

농림부 고시 제2001 - 13호

농수산물품질관리법 제4조·같은법시행규칙 제5조 및 축산법 제28조와 축산물가공처리법 제4조 내지 제6조의 규정에 의하여 축산물 부분육 상장 표준규격을 다음과 같이 제정 고시합니다.

2001년 3월 15일

농 립 부 장 관

축산물부분육상장표준규격

제1조(목적) 이 고시는 농수산물품질관리법 제4조·같은법 시행규칙 제3조 및 축산법 제3조·제28조와 축산물가공처리법 제4조 내지 제6조의 규정에 의하여 축산물 유통개선을 통한 축산물의 위생적인 관리는 물론 상품성 향상과 공정한 거래의 실현 등을 위하여 축산물 부분육의 등급규격과 중량규격 및 포장규격 등에 관하여 규정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음 각호와 같다.

1. “도체”란 축산물가공처리법시행규칙 제2조의 규정에 의하여 소·돼지를 도살·처리하여 좌·우 2등분 또는 그 이상으로 절단한 지육을 말한다.
2. “부분육”이란 농림부고시 제2000-78호(식육의 부위별·등급별 및 쇠고기 종류별 구분방법)의 부위별 정형기준에 의하여 도체를 분할·정형한 것을 말한다.
3. “거래단위”란 축산물 부분육 상장 표준규격에서 정하고 있는 표준거래 단위를 말한다.
4. “포장치수”란 축산물 부분육의 부위별 특성

을 감안하여 설정한 포장재의 바깥치수의 길이, 너비, 높이를 말한다.

5. “포장재료”란 축산물 부분육을 포장하는데 사용하는 포장재의 재질로써 폐기물관리법등 관계법령에 적합한 것을 말한다.
6. “포장방법”이란 축산물 부분육을 상자에 담을 수 있는 포장재의 형식과 포장요령을 말한다.

제3조(적용범위) ① 농수산물품질관리법·축산법·축산물가공처리법의 관련규정, 농림부고시 제1999-64호·제2000-78호, 국립수의과학검역원 고시 제2000-3호·제2000-20호에서 정한 것을 제외하고는 이 규격에 의한다.

② 이 고시는 축산물도매시장·공판장에 상장하는 부분육에 대하여 적용하며, 농림부에서 인정하는 사이버 도매시장에 상장하는 부분육에 대하여 권장한다.

제4조(등급규격) 축산물 부분육의 등급규격은 축산법 제28조 및 축산법 시행규칙 제32조에 의한 농림부 고시 제1999-64호(축산물등급판정세

부기준)를 준용하여 정한다.

제5조(중량규격) 축산물 부분육의 중량규격은 축산물 부분육의 부위별 특성에 의하여 “대, 중, 소”로 정한다.

제6조(포장규격) 축산물 부분육의 포장규격은 농수산물품질관리법 시행규칙 제3조 제2항과 한국산업규격에 의하여 거래단위, 포장치수, 포장재료, 포장방법 및 표시사항 등에 관하여 세부사항을 정한다.

제7조(표준규격) 축산물 부분육의 표준규격은 다음 각호와 같다.

1. 쇠고기부분육의 상장 표준규격은 별표1과 같다.
2. 돼지고기부분육의 상장 표준규격은 별표2와 같다.

□ 등급규격 및 표시방법

등급규격	1*등급	1등급	2등급	3등급	등외등급
등급규격 표시	1*등급 또는 특상(1*)등급	1등급 또는 특상(1)등급	2등급 또는 상등급	3등급 또는 중등급	등외등급

□ 중량규격표

(단위 : kg)

부위명	대	중	소
안 심	3.0 이상	3.0미만~2.5 이상	2.5 미만
채 끝	4.0 이상	4.0미만~3.5 이상	3.5 미만
등 심	17.0 이상	17.0미만~14.0 이상	14.0 미만
목 심	7.0 이상	7.0미만~5.5 이상	5.5 미만
앞다리	11.0 이상	11.0미만~9.0 이상	9.0 미만
우 둔	10.0 이상	10.0미만~8.5 이상	8.5 미만
설 도	16.0 이상	16.0미만~14.0 이상	14.0 미만
양 지	13.0 이상	13.0미만~11.0 이상	11.0 미만
치마살	3.5 이상	3.5미만~2.5 이상	2.5 미만
사 태	7.5 이상	7.5미만~6.5 이상	6.5 미만
갈 비	20.5 이상	20.5미만~18.0 이상	18.0 미만

다만, 토시살, 제비추리, 안창살 및 도가니의 경우 중량규격을 적용하지 않고, 포장의 중량에 의하여 거래하도록 한다.

제8조(부분육 상장우대) 농림부장관은 이 규격에 의한 축산물 부분육을 축산물도매시장·공판장에 상장하는 영업자에게 포장비 등을 우선 지원할 수 있다.

부 칙

(시행일) 이 고시는 시행한 날부터 시행한다.

[별표 1] 쇠고기 부분육 상장표준규격

1. 등급규격

쇠고기 부분육의 등급규격은 축산법 제28 및 농림부 고시 제1999-64호(축산물등급판정세부기준)의 규정에 의하여 축산물등급판정사가 등급 판정한 당해 소도체의 육질등급(1*, 1, 2, 3, 등외)을 중용하고, 등급규격의 표시는 아래 표와 같다.

□ 겉포장규격(7종)

포장명	크기규격(mm)			주 용 도	비 고
	길이	너비	높이		
1형	366	275	180	도가니, 토시살, 제비추리	3부위
2형	440	330	155	앞다리, 사태, 안창살	3
3형	523	288	165	안심	1
4-1형	550	366	140	등심, 목심, 앞다리, 설도, 양지, 우둔	6
4-2형			160	채끝, 양지, 사태	3
4-3형			180	등심, 채끝, 우둔, 설도	4
5형	1100	750	-	갈비	1

2. 중량규격

쇠고기 부분육의 중량규격은 아래 표와 같으며 중량규격의 표시는 “대”, “중”, “소”로 한다.

3. 포장규격

- 가. 도체중에 따라 포장상자가 달라질 수 있어 범용규격으로 적용하며, 포장규격은 외치수의 길이, 너비, 높이를 말한다.
- 나. 겉포장은 골판지로 만든 상자를 말한다. 다만, 갈비의 경우에는 PP포대로 겉포장할 수 있다.
- 다. 냉장용 속포장의 “진공포대”는 진공용 PE필름을 포대상태로 제작한 것을 말하며, 냉동용 속포장의 “PE 포대”는 보자기상태(sheet)의 PE필름으로 제작한 것을 말한다.

라. 크기규격의 허용범위

골판지 상자는 길이, 너비는 $\pm 2.5\%$, 높이는 $\pm 20\%$ 를 적용하고, 속포장 치수는 포장 여건에 맞도록 조정 사용할 수 있다.

마. 포장방법은 내용물이 나오지 않도록 봉합하여야 하며, 골판지 상자의 경우 KSA1003(골판지 상자의 형식)을 적용한다.

바. 포장재료의 기준 및 시험방법

(1) 포장재료 기준

(가) 골판지 종류

(나) 상자 압축강도(kgf)

(예상 상자적재단수 - 1단) × 포장물의 무게 (kg) ÷ 0.302값에 35%를 가산하여 준다.

□ 냉장용 속포장규격(5종)

포장명	크기규격(mm)			주 용 도	비 고
	길이	너비	두께		
진공포대 (PE)	500	250	0.06	도가니, 안창살, 토시살, 제비추리	4부위
	500	325	0.06	채끝, 목심, 사태	3
	700	350	0.06	안심, 양지	2
	700	400	0.06	등심, 앞다리, 우둔, 설도	4
PE포대	1300	740	0.03	갈비	1

□ 골판지 종류

구 분	골판지종류	파열강도	수 분
2kg이하	양면골판지 1종	6.5 kgf/cm ² 이상	10±2%
3~9kg	양면골판지 2종	8.0 kgf/cm ² 이상	
10~14kg	이중양면골판지 1종	8.0 kgf/cm ² 이상	
15~20kg	이중양면골판지 2종	10.0 kgf/cm ² 이상	
21~30kg	이중양면골판지 3종	14.0 kgf/cm ² 이상	

(다) 발수도 기본은 R9로 하고 작업 여건에 따라 적절히 조절 사용한다.

(2) 포장재료의 시험방법

포장재료의 시험방법은 한국산업규격(KS)과 식품위생법에 따른다.

사. 파렛트 적재

KSA1002(수송포장 계열치수)의 적재는 다음 표의 모형에 따라 적재한다.

4. 표시 사항

가. 겉(박스)포장

(1) 국립수의과학검역원고시 제2000-3호(축산물 표시에 관한 기준) 제4조와 제6조 제3

호에 의거하여 제품명(내용물의 명칭), 영업장의 명칭, 제조연월일(포장일), 내용량, 보관 및 취급방법 등을 표시한다.

- 제품명에는 “축종(품종, 성별)부위명”을 표기한다.

(예시 : “쇠고기(한우, 거세)등심살”)

(2) 이 규격에 의거, 추가로 표시하여야 하는 사항은 다음과 같다.





(가) 등급규격

(나) 중량규격

(다) 정형방법 : 부분육 정형시의 피복지방두께를 표시한다.

(예시 : “3mm이내, 5mm이내, 7mm이내”)

□ 파렛트 적재 모형도

포장명	길이	너비	파렛트 적재모형
1	366	275	 3×4=12상자, T-11, 99.8%
2	440	330	 2×4=8상자, T-11, 97.8%
3	523	288	 2×4=8상자, T-11, 99.6%
4	550	366	 2×4=8상자, T-11형, 99.8%

□ 등급규격 및 표시방법

등급규격	A등급	B등급	C등급	D등급	E등급
등급규격 표시	A등급	B등급	C등급	D등급	E등급

나. 속포장

- (1) 겉(상자)포장하지 않고 속포장되어 거래되는 부분육은 가항의 겉포장 표시사항을 준용한다.
- (2) 겉포장에정인 속포장 부분육에는 제품명(내용물의 명칭), 영업장의 명칭, 제조연월일(포장일), 등급규격만을 표시하여도 무방하다.

[별표 2] 돼지고기 부분육 상장표준규격

1. 등급규격

돼지고기 부분육의 등급규격은 축산물 제28조 및 농림부 고시 제1999-64호(축산물등급판정세부기준)의 규정에 의하여 축산물등급판정사가 등급판정한 당해 돼지도체의 등급(A, B, C, D, E)을 준용하고, 등급 표시방법은 아래 표와 같다.

□ 중량규격표

(단위:kg)

부위명	대	중	소
안 심	0.6이상	0.6미만~0.4이상	0.4미만
등 심	3.6이상	3.6미만~3.3이상	3.3미만
목 심	2.4이상	2.4미만~2.2이상	2.2미만
앞다리	4.6이상	4.6미만~4.2이상	4.2미만
뒷다리	7.2이상	7.2미만~6.5이상	6.5미만
삼겹살	4.5이상	4.5미만~4.0이상	4.0미만
갈 비	1.5이상	1.5미만~1.3이상	1.3미만
사태살	1.8이상	1.8미만~1.5이상	1.5미만
갈매기살	0.4이상	0.4미만~0.2이상	0.2미만

※ 다만, 목항정살과 가브리살의 경우 중량규격을 정하지 않고, 포장의 중량에 의하여 거래하도록 한다.

2. 중량규격

돼지고기 부분육의 중량규격은 아래표와 같으며 중량규격의 표시는 “대”, “중”, “소”로 한다.

3. 포장규격

가. 도체중에 따라 포장상자가 달라질 수 있어 범용규격으로 적용하며, 포장 규격은 외치수의 길이, 너비, 높이를 말한다.

나. 겉포장은 골판지 등으로 만든 상자를 말한다.

다. 냉장용 속포장의 “진공포대”는 진공용 PE필름을 포대상태로 제작한 것을 말하며, 냉동용 속포장의 “PE포대”는 보자기상태(sheet)의 PE필름으로 제작한 것을 말한다.

라. 크기규격의 허용범위

골판지 상자는 길이, 너비는 $\pm 2.5\%$, 높이는 $\pm 20\%$ 를 적용하고, 속포장 치수는

□ 겉포장규격(8종)

포장명	크기규격(mm)			주용도		비고
	길이	너비	높이	냉장	냉동	
A형	440	330	165	뒷다리	뒷다리	1부위
B형	471	314	140	안심, 등심	등심	2
C-1형	500	300	140	등심, 목심	-	2
C-2형			160	등심, 사태살, 갈매기살	등심	3
C-3형			210	삼겹살, 갈비	-	2
D-1형	550	275	150	-	앞다리	1
D-2형			180	앞다리, 뒷다리	-	2
D-3형			210	갈비	-	1

□ 냉장용 속포장규격(5종)

포장명	크기규격(mm)			주 용 도	비고
	길이	너비	두께		
진공포대 (PE)	450	250	0.06	안심, 목심, 사태, 갈매기살	4부위
	450	350	0.06	앞다리, 갈비	2
	600	350	0.06	뒷다리	1
	700	250	0.06	등심	1
	700	350	0.06	삼겹살	1

□ 냉동용 속포장규격(4종)

포장명	크기규격(mm)			주 용 도	비고
	길이	너비	두께		
PE필름	500	350	0.03	갈매기살	1부위
	500	500	0.03	안심	1
	700	700	0.03	목심, 갈비	2
	900	900	0.03	등심, 앞다리, 뒷다리, 사태살, 삼겹살	5

포장 여건에 맞도록 조정 사용할 수 있다.

마. 포장방법은 내용물이 나오지 않도록 봉함 하여야 하며, 골판지 상자의 경우는 KSA 1003(골판지 상자의 형식)을 적용한다.

바. 포장재료의 기준 및 시험방법

(1) 포장재료 기준

(가) 골판지 종류

(나) 상자 압축강도(kgf)





(예상 상자적재단수 - 1단) × 포장물의 무게(kg) ÷ 0.302값에 35%를 가산하여 준다.

(다) 발수도 기본은 R₉₀로 하고 작업 여건에 따라 적절히 조절 사용한다.

(2) 포장재료의 시험방법

포장재료의 시험방법은 한국산업규격(KS)과 식품위생법에 따른다.

□ 파렛트 적재 모형표

포장명	길이	너비	파렛트 적재모형
A	440	330	 2×4=8상자, T-11, 96%
B	471	314	 2×4=8상자, T-11, 97.8%
C	500	300	 2×4=8상자, T-11, 99.2%
D	550	275	 2×4=8상자, T-11형, 100%

사. 파렛트 적재

KSA 1002(수송포장 계열치수)의 적재는 다음 표의 모형에 따라 적재한다.

4. 표시사항

가. 겉(박스)포장

(1) 국립수의과학검역원 고시 제2000-3호(축산물 표시에 관한 기준) 제4조와 제6조제3호에 의거하여, 제품명(내용물의 명칭), 영업장의 명칭, 제조연월일(포장일), 내용량, 보관 및 취급방법 등을 표시한다.

제품명에는 “축종(성별)부위명”을 표기한다.

(예시 : “돼지고기(거세)삼겹살”)

(2) 이 규격에 의거, 추가로 표시하여야 하는

사항은 다음과 같다.

(가) 등급규격

(나) 중량규격

(다) 정형방법 : 부분육 정형시의 피복지방두께를 표시한다.

(예시 : “3mm이내, 5mm이내, 7mm이내”)

나. 속포장

(1) 겉(상자)포장하지 않고 속포장되어 거래되는 부분육은 가항의 겉포장 표시사항을 준용한다.

(2) 겉포장 예정인 속포장 부분육에는 제품명(내용물의 명칭), 영업장의 명칭, 제조연월일(포장일), 등급규격만을 표시하여도 무방하다.

□ 골판지 종류

구분	골판지종류	파열강도	수분
2kg이하	양면골판지 1종	6.5 kgf/cm ² 이상	10±2%
3~9kg	양면골판지 2종	8.0 kgf/cm ² 이상	
10~14kg	이중양면골판지 1종	8.0 kgf/cm ² 이상	
15~20kg	이중양면골판지 2종	10.0 kgf/cm ² 이상	
21~30kg	이중양면골판지 3종	14.0 kgf/cm ² 이상	