 작성한 아국의 초안으로 참고를 위해 게재한 것입니다. 의견이 있는 경우 식품의약품안전청 식품안전국 식품안전과로 문의해 주시기 바랍니다.

별 첨

Proposed Draft Standard for Instant Noodles

The Appendix to this standard is intended for voluntary application by commercial partners and not for application by governments.

1. SCOPE

This standard applies to the products as defined in Section 2 below.

2. DESCRIPTION

2.1 Product Definition

Instant noodle is a product prepared from wheat flour or rice flour as the main ingredient, with or without the addition of other ingredients. It may be treated by alkaline agents. It is characterized by the use of pregelatinization process and dehydration either by frying or by other methods.

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1 Composition

3.1.1 Basic Ingredients

- (a) Wheat flour
- (b) Salt

3.1.2 Optional Ingredients

- (a) Flours (other than wheat flour)
- (b) Starch
- (c) Legume powders
- (d) Edible fats and oils
- (e) Seasonings

3.2 Quality Criteria

3.2.1 Acid value (mg KOH/g)

Fried noodle (excluding seasonings)

Maximum level

2.0

3.2.2 Peroxide value (meq/kg)

Fried noodle (excluding seasonings)

up to 30.0

4. FOOD ADDITIVES

Maximum level

4.1 Alkaline agents

170(i) Calcium Carbonate	Limited by GMP
325 Sodium Lactate	Limited by GMP
339(i) Monosodium Orthophosphate)	
339(ii) Disodium Orthophosphate)	1000mg/kg, expressed
340(ii) Dipotassium Orthophosphate)	as phosphorus, singly
340(iii) Tripotassium Orthophosphate)	or in combination
341(ii) Dicalcium Orthophosphate)	
341(iii) Tricalcium Orthophosphate)	
450(iii) Tetrasodium Diphosphate)	
452(i) Sodium Polyphosphate)	
452(ii) Potassium Polyphosphate)	
500(i) Sodium Carbonate	Limited by GMP
500(ii) Sodium Hydrogen Carbonate	Limited by GMP
501(i) Potassium Carbonate	Limited by GMP

4.2 Acidifying agents

260 Acetic Acid, Glacial	Limited by GMP
270 Lactic Acid	Limited by GMP
296 Malic Acid (DL-)	Limited by GMP
330 Citric Acid	Limited by GMP
334 Tartaric Acid (L-)	1000mg/kg, As tartaric acid
355 Adipic Acid	1000mg/kg, As adipic acid

4.3 Colours

101 i Riboflavin	200mg/kg
150a Caramel I	Limited by GMP
150c Caramel III	Limited by GMP
150d Caramel IV	Limited by GMP
160a(i) Beta Carotene	200mg/kg
160b Annatto Extracts	200mg/kg

4.4 Emulsifiers

322 Lecithin	Limited by GMP
432 Polyoxyethylene(20) Sorbitan Monolaurate)	1000mg/kg, singly
433 Polyoxyethylene(20) Sorbitan Monooleate)	or in combination
435 Polyoxyethylene(20) Sorbitan Monostearate)	
436 Polyoxyethylene(20) Sorbitan Tristearate)	
471 Mono- and Di- Glycerides of Fatty Acids	Limited by GMP
473 Sucrose Esters of Fatty Acids	500mg/kg
475 Polyglycerol Esters of Fatty Acids	500mg/kg
476 Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acid	500mg/kg

4.5 Stabilizing and thickening agents

400 Alginic Acid	Limited by GMP
412 Guar Gum	Limited by GMP
414 Arabic Gum	Limited by GMP
415 Xanthan Gum	Limited by GMP
459 β -Cyclodextrin	1000mg/kg
1420 Starch Acetate	Limited by GMP
1450 Starch Sodium Octenyl Succinate	Limited by GMP
Edible Gelatin	Limited by GMP

4.6 Humectant

1520 Propylene Glycol	5000mg/kg
-----------------------	-----------

4.7 Anticaking agents

554 Sodium Aluminosilicate	Limited by GMP
900a Polydimethylsiloxane	50mg/kg

4.8 Antioxidants

306 Mixed Tocopherols Concentrate)	200mg/kg, singly
307 α -Tocopherol)	or in combination

4.9 Flavour enhancers

508 Potassium Chloride	Limited by GMP
621 Monosodium Glutamate	Limited by GMP
627 Disodium 5'-Guanylate	Limited by GMP
631 Disodium 5'-Inosinate	Limited by GMP
635 Disodium 5'-Ribonucleotide	Limited by GMP
Disodium Succinate	Limited by GMP

4.10 Sweeteners

420 Sorbitol and Sorbitol Syrup	Limited by GMP
---------------------------------	----------------

4.11 Flavouring agents

Natural flavours and their identical synthetic equivalents and other synthetic flavours, except those which are known to represent a toxic hazard.

5. CONTAMINANTS

The products covered by the provisions of this standard shall comply with maximum limits being established by Codex Alimentarius Commission.

6. HYGIENE

6.1 It is recommended that the products covered by the provisions of this Standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene (Ref. No. CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, 1997), and other relevant Codex texts such as Codes of Hygienic Practice and Codes of Practices.

6.2 The products should comply with any microbiological criteria established in accordance with the Principles for

the Establishment and Applications of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997).

7. LABELLING

Products must be labelled according to General Standard for Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1, 1991, CODEX Alimentarius Vol. 1A), and the following specific articles are applicable:

7.1 Name of the Products

7.1.1 For the fried noodle, the products shall be labelled "Fried noodle".

7.2 Additional terms relating Subsection 7.1 based on the differences in the ingredients or colour may be labelled in accordance with the national practices of country where the product is sold.

7.3 Directions for cooking may be described on the package.

8. PACKAGING

Packages used for Instant noodles shall :

- (a) protect the organoleptic characteristics and the overall quality of the products;
- (b) protect the product against contamination;
- (c) be made with strong and moisture-proof materials.

9. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

9.1 Sampling

Sampling shall be in accordance with the FAO/WHO CODEX Alimentarius

Sampling Plans for Prepackaged Foods (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969).

9.2 Methods of Analysis

9.2.1 Acid value

According to IUPAC 2.201, ISO 660:1996

9.2.2 Peroxide value

According to IUPAC 2.501, AOCS Cd 890(97), ISO 3960:1998

Appendix

This text is intended for voluntary application by commercial partners and not for application by governments.

1. OTHER COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

1.1 TYPES

- (a) Fried noodle
- (b) Dried noodle

1.2 OTHER COMPOSITION CHARACTERISTICS

1.2.1 Moisture content

- 1.2.1.1 Fried noodle 10.0% m/m max
- 1.2.1.2 Dried noodle 13.0% m/m max

1.3 OTHER QUALITY CHARACTERISTICS

1.3.1 Flavour

The product should have a characteristic flavour of the type.

1.3.2 Colour

The product should have a characteristic colour and gloss of the type.

1.3.3 Taste

The product should have a characteristic taste of the type.

2. OTHER METHODS OF ANALYSIS

2.1 Moisture content

According to AOAC 926.07