

1999年度 식품첨가물공전 개정내용

식품의약품안전청은 다양한 식품의 개발, 국제기준과의 조화 및 식품의 안전성을 확보하기 위하여 1999年度에 다섯차례에 걸쳐 식품첨가물공전의 내용을 개정 고시하였다.

본란에서는 식품영업자 및 관련업계에서 식품첨가물공전을 이용함에 있어서 그 내용의 파악 및 이해를 돕기 위하여 1999年度에 개정고시된 식품첨가물공전의 내용을 정리하여 게재한다.

1. 1차 개정

■ 식약청 고시 제'99-22호('99.4.12)

1) 천연첨가물 추출용매인 삼화에틸렌

- 및 염화메틸렌 성분규격 신설
- 2) 레시틴 정상항에 반고체상 및 덩어리 제품도 포함토록 개정
- 3) 베리류색소 이산화황 시험방법을 JECFA방법으로 개정
- 4) 벤토나이트 순도시험중 중금속(10ppm 이하)을 납(40ppm이하)으로 개정
- 5) 심황색소 정의항에 색가조정, 품질보존 등을 위하여 희석제, 안정제 및 용제 등을 첨가할 수 있도록 함.
- 6) 안나토색소 순도시험중 잔류용매 규격 신설

현 행	개 정
<p>제2. 제조기준 천연첨가물의 추출용제</p> <p>천연첨가물의 제조에 사용되는 아세트론으로서 다음의 개별규격에 적합한 것이어야 한다.</p> <p><신 설></p> <p><신 설></p> <p>제4. 품목별 규격 및 기준 나. 천연첨가물</p>	<p>천연첨가물의 제조에 사용되는 아세트론, 삼염화에틸렌, 염화메틸렌으로서 다음의 개별규격에 적합한 것이어야 한다.</p> <p style="text-align: center;">삼염화에틸렌</p> <p>삼염화에틸렌의 성분규격 생략</p> <p style="text-align: center;">염화메틸렌</p> <p>염화메틸렌의 성분규격 생략</p>

현 행	개 정
<p style="text-align: center;">16. 레시틴</p> <p>성 상 이 품목은 점조한 액상의 물질, 분말 또는 입상으로 가지고 있다.</p>	<p>성 상 이 품목은 점조한 액상의 액체, 반고형상, 덩어리, 분말 또는 입상으로 가지고 있다.</p>
<p style="text-align: center;">25. 베리류색소</p> <p>베리류색소의 성분규격 순도시험</p> <p>(3) 이산화황 : 이 품목 10g을 취하여 「카라멜」의 순도시험 (7)에 따라 시험할 때, 그 양은 0.02% 이하이어야 한다.</p>	<p>(3) 이산화황 : 「포도과피추출색소」의 순도시험 (3)에 따라 시험할 때, 그 양은 1색가($E_{1cm}^{1\%}$)에 대하여 0.005% 이하이어야 한다.</p>
<p style="text-align: center;">27. 벤토나이트</p> <p>벤토나이트의 성분규격 순도시험</p> <p>(3) 중금속 : 10ppm 이하(시험방법 생략)</p>	<p>(3) 납 : 10ppm 이하(시험방법 생략)</p>
<p style="text-align: center;">39. 심황색소</p> <p>정 의 이 품목은 이다.</p>	<p>정 의 이 품목은 이다. 다만, 색가조정, 품질보존 등을 위하여 희석제, 안정제 및 용제 등을 첨가할 수 있다.</p>
<p style="text-align: center;">43. 안나토색소</p> <p>안나토색소의 성분규격 순도시험 (신 설)</p>	<p style="text-align: center;">43. 안나토색소</p> <p>안나토색소의 성분규격 순도시험</p> <p>(3) 잔류용매 : 「과포리카추출색소」의 순도시험(4)에 따라 시험할 때, 염화메틸렌, 삼염화메틸렌 30ppm이하 (단독 또는 병용시 합계) 아세톤 30ppm이하 이소프로필알콜 50ppm이하 메틸알콜 50ppm이하 헥산 25ppm이하</p>

2. 2차 개정

■ 식약청 고시 제'99-32호('99.6.21)

천연첨가물인 올레오레진캡시킴, 향신료 올레오레진류, 오징어먹물색소 및 자주색 옥수수색소인 사용기준을 개정

- 식품의 위화(adulteration) 방지를 위하여 천연식품[식육류, 어패류

(경육 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)), 다류, 고춧가루 및 실고추, 김치류, 고추장 및 식초에 사용 제한하고 있는 다른 천연착색료의 사용기준과 동일하게 적용토록 누락한 대상식품 추가

현 행	개 정
<p>나. 천연첨가물</p> <p>45. 올레오레진캡시킴, 102. 향신료올레오레진류, 113. 오징어먹물색소, 116. 자주색옥수수색소</p> <p>올레오레진캡시킴(향신료올레오레진류, 오징어먹물색소, 자주색옥수수색소) 및 이를 함유하는 제제의 사용기준</p> <p>올레오레진캡시킴 및 이를 함유하는 제제는 천연식품 [식육류, 어패류, 과일, 채소류 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 고춧가루 및 실고추, 김치류 및 고추장에 사용하여서는 아니된다.</p>	<p>올레오레진캡시킴(향신료올레오레진류, 오징어먹물색소, 자주색옥수수색소) 및 이를 함유하는 제제의 사용기준</p> <p>1. 아래의 식품에 사용하여서는 아니된다.</p> <p>1. 천연식품(식육류, 어패류(경육포함), 과일류, 채소류, 해조류, 두류 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등))</p> <p>2. 고춧가루 및 실고추</p> <p>3. 김치류</p> <p>4. 고추장</p> <p>5. 식초</p>

3. 3차 개정

■ 식약청 고시 제'99-41호('99.7.26)

- 1) 화학적합성품(안식향산칼륨, 안식향산칼슘) 2품목 신규 지정
 - 성분규격, 사용기준 신설
- 2) 제조기준 및 혼합제한 개정
 - 제품검사 대상품목인 보존료 및 타르색소는 다른 용도의 첨가물과 혼합하여 제제를 만들 수 있도록 함.
- 3) 첨가물의 일반사용기준항 개정
 - 선천성대사이상질환자용 식품을 제조, 가공, 수입함에 있어 사용되는 첨가물은 식품위생법 제6조 및 규격 기준의 적용을 받지 아니할 수 있도록 함.
- 4) 게라니올, 제피알콜, 데카날, 데카놀, 메틸β-나프틸케톤, dl-멘톨, l-멘톨, 벤질알콜, 시트로넬롤, 옥

- 틸알데히드, 초산부틸 및 초산신나밀 등 성분규격 개정
- 착향료 일반시험법 개정에 따라 정량법등 개정
 - 5) 식초의 아황산염류 사용기준(이산화황으로서 0.03g/kg 이하)을 0.17g/kg 이하로 개정
 - 6) 신규지정한 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘을 안식향산등 다른 보존료와 병용 사용토록 함.
 - 7) 소르빈산 및 소르빈산칼륨을 마아가린류에 사용토록 함.
 - 8) 프로피온산은 착향의 목적으로 사용할 경우 그 사용기준을 적용받지 아니할 수 있도록 함.
 - 9) 천연착향료 정의항에 향기를 부여 또는 증강하기 위하여 사용되는 물질 문구 삽입
 - 10) 일반시험법중 알콜류함량측정법 및 케톤류 측정법 등 착향료시험법 개정

현 행	개 정
<p>제2. 제조기준</p> <p>[혼합제제]</p> <p>2. 제품검사 대상첨가물은 다른 용도의 첨가물과는 혼합제제로 만들 수 없다(다만 착향의 목적으로 사용되는 것은 제외한다).</p> <p>3.~5. 생략</p>	<p>제2. 제조기준</p> <p>[혼합제제]</p> <p><삭제></p> <p>2.~4. 생략</p>

현행	개정
<p>제3. 첨가물의 일반사용기준</p> <p>⑤대의무역관리규정에 의하여 교통부장관의 추천을 받은 외화획득용식품 및 관세법 51조의 규정에 의하여 항공기안에서 소비되는 식품은 식품위생법 제6조 및 이 규격기준의 적용을 받지 아니할 수 있다. 다만, 생산국의 관련 규격기준에 적합하여야 한다.</p>	<p>제3. 첨가물의 일반사용기준</p> <p>⑤대의무역관리규정에 의한 외화획득용 원료 및 관세법 51조의 규정에 의하여 세관장의 허가를 받아 외국으로 왕래하는 선박 또는 항공기안에서 소비되는 식품 및 선취성대사이상질환자용 식품을 제조·가공·수입함에 있어 사용되는 첨가물은 식품위생법 제6조 및 이 규격기준의 적용을 받지 아니할 수 있다.</p>
<p>제4. 품목별 규격 및 기준</p> <p>가. 화학적합성품</p> <p style="text-align: center;">4. 게라니올</p> <p>게라니올의 성분규격</p> <p>정량법 이 품목은 착향료시험법 중 알콜류 함량 및 총알콜류함량측정법에 따라 시험한다. 다만, 아세틸화유 약 1.2g을 정밀히 달아 (1)식에 의해 알콜류함량을 구하여 그 값을 이 품목의 함량으로 한다.</p> <p style="text-align: center;">9. 계피알콜</p> <p>계피알콜의 성분규격</p> <p>정량법 이 품목은 착향료시험법 중 알콜류 함량 및 총알콜류함량측정법에 따라 시험할 때, 그 측정값을 함량으로 한다. 다만, 아세틸화유 약 0.5g을 정밀히 달아 시험하고 (1)식에 의해 알콜류함량을 구한다.</p> <p style="text-align: center;">38. 데카날</p> <p>데카날의 성분규격</p> <p>정량법 이 품목은 약 1g을 정밀히 달아 착향료시험법 중 알데히드류 및 케톤류함량 측정법의 히드록실아민법에 따라 시험한다. 다만, 방치시간은 15분으로 한다. 0.5N 염산 1ml = 78.14mg C₁₀H₂O</p> <p style="text-align: center;">40. 데카놀</p> <p>데카놀의 성분규격</p> <p>정량법 이 품목은 착향료시험법 중 알콜류 함량 및 총알콜류함량측정법에 따라 시험한다. 다만, 아세틸화유 약 1g을 정밀히 달아 (1)식에 따라 알콜류함량을 구하여 그 값을 이 품목의 함량으로 한다.</p>	<p style="text-align: center;">4. 게라니올</p> <p>게라니올의 성분규격</p> <p>정량법 이 품목은 착향료시험법 중 알콜류 함량측정법 제1법에 따라 시험한다. 다만, 아세틸화유 약 1g을 이용한다.</p> <p style="text-align: center;">9. 계피알콜</p> <p>계피알콜의 성분규격</p> <p>정량법 이 품목은 약 0.5g을 정밀히 달아 착향료시험법 중 알콜류함량측정법 제2법에 따라 시험한다. 0.5N 알콜성수산화칼륨용액 1ml = 67.09mg C₉H₁₀O</p> <p>데카날의 성분규격</p> <p>정량법 이 품목은 약 1g을 정밀히 달아 착향료시험법 중 알데히드류 및 케톤류함량 측정법의 히드록실아민법 제2법에 따라 시험한다. 다만, 방치시간은 15분으로 한다. 0.5N 염산 1ml = 78.13mg C₁₀H₂O</p> <p>데카놀의 성분규격</p> <p>정량법 이 품목은 착향료시험법 중 알콜류 함량측정법 제1법에 따라 시험한다. 다만, 아세틸화유 약 1g을 이용한다.</p>

현행	개정
<p>56. 메타중황산칼륨, 66. 무수아황산 96. 산성아황산나트륨, 152. 아황산나트륨, 233. 차아황산나트륨, 333. 메타중아황산 나트륨</p> <p>메타중아황산칼륨(무수아황산, 산성아황산 나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 메 타중아황산나트륨) 및 이를 함유하는 제제 의 사용기준</p> <p>사용량은 이산화황으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다.</p> <p>1.~9. : 생 락</p> <p><신 설></p> <p>10. 생 락</p>	<p>메타중아황산칼륨(무수아황산, 산성아황산 나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 메 타중아황산나트륨) 및 이를 함유하는 제제 의 사용기준</p> <p>사용량은 이산화황으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다.</p> <p>1.~9. : 생 락</p> <p>10. 양조식초 : 0.17g/kg</p> <p>11. 생 락</p>
<p>59. 메틸 β -나프틸케톤</p> <p>메틸 β -나프틸케톤의 성분규격</p> <p>정량법 이 품목 약 1g을 정밀히 달아 착향 료시험법 중 알데히드류 및 케톤류함량 측정법의 <u>히드록실아민법</u>에 따라 시험한 다. 다만, 가열시간은 1시간으로 한다.</p>	<p>메틸 β -나프틸케톤의 성분규격</p> <p>정량법 이 품목 약 1g을 정밀히 달아 착향 료시험법 중 알데히드류 및 케톤류함량 측정법의 <u>히드록실아민법 제2법</u>에 따라 시험한다. 다만, 가열시간은 1시간으로 한다.</p>
<p>62. dl-멘 톨</p> <p>dl-멘톨의 성분규격</p> <p>정량법 이 품목은 착향료시험법중 알콜류함 량 및 총알콜측정법에 따라 시험한다. 다 만, 아세틸화유 약 1g을 정밀히 달아 (1)식에 의해 알콜류함량을 구하여 그 값 을 이 품목의 함량으로 한다.</p>	<p>dl-멘톨의 성분규격</p> <p>정량법 이 품목 약 1g을 정밀히 달아 착향 료시험법중 알콜류함량측정법 제2법에 따 라 시험한다.</p>
<p>63. l-멘 톨</p> <p>l-멘톨의 성분규격</p> <p>정량법 이 품목은 착향료시험법중 알콜류함 량 및 총알콜류함량측정법에 따라 시험한 다. 다만, 아세틸화유 약 1g을 정밀히 달 아 (1)식에 의해 알콜류 함량을 구하여 그 값을 이 품목의 함량으로 한다.</p>	<p>l-멘톨의 성분규격</p> <p>정량법 이 품목 약 1g을 정밀히 달아 착향 료시험법중 알콜류함량측정법 제2법에 따 라 시험한다.</p>
<p>72. 벤질알콜</p> <p>벤질알콜의 성분규격</p> <p>정량법 착향료시험법중 알콜류함량 및 총알 콜류함량측정법에 따라 정량한다. 단, 검 체의 양은 약 0.5g을 취한다.</p>	<p>벤질알콜의 성분규격</p> <p>정량법 이 품목 0.5g을 정밀히 달아 착향 료시험법중 알콜류함량측정법 제2법에 따 라 시험한다.</p>

현행	개정
<p>104. 소르빈산, 105. 소르빈산칼륨</p> <p>소르빈산(소르빈산칼륨) 및 이를 함유하는 제제의 사용기준</p> <p>1.~3. : 생 락</p> <p>4. <u>잼류 : 1g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산에틸, …… 사용량의 합계가 1g/kg 이하)</u></p> <p>5.~7. : 생 락</p> <p>〈신 설〉</p>	<p>소르빈산(소르빈산칼륨) 및 이를 함유하는 제제의 사용기준</p> <p>1.~3. : 생 락</p> <p>4. <u>잼류 : 1g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산에틸, …… 사용량의 합계가 1g/kg 이하)</u></p> <p>5.~7. : 생 락</p> <p>8. <u>마아가린류 : 1g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계가 1g/kg 이하)</u></p>
<p>120. 시트로넬롤</p> <p>시트로넬롤의 성분규격</p> <p><u>정량법 이 품목은 착향료시험법 중 알콜류 함량 및 총알콜류함량측정법에 따라 시험한다. 다만 아세틸화유 약 1g을 정밀히 달아 시험하고 (1) 검체중에 에스테르가 없는 경우에 따라 함량을 구한다.</u></p>	<p>시트로넬롤의 성분규격</p> <p><u>정량법 이 품목은 착향료시험법 중 알콜류 함량측정법 제1법에 따라 시험한다. 다만 아세틸화유 약 1g을 이용한다.</u></p>
<p>153. 안식향산</p> <p>안식향산 및 이를 함유하는 제제의 사용기준</p> <p>아래의 식품 이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 안식향산으로서</p> <p>1.~2. : 생 락</p> <p>3. <u>마아가린류, 오이초절임 및 마요네즈 : 1g/kg 이하</u></p> <p>4.~5. : 생 락</p> <p>〈신 설〉</p>	<p>안식향산 및 이를 함유하는 제제의 사용기준</p> <p>아래의 식품 이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 안식향산으로서</p> <p>1.~2. : 생 락</p> <p>3. <u>오이초절임 및 마요네즈 : 1g/kg 이하</u></p> <p>4.~5. : 생 락</p> <p>6. <u>마아가린류 : 1g/kg 이하(소르빈산 및 소르빈산칼륨과 병용할 때에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계가 1g/kg 이하)</u></p>
<p>154. 안식향산나트륨</p> <p>안식향산나트륨 및 이를 함유하는 제제의 사용기준</p> <p>아래의 식품 이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 안식향산으로서</p> <p>1.~2. : 생 락</p> <p>3. <u>마아가린류, 오이초절임 및 마요네즈 : 1g/kg 이하</u></p> <p>4.~5. : 생 락</p> <p>〈신 설〉</p>	<p>안식향산나트륨 및 이를 함유하는 제제의 사용기준</p> <p>아래의 식품 이외에 사용하여서는 안된다. 사용량은 안식향산으로서</p> <p>1.~2. : 생 락</p> <p>3. <u>오이초절임 및 마요네즈</u></p> <p>4.~5. : 생 락</p> <p>6. <u>마아가린류 : 1g/kg 이하(소르빈산 및 소르빈산칼륨과 병용할 때에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계가 1g/kg 이하)</u></p>

현행	개정
<p style="text-align: center;">175. 옥틸알데히드</p> <p>옥틸알데히드의 성분규격 정량법 이 품목 약 1.5g을 정밀히 달아 착향료시험법 중 알데히드류 및 케톤류함량 측정법의 <u>히드록실아민법 제2법</u>에 따라 시험한다. 다만, 방치시간은 15분간으로 한다. 0.5N 염산 1ml = 64.11mg C₈H₁₆O</p> <p style="text-align: center;">240. 초산부틸</p> <p>초산부틸의 성분규격 순도시험 (4) 산가 : 이 품목의 산가는 착향료시험중 산가측정법에 따라 시험할 때, <u>0.1이하</u> 이어야 한다. 정량법 : 이 품목 <u>1.5g을 정밀히 달아 1N 수산화칼륨용액 25ml, 무수이소프로필알콜 25ml를 넣어 잘 흔들어 섞고 30분간 방치한다. 이에 페놀프탈레인시액 1ml를 넣어 섞은 후 0.5N 황산으로 홍색이 없어질 때까지 적정한다. 따로 공시험을 한다.</u> 0.5N 황산 1ml = 58.08mg C₆H₁₂O₂</p> <p style="text-align: center;">243. 초산신나밀</p> <p>초산신나밀의 성분규격 정량법 : 이 품목 약 1.2g을 정밀히 달아 착향료시험법중 에스테르가 및 에스테르함량측정법에 따라 시험한다. 0.5N 알콜성수산화칼륨용액 1ml = 86.11mg C₁₁H₁₂O₂</p> <p style="text-align: center;">274. 파라옥시안식향산에틸</p> <p>파라옥시안식향산에틸 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 아래의 식품 이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 파라옥시안식향산으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 생략 잼류 : 1g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 안식향산, <u>안식향산나트륨</u>, 파라옥시안식향산프로필, 사용량의 합계가 1g/kg 이하) 과·채가공품류(망고에 한한다) : 0.25g/kg 이하(<u>안식향산나트륨</u> 및 파라옥시안식향산프로필 사용량의 합계가 0.25g/kg 이하) ~8. : 생략 	<p>옥틸알데히드의 성분규격 정량법 이 품목 약 1g을 정밀히 달아 착향료시험법 중 알데히드류 및 케톤류함량 측정법의 <u>히드록실아민법 제1법</u>에 따라 시험한다. 다만, 방치시간은 15분간으로 한다. 0.5N 알콜성수산화칼륨용액 1ml = 64.11mg C₈H₁₆O</p> <p>초산부틸의 성분규격 순도시험 (4) 산가 : 이 품목의 산가는 착향료시험중 산가측정법에 따라 시험할 때, <u>1.0이하</u> 이어야 한다. 정량법 : 이 품목 약 0.5g을 정밀히 달아 착향료시험법중 에스테르가 및 에스테르함량측정법에 따라 시험한다. 0.5N 알콜성수산화칼륨용액 1ml = 58.08mg C₆H₁₂O₂</p> <p>초산신나밀의 성분규격 정량법 : 이 품목 약 1g을 정밀히 달아 착향료시험법중 에스테르가 및 에스테르함량측정법에 따라 시험한다. 0.5N 알콜성수산화칼륨용액 1ml = 88.11mg C₁₁H₁₂O₂</p> <p>파라옥시안식향산에틸 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 아래의 식품 이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 파라옥시안식향산으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 생략 잼류 : 1g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 안식향산, <u>안식향산나트륨</u>, <u>안식향산칼륨</u>, <u>안식향산칼슘</u>, 파라옥시안식향산프로필, 사용량의 합계가 1g/kg 이하) 과·채가공품류(망고에 한한다) : 0.25g/kg 이하(<u>안식향산나트륨</u> 및 <u>안식향산칼륨</u>, <u>안식향산칼슘</u> 및 파라옥시안식향산프로필 사용량의 합계가 0.25g/kg 이하) ~8. : 생략

현행	개정
<p style="text-align: center;">277. 파라옥시안식향산프로필</p> <p>파라옥시안식향산프로필 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 아래의 식품 이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 파라옥시안식향산으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 생략 잼류 : 1g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 안식향산, <u>안식향산나트륨</u>, 파라옥시안식향산에틸, …… 사용량의 합계가 1g/kg 이하) 과·채가공품류(망고에 한한다) : 0.25g/kg 이하(<u>안식향산나트륨</u> 및 파라옥시안식향산에틸 …… 사용량의 합계가 0.25g/kg 이하) ~8. : 생략 <p style="text-align: center;">302. 프로피온산타르류, 306. 프로피온산칼슘</p> <p>프로피온산나트륨(프로피온산칼슘) 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 아래의 식품 이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 프로피온산으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> ~2. : 생략 3. 잼류 : 1g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 안식향산, <u>안식향산나트륨</u>, 파라옥시안식향산에틸 …… 사용량의 합계가 1g/kg 이하) <p style="text-align: center;">376. 프로피온산</p> <p>프로피온산 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 아래의 식품 이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 프로피온산으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> ~2. : 생략 3. 잼류 : 1g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 안식향산, <u>안식향산나트륨</u>, 파라옥시안식향산에틸 …… 사용량의 합계가 1g/kg 이하) <p style="text-align: center;">386. 규산마그네슘</p> <p>규산마그네슘의 성분규격 함 량 이 품목은 강열한 다음 정량할 때 산화마그네슘(MgO)으로서 15.5% 이상, 이산화규소(SiO₂)로서 67.0% 이상을 함유한다. 나. 천연첨가물</p>	<p>파라옥시안식향산프로필 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 아래의 식품 이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 파라옥시안식향산으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 생략 2. 잼류 : 1g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 안식향산, <u>안식향산나트륨</u>, <u>안식향산칼륨</u>, <u>안식향산칼슘</u>, 파라옥시안식향산에틸, …… 사용량의 합계가 1g/kg 이하) 3. 과·채가공품류(망고에 한한다) : 0.25g/kg 이하(<u>안식향산나트륨</u>, <u>안식향산칼륨</u>, <u>안식향산칼슘</u> 및 파라옥시안식향산에틸 …… 사용량의 합계가 0.25g/kg 이하) ~8. : 생략 <p>프로피온산나트륨(프로피온산칼슘) 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 아래의 식품 이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 프로피온산으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> ~2. : 생략 3. 잼류 : 1g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 안식향산, <u>안식향산나트륨</u>, <u>안식향산칼륨</u>, <u>안식향산칼슘</u>, 파라옥시안식향산에틸 …… 사용량의 합계가 1g/kg 이하) <p>프로피온산 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 아래의 식품 이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 프로피온산으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> ~2. : 생략 3. 잼류 : 1g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 안식향산, <u>안식향산나트륨</u>, <u>안식향산칼륨</u>, <u>안식향산칼슘</u>, 파라옥시안식향산에틸 …… 사용량의 합계가 1g/kg 이하) <p>다만, 착향의 목적으로 사용하는 경우는 제한받지 아니한다.</p> <p>규산마그네슘의 성분규격 함 량 이 품목이 품목을 강열물로 환산한 것은 …… 이상을 함유한다.</p>

현행	개정
<p style="text-align: center;">157. 천연착향료</p> <p>정의 이 품목은 아래의 기원에서 추출, 증류 등의 제법으로 얻어지는 것으로서 <u>이들은 정유, 천연추출물(증류물 포함) 등을 말한다.</u></p> <p>다. 혼합제제류</p> <p style="text-align: center;">3. 보존료제제</p> <p>정의 보존료제제라 함은 <u>보존료의 1성분 또는 2성분 이상을 포도당, 전분, 설탕, 식용유지 또는 물과 혼합 또는 희석하여 사용에 편리하도록 만든 것을 말한다. 다만, 2종 이상의 보존료를 혼합하여 제제를 만들 경우 개별보존료 규격의 사용기준에 적합하도록 혼합 또는 희석되어야 한다.</u></p> <p style="text-align: center;">5. 타르색소제제</p> <p>정의 타르색소제제라 함은 <u>타르색소를 2종 이상 혼합하거나, 그 1종 또는 2종 이상 혼합한 것을 희석제와 혼합 또는 희석한 것을 말한다.</u></p> <p>제5. 일반시험법</p> <p style="text-align: center;">34. 착향료시험법</p> <p>바. 알콜류함량 및 총알콜류함량측정법</p> <p>알콜류함량이라 함은 <u>검체중에 유리의 상태로 함유되는 알콜류의 함량을 말하며, 총알콜류함량이라 함은 검체중에 유리의 상태 및 에스테르의 상태로 존재하는 알콜류의 함량을 말한다. 알콜류함량 및 총알콜류함량을 측정하려면 따로 규정이 없는 한 다음 방법에 따른다.</u> 검체 10ml, 무수초산 10ml …… 중략 …… 측정한다. 이 에스테르가를 아세틸가라고도 부른다. <u>따른 검체의 에스테르가를 측정한다.</u> 아세틸가 = 계산식 생략 (1) <u>검체중에 에스테르가 없는 경우</u> 알콜류함량(%) = 계산식 생략 (2) <u>검체중에 에스테르가 있는 경우</u> <생략></p>	<p>정의 이 품목은 아래의 기원에서 추출, 증류 등의 제법으로 얻어지는 것으로서 <u>향기를 부여 또는 증강하기 위하여 사용되는 물질로 정유, 천연추출물(증류물 포함) 등을 말한다.</u></p> <p>정의 보존료제제라 함은 <u>보존료를 2종 이상 혼합하거나, 그 1종 이상을 기타 식품첨가물 또는 희석제와 혼합하거나 희석하여 사용에 편리하도록 …… 개별보존료 사용기준에 적합하도록 혼합 또는 희석되어야 한다.</u></p> <p>정의 타르색소제제라 함은 <u>타르색소를 2종 이상 혼합하거나, 그 1종 이상을 기타 식품첨가물 또는 희석제와 혼합하거나 희석한 것을 말한다.</u></p> <p>바. 알콜류함량측정법</p> <p>알콜류함량이라 함은 <u>검체중에 유리의 상태로 함유되는 알콜류의 함량을 말한다.</u></p> <p>조직법 <u>따로 규정이 없는 한 다음 방법에 따른다.</u> 검체 10ml, 무수초산 10ml …… 중략 …… 측정한다. 이 에스테르가를 아세틸가라고도 부르며 <u>다음식에 따라 그 양을 측정한다.</u> 아세틸가 = 계산식 생략 알콜류함량(%) = 계산식 생략 a : <u>공시험의 0.5N 염산의 소비량(ml)</u> b : <u>분시험의 0.5N 염산의 소비량(ml)</u></p> <p style="text-align: center;"><삭제></p>

현 행	개 정
<p>〈신 설〉</p> <p>사. 알데히드류 및 케톤류함량측정법 (3) 히드록실아민법</p> <p>제1법 규정량의 검체를 …… 규정시간 방치하거나 수욕상에서 규정시간 …… 중략 ……</p> <p>제2법 규정량의 검체를 …… 규정시간 방치하거나 수욕상에서 규정시간 …… 중략 ……</p>	<p>제2법</p> <p>〈시험방법 생략〉</p> <p>제1법 규정량의 검체를 …… 규정시간 방치하거나 환류냉각기를 연결하여 수욕상에서 규정시간 …… 중략 ……</p> <p>제2법 규정량의 검체를 …… 규정시간 방치하거나 환류냉각기를 연결하여 수욕상에서 규정시간 …… 중략 ……</p>

4. 4차 개정

■ 식약청 고시 제'99-53호('99.11.9)

스테비오사이드의 사용기준 개정
- 사용 제한하고 있는 알사탕을 캔디류로 함.

5. 5차 개정

■ 식약청 고시 제'99-57호('99.11.25)

- 1) 화학적 합성품(글루콘산칼륨, L-카르니틴, 파라옥시안식향산메틸) 3 품목 및 천연첨가물(가재색소, 글루코사민, 김색소, 봉신휘추출물, 크릴색소) 5품목 신규지정

- 성분규격, 사용기준 신설
- 2) 첨가물의 일반사용기준 개정
 - L-카르니틴을 이유식류 및 조제유류에 사용토록 함.
- 3) 비타민B₂인산에스테르나트륨 순도 시험중 비선광도는 무수물로 하도록 함.
- 4) 신규 지정한 파라옥시안식향산메틸을 소르빈산등 다른 보존료와 병용 사용토록 함.
- 5) 산성백토 성분규격 신설
- 6) D-키실로스 정량법중 시료 채취량 개정
- 7) 인돌 및 그 유도체이외의 다른 질소화합물인 아민, 옥사졸, 피라진, 피롤, 피리딘, 퀴놀린, 티아졸 및 그 유도체도 착향료로 인정함.

현 행	개 정
<p>제3. 첨가물의 일반사용기준</p> <p>①이유식류에는 강화제(구연산삼나트륨…… 글로톤산철, 글로톤산칼슘, …… β-카로틴, 타우린, …… L-히스티딘), 카제인 …… 헴철이외의 첨가물을 사용하여서는 아니된다</p> <p>제4. 품목별 규격 및 기준 가. 화학적합성품</p>	<p>①이유식류에는 강화제(구연산삼나트륨…… 글로톤산철, 글로톤산칼륨, 글로톤산칼슘, …… β-카로틴, L-카르니틴, 타우린, ……L-히스티딘), 카제인 …… 헴철이외의 첨가물을 사용하여서는 아니된다</p>

현행	개정
----	----

85. 비타민B₂인산에스테르나트륨

순도시험

(2) 비선광도 : 이 품목 측정할 때, $[a]_D^{20} = \dots\dots$ 한다.

104. 소르빈산, 105. 소르빈산칼륨

소르빈산(소르빈산칼륨) 및 이를 함유하는 제제의 사용기준

아래의 식품이외에 사용하여서는 안된다. 사용량은 소르빈산으로서

1. 치즈 : 3g/kg 이하(프로피온산, 합계가 3g/kg 이하)
2. 식육가공품 모조치즈, 저지방마아가린(지방스프레드) : 2g/kg 이하
3. 염분 8%이하의 젓갈류, 파인애플 농축과즙 : 1g/kg 이하
4. 잼류 : 1g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산에틸, 사용량의 합계가 1g/kg 이하)
5. ~7. : 생략
8. 마아가린류 : 1g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계가 1g/kg 이하)

153. 안식향산

안식향산 및 이를 함유하는 제제의 사용기준

아래의 식품 이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 안식향산으로서

1. ~2. : 생략
3. 오이초절임 및 마요네즈 : 1g/kg 이하
4. 잼류 : 1g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 파라옥시안식향산에틸, 사용량의 합계가 1g/kg 이하)
5. 과·채가공품류(망고에 한한다) : 0.25g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 및 파라옥시안식향산프로필과 병용할 때에는 안식향산 및 파라옥시안식향산의 사용량의 합계가 0.25g/kg 이하)

순도시험

(2) 비선광도 : 이 품목 측정할 때, 다음 무수물로 환산할 때 $[a]_D^{20} = \dots\dots$ 한다.

소르빈산(소르빈산칼륨) 및 이를 함유하는 제제의 사용기준

아래의 식품이외에 사용하여서는 안된다. 사용량은 소르빈산으로서

1. 치즈 : 3.0g/kg 이하(프로피온산, 합계가 3.0g/kg 이하)
2. 식육가공품 모조치즈, 2.0g/kg 이하
3. 염분 8%이하의 젓갈류, 파인애플 농축과즙 : 1.0g/kg 이하
4. 잼류 : 1.0g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하)
5. ~7. : 생략
8. 마아가린 : 1.0g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하)
9. 저지방마아가린(지방스프레드) : 2.0g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계가 2.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산의 사용량이 1.0g/kg 이하)

안식향산 및 이를 함유하는 제제의 사용기준

아래의 식품 이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 안식향산으로서

1. ~2. : 생략
3. 오이초절임 및 마요네즈 : 1.0g/kg 이하
4. 잼류 : 1.0g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하)
5. 생략

현행	개정
<p>6. 마아가린류 : 1g/kg 이하(소르빈산 및 소르빈산칼륨과 병용할 때에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계가 1g/kg 이하)</p> <p>154. 안식향산나트륨, 388. 안식향산칼륨, 389. 안식향산칼슘</p> <p>200. 인돌 및 그 유도체</p> <p>인돌 및 그 유도체의 사용기준 인돌 및 그 유도체는 착향의 목적이외에 사용하여서는 아니된다.</p> <p>274. 파라옥시안식향산에틸</p> <p>파라옥시안식향산에틸 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 아래의 식품이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 파라옥시안식향산으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 생략 2. 잼류 : 1g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산프로필, …… 사용량의 합계가 1g/kg 이하) 3. 과·채가공품류(망고에 한한다) : 0.25g/kg 이하(안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 및 파라옥시안식향산프로필 …… 사용량의 합계가 0.25g/kg 이하) 4. ~8. 생략 <p>277. 파라옥시안식향산프로필</p> <p>파라옥시안식향산프로필 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 아래의 식품이외에 사용하여서는 안된다. 사용량은 파라옥시안식향산으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 생략 2. 잼류 : 1g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산에틸, …… 사용량의 합계가 1g/kg 이하) 	<p>6. 마아가린류 : 1.0g/kg 이하(소르빈산 및 소르빈산칼륨과 병용할 때에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하. 다만 저지방마아가린(지방스프레드)의 경우 사용량의 합계가 2.0g/kg 이하이어야 하며 그중 안식향산의 사용량이 1.0g/kg 이하)</p> <p>안식향산나트륨(칼륨 및 칼슘) 및 이를 함유하는 제제의 사용기준</p> <p>200. 인돌, 아민, 옥사졸, 치아졸, 퀴놀린, 피라진, 피롤, 피리딘 및 그 유도체 인돌, 아민, 옥사졸, 치아졸, 퀴놀린, 피라진, 피롤, 피리딘 및 그 유도체의 사용기준 인돌, 아민, 옥사졸, 치아졸, 퀴놀린, 피라진, 피롤, 피리딘 및 그 유도체는 착향의 목적이외에 사용하여서는 아니된다.</p> <p>파라옥시안식향산에틸 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 아래의 식품이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 파라옥시안식향산으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 생략 2. 잼류 : 1.0g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산프로필, …… 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하) 3. 과·채가공품류(망고에 한한다) : 0.25g/kg 이하(안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 및 파라옥시안식향산프로필 …… 사용량의 합계가 0.25g/kg 이하) 4. ~8. 생략 <p>파라옥시안식향산프로필 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 아래의 식품이외에 사용하여서는 안된다. 사용량은 파라옥시안식향산으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 생략 2. 잼류 : 1.0g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, …… 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하)

현행	개정
<p>3. 과·채가공품류(망고에 한한다) : 0.25g/kg 이하(안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 및 파라옥시안식향산에틸 사용량의 합계가 0.25g/kg 이하)</p> <p>4.~8. 생략</p> <p>302. 프로피온산나트륨, 306. 프로피온산칼슘 프로피온산(나트륨 및 칼슘) 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 아래의 식품이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 프로피온산으로서</p> <p>1. 생략 2. 치즈 : 3g/kg 이하(소르빈산 및 합계가 3g/kg 이하) 3. 잼류 : 1g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산프로필 사용량의 합계가 1g/kg 이하)</p> <p style="text-align: center;">376. 프로피온산</p> <p>프로피온산 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 아래의 식품이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 프로피온산으로서</p> <p>1. 생략 2. 치즈 : 3g/kg 이하(소르빈산 및 합계가 3g/kg 이하) 3. 잼류 : 1g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산프로필 사용량의 합계가 1g/kg 이하) 다만, 착향의 목적으로 사용하는 경우는 제한받지 아니한다.</p> <p>나. 천연첨가물</p> <p style="text-align: center;">31. 산성백토</p> <p>정의 <신설> 산성백토의 성분규격 <신설></p> <p style="text-align: center;">69. D-키실로오스</p> <p>강열잔류물 이 품목 약 0.5g을 정밀히 달아 그 양은 0.05% 이하이어야 한다.</p>	<p>3. 과·채가공품류(망고에 한한다) : 0.25g/kg 이하(안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산메틸 및 파라옥시안식향산에틸 사용량의 합계가 0.25g/kg 이하)</p> <p>4.~8. 생략</p> <p>프로피온산(나트륨 및 칼슘) 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 아래의 식품이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 프로피온산으로서</p> <p>1. 생략 2. 치즈 : 3.0g/kg 이하(소르빈산 및 합계가 3.0g/kg 이하) 3. 잼류 : 1.0g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산프로필 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하)</p> <p>프로피온산 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 아래의 식품이외에 사용하여서는 아니된다. 사용량은 프로피온산으로서</p> <p>1. 생략 2. 치즈 : 3.0g/kg 이하(소르빈산 및 합계가 3.0g/kg 이하) 3. 잼류 : 1.0g/kg 이하(소르빈산, 소르빈산칼륨, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산프로필 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하) 다만, 착향의 목적으로 사용하는 경우는 제한받지 아니한다.</p> <p>정의 생략 산성백토의 성분규격 성상 생략 확인시험 (1), (2) 생략 순도시험 (1) 액성, (2) 비소 및 (3) 납 생략 건조감량 생략</p> <p>강열잔류물 이 품목 약 5g을 정밀히 달아 그 양은 0.05% 이하이어야 한다.</p>