

2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사



농림축산식품부 한국농수산물유통공사 한국식품안전협회

# 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사



Singapore

### 주의사항

1. 이 보고서는 농림축산식품부에서 주관하고 한국농수산물유통공사가 시행한 「주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사」 사업의 최종보고서입니다.
2. 이 보고서 내용을 인용할 때에는 반드시 농림축산식품부에서 주관하고 한국농수산물유통공사가 시행한 「주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사」 사업의 결과임을 밝혀야 합니다.
3. 이 보고서는 농수산물수출지원정보(www.kati.net)과 식품산업통계정보시스템(www.atfis.or.kr)에서도 보실 수 있습니다.





# 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

Singapore



농림축산식품부  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs



한국농수산물유통공사  
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation



한국식품산업협회  
KOREA FOOD INDUSTRY ASSOCIATION





# Contents

❁ 일러두기 .....	1
❁ 싱가포르의 식품첨가물 및 유해물질 규정 .....	5
1. 개    요 .....	7
2. 한국의 식품유형 .....	14
3. 싱가포르의 식품유형 .....	22
4. 식품유형 매칭일람표 .....	36

## 부록 I. 싱가포르 규정 번역본

- Food Regulations

## 부록 II. 싱가포르 규정 원본

- 식품규정(Food Regulations)



# 일러두기

## 1. 추진단계 및 내용

### 1.1 추진단계

추진 단계	조사 추진 내용
<b>조사계획 설계</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 해당 국가에 대한 사전 정보 수집</li> <li>• 조사기본 방향설정 및 조사계획 수립</li> </ul>
<b>조사 실시</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 문헌조사, 실태조사 실시</li> <li>• 해당 국가의 정부기관 관련 사이트 및 문헌 조사</li> <li>• 전문가 자문을 통한 자료 조사 및 협조 요청</li> </ul>
<b>자료 분석</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조사된 자료를 기초로 자료 정리</li> <li>• 조사된 자료의 데이터베이스화</li> <li>• 조사결과의 활용을 위한 전문가 자문</li> </ul>
<b>결과 보고</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조사결과 보고 및 번역본 제작</li> <li>• 식품첨가물 및 유해물질 DB 구축</li> </ul>

### 1.2 조사내용

- 식품유형 매칭일람표<sup>1)</sup>
- 싱가포르의 가공식품 품목별 식품첨가물 및 유해물질 관련 규정 번역본

### 1.3 조사방법

#### 1.3.1 관련 규정 조사 및 취합

- 온라인 검색, 관련문헌 문서 조사 등 정보수집
- 관련 정부기관에 자료 요청 및 정보문의

#### 1.3.2 관련 규정 번역본 제작

- 정부에서 제공하는 관련 법규 및 규정정보 번역

1) 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 관련 규정을 근거하여 분류된 식품유형을 한국식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표로서 국가 간 상이한 식품유형을 어떻게 매칭하여 데이터베이스화 했는지 이해하는데 필요한 자료

- 식품분야 전문위원에게 번역 검수 요청
- 이상 번역 자료 및 보고서 내용의 오류가 있을 수 있으므로 이용자가 해당 자료를 확인하여 활용할 수 있도록 본 자료집의 원어문서를 포함하고, 출처 및 유의사항을 개요사항에 작성함

### 1.3.3 식품매칭일람표 작성

- 규정 내 가공식품유형 목록화
- 한국의 가공식품유형 목록화
- 한국과 싱가포르의 식품유형 매칭일람표 작성
- 식품분야 전문위원에게 검수요청 및 교차검증

## 2. 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준 데이터베이스 활용

- 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준은 품목코드, 품목명, 물질코드, 물질명과 함께 제시하여 관련 정보 검색을 위한 기초자료로 활용할 수 있도록 하였다.
- 한국의 식품기준 및 규격, 식품첨가물 사용기준, 유해물질 잔류허용기준은 「식품공전」, 「식품첨가물공전」, 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 및 「식품유형별 식품첨가물의 적용범위」<sup>2)</sup>등을 참고로 하여 기재하였다.


## 3. 사업의 결과물은 한국농수산물유통공사 농수산물수출지원정보 사이트([www.kati.net](http://www.kati.net))의 제도 > 첨가물 부분에서 제공되며, 해당 검색데이터를 이용하는 데 숙지해야 하는 사항들을 본 책자로 제공하고 있다.

2) 출처: 식품의약품안전처 홈페이지의 법령·자료 사이트(<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=616>)

<주의사항>

본 번역본 및 데이터베이스의 식품첨가물 사용기준·유해물질  
잔류허용기준의 비교는 한국과 싱가포르의 유사 기준을 적용하여  
해석상의 오류가 있을 수 있고 자료업데이트가 실시간 관리되지  
않으므로 수출에 활용 시 조사대상국가(싱가포르)의 현행 규정을  
반드시 확인하여야 한다.





---

# 싱가포르의 식품첨가물 및 유해물질 규정

---







# 1 개요

## 1. 싱가포르의 규정

### 1.1 식품관련 규정

- 관리기관: 농식품수의청 AVA(Agri-Food Veterinary Authority of Singapore)<sup>3)</sup>
- 식품관련 상위법: AVA가 운영하고 있는 아홉 개의 법령 중 식품관련법은 ‘식품판매법(Chapter 283, Sale of Food Act)’<sup>4)</sup>이며 이 법은 아래 표와 같이 총 5개의 하위 규정으로 이뤄져 있다.

<표1> 식품판매법의 구성

구분	내용
Food Regulations	식품규정
Composition of Offences Regulations	위법규정
Fees Regulations	비용규정
Food Establishments Regulations	식품설비규정
Prohibition of Chewing Gum Regulations	껌금지규정

- 식품첨가물&유해물질 관련 규정: 식품판매법의 다섯 가지 하위 규정 중 식품첨가물의 사용기준 및 유해물질의 잔류허용기준이 나와 있는 규정은 식품규정(Food Regulations)이다.

3) AVA 사이트 링크: <http://www.ava.gov.sg/homepage>

4) 식품판매법 원문 링크:

<http://statutes.agc.gov.sg/aol/search/display/view.w3p;ident=c3c00511-3c08-4f51-89be-eabc6e913d1d;page=0;query=DocId%3A03f24941-d944-4002-bbab-7a2361330ef2%20Depth%3A0%20Status%3Ainfo;rec=0>

1.2 식품규정(Food Regulations)

- 구성: 식품라벨, 식품첨가물, 유해물질 등에 관한 규정으로서 총 261개 조항, 15개의 부록으로 구성되어 있다.
- 목차

<표2> 식품규정의 목차<sup>5)</sup>

구분	규정 No.	내 용
I. 서론	1~2	서론
II. 행정	3~4	행정
III. 일반 규정	5	표시에 대한 일반 규정
	6	규정5가 적용되지 않는 경우
	7	용기에 부착하는 라벨
	8	식품바구니(hampers)에 부착하는 라벨
	8A	영양성분표시
	9	라벨에 거짓된 정보 혹은 오해를 불러 일으킬만한 문구 금지 조항
	9A	라벨에 특정 문구의 기입 제한
	10	날짜 마킹
	10A	마킹된 날짜 제거 등의 금지
	11	비타민 혹은 미네랄의 표시 기준
	12	광고 속 오해를 불러 일으킬만한 문구
	13	상품으로 수여되는 식품 및 식기구
	14	수입 식품의 등록
	15	식품첨가물
	16	고결방지제
	16A	거품제거제
	17	산화방지제
	18	감미료
	19	화학보존료
	20	착색료
	21	유화제와 안정제
	22	향료
	23	향미증진제
	24	습윤제

5) 본 연구의 조사 범위에 해당하는 부분은 색으로 표시

구분	규정 No.	내 용	
	25	영양강화제	
	26	금속이온제거제	
	27	충전제	
	28	다용도 식품첨가제	
	29	식품에 생기는 부수적인 성분	
	30	잔류농약	
	31	비소, 납, 구리 등의 중금속	
	32	잔류항생제	
	33	잔류에스트로겐	
	34	진균독	
	34A	3-MCPD	
	34B	멜라민	
	35	미생물 오염	
	36	미네랄 하이드로카본	
	37	식품 용기	
	38	조사처리식품	
	IV. 식품 규격과 라벨 기입 시 특이사항	39~56	곡분, 빵류, 곡물 제품
		57~58	에어레이션 재료
59~70		식육 및 식육가공품	
71~77		수산 및 수산가공품	
78~92		식용유지류	
93~125		우유 및 유제품	
126~129		아이스크림, 빙과 및 관련 제품	
130~142		소스, 식초, 랠리쉬	
143~152		설탕 및 설탕 제품	
153~170		차, 커피, 코코아	
171~175		과일 주스 및 프루츠 코디얼	
176~179		잼	
180~184		무알코올 음료	
185~210		알코올 음료	
211~212		염	
213~236		향신료 및 조미료	
237~245		향미 진액 또는 향미 추출물	
246		향미증진제	

구분	규정 No.	내 용
	247~254	특수용도식품
	255~259	그 외 식품
	260	쌀
V. 위반	261	위반
부록 1	식품 성분표에 사용 가능한 통칭	
부록 2	사전 포장된 식품의 날짜 마킹	
부록 3	허용된 산화방지제	
부록 4	특정 식품에 허용된 화학보존료 Class II	
	특정 식품에 허용된 화학보존료 Class III	
부록 5	허용된 색소	
부록 6	허용된 유화제와 안정제	
부록 7	허용된 영양강화제	
부록 8	허용된 다용도 식품첨가제	
부록 9	식품별 잔류농약 최대허용치	
부록 10	식품별 잔류비소, 납, 구리의 최대허용치	
부록 11	식품별 미생물 기준	
부록 12	영양성분표시 양식	
부록 13	허용된 식품 속 허용된 감미료의 최대 허용치	
부록 14	허용된 문구에 대한 규정	
부록 15	포식어종 목록	

- 조사 범위: 본 연구에서는 식품첨가물 및 유해물질별로 다음과 같이 조사 범위를 설정하였다.

<표3> 식품규정의 조사 범위

구분	규정 번호	비고
식품첨가물 사용기준	규정 15~28, 규정 39~260	링크 <sup>6)</sup>
유해물질 잔류허용기준	규정 29~36	

6) 식품규정 원문 링크:

<http://statutes.agc.gov.sg/aol/search/display/view.w3p;ident=c3c00511-3c08-4f51-89be-eabc6e913d1d;page=0;query=DocId:03f24941-d944-4002-bbab-7a2361330ef2%20Depth:0%20Status:inforce;rec=0>

### 1.3 출처

- 싱가포르 정부에서 규정하는 법률 전체 문서를 관리 및 제공
  - 관리기관: Singapore Government (Singapore Statutes Online)
  - 홈페이지: <http://statutes.agc.gov.sg/>
- 식품관련 법규 제공
  - 관리기관: AVA
  - 홈페이지: <https://www.ava.gov.sg/legislation>
- 유해물질 관련 법규 제공
  - 관리기관: AVA
  - 홈페이지: <https://www.ava.gov.sg/legislation>

### 1.4 싱가포르의 식품첨가물 정의

- 식품의 성분으로서 그 사용이 직접 또는 간접적으로 식품의 성질에 영향을 주는 결과가 있거나 합리적으로 영향을 줄 수 있다고 예측할 수 있는 모든 물질을 포함한다. 그러나 조리, 가공, 포장, 보관 중 부적절한 사용으로 인해 오염되어 식품에 섞인 이물질은 포함하지 않는다. [출처: 싱가포르 식품규정2(1)]
- 고결방지제, 거품제거제, 산화방지제, 감미료, 화학보존료, 착색료, 유화제 혹은 안정제, 향료, 향미증진제, 습윤제, 영양강화제, 금속이온제거제, 그 외 다용도 식품첨가제를 가리킨다. [출처: 싱가포르 식품규정2(1)]

### 1.5 싱가포르의 유해물질 정의

- 이 규정에서, ‘부수적인 성분’이란 불필요하거나 독성을 가진 물질, 농약, 중금속, 동물성 의약품 혹은 식품에 어떤 식으로든 부수적으로 발생하는 진균독을 의미한다. 그러나 고결방지제, 산화방지제, 감미료, 화학보존료, 착색료, 유화제와 안정제, 향료, 향미증진제, 습윤제, 영양강화제, 금속이온제거제, 충전제는 제외한다. [출처: 싱가포르 식품규정29(1)]

## 2. DB 범례

- 본 사업의 결과물인 국가별 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류 허용기준 DB는 한국농수산물유통공사 농수산물수출지원 정보 사이트([www.kati.net](http://www.kati.net))의 제도 > 첨가물 부분에서 제공되며 표기상의 뜻을 아래와 같이 범례로 정하고 있다.
- 한국 및 싱가포르의 식품첨가물 사용기준 표기에 대한 범례는 다음과 같다.

### 한 국

- ① 일반사용기준: 식품첨가물 규정에 등재되어 있으며, 식품 중에 첨가되는 첨가물의 양은 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는 데 필요한 최소량으로 사용하는 일반사용기준이 적용된다는 의미
- ② 사용금지: 식품첨가물 공전에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없다는 의미

### 싱가포르

- ① 일반사용기준: 식품첨가물 규정에 등재되어 있으며, 식품 중에 첨가되는 첨가물의 양은 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는 데 필요한 최소량으로 사용하는 일반사용기준이 적용된다는 의미
  - ② GMP: 식품첨가물 규정에 등재되어 있어 해당품목에 사용할 수 있으나, 사용기준이 정해져 있지 않은 경우로 우수제조관리기준 (Good Manufacturing Practice, GMP)에 따라 식품분류에 따른 최소적정량을 사용할 수 있다는 의미
- 한국과 싱가포르의 유해물질 잔류허용기준 표기에 대한 범례는 다음과 같다.

- ① 불검출: 해당품목에 검출되면 안 된다는 의미

### 3. DB 작성 관련사항

- 매칭 대상: 싱가포르는 식품목록이 별도로 제공되지 않기 때문에<sup>7)</sup>, 본 연구에서는 식품규정 문서 내에 언급된 식품유형을 토대로 한국 식품유형과 비교매칭하였다. 문서 내 언급된 식품들은 대체적으로 CODEX 식품유형과 유사하다.
- ‘모든 식품’에 대한 풀이: 식품첨가물 사용기준 혹은 유해물질 잔류 허용기준에 ‘모든 식품’이 나올 경우, 식품규정 문서 내에 언급된 모든 식품에 매칭하였다.
- 식품첨가물 이명 통일: 식품규정 문서 내에 언급된 식품첨가물명은 싱가포르 정부에서 제공한 가이드문서 ‘Food Additives Permitted Under The Singapore Food Regulations’<sup>8)</sup>를 토대로 국제시장에서 통용하는 첨가물명(INS Number, E Number에서 사용한 명칭)으로 통일하여 표기하였다.

---

7) AVA관계자에게 이메일로 문의하여 답변을 받음.(Tay Geng Yu, executive manager, Regulatory Programmes, AVA\_LabelsAndClaims@ava.gov.sg)

8) 가이드 문서 ‘Food Additives Permitted Under The Singapore Food Regulations’원문 링크:  
[https://www.ava.gov.sg/docs/default-source/tools-and-resources/resources-for-businesses/foodadditivesunderfr\\_inclnewadditivesunderfdamdtre.pdf](https://www.ava.gov.sg/docs/default-source/tools-and-resources/resources-for-businesses/foodadditivesunderfr_inclnewadditivesunderfdamdtre.pdf)

## 2 한국의 식품유형

- 식품의 기준 및 규격 전부개정이 진행되면서 기존의 한국식품유형 분류체계가 새롭게 바뀌었다. 이에 따라 2018년 1월 1일부터 시행되는 ‘식품의 기준 및 규격’<sup>9)</sup>의 식품분류를 바탕으로 본 조사의 DB가 구축되었다.
- ‘식품의 기준 및 규격’ 중 중분류 및 소분류에 해당되는 식품을 필요에 맞게 정리하여 코드를 부여하고 식품유형 매칭일람표를 구축하였다.
- 식품첨가물 및 유해물질 관련 DB의 기준이 되는 한국의 식품유형은 아래와 같다.

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
1. 과자류, 빵류 또는 떡류	-	과자	N001-001
		캔디류	N001-002
		추잉껌	N001-003
		빵류	N001-004
		떡류	N001-005
2. 빙과류	2-1. 아이스크림류	아이스크림	N002-001
		저지방아이스크림	
		아이스밀크	
		샤베트	
		비유지방아이스크림	
	2-2.아이스크림믹스류	아이스크림믹스	N002-002
		저지방아이스크림믹스	
		아이스밀크믹스	
		샤베트믹스	
		비유지방아이스크림믹스	
2-3. 빙과	빙과	N002-003	
2-4. 얼음류	식용얼음	N002-004	
	어업용얼음		
3. 코코아가공 품류 또는 초콜 릿류	3-1. 코코아가공품류	코코아매스	N003-001
		코코아버터	
		코코아분말	
		기타 코코아가공품	

9) 출처: 식품의 기준 및 규격 제2017-57호(2017.06.30)



대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	3-2. 초콜릿류	초콜릿	N003-002
		밀크초콜릿	
		화이트초콜릿	
		준초콜릿	
		초콜릿가공품	
4. 당류	4-1. 설탕류	설탕	N004-001
		기타설탕	N004-002
	4-2. 당시럽류	당시럽류	N004-003
	4-3. 올리고당류	올리고당	N004-004
		올리고당가공품	N004-005
	4-4. 포도당	포도당	N004-006
	4-5. 과당류	과당	N004-007
		기타과당	N004-008
	4-6. 엿류	물엿	N004-009
		기타엿	N004-010
		덱스트린	N004-011
	4-7. 당류가공품류	당류가공품류	N004-012
5. 잼류	-	잼	N005-001
		기타잼	N005-002
6. 두부류 또는 묵류	-	두부	N006-001
		유바	N006-002
		가공두부	N006-003
		묵류	N006-004
7. 식용유지류	7-1. 식물성유지류	콩기름(대두유)	N007-001
		옥수수기름(옥배유)	N007-002
		채종유(유채유 또는 카 놀라유)	N007-003
		미강유(현미유)	N007-004
		참기름	N007-005
		추출참깨유	참기름
		들기름	N007-006
		추출들깨유	들기름
		홍화유(사플라워유 또 는 잇꽃유)	N007-007
		해바라기유	N007-008
		목화씨기름(면실유)	N007-009
		땅콩기름(낙화생유)	N007-010
		올리브유	N007-011
		팜유	N007-012 팜유
팜올레인유			
팜스테아린유			

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
		팜핵유	
		야자유	N007-013
		고추씨기름	N007-014
		기타식물성유지	N007-015
	7-2. 동물성유지류	식용우지	N007-016
		원료우지	
		식용돈지	N007-017
		원료돈지	
	기타동물성유지	N007-018	
	7-3. 식용유지가공품	혼합식용유	N007-019
		향미유	N007-020
		가공유지	N007-021
		쇼트닝	N007-022
		마가린류	N007-023
		모조치즈	N007-024
식물성크림		N007-025	
기타 식용유지가공품		N007-026	
8. 면류	-	생면	N008-001
		숙면	N008-002
		건면	N008-003
		유탕면	N008-004
9. 음료류	9-1. 다류	침출차	N009-001
		액상차	N009-002
		고형차	N009-003
	9-2. 커피	커피	N009-004
	9-3. 과일·채소류음료	농축과·채즙	N009-005
		과·채주스	
		과·채음료	
	9-4. 탄산음료류	탄산음료	N009-006
		탄산수	
	9-5. 두유류	원액두유	N009-007
		가공두유	
	9-6. 발효음료류	유산균음료	N009-008
효모음료			
기타발효음료			
9-7. 인삼, 홍삼음료	인삼, 홍삼음료	N009-009	
9-8. 기타음료	혼합음료	N009-010	
	음료베이스		
10. 특수용도식품	10-1. 조제유류	영아용 조제유	N010-001
		성장기용 조제유	
	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	N010-002

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	N010-003
	10-4. 영·유아용곡류조제식	영·유아용곡류조제식	N010-004
	10-5. 기타영·유아식	기타영·유아식	N010-005
	10-6. 특수의료용도등 식품	환자용식품	N010-006
		선천성 대사질환자용 식품	
		유단백알레르기영·유아용특수조제식품	
		영·유아용특수조제식품	
	10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	N010-007
10-8. 임신·수유부용식품	임산·수유부용식품	N010-008	
11. 장류	-	한식메주	N011-001
		개량메주	
		한식간장	N011-002
		양조간장	
		산분해간장	
		효소분해간장	
		혼합간장	
		한식된장	N011-003
		된장	
		고추장	N011-004
		춘장	N011-005
		청국장	N011-006
		혼합장	N011-007
		기타장류	N011-008
12. 조미식품	12-1. 식초	발효식초	N012-001
		희석초산	
	12-2. 소스류	소스	N012-002
		마요네즈	
		토마토케첩	
		복합조미식품	
	12-3. 카레(커리)	카레(커리)분	N012-003
		카레(커리)	
	12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루	N012-004
		실고추	
	12-5. 향신료가공품	천연향신료	N012-005
		향신료조제품	
12-6. 식염	천일염	N012-006	

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
		재제소금(재제 조소금)	
		태움·용용소금	
		정제소금	
		기타소금	
		가공소금	
13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치속	N013-001
		김치	
	13-2. 절임류	절임식품	N013-002
		당절임	
	13-3. 조림류	조림류	N013-003
	14. 주류	-	탁주
약주			N014-002
청주			N014-003
맥주			N014-004
과실주			N014-005
소주			N014-006
위스키			N014-007
브랜디			N014-008
일반증류주			N014-009
리큐르			N014-010
기타 주류			N014-011
주정			N014-012
15. 농산가공 식품류	15-1. 전분류	전분	N015-001
		전분가공품	
	15-2. 밀가루류	밀가루	N015-002
		영양강화 밀가루	
	15-3. 땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩 버터	N015-003
		땅콩 또는 견과류가공품류	
	15-4. 시리얼류	시리얼류	N015-004
	15-5. 찌쌀	찌쌀	N015-005
	15-6. 효소식품	효소식품	N015-006
	15-7. 기타 농산가공품류	과·채가공품	N015-007
곡류가공품			
두류가공품			
서류가공품			
16. 식육가공품 및 포장육	16-1. 햄류	햄	N016-001
		생햄	
		프레스햄	
	16-2. 소시지류	소시지	N016-002

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
		발효소시지	
		혼합소시지	
	16-3. 베이컨류	베이컨류	N016-003
	16-4. 건조저장육류	건조저장육류	N016-004
	16-5. 양념육류	양념육	N016-005
		분쇄가공육제품	
		갈비가공품	
		천연케이싱	
16-6. 식육추출가공품	식육추출가공품	N016-006	
16-7. 식육함유가공품	식육함유가공품	N016-007	
16-8. 포장육	포장육	N016-008	
17. 알가공품류	17-1. 알가공품	전란액	N017-001
		난황액	
		난백액	
		전란분	
		난황분	
		난백분	
		알가열제품	
17-2. 알함유가공품	알함유가공품	N017-002	
18. 유가공품	18-1. 우유류	우유	N018-001
		환원유	
	18-2. 가공유류	강화우유	N018-002
		유산균첨가우유	
		유당분해우유	
		가공유	
	18-3. 산양유	산양유	N018-003
	18-4. 발효유류	발효유	N018-004
		농후발효유	
		크림발효유	
		농후크림발효유	
		발효버터유	
		발효유분말	
	18-5. 버터유	버터유	N018-005
	18-6. 농축유류	농축우유	N018-006
		탈지농축우유	
가당연유			
가당탈지연유			
	가공연유		
18-7. 유크림류	유크림	N018-007	
	가공유크림		
18-8. 버터류	버터	N018-008	

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
		가공버터	
		버터오일	
	18-9. 치즈류	자연치즈	N018-009
		가공치즈	
	18-10. 분유류	전지분유	N018-010
		탈지분유	
		가당분유	
		혼합분유	
	18-11. 유청류	유청	N018-011
		농축유청	
유청단백분말			
18-12. 유당	유당	N018-012	
18-13. 유단백가수분해 식품	유단백가수분해식품	N018-013	
19. 수산가공 식품류	19-1. 어육가공품류	어육살	N019-001
		연육	
		어육반제품	
		어묵	
		어육소시지	
		기타 어육가공품	
	19-2. 젓갈류	젓갈	N019-002
		양념젓갈	
		액젓	
		조미액젓	
	19-3. 건포류	조미건어포	N019-003
		건어포	
		기타 건포류	
	19-4. 조미김	조미김	N019-004
19-5. 한천	한천	N019-005	
19-6. 기타 수산물가공품	기타 수산물가공품	N019-006	
20. 동물성가공 식품류	20-1. 기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알	N020-001
		기타동물성가공식품	
	20-2. 곤충가공식품	곤충가공식품	N020-002
	20-3. 자라가공식품	자라분말	N020-003
		자라분말제품 자라유제품	
20-4. 추출가공식품	추출가공식품	N020-004	
21. 벌꿀 및 화분 가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀	N021-001
		벌꿀	

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
		사양벌집꿀	N021-002
		사양벌꿀	
	21-2. 로얄젤리류	로얄젤리	
		로얄젤리제품	
	21-3. 화분식품	가공화분	
화분함유제품			
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품	N022-001
		생식함유제품	
	22-2. 즉석섭취·편의식품류	즉석섭취식품	N022-002
		신선편의식품	
		즉석조리식품	
	22-3. 만두류	만두	N022-003
만두피			
23. 기타식품류	23-1. 호모식품	호모식품	N023-001
	23-2. 기타가공품	기타가공품	N023-002

- ‘식품의 기준 및 규격’에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 구분하였으며 이는 아래와 같다.

대분류	중분류	세분류	품목코드
24. 그 외 분류	장기보존식품	병통조림식품	N024-001
		레토르트식품	N024-002
		냉동식품	N024-003
	식품원료	식물성 원료	N024-004
		동물성 원료	N024-005
	그외 분류	그외 분류	N024-006

### 3 싱가포르의 식품유형

- 싱가포르의 경우, 식품규정(Food Regulations)에 의해 크게 두 개 출처에서 식품유형을 확인할 수 있다.
  - III. 일반규정 > 식품첨가물의 사용기준
  - IV. 식품규격과 표시사항 기입 시 특이사항 > 식품의 정의와 표시사항 및 첨가할 수 있는 물질의 기준명시
- 식품첨가물 및 유해물질 관련 DB에 사용된 싱가포르의 식품유형목록에 대한 출처는 크게 2분류로 구분할 수 있으며 아래와 같다.
  - 1 ~ 210번 → 출처: 식품규격과 표시사항 기입 시 특이사항 부분
  - 211 ~ 412번 → 출처: 일반규정 내 식품첨가물 규정 부분

No.	싱가포르의 식품유형(영문)	싱가포르의 식품유형(번역)
1	Sunflower seed oil	해바라기씨유
2	Aerated cider or aerated perry	탄산가스가 주입된 사과주 또는 페리주
3	Agar	한천
4	Ale, beer, lager, porter or stout	에일, 맥주, 라거, 포터, 스타우트
5	Almond essence	아몬드 진액
6	Aniseed(Jintan manis)	아니스 씨
7	Aromatic wine, wine cocktail and vermouth	아로마틱 와인, 와인 칵테일, 와인 버무스
8	Artificial or imitation vinegar	합성식초
9	Baking powder	베이킹 파우더
10	Black Cumin(Jintan Hitam)	블랙 커민
11	Black pepper or pepper corn	후추 또는 알후추
12	Blended liquor	혼합주
13	Blended vinegar	혼합식초
14	Brandy	브랜디
15	Bread	빵
16	Brewed tea	브루 티
17	Butter	버터
18	Caraway seed(Jintan)	캐리웨이 씨
19	Carbonated wine	카보네이티드 와인
20	Celery seed(Biji Seladeri)	셀러리 씨
21	Cereal grain wine and Chinese wine	곡물 와인, 중국 와인
22	Cheddar cheese	체다치즈



No.	싱가포르의 식품유형(영문)	싱가포르의 식품유형(번역)
23	Cheese	치즈
24	Cheese spread or cheese paste	치즈 스프레드 또는 치즈 페이스트
25	Chicken essence and double strength chicken essence	치킨진액 및 강력치킨진액
26	Chilli	칠리
27	Chilli sauce	칠리소스
28	Chocolate	초콜릿
29	Chocolate confectionery	초콜릿 당과
30	Chutney	처트니
31	Cider or perry	사과주 또는 페리주
32	Cinnamon(Kayu Manis)	시나몬
33	Cloves(Bunga Cengkih)	정향
34	Cocoa beans	코코아 원두
35	Cocoa essence or soluble cocoa	코코아 진액 또는 수용성 코코아
36	Cocoa nibs	코코아 낱스
37	Cocoa paste, cocoa mass or cocoa slab	코코아 페이스트, 코코아 매스 또는 코코아 슬랩
38	Cocoa, cocoa powder or powdered cocoa	코코아, 코코아 분말 또는 분말 코코아
39	Coconut oil	코코넛오일
40	Coffee	커피
41	Coffee and chicory	커피와 치커리
42	Coffee mixture	커피믹스
43	Compounded liquor	혼성주
44	Concentrated fruit juice	과일 농축 주스
45	Coriander(Ketumbar)	고수
46	Corn flour	옥수수가루
47	Corn oil	옥수수기름
48	Corned, cured, pickled or salted meat	절임육, 침지육, 염지육
49	Cottonseed oil	목화씨기름
50	Cream	크림
51	Cream cheese	크림치즈
52	Cream of Tartar	타르타르 크림
53	Cumin seed(Jintan Putih)	커민 씨
54	Curry powder	카레 분말
55	Custard powder	커스타드 분말
56	Dairy ice-cream	우유 아이스크림
57	Decaffeinated coffee	디카페인 커피
58	Dextrose monohydrate	포도당 일수염
59	Dextrose anhydrous	무수 결정 포도당
60	Diabetic food	당뇨환자를 위한 식품

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

No.	싱가포르의 식품유형(영문)	싱가포르의 식품유형(번역)
61	Dill seed(Adas Manis)	딜 씨
62	Distilled vinegar	증류식초
63	Dressed Bird	털이 있는 조류
64	Dried half cream milk	반전지분유
65	Dried milk or milk powder or dried whole milk or dried full cream milk or full cream milk powder	건조유 또는 분유 또는 전분유 또는 전지분유
66	Dripping	드리핑
67	Edible gelatin	식용 젤라틴
68	Evaporated milk	농축우유
69	Fat spread	지방 스프레드
70	Fennel fruit or seeds(Adas Pedas)	펜넬 열매 또는 펜넬 씨
71	Fenugreek(Halba)	호로파
72	Filled milk	치환유
73	Fish cakes and fish balls	어육완자 및 피쉬볼
74	Fish crackers	피쉬 크래커
75	Fish paste	어육 페이스트
76	Flavoured cordials or syrups	가향 코디얼 또는 가향 시럽
77	Flavoured milk	가미유
78	Flavoured soya bean milk	가향 두유
79	Flavouring essences	향미 진액
80	Flour confectionery	곡분 당과
81	Flour or wheat flour	곡분 또는 밀가루
82	Foods containing phytosterols, phytosterol esters, phytostanols or phytostanol esters	phytosterols, phytosterol esters, phytostanols or phytostanol esters을 함유한 식품
83	Fresh or chilled fish	신선수산 또는 냉장수산품
84	Fresh, raw or chilled meat	신선육, 생육, 냉장육
85	Frozen confections	빙과
86	Frozen fish	냉동수산품
87	Frozen meat	냉동육
88	Fruit brandy	프루츠 브랜디
89	Fruit bread	과일빵
90	Fruit drinks or fruit crushes	과일 음료 또는 과일 크러쉬
91	Fruit jelly	과일 젤리
92	Fruit juice cordials, squashes or syrups	과일주스 코디얼, 스쿼시, 시럽
93	Fruit juices	과일주스
94	Fruit wine	과실주
95	Fruit yoghurt	과일요구르트
96	Ghee or ghi	기
97	Gin	진

No.	싱가포르의 식품유형(영문)	싱가포르의 식품유형(번역)
98	Ginger	생강
99	Ginger essence	진저 진액
100	Glucose syrup	글루코오스 시럽
101	Greater Cardamon(Kepulaga Besar) or Lesser Cardamon(Kepulaga Kecil)	큰 카더몬 또는 작은 카더몬
102	Groundnut oil	땅콩기름
103	Hamburgers or beefburgers and similar products	햄버거 또는 소고기버거 및 유사제품
104	Homogenised cream	균질화크림
105	Homogenised milk	균질유
106	Honey	꿀
107	Honey wine	허니 와인
108	Ice-cream	아이스크림
109	Icing sugar or icing mixture	가루 설탕 또는 혼합 설탕
110	Infant formula	영아용 조제식
111	Infant milk formula or infant milk preparation	영아용 조제우유
112	Instant coffee and chicory or soluble coffee and chicory	인스턴트 커피와 치커리
113	Instant coffee or soluble coffee	인스턴트 커피
114	Instant tea	인스턴트 차
115	Iodised salt	요오드 첨가 식염
116	Jams	잼
117	Kaya or egg jam	카야잼 또는 달걀잼
118	Lactobacillus milk drink or cultured milk drink	유산균음료 또는 발효유음료
119	Lard	라드
120	Lemon essence	레몬 진액
121	Lemon oil	레몬 오일
122	Liqueurs and alcoholic cordials	리큐르, 알코올 코디얼
123	Low-calorie food	저열량 식품
124	Mace(Jaitree)(Bunga Pala)	메이스
125	Malt wine	몰트 와인
126	Malted milk powder	맥아분유
127	Marc brandy	마르크 브랜디
128	Margarine	마가린
129	Marmalade	마멀레이드
130	Meat extracts, meat essences and meat juices	식육추출물, 식육진액, 식육즙
131	Meat paste or pate	고기 페이스트 또는 고기 파테
132	Meat wine or beef wine	미트 와인, 비프 와인

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

No.	싱가포르의 식품유형(영문)	싱가포르의 식품유형(번역)
133	Milk	우유
134	Milk bread	우유빵
135	Milk chocolate	밀크초콜릿
136	Milk-ice	밀크 아이스
137	Minced or chopped meat	다짐육
138	Molasses	당밀
139	Monosodium glutamate	Monosodium glutamate
140	Mustard seed(Biji Sawi)	겨자 씨
141	Natural mineral water	천연광천수
142	Nectar	넥타
143	Nutmeg(Buah Pala)	너트메그
144	Olive oil	올리브유
145	Orange essence	오렌지 진액
146	Oyster sauce	굴소스
147	Pasta	파스타
148	Pasteurised milk	저온살균유
149	Peppermint essence	페퍼민트 진액
150	Pickles	피클
151	Port and sherry	포트 와인, 셰리주
152	Prawn crackers	프론 크래커
153	Prepared mustard	제조한 겨자
154	Processed or emulsified cheese	가공치즈 또는 유화치즈
155	Protein-increased flour	단백질 강화 밀가루
156	Quinine wine	퀴닌 와인
157	Reconstituted or recombined cream	환원크림
158	Reconstituted or recombined milk	환원유
159	Reduced cream	저지방 크림
160	Refined soft brown sugar	정제된 황설탕
161	Rice	쌀
162	Rice flour	쌀가루
163	Rose essence	로즈 진액
164	Royal jelly	로얄젤리
165	Rum	럼
166	Rye bread	호밀빵
167	Safflower oil	홍화유
168	Salad dressing	샐러드드레싱
169	Salt	소금
170	Salted fish	염지수산물
171	Sausage meat	소시지육
172	Sausages	소시지
173	Self-raising flour	팽창제 혼합 밀가루
174	Sesame oil	참기름

No.	싱가포르의 식품유형(영문)	싱가포르의 식품유형(번역)
175	Skimmed or separated milk or defatted milk	탈지유 또는 지방제거우유
176	Smoked fish	훈연수산물
177	Smoked meat	훈연육
178	Soft drinks	청량음료
179	Sour cream	사워크림
180	Soya bean milk	두유
181	Soya bean oil	콩기름
182	Soya bean sauce	간장소스
183	Sparkling cider or sparkling perry	스파클링 사과주 또는 스파클링 페리주
184	Sparkling wine	스파클링 와인
185	Star anise(Bunga Pekak)	팔각
186	Sterilised milk	멸균유
187	Sugar	설탕
188	Sugar confectionery	설탕 당과
189	Sweetened condensed milk	가당연유
190	Table molasses	테이블 당밀
191	Tapioca flour	타피오카가루
192	Tea dust, tea siftings and tea fannings	가루차, 티 시프팅, 티 페닝
193	Thickened cream	걸죽하게 만든 크림
194	Tomato sauce	토마토소스
195	Tumeric(Kunyit)	울금
196	Ultra heat treated milk	고온처리유
197	Unnamed cheese	이름 없는 치즈
198	Vanaspati	바나스파티
199	Vanilla extract	바닐라 추출물
200	Vinegar	식초
201	Vital gluten flour	활성글루텐 밀가루
202	Vodka	보드카
203	Whey	유청
204	Whisky	위스키
205	White pepper	백후추
206	Wholegrain	통알곡
207	Wholemeal bread	통밀빵
208	Wholemeal, whole wheat or entire wheat flour	통밀, 통밀가루 또는 전체밀가루
209	Wine	와인
210	Yoghurt	요구르트
211	jams, fruit jellies and marmalades	잼, 과일 젤리, 마멀레이드
212	Alcoholic liquor not otherwise	그 외 세부 기준이 없는 증류주

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

No.	싱가포르의 식품유형(영문)	싱가포르의 식품유형(번역)
	specified	
213	Ale, beer, cider, perry, porter, stout	에일, 맥주, 사과주, 페리주, 포터, 스타우트
214	Anhydrous edible oils and fats, whether hardened or not, margarine	굳거나 굳지 않은 무수(anhydrous)식용유지, 마가린
215	any liquid infant formula(as consumed)	액체 형태의 영아용 조제식(판매용)
216	any citrus fruit	감귤류 과일
217	any egg, laid by any domestic fowl or domestic duck	닭, 오리 등 국내산 가금류가 낳은 알
218	Any liquid food ready for consumption not specified above	위에 언급하지 않은 액체로 된 즉석식품
219	any meat or any food derived from meat	육류 및 육류에서 추출한 모든 식품
220	any polished rice	도정미
221	any powdered infant formula	분말 형태의 영아용 조제식
222	Any solid food ready for consumption not specified above	위에 언급하지 않은 고체로 된 즉석식품
223	any whole pressed cheese or part	통압착치즈 혹은 부분압착치즈
224	apple and pears	사과 및 배
225	article of food which is ready for human consumption	모든 즉석식품
226	baby food	이유식
227	Baking powder, Cream of Tartar	베이킹파우더, 타르타르 크림
228	Beer	맥주
229	Brandy, gin, rum, whisky and other alcoholic liquor and Chinese wine exceeding 40.0% v/v alcohol at 20°C	브랜디, 진, 럼, 위스키 및 그 외 증류주 그리고 중국 와인(20°C에서 알코올 함량이 40.0% v/v 이상)
230	Bread and bakery products, and mixes for these products	빵 및 빵류와 이 제품들의 믹스
231	Breakfast cereals, including rolled oats	아침식사용 시리얼(찌서 압축한 귀리 포함)
232	Butter for manufacturing purposes	대량 제조를 목적으로 하는 버터
233	Buttermilk powder	버터유 분말
234	Cabbage, dehydrated	건조 양배추
235	Candied fruit	설탕에 절인 과일
236	Candied peel or cut and drained(syruped)peel	설탕에 절인 과피, 자르고 탈수한(시럽에 절인) 과피
237	Canned abalone(paua)	통조림 전복(paua)
238	Canned fish, meat, meat extract, hydrolysed protein	캔에 든 생선, 식육, 식육추출물, 가수분해 단백질

No.	싱가포르의 식품유형(영문)	싱가포르의 식품유형(번역)
239	Canned or bottled(pasteurised) fruit	캔이나 병에 담은(저온 살균) 과일
240	Canned or bottled(pasteurised) or retort pouch vegetables and seaweeds	캔이나 병에 담거나(저온 살균) 레토르트 파우치에 담은 채소 및 조류
241	Caramel	카라멜
242	Cereal-based and starch-based desserts and dessert mixes	곡물이나 전분을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스
243	Cheese(excluding processed cheese and ripened cheese)	치즈(가공치즈, 숙성한 치즈 제외)
244	Cheese, processed	가공치즈
245	Cheese, ripened	숙성한 치즈
246	Chicory, dried or roasted	말리거나 익힌 치커리
247	Christmas pudding	크리스마스 푸딩
248	Cider	사과주(cider)
249	Cocktail(alcoholic)	칵테일(알코올 있는)
250	cocoa	코코아
251	Cocoa and chocolate products	코코아 및 초콜릿 제품
252	Cocoa powder(calculated on dry, fat-free substance)	코코아 분말(calculated on dry, fat-free substance)
253	cocoa products	코코아 가공품
254	Cocoa-based spreads, including fillings	코코아를 기반으로 한 스프레드(필링 포함)
255	Coconut, dessicated	건조 코코넛
256	Coffee(or coffee mixture or liquid extract)	커피(또는 커피믹스나 추출액)
257	Coffee beans	커피 원두
258	Colouring matter, if in the form of a solution of a permitted colouring matter	허용된 색소의 용매로 사용되는 색소
259	Colouring mixes for inking on food surfaces	식품 표면에 찍는 혼합색소잉크
260	Concentrated soft drinks intended for consumption after dilution	희석해서 먹어야 하는 농축된 청량음료
261	Concentrates used in the manufacture of soft drinks	청량음료 조제 시 사용하는 농축액
262	Confectionery(including hard and soft candy, nougats and marzipans)	당과(딱딱하거나 부드러운 사탕, 누가, 마지팬 포함)
263	Cooked crab meat, prawns and shrimps	조리된 게살, 프론(prawn), 새우
264	Cooked molluscs, crustaceans and echinoderms	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물
265	Crustaceans, uncooked	조리되지 않은 갑각류

No.	싱가포르의 식품유형(영문)	싱가포르의 식품유형(번역)
266	Dairy-based desserts and dessert mixes	우유를 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스
267	Dairy-based drinks(flavoured and/or fermented)	유제품 음료(향료를 가미하거나 발효시킨 것)
268	Decaffeinated ground coffee	디카페인 그라운드 커피
269	Decaffeinated soluble(instant) coffee extract	디카페인 수용성(인스턴트) 커피 추출물
270	Decorations, icings and frostings	장식용당의, 프로스팅(frostings)
271	Decorations, toppings(non-fruit) and sweet sauces	장식, 토폭(과일이 아닌 것), 달콤한 소스(sweet sauces)
272	Dehydrated meat	건조육
273	Desserts, fruit based, milk and cream	디저트(과일을 기반으로 한 우유 및 크림)
274	Dietetic foods(excluding dietetic products stated elsewhere in the Table and products for infants)	식이요법식품(체중조절용 조제식품 및 영아용 식품은 제외)
275	Dietetic formulae for weight management	체중조절용 조제식품
276	Dried fruit	건조과일
277	Dried herbs and spices(including mustard)	말린 허브, 향신료(겨자 포함)
278	dried mushrooms	건조 버섯
279	Dried or dehydrated vegetables	말리거나 수분을 뺀 채소
280	Drinking chocolate concentrate	초콜릿 농축음료
281	Drinks consisting of a mixture of a non-alcoholic drink and beer, cider, perry, spirits or wine	무알코올 음료에 맥주, 사과주, 페리주, 스피릿 또는 와인을 섞어 만든 음료
282	edible fats and oils;	식용유지
283	Edible ices(including sherbet and sorbet)	식용얼음(샤베트와 소르베 포함)
284	Edible vegetable oil	식용 식물성 기름
285	Egg-based desserts and dessert mixes	알을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스
286	Eggs, preserved or salted	보존처리하거나 염지처리한 알
287	Essential oils and isolates from the concentrates of essential oils	에센셜 오일과 에센셜 오일 농축액에서 분리한 것
288	Fat-based desserts and dessert mixes, excluding dairy-based dessert products	지방을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스(우유로 만든 디저트 제품 제외)
289	Fermented fruit products	발효한 과일 제품
290	Fermented vegetable and seaweed products, excluding fermented soybean products	발효한 채소 및 조류 제품(발효 간장 제외)



No.	싱가포르의 식품유형(영문)	싱가포르의 식품유형(번역)
291	Fillings and toppings(fruit or vegetable based)	과일 또는 채소를 기반으로 한 필링&토폵
292	fish	생선
293	fish product	수산가공품
294	Fish, crustaceans, molluscs	생선, 갑각류, 연체류
295	Fish, ready for consumption	생선(즉석식품)
296	Fish, smoked and cured	굽거나 절인 생선
297	Flavouring emulsions or flavouring syrup	향료 에멀전 또는 향료 시럽
298	Flour confectionery products and mixes for these products(applicable to products for special nutritional use only)	곡분 당과 제품 및 이 제품들의 믹스(영양학적으로 특별한 경우에만 사용)
299	Flour, all types	모든 곡분
300	Food for infants or young children	영·유아를 위한 식품
301	food for infants or young children(except processed cereal-based foods)	영·유아를 위한 식품(곡물을 기반으로 한 가공품 제외)
302	Formulated nutritional bars	조제영양바
303	French dressing	프렌치드레싱
304	Fresh fruits and vegetables	신선 과일 및 채소
305	Fruit(other than fresh fruit or fruit pulp not otherwise specified in this Table)	과일(신선 과일이나 으갠 과일 등이 표에서 언급한 과일은 제외)
306	Fruit and vegetable juice, not including lime and lemon juice	과일이나 채소주스(라임주스, 레몬주스 제외)
307	Fruit drink or fruit crush	과일 음료 또는 과일 크러쉬
308	fruit Drinks	과일 음료
309	Fruit fillings for pastries	페이스트리에 들어가는 과일 필링
310	Fruit in vinegar, oil or brine	식초, 기름 또는 소금물에 절인 과일
311	fruit juices and fruit cordials	과일주스 및 프루츠 코디얼
312	Fruit juices, concentrate	과일 농축 주스
313	Fruit or fruit pulp(other than tomato pulp) intended for manufacturing purposes	대량제조를 목적으로 하는 과일 또는 으갠 과일(으갠 토마토 제외)
314	Fruit preparations(including pulp, purees and fruit toppings)	제조용 과일(으갠 것, 퓨레, 토폵 포함)
315	Fruit-based desserts and dessert mixes, including fruit-flavoured water-based desserts	과일을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스(물을 기반으로 한 디저트에 과일 향을 가미한 것 포함)

No.	싱가포르의 식품유형(영문)	싱가포르의 식품유형(번역)
316	Fruit-based spreads, excluding jams, jellies and marmalades	과일을 기반으로 한 스프레드(잼, 젤리, 마멀레이드 제외)
317	Fruits(fresh, whole and unpeeled, except longans and lychees)	껍질을 까지 않은 신선 과일(용안, 여지 제외)
318	Fruits, crystallised, glaze or drained	설탕에 절인 과일 또는 그것을 건조시킨 것
319	Fruits, dried(apples, apricots, figs, nectarines, peaches, pears, prunes, raisins)	설탕에 절인 과일 또는 그것을 건조시킨 것
320	Fruits, fruit products and vegetables in tins	통조림에 든 과일, 과일 가공품, 채소
321	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms(applicable to sweet and sour products only)	완전 보존 처리된 생선 및 수산물(캔에 담거나 발효한 것)(연체류, 갑각류, 극피동물 포함)(달고 신 제품에만 적용 가능)
322	Gelatin	젤라틴
323	Glucose drink containing solid contents not less than 23.5%(w/v) of glucose	글루코오스의 고형물이 23.5%(w/v) 이상인 글루코오스 음료
324	Hamburgers and similar products	햄버거 및 유사 제품
325	Herbs and spices	허브류 및 향신료
326	Ice-cream, ice lollies and similar frozen confections	아이스크림, 아이스캔디 및 이와 유사한 빙과
327	Jam, including preserves sold for dietetic purposes	잼(식이 목적으로 판매하는 저장품 포함)
328	Jams, jellies and marmalades	잼, 젤리, 마멀레이드
329	Jellyfish, seasoned	양념한 해파리
330	Lime and lemon juice	라임주스, 레몬주스
331	Longans(fresh, whole and unpeeled)	신선한 용안, 껍질을 벗기지 않은 용안
332	Lychees(fresh, whole and unpeeled)	신선한 여지, 껍질을 벗기지 않은 여지
333	Marzipan and sweetened nut paste	마지팬, 가당 견과 페이스트
334	Mead	벌꿀주
335	meat and meat products	육류 및 식육가공품
336	Meat, canned, cured, pickled, salted or smoked whether cooked or uncooked	통조림 고기, 침지육, 식초에 절인 고기, 염지육, 조리하거나 하지 않은 훈연육
337	Meat, ready for consumption	육류(즉석식품)
338	Milk and milk products in tins	통조림에 든 우유 및 유제품
339	Milk powder(including full-cream,	분유(전지분유, 반전지분유, 탈지유,

No.	싱가포르의 식품유형(영문)	싱가포르의 식품유형(번역)
	half cream, skimmed milk and infant formula)	영아용 조제식 포함)
340	molluscs	연체류
341	Molluscs, ready for consumption	연체류(즉석식품)
342	Mustard	머스타드
343	non-alcoholic drinks; and	무알코올 음료
344	other comminuted tomato products, including ketchup, puree and paste	토마토주스를 제외한 그 외 분쇄한 토마토 제품(케첩, 퓨레, 페이스트 포함)
345	Other sugar(including sugar syrups)	그 외 설탕(설탕 시럽 포함)
346	Pancake syrup and maple syrup	팬케이크 시럽 및 메이플 시럽
347	Partial Glycerol Esters	불완전 글리세롤 에스테르
348	pastry	페이스트리
349	Pectin, liquid	액상 펙틴
350	Perry	페리주
351	Pickled vegetables that require washing before consumption	먹기 전에 씻어야 하는 절임 채소
352	Pickles other than pickled vegetables that require washing before consumption	피클(먹기 전에 씻어야 하는 절임 채소 제외)
353	Potatoes, dehydrated	건조 감자
354	Potatoes, raw, peeled	껍질을 벗긴 생감자
355	predatory fish	포식어류
356	Preparations containing more than 100,000 I.U. of Vitamin A per gram	비타민 A를 그램당 100,000 I.U. 이상 함유한 제조용 식품
357	preservation of liquid egg products, cheese and canned foods	액상난 저장품, 치즈, 통조림 식품
358	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions and other hot cereal and grain beverages(excluding cocoa), and pre-mixes for such products	RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외), 이러한 제품의 프리믹스(pre-mixes)
359	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages(excluding cocoa)	RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외)
360	ready-to-eat food	즉석섭취식품
361	Refined white sugar(sulphated ash not more than 0.03%) and anhydrous dextrose and dextrose monohydrate	정제된 백설탕(sulphated ash 함량이 0.03%를 넘지 않아야 함), 무수 결정 포도당(anhydrous dextrose), 포도당 일수염(dextrose monohydrate)

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

No.	싱가포르의 식품유형(영문)	싱가포르의 식품유형(번역)
362	Sauces	소스
363	Sauces, gravies and dressings, and their mixes	소스, 그레이비, 드레싱 및 이들의 혼합물
364	Sausages, or sausage meat	소시지 또는 소시지육
365	savoury sauce	세이버리 소스
366	Seasonings and condiments(excluding sauces)	시즈닝 및 조미료(소스 제외)
367	seaweed	조류
368	Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms	반보존 생선 및 수산가공품(연체류, 갑각류, 극피동물 포함)
369	Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms(applicable to sweet and sour products only)	반보존 생선 및 수산품(연체류, 갑각류, 극피동물 포함)(달고 신 제품에만 적용 가능)
370	Silicon anti-foam emulsion	실리콘 거품억제 에멀전
371	Snacks: ready-to-eat, prepacked, dry, savoury starch products and coated nuts	과자: 즉석으로 먹을 수 있고, 사전 포장된 마르고 짭짤한 전분 제품 및 코팅한 견과류(coated nuts)
372	Soft drinks for consumption before dilution	희석해서 먹어야 하는 청량음료
373	Soft drinks for consumption without dilution(other than fruit drink or fruit crush)	희석할 필요 없는 청량음료(과일 음료 또는 과일 크러쉬 제외)
374	Soups and broths, including mixes	스프, 육수 및 이들의 믹스
375	soybean-based beverages	콩을 기반으로 한 음료
376	Special purpose medical foods(excluding products for infants)	특수의료용도식품(영아용 제품은 제외)
377	Spice oleoresins	향신료올레오레진류
378	Spirulina extract or cyanobacterial phycocyanin extracted from Spirulina platensis	Spirulina extract 또는 Spirulina platensis에서 추출한 cyanobacterial phycocyanin
379	Starch, hydrolysed(solid)	가수분해 전분(고체)
380	Starch, hydrolysed(syrup)(including glucose syrup)	가수분해 전분(시럽)(글루코오스 시럽 포함)
381	Starches, prepared	제조용 전분
382	Sugar or sugar syrups for manufacturing purposes	대량 제조 목적의 설탕 또는 설탕 시럽
383	Sugar or sugar syrups, other than sugar or sugar syrups for manufacturing purposes	설탕 또는 설탕 시럽(대량 제조 목적의 설탕 또는 설탕 시럽 제외)

No.	싱가포르의 식품유형(영문)	싱가포르의 식품유형(번역)
384	Tabletop sweetening agents including sweetening agents in sachets	테이블탑 감미료(봉지에 든 감미료 포함)
385	Tea	차
386	tomato juice	토마토주스
387	Tomato ketchup and other sauces	토마토 케첩, 그 외 소스
388	Tomato pulp, paste or puree	으깬 토마토, 토마토 페이스트 또는 토마토 퓨레
389	Tomato puree, paste or powder containing 25% or more total solids	고형물 총 함량이 25% 이상인 토마토 퓨레, 토마토 페이스트, 토마토 분말
390	Vegetable Juice Drinks	채소주스 음료
391	Vegetable, nut and seed spreads	채소, 견과류, 씨 스프레드
392	Vegetables and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	식초, 기름, 소금물 또는 간장에 절인 채소 및 조류
393	Vegetables, dehydrated(other than cabbage or potato)	건조 채소(양배추, 감자 제외)
394	Vinegar, imitation, artificial	합성 식초
395	vitamin oils and concentrates containing not more than 100,000 I.U. of Vitamin A per gram	비타민A 1g당 함량이 100,000 I.U.를 넘지 않는 비타민 오일과 비타민 농축액
396	Water-based flavoured drinks, including “sport”, “energy”, or“electrolyte”drinks and particulated drinks	물을 기반으로 한 음료에 향을 가미한 것(스포츠, 에너지 또는 전해질 음료, 미립자로 된 음료 포함)
397	Wine(including alcoholic cordials)	와인(알코올 코디얼 포함)
398	Wine, Chinese wine, liqueur, alcoholic cordial or cocktail	와인, 중국 와인, 리큐르, 알코올 코디얼 또는 칵테일
399	Edible gelatin	식용 젤라틴
409	Fish crackers	피쉬 크래커
410	Prawn crackers	프론 크래커
411	Rice	쌀

## 4 식품유형 매칭일람표

- 식품유형 매칭일람표
  - 식품유형 매칭일람표란, 조사대상국가의 식품첨가물 및 유해물질 규정 내 분류된 식품유형을 한국의 식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표를 말한다.
  - 본 식품유형 매칭일람표에 사용된 싱가포르의 식품유형은 각 규정 내 식품분류를 사용한 것으로 싱가포르의 일반식품유형 분류체계로써의 대표성을 갖지 않기 때문에 주의해야 한다.
  - 국가간 식품유형 및 분류가 상이하고 해당국가의 식품유형이 한국식품유형으로 번역되어지는 과정을 체계화하기 위한 시스템이다. 또한 일관성있는 데이터베이스 구축을 제시하는 목적으로 만들어졌다.
  - 단, 국가간 식문화, 정의 및 분류 등의 차이로 인해 매칭이 어려운 경우나, 1개의 한국 식품유형에 여러 식품유형이 매칭이 되는 경우 등은 규격외 일반가공식품으로 매칭하는 등의 부분이 있으므로 참고하여야 한다.
  - 매칭일람표의 신뢰성 제고를 위해 15년 이상의 경력이 있는 식품분야 전문가를 대상으로 자문위원회를 구축하고 검수 및 교차검증을 하였으나, 매칭일람표는 본 사업의 데이터 구축의 기준을 제시하고자 하는 목적으로만 사용되어야 한다.

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준		
분류	식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)
1. 과자류, 빵류 또는 떡류	과자	곡분 당과	Flour confectionery
		빵 및 빵류와 이 제품들의 믹스	Bread and bakery products, and mixes for these products
		곡분 당과 제품 및 이 제품들의 믹스 (특수영양학적 용도의 식품에만 사용)	Flour confectionery products and mixes for these products (applicable to products for special nutritional use only)
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
		모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above
		모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
	과자: 즉석으로 먹을 수 있고, 사전 포장된 마르고 짭짤한 전분 제품 및 코팅한 견과류 (coated nuts)	Snacks: ready-to-eat, prepacked, dry, savoury starch products and coated nuts	
	캔디류	당과 (딱딱하거나 부드러운 사탕, 누가, 마지팬 포함)	Confectionery (including hard and soft candy, nougats and marzipans)
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
		모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above
		모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
		마지팬, 가당 견과 페이스트	Marzipan and sweetened nut paste
		추잉껌	
	빵류	빵	Bread
		통밀빵	Wholemeal bread
		과일빵	Fruit bread
		호밀빵	Rye bread
		우유빵	Milk bread
		빵 및 빵류와 이 제품들의 믹스	Bread and bakery products, and mixes for these products
		곡분 당과	Flour confectionery
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
		모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above
		모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
		페이스트리	Pastry
떡류			
2. 빙과류	아이스크림류	아이스크림	Ice-cream
		우유 아이스크림	Dairy ice-cream
		밀크 아이스	Milk-ice
		우유를 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스	Dairy-based desserts and dessert mixes
		식용얼음 (샤베트와 소르베 포함)	Edible ices (including sherbet and sorbet)
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
		모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	아이스크림, 아이스크림 및 이와 유사한 빙과	Ice-cream, ice lollies and similar frozen confections	
	아이스크림	Ice-cream	
	아이스크림믹스류	우유를 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스	Dairy-based desserts and dessert mixes
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준		
분류	식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)
3. 코코아 가공품류 또는 초콜릿류	빙과	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
		모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
		아이스크림, 아이스캔디 및 이와 유사한 빙과	Ice-cream, ice lollies and similar frozen confections
		빙과	Frozen confections
		식용얼음 (샤베트와 소르베 포함)	Edible ices (including sherbet and sorbet)
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	아이스크림, 아이스캔디 및 이와 유사한 빙과	Ice-cream, ice lollies and similar frozen confections	
	얼음류	식용얼음 (샤베트와 소르베 포함)	Edible ices (including sherbet and sorbet)
		장식용당의, 프로스팅(frostings)	Decorations, icings and frostings
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
		모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
아이스크림, 아이스캔디 및 이와 유사한 빙과		Ice-cream, ice lollies and similar frozen confections	
코코아가공품류		코코아 원두	Cocoa beans
	코코아 님스	Cocoa nibs	
	코코아 페이스트, 코코아 매스 또는 코코아 슬랩	Cocoa paste, cocoa mass or cocoa slab	
	코코아, 코코아 분말 또는 분말 코코아	Cocoa, cocoa powder or powdered cocoa	
	코코아 진액 또는 수용성 코코아	Cocoa essence or soluble cocoa	
	초콜릿 당과	Chocolate confectionery	
	코코아를 기반으로 한 스프레드 (필링 포함)	Cocoa-based spreads, including fillings	
	코코아 및 초콜릿 제품	Cocoa and chocolate products	
	초콜릿 농축음료	Drinking chocolate concentrate	
	코코아	cocoa	
	코코아 가공품	cocoa products	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	코코아 분말 (calculated on dry, fat-free substance)	Cocoa powder (calculated on dry, fat-free substance)	
초콜릿류	초콜릿	Chocolate	
	밀크초콜릿	Milk chocolate	
	초콜릿 당과	Chocolate confectionery	
	코코아를 기반으로 한 스프레드 (필링 포함)	Cocoa-based spreads, including fillings	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	



한국		싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준	
분류	식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)
4. 당류	설탕	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above
		모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
		코코아 및 초콜릿 제품	Cocoa and chocolate products
	기타설탕	정제된 황설탕	Sugar
		가루 설탕 또는 혼합 설탕	Refined soft brown sugar
		설탕 또는 설탕 시럽 (대량 제조 목적의 설탕 또는 설탕 시럽 제외)	Icing sugar or icing mixture
		대량 제조 목적의 설탕 또는 설탕 시럽	Sugar or sugar syrups, other than sugar or sugar syrups for manufacturing purposes
		정제된 백설탕(sulphated ash 함량이 0.03%를 넘지 않아야 함), 무수 결정 포도당(anhydrous dextrose), 포도당 일수염(dextrose monohydrate)	Sugar or sugar syrups for manufacturing purposes
		모든 식품	Refined white sugar (sulphated ash not more than 0.03%) and anhydrous dextrose and dextrose monohydrate
		모든 식품 (식품가능한)	any food
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any chewing compound
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	any other food
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Any article of food except food for infants or young children
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	Food containing fruit juice as ingredients
		그 외 설탕 (설탕 시럽 포함)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
당시럽류	설탕 또는 설탕 시럽 (대량 제조 목적의 설탕 또는 설탕 시럽 제외)	Other sugar(including sugar syrups)	
	대량 제조 목적의 설탕 또는 설탕 시럽	Sugar or sugar syrups, other than sugar or sugar syrups for manufacturing purposes	
	모든 식품	Sugar or sugar syrups for manufacturing purposes	
	모든 식품 (식품가능한)	any food	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any chewing compound	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	any other food	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	Food containing fruit juice as ingredients	
	그 외 설탕 (설탕 시럽 포함)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	팬케이크 시럽 및 메이플 시럽	Other sugar(including sugar syrups)	
	설탕 또는 설탕 시럽 (대량 제조 목적의 설탕 또는 설탕 시럽 제외)	Pancake syrup and maple syrup	
	대량 제조 목적의 설탕 또는 설탕 시럽	Sugar or sugar syrups, other than sugar or sugar syrups for manufacturing purposes	
가수분해 전분(시럽) (글루코오스 시럽 포함)	Sugar or sugar syrups for manufacturing purposes		
테이블 당밀	Starch, hydrolysed (syrup) (including glucose syrup)		
글루코오스 시럽	Table molasses		
당밀	Glucose syrup		
모든 식품	Molasses		
모든 식품 (식품가능한)	any food		
모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any article of food intended for human consumption		
모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any chewing compound		
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	any other food		
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Any article of food except food for infants or young children		
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	Food containing fruit juice as ingredients		
그 외 설탕 (설탕 시럽 포함)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
올리고당	Other sugar(including sugar syrups)		
올리고당가공품			
포도당	무수 결정 포도당	Dextrose anhydrous	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식품가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준			
식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)		
과당 기타과당	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
	포도당 일수염	Dextrose monohydrate		
	과당			
	기타과당			
	물엿	가수분해 전분(시럽) (글루코오스 시럽 포함)	Starch, hydrolysed (syrup) (including glucose syrup)	
		모든 식품	any food	
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
		모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
		모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
		기타엿	가수분해 전분(시럽) (글루코오스 시럽 포함)	Starch, hydrolysed (syrup) (including glucose syrup)
			모든 식품	any food
			모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound	
모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food			
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food			
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above			
모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children			
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients			
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))			
덱스트린	가수분해 전분(시럽) (글루코오스 시럽 포함)		Starch, hydrolysed (syrup) (including glucose syrup)	
	모든 식품		any food	
	모든 식품 (식용가능한)		any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food		
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		
	모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
	당류가공품류	설탕 당과	Sugar confectionery	
		카라멜	caramel	
		가향 코디얼 또는 가향 시럽	Flavoured cordials or syrups	
테이블탑 감미료 (봉지에 든 감미료 포함)		Tabletop sweetening agents including sweetening agents in sachets		
장식, 토핑 (과일이 아닌 것), 달콤한 소스 (sweet sauces)		Decorations, toppings (non-fruit) and sweet sauces		
장식용당의, 프로스팅(frostings)		Decorations, icings and frostings		
모든 식품		any food		
모든 식품 (식용가능한)		any article of food intended for human consumption		
모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound		
모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)		any other food		
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)		any other food		
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)		Other food not specified above		
모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)		Any article of food except food for infants or young children		
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients			
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))			
정제된 백설탕(sulphated ash 함량이 0.03%를 넘지 않아야 함), 무수 결정 포도당(anhydrous dextrose), 포도당 일수염(dextrose monohydrate)	Refined white sugar (sulphated ash not more than 0.03%) and anhydrous dextrose and dextrose monohydrate			
5. 잼류	잼	Jams		
	과일 젤리	Fruit jelly		
	마말레이드	Marmalade		
	잼, 과일 젤리, 마말레이드	jams, fruit jellies and marmalades.		
	잼, 젤리, 마말레이드	Jams, jellies and marmalades		
	모든 식품	any food		
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption		
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food		
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준				
분류	식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)		
	기타잼	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula as consumed)		
		잼 (식이 목적으로 판매하는 저장품 포함)	Jam, including preserves sold for dietetic purposes		
		과일 젤리	Fruit jelly		
		마말레이드	Marmalade		
		카야잼 또는 달걀잼	Kaya or egg jam		
		잼, 과일 젤리, 마말레이드	jams, fruit jellies and marmalades.		
		잼, 젤리, 마말레이드	Jams, jellies and marmalades		
		모든 식품	any food		
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption		
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		
		모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food		
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		
		모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula as consumed)		
		잼 (식이 목적으로 판매하는 저장품 포함)	Jam, including preserves sold for dietetic purposes		
		6. 두부류 또는 무류	두부류 또는 무류	두부	
유바					
가공두부					
곡류	곡물이나 전분을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스			Cereal-based and starch-based desserts and dessert mixes	
모든 식품	any food				
모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption				
모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound				
모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food				
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food				
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above				
모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children				
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients				
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula as consumed)				
7. 식용유류	식용유류	콩기름(대두유)	Soya bean oil		
		식용유지	edible fats and oils;		
		굳거나 굳지 않은 무수(anhydrous)식용유지, 마가린	Anhydrous edible oils and fats, whether hardened or not, margarine		
		모든 식품	any food		
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption		
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		
		모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food		
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		
		모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula as consumed)		
		식용 식물성 기름	Edible vegetable oil		
		옥수수기름 (옥배유)	옥수수기름 (옥배유)	옥수수기름	Corn oil
				식용유지	edible fats and oils;
				굳거나 굳지 않은 무수(anhydrous)식용유지, 마가린	Anhydrous edible oils and fats, whether hardened or not, margarine
				모든 식품	any food
				모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
				모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
				모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food				
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above				
모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children				
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients				
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula as consumed)				
식용 식물성 기름	Edible vegetable oil				
채종유(유채유 또는 카놀라유)					
미강유(현미유)					

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준		
분류	식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)
참기름	참기름		Sesame oil
	식용유지		edible fats and oils;
	굳거나 굳지 않은 무수(anhydrous)식용유지, 마가린		Anhydrous edible oils and fats, whether hardened or not, margarine
	모든 식품		any food
	모든 식품 (식용가능한)		any article of food intended for human consumption
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)		any other food
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)		any other food
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)		Other food not specified above
	모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)		Any article of food except food for infants or young children
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)		Food containing fruit juice as ingredients
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)		any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
	식용 식물성 기름		Edible vegetable oil
	들기름		
홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	홍화유		Safflower oil
	식용유지		edible fats and oils;
	굳거나 굳지 않은 무수(anhydrous)식용유지, 마가린		Anhydrous edible oils and fats, whether hardened or not, margarine
	모든 식품		any food
	모든 식품 (식용가능한)		any article of food intended for human consumption
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)		any other food
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)		any other food
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)		Other food not specified above
	모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)		Any article of food except food for infants or young children
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)		Food containing fruit juice as ingredients
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)		any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
	식용 식물성 기름		Edible vegetable oil
	해바라기유	해바라기씨유	
식용유지			edible fats and oils;
굳거나 굳지 않은 무수(anhydrous)식용유지, 마가린			Anhydrous edible oils and fats, whether hardened or not, margarine
모든 식품			any food
모든 식품 (식용가능한)			any article of food intended for human consumption
모든 식품 (씹을 수 있는 것)			any chewing compound
모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)			any other food
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)			any other food
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)			Other food not specified above
모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)			Any article of food except food for infants or young children
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)			Food containing fruit juice as ingredients
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)			any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
식용 식물성 기름			Edible vegetable oil
목화씨기름 (면실유)		목화씨기름	
	식용유지		edible fats and oils;
	굳거나 굳지 않은 무수(anhydrous)식용유지, 마가린		Anhydrous edible oils and fats, whether hardened or not, margarine
	모든 식품		any food
	모든 식품 (식용가능한)		any article of food intended for human consumption
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)		any other food
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)		any other food
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)		Other food not specified above
	모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)		Any article of food except food for infants or young children
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)		Food containing fruit juice as ingredients
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)		any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
	식용 식물성 기름		Edible vegetable oil
	땅콩기름 (낙화미실 균 우유)	땅콩기름	
식용유지			edible fats and oils;
굳거나 굳지 않은 무수(anhydrous)식용유지, 마가린			Anhydrous edible oils and fats, whether hardened or not, margarine
모든 식품			any food
모든 식품 (식용가능한)			any article of food intended for human consumption
모든 식품 (씹을 수 있는 것)			any chewing compound
모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)			any other food
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)			any other food
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)			Other food not specified above
모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)			Any article of food except food for infants or young children

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	식용 식물성 기름	Edible vegetable oil	
	올리브유	올리브유	Olive oil
		식용유지	edible fats and oils;
		굳거나 굳지 않은 무수(anhydrous)식용유지, 마가린	Anhydrous edible oils and fats, whether hardened or not, margarine
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
		모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above
		모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)		Food containing fruit juice as ingredients	
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)		any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
식용 식물성 기름		Edible vegetable oil	
팜유			
		야자유	코코넛오일
	식용유지		edible fats and oils;
	굳거나 굳지 않은 무수(anhydrous)식용유지, 마가린		Anhydrous edible oils and fats, whether hardened or not, margarine
	모든 식품		any food
	모든 식품 (식용가능한)		any article of food intended for human consumption
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)		any other food
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)		any other food
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)		Other food not specified above
	모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)		Any article of food except food for infants or young children
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)		Food containing fruit juice as ingredients
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)		any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
	식용 식물성 기름		Edible vegetable oil
	고추씨기름		
기타식물성 유지			바나스파티
		식용유지	edible fats and oils;
		굳거나 굳지 않은 무수(anhydrous)식용유지, 마가린	Anhydrous edible oils and fats, whether hardened or not, margarine
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
		모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above
		모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
		식용 식물성 기름	Edible vegetable oil
		우지	드리핑
	식용유지		edible fats and oils;
모든 식품	any food		
모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption		
모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		
모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food		
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		
모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
굳거나 굳지 않은 무수(anhydrous)식용유지, 마가린	Anhydrous edible oils and fats, whether hardened or not, margarine		

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)	
돈지	라드	Lard	
	식용유지	edible fats and oils;	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	굳거나 굳지 않은 무수(anhydrous)식용유지, 마가린	Anhydrous edible oils and fats, whether hardened or not, margarine	
	기타동물성 유지	드리핑	Dripping
		식용유지	edible fats and oils;
모든 식품		any food	
모든 식품 (식용가능한)		any article of food intended for human consumption	
모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound	
모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)		any other food	
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)		any other food	
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)		Other food not specified above	
모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)		Any article of food except food for infants or young children	
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)		Food containing fruit juice as ingredients	
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)		any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
굳거나 굳지 않은 무수(anhydrous)식용유지, 마가린		Anhydrous edible oils and fats, whether hardened or not, margarine	
혼합식용유			
향미유			
가공유지	지방 스프레드	Fat spread	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	쇼트닝	지방 스프레드	Fat spread
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)		any other food	
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)		any other food	
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)		Other food not specified above	
모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)		Any article of food except food for infants or young children	
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)		Food containing fruit juice as ingredients	
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)		any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
마가린류		마가린	Margarine
		식용유지	edible fats and oils;
		굳거나 굳지 않은 무수(anhydrous)식용유지, 마가린	Anhydrous edible oils and fats, whether hardened or not, margarine
		모든 식품	any food
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	마가린 또는 테이블 마가린	margarine or table margarine	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	지방 스프레드	Fat spread	
모조치즈			
식물성크림			



한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준			
분류	식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)	
기타 식용 유지가공품	지방 스프레드		Fat spread	
	식용유지		edible fats and oils;	
	지방을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스 (우유로 만든 디저트 제품 제외)		Fat-based desserts and dessert mixes, excluding dairy-based dessert products	
	모든 식품		any food	
	모든 식품 (식용가능한)		any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound	
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)		any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)		any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)		Other food not specified above	
	모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)		Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)		Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)		any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	굳거나 굳지 않은 무수(anhydrous)식용유지, 마가린		Anhydrous edible oils and fats, whether hardened or not, margarine	
	8. 면류	생면		
숙면		파스타	Pasta	
		모든 식품	any food	
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
		모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
		모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
		건면	파스타	Pasta
		모든 식품	any food	
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food		
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		
	모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
	유당면	파스타	Pasta	
	모든 식품	any food		
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption		
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food		
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		
	모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
9. 음료류	침출차	인스턴트 차	Instant tea	
		RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외), 이러한 제품의 프리믹스(pre-mixes)	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa), and pre-mixes for such products	
		RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외)	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa)	
		모든 식품	any food	
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
		모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
		모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
		차	Tea	
		액상차	브루 티	Brewed tea
		RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외), 이러한 제품의 프리믹스(pre-mixes)	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa), and pre-mixes for such products	

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)
	RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외)	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa)
	모든 식품	any food
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
	차	Tea
고형차	가루차, 티 시프팅, 티 페닝	Tea dust, tea siftings and tea fannings
	RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외), 이러한 제품의 프리믹스(pre-mixes)	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa), and pre-mixes for such products
	RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외)	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa)
	모든 식품	any food
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
차	Tea	
커피	커피	Coffee
	커피와 치커리	Coffee and chicory
	커피믹스	Coffee mixture
	인스턴트 커피	Instant coffee or soluble coffee
	인스턴트 커피와 치커리	Instant coffee and chicory or soluble coffee and chicory
	디카페인 커피	Decaffeinated coffee
	RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외), 이러한 제품의 프리믹스(pre-mixes)	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa), and pre-mixes for such products
	RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외)	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa)
	커피(또는 커피믹스나 추출액)	Coffee (or coffee mixture or liquid extract)
	커피 원두	Coffee beans
디카페인 그라운드 커피	Decaffeinated ground coffee	
모든 식품	any food	
모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
디카페인 수용성 (인스턴트) 커피 추출물	Decaffeinated soluble (instant) coffee extract	
과일·채소 류음료	과일주스	Fruit juices
	과일 농축 주스	Concentrated fruit juice
	넥타	Nectar
	과일주스 코디얼, 스퀴시, 시럽	Fruit juice cordials, squashes or syrups
	과일 음료 또는 과일 크러쉬	Fruit drinks or fruit crushes
	청량음료	Soft drinks
	무알코올 음료	non-alcoholic drinks;
	과일주스 및 프루츠 코디얼	fruit juices and fruit cordials;
	과일 음료	fruit Drinks
	채소주스 음료	Vegetable Juice Drinks
희석해서 먹어야 하는 청량음료	Soft drinks for consumption before dilution	
희석할 필요 없는 청량음료(과일 음료 또는 과일 크러쉬 제외)	Soft drinks for consumption without dilution (other than fruit drink or fruit crush)	
희석해서 먹어야 하는 농축된 청량음료	Concentrated soft drinks intended for consumption after dilution	
과일이나 채소주스 (라임주스, 레몬주스 제외)	Fruit and vegetable juice, not including lime and lemon juice	
라임주스, 레몬주스	Lime and lemon juice	
모든 식품	any food	



한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	토마토주스	tomato juice	
	탄산음료류	청량음료	Soft drinks
		무알코올 음료	non-alcoholic drinks;
희석해서 먹어야 하는 청량음료		Soft drinks for consumption before dilution	
희석할 필요 없는 청량음료(과일 음료 또는 과일 크러쉬 제외)		Soft drinks for consumption without dilution (other than fruit drink or fruit crush)	
모든 식품		any food	
모든 식품 (식용가능한)		any article of food intended for human consumption	
모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound	
모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)		any other food	
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)		any other food	
모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)		Any article of food except food for infants or young children	
두유류	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	희석해서 먹어야 하는 농축된 청량음료	Concentrated soft drinks intended for consumption after dilution	
	두유	Soya bean milk	
	가향 두유	Flavoured soya bean milk	
	청량음료	Soft drinks	
	무알코올 음료	non-alcoholic drinks;	
	콩을 기반으로 한 음료	soybean-based beverages	
	RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외), 이러한 제품의 프리믹스(pre-mixes)	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa), and pre-mixes for such products	
	RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외)	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa)	
발효음료류	희석해서 먹어야 하는 청량음료	Soft drinks for consumption before dilution	
	희석할 필요 없는 청량음료(과일 음료 또는 과일 크러쉬 제외)	Soft drinks for consumption without dilution (other than fruit drink or fruit crush)	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	희석해서 먹어야 하는 농축된 청량음료	Concentrated soft drinks intended for consumption after dilution	
	청량음료	Soft drinks	
	무알코올 음료	non-alcoholic drinks;	
	RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외), 이러한 제품의 프리믹스(pre-mixes)	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa), and pre-mixes for such products	
	RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외)	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa)	
	희석해서 먹어야 하는 청량음료	Soft drinks for consumption before dilution	
	희석할 필요 없는 청량음료(과일 음료 또는 과일 크러쉬 제외)	Soft drinks for consumption without dilution (other than fruit drink or fruit crush)	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food		
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
유산균음료 또는 발효유음료	Lactobacillus milk drink or cultured milk drink		
희석해서 먹어야 하는 농축된 청량음료	Concentrated soft drinks intended for consumption after dilution		

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준			
분류	식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)	
인삼, 홍삼 음료	청량음료		Soft drinks	
	무알코올 음료		non-alcoholic drinks;	
	RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외), 이러한 제품의 프리믹스(pre-mixes)		Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa), and pre-mixes for such products	
	RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외)		Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa)	
	희석해서 먹어야 하는 청량음료		Soft drinks for consumption before dilution	
	희석할 필요 없는 청량음료(과일 음료 또는 과일 크러쉬 제외)		Soft drinks for consumption without dilution (other than fruit drink or fruit crush)	
	모든 식품		any food	
	모든 식품 (식용가능한)		any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)		any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)		any other food	
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)		Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)		Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)		any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	희석해서 먹어야 하는 농축된 청량음료		Concentrated soft drinks intended for consumption after dilution	
	기타음료	청량음료		Soft drinks
		무알코올 음료		non-alcoholic drinks
		초콜릿 농축음료		Drinking chocolate concentrate
		물을 기반으로 한 음료에 향을 가미한 것 (스포츠, 에너지 또는 전해질 음료, 미립자로 된 음료 포함)		Water-based flavoured drinks, including "sport", "energy", or "electrolyte" drinks and particulated drinks
		RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외), 이러한 제품의 프리믹스(pre-mixes)		Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa), and pre-mixes for such products
		고형물이 글루코오스의 23.5%(w/v) 이상인 글루코오스 음료		Glucose drink containing solid contents not less than 23.5% (w/v) of glucose
		희석해서 먹어야 하는 청량음료		Soft drinks for consumption before dilution
		희석할 필요 없는 청량음료(과일 음료 또는 과일 크러쉬 제외)		Soft drinks for consumption without dilution (other than fruit drink or fruit crush)
		RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외)		Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa)
		위에 언급되지 않은 음료 (희석해서 먹어야 하는 농축된 청량음료, 청량음료 조제 시 사용하는 농축액, 과일주스, 채소주스 제외한 모든 음료)		Beverages not specified above
		청량음료 조제 시 사용하는 농축액		Concentrates used in the manufacture of soft drinks
		모든 식품		any food
모든 식품 (식용가능한)			any article of food intended for human consumption	
모든 식품 (씹을 수 있는 것)			any chewing compound	
모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)			any other food	
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)			any other food	
모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)			Any article of food except food for infants or young children	
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)			Food containing fruit juice as ingredients	
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)			any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
모든 음료 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 음료)			Beverages not specified above	
희석해서 먹어야 하는 농축된 청량음료			Concentrated soft drinks intended for consumption after dilution	
10. 특수용도 식품		조제유류	영아용 조제유류	Infant milk formula or infant milk preparation
			모든 식품	any food
			영아식	infants' food
			모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
			모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
			모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
		분유 (전지분유, 반전지분유, 탈지유, 영아용 조제식 포함)	Milk powder (including full-cream, half cream, skimmed milk and infant formula)	

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)	
영아용 조제식	영아용 조제식	Infant formula	
	영·유아를 위한 식품	Food for infants or young children	
	영아식	infants' food	
	영·유아를 위한 식품 (곡물을 기반으로 한 가공품 제외)	food for infants or young children (except processed cereal-based foods)	
	분말 형태의 영아용 조제식	any powdered infant formula	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	액체 형태의 영아용 조제식(판매용)	any liquid infant formula (as consumed)	
	성장기용 조제식	영아용 조제식	Infant formula
영아식		infants' food	
영·유아를 위한 식품		Food for infants or young children	
분말 형태의 영아용 조제식		any powdered infant formula	
액체 형태의 영아용 조제식(판매용)		any liquid infant formula (as consumed)	
모든 식품		any food	
모든 식품 (식용가능한)		any article of food intended for human consumption	
모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound	
모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)		any other food	
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)		any other food	
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)		Food containing fruit juice as ingredients	
영·유아를 위한 식품 (곡물을 기반으로 한 가공품 제외)		food for infants or young children (except processed cereal-based foods)	
영·유아용 곡류조제식		영아용 조제식	Infant formula
	분말 형태의 영아용 조제식	any powdered infant formula	
	영아식	infants' food	
	액체 형태의 영아용 조제식(판매용)	any liquid infant formula (as consumed)	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	영·유아를 위한 식품	Food for infants or young children	
	기타 영·유아식	영아용 조제식	Infant formula
		이유식	baby food
분말 형태의 영아용 조제식		any powdered infant formula	
영아식		infants' food	
액체 형태의 영아용 조제식(판매용)		any liquid infant formula (as consumed)	
영·유아를 위한 식품		Food for infants or young children	
모든 식품		any food	
모든 식품 (식용가능한)		any article of food intended for human consumption	
모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound	
모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)		any other food	
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)		any other food	
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)		Food containing fruit juice as ingredients	
영·유아를 위한 식품 (곡물을 기반으로 한 가공품 제외)		food for infants or young children (except processed cereal-based foods)	
특수의료용 도등식품	저열량 식품	Low-calorie food	
	당뇨환자를 위한 식품	Diabetic food	
	phytosterols, phytosterol esters, phytosterols or phytosterol esters을 함유한 식품	Foods containing phytosterols, phytosterol esters, phytosterols or phytosterol esters	
	특수의료용도식품 (영아용 제품은 제외)	Special purpose medical foods (excluding products for infants)	
	식이요법식품 (체중조절용 조제식품 및 영아용 식품은 제외)	Dietetic foods (excluding dietetic products stated elsewhere in the Table and products for infants)	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준		
분류	식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)
	체중조절용 조제식품	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
		잼 (식이목적으로 판매하는 저장품 포함)	Jam, including preserves sold for dietetic purposes
		체중조절용 조제식품	Dietetic formulae for weight management
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
		모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above
		모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	임산·수유 부용식품	식이요법식품 (체중조절용 조제식품 및 영아용 식품은 제외)	Dietetic foods (excluding dietetic products stated elsewhere in the Table and products for infants)
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
		모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above
		모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)		Food containing fruit juice as ingredients	
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)		any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
11. 장류	매주 간장	간장소스	Soya bean sauce
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
		모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above
		모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
	소스	Sauces	
	된장		
	고추장		
	춘장		
청국장			
혼합장			
기타장류			
12. 조미식품	식초	식초	Vinegar
		소스	Sauces
		증류식초	Distilled vinegar
		혼합식초	Blended vinegar
		합성식초	Artificial vinegar
		모조식초	imitation vinegar
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
		모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above
		모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	합성식초	Vinegar, imitation, artificial	
	소스류	토마토소스	Tomato sauce
		마요네즈	mayonnaise
		칠리소스	Chilli sauce
		세이버리 소스	Savoury sauce
		처트니	Chutney
		프렌치드레싱	French dressing
샐러드드레싱		Salad dressing	
굴소스		Oyster sauce	

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)
	머스타드(Mustard)	Mustard
	소스, 그레이비, 드레싱 및 이들의 혼합물	Sauces, gravies and dressings, and their mixes
	스프, 육수 및 이들의 믹스	Soups and broths, including mixes
	소스	Sauces
	토마토 케첩, 그 외 소스	Tomato ketchup and other sauces
	모든 식품	any food
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
	타르타르 크림	Cream of Tartar
	베이킹파우더, 타르타르 크림	Baking powder, Cream of Tartar
토마토주스를 제외한 그 외 분쇄한 토마토 제품(케첩, 퓨레, 페이스트 포함)	other comminuted tomato products, including ketchup, puree and paste	
카레(커리)	카레 분말	Curry powder
	모든 식품	any food
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
고춧가루 또는 실고추		
향신료가공품	아니스 씨	Aniseed (Jintan manis)
	캐러웨이 씨	Caraway seed (Jintan)
	큰 카더몬 또는 작은 카더몬	Greater Cardamon (Kepulaga Besar) or Lesser Cardamon (Kepulaga Kecil)
	셀러리 씨	Celery seed (Biji Seladeri)
	칠리	Chilli
	시나몬	Cinnamon (Kayu Manis)
	정향	Cloves (Bunga Cengkih)
	고수	Coriander (Ketumbar)
	커민 씨	Cumin seed (Jintan Putih)
	블랙 커민	Black Cumin (Jintan Hitam)
	딜 씨	Dill seed (Adas Manis)
	펜넬 열매 또는 펜넬 씨	Fennel fruit or seeds (Adas Pedas)
	호로파	Fenugreek (Halba)
	생강	Ginger
	메이스	Mace (Jaitree) (Bunga Pala)
	겨자 씨	Mustard seed (Biji Sawi)
	제조된 겨자	Prepared mustard
	넛메그	Nutmeg (Buah Pala)
	후추 또는 알후추	Black pepper or pepper corn
	백후추	White pepper
	팔각	Star anise (Bunga Pekak)
	울금	Tumeric (Kunyit)
	아몬드 진액	Almond essence
	진저 진액	Ginger essence
	레몬 진액	Lemon essence
	레몬 오일	Lemon oil
	오렌지 진액	Orange essence
	페퍼민트 진액	Peppermint essence
	로즈 진액	Rose essence
	바닐라 추출물	Vanilla extract
	향미 진액	Flavouring essences
	허브류 및 향신료	Herbs and spices
	말린 허브, 향신료 (겨자 포함)	Dried herbs and spices (including mustard)
	모든 식품	any food
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준			
분류	식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)	
	식품유형	모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
		식염	소금	Salt
		요오드 첨가 식염	Iodised salt	
		모든 식품	any food	
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
		모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
		모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))			
시즈닝 및 조미료 (소스 제외)	Seasonings and condiments (excluding sauces)			
13. 절임류 또는 조림류	김치류	발효한 채소 및 조류 제품 (발효 간장 제외)	Fermented vegetable and seaweed products, excluding fermented soybean products	
		모든 식품	any food	
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
		모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
		모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
		절임류	설탕에 절인 과일	Candied fruit
			생선 통조림(갑각류와 연체류 포함)	canned fish, including crustaceans and molluscs
			식초, 기름 또는 소금물에 절인 과일	Fruit in vinegar, oil or brine
발효한 과일 제품	Fermented fruit products			
수산가공품	fish product			
식초, 기름, 소금물 또는 간장에 절인 채소 및 조류	Vegetables and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce			
반보존 생선 및 수산품 (연체류, 갑각류, 극피동물 포함) (달고 신 제품에만 적용 가능)	Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms (applicable to sweet and sour products only)			
설탕에 절인 과피, 자르고 탈수한(시럽에 절인) 과피	Candied peel or cut and drained (syruped)peel			
굽거나 절인 생선	Fish, smoked and cured			
설탕에 절인 과일 또는 그것을 건조시킨 것	Fruits, crystallised, glaze or drained			
양념한 해파리	Jellyfish, seasoned			
피클	Pickles			
소스	Sauces			
피클 (먹기 전에 씻어야 하는 절임 채소 제외)	Pickles other than pickled vegetables that require washing before consumption			
먹기 전에 씻어야 하는 절임 채소	Pickled vegetables that require washing before consumption			
반보존 생선 및 수산가공품(연체류, 갑각류, 극피동물 포함)	Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms			
식육 통조림, 침지육, 식초에 절인 고기, 염지육, 조리하거나 하지 않은 훈연육	Meat, canned, cured, pickled, salted or smoked whether cooked or uncooked			
캔이나 병에 담은 (저온 살균) 과일	Canned or bottled (pasteurised) fruit			
캔이나 병에 담거나 (저온 살균) 레토르트 파우치에 담은 채소 및 조류	Canned or bottled (pasteurised) or retort pouch vegetables and seaweeds			
완전 보존 처리된 생선 및 수산품 (캔에 담거나 발효한 것) (연체류, 갑각류, 극피동물 포함) (달고 신 제품에만 적용 가능)	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms (applicable to sweet and sour products only)			
통조림 전복(paua)	Canned abalone (paua)			
캔에 든 생선, 식육, 식육추출물, 가수분해 단백질	Canned fish, meat, meat extract, hydrolysed protein			
통조림에 든 과일, 과일 가공품, 채소	Fruits, fruit products and vegetables in tins			
액상난 저장품, 치즈, 통조림 식품	preservation of liquid egg products, cheese and canned foods			
모든 식품	any food			
모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption			
모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound			
모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food			
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food			
모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children			

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	보존처리하거나 염지처리한 알	Eggs, preserved or salted	
	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물	Cooked molluscs, crustaceans and echinoderms	
	조리된 게살, 프론(prawn), 새우	Cooked crab meat, prawns and shrimps	
	식육 통조림, 침지육, 식초에 절인 고기, 염지육, 조리하거나 하지 않은 훈연육	Meat, canned, cured, pickled, salted or smoked whether cooked or uncooked	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
14. 탁주			
14. 약주			
14. 청주			
맥주	에일, 맥주, 라거, 포터, 스타우트	Ale, beer, lager, porter or stout	
	알코올 음료	alcoholic beverages	
	맥주	beer	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	에일, 맥주, 사과주, 페리주, 포터, 스타우트	Ale, beer, cider, perry, porter, stout	
	과실주	와인	Wine
		와인(포도 제외)	Wines (other than grape)
와인(포도로 만든 것)		Grape wines	
알코올 음료		alcoholic beverages	
몰트 와인		Malt wine	
퀴닌 와인		Quinine wine	
아로마틱 와인, 와인 칵테일, 와인 버무스		Aromatic wine, wine cocktail and vermouth	
포트 와인, 셰리주		Port and sherry	
스파클링 와인		Sparkling wine	
카보네이티드 와인		Carbonated wine	
과실주		Fruit wine	
사과주 또는 페리주		Cider or perry	
스파클링 사과주 또는 스파클링 페리주		Sparkling cider or sparkling perry	
탄산가스가 주입된 사과주 또는 페리주		Aerated cider or aerated perry	
사과주(cider)		Cider	
페리주		Perry	
와인(알코올 코디얼 포함)		Wine (including alcoholic cordials)	
에일, 맥주, 사과주, 페리주, 포터, 스타우트		Ale, beer, cider, perry, porter, stout	
모든 식품		any food	
모든 식품 (식용가능한)		any article of food intended for human consumption	
모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound	
모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)		any other food	
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)		any other food	
모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)		Any article of food except food for infants or young children	
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
와인, 중국 와인, 리큐르, 알코올 코디얼 또는 칵테일	Wine, Chinese wine, liqueur, alcoholic cordial or cocktail		
소주			
위스키	위스키	Whisky	
	모든 식품	any food	
	알코올 음료	alcoholic beverages	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	



●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
	20°C에서 알코올 함량이 40.0% v/v 이상인 브랜디, 진, 럼, 위스키 및 그 외 증류주 그리고 중국 와인	Brandy, gin, rum, whisky and other alcoholic liquor and Chinese wine exceeding 40.0% v/v alcohol at 22°C
	브랜디	Brandy
	마르크 브랜디	Marc brandy
	프루츠 브랜디	Fruit brandy
	모든 식품	any food
	알코올 음료	alcoholic beverages
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
20°C에서 알코올 함량이 40.0% v/v 이상인 브랜디, 진, 럼, 위스키 및 그 외 증류주 그리고 중국 와인	Brandy, gin, rum, whisky and other alcoholic liquor and Chinese wine exceeding 40.0% v/v alcohol at 22°C	
일반증류주	Rum	
진	Gin	
보드카	Vodka	
곡물 와인, 중국 와인	Cereal grain wine and Chinese wine	
알코올 음료	alcoholic beverages	
와인, 중국 와인, 리큐르, 알코올 코디얼 또는 칵테일	Wine, Chinese wine, liqueur, alcoholic cordial or cocktail	
20°C에서 알코올 함량이 40.0% v/v 이상인 브랜디, 진, 럼, 위스키 및 그 외 증류주 그리고 중국 와인	Brandy, gin, rum, whisky and other alcoholic liquor and Chinese wine exceeding 40.0% v/v alcohol at 22°C	
모든 식품	any food	
모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
그 외 세부 기준이 없는 증류주	Alcoholic liquor not otherwise specified	
리큐르	Liqueurs and alcoholic cordials	
와인(알코올 코디얼 포함)	Wine (including alcoholic cordials)	
모든 식품	any food	
알코올 음료	alcoholic beverages	
모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
와인, 중국 와인, 리큐르, 알코올 코디얼 또는 칵테일	Wine, Chinese wine, liqueur, alcoholic cordial or cocktail	
기타 주류	Meat wine or beef wine	
미트 와인, 비프 와인	Cocktail (alcoholic)	
칵테일(알코올 있는)	alcoholic beverages	
알코올 음료	Drinks consisting of a mixture of a non-alcoholic drink and beer, cider,perry, spirits or wine	
무알코올 음료에 맥주, 사과주, 페리주, 스피릿 또는 와인을 섞어 만든 음료	Honey wine	
허니 와인	Cereal grain wine and Chinese wine	
곡물 와인, 중국 와인	Blended liquor	
혼합주	Compounded liquor	
혼성주	Wine (including alcoholic cordials)	
와인(알코올 코디얼 포함)	any food	
모든 식품	any article of food intended for human consumption	
모든 식품 (식용가능한)	any chewing compound	
모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any other food	
모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	Other food not specified above	
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Any article of food except food for infants or young children	
모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Food containing fruit juice as ingredients	
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)		



한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준		
분류	식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)
15. 농산 가공식품류		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
		모든 음료 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 음료)	Beverages not specified above
		별꿀주	Mead
	주정		
	전분류	커스타드 분말	Custard powder
		옥수수가루	Corn flour
		타피오카가루	Tapioca flour
		곡분 또는 밀가루	Flour or wheat flour
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
		모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above
		모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)		Food containing fruit juice as ingredients	
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
모든 곡분	Flour, all types		
밀가루류	곡분 또는 밀가루	Flour or wheat flour	
	통밀, 통밀가루 또는 전체밀가루	Wholemeal, whole wheat or entire wheat flour	
	활성글루텐 밀가루	Vital gluten flour	
	팽창제 혼합 밀가루	Self-raising flour	
	단백질 강화 밀가루	Protein-increased flour	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
모든 곡분	Flour, all types		
당공 또는 견과류가공품류	당과 (딱딱하거나 부드러운 사탕, 누가, 마지팬 포함)	Confectionery (including hard and soft candy, nougats and marzipans)	
	과자: 즉석으로 먹을 수 있고, 사전 포장된 마르고 짭짤한 전분 제품 및 코팅한 견과류 (coated nuts)	Snacks: ready-to-eat, prepacked, dry, savoury starch products and coated nuts	
	채소, 견과류, 씨 스프레드	Vegetable, nut and seed spreads	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
마지팬, 가당 견과 페이스트	Marzipan and sweetened nut paste		
시리얼류	아침식사용 시리얼 (짜서 압축한 귀리 포함)	Breakfast cereals, including rolled oats	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
찐쌀			
효소식품			
기타 농산 가공품류	제조용 과일 (으깬 것, 퓨레, 토핑 포함)	Fruit preparations (including pulp, purees and fruit toppings)	
	빵 및 빵류와 이 제품들의 믹스 과일을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스 (물을 기반으로 한 디저트에 과일 향을 가미한 것 포함)	Bread and bakery products, and mixes for these products Fruit-based desserts and dessert mixes, including fruit-flavoured water-based desserts	

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준				
분류	식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)		
		곡물이나 전분을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스	Cereal-based and starch-based desserts and dessert mixes		
		페이스트리에 들어가는 과일 필링	Fruit fillings for pastries		
		채소, 견과류, 씨 스프레드	Vegetable, nut and seed spreads		
		과일을 기반으로 한 스프레드 (잼, 젤리, 마말레이드 제외)	Fruit-based spreads, excluding jams, jellies and marmalades		
		곡물 당과 제품 및 이 제품들의 믹스 (특수영양학적 용도의 식품에만 사용 가능)	Flour confectionery products and mixes for these products (applicable to products for special nutritional use only)		
		과일 또는 채소를 기반으로 한 필링&토평	Fillings and toppings (fruit or vegetable based)		
		모든 곡분	Flour, all types		
		제조용 전분	Starches, prepared		
		가수분해 전분(고체)	Starch, hydrolysed (solid)		
		으깬 토마토, 토마토 페이스트 또는 토마토 퓨레	Tomato pulp, paste or puree		
		고형물 총 함량이 25% 이상인 토마토 퓨레, 토마토 페이스트, 토마토 분말	Tomato puree, paste or powder containing 25% or more total solids		
		모든 식품	any food		
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption		
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		
		모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food		
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
		모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
		토마토주스를 제외한 그 외 분쇄한 토마토 제품(케첩, 퓨레, 페이스트 포함)	other comminuted tomato products, including ketchup, puree and paste		
16. 식육 가공품 및 포장육	햄류	절임육, 침지육, 염지육	Corned, cured, pickled or salted meat		
		훈연육	Smoked meat		
		탈수육	Dehydrated meat		
		식육 통조림, 침지육, 식초에 절인 고기, 염지육, 조리하거나 하지 않은 훈연육	Meat, canned, cured, pickled, salted or smoked whether cooked or uncooked		
		육류 및 식육가공품	meat and meat products		
		모든 식품	any food		
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption		
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		
		모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food		
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		
		모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
		육류 및 육류에서 추출한 모든 식품	any meat or any food derived from meat		
			소시지류	훈연육	Smoked meat
				소시지육	Sausage meat
				소시지	Sausages
				탈수육	Dehydrated meat
				식육 통조림, 침지육, 식초에 절인 고기, 염지육, 조리하거나 하지 않은 훈연육	Meat, canned, cured, pickled, salted or smoked whether cooked or uncooked
소시지 또는 소시지육	Sausages, or sausage meat				
육류 및 식육가공품	meat and meat products				
모든 식품	any food				
모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption				
모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound				
모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food				
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food				
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above				
모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children				
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients				
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))				
육류 및 육류에서 추출한 모든 식품	any meat or any food derived from meat				
	베이컨류			절임육, 침지육, 염지육	Corned, cured, pickled or salted meat
				훈연육	Smoked meat
				탈수육	Dehydrated meat
		식육 통조림, 침지육, 식초에 절인 고기, 염지육, 조리하거나 하지 않은 훈연육	Meat, canned, cured, pickled, salted or smoked whether cooked or uncooked		
		육류 및 식육가공품	meat and meat products		
		모든 식품	any food		
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption		
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	육류 및 육류에서 추출한 모든 식품	any meat or any food derived from meat	
	건조육류	Dehydrated meat	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
양념육류	절임육, 침지육, 염지육	Corned, cured, pickled or salted meat	
	햄버거 또는 소고기버거 및 유사제품	Hamburgers or beefburgers and similar products	
	탈수육	Dehydrated meat	
	햄버거 및 유사 제품	Hamburgers and similar products	
	식육 통조림, 침지육, 식초에 절인 고기, 염지육, 조리하거나 하지 않은 훈연육	Meat, canned, cured, pickled, salted or smoked whether cooked or uncooked	
	육류 및 식육가공품	meat and meat products	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
육류 및 육류에서 추출한 모든 식품	any meat or any food derived from meat		
식육추출가공품	식육추출물, 식육진액, 식육즙	Meat extracts, meat essences and meat juices	
	치킨진액 및 강력치킨진액	Chicken essence and double strength chicken essence	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	육류 및 육류에서 추출한 모든 식품	any meat or any food derived from meat	
	식육함유가공품	절임육, 침지육, 염지육	Corned, cured, pickled or salted meat
		훈연육	Smoked meat
		탈수육	Dehydrated meat
식육 통조림, 침지육, 식초에 절인 고기, 염지육, 조리하거나 하지 않은 훈연육		Meat, canned, cured, pickled, salted or smoked whether cooked or uncooked	
육류 및 식육가공품		meat and meat products	
고기 페이스트 또는 고기 파테		Meat paste or pate	
모든 식품		any food	
모든 식품 (식용가능한)		any article of food intended for human consumption	
모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound	
모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)		any other food	
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)		any other food	
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)		Other food not specified above	
모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)		Any article of food except food for infants or young children	
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)		Food containing fruit juice as ingredients	
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)		any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
육류 및 육류에서 추출한 모든 식품	any meat or any food derived from meat		

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준				
분류	식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)		
	포장육	신선육, 생육, 냉장육	Fresh, raw or chilled meat		
		냉동육	Frozen meat		
		다짐육	Minced or chopped meat		
		육류 및 식육가공품	meat and meat products		
		모든 식품	any food		
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption		
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		
		모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food		
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		
		모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
		육류 및 육류에서 추출한 모든 식품	any meat or any food derived from meat		
		17. 알가공품	알가공품	모든 식품	any food
				알을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스	Egg-based desserts and dessert mixes
				액상난제품	liquid egg product
				열응고하거나 하지 않은 건조난제품	dried egg products, whether or not heat coagulated
				열응고한 난제품	heat coagulated egg products
				모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound				
모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food				
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food				
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above				
모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children				
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients				
알을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스	Egg-based desserts and dessert mixes				
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))				
알함유가공품	알함유가공품			알을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스	Egg-based desserts and dessert mixes
				모든 식품	any food
				모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
				모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
				모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
				모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		
		모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
		18. 유가공품	우유류	우유	Milk
				저온살균유	Pasteurised milk
				고온처리유	Ultra heat treated milk
				멸균유	Sterilised milk
				균질유	Homogenised milk
				환원유	Reconstituted or recombined milk
				모든 식품	any food
				모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
				모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
				모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food				
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above				
모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children				
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients				
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))				
탈지유 또는 지방제거우유	Skimmed or separated milk or defatted milk				
가공유류	가공유류			치환유	Filled milk
				가미유	Flavoured milk
				맥아분유	Malted milk powder
				유제품 음료 (향료를 가미하거나 발효시킨 것)	Dairy-based drinks (flavoured and/or fermented)
		모든 식품	any food		
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption		
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		
		모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food		
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)	
산양유	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	우유	Milk	
	저온살균유	Pasteurised milk	
	고온처리유	Ultra heat treated milk	
	멸균유	Sterilised milk	
	균질유	Homogenised milk	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
발효유류	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	환원유	Reconstituted or recombined milk	
	유산균음료 또는 발효유음료	Lactobacillus milk drink or cultured milk drink	
	과일 요구르트	Fruit yoghurt	
	요구르트	Yoghurt	
	유제품 음료 (향료를 가미하거나 발효시킨 것)	Dairy-based drinks (flavoured and/or fermented)	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
버터유	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	우유를 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스	Dairy-based desserts and dessert mixes	
	기(Ghee)	Ghee or ghi	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
버터유 분말	Buttermilk powder		
농축유류	농축우유	Evaporated milk	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	가당연유	Sweetened condensed milk	
	유크림류	크림	Cream
		균질화크림	Homogenised cream
		환원크림	Reconstituted or recombined cream
겉죽하게 만든 크림		Thickened cream	
저지방 크림		Reduced cream	
사워크림		Sour cream	
모든 식품		any food	
모든 식품 (식용가능한)		any article of food intended for human consumption	
모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound	

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)	
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	버터류	버터	Butter
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
대량 제조를 목적으로 하는 버터	Butter for manufacturing purposes		
치즈류	치즈	Cheese	
체다치즈	Cheddar cheese		
이름 없는 치즈	Unnamed cheese		
크림치즈	Cream cheese		
가공치즈 또는 유화치즈	Processed or emulsified cheese		
치즈 스프레드 또는 치즈 페이스트	Cheese spread or cheese paste		
치즈(가공치즈, 숙성한 치즈 제외)	Cheese (excluding processed cheese and ripened cheese)		
가공치즈	Cheese, processed		
숙성한 치즈	Cheese, ripened		
액상난 저장품, 치즈, 통조림 식품	preservation of liquid egg products, cheese and canned foods		
모든 식품	any food		
모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption		
모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		
모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food		
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		
모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
통합착치즈 혹은 부분압착치즈	any whole pressed cheese or part		
분유류	건조유 또는 분유 또는 전분유 또는 전지분유	Dried milk or milk powder or dried whole milk or dried full cream milk or full cream milk powder	
반전지분유	Dried half cream milk		
모든 식품	any food		
모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption		
모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		
모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food		
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		
모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
분유 (전지분유, 반전지분유, 탈지유, 영아용 조제식 포함)	Milk powder (including full-cream, half cream, skimmed milk and infant formula)		
유청류	유청	Whey	
모든 식품	any food		
모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption		
모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		
모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food		
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		
모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
유당			



한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준				
분류	식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)		
	유단백가수 분해식품				
19. 수산가공식품류	어육가공품류	어육 페이스트	Fish paste		
		어육완자 및 피쉬볼	Fish cakes and fish balls		
		피쉬 크래커	Fish crackers		
		프론 크래커	Prawn crackers		
		조리된 연체류, 갑각류, 극피동물	Cooked molluscs, crustaceans and echinoderms		
		조리된 게살, 프론(prawn), 새우	Cooked crab meat, prawns and shrimps		
		모든 식품	any food		
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption		
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		
		모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
		수산가공품	fish product		
절갈류	완전 보존 처리된 생선 및 수산품 (캔에 담거나 발효한 것) (연체류, 갑각류, 극피동물 포함) (달고 신 제품에만 적용 가능)	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms (applicable to sweet and sour products only)			
		모든 식품	any food		
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption		
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		
		모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
		수산가공품	fish product		
		건포류	수산가공품	fish product	
				모든 식품	any food
				모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
				모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
				모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above				
모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children				
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients				
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))				
조미감					
한천	한천			Agar	
				모든 식품	any food
				모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
				모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
				모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		
		모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
		수산가공품	fish product		
		기타 수산물가공품	냉동수산품	Frozen fish	
				훈연수산품	Smoked fish
				염지수산품	Salted fish
				조리된 연체류, 갑각류, 극피동물	Cooked molluscs, crustaceans and echinoderms
				양념한 해파리	Jellyfish, seasoned
모든 식품	any food				
모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption				
모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound				
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food				
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above				
모든 식품 (영유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children				
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients				
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))				
수산가공품	fish product				
조리된 게살, 프론(prawn), 새우	Cooked crab meat, prawns and shrimps				

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

한국		싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준		
분류	식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)	
20. 동물성 가공식품류	기타식육 또는 기타 알제품			
	근층가공식품			
	자라가공식품			
	추출가공식품	식용 젤라틴		Edible gelatin
		모든 식품		any food
		모든 식품 (식용가능한)		any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound
		모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)		any other food
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)		any other food
		모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)		Any article of food except food for infants or young children
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)		Food containing fruit juice as ingredients		
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)		any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
21. 벌꿀 및 화분 가공품	벌꿀류	꿀	Honey	
		모든 식품	any food	
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
		모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
		모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
로얄젤리류	로얄젤리		Royal jelly	
	모든 식품		any food	
	모든 식품 (식용가능한)		any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound	
	모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)		any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)		any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)		Other food not specified above	
	모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)		Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)		Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)		any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
22. 즉석식품류	생식류	RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외), 이러한 제품의 프리믹스(pre-mixes)	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa), and pre-mixes for such products	
		모든 식품	any food	
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
		모든 식품 (포식여류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
		모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외)	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa)			
즉석섭취·편의식품류	초콜릿 당과		Chocolate confectionery	
	RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외), 이러한 제품의 프리믹스(pre-mixes)	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa), and pre-mixes for such products		
	RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료(코코아 제외)	Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa)		
	우유를 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스	Dairy-based desserts and dessert mixes		
	지방을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스 (우유로 만든 디저트 제품 제외)	Fat-based desserts and dessert mixes, excluding dairy-based dessert products		
	과일을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스 (물을 기반으로 한 디저트에 과일 향을 가미한 것 포함)	Fruit-based desserts and dessert mixes, including fruit-flavoured water-based desserts		



한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준		
분류	식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)
		곡물이나 전분을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스	Cereal-based and starch-based desserts and dessert mixes
		알을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스	Egg-based desserts and dessert mixes
		과자: 즉석으로 먹을 수 있고, 사전 포장된 마르고 짭짤한 전분 제품 및 코팅한 견과류 (coated nuts)	Snacks: ready-to-eat, prepacked, dry, savoury starch products and coated nuts
		크리스마스 푸딩	Christmas pudding
		조리된 연체류, 갑각류, 극피동물	Cooked molluscs, crustaceans and echinoderms
		조리된 게살, 프론(prawn), 새우	Cooked crab meat, prawns and shrimps
		디저트(과일을 기반으로 한 우유 및 크림)	Desserts, fruit based, milk and cream
		즉석섭취식품	ready-to-eat food
		모든 즉석식품	article of food which is ready for human consumption
		연체류 (즉석식품)	Molluscs, ready for consumption
		생선 (즉석식품)	Fish, ready for consumption
		육류 (즉석식품)	Meat, ready for consumption
		고체 형태의 모든 즉석섭취식품 (생선, 연체류, 육류 제외)	Any solid food ready for consumption not specified above
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
		모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above
		모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
액체 형태의 모든 즉석섭취식품 (생선, 연체류, 육류 제외)	Any liquid food ready for consumption not specified above		
만두류			
23. 기타 식품류	효모식품		
	기타가공품	조제영양바	Formulated nutritional bars
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
		모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound
		모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food
		모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
		모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
		모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
		24. 그 외 분류	병통조림식품
생선 통조림(갑각류와 연체류 포함)	canned fish, including crustaceans and molluscs		
반보존 생선 및 수산가공품(연체류, 갑각류, 극피동물 포함)	Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms		
식육 통조림, 침지육, 식초에 절인 고기, 염지육, 조리하거나 하지 않은 훈연육	Meat, canned, cured, pickled, salted or smoked whether cooked or uncooked		
보존처리하거나 염지처리한 알	Eggs, preserved or salted		
캔이나 병에 담은 (저온 살균) 과일	Canned or bottled (pasteurised) fruit		
캔이나 병에 담거나 (저온 살균) 레토르트 파우치에 담은 채소 및 조류	Canned or bottled (pasteurised) or retort pouch vegetables and seaweeds		
완전 보존 처리된 생선 및 수산품 (캔에 담거나 발효한 것) (연체류, 갑각류, 극피동물 포함) (달고 신 제품에만 적용 가능)	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms (applicable to sweet and sour products only)		
통조림 전복(paua)	Canned abalone (paua)		
캔에 든 생선, 식육, 식육추출물, 가수분해 단백질	Canned fish, meat, meat extract, hydrolysed protein		
통조림에 든 과일, 과일 가공품, 채소	Fruits, fruit products and vegetables in tins		
모든 식품	any food		
모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption		
모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound		
모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food		
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food		
모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above		
모든 식품 (영-유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children		
모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients		
모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))		
액상난 저장품, 치즈, 통조림 식품	preservation of liquid egg products, cheese and canned foods		
통조림에 든 우유 및 유제품	Milk and milk products in tins		

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)	
레토르트식품			
냉동식품	냉동육	Frozen meat	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
식물성 원료	쌀가루	Rice flour	
	쌀	Rice	
	통알곡	Wholegrain	
	사과 및 배	apple and pears	
	건조과일	Dried fruit	
	제조용 과일 (으깬 것, 퓨레, 토핑 포함)	Fruit preparations (including pulp, purees and fruit toppings)	
	건조 양배추	Cabbage, dehydrated	
	건조 코코넛	Coconut, desiccated	
	건조과일(사과, 살구, 무화과, 천도복숭아, 복숭아, 배, 건자두, 건포도)	Fruits, dried (apples, apricots, figs, nectarines, peaches, pears, prunes, raisins)	
	껍질을 까지 않은 신선 과일(용안, 여지 제외)	Fruits (fresh, whole and unpeeled, except longans and lychees)	
	신선한 용안, 껍질을 벗기지 않은 용안	Longans (fresh, whole and unpeeled)	
	신선한 여지, 껍질을 벗기지 않은 여지	Lychees (fresh, whole and unpeeled)	
	대량제조를 목적으로 하는 과일 또는 으깬 과일 (으깬 토마토 제외)	Fruit or fruit pulp (other than tomato pulp) intended for manufacturing purposes	
	과일(이 표에서 따로 명시하지 않는 한 신선 과일이나 으깬 과일은 제외)	Fruit (other than fresh fruit or fruit pulp not otherwise specified in this Table)	
	껍질을 벗긴 생감자	Potatoes, raw, peeled	
	건조 감자	Potatoes, dehydrated	
	으깬 토마토, 토마토 페이스트 또는 토마토 퓨레	Tomato pulp, paste or puree	
	건조 채소(양배추, 감자 제외)	Vegetables, dehydrated (other than cabbage or potato)	
	도정미	any polished rice	
	건조 버섯	dried mushrooms	
	말리거나 익힌 치커리	Chicory, dried or roasted	
	말리거나 수분을 뺀 채소	Dried or dehydrated vegetables	
	신선 과일 및 채소	Fresh fruits and vegetables	
	모든 식품	any food	
	모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption	
	모든 식품 (씹을 수 있는 것)	any chewing compound	
	모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)	any other food	
	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above	
	모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children	
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients	
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))	
	감귤류 과일	any citrus fruit	
	동물성 원료	신선수산 또는 냉장수산물	Fresh or chilled fish
		냉동수산물	Frozen fish
		조리되지 않은 갑각류	Crustaceans, uncooked
		포식어류	predatory fish
		생선	fish
		조류	seaweed
		연체류	molluscs
		생선, 갑각류, 연체류	Fish, crustaceans, molluscs
		신선육, 생육, 냉장육	Fresh, raw or chilled meat
		털이 있는 조류	Dressed Bird
		냉동육	Frozen meat
		다짐육	Minced or chopped meat
		모든 식품	any food
		모든 식품 (식용가능한)	any article of food intended for human consumption
모든 식품 (씹을 수 있는 것)		any chewing compound	
모든 식품 (포식어류, 생선, 수산가공품은 제외)		any other food	
모든 식품 (연체류, 건조 버섯, 조류, 코코아, 코코아 가공품은 제외)		any other food	

한국	싱가포르 : 첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형	싱가포르 문서 내 식품유형(원어)
식품첨가물	모든 식품 (싱가포르 규정 부록 10에 언급되지 않은 모든 식품)	Other food not specified above
	모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	Any article of food except food for infants or young children
	모든 식품 (과일주스를 재료로 사용한 것)	Food containing fruit juice as ingredients
	모든 식품 (분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식(판매용)은 제외)	any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed))
	닭, 오리 등 국내산 가금류가 낳은 알	any egg, laid by any domestic fowl or domestic duck
	비타민A 1g당 함량이 100,000IU를 넘지 않는 비타민 오일과 비타민 농축액	vitamin oils and concentrates containing not more than 100,000 I.U. of Vitamin A per gram
	식품 표면에 찍는 혼합색소잉크	Colouring mixes for inking on food surfaces
	불완전 글리세롤 에스테르	Partial Glycerol Esters
	에센셜 오일과 에센셜 오일 농축액에서 분리한 것	Essential oils and isolates from the concentrates of essential oils
	비타민 A를 그램당 100,000 I.U. 이상 함유한 제제	Preparations containing more than 100,000 I.U. of Vitamin A per gram
	허용된 색소의 용매로 사용되는 색소	Colouring matter, if in the form of a solution of a permitted colouring matter
	향료 에멀전 또는 향료 시럽	Flavouring emulsions or flavouring syrup
	액상 펙틴	Pectin, liquid
	실리콘 거품억제 에멀전	Silicon anti-foam emulsion
	Part I - 합성 유기 색소	Colouring matter Part1 Synthetic Organic Colours
	PartII - 카라멜 제외한 그 외 색소 (건조 중량 시)	Colouring matter Part2 Other Colours (on dry matter)except caramel
	향료	Flavourings
	식품의 재료로 또는 제조과정 중에 사용되는 화학물질 중에 B.P.나 B.P.C.에 최대허용치가 나와 있는 경우	Chemicals used as ingredients or in the processing or preparation of food for which the B.P. or B.P.C. specifies a limit
	식품의 재료로 또는 제조과정 중에 사용되는 화학물질 중에 B.P.나 B.P.C.에 최대허용치가 나오지 않는 경우	Other chemicals
	향신료 올레오레진류	Spice oleoresins
	베이킹파우더, 타르타르 크림	Baking powder, Cream of Tartar
	베이킹 파우더	Baking powder
	식용 젤라틴	Edible gelatin
	Spirulina extract 또는 Spirulina platensis에서 추출한 cyanobacterial- phycocyanin	Spirulina extract or cyanobacterial- phycocyanin extracted from Spirulina platensis
	천연광천수	Natural mineral water
	Monosodium glutamate	Monosodium glutamate



부록

# 싱가포르 규정 번역본

식품규정(Food Regulation)



## 식품판매법

(CHAPTER 283, SECTION 56(1))

식품규정

규정 목차

제1부

서론

규정

1. 명명
2. 정의

제2부

행정

3. 비용
4. 상하기 쉬운 식품에 대한 분석증명서

제3부

일반 규정

5. 표시에 대한 일반 규정
6. 규정5가 적용되지 않는 경우
7. 용기에 부착하는 라벨
8. 식품바구니(Hampers)에 부착하는 라벨
- 8A. 영양성분표시
9. 라벨에 거짓된 정보 혹은 오해를 불러 일으킬만한 문구 금지 조항
- 9A. 라벨 금지 요건의 예외사항
- 9B. 라벨에 특정 문구의 기입 제한
10. 날짜 마킹
- 10A. 마킹된 날짜 제거 등의 금지
11. 비타민 혹은 미네랄의 표시 기준
12. 광고 속 오해를 불러 일으킬만한 문구
13. 상품으로 수여되는 식품 및 식기구
14. 수입 식품의 등록

식품첨가물

- 15. 식품첨가물
- 16. 고결방지제
- 16A. 거품제거제
- 17. 산화방지제
- 18. 감미료
- 19. 화학보존료
- 20. 착색료
- 21. 유화제와 안정제
- 22. 향료
- 23. 향미증진제
- 24. 습윤제
- 25. 영양강화제
- 26. 금속이온제거제(Sequestrants)
- 27. 충전제(Gaseous packaging agents)
- 28. 다용도 식품첨가제

#### 식품에 생기는 부수적인 성분

- 29. 식품에 생기는 부수적인 성분
- 30. 잔류농약
- 31. 비소, 납, 구리 등의 중금속
- 32. 잔류항생제
- 33. 잔류에스트로겐
- 34. 진균독
- 34A. 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD)
- 34B. 멜라민
- 35. 미생물 오염

#### 미네랄 하이드로카본

- 36. 미네랄 하이드로카본의 사용

#### 식품 용기

- 37. 식품 용기

#### 조사처리식품(Irradiated Food)

- 38. 조사처리식품

#### 제4부



식품 규격과 라벨 기입 시 특이사항

곡분, 빵류, 곡물 제품

- 39. 곡분 또는 밀가루
- 40. 통밀, 통밀가루 또는 전체밀가루(Whole meal, whole wheat or entire wheat flour)
- 40A. 통알곡(Wholegrain)
- 41. 활성글루텐 밀가루(Vital gluten flour)
- 42. 팽창제 혼합 밀가루(Self-raising flour)
- 43. 단백질 강화 밀가루(Protein-increased flour)
- 44. 옥수수가루(Corn flour)
- 45. 쌀가루(Rice flour)
- 46. 타피오카가루(Tapioca flour)
- 47. 빵류(Bakery products)
- 48. 빵(Bread)
- 49. 통밀빵(Wholemeal bread)
- 50. 과일빵(Fruit bread)
- 51. 호밀빵(Rye bread)
- 52. 우유빵(Milk bread)
- 53. 빵류의 표시
- 54. 곡분 당과(Flour confectionery)
- 55. 파스타
- 56. 파스타의 표시

에어레이션(aeration) 재료

- 57. 타르타르 크림
- 58. 베이킹파우더

식육 및 식육가공품

- 59. 식육품
- 60. 신선육, 생육, 냉장육
- 60A. 털이 있는 조류(Dressed Bird)
- 61. 냉동육
- 62. 절임육, 침지육, 염지육
- 63. 훈연육
- 64. 다짐육
- 65. 햄버거 또는 소고기버거 및 유사제품
- 66. 소시지육
- 67. 소시지
- 68. 식육추출물, 식육진액, 식육즙

- 69. 치킨진액 및 강력치킨진액
- 70. 고기 페이스트 또는 고기 파테

수산 및 수산가공품

- 71. 수산품
- 72. 신선수산 또는 냉장수산품
- 73. 냉동수산품
- 74. 훈연수산품
- 75. 염지수산품
- 76. 어육 페이스트
- 77. 어육완자 및 피쉬볼(Fish cake and fish balls)

식용유지류

- 78. 식용유지
- 79. 식용유지의 표시
- 80. 야자유
- 81. 옥수수기름
- 82. 목화씨기름
- 83. 땅콩기름
- 84. 올리브유
- 85. 홍화유
- 86. 참기름
- 87. 콩기름
- 88. 해바라기씨유
- 89. 드리핑(Dripping)
- 90. 라드(Lard)
- 91. 마가린
- 91A. 지방 스프레드(Fat spread)
- 92. 바나스파티(Vanaspati)

우유 및 유제품

- 93. 우유
- 94. 저온살균유
- 95. 고온처리유
- 96. 멸균유
- 97. 균질유
- 98. 환원유(reconstituted or recombined milk)
- 99. 농축우유(Evaporated milk)

- 100. 가당연유(Sweetened condensed milk)
- 101. 건조유 또는 분유 또는 전분유 또는 전지분유(Dried milk or milk powder or dried whole milk or dried full cream milk or full cream milk powder)
- 102. 반전지분유(Dried half cream milk)
- 103. 탈지유 또는 지방제거우유(Skimmed or separated milk or defatted milk)
- 104. 치환유(Filled milk)
- 105. 가미유(Flavoured milk)
- 106. 유산균음료 또는 발효유음료
- 107. 맥아분유(Malted milk powder)
- 108. 유청(Whey)
- 109. 우유의 표시
- 110. 크림
- 111. 균질화크림(Homogenised cream)
- 112. 환원크림(Reconstituted or recombined cream)
- 113. 결속하게 만든 크림(Thickened cream)
- 114. 저지방 크림(Reduced cream)
- 115. 사워크림(Sour cream)
- 116. 버터
- 117. 치즈
- 118. 체다치즈
- 119. 이름 없는 치즈(Unnamed cheese)
- 120. 크림치즈
- 121. 가공치즈 또는 유화치즈
- 122. 치즈 스프레드 또는 치즈 페이스트
- 123. 요구르트
- 124. 과일 요구르트
- 125. 기(Ghee 또는 ghi)

아이스크림, 빙과 및 관련 제품

- 126. 아이스크림
- 127. 우유 아이스크림(Dairy ice-cream)
- 128. 밀크 아이스(Milk-ice)
- 129. 빙과(Frozen confections)

소스, 식초, 젤리쉬

- 130. 소스
- 131. 간장소스
- 132. 굴소스
- 133. 토마토소스

- 134. 칠리소스
- 135. 식초
- 136. 증류식초(Distilled vinegar)
- 137. 혼합식초(Blended vinegar)
- 138. 합성식초(Artificial or imitation vinegar)
- 139. 식초의 표시
- 140. 샐러드드레싱
- 141. 피클
- 142. 처트니(Chutney)

설탕 및 설탕 제품

- 143. 설탕
- 144. 정제된 황설탕(Refined soft brown sugar)
- 145. 가루 설탕 또는 혼합 설탕(Icing sugar 또는 icing mixture)
- 146. 당밀(Molasses)
- 147. 테이블 당밀(Table Molasses)
- 148. 무수 결정 포도당(Dextrose anhydrous)
- 149. 포도당 일수염(Dextrose monohydrate)
- 150. 글루코오스 시럽(Glucose syrup)
- 151. 꿀
- 151A. 로얄젤리
- 152. 설탕 당과(Sugar confectionery)

차, 커피, 코코아

- 153. 차
- 154. 가루차, 티 시프팅, 티 페닝(Tea dust, tea siftings and fannings)
- 155. 인스턴트 차
- 156. 브루 티(Brewed tea)
- 157. 커피
- 158. 커피와 치커리(Coffee and chicory)
- 159. 커피믹스
- 160. 인스턴트 커피
- 161. 인스턴트 커피와 치커리
- 162. 디카페인 커피
- 163. 코코아 원두
- 164. 코코아 넵스(cocoa nibs)
- 165. 코코아 페이스트, 코코아 매스 또는 코코아 슬랩(cocoa paste, cocoa mass or cocoa slab)
- 166. 코코아, 코코아 분말 또는 분말 코코아(cocoa, cocoa powder or powdered

cocoa)

- 167. 코코아 진액 또는 수용성 코코아(Cocoa essence or soluble cocoa)
- 168. 초콜릿
- 169. 밀크초콜릿
- 170. 초콜릿 당과

과일주스 및 프루츠 코디얼

- 171. 과일주스
- 172. 과일 농축 주스
- 173. 넥타(Nectar)
- 174. 과일주스 코디얼, 스쿼시, 시럽(Fruit juice cordials, squashes or syrups)
- 175. 과일 음료 또는 과일 크리쉬(Fruit drinks or fruit crushes)

잼

- 176. 잼
- 177. 과일 젤리
- 178. 마멀레이드
- 179. 카야잼 또는 계란잼

무알코올 음료

- 180. 가향 코디얼 또는 가향 시럽(Flavouring cordials or syrups)
- 181. 두유
- 182. 가향 두유
- 183. 청량음료(Soft drinks)
- 183A. 천연광천수(Natural mineral water)
- 184. 무알코올 음료의 표시

알코올 음료

- 185. 알코올이 든 술(intoxicating liquor)
- 186. 에일, 맥주, 라거, 포터, 스타우트
- 187. 와인
- 188. 몰트 와인(Malt wine)
- 189. 퀴닌 와인(Quinine wine)
- 190. 아로마틱 와인, 와인 칵테일, 와인 버무스
- 191. 포트 와인, 세리주
- 192. 미트 와인, 비프 와인
- 193. 스파클링 와인

- 194. 카보네이티드 와인(Carbonated wine)
- 195. 과실주
- 196. 사과주 또는 페리주
- 197. 스파클링 사과주 또는 스파클링 페리주
- 198. 탄산가스가 주입된 사과주 또는 페리주
- 199. 허니 와인
- 200. 곡물 와인, 중국 와인(Chinese wine)
- 201. 브랜디
- 202. 마르크 브랜디(Marc brandy)
- 203. 프루츠 브랜디(Fruit brandy)
- 204. 위스키
- 205. 럼
- 206. 진
- 207. 보드카
- 208. 리큐르, 알코올 코디얼(Liqueurs and alcoholic cordials)
- 209. 혼합주(Blended liquor)
- 210. 혼성주(Compounded liquor)

염(Salts)

- 211. 소금(Salt)
- 212. 요오드 첨가 식염(Iodised salt)

향신료 및 조미료

- 213. 향신료 및 조미료(Spices and condiments)
- 214. 아니스 씨(Jintan manis)
- 215. 캐러웨이 씨(Caraway seed/ Jintan)
- 216. 큰 카더몬(Kepulaga Besar) 또는 작은 카더몬(Kepulaga Kecil)
- 217. 셀러리 씨(Biji Seladeri)
- 218. 칠리
- 219. 시나몬(Kayu Manis)
- 220. 정향(Cloves/ Bunga Cengkih)
- 221. 고수(Ketumbar)
- 222. 커민 씨(Jintan Putih)
- 223. 블랙 커민(Jintan Hitam)
- 224. 달 씨(Adas Manis)
- 225. 펜넬 열매 또는 펜넬 씨(Adas Pedas)
- 226. 호로과(Fenugreek/ Halba)
- 227. 생강
- 228. 메이스(Jaitree/ Bunga Pala)

- 229. 겨자 씨(Biji Sawi)
- 230. 제조된 겨자(Prepared mustard)
- 231. 너트메그(Nutmeg/ Buah Pala)
- 232. 후추 또는 알 후추(Black pepper or pepper corn)
- 233. 백후추(White pepper)
- 234. 팔각(Star anise/ Bunga Pekak)
- 235. 울금(Tumeric/ Kunyit)
- 236. 카레 분말(Curry powder)

향미 진액 또는 향미 추출물

- 237. 아몬드 진액
- 238. 진저 진액
- 239. 레몬 진액
- 240. 레몬 오일
- 241. 오렌지 진액
- 242. 페퍼민트 진액
- 243. 로즈 진액
- 244. 바닐라 추출물
- 245. 향미 진액

향미증진제

- 246. Monosodium glutamate

특수용도식품

- 247. 특수용도식품
- 248. 특수용도식품에 요구되는 표시
- 249. 저열량 식품
- 250. 당뇨병자를 위한 식품
- 250A. phytosterols, phytosterol esters, phytostanols or phytostanol esters을 함유한 식품
- 251. 영아식
- 252. 영아용 조제식
- 253. 영아용 조제우유
- 254. 영아용 조제식의 표시

기타 식품(Miscellaneous Foods)

- 255. 한천(Agar)

- 256. 커스타드 분말(Custard powder)
- 257. 식용 젤라틴
- 258. 피쉬 크래커(Fish crackers)
- 259. 프론 크래커(Prawn crackers)

쌀

- 260. 쌀

제5부  
위반

- 261. 위반  
부록

[1998. 10. 1]

제1부  
서론

명명

- 1. 이 규정은 ‘식품규정(Food Regulations)’으로 명명한다.

정의

- 2.—(1) 다른 요구사항이 없는 한 이 규정에 의하면,

“용기”라 함은 판매를 목적으로 한 식품의 모든 포장 형태를 가리키며 단품이나 묶음으로 또는 소분하여 개별로 또는 밴드로 감거나 래핑하여 상품에 부착한 모든 형태를 포함한다.

“날짜 마킹”이라 함은 사전 포장된 식품의 라벨 위에 지워지지 않게 표시하거나 새긴 식품의 유통기한을 의미한다.

“유통기한”이라 함은 사전 포장된 식품 라벨에 표시한 날짜인데 이 날짜를 넘기면 그 보관방법과 상관없이 식품 고유의 이점, 성질, 성분, 품질이 유지될 수 없음을 의미한다.

“식품첨가물”이라 함은 다음을 의미한다.

- (a) 식품의 성분으로서 그 사용이 직접 또는 간접적으로 식품의 성질에 영향을 주는 결과가 있거나 합리적으로 영향을 줄 수 있다고 예측할 수 있는 모든 물질을 포함한다. 그러나 조리, 가공, 포장, 보관 중 부적절한 사용으로 인해 오염되어 식품에 섞인 이물질은 포함하지 않는다.



(b) 고결방지제, 거품제거제, 산화방지제, 감미료, 화학보존료, 착색료, 유화제 혹은 안정제, 향료, 향미증진제, 습윤제, 영양강화제, 금속이온제거제, 그 외 다용도 식품첨가제를 가리킨다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

“영아”라 함은 12개월 이하인 사람을 가리킨다.

“포장”이라 함은 식품을 케이스에 넣거나, 동봉 또는 용기에 담거나 포장하는 모든 방법을 포함한다.

“사전 포장”이라 함은 식품 판매를 준비하기 전, 미리 포장지나 용기에 담는 것을 의미한다. 포장지나 용기에 담긴 식품이 판매를 위해 포장, 보관, 저장하는 곳에 있다면, 반대의 경우가 증명되지 않는 한, 해당 식품은 사전 포장되었다고 여겨진다. 그렇지만 이것은 해당 식품이 이 규정의 라벨표시규정을 준수했다고 증명하는 충분한 증거가 될 수 없다.

“premises”라 함은 건물 혹은 건물의 일부, 마당, 뜰, 또는 건물과 건물의 일부를 연결해주는 저장 공간을 의미하며 이는 낙농장, 농원, 건물을 제외한 그 어떤 땅도 포함될 수 있다.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

“유아”라 함은 생후 12개월부터 36개월까지인 사람을 가리킨다.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

(2) 이 규정에 의거하여, 아래 표 첫째 열에 나열된 기호의 뜻은 표 둘째 열에 명시되어 있다. :

첫째 열	둘째 열
기호	뜻
C	섭씨온도눈금
cm	centimetres
g	grams
i.u	international units
kcal	kilocalories
kg	kilograms
kJ	kilojoules
mcg	micrograms
mg	milligrams
ml	millilitres
mm	millimetres
ppm	parts per million
%	per cent
sq dm	square decimetres
w/v	weight by volume
w/w	weight by weight
v/v	volume by volume.

제2부  
행정

**비용**

3. 이 법(the Act) 아래 발생하는 분석 비용과 이 규정(these regulations) 아래 발생하는 라이선스 발행 비용은 식품판매법의 비용 관련 규정(규정4)에 명시되어 있다.

**상하기 쉬운 식품에 대한 분석증명서**

4. 우유, 버터 또는 그 외 변질되기 쉬운 식품 관련 분석증명서는, 만약 분석하기 전, 시료가 오염되어 어떠한 변화가 일어나 분석에 영향을 미칠 우려가 있다면 분석자가 증명서에 자세히 보고해야 한다.

**제3부  
일반 규정**

**표시에 대한 일반 규정**

5. 생략

**규정5가 적용되지 않는 경우**

6. 생략

**용기에 부착하는 라벨**

7. 생략

**식품바구니(Hampers)에 부착하는 라벨**

8. 생략

**영양성분표시**

8A. 생략

**라벨에 거짓된 정보 혹은 오해를 불러 일으킬만한 문구 금지 조항**

9. 생략

**라벨 금지 요건의 예외사항**

9A. 생략

**라벨에 특정 문구의 기입 제한**

9B. 생략

**날짜 마킹**

10. 생략

**마킹된 날짜 제거 등의 금지**

10A. 생략

**비타민 혹은 미네랄의 표시 기준**

11. 생략

**광고 속 오해를 불러 일으킬만한 문구**

12. 생략

**상품으로 수여되는 식품 및 식기구**

13. 생략

**수입 식품의 등록**

14. 생략

**식품첨가물**

**식품첨가물**

15.—(1) 단락(2)와 (3)을 제외하고는, 누구도 이 규정에서 허가하지 않은 식품첨가물을 함유한 식품을 수입, 판매를 위한 제조, 혹은 판매할 수 없다.

(2) 단락(1)에도 불구하고, 이 규정이 허용한 식품첨가물의 경우, 이 규정에서 명시한 세부 기준과 양에 따라 식품의 겉과 속에 함유할 수 있다.

(3) 단락(1)에도 불구하고, 특정 식품을 재료로 사용한 식품의 경우, 해당 특정 식품에 이 규정이 허용한 식품첨가물을 이 규정이 명시한 세부 기준과 양을 준수하여 첨가했다면 함유할 수 있다.

(4) 이 규정에서 허용한 식품첨가물이라도 제3부 일반규정에 제시된 순도사양서에 해당 식품첨가물의 순도가 일치하지 않으면 누구도 해당 식품첨가물을 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다. 만약 허용된 식품첨가물의 순도가 명시되지 않은 경우에는 식품첨가물위원회(JECFA: Joint Food and Agriculture Organisation of the United Nations and World Health Organisation Expert Committee on food additives)에서 권고한 사양서 기준을 따라야 한다.

**고결방지제**

16.—(1) 이 규정에서, “고결방지제”는 분말로 된 식품의 케이킹 현상을 방지하기 위해 식품에 첨가하는 것을 의미한다.

(2) 단락(3)에 명시한 적정량이나 세부 기준을 지키지 않은 고결방지제를 함유한 식품은 어느 누구도 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

(3) 아래에 명시된 고결방지제들은 건조중량 기준으로 함유량이 2%를 넘지 않을 경우 식

품에 넣을 수 있다.

- (a) calcium or magnesium carbonate;
- (b) calcium hydroxyphosphate;
- (c) edible bone phosphate;
- (d) ammonium, calcium, magnesium, potassium or sodium stearates;  
*[S 195/2011 wef 15/04/2011]*
- (e) magnesium silicate (synthetic), magnesium trisilicate or talc;  
*[S 195/2011 wef 15/04/2011]*
- (f) calcium, sodium aluminium, sodium calcium aluminium or calcium aluminium silicates;  
*[S 195/2011 wef 15/04/2011]*
- (g) silicon dioxide;  
*[S 195/2011 wef 15/04/2011]*
- (h) ammonium, calcium, potassium or sodium myristates;  
*[S 195/2011 wef 15/04/2011]*
- (i) ammonium, calcium, potassium or sodium palmitates; or  
*[S 195/2011 wef 15/04/2011]*
- (j) calcium, potassium or sodium oleates.  
*[S 195/2011 wef 15/04/2011]*

(4) 아래 나열한 고결방지제를 소금에 넣을 때에는 단독으로 사용하든 혼합으로 사용하든 그 양이 10ppm을 넘지 않아야 한다.

- (a) potassium ferrocyanide; or
- (b) sodium ferrocyanide.

(5) 누구도 단락(3)과 (4)에 명시되지 않은 고결방지제를 식용을 목적으로 하는 식품의 제조 시 사용할 용도로 판매하거나 판매를 위한 광고를 할 수 없다.

### 거품제거제

16A.—(1) 이 규정에서 “거품제거제”는 식품의 거품 생성을 방지하거나 감소시키는 물질을 의미한다.

*[S 444/2012 wef 03/09/2012]*

(2) 단락(3)과 (4)를 제외하고는, 누구도-

- (a) 거품제거제를 함유한 식품을 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.
- (b) 식용을 목적으로 하는 식품의 제조 시 거품제거제를 사용한 경우, 해당 식품을 판매하거나 판매를 위한 광고를 할 수 없다.

*[S 195/2011 wef 15/04/2011]*

(3) 아래 나열한 식품은 dimethyl polysiloxane로 알려진 거품제거제를 10ppm 이하로 함유할 수 있다. :

- (a) 식용유지
- (b) 과일주스 및 프루츠 코디얼

*[S 444/2012 wef 03/09/2012]*

- (c) 무알코올 음료

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

(d) 잼, 과일 젤리, 마멀레이드

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

(4) 식품 표면에 바르는 혼합색소잉크의 경우 dimethyl polysiloxane의 양이 50ppm을 넘지 않아야 한다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

**산화방지제**

17.—(1) 이 규정에서, “산화방지제”는 산화로 인한 악취와 품질 저하를 지연, 방지하는 물질을 의미한다.

(2) 단락(3)을 제외하고는, ascorbic acid, erythorbic acid, citric acid, phosphoric acid, lecithin, tocopherols가 아닌 그 외 산화방지제를 넣은 식품을 누구도 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

(3) 아래에 해당할 경우 단락(2)가 적용되지 않는다.

(a) ascorbic acid, erythorbic acid, citric acid, phosphoric acid, lecithin, tocopherols가 아닌 그 외 산화방지제를 넣은 식품 중 부록3에 명시된 적정량과 세부 기준을 준수한 식품

(b) 부록3에 명시된 산화방지제를 넣은 식품을 한 가지 이상 혼합한 식품 중 해당 혼합 식품의 제조에 사용된 산화방지제의 함량이 명시된 기준을 넘지 않은 것

**감미료**

18.—(1) 이 규정에서, “감미료”는 식품에 단맛을 부여하기 위해 설탕 대신 첨가하는 물질을 의미한다. 다만 aspartame, any sugar, carbohydrate, polyhydric alcohols는 포함하지 않는다.

(2) 단락(3)과 (3A)를 제외하고는, 누구도 아래 나열한 것을 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

(a) 식품에 사용할 목적의 감미료

(b) 감미료가 들어간 모든 식품

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(3) 아래 나열한 감미료는 부록13에 명시된 식품에, 명시된 양만큼만 사용할 수 있다.

#	물질명	부록에 명시된 명칭	부록에 명시된 넘버
(a)	Acesulfame-K	Acesulfame-K	1
(b)	Saccharin and its calcium, potassium and sodium salts	Saccharin	2
(c)	Cyclamic acid and its calcium and sodium salts	Cyclamates	3
(d)	Neotame	Neotame	4
(e)	Steviol glycosides	Steviol glycosides	5
(f)	Sucralose	Sucralose	6

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(3A) Advantame는 ‘식품첨가물에 관한 Codex의 일반규정’ section 3.3(CODEX STAN 192-1995)에 명시된 GMP(Good manufacturing practice)의 기준에 따라 모든 식품에 첨가할 수 있다.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(4) 감미료를 함유한 가공식품은 부록13에 명시된 대로 어린이가 섭취할 경우 주의사항이 적힌 문구를 표시해야 한다.

(5) 정제 감미료의 베이스(base)에 다음과 같은 성분을 함유할 수 있다.

- (a) calcium stearate; and
- (b) croscarmellose sodium.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

**화학보존료**

19.—(1) 이 규정에서, “화학보존료”는 식품의 발효 공정과 산성화 공정 혹은 미생물에 의한 변질을 막거나 지연하기 위해 첨가하는 물질을 의미한다.

(2) 화학보존료는 다음과 같이 분류한다.

- (a) Class I 에 속하는 화학보존료
  - (i) common salt;
  - (ii) sugars;
  - (iii) vinegar or acetic acid, lactic acid, ascorbic acid, erythorbic acid, citric acid, malic acid, phosphoric acid, or tartaric acid or the calcium, potassium or sodium salts of any of the acids specified in this sub-paragraph; and
  - (iv) ethyl alcohol or potable spirits;

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

(b) Class II 에 속하는 화학보존료

#	첨가물명	부록에 명시된 명칭	부록에 명시된 넘버
(i)	Sulphur dioxide, sulphurous acid or any of its sodium, potassium or calcium salts	Sulphur dioxide	1
(ii)	Benzoic acid and its sodium and potassium salts	Benzoic acid	2
(iii)	Methyl or propyl para-hydroxy-benzoate and their sodium salts	Methyl para-hydroxy-benzoate or propyl para-hydroxy-benzoate	3
(iv)	Sorbic acid and its sodium, potassium or calcium salts	Sorbic acid	4
(v)	Propionic acid and its sodium or calcium salts	Propionic acid	5
(vi)	Nitrites of sodium or potassium	Nitrites	6

#	첨가물명	부록에 명시된 명칭	부록에 명시된 넘버
(vii)	Nitrates of sodium or potassium	Nitrates	7

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

(c) ClassIII에 속하는 화학보존료는 dimethyl dicarbonate이다.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

(3) (a) Class I 에 속하는 화학보존료는 모든 식품에 비율의 제한 없이(in any proportion) 들어갈 수 있다.

(b) 아래 항목에 해당하는 경우 외에는, 누구도 ClassII에 속한 화학보존료가 함유된 식료품을 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

(i) 부록4 Part I 에 명시된 특정 식품에 한해서는 ClassII에 속하는 화학보존료를 명시된 양만큼 함유할 수 있다. 다만 단락(ii)의 경우는 제외한다.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

(ii) ClassII에 속하는 화학보존료를 두 가지 이상 혼합하여 부록4 Part I 에 명시된 식품에 사용할 경우, 사용된 화학보존료 각각의 양이 Part I 에 명시된 최대 허용치에 비례하여 몇 퍼센트의 비중을 차지하는지 계산한 뒤, 그 총합이 100%를 넘지 않아야 한다.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

(c) ClassIII에 속하는 화학보존료가 첨가된 식품은 누구도 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다. 다만 부록4 PartII에 명시된 양만큼 사용한다면 모든 식품에 첨가할 수 있다.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

**착색료**

20.—(1) 이 규정에서, “착색료”는 색을 부여하기 위해 식품에 첨가하거나 바르는 물질을 의미한다.

(2) 누구도 다음에 나열한 것을 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

- (a) 식용을 목적으로 한 식품 중, 부록5에 명시되지 않은 착색료를 사용한 것
- (b) 부록5에 명시되지 않은 착색료 중, 식용을 목적으로 한 식품에 사용하기 위한 것
- (c) 부록5 Part I 에 명시된 합성유기색소(synthetic organic colour) 중, alpha naphthylamine, beta-naphthylamine, benzidine, paraaminodiphenyl (xenylamine) 또는 이들의 파생물 그리고 polycyclic aromatic hydrocarbons를 함유하는 것.

(3) 날 것 혹은 가공하지 않은 육류, 가금류, 어류, 과일, 채소의 안팎에 마킹의 목적이 아닌 다른 목적으로 착색료를 첨가하거나 발랐을 경우, 누구도 이것을 판매, 수출 또는 판매용으로 제공, 위탁, 운반 혹은 수입할 수 없다. 다만, 견과류 껍데기에 허용된 착색료를 발랐을 경우는 제외한다.

**유화제와 안정제**

21.—(1) 이 규정에서, “유화제”는 섞이지 않는 두 가지 이상의 물질을 섞어주는 물질을 의미하며 “안정제”는 섞이지 않는 두 가지 이상의 물질의 균질상태를 유지하기 위해 넣는 물질을 의미한다.

(2) 이 규정에 나온 예외사항을 제외하고, 부록6에 허용되지 않은 유화제와 안정제를 식품에 넣을 경우 해당 식품을 누구도 수입, 판매를 위한 제조, 판매할 수 없다.

(3) 무알코올 음료는 다음에 나열한 것을 포함할 수 있다.

- (a) 100ppm 이하의 ester gum
- (b) 300ppm 이하의 sucrose acetate isobutyrate

(3A) Quillaia extracts(Type I, II 또는 둘 다)는 아래의 식품에만 사용할 수 있다.

- (a) saponins로 측정했을 때 그 양이 50ppm을 넘지 않는 청량음료
- (b) saponins로 측정했을 때 그 양이 40ppm을 넘지 않는 알코올 음료

*[S 152/2017 wef 01/04/2017]*

(4) 누구도 허용되지 않은 유화제와 안정제를 식용을 위한 식품을 제조할 때 사용할 목적으로 판매하거나 혹은 판매를 위한 광고를 할 수 없다.

(5) 누구도 허용된 유화제와 안정제를 식용을 위한 식품을 제조할 때 사용할 목적으로 판매할 수 없으나, 다만 해당 유화제와 안정제의 화학적 구조를 포장 라벨에 정확하게 표시할 경우는 제외한다.

**향료**

22.—(1) 이 규정에서, “향료”는 맛 또는 향 또는 맛과 향을 부여하기 위해 식품에 넣거나 적용하는 모든 물질을 의미한다.

(2)~(10) 생략

**향미증진제**

23.—(1) 이 규정에서, “향미증진제”는 식품의 향을 증진하거나 강화하기 위한 모든 물질을 의미한다. 그러나 소스, 그레이비(gravy), 그레이비 믹스, 스프 믹스, 향신료, 조미료는 포함하지 않는다.

(2) 다음에 나열한 사항을 제외하고는, 누구도 향미증진제를 식용을 목적으로 한 식품에 사용할 용도로 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

- (a) ethyl maltol;
- (b) L-glutamic acid, mono-sodium L-glutamate, monopotassium L-glutamate, calcium di-L-glutamate, monoammonium L-glutamate, magnesium di-L-glutamate;

*[S 444/2012 wef 03/09/2012]*



- (c) Inosinic acid, guanylic acid, di-sodium 5'-inosinate, di-potassium 5'-inosinate, calcium 5'-inosinate, disodium 5'-guanylate, di-potassium 5'-guanylate, calcium 5'-guanylate;

[S 444/2012 wef 03/09/2012]  
[S 152/2017 wef 01/04/2017]

- (d) L-cysteine; and

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

- (e) 아래 나열한 식품 속 L-theanine은 1,000ppm을 넘지 않아야 한다.

- (i) 브루 티(Brewed tea)
- (ii) 청량음료
- (iii) 초콜릿
- (iv) 초콜릿 당과
- (v) 설탕 당과

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

(3) 누구도 규정246에 명시된 기준을 준수하지 않은 향미증진제 mono-sodium salt of L-glutamic acid를 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

(4) [S 444/2012 wef 03/09/2012]에 삭제

(5) 식용을 목적으로 하는 식품 중, 단락(2)에 명시하지 않은 향미증진제를 함유한 경우, 누구도 이를 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

**습윤제**

24. 이 규정에서, “습윤제”는 식품에 넣었을 때 습기의 흡수를 돕거나 식품 자체의 수분함량을 유지하는 첨가물을 의미한다.

**영양강화제**

25.—(1) 이 규정에서, “영양강화제”는 아미노산, 미네랄 또는 비타민과 같이 식품의 영양 성분을 강화하기 위해 식품에 개별적으로 혹은 혼합하여 첨가하는 물질을 의미한다.

(2)~(3) 생략

**금속이온제거제(Sequestrants)**

26.—(1) 이 규정에서, “금속이온제거제”는 식품에 넣었을 때 금속이온과 결합하여 금속이온을 비활성화시킴으로써 식품이 가진 고유의 색, 향미, 질감 등을 유지하는 물질을 의미한다.

(2) 누구도 단락(3)과 (4)에 명시하지 않은 금속이온제거제를 식용을 위한 식품 제조 시 사용할 목적으로 판매하거나 혹은 판매를 위한 광고를 할 수 없다.

(3) Citric acid, phosphoric acid, tartaric acid 또는 이들의 calcium salts는 glycine와 마찬가지로 금속이온제거제로써 식품에 사용될 수 있다.

(4) Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate은 다음과 같은 경우에만 사용할 수 있다.

(a) 그 첨가량이 250ppm을 넘지 않는 생선 통조림(갑각류와 연체류 포함)

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

(b) 그 첨가량이 75ppm을 넘지 않는 마요네즈, 샐러드드레싱, 프렌치드레싱, 지방 스프레드, 세이버리 소스(savoury sauce), 마가린

(c) 그 첨가량이 33ppm을 넘지 않는 청량음료

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

#### 충전제(Gaseous packaging agents)

27.—(1) 이 규정에서, “충전제”는 다음과 같이 사용되는 첨가물을 의미한다.

(a) 유동 식품(fluid food)의 포장이나 보관용기에 공기나 가스를 주입하는 물질

(b) 밀봉된 포장지 혹은 보관 장소 안에 넣어 공기를 대체하는 물질. 또는 식품의 포장과 보관용기 안에 넣어 공기를 대체하는 물질

(2) 아래 나열된 충전제를 제외한 그 외 모든 충전제는 누구도 식품의 포장과 보관용기에 사용할 수 없다.

(a) carbon dioxide

(b) nitrogen

(c) helium

#### 다용도 식품첨가제

28.—(1) 이 규정에서, “다용도 식품첨가제”는 식품의 제조과정 또는 포장과정 중에 특수한 용도로 첨가하는 유용한 물질을 의미하며 가공보조제를 포함한다.

(2) 누구도 부록8에 명시되지 않은 다용도 식품첨가제를 사용할 수 없다.

(3) 허용된 다용도 식품첨가제를 포함한 식품이라 해도 만약 그 식품이 사람이 먹기에 좋거나 적합하지 않다면 누구도 이를 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

(4) 식품에 acetone이 잔류한 경우에는 누구도 이를 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다. 다만 아래의 경우는 제외한다.

(a) acetone을 향료 제조 시 가공보조제로써 사용한 경우, acetone의 잔류량이 향료의 5mg/kg을 넘지 않아야 한다.

(b) acetone을 모든 식품 혹은 향료를 함유한 식품 제조 시 가공보조제로써 한 가지 이상의 재료에 사용한 경우, acetone의 잔류량이 식품의 0.1mg/kg을 넘지 않아야 한다.

(5) Methanol을 식품에 추출용매제로 사용할 경우, 식품 속 Methanol의 잔류량이 5ppm을 넘지 않아야 한다.

(6) Triethyl citrate을 아래 나열한 식품에 휘핑제(whipping agent)로 사용할 경우, 그 양이 2,500ppm을 넘지 않아야 한다.

- (a) 액상난제품(liquid egg products)
- (b) 열응고하거나 하지 않은 건조난제품(dried egg products)
- (c) 열응고한 난제품

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

### 식품에 생기는 부수적인 성분

#### 식품에 생기는 부수적인 성분

29.—(1) 이 규정에서, “부수적인 성분”이란 불필요하거나 독성을 가진 물질, 농약, 중금속, 동물성 의약품 혹은 식품에 어떤 식으로든 부수적으로 발생하는 진균독을 의미한다. 그러나 고결방지제, 산화방지제, 감미료, 화학보존료, 착색료, 유화제와 안정제, 향료, 향미증진제, 습윤제, 영양강화제, 금속이온제거제, 충전제는 제외한다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]  
[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(2) 누구도 이 규정에서 허용하지 않은 부수적인 성분을 함유한 식품을 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(3) 이 규정에서 “동물성 의약품”이란 식용 동물에 적용하거나 부여하는 물질을 의미하는데 이에에는 식육 동물, 우유(milk)를 생산하는 동물, 가금류, 어류, 벌(bee)이 포함된다. 그 용도가 치료든, 질병 예방 차원이든, 진단의 목적이든, 생리학적 기능과 행동을 바꾸기 위한 것이든 상관없이 모두 해당되며 항생제와 에스트로젠 역시 이에 해당된다.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

#### 잔류농약

30.—(1) 이 규정에서, “농약”이란 농업, 목축업, 원예업을 할 때 곰팡이, 박테리아, 바이러스, 벌레, 진드기, 연체류, 선충, 식물, 동물의 번식과 성장을 통제, 박멸, 예방하려는 목적으로 가정 및 산업적 차원에서 의도적으로 사용하는 물질이나 화합물을 의미한다.

(2) 부록9에 수록된 표의 1열(물질명), 2열(최대잔류량), 3열(식품유형)을 준수하지 않을 경우, 해당 농약이 잔류한 식료품을 누구도 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

(3) 이 규정에 사용기준이 명시되지 않은 경우, Codex Alimentarius Commission이 규정한 최대잔류허용량을 넘지 않아야 한다.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(4) 농약의 잔류가 허용된 식품을 한 가지 이상 섞거나 제조할 경우, 최종 제품에 잔류한

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

농약의 양이 제조과정 중 사용한 식품 속 허용된 잔류량보다 많지 않아야 한다.

(5) 부록9에 수록된 농약이 두 가지 이상 잔류한 식품일 경우, 각 농약별 잔류량이 부록9에 명시된 최대허용치를 넘어서는 안 되며 그 총합 또한 1을 넘지 않아야 한다. 만약 이를 준수하지 않으면 해당 식료품을 누구도 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

**비소, 납, 구리 등의 중금속**

31.—(1) 부록10에 명시된 최대허용치를 초과한 비소, 납, 구리 등의 중금속을 함유한 식품은 누구도 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

(2) 조류에 함유된 무기비소가 2ppm을 넘을 경우, 누구도 이를 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

(2A) 도정미에 함유된 무기비소가 0.2ppm을 넘을 경우, 누구도 이를 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

*[S 152/2017 wef 01/04/2017]*

**수은**

(3) 누구도 다음에 나열된 식품을 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

- (a) 수은의 양이 1ppm이 넘는 포식어류
- (b) 수은의 양이 0.5ppm이 넘는 생선 혹은 수산가공품
- (c) 수은의 양이 0.05ppm이 넘는 그 외 모든 식품

*[S 816/2014 wef 15/12/2014]*

**주석**

(4) 누구도 주석의 양이 250ppm이 넘는 식품을 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

**카드뮴**

(5) 누구도 카드뮴의 양이 1ppm이 넘는 연체류, 건조 버섯 또는 카드뮴의 양이 2ppm이 넘는 조류 또는 카드뮴의 양이 0.5ppm이 넘는 코코아 및 코코아 가공품 또는 카드뮴의 양이 0.2ppm이 넘는 그 외 모든 식품을 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

*[S 195/2011 wef 15/04/2011]*

**안티몬(Antimony)**

(6) 누구도 안티몬의 양이 1ppm이 넘는 식품을 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

(7) 단락(3)의 “포식어류”에 해당하는 어종은 부록15에 나와 있다.

*[S 816/2014 wef 15/12/2014]*

*[S 444/2012 wef 03/09/2012]*

**잔류항생제**

32.—(1) 이 규정에서, “항생제”란 화학적 합성이나 미생물에 의해 만들어진 화학물질로서

낮은 농도로 박테리아 및 기타 미생물의 성장을 막거나 없애는 역할을 한다.

(2) 단락(3)을 제외하고는, 우유, 육류, 식육가공품 혹은 식용을 위한 식품에 잔류항생제나 분해산물(degradation products)이 검출될 경우, 누구도 이를 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

(3) 단락(2)에도 불구하고, Clostridium botulinum의 포자를 없애기 위해 열처리를 한 액상산 저장품, 치즈, 통조림 식품에는 nisin을 사용할 수 있다.

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

**잔류에스트로겐**

33. 모든 육류 혹은 육류에서 추출한 모든 식품에 아래 나열한 성분이 잔류했을 경우, 누구도 이를 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

- (a) diethylstilbestrol (3, 4-bis(p-hydroxyphenyl)-3-hexene)
- (b) hexoestrol (3, 4-bis(p-hydroxyphenyl)-n-hexane)
- (c) dienoestrol (3, 4-bis(p-hydroxyphenyl)-2, 4-hexadiene)

**진균독**

34. 아래 명시된 특정 식품에 특정 진균독이 최대잔류량 이하로 검출된 경우를 제외하고 그 외 진균독이 검출된 모든 식품은 누구도 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

#	진균독	#	식품유형	한 가지 이상의 진균독이 잔류할 수 있는 최대허용치(ppb)
(a)	Aflatoxin B1	(i)	모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	5
		(ii)	영·유아를 위한 식품	0.1
(b)	Aflatoxins, total (B1, B2, G1 and G2)		모든 식품 (영·유아를 위한 식품 제외)	5
(c)	Aflatoxin M1	(i)	우유	0.5
		(ii)	영아용 조제식	환원하여 먹기 직전 측정했을 때 0.025
(d)	Patulin	(i)	영·유아를 위한 식품 (곡물을 기반으로 한 가공품 제외)	10
		(ii)	과일주스	50
		(iii)	과일주스를 재료로 사용한 식품	50

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

**3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD)**

34A. 40%의 건조중량 시 검출된 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD)의 양이 20ppb(parts per billion)를 초과한 간장소스와 굴소스는 누구도 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

**멜라민**

34B. 누구도 다음에 나열된 식품을 수입, 판매, 광고, 제조, 위탁 혹은 운반할 수 없다.

- (a) 멜라민 함량이 1ppm이 넘는 분말 형태의 영아용 조제식
- (b) 멜라민 함량이 0.15ppm이 넘는 액체 형태의 영아용 조제식
- (c) 분말 형태의 영아용 조제식과 액체 형태의 영아용 조제식을 제외한 그 외 모든 식품 중 멜라민 함량이 2.5ppm이 넘는 것

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

**미생물 오염**

35.—(1) 모든 즉석식품은 Escherichia coli의 오염 정도가 gm 혹은 ml당(액상제품의 경우) 20개 이하이고 병원성 미생물은 검출되지 않아야 한다.

(2) 부록11의 표 첫째 열에 명시된 식품은 표 둘째, 셋째 열에 명시된 미생물 기준을 준수해야 한다.

(3) 토마토 제품의 곰팡이 수를 계산했을 때 양성반응의 비율이 토마토주스의 경우 20%를 넘지 않아야 하고, 그 외 케첩, 퓨레, 페이스트를 포함한 분쇄한 토마토 제품의 경우 40%를 넘지 않아야 한다.

(4) 현미경으로 봐야 하는 미세한 실험은 미국의 “공정법농예화학자협회(Association of Official Agricultural Chemists)”의 방법을 따른다.

**미네랄 하이드로카본**

**미네랄 하이드로카본의 사용**

36.—(1) 이 규정에서, “미네랄 하이드로카본”이란 석유에서 얻거나 석유가스로부터 합성된 액체, 반액체, 고체 형태의 모든 탄화수소 생성물을 의미한다. 여기에는 무취의 가벼운 석유탄화수소, 화이트 미네랄 오일, 할로겐화탄화수소, 석유젤리, 고형 파라핀(hard paraffin), 미세결정 왁스가 포함된다.

(2) 이 규정이 명시한 예외사항을 제외하고, 미네랄 하이드로카본을 식용을 위한 식품의 혼합 및 제조 시 사용할 수 없으며, 미네랄 하이드로카본이 잔류한 식품을 식용으로 판매할 수 없다.

(3) 다음의 경우 단락(2)가 적용되지 않는다.

- (a) 건조과일의 중량을 100이라 할 때 잔류한 미네랄 하이드로카본의 중량이 0.5 이하일 경우
- (b) 감귤류 과일의 중량을 100이라 할 때 잔류한 미네랄 하이드로카본의 중량이 0.1 이하일 경우
- (c) 설탕 당과에 미네랄 하이드로카본을 피막제로 사용할 때 설탕 당과에 잔류한 미네

- 랄 하이드로카본의 양이 설탕 당과 중량(100)의 0.2 이하일 경우
- (d) Chewing compound<sup>1)</sup>의 중량을 100이라 할 때 잔류한 고체 형태의 미네랄 하이드로카본의 중량이 60 이하이거나 아예 없을 경우
  - (e) 통압착치즈 혹은 부분압착치즈의 껍질에 미네랄 하이드로카본을 사용하고 잔류했을 경우
  - (f) 닭과 오리나 같은 국내산 가금류가 낳은 알을 보존하는 과정에서 미네랄 하이드로카본에 담갔거나 뿌렸거나 그 외 방법으로 사용한 뒤 잔류했을 경우 혹은 껍질에 “밀봉”이라고 표시하기 위해 사용한 뒤 잔류했을 경우
  - (g) 아래 나열한 식품에 미네랄 하이드로카본이 잔류했을 경우
    - (i) 건조과일, 감귤류과일 또는 당과를 함성할 때 미네랄 하이드로카본이 사용되었거나 혹은 그러한 식품이 한 가지 이상 섞였을 경우, 위의 단락(a), (b), (c)에서 제시한 최대허용치를 초과하지 않아야 한다.
    - (ii) 미네랄 하이드로카본이 식품의 겉 표면에 윤활제로 사용되었을 경우, 만약 그 부분이 조리 과정에서 접촉할 수밖에 없다면 잔류한 미네랄 하이드로카본의 중량이 식품의 전체 중량의 0.2를 넘지 않아야 한다.
  - (h) 식품 제조과정에서 미네랄 하이드로카본을 용매제로 사용한 후 잔류량이 아래 표에 명시된 식품별 최대허용치를 넘지 않은 경우

미네랄 하이드로카본 명	식품	최대허용치(ppm)
Trichloroethylene	디카페인 그라운드 커피	25
	디카페인 수용성 (인스턴트) 커피 추출물	10
	향신료 올레오레진류	30
	식용 식물성 기름	10
Methylene chloride	디카페인 그라운드 커피	10
	디카페인 수용성 (인스턴트) 커피 추출물	10
	향신료 올레오레진류	30
Ethylene dichloride	향신료 올레오레진류	30
Hexane	향신료 올레오레진류	25
	식용 식물성 기름	10
한 가지 이상의 chlorinated hydrocarbon이 허용 가능한 특정 식품에 사용되었을 경우, 총 잔류량이 식품의 30ppm을 초과할 수 없다.		

### 식품 용기

#### 식품 용기

37.—(1) 판매용 식품의 포장 또는 용기가 아래 나열한 사항에 해당하는 경우, 누구도 이를 수입, 판매, 위탁 혹은 운반할 수 없으며 또한 식품의 준비, 포장, 보관, 운반의 과정에 사용하거나 사용을 허가받을 수 없다.

- (a) 1ppm이 넘는 vinyl chloride monomer를 함유한 경우
- (b) 0.01ppm이 넘는 vinyl chloride monomer를 만들어낼 경우
- (c) carcinogenic, mutagenic 또는 teratogenic 또는 그 외 독성이 있거나 위해한 물질

1) 싱가포르 규정에 ‘chewing compound’의 정확한 정의는 나오지 않았지만 참고할 만한 자료로 영국에서 1966년 제정된 미네랄 하이드로카본 관련 식품규정 1966 No. 1073 문서에 다음과 같이 정의한 부분이 있음. “chewing compound” means chewing gum and other products of a like nature and use.’

원문 링크: <http://www.legislation.gov.uk/uksi/1966/1073/made?view=plain>

을 만들어낼 경우

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

(2)~(4) 생략

### 조사처리식품(Irradiated Food)

#### 조사처리식품

38.—(1) 아래의 경우를 제외하고, 누구도 이온화 방사선(radiation)에 노출된 식품을 수입하거나 판매할 수 없다.

(a) 아래의 규정에 따라 이온화 방사선 처리를 했을 경우

(i) Codex Code of Practice for Radiation Processing of Food (CAC/RCP 19-1979)

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(ii) Codex General Standard for Irradiated Foods (CODEX STAN 106-1983)

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(b) 조사처리식품에 관한 Codex 일반 규정(CODEX STAN 106-1983)을 모두 따른 조사처리육(irradiated meat)

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(2) 생략

### 제4부

#### 식품 규격과 라벨 기입 시 특이사항

#### 곡분, 빵류, 곡물 제품

#### 곡분 또는 밀가루

39.—(1) 곡분 또는 밀가루는 품질이 좋고 깨끗한 밀 낱알에서 제분하여 얻은 품질이 좋고 깨끗한 것이어야 하며 다음과 같은 특징을 가진다.

(a) 수분 함량이 15%를 넘지 않는다.

(b) 습량 기준 수분 함량이 14%일 때 측정 시 단백질(total nitrogen x 5.7)이 6% 이상이다.

(c) 습량 기준 수분 함량이 14%일 때 측정 시 회분 함량이 0.6%를 넘지 않는다.

(2) 곡분은 다음에 나열한 것을 함유할 수 있다.

(a) 밀 맥아분

(b) 곡분 중량의 0.75%를 넘지 않는 보리 맥아분

(c) Aspergillus oryzae에서 얻은 무독성 효소 제제

(d) 제빵 개량제로 사용한 ascorbic acid

(e) 중량이 250ppm을 넘지 않는 ammonium persulphate 또는 potassium



persulphate

(f) 중량이 0.2%를 넘지 않는 ammonium chloride

(g) 'CaH4(PO4)2'로 측정했을 때 중량이 0.7%를 넘지 않는 acid calcium phosphate

(3) 곡분은 인위적으로 표백할 수 없다. 다만 오존이나 질소의 산화가 만들어낸 전기적 과정(electrical process)을 통해서, 또는 chlorine, chlorine dioxide, benzoyl peroxide를 통해서 일어난 산화성 변화일 경우는 제외한다. 이때 chlorine dioxide와 benzoyl peroxide의 잔류량은 무게로 측정했을 때 50ppm을 넘지 않아야 한다.

(4) 비스킷 제조용 곡분은 무게로 측정했을 때 sulphur dioxide의 함량이 200ppm을 넘지 않아야 한다.

(5) 판매용 곡분은 유화제와 안정제를 함유할 수 없다.

**통밀, 통밀가루 또는 전체밀가루(Whole meal, whole wheat or entire wheat flour)**

40.—(1) 통밀, 통밀가루 또는 전체밀가루는 좋은 품질의 깨끗한 밀에서 얻은 좋은 품질의 깨끗하고 굵은 것이어야 하며 밀이 가진 성분을 모두 함유하고 있어야 한다. 그리고 다음과 같은 특징을 가진다.

(a) 수분 함량이 15%를 넘지 않는다.

(b) 수분 함량이 14%일 때 측정 시 단백질(total nitrogen x 5.7)이 8% 이상이어야 한다.

(c) 습량 기준 수분 함량이 14%일 때 측정 시 조섬유가 1.8% 이상이어야 한다.

곡분과 겨의 혼합은 통밀가루로 볼 수 없다.

(2) 통밀, 통밀가루 또는 전체밀가루는 규정39(2)에 허용된 첨가물 외에 다른 첨가물을 넣을 수 없다.

**통알곡(Wholegrain)**

40A. 생략

**활성글루텐 밀가루(Vital gluten flour)**

41. 활성글루텐 밀가루는 백색 밀가루에서 전분을 제거하고 얻은 것으로서, 수분 함량이 10%를 넘지 않고 건조함량 기준으로 계산했을 때 nitrogen의 중량이 12.7% 이상이어야 한다. 또한 다른 첨가물은 넣을 수 없다.

**팽창제 혼합 밀가루(Self-raising flour)**

42. 팽창제 혼합 밀가루는 백색 밀가루에 베이킹파우더를 넣은 것으로서, 물을 첨가하거나 가열했을 때 carbon dioxide의 무게가 0.5% 이상이어야 하고, calcium sulphate로 측정했을 때 sulphates의 양이 0.6%를 넘지 않아야 한다. 그 외 첨가물은 함유할 수 없다.

**단백질 강화 밀가루(Protein-increased flour)**

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

43. 단백질 강화 밀가루는 단백질이 아닌 백색 밀가루의 일반적 기준을 준수해야 한다. 건조함량 기준으로 측정했을 때 nitrogen의 양이 2.5% 이상이어야 하고 첨가된 글루텐을 함유할 수 있다.

**옥수수가루(Corn flour)**

44. 옥수수가루 또는 옥수수전분은 다양한 종류의 옥수수에서 얻어낸 전분 가루로서, 회분 함량이 0.8%를 넘지 않는다.

**쌀가루(Rice flour)**

45. 쌀가루 또는 빵은 쌀은 현미를 빵아서 얻은 곡분으로서, 회분 함량이 1.5%를 넘지 않고 도정미에서 얻은 dextrose 또는 talc를 제외한 기타 이물은 넣을 수 없다.

**타피오카가루(Tapioca flour)**

46. 타피오카가루는 cassava plant(*Manihot utilissima*)의 뿌리에서 얻은 전분 가루로서, 회분 함량이 0.2%를 넘지 않는다.

**빵류(Bakery products)**

47. 이 규정에서 “빵류”란 규정48~52에 설명한 규격에 맞는 모든 식품을 의미한다.

**빵(Bread)**

48. 빵은 곡분과 물로 만든 반죽에 효모를 넣어 발효시켜 구운 것을 가리키며 다음에 나열된 것을 함유할 수 있다.

- (a) 소금
- (b) 식용 지방
- (c) 우유 또는 유제품
- (d) 달걀
- (e) 이 규정에서 허용한 감미료

*[S 195/2011 wef 15/04/2011]*

- (f) 맥아시럽, 맥아추출물 또는 맥아분
- (g) 식초
- (h) 대두 또는 기타 곡물
- (i) 허용된 유화제와 안정제
- (j) 허용된 화학보존료 Class II
- (k) 허용된 착색료

**통밀빵(Wholemeal bread)**

49. 통밀빵은 통밀가루 또는 통밀가루와 다른 곡분의 혼합으로 만든 빵으로서 건조중량 시 섬유소의 함량이 0.6% 이상이어야 하고 그 어떤 당밀색소 또는 카라멜을 함유해서는 안 된다.

**과일빵(Fruit bread)**

50. 생략

**호밀빵(Rye bread)**

51. 생략

**우유빵(Milk bread)**

52. 생략

**빵류의 표시**

53. 생략

**곡분 당과(Flour confectionery)**

54.—(1) 곡분 당과에는 페이스트리, 케이크, 비스킷 그리고 곡물과 그 외 재료를 섞어 조리하거나 조리하지 않은 제품을 포함하며 빵류는 제외한다.

(2) 곡분 당과는 허용된 향료, 착색료, 보존료를 함유할 수 있다.

(3) 비스킷 코팅이 “초콜릿”이라고 설명이 되어 있는 제품은 건조함량 기준으로 무지방 코코아 페이스트 잔류량이 12% 이상이거나 규정168에서 명시한 초콜릿 규격을 준수해야 한다.

**파스타**

55.—(1) 이 규정에서, “파스타”란 반죽을 압출 성형하거나 틀에 찍어 건조 조리한 제품 또는 반죽을 건조하거나 건조하지 않고 길게 잘라 열조리한 제품을 가리킨다.

(2) 파스타는 주로 곡물로 이뤄져 있으며 다음에 나열된 것을 한 가지 이상 함유할 수 있다.

- (a) 일반 소금
- (b) 달걀
- (c) 다양한 종류의 전분
- (d) 식용유지
- (e) 허용된 향료 및 착색료
- (f) 그 외 식료품

**국수**

(3) 국수에는 다양한 종류가 있는데 흔히 “미(mee 또는 mian)”로 알려진 제품과 (수분 함량이 20% 미만인 국수는 제외) 그 외 “미” 제품이 포함되며 곡분 함량이 50% 이상이어야 한다.

(4) 수분 함량이 20% 미만인 국수와 (“스파게티”, “마카로니” 포함) 흔히 “미 수아(mee sua 또는 mian xian)”로 알려진 국수는 밀가루 함량이 70% 이상이어야 한다.

**쌀국수**

(5) 쌀국수에는 다양한 종류가 있는데 흔히 “궤타오(kuay teow 또는 guo tiao)”, “비타이 막(bee tai mak 또는 mi shai mu)” 그리고 “호펀(hor fun 또는 he fen)”으로 알려진 제품을 포함하며 (수분 함량이 20% 미만인 쌀국수는 제외) 쌀가루 함량이 50% 이상이어야 한다.

(6) 수분 함량이 20% 미만인 쌀국수에는 흔히 “비훈(bee hoon 또는 mi fen)”으로 알려진 제품이 포함되며 쌀가루 함량이 80% 이상이어야 한다.

**파스타의 표시**

56. 생략

**에어레이션(aeration) 재료**

**타르타르 크림**

57. 타르타르 크림은 potassium hydrogen tartrate로 측정된 acid tartrates의 함량이 99% 이상이어야 한다.

**베이킹파우더**

58.—(1) 베이킹파우더는 물을 넣거나 열을 가했을 때 carbon dioxide를 생성하는 염 또는 혼합염을 의미하며 farinaceous diluent substance를 넣거나 넣지 않을 수 있다. 또한 식품 조리 시 화학적 팽창제로 사용한다. calcium sulphate로 측정했을 때 sulphates의 함량이 1.5%를 넘지 않아야 하고, 물을 넣고 열을 가했을 때 carbon dioxide의 함량이 8% 이상이어야 한다.

(2) 색을 입힌 베이킹파우더 혹은 금색을 입힌 팽창 파우더는 베이킹파우더의 기준을 준수해야 한다. 다만, 물을 넣고 열을 가했을 때 carbon dioxide의 양이 6% 이상이어야 한다.

**식육 및 식육가공품**

**식육품**

59. 식육품이란 죽은 동물이나 조류의 식용 가능한 모든 부위를 가리킨다. 이는 도축하였을 때 건강한 상태여야 하고 사람이 보통 식용으로 사용하는 것이어야 한다. 신선으로 또는 냉동, 냉장, 저장, 염지 또는 기타 다른 공정으로 사용될 수 있다.

**신선육, 생육, 냉장육**

60. 신선육, 생육, 냉장육은 얼린 부분 없이 신선한 상태를 유지한 것이어야 한다.

**털이 있는 조류(Dressed Bird)**

60A.—(1) 라벨에 도축장명과 도축일자(수입육의 경우 원산지)를 표시하지 않으면 누구도

털이 있는 조류를 신선 또는 냉장 상태로 수입, 판매 또는 판매를 위한 광고할 수 없다.

(2) 단락(1)과 더불어, 판매 혹은 판매를 위한 광고용으로, 털이 있는 조류를 냉동하지 않았을 경우 라벨에 별도의 언급이 없는 한 신선식품으로 간주한다.

**냉동육**

61. 냉동육은 제품의 신선도와 품질을 보존하려는 목적으로 냉동 공정을 거친 식육품을 의미하며 이때 온도를  $-18^{\circ}\text{C}$  이하로 유지해야 한다. 다만 냉동고에 제상 사이클을 돌리거나 운송냉동고에서 꺼내 냉동육 상점으로 이동할 때는 예외로 한다. 냉동육의 온도는  $-12^{\circ}\text{C}$ 보다 높지 않아야 한다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

**절임육, 침지육, 염지육(corned, cured, pickled or salted meat)**

62.—(1) 절임육, 침지육, 염지육은 조리된 혹은 조리되지 않은 고기로서 햄과 베이컨을 포함한다. 이는 소금, 설탕, 식초 또는 향신료를 단독으로 혹은 혼합하여 사용할 수 있다.

(2) 절임육, 침지육, 염지육은 phosphorus pentoxide( $\text{P}_2\text{O}_5$ )로서 0.3%를 넘지 않는 수용성 무기 인산염을 함유할 수 있다.

(3) 절임육, 침지육, 염지육에 sodium nitrite, potassium nitrite, sodium nitrate, potassium nitrate을 단독으로 혹은 혼합하여 사용할 수 있으나 최종 제품 속 nitrites와 nitrates의 양이 부록4 Part I 에 명시된 허용치를 넘지 않아야 한다.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

**훈연육(Smoked meat)**

63.—(1) 훈연육은 조리된 혹은 조리되지 않은 고기로서, 품질 유지를 위해 소금을 첨가한 뒤 목재보존용 페인트 또는 목재방부제 없이 나무를 태운 연기로부터 얻은 고기, 또는 천연훈연액, 천연훈연추출물, 동등한 성분을 가진 합성물을 적용한 고기를 가리킨다.

(2) 훈연육은 설탕을 함유할 수 있으며 제조 과정에서 일시적으로 formaldehyde가 생성될 수 있으나 그 양이 5ppm을 넘지 않아야 한다.

(3) 훈연육은 potassium nitrite, sodium nitrite, potassium nitrate, sodium nitrate을 단독으로 혹은 혼합하여 포함할 수 있으나, 제품 공정의 마지막 단계에서 nitrites, nitrates의 양이 부록4 Part I 에 명시된 허용치를 넘지 않아야 한다.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

**다짐육(Minced or chopped meat)**

64.—(1) 다짐육은 신선육 또는 냉장육을 세분, 분쇄, 절단한 고기로서 어떤 보존료, 소금, 그 외 첨가물도 함유할 수 없다.

(2) 다진 소고기는 지방 함량이 30% 이하여야 하며 순 살코기라고 표시하려면 지방 함량이 15% 이하여야 한다.

**햄버거 또는 소고기버거 및 유사제품(Hamburgers or beefburgers and similar products)**

65.—(1) 햄버거 또는 소고기버거는 고기가 최소 90% 함유된 다짐육으로서 곡물, 향료, 소금, 향신료, 허브류, 설탕, 식초, sodium caseinate 또는 그 외 식료품을 넣거나 넣지 않을 수 있다. 햄버거 또는 소고기버거는 단백질(total nitrogen x 6.25) 조합(protein combination)의 함량이 15% 이상이고 지방 함량이 30%를 넘지 않아야 한다.

(2)~(3) 생략

**소시지육**

66.—(1) 소시지육은 잘게 다지거나 세분한 고기로서, 소금, 설탕, 향신료, 허브류, 전분류(wholesome farinaceous substances)를 넣을 수 있다.

(2) 소시지육은 전분 함량이 6%를 넘지 않고 돼지고기 소시지육과 소고기 소시지육의 경우 고기가 각각 65%와 50% 이상이어야 하며 고기의 지방 함량이 40%를 넘지 않아야 한다.

(3) 소시지육은 potassium nitrite, sodium nitrite, potassium nitrate, sodium nitrate을 단독으로 혹은 혼합하여 사용할 수 있으나, 최종 제품 속 nitrites, nitrates의 양이 부록4 Part I 에 명시된 허용치를 넘지 않아야 한다.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

**소시지**

67.—(1) 소시지라 함은 중국 소시지(Chinese sausage)를 포함하며 소시지육을 껍질이나 케이싱으로 에워싼 것을 의미한다. 소시지는 무독성 유산균 배양물, 젖산 종균 배양물, 페디오코커스 세레비제균을 포함할 수 있으며 이후에 식초에 담그거나 훈연하거나 조리할 수 있다.

(2) 훈연한 소시지는 formaldehyde를 5ppm 이상 함유할 수 없다.

**식육추출물, 식육진액, 식육즙(Meat extracts, meat essences and meat juices)**

68.—(1) 식육추출물, 식육진액, 식육즙은 식육에서 추출한 것으로서, 농축하거나 하지 않을 수 있으며 고기의 단백질을 함유한다. 식육진액은 소금, 무독성 허브 물질을 제외한 그 외 다른 첨가물이나 이스트의 추출물은 함유하지 않는다. 식육즙은 글리세린을 함유할 수 있는데 그 경우, 라벨에 글리세린의 함유량을 퍼센트(%)로 표시해야 한다.

(2) 치킨진액을 제외한 모든 식육진액은 단백질(total nitrogen x 6.25) 함량이 3%(w/v) 이상이어야 한다.

**치킨진액 및 강력치킨진액(Chicken essence and double strength chicken essence)**

69. 치킨진액은 식육진액이며 단백질(total nitrogen x 6.25) 함량이 7%(w/v) 이상이어야 한다. 강력치킨진액이라고 주장하려면 단백질 함량의 비율도 적절하게 늘어나야 한다. 치킨

농축진액이라고 주장하려면 단백질(total nitrogen x 6.25) 함량이 9%(w/v) 이상이어야 한다.

**고기 페이스트 또는 고기 파테(Meat paste or pate)**

70. 고기 페이스트 또는 고기 파테는 (고기 스프레드 포함) 미세하게 다진 고기 형태로 부드럽게 발리는 제품으로서 고기성분이 70% 이상이어야 하며, 고기성분의 60% 이상이 살코기여야 한다.

**수산 및 수산가공품**

**수산물**

71. 수산물이란 바다 혹은 민물에 사는 동물의 식용 가능한 모든 부위를 가리키며 사람이나 보통 식용으로 사용하는 것이어야 한다. 여기에는 갑각류와 연체류가 포함된다.

**신선수산 또는 냉장수산물**

72. 신선수산 또는 냉장수산물은 언 부위가 없는 상태로 품질이 유지된 수산품을 가리킨다.

**냉동수산물**

73. 냉동수산물은 제품의 신선도와 품질을 보존하려는 목적으로 냉동 공정을 거친 수산품을 의미하며 이때 온도를 -18°C 이하로 유지해야 한다. 다만 냉동고에 제상 사이클을 돌리거나 운송냉동고에서 꺼내 냉동수산물 상점으로 이동할 때는 예외로 한다. 냉동수산물의 온도는 -12°C보다 높지 않아야 한다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

**훈연수산물**

74. 훈연수산물은 품질 유지를 위해 소금을 첨가한 뒤 목재보존용 페인트 또는 목재방부제 없이 나무를 태운 연기로부터 얻은 수산물, 또는 천연훈연액, 천연훈연추출물, 동등한 성분을 가진 합성물을 적용한 수산품을 가리킨다. annatto로 색을 입힐 수 있고 제조 과정에서 의도하지 않게 formaldehyde가 생성될 수 있으나 그 양이 5ppm을 넘지 않아야 한다.

**염지수산물**

75. 염지수산물은 품질 유지를 위해 소금을 첨가한 것으로 건조, 훈연 또는 annatto로 색을 입힐 수 있다.

**어육 페이스트**

76. 어육 페이스트는 한 가지 이상의 수산물로 만든 것으로서 다른 식료품, 조미료, 허용된 착색료를 넣거나 넣지 않을 수 있다. 수산물의 함량은 70% 이상이어야 한다.

**어육완자 및 피쉬볼(Fish cake and fish balls)**

77. 어육완자는 (피쉬볼 포함) 한 가지 이상의 수산물로 만든 것으로서 전분, 조미료, 허용된 착색료를 넣거나 넣지 않을 수 있다. 수산물의 함량은 40% 이상이어야 한다.

## 식용유지류

### 식용유지

78.—(1) 식용유지란 흔히 식료품(foodstuffs)으로 인식하는 지방과 기름을 의미하며 변형하거나 하지 않을 수 있다. 별다른 언급이 없는 한, 식용유지의 과산화물가(peroxide value)는 peroxide oxygen로서 지방 또는 기름의 1kg당 10밀리당량(milliequivalents)을 넘지 않는다. 식용유지는 허용된 산화방지제, 거품제거제를 함유할 수 있다.

(2) 식용유지는 악취나 불쾌한 맛이 없어야 한다.

(3) 판매할 용도로 사전 포장된 식용유지 또는 식품 제조 시 재료로 사용되는 식용유지는 트랜스지방산의 함량이 2%(w/w)를 넘지 않아야 한다.

[S 175/2012 wef 02/05/2012]

(4) 생략

### 식용유지의 표시

79. 생략

### 야자유

80. 야자유는 *Cocos nucifera* 열매에서 얻은 기름으로 다음과 같은 특징을 가진다.

(a)~(g) 생략

### 옥수수기름

81. 옥수수기름은 *Zea mays* 배아에서 얻은 기름으로 다음과 같은 특징을 가진다.

(a)~(d) 생략

### 목화씨기름

82. 목화씨기름은 *Gossypium*의 재배종 씨앗에서 얻은 기름으로 다음과 같은 특징을 가진다.

(a)~(d) 생략

### 땅콩기름

83. 땅콩기름은 *Arachis hypogaea*의 씨앗에서 얻은 기름으로 다음과 같은 특징을 가진다.

(a)~(e) 생략

### 올리브유

84. 올리브유는 *Olea europaea*의 열매에서 얻은 기름으로 다음과 같은 특징을 가진다.

(a)~(d) 생략



**홍화유(Safflower oil)**

85. 홍화유(Carthamus oil 또는 Kurdee oil)는 Carthamus tinctorius L의 씨앗에서 얻은 기름으로 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a)~(d) 생략

**참기름**

86. 참기름은 Sesamum indicum의 씨앗에서 얻은 기름으로 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a)~(e) 생략

**콩기름**

87. 콩기름은 Soja max의 씨앗에서 얻은 기름으로 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a)~(e) 생략

**해바라기씨유**

88. 해바라기씨유는 Helianthus annuus의 씨앗에서 얻은 기름으로 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a)~(d) 생략

**드리핑(Dripping)**

89. 드리핑(식용우지: edible tallow)이란 양, 소, 버팔로의 뼈나 지방에서 만든 깨끗한 기름이며 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) oleic acid로 측정된 유리지방산(free fatty acid) 함량이 2%(w/w)를 넘지 않는다.
- (b) 소금과 같이 제조과정 중 불가피하게 포함되는 이물 함량이 1%(w/w)를 넘지 않는다.
- (c) 물 함량이 2%(w/w)를 넘지 않는다.
- (d) peroxide oxygen로서 과산화물가(peroxide value)가 지방 대비 kg당 16밀리당량 (milliequivalents)을 넘지 않는다.

**라드(Lard)**

90. 라드는 돈육에서 만든 깨끗한 지방으로 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) oleic acid로 측정된 유리지방산(free fatty acid) 함량이 2%(w/w)를 넘지 않는다.
- (b) 소금과 같이 제조과정 중 불가피하게 포함되는 이물 함량이 1%(w/w)를 넘지 않는다.
- (c) 물 함량이 1%(w/w)를 넘지 않는다.

**마가린**

91.—(1) 마가린은 식용 동물 또는 식용 식물의 유지를 물이나 유제품과 유화하여 버터처럼 사용할 수 있게 만든 식품이다. 마가린은 수분 함량이 16%(w/w)를 넘지 않아야 하고 식용유지류의 일반 규정을 따라야 한다. 소금, 허용된 착색료, 산화방지제, 유화제, 향료, 화학보존료, 금속이온제거제를 제외한 기타 물질은 첨가할 수 없다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(2) 규정11(4)에도 불구하고 마가린 또는 테이블 마가린(table margarine)은 비타민을 첨가할 수 있으며 함량은 kg당 다음과 같다.

(a) Vitamin A 함량은 retinol activity의 8.5mg 이상이어야 한다.

(b) Vitamin D 함량은 cholecalciferol의 55mcg 이상이어야 한다.

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

(3) 생략

### 지방 스프레드(Fat spread)

91A.—(1) 지방 스프레드는 식용 동물 또는 식용 식물의 유지를 물이나 유제품과 유화하여 바를 수 있는 형태로 만든 테이블 스프레드이다.

(2) 지방 스프레드는 허용된 착색료, 산화방지제, 유화제, 향료, 화학보존료, 금속이온제거제를 첨가할 수 있다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(3) 다목적식품으로 판매되는 지방 스프레드는 규정250A를 따르되, phytosterols는 8%(w/w), phytosterol esters는 14%(w/w)까지 함유할 수 있다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(4) 지방 스프레드는 마가린과 버터를 포함하지 않는다.

### 바나스파티(Vanaspati)

92.—(1) 바나스파티는 정제된 식용 식물성 기름으로서 어떤 형태로든 변형 공정을 거치거나 거치지 않은 것을 가리킨다. 이것은 땅콩기름, 목화씨기름 또는 참기름 또는 이들의 혼합물 또는 그 외 무해한 식물성 기름으로 만들어지며 다음과 같은 특징을 가진다.

(2)~(3) 생략

## 우유 및 유제품

### 우유(Milk)

93.—(1) 우유는 소, 버팔로 또는 산양의 젖에서 얻은 분비물로서 첨가물을 넣지 않은 것 또는 추출하지 않은 것이어야 하며 다음과 같은 특징을 가진다.

(a) 유지방을 제외한 유고형분 함량이 8.5%(w/w) 이상이어야 한다.

(b) 유지방 함량이 3.25%(w/w) 이상이어야 한다.

(c) 물, 건조유, 농축우유, 혹은 그것의 환원액, 탈지유, 착색료, 그 외 어떤 첨가물도 넣지 말아야 한다.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(2) 누구도 미살균 우유(raw milk)를 인간이 직접 섭취하는 용도로 수입, 판매 또는 광고하지 말아야 한다.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

- (3) 이 규정에서, “미살균 우유(raw milk)”란 다음에 나열된 것을 포함하지 않는다.
- (a) 규정94(1), 95(1) 또는 96(1)처럼 열처리한 것
  - (b) 그 외 규정94(1), 95(1) 또는 96(1)과 동등한 효과를 미친다고 관리기관이 인정한 방법으로 처리한 것

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

**저온살균유**

- 94.—(1) 저온살균유는 다음과 같은 방법으로 단번에 열처리하는 제품이다.
- (a) 62.8°C~65.6°C 온도에서 30분 이상 열처리한 뒤 즉시 4.4°C 이하로 내려야 한다. 또는;
  - (b) 72°C~73.5°C 온도에서 최소 15초 동안 열처리한 뒤 즉시 4.4°C 이하로 내려야 한다.

(2)~(3) 생략

**고온처리유**

95.—(1) 고온처리유 또는 U.H.T. 우유는 135°C 이상의 온도에서 최소 2초간 열처리한 뒤 즉시 무균용기에 담은 제품이다.

(2) U.H.T. 우유의 포장에는 규정10에 의거하여 날짜마킹을 해야 한다.

**멸균유**

96.—(1) 멸균유는 여과, 정제, 균질한 우유를 100°C 이상의 온도에서 미생물이 완전히 멸균될 때까지 열처리한 것으로서 밀폐용기에 담아야 한다.

(2) 멸균유의 포장에는 규정10에 의거하여 날짜마킹을 표시해야 한다.

**균질유**

97.—(1) 균질유는 열처리한 뒤 유지방 덩어리를 부수어 우유를 균질하게 만들기 위해 가공공정을 거치는 제품이다. 균질유에는 허용된 안정제 외에 어떤 물질도 첨가할 수 없다.

(2) 균질유의 포장에는 (캔에 담은 멸균한 균질유는 제외) 규정10에 의거하여 날짜마킹을 해야 한다.

**환원유(reconstituted or recombined milk)**

98.—(1) 환원유는 우유성분(milk substance)을 물이나 우유에 섞어 만든 것으로서 허용된 안정제 외에 어떤 물질도 첨가할 수 없다.

(2)~(4) 생략

**농축우유(Evaporated milk)**

99.—(1) 농축우유 또는 무가당 연유는 수분을 증발시켜 농축한 우유 또는 우유성분(milk

substance)과 물 또는 우유를 섞은 것을 농축한 우유이다.

(2) 농축우유 또는 무가당 연유는 다음과 같은 특징을 가진다.

(a) 유지방을 포함한 유고형분이 28%(w/w) 이상이어야 한다.

(b) 유지방이 8%(w/w) 이상이어야 한다.

농축우유는 sodium, potassium, calcium salts of hydrochloric acid, calcium salts of citric acid, calcium salts of carbonic acid, calcium salts of orthophosphoric acid, calcium salts of phosphoric acid, vitamins와 허용된 안정제를 포함할 수 있으며 그 외 첨가물은 불가하다.

#### 가당연유(Sweetened condensed milk)

100. 가당연유는 수분을 증발시켜 농축한 우유 또는 우유성분(milk substance)과 물 또는 우유를 섞은 것을 농축한 우유에 당을 첨가한 것으로서 다음과 같은 특징을 가진다.

(a) 유지방을 포함한 유고형분이 28%(w/w) 이상이어야 한다.

(b) 유지방이 8%(w/w) 이상이어야 한다.

(c) 다음에 나열한 첨가물 혹은 첨가물의 혼합 외에 다른 첨가물은 불가하다.

(i) 2,000ppm 이하의 sodium hexametaphosphate

(ii) sugar

(iii) vitamins

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

#### 건조유 또는 분유 또는 전분유 또는 전지분유(Dried milk or milk powder or dried whole milk or dried full cream milk or full cream milk powder)

101.—(1) 건조유 또는 분유 또는 전분유 또는 전지분유는 우유를 건조시켜(desiccation) 만든 것으로서 다음과 같은 특징을 가진다.

(a) 유지방이 26%(w/w) 이상이어야 한다.

(b) 수분 함량이 5%(w/w)를 넘지 않아야 한다.

(c) 비타민, 허용된 유화제, 허용된 유화제의 혼합 외에 다른 첨가물은 불가하다.

(2) 생략

#### 반전지분유(Dried half cream milk)

102.—(1) 반전지분유는 우유나 크림에서 물과 지방을 제거하고 남은 분말 혹은 고체 형태의 제품을 가리키며 다음과 같은 특징을 가진다.

(a) 유지방이 14%(w/w) 이상이어야 한다.

(b) 수분 함량이 5%(w/w)를 넘지 않아야 한다.

(c) 비타민 외에 다른 첨가물은 불가하다.

(2) 생략

#### 탈지유 또는 지방제거우유(Skimmed or separated milk or defatted milk)

103.—(1) 탈지유 또는 지방제거우유는 우유나 크림에서 지방을 제거한 후 남은 제품을

가리키며 이후 연유, 농축우유(evaporated, concentrated), 분유, 건조유로 만들 수 있고 비타민을 첨가하거나 하지 않을 수 있으며 이에 버터우유(buttermilk)가 포함된다.

(2)~(4) 생략

**치환유(Filled milk)**

104.—(1) 치환유는 우유, 크림 또는 탈지유를 유지방이 아닌 다른 지방 또는 기름과 혼합하여 만든 모조우유 및 유제품으로서, 이후 연유, 농축우유, 분유, 건조유로 만들 수 있다. 이는 성질이 비슷한 우유 또는 분유의 기준규격을 따르되, 지방기원식품 관련 규격을 예외로 둔다.

(2)~(3) 생략

**가미유(Flavoured milk)**

105.—(1) 가미유는 우유, 분유, 탈지유 또는 탈지분유에 향료를 첨가하여 만든 액상유음료이다.

*[S 195/2011 wef 15/04/2011]*

(1A) 가미유는 소금, 허용된 감미료(sweetening agents)를 포함한 감미료(sweeteners), 허용된 착색료, 안정제를 함유할 수 있으며 유지방의 함량이 2%(w/w) 이상이어야 한다.

*[S 195/2011 wef 15/04/2011]*

(2)~(3) 생략

**유산균음료 또는 발효유음료(Lactobacillus milk drink or cultured milk drink)**

106.—(1) 유산균음료 또는 발효유음료는 저온살균유의 지방을 제거하고 박테리아를 생성하는 유산균과 물을 첨가한 뒤 발효시킨 제품이다. 허용된 착색료와 향료를 함유할 수 있다.

(2)~(4) 생략

**맥아분유(Malted milk powder)**

107. 맥아분유는 대맥의 맥아로부터 분리시킨 액체와 우유의 혼합물로서 소금, sodium bicarbonate, potassium bicarbonate를 첨가하거나 하지 않을 수 있으며 맥아추출물로부터 효소활동을 만들어내고 이후 물을 제거한다. 또한 다음과 같은 특징을 가진다.

(a) 유지방이 7.5%(w/w) 이상이어야 한다.

(b) 수분 함량이 3.5%(w/w)를 넘지 않아야 한다.

허용된 향료를 넣을 수 있다.

**유청(Whey)**

108. 유청은 치즈를 만드는 과정 중에 우유, 크림 또는 탈지유에서 커드를 제거하고 남은 것을 가리키며 이후 연유, 농축우유, 분유, 건조유로 만들 수 있다.

**우유의 표시**

109. 생략

**크림**

110.—(1) 크림은 농축된 유지방 함량이 35%(w/w) 이상인 제품으로서 어떤 첨가물도 함유할 수 없다.

(2) 크림의 포장에는 (캔에 담은 멸균한 크림은 제외) 규정10에 의거하여 날짜마킹을 해야 한다.

**균질화크림(Homogenised cream)**

111.—(1) 균질화크림은 열처리로 유지방 덩어리를 무너뜨림으로써 그것이 표면에 떠오르지 않고 균질하게 남아 있도록 만든 크림이다. 이는 허용된 유화제와 안정제를 제외한 그 외 첨가물의 사용을 금한다.

(2) 균질화 크림의 포장에는 (캔에 담은 멸균한 균질화크림은 제외) 규정10에 의거하여 날짜마킹을 해야 한다.

**환원크림(Reconstituted or recombined cream)**

112.—(1) 환원크림은 우유성분과 물이나 우유의 혼합으로 만든 제품으로서 허용된 유화제와 안정제를 제외한 그 외 첨가물의 사용을 금한다. 이것은 유지방 성분이므로 크림의 사용기준을 준수해야 한다.

(2)~(3) 생략

**겉죽하게 만든 크림(Thickened cream)**

113.—(1) 겉죽하게 만든 크림은 열처리한 크림으로서 설탕, 허용된 유화제, 허용된 안정제, 라임 또는 레닛의 sucrate을 첨가하거나 하지 않을 수 있으며 식용 젤라틴을 함유한다.

(2) 겉죽하게 만든 크림의 포장에는 (겉죽하게 만든 크림을 멸균하여 캔에 담은 것은 제외) 규정10에 의거하여 날짜마킹을 해야 한다.

**저지방 크림(Reduced cream)**

114.—(1) 저지방 크림은 유지방 함량이 18%(w/w)~35%(w/w)인 제품으로서 크림의 사용기준을 준수해야 한다.

(2) 저지방 크림의 포장에는 (캔에 담은 멸균한 저지방 크림은 제외) 규정10에 의거하여 날짜마킹을 해야 한다.

**사워크림(Sour cream)**

115.—(1) 사워크림은 저온 살균한 이후 박테리아를 생성하는 젖산을 사용하여 의도적으

로 신 맛을 부여한 크림을 가리킨다.

(2) 사워크림의 포장에는 규정10에 의거하여 날짜마킹을 해야 한다.

**버터**

116. 버터는 우유나 크림으로부터 얻은 고체 형태의 제품으로서 악취가 없어야 한다. 유지방 함량은 80%(w/w) 이상이며 수분 함량은 16%(w/w) 이하여야 한다. 소금, 무해한 식물성 착색료를 함유할 수 있으며 이 규정에서 허용한 첨가물 외에 다른 첨가물은 잔류할 수 없다.

**치즈**

117.—(1) 치즈는 우유의 카제인, 탈지유, 크림 또는 이에 레닛, 펩신 또는 산을 혼합하여 응고시킨 고체 또는 반고체 형태의 제품이다. 치즈는 숙성된 유산균, 무해한 산생성 세균 (acid-producing bacterial cultures), 특수한 곰팡이(special mould cultures), 시즈닝, 리소자임(lysozyme), 허용된 향료, 허용된 고결방지제, 허용된 착색료, 허용된 화학보존료를 함유할 수 있다. 또한 유지방이 아닌 다른 지방은 함유할 수 없다.

*[S 195/2011 wef 15/04/2011]*

(2) Natamycin은 치즈를 담그거나 분사하여 외피에 사용할 수 있고, 시료를 채취할 때는 표면에서 5mm 이하 깊이로 채취해야 하며 검출량이 1mg/sq dm을 넘지 않아야 한다.

(3) Natamycin은 5mm 이상의 깊이에서는 검출되지 않아야 하며 sorbic acid와 함께 사용해서는 안 된다.

**체다치즈**

118. 체다치즈는 무수상태에서 유지방의 함량이 48%(w/w) 이상이고 물 함량이 39%(w/w) 이하여야 한다.

**이름 없는 치즈(Unnamed cheese)**

119. 별다른 이름이나 분류 없이 판매하는 치즈는 무수상태에서 유지방의 함량이 48%(w/w) 이상이고 물 함량이 39%(w/w) 이하여야 한다.

**크림치즈**

120. 크림치즈는 크림이나 크림을 첨가한 우유로 만든 치즈로서 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 수분 함량이 55%(w/w) 이하여야 한다.
- (b) 건조중량 기준으로 유지방의 함량이 65%(w/w) 이상이어야 한다.

**가공치즈 또는 유화치즈(Processed or emulsified cheese)**

121. 가공치즈 또는 유화치즈는 세분, 유화, 저온 살균한 치즈로서, 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 수분 함량이 45%(w/w) 이하여야 한다.

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

- (b) 건조중량 기준으로 유지방의 함량이 45%(w/w) 이상이어야 한다.
- (c) 첨가한 무수유화염(anhydrous emulsifying salts) 함량이 3%(w/w)를 넘지 않아야 한다.

**치즈 스프레드 또는 치즈 페이스트**

122. 치즈 스프레드 또는 치즈 페이스트는 바르는 형태의 저온 살균한 치즈로서 가공치즈 또는 유화치즈의 세부기준을 따르되 수분 함량은 60%(w/w) 이하여야 한다.

**요구르트**

123.—(1) 요구르트는 지방을 제거한 저온살균유를 접종하여 발효한 제품 또는 건조유나 무지방 건조유의 고형분을 첨가한 저온살균유를 접종하여 발효한 제품으로서 락토바실러스 불가리쿠스(Lactobacillus bulgaricus)와 한 가지 이상의 박테리아(Streptococcus thermophilus, Lactobacillus acidophilus, Bacterium yoghurtii)를 배양한 것이어야 한다.

(2) 단락(1)에서 언급한 락토바실러스 불가리쿠스(Lactobacillus bulgaricus)와 한 가지 이상의 박테리아(Streptococcus thermophilus, Lactobacillus acidophilus, Bacterium yoghurtii)는 요구르트 제품 속에 실질적인 우점균이 되어야 한다.

(3) 요구르트는 설탕, 허용된 착색료, 허용된 향료를 함유할 수 있으며 여기에는 저지방 요구르트, 지방감소 요구르트, 무지방 요구르트, 탈지유 요구르트가 포함된다.

(4) 요구르트는 유지방을 제외한 유고형분의 함량이 8.5%(w/w) 이상이어야 한다.

(5) 저지방 요구르트, 지방감소 요구르트, 탈지유 요구르트, 무지방 요구르트를 제외한 요구르트는 유지방의 함량이 3.25%(w/w) 이상이어야 한다.

(6) 저지방 요구르트 또는 지방감소 요구르트는 유지방의 함량이 2%(w/w) 이하여야 한다.

(7) 무지방 요구르트 또는 탈지유 요구르트는 유지방의 함량이 0.5%(w/w) 이하여야 한다.

(8) 요구르트의 포장에는 규정10에 의거하여 날짜마킹을 해야 한다.

**과일 요구르트**

124.—(1) 과일 요구르트는 요구르트를 과일, 으갠 과일, 슬라이스한 과일 또는 과일즙과 함께 간 것으로서 설탕, 허용된 보존료, 허용된 착색료를 첨가하거나 하지 않을 수 있다.

(2) 과일 요구르트는 지방을 제외한 유고형분의 함량이 8.5%(w/w) 이상, 유지방의 함량이 1%(w/w) 이상, 과일 또는 과일즙의 함량이 5%(w/w) 이상이어야 한다.



(3) 과일 요구르트의 포장에는 규정10에 의거하여 날짜마킹을 표시해야 한다.

**기(Ghee or ghi)**

125.—(1) 기는 버터나 크림에서 물과 무지유고형분을 제거하여 얻은 순수 지방을 의미하며 아래의 기준을 준수해야 한다.

- (a) 수분 함량이 0.3%(w/w) 이하여야 한다.
- (b) oleic acid로서 유리지방산(free fatty acid)을 측정했을 때 3%(w/w) 이하여야 한다.
- (c) Reichert 값이 23.5%(w/w) 이상이어야 한다.
- (d) Polenske 값이 1.5~4여야 한다.
- (e) 40°C에서 butyro number가 42~45여야 한다.

(2) 기는 다음에 나열한 것을 제외하고 어떤 첨가물도 넣지 말아야 한다.

- (a) citric acid
- (b) 부록3에서 명시된 허용치와 기준을 준수한 산화방지제

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(3) 생략

**아이스크림, 빙과 및 관련 제품**

**아이스크림**

126. 아이스크림은 제조용 우유나 크림을 냉동한 것 또는 유지방의 일부 혹은 전체를 다 른 식용유지로 대체한 유제품(설탕을 첨가하거나 하지 않은 것)을 냉동한 것을 가리킨다. 지방 함량은 5%(w/w) 이상, 무지유고형분 함량은 7.5%(w/w) 이상이어야 한다.

**우유 아이스크림(Dairy ice-cream)**

127. 우유 아이스크림은 제조용 우유나 크림을 냉동한 것 또는 설탕을 첨가하거나 하지 않은 유제품을 냉동한 것을 가리킨다. 우유 아이스크림의 유지방 함량은 10%(w/w) 이상, 무지유고형분 함량은 7.5%(w/w) 이상이어야 한다.

**밀크 아이스(Milk-ice)**

128. 밀크 아이스는 유지방 함량이 2.5%(w/w) 이상, 무지유고형분 함량이 7%(w/w) 이상인 냉동식품이다.

**빙과(Frozen confections)**

129.—(1) 빙과는 물과 한 가지 이상의 무지유고형분, 으갠 과일, 과일즙, 땅콩 또는 콩을 포함한 식품을 냉동 제조한 것으로서 설탕, 허용된 향료, 허용된 착색료, 허용된 안정제를 첨가하거나 하지 않을 수 있다.

(2) 빙과는 얼음(water ices), 얼린 샤베트, 아이스캔디를 포함한다.

## 소스, 식초, 펄리쉬

### 소스

130. 특별히 명시된 경우를 제외하고 소스는 향신료를 넣거나 넣지 않은 식료품으로서 조리한 액체 또는 반액체 형태의 풍미증진용 제품을 의미한다.

### 간장소스

131.—(1) 간장소스는 좋은 콩에 좋은 식료품을 넣거나 넣지 않고 효소반응 또는 산성 가수분해반응 또는 두 반응을 모두 일으켜 만든 것으로서 짠 맛이 나는 갈색의 맑은 액체이다.

(2) 간장소스는 불쾌한 맛이 나지 않고 곰팡이가 없어야 한다. 다만, flavus-oryzae group에 속하는 무해한 Aspergillus 품종은 제외한다.

(3) 간장소스는 설탕, 카라멜, 허용된 화학보존료를 함유할 수 있으며 nitrogen의 총량이 0.6%(w/v) 이상이어야 한다.

### 굴소스

132. 굴소스는 굴 추출물, 소금, 식용전분으로 만든 것으로서 식초, citric acid, tartaric acid, monosodium glutamate, 허용된 보존료와 착색료를 첨가하거나 하지 않을 수 있다. 또한 단백질(total nitrogen x 6.25) 함량이 2.5%(w/w) 이상이어야 한다.

### 토마토소스

133. 토마토소스, 케첩, 펄리쉬는 다음과 같은 기준을 따라야 한다. :

- (a) 깨끗하고 좋은 토마토에서 얻어낸 토마토 고형물의 함량이 4%(w/w) 이상이어야 한다.
- (b) 열처리를 하든 하지 않든 씨 또는 그 외 거칠거나 딱딱한 물질을 제거해야 한다.
- (c) 토마토 외 과일 또는 채소를 함유할 수 없다. (가미의 목적으로 첨가한 양파, 마늘, 향신료, 조미료는 제외)
- (d) 소금, 설탕, 식초를 함유할 수 있고 첨가한 착색료는 함유할 수 없다.

### 칠리소스

134. 칠리소스 또는 칠리 페이스트는 잘 익은 고추로 만든 것으로서 향신료, 소금, 마늘, 식용전분, 토마토, 양파, 설탕, 식초 또는 acetic acid를 넣을 수 있으며 허용된 화학보존료, 허용된 착색료, 허용된 안정제, 허용된 향미증진제를 제외한 다른 첨가물은 넣지 말아야 한다.

### 식초

135.—(1) 식초는 다음에 나열한 것들 중 한 가지 이상에 알코올 발효, 산 발효 또는 두 가지 방법을 모두 사용하여 만든 액체를 가리킨다. :

맥아, 스피릿(spirit), 와인, 사과주, 증류주, 과일, 꿀, 텍스트로오스, 설탕 (정제하지 않은

결정당(crystal sugar), 정제시럽 또는 당밀 포함)

(2) 모든 식초류는 다음과 같은 특징을 가진다.

(a) 100ml당 acetic acid의 양이 4g 이상이어야 한다.

(b) mineral acid, 첨가물(added substance) 또한 caramel을 제외한 어떤 착색료도 함유할 수 없다.

(3) 식초의 포장은 규정139에 따라 라벨을 붙여야 한다.

**증류식초(Distilled vinegar)**

136.—(1) 증류식초는 식초를 증류하여 얻은 액체이다.

(2) 증류식초의 포장은 규정139에 따라 라벨을 붙여야 한다.

**혼합식초(Blended vinegar)**

137.—(1) 혼합식초는 식초와 증류식초를 혼합하여 만든 액체로서 식초의 함량이 50% 이상이어야 한다.

(2) 혼합식초의 포장은 규정139에 따라 라벨을 붙여야 한다.

**합성식초(Artificial or imitation vinegar)**

138.—(1) 합성식초는 물과 acetic acid를 섞은 식초로서 향미 진액(flavouring essences)을 넣거나 넣지 않을 수 있다.

(2) 합성식초는 다음과 같은 특징을 가진다.

(a) 100ml당 acetic acid의 양이 4g 이상 12.5g 이하이어야 한다.

(b) mineral acid, 첨가물(added substance) 또한 caramel을 제외한 어떤 착색료도 함유할 수 없다.

(3) 합성식초의 포장은 규정139에 따라 라벨을 붙여야 한다.

**식초의 표시**

139. 생략

**샐러드드레싱**

140.—(1) 샐러드드레싱은 채소 또는 유지방을 식초나 감귤즙 혹은 두 가지 모두와 섞은 것으로서 식료품, 허용된 화학보존료, 허용된 착색료, 허용된 향료, 허용된 유화제, 허용된 금속이온제거제를 첨가하거나 하지 않을 수 있다.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

(2) 마요네즈라고 설명이 되어 있는 샐러드드레싱은 식물성 기름의 함량이 30%(w/w) 이상이어야 하며 유화제는 난황(egg yolk) 또는 전란(whole egg)만 사용할 수 있다.

### 피클

141. 피클은 좋은 채소나 과일 혹은 두 가지 모두를 소금, 식초 또는 acetic acid, lactic acid, malic acid, tartaric acid 또는 이들의 혼합물에 넣어 보존시킨 것으로서 다음에 나열한 것을 첨가하거나 하지 않을 수 있다.

- (a) 설탕 또는 텍스트로오스
- (b) 향신료 또는 조미료

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

- (b) 허용된 화학보존료와 허용된 착색료

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

- (d) 응고제로 사용한 aluminium potassium sulphate의 양이 200ppm을 넘지 않아야 한다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

### 처트니(Chutney)

142. 처트니는 좋은 채소나 과일 혹은 두 가지 모두로 만든 제조용으로서 향신료, 소금, 양파, 마늘, 설탕, 식초 또는 acetic acid를 첨가할 수 있고 가용성 고형물(soluble solids)의 총량이 50%(w/w) 이상이어야 한다.

## 설탕 및 설탕 제품

### 설탕

143. 설탕은 화학적으로 '자당(sucrose)'으로 알려진 식품이며 알갱이, 덩어리, 사각형, 제분이나 분말 형태로 판매할 경우 자당(sucrose) 함량이 99.5%(w/w) 이상이어야 한다.

### 정제된 황설탕(Refined soft brown sugar)

144. 정제된 황설탕은 설탕(자당과 환원당)의 총 함량은 96%(w/w) 이상, 환원당 함량은 4%(w/w) 이하이며 정제과정을 거쳐야 한다.

### 가루 설탕 또는 혼합 설탕(Icing sugar or icing mixture)

145. 가루 설탕은 분말 형태로 된 설탕으로서 허용된 착색료를 첨가하거나 하지 않을 수 있고 전분의 함량이 5%(w/w) 이하여야 한다.

### 당밀(Molasses)

146. 당밀은 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 설탕이 분리될 때까지 사탕수수즙을 증발시켜 얻은 잔사액(모액: mother liquor)이다.
- (b) 사탕수수즙의 증발 또는 부분적 전화(partial inversion)로 얻은 시럽과 같은 식품이다. 여기서 사탕수수즙은 sulphurous acid를 넣거나 넣지 않고 정제 혹은 무정제 한 것을 말한다. 또한 수분 함량이 25%(w/w) 이하, sulphated ash 함량이 12%(w/w) 이하여야 한다.

**테이블 당밀(Table Molasses)**

147. 테이블 당밀은 sulphated ash 함량이 3%(w/w) 미만인 당밀이다.

**무수 결정 포도당(Dextrose anhydrous)**

148. 무수 결정 포도당은 결정수 없이 정제 및 결정한 D-glucose로서 건조중량 시 D-glucose 함량이 99.5%(w/w) 이상이고 고형물 총량이 98%(w/w) 이상이어야 한다.

**포도당 일수염(Dextrose monohydrate)**

149. 포도당 일수염은 하나의 결정수 분자를 함유한 정제 및 결정한 D-glucose로서 건조중량 시 D-glucose 함량이 99.5%(w/w) 이상이고 건조중량 시 고형물 총량이 90% 이상이어야 한다.

**글루코오스 시럽(Glucose syrup)**

150. 글루코오스 시럽은 걸쭉하고 끈적하며 거의 무색에 가까운 식품으로서 불완전가수분해전분 또는 불완전가수분해전분을 포함한 전분으로 만든 것이며 다음에 나열한 것들을 함유할 수 없다.

- (a) 함량이 25%(w/w) 이상인 수분
- (b) 함량이 1%(w/w) 이상인 회분
- (c) 수분이 없는 조건에서 텍스트로오스로 측정했을 때 함량이 35%(w/w) 이하인 환원당

그리고 규정19에 따라 sulphur dioxide를 함유할 수 있다.

**꿀(Honey)**

151. 꿀은 꽃의 넥타, 벌들이 뽑아낸 식물의 달콤한 진액에서 얻은 것으로서 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 수분 함량이 20%(w/w) 이하여야 한다.
- (b) 자당(sucrose) 함량이 8%(w/w) 이하여야 한다.
- (c) 회분(ash) 함량이 0.75%(w/w) 이하여야 한다.

전화당(invert sugar)으로 표현된 환원당의 함량이 60%(w/w) 이상이어야 하며 어떤 감미료, 착색료 또는 이물(foreign substance)을 함유하지 말아야 한다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

**로얄젤리(Royal jelly)**

151A.—(1) 로얄젤리는 꿀벌의 침샘으로부터 얻은 우유색깔의 점성액을 가리키며 10-hydroxy-decenoic acid 의 함량이 로얄젤리의 총 중량 대비 kg당 10g 이상이어야 한다.

(2) 생략

**설탕 당과(Sugar confectionery)**

152.—(1) “설탕 당과”는 더 이상의 조리나 가공 없이 바로 먹기에 적합한 고체 또는 반

고체 형태의 제품으로서 주재료는 탄수화물 감미료이고 식용지방, 유제품, 젤라틴, 식용껌, 견과류 또는 과일류의 저장품을 첨가하거나 하지 않을 수 있다. 이에는 가당 감초, 추잉껌이 포함되며 초콜릿 당과, 설탕을 입힌 곡분 당과, 아이스크림, 아이스캔디, 테이블 젤리, 제조용 테이블 젤리, 청량음료 크리스탈(soft drink crystals), 제조용 청량음료, 슬랩 머랭 (slab meringues) 또는 제약품은 포함되지 않는다.

(2) 설탕 당과 속 미네랄 하이드로카본의 잔류량은 규정36에 명시한 허용치를 넘지 않아야 한다.

### 차, 커피, 코코아

#### 차

153.—(1) “차”는 일반 무역 공정으로 조제한 다양한 품종의 *Camellia sinensis*의 잎과 잎눈이다.

(2) 차는 회분(ash) 함량이 4%~7%(w/w)이며 그중 최소 절반은 수용성이어야 한다. 수용성 추출물(water soluble extract) 함량은 최소 30%(w/w) 이상이다. 잎이나 줄기가 가짜이거나 마르거나 썩었거나 곰팡이가 핀 것은 안 되며 외관을 좋아 보이게 하거나 색을 내기 위해 또는 어떤 목적으로든 다른 물질(matter)을 넣어서는 안 된다.

#### 가루차, 티 시프팅, 티 페닝(Tea dust, tea siftings and fannings)

154. 가루차, 티 시프팅, 티 페닝은 가루로 된 차, 체에 거른 차, 바람에 말린 차로써 잎차에 명시한 기준을 준수해야 한다. 다만 hydrochloric acid에 녹지 않는 회분의 함량이 5%(w/w)를 넘지 말아야 한다.

#### 인스턴트 차

155.—(1) 인스턴트 차는 다양한 품종의 *Camellia sinensis*의 잎을 제조한 것으로서 유동성 있는 가루의 형태로 되어 있다.

(2) 인스턴트 차는 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 회분 총량이 15%(w/w) 이하여야 한다.
- (b) 수분 함량이 6%(w/w) 이하여야 한다.
- (c) 카페인 함량이 4%(w/w) 이상이어야 한다.
- (d) 타닌 함량이 7% 이상이어야 한다.
- (e) 착색료 첨가 불가

(3) 인스턴트 차는 끓인 물에 넣고 살살 저었을 때 30초 안에 녹아야 하고 물에 우렸을 때 갖 내린 차의 색, 맛, 향이 있어야 한다.

#### 브루 티(Brewed tea)

156. 브루 티는 차, 가루차, 티 시프팅, 티 페닝, 또는 인스턴트 차로 만든 음료로서 설

탕, 우유를 넣거나 넣지 않을 수 있으며 착색료를 첨가할 수 없다.

**커피(Coffee)**

157. “커피”는 한 가지 이상의 커피 품종에서 얻은 씨 또는 분쇄한 씨이다.

**커피와 치커리(Coffee and chicory)**

158.—(1) 커피와 치커리는 분쇄한 커피와 분쇄한 치커리를 혼합한 것으로서 커피 함량이 50%(w/w) 이상이어야 하고 이물이 없어야 한다.

(2)~(3) 생략

**커피믹스(Coffee mixture)**

159.—(1) 커피믹스는 분쇄한 커피를 기타 분쇄한 식품물(food substances)과 혼합한 것으로서 커피 함량이 50%(w/w) 이상이어야 하며 유해한 물질을 함유할 수 없다.

(2)~(4) 생략

**인스턴트 커피(Instant coffee or soluble coffee)**

160.—(1) 인스턴트 커피는 커피를 물 추출하여 얻은 건조 용해성 고형분 형태이며 커피 특유의 색깔과 맛과 향을 가진다.

(2) 인스턴트 커피는 불순물이 없어야 하며 치커리나 다른 어떤 첨가 물질도 함유할 수 없다.

(3) 인스턴트 커피는 수분 함량이 5%(w/w) 이하, 회분(ash) 총량이 12%(w/w) 이하이며 건조중량 기준으로 측정했을 때 무수카페인 함량이 2.25%(w/w) 이상이다. 또한 끓인 물에 넣고 살짝 저었을 때 30초 안에 녹아야 한다.

**인스턴트 커피와 치커리(Instant coffee and chicory or soluble coffee and chicory)**

161.—(1) 인스턴트 커피와 치커리는 커피에서 수분을 제거하여 얻은 마른 용해성 고형분 형태의 커피와 치커리이며 커피 함량이 50% 이상이어야 한다. 건조중량 기준으로 측정했을 때 무수카페인 함량이 0.5%(w/w) 이상이어야 하며 규정158에 커피와 치커리 관련하여 명시한 표시 요구사항을 준수해야 한다.

(2)~(3) 생략

**디카페인 커피**

162.—(1) 디카페인 커피는 무수카페인의 함량이 0.1%(w/w) 이하인 커피로서 커피에 흔히 사용되는 재료 외에는 함유할 수 없다.

(2) 디카페인 인스턴트 커피는 건조중량 기준으로 측정했을 때 무수카페인의 함량이

0.3%(w/w) 이하인 인스턴트 커피이다.

**코코아 원두(cocoa beans)**

163. 코코아 원두(카카오 원두)는 *Theobroma cacao* L. 또는 그 외 유사종의 씨를 가리킨다.

**코코아 넵스(cocoa nibs)**

164. 코코아 넵스(카카오 넵스, 부순 코코아)는 씻은, 말린 또는 염지한 카카오 원두를 열처리하고 부수어 제조한 것으로서 껍질을 제거한 것을 가리킨다.

**코코아 페이스트, 코코아 매스 또는 코코아 슬랩(cocoa paste, cocoa mass or cocoa slab)**

165. 코코아 페이스트, 코코아 매스 또는 코코아 슬랩은 코코아 넵스를 분쇄하여 만든 고체 혹은 반고체 형태의 덩어리로서 다른 지방이나 기름을 함유할 수 없다.

**코코아, 코코아 분말 또는 분말 코코아(cocoa, cocoa powder or powdered cocoa)**

166. 코코아, 코코아 분말, 분말 코코아는 분말형태의 코코아 페이스트로서 지방을 제거한 것이다. 다른 지방이나 기름을 함유할 수 없다.

**코코아 진액 또는 수용성 코코아(Cocoa essence or soluble cocoa)**

167.—(1) 코코아 진액 또는 수용성 코코아는 알칼리 또는 알칼리염으로 코코아 페이스트에서 지방을 제거하고 얻은 것이다.

(2) 코코아 진액 또는 수용성 코코아는 potassium carbonate로서 측정했을 때 첨가된 알칼리 또는 알칼리염의 함량이 3%(w/w) 이하여야 하며 그 외 다른 지방이나 기름을 함유할 수 없다.

**초콜릿**

168.—(1) 초콜릿(초콜릿 페이스트, 제과용 초콜릿(confectioner's chocolate), 초콜릿 코팅 또는 초콜릿 분말)은 코코아 페이스트, 코코아 가루 또는 코코아로 만들어지며 다음에 나열한 것을 넣거나 넣지 않을 수 있다.

- (a) 코코아 지방
- (b) 설탕
- (c) 향신료
- (d) 유고형분
- (e) 허용된 유화제
- (f) 허용된 향료
- (g) [S 152/2017]에 삭제
- (ga) 함량이 10,000ppm을 넘지 않는 ammonium phosphatides

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

- (h) 5% 이하의 식물성 지방 (코코아 지방은 제외)



(2) 식물성 지방(코코아 지방 제외)을 함유한 초콜릿은 라벨에 해당 식물성 지방을 표시하지 않을 경우 누구도 판매할 수 없다.

**밀크초콜릿**

169.—(1) 밀크초콜릿은 유고형분을 함유한 초콜릿으로서 건조중량 시 유지방의 함량이 2%(w/w) 이상, 무지유고형분의 함량이 10.5%(w/w) 이상이어야 한다.

(2) 풍부한 전지유(full cream) 또는 풍부한 우유초콜릿이라고 표시된 밀크초콜릿의 경우 건조중량 시 유지방의 함량이 4.5%(w/w) 이상, 무지유고형분의 함량이 10.5%(w/w) 이상이어야 한다.

**초콜릿 당과**

170.—(1) 초콜릿 당과는 더 이상의 조리나 가공 없이 바로 먹기에 적합한 고체 또는 반고체 형태의 제품으로서 주재료는 초콜릿 또는 코코아이고 견과류 또는 과일을 첨가하거나 하지 않을 수 있으며 이에는 당과를 입힌 제품과 그 외 다른 재료를 넣은 초콜릿 제품이 포함된다. 하지만 초콜릿, 초콜릿을 입히거나 초콜릿으로 속을 채우거나 향을 가미한 비스킷, 아이스크림 또는 의약품은 포함되지 않는다.

(2) 초콜릿 당과의 초콜릿 부분은 이 규정에서 명시한 초콜릿 관련 규정을 준수해야 한다.

**과일주스 및 프루츠 코디얼**

**과일주스**

171. 생략

**과일 농축 주스**

172. 생략

**넥타(Nectar)**

173.—(1) 넥타는 즉석에서 섭취하도록 잘 익은 과일의 가식부분을 농축하거나 농축하지 않고 갈아 만든 과즙이 있는 미발효 과일 가공품이다. 여기에는 물, 설탕, 텍스트로오스, 전화당, 액상글루코오스, 허용된 착색료, citric acid, malic acid, tartaric acid를 한 가지 이상 넣을 수 있다.

(2) 넥타는 ascorbic acid를 산화방지제 또는 비타민으로 넣을 수 있으며 이 규정에서 언급하지 않은 그 외 첨가물은 넣을 수 없다.

(3) 넥타에 재료로 사용하는 펄레, 으갠 것(pulp), 즙, 농축액 형태의 과일의 중량은 아래에 제시한 기준을 넘어야 한다.

- (a) 감귤류 넥타는 50% 이상
- (b) 복숭아 및 배 넥타는 40% 이상
- (c) 살구 넥타는 35% 이상
- (d) 그 외 넥타는 25% 이상

**과일주스 코디얼, 스쿼시, 시럽(Fruit juice cordials, squashes or syrups)**

174. 과일주스 코디얼, 스쿼시, 시럽은 좋은 품질의 과일즙, 물, 설탕을 혼합하여 만든 것으로, ascorbic acid, malic acid, citric acid, tartaric acid, 허용된 유화제나 안정제, 허용된 향료, 허용된 착색료 또는 허용된 화학보존료를 넣거나 넣지 않을 수 있다. 과일즙 함량은 15% 이상, 설탕 함량은 25% 이상이어야 한다. glycerine 함량은 최대 10%를 넘지 말아야 하며 그 외 물질은 첨가할 수 없다.

**과일 음료 또는 과일 크러쉬(Fruit drinks or fruit crushes)**

175. 과일 음료 또는 과일 크러쉬는 희석하지 않고 섭취 가능한 음료여야 하며 과일즙을 함유해야 한다.

**잼**

**잼**

176.—(1) کنزרב(conserved)이든 프리저브(preserved)이든, 잼은 신선한 과일, 통조림 과일, 건조과일 또는 으갠 과일을 물, 설탕, 텍스트로오스, 전화당 또는 액상글루코오스를 단독으로 또는 혼합한 것에 넣고 오래 끓여 만든 것이다. 여기에는 citric acid, malic acid, tartaric acid, 허용된 화학보존료, 허용된 착색료, 과일즙이나 으갠 과일이나 과일 분말 형태의 펙틴 또는 citric acid, malic acid, tartaric acid의 sodium, potassium, calcium salts 또는 sodium hydroxide와 sodium bicarbonate의 혼합을 넣거나 넣지 않을 수 있다.

(2) کنزרב(conserved)이든 프리저브(preserved)이든, 잼은 주원료인 과일의 함량이 35%(w/w) 이상이어야 한다.

**과일 젤리(Fruit Jelly)**

177. 과일 젤리는 과일 펄프(pulped fruit)를 으깨어 만든 잼이다.

**마멀레이드(Marmalade)**

178. 마멀레이드는 감귤류의 껍질, 으갠 것, 즙 등의 혼합물에 물, 설탕, 텍스트로오스, 전화당 또는 액상글루코오스를 단독으로 또는 혼합한 것을 섞어 오래 끓여 만든 것이다. 여기에는 citric acid, malic acid, tartaric acid, 레몬이나 라임 주스, 과일즙이나 으갠 과일이나 과일 분말 형태의 펙틴, 허용된 화학보존료, 허용된 착색료, citric acid, malic acid, tartaric acid의 sodium, potassium, calcium salts 또는 sodium hydroxide와 sodium bicarbonate의 혼합을 넣거나 넣지 않을 수 있다.

**카야잼 또는 계란잼(Kaya or egg jam)**

179. 카야잼 또는 계란잼은 달걀, 설탕, 코코넛우유(코코넛 추출물), 향료로 만든 것으로서, 허용된 유화제와 착색료를 넣거나 넣지 않을 수 있다. 또한 건조중량 시 단백질(total nitrogen x 6.25)의 함량이 3%(w/w) 이상이어야 하며 수분 함량은 38%(w/w) 이하여야 한다. 화학보존료 ClassII에 나오는 첨가물은 함유할 수 없다.

**무알코올 음료**

**가향 코디얼 또는 가향 시럽(Flavouring cordials or syrups)**

180.—(1) 가향 코디얼 또는 가향 시럽은 물과 설탕을 넣고 만든 것으로서, 과일주스, ascorbic acid, 허용된 유화제, 허용된 안정제, 착색료, 향료, 화학보존료를 넣거나 넣지 않을 수 있다. 설탕 함량은 25%(w/v) 이상이어야 하며 glycerine 함량은 10%(w/v)를 넘지 말아야 한다. 그 외 첨가물은 넣을 수 없다.

(2) 생략

**두유(Soya bean milk)**

181.—(1) 두유는 품질 좋은 콩의 추출물로 만든 액체 형태의 식품이다.

(2) 두유는 설탕, 무해한 식물성 물질(botanical substances)을 함유할 수 있으며 sodium carbonate(산도조절제로서), 허용된 안정제, 허용된 유화제, 허용된 화학보존료를 제외한 다른 첨가물은 넣을 수 없다.

*[S 195/2011 wef 15/04/2011]*

(3) 두유의 단백질(total nitrogen x 6.25) 성분 함량이 2%(w/v) 이상이어야 한다.

**가향 두유(Flavoured Soya bean milk)**

182. 가향 두유는 두유에 허용된 향료를 추가한 것으로서 두유의 단백질 기준을 준수해야 한다. 또한 허용된 착색료를 넣을 수 있다.

**청량음료(Soft drinks)**

183.—(1) 청량음료는 식용음료로 판매되는 액체 또는 고체 형태의 제품으로서 희석을 하거나 하지 않을 수 있고 다음에 나열한 것들이 포함된다.

- (a) 과일주스 코디얼, 스쿼시, 시럽
- (b) 가향 코디얼, 스쿼시, 시럽
- (c) 희석하지 않고 즉석섭취 가능한 가향 음료
- (d) 소다수, 인디언 또는 퀴닌 토닉 워터(tonic water), 향을 가하거나 가하지 않은 탄산수
- (e) 진저 비어(ginger beer), 무해한 식물성 물질로 만든 모든 음료
- (f) 두유 및 두유 음료
- (g) 과일 음료 또는 과일 크러쉬

(2) 청량음료의 범주에 다음에 나열된 것들은 포함되지 않는다.

- (a) 물 (위에서 언급한 물은 제외)
- (b) 자연에서 얻거나 미네랄 물질을 첨가해 얻은 천연 생수(natural springs)
- (c) 차, 커피, 코코아 또는 초콜릿 혹은 제조용 차, 커피, 코코아 또는 초콜릿
- (d) 모든 알제품
- (e) 이 규정에서 술로 정의되지 않은 모든 곡물 제품 (가향 보리차, 알코올을 함유한 곡물 제품은 제외)
- (f) 고기, 효모 또는 채소 추출물, 스프 또는 스프 믹스(soup mixtures), 또는 이와 유사제품
- (g) 토마토주스, 채소주스 또는 이러한 주스를 한 가지 이상 제조한 것
- (h) 이 규정에서 알코올이 든 술로 정의한 것
- (i) 무가당 음료 (소다수 제외)
- (j) 약으로 사용될 수 있는 모든 음료

**천연광천수(Natural mineral water)**

183A.—(1) 천연광천수는 지하 함수층에서 직접 길어 올린 지하수로서 특정한 미네랄염 성분을 다량 함유하고 있으며 미량원소를 포함하고 있다.

(2) 농식품수의청(Director-General: AVA)에 제출한 천연광천수의 수원지에 대한 서면 증거가 조항에 만족되지 못할 경우 천연광천수라고 광고하거나 라벨을 붙이거나 판매할 수 없다.

(3) 아래의 경우를 제외하고는, 천연광천수에 어떤 처리도 해서는 안 된다.

- (a) 필요하다면, 불안정한 성분을 제거하기 위해 산소를 주입(oxygenation)함으로써 여과, 불순물 제거 또는 석출 등의 처리를 할 수 있다. 그러나 이것이 천연광천수의 안정된 성분을 변질시켜서는 안 된다.
- (b) 오로지 물리적 방법을 사용해 이산화탄소의 전체적 혹은 부분적 제거를 한 경우
- (c) 이산화탄소 첨가 후 포장 라벨에 올바른 표시를 한 경우

(4) 이러한 규정에도 불구하고-

- (a) 천연광천수는 다음에 나열한 것을 함유할 수 없다.
  - (i) 0.005ppm 이상의 antimony
  - (ii) 0.01ppm 이상의 arsenic (calculated as As)
  - (iii) 0.7ppm 이상의 barium
  - (iv) 5ppm 이상의 borate (calculated as B)
  - (v) 0.003ppm 이상의 cadmium
  - (vi) 0.05ppm 이상의 chromium (calculated as Cr)
  - (vii) 1ppm 이상의 copper
  - (viii) 0.07ppm 이상의 cyanide
  - (ix) 0.01ppm 이상의 lead
  - (x) 0.4ppm 이상의 manganese
  - (xi) 0.001ppm 이상의 mercury

- (xii) 0.02ppm 이상의 nickel
- (xiii) 50ppm 이상의 nitrate (calculated as nitrate)
- (xiv) 0.1ppm 이상의 nitrite (calculated as nitrite)
- (xv) 0.01ppm 이상의 selenium
- (xvi) 3ppm 이상의 organic matter (calculated as O2)
- (xvii) 0.05ppm 이상의 sulphide (calculated as H2S)

또한 미네랄 오일(mineral oil), 페놀성 화합물(phenolic compounds), 계면활성제 (surface active agents), 농약(pesticides), 다핵방향족탄화수소(polynuclear aromatic hydrocarbons), 폴리염화비페닐(polychlorinated biphenyls)이 검출되어서는 안 된다.

- (b) 천연광천수는 다음과 같은 특징을 가진다.
  - (i) 기생충, 병원성 미생물이 없어야 한다.
  - (ii) 50ml 검사 표본에 포자형성 아황산염 환원성 혐기균(sporulate sulphite-reducing anaerobes)이 없어야 한다.
  - (iii) 250ml 검사 표본에 Escherichia coli와 기타 대장균, faecal streptococci, Pseudomonas aeruginosa가 없어야 한다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(5) 사전 포장된 천연광천수는 아래 나열한 것을 라벨에 표시해야 한다.

- (a) 수원지의 이름과 위치

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

- (b) 제품의 특징을 나타내주는 성분 분석

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(6) calcium sulphate를 제외한 sulphate의 함량이 600ppm 이상인 천연광천수의 경우에는 포장용기에 해당 광천수가 설사를 일으킬 수 있다는 문구를 표시해야 한다.

(6A) 불소의 함량이 1ppm이 넘는 천연광천수의 경우에는 아래 문구를 라벨에 기입하여 붙이되 제품명 부근, 그 외 눈에 잘 띄는 곳에 붙여야 한다.

“불소 함유(contains fluoride)”

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(6B) 불소의 함량이 1.5ppm이 넘는 천연광천수의 경우에는 아래 문구를 단락(6A)에서 언급한 문구에 덧붙여야 한다.

“이 제품은 유아 및 7세 이하 어린이에게 적합하지 않습니다.”

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(7) 이 규정의 목적에 따라, 천연광천수는 생수(spring water)를 포함한다.

## 무알코올 음료의 표시

### 184. 생략

## 알코올 음료

### 알코올이 든 술(intoxicating liquor)

185.—(1) 알코올이 든 술은 20°C에서 알코올 함량이 0.5%(v/v) 이상인 것으로서 음료로 사용하기에 적합하거나 음료로 사용하도록 의도된 것, 혹은 어떤 방법으로든 음료로 전환될 수 있는 모든 것을 의미한다. 이에는 “toddy”가 포함되며 변성 스피릿(denatured spirit)은 포함되지 않는다.

(2) 그 어떤 술도 약효가 있다고 광고하거나 라벨에 표시하거나 판매할 수 없다.

### 에일, 맥주, 라거, 포터, 스타우트

186. 에일, 맥주, 라거, 포터, 스타우트는 20°C에서 알코올 함량이 1.0%(v/v) 이상인 발효 액체이다. 맥아나 다른 곡물을 으갠 것, 설탕이나 텍스트로오스를 한 가지 이상 혼합한 것에 홉과 기타 무해한 식물 고미제(vegetable bitters)를 첨가하여 양조한다.

### 와인

187.—(1) 와인은 포도의 즙(juice)과 머스트(must)를 발효시켜 만든 술로서 순수 포도 스피릿 강화제(pure grape spirit fortification)를 첨가하거나 하지 않을 수 있다.

(2) 드라이 와인이란 포도의 즙과 머스트가 함유하고 있는 당(sugar)을 완전 발효시켜 만든 것이다.

(3) 스위트 와인이란 오로지 포도의 즙과 머스트에서만 얻은 당을 함유한 와인이다.

(4) 이 규정에서, 와인의 이름은 보통 와인이 만들어진 포도의 종류 또는 원산지나 제조지를 나타낸다.

### 몰트 와인(Malt wine)

188. 몰트 와인 또는 맥아추출물을 함유했다고 주장하는 모든 와인은 와인의 일반적인 규정을 준수하되 최종 와인에 잔류한 맥아추출물 함량이 5%(w/v) 이상이어야 한다.

### 퀴닌 와인(Quinine wine)

189. 퀴닌 와인은 퀴닌이나 퀴닌의 혼합물을 함유한 와인으로서 quinine hydrochloride 로 측정했을 때 그 함량이 ml당 0.5mg~2.3mg이어야 한다.

### 아로마틱 와인, 와인 칵테일, 와인 버무스(Aromatic wine, wine cocktail and vermouth)

190. 아로마틱 와인, 와인 칵테일, 와인 버무스는 와인에 무해한 식물 고미제(botanical bitters), 향 또는 허용된 향료를 첨가한 것으로서 caramel로 색을 낼 수 있으며 설탕, 텍스트로오스, 전화당, 건포도(raisins) 또 기타 건조한 포도(other dried grapes)로 단 맛을 낼 수 있다. 20°C에서 알코올 함량이 24.0%(v/v) 이하여야 한다.

**포트 와인, 셰리주(Port and sherry)**

191. 포트 와인, 셰리주는 알코올 강화 와인으로서 20°C에서 알코올 함량이 17.0%(v/v) 이상이어야 한다.

**미트 와인, 비프 와인(Meat wine or beef wine)**

192. 미트 와인 또는 비프 와인 또는 식육추출물이나 소고기를 함유했다고 주장하는 와인은 와인의 일반적인 규정을 준수해야 하며 식육추출물 또는 소고기추출물을 첨가한 경우 최종 와인의 단백질 함량이 2% 이상이어야 한다.

**스파클링 와인**

193.—(1) 스파클링 와인은 이산화탄소를 첨가하지 않았지만 제조과정에서 생기는 재료 고유의 이산화탄소가 함유된 와인이다.

(2) “삼페인”이라는 단어는 병 속에서 발효시키는 전통적인 방법이 아닌 그 외 다른 방법으로 탄산이 들어간 경우에는 사용할 수 없다.

**카보네이티드 와인(Carbonated wine)**

194. 카보네이티드 와인은 이산화탄소를 인공적으로 첨가한 와인이다.

**과실주**

195.—(1) 과실주는 포도가 아닌 과일의 즙이나 다른 부분을 발효시켜 만든 와인이다.

(2) 생략

**사과주 또는 페리주(Cider or perry)**

196.—(1) 사과주 또는 페리주는 좋은 품질의 사과나 배의 즙 또는 머스트를 발효시켜 만든 것이다.

(2) 생략

**스파클링 사과주 또는 스파클링 페리주**

197. 스파클링 사과주 또는 스파클링 페리주는 이산화탄소를 첨가하지 않았지만 제조과정에서 생기는 재료 고유의 이산화탄소가 함유된 사과주 또는 페리주이다.

**탄산가스가 주입된 사과주 또는 페리주(Aerated cider or aerated perry)**

198. 탄산가스가 주입된 사과주 또는 페리주는 자연적으로든 인공적으로든 압착하여 이산화탄소를 함유한 사과주, 페리주이다.

**허니 와인(Honey wine)**

199. 허니 와인은 꿀을 알코올로 발효시킨 것으로서 caramel, 무해한 천연 식물성 향료, 허니 스피릿(honey spirit)을 첨가하거나 하지 않을 수 있다.

**곡물 와인, 중국 와인(Cereal grain wine and Chinese wine)**

200.—(1) 곡물 와인, 중국 와인 또는 “주("chiew" 또는 "jiu)” 또는 “삼수(samsu)”는 좋은 품질의 곡물을 알코올로 발효시킨 것이다.

(2)~(3) 생략

**브랜디**

201.—(1) 브랜디는 신선한 포도의 즙을 알코올로 발효시킨 것을 나무 저장고에 넣고 숙성시켜 증류한 것으로서 다른 스피릿(spirit)을 첨가하지 않는다.

[S 515/2006 wef 01/09/2006]

(2) 브랜디의 알코올 함량은 20°C에서 37.0%(v/v) 이상이어야 한다.

(3) [S 515/2006 wef 01/09/2006에 삭제]

**마르크 브랜디(Marc brandy)**

202. 마르크 브랜디는 와인 즙을 짠 뒤 포도 껍질과 으깨진 것을 증류하여 만든 것으로서 음료로 적합한 스피릿(spirit)이다.

**프루츠 브랜디(Fruit brandy)**

203. 프루츠 브랜디는 다음 나열한 것들을 증류하여 얻은 뒤 다시 한 번 증류한 것이다.

- (a) 과실주 또는 여러 과실주의 혼합
- (b) 와인과 과실주의 혼합
- (c) 잘 익은 과일, 과일의 혼합물 또는 그것을 증류한 뒤 발효하고 부순 것

**위스키**

204.—(1) 위스키는 곡물 또는 곡물 제품을 부수어 알코올로 증류한 것인데 나무에 넣어 저장함으로써 특성을 살린다. 여기에는 caramel을 첨가할 수도 하지 않을 수도 있다.

[S 515/2006 wef 01/09/2006]

**럼**

205.—(1) 럼은 사탕수수 제품을 알코올로 증류한 것인데 caramel을 함유할 수 있고 과일이나 무해성 식물성 물질 또는 허용된 향료로 향을 낼 수 있다.

(2) 럼의 알코올 함량은 20°C에서 37.0%(v/v) 이상이어야 한다.

**진**

206.—(1) 진(홀란드, 제네바 또는 게네베르 포함)은 중성 스피릿(neutral spirit) 또는 알맞게 정류한 스피릿에 휘발성 주니퍼 베리(juniper berries)로 향을 가미한 것으로서 다른 천연 향료를 첨가하거나 하지 않을 수 있으며 설탕을 함유할 수 있다.

(2) 드라이 진은 설탕을 첨가하지 않은 진이다.



(3) 모든 종류의 진은 알코올 함량이 20°C에서 37.0%(v/v) 이상이어야 한다.

**보드카**

207.—(1) 보드카는 스피릿이나 탄수화물로 만든 알코올 음료로서 특별한 특징, 향, 맛이 있지는 않다.

(2) 보드카는 알코올 함량이 20°C에서 37.0%(v/v) 이상이어야 한다.

**리큐르, 알코올 코디얼(Liqueurs and alcoholic cordials)**

208. 리큐르, 알코올 코디얼은 스피릿을 혼합하거나 증류한 것으로서 여기에 과일, 꽃, 잎, 그 외 무해한 식물성 물질, 또는 이것들의 즙을 넣거나 무해한 식물성 물질을 투입 (infusion), 여과(percolation), 침연(maceration)하여 얻은 추출물을 넣는다. 허용된 향료, 허용된 착색료를 첨가하거나 하지 않을 수 있으며 자당(sucrose)이나 텍스트로오스 또는 두 가지 모두 첨가할 경우 그 양이 최종 와인 양의 2.5%(w/v) 이상이어야 한다.

**혼합주(Blended liquor)**

209. 혼합주는 같은 속성을 가진 여러 술을 혼합한 술이다.

**혼성주(Compounded liquor)**

210.—(1) 혼성주는 같은 속성에 있지 않은 여러 다른 술을 혼합한 술이다. 만약 혼합한 술이 저마다 원산지가 다른 게 아니라면 굳이 원산지를 표기하지 않는다.

(2) 생략

**식염(Salts)**

**소금**

211. 소금(salt)은 미가공 암염(crude rock salt)을 제외한 염화나트륨 결정체(crystalline sodium chloride)로서 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 건조중량 시 calcium sulphate 함량이 1.4% 이하여야 한다.
- (b) 건조중량 시 calcium and magnesium chlorides 함량이 0.5% 이하여야 한다.
- (c) 건조중량 시 hydrochloric acid의 뜨거운 규정액(deci-normal solution)에서 녹지 않는 기타 물질(other matter)의 함량이 0.1% 이하여야 한다.

라벨에 '소금의 흐름성이 좋다(the salt is free running)'라는 문구가 있을 경우 해당 소금 역시 허용된 고결방지제 함량이 2%를 넘지 않아야 한다.

**요오드 첨가 식염(Iodised salt)**

212. 요오드 첨가 식염은 potassium or sodium iodide or iodate을 함유하는 소금으로서 그 함량을 iodide로 측정했을 때 소금 대비 25~40ppm이어야 한다.

향신료 및 조미료

향신료 및 조미료(Spices and condiments)

213. 향신료 및 조미료는 식품의 향미를 위해 사용하는 품질이 좋고 향이 있는 식물성 물질로서 자체적으로 함유하고 있는 기름이나 향을 내는 물질(flavouring substances)이 제거되지 않은 것을 가리킨다. 다양한 종류에 따른 세부 기준은 통으로 간 것, 부분적으로 간 것, 또는 분말 형태에 따라 적용된다.

아니스 씨(Jintan manis)

214. 아니스 씨는 *Pimpinella anisum*의 익은 열매를 건조시킨 것으로서 모래, 흙이나 먼지가 없어야 하며 대체씨앗(substituted seed)과 섞이지 않아야 한다. 또한 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 다른 씨나 이물질 함량이 5% 이하여야 한다.
- (b) 총 회분(total ash) 함량이 9% 이하여야 한다.
- (c) 염산에 녹지 않는 회분 함량이 1.5% 이하여야 한다.
- (b) 휘발성 기름의 함량이 2% 이상이어야 한다.

캐러웨이 씨(Caraway seed/ Jintan)

215. 캐러웨이 씨는 캐러웨이 식물(caraway plant) 열매를 건조시킨 것으로서 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 다른 씨의 함량이 5% 이하여야 한다.
- (b) 총 회분(total ash) 함량이 8% 이하여야 한다.
- (c) 염산에 녹지 않는 회분 함량이 1.5% 이하여야 한다.

큰 카더몬(Kepulaga Besar) 또는 작은 카더몬(Kepulaga Kecil)

216.—(1) 큰 카더몬 또는 작은 카더몬은 *Amomum* 또는 *Electtaria cardemomum*에 속하는 다양한 품종의 열매를 건조한 것으로서 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 총 회분(total ash) 함량이 8% 이하여야 한다.
- (b) 염산에 녹지 않는 회분 함량이 2% 이하여야 한다.

(2) 큰 카더몬은 휘발성 기름의 함량이 1% 이상이어야 한다.

(3) 작은 카더몬은 손상된 씨앗이나 불필요한 물질(extraneous matter) 함량이 5% 이하, 휘발성 정유의 함량이 3.5% 이상이어야 한다.

셀러리 씨(Biji Seladeri)

217. 셀러리 씨는 셀러리 식물의 열매를 건조한 것으로서 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 총 회분(total ash) 함량이 10% 이하여야 한다.
- (b) 염산에 녹지 않는 회분 함량이 2% 이하여야 한다.

칠리

218. 칠리는 Capsicum에 속하는 품종의 열매를 건조한 것으로서, 황갈색의 납작한 씨를 함유할 수 있고 벌레가 없어야 하며 불필요한 착색료를 넣지 않아야 한다. 또한 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) calyces와 pedicles 함량이 3% 이하여야 한다.
- (b) 외부유기물(foreign organic matter) 함량이 1% 이하여야 한다.
- (c) 총 회분 함량이 8% 이하여야 한다.
- (d) 염산에 녹지 않는 회분 함량이 1.25% 이하여야 한다.
- (e) crude fibre 함량이 30% 이하여야 한다.
- (f) 비휘발성 에테르 추출물(non-volatile ether extract) 함량이 12% 이상이어야 한다.

**시나몬(Kayu Manis)**

219. 시나몬은 Cinnamomum zeylanicum, Nees 또는 C. cassia L.에 속하는 다양한 품종의 껍질을 말린 것으로서 길 표면층을 제거하지 않은 것이다. 또한 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 총 회분 함량이 5% 이하여야 한다.
- (b) 염산에 녹지 않는 회분 함량이 2% 이하여야 한다.
- (c) 휘발성 정유 함량이 0.5% 이상이어야 한다.

**정향(Cloves/ Bunga Cengkih)**

220. 정향은 Eugenia caryophyllata의 꽃봉오리를 말린 것으로서 시든 정향 또는 부분적으로 시든 정향 또는 다른 채소 또는 mineral substances를 함유해서는 안 된다. 또한 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 정향 줄기 함량이 5% 이하여야 한다.
- (b) 총 회분 함량이 7% 이하여야 한다.
- (c) 염산에 녹지 않는 회분 함량이 0.5% 이하여야 한다.
- (d) 휘발성 에테르 추출물의 함량이 15% 이상이어야 한다.

**고수(Ketumbar)**

221. 고수는 코리앤더 식물의 열매를 건조한 것으로서 다음에 나열된 것들을 함유할 때는-

- (a) 총 회분 함량이 7% 이하여야 한다.
- (b) 염산에 녹지 않는 회분 함량이 1.5% 이하여야 한다.

**커민 씨(Jintan Putih)**

222. 커민 씨는 Cuminum cyminum의 열매를 건조한 것으로서 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 다른 씨의 함량이 5% 이하여야 한다.
- (b) 총 회분 함량이 9.5% 이하여야 한다.
- (c) 염산에 녹지 않는 회분 함량이 1.5% 이하여야 한다.

**블랙 커민(Jintan Hitam)**

223. 블랙 커민은 *Nigella sativa* Linn의 씨를 건조한 것으로서 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 외부유기물(foreign organic matter) 함량이 5% 이하여야 한다.
- (b) 총 회분 함량이 7% 이하여야 한다.
- (c) 염산에 녹지 않는 회분 함량이 1.25% 이하여야 한다.
- (d) 휘발성 기름의 함량이 0.5% 이상이어야 한다.

**딜 씨(Adas Manis)**

224. 딜 씨는 딜 식물의 열매를 건조한 것으로서 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 총 회분 함량이 10% 이하여야 한다.
- (b) 염산에 녹지 않는 회분 함량이 3% 이하여야 한다.

**펜넬 열매 또는 펜넬 씨(Adas Pedas)**

225. 펜넬 열매 또는 펜넬 씨는 *Foeniculum vulgare* 식물의 익은 열매를 건조한 것으로서 모래, 흙이나 먼지가 없어야 하며 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 외부유기물, 다른 씨나 줄기의 함량이 4% 이하여야 한다.
- (b) 총 회분 함량이 9% 이하여야 한다.
- (c) 염산에 녹지 않는 회분 함량이 2% 이하여야 한다.
- (d) 휘발성 기름의 함량이 4% 이상이어야 한다.

**호로파(Fenugreek/ Halba)**

226. 호로파는 *Trigonella foenum-graecum* 식물의 씨를 건조한 것으로서 벌레가 없어야 하며 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 불필요한 잡초의 함량이 5% 이하여야 한다.
- (b) 외부유기물 함량이 5% 이하여야 한다.
- (c) 총 회분 함량이 7% 이하여야 한다.

**생강**

227. 생강은 *Zingiber officinale*의 뿌리를 씻겨 건조한 것이나 껍질을 벗겨 건조한 것으로서 해충의 공격으로부터 자유로운 것이어야 하며 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 알코올(90%) 용해성 추출물 함량이 4.5% 이상이어야 한다.
- (b) 총 회분 함량이 7% 이하여야 한다.
- (c) 수용성 회분 함량이 1.7% 이상이어야 한다.
- (d) 찬 물에 녹는 추출물 함량이 10% 이상이어야 한다.
- (e) calcium oxide로서 석회 함량이 1% 이하여야 한다.

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

**메이스(Jaitree/ Bunga Pala)**

228.—(1) 메이스는 *Myristica fragrans* 씨의 껍질을 말린 것으로서 *M. malabarica*, *Fatua* (Bombay mace), *M. argentes* (Wild mace)와 같은 기타 *Myristica* 종은 포함되지 않는다.

(2) 메이스는 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 변질되거나 불필요한 외부유기물 함량이 5% 이하여야 한다.
- (b) 총 회분 함량이 3% 이하여야 한다.
- (c) crude fibre 함량이 10% 이하여야 한다.

또한 석유 에테르(petroleum ether)를 사용하여 메이스를 추출한 뒤 얻은 비휘발성 에틸에테르 추출물(non-volatile ethyl ether extract) 함량이 5%를 넘지 않아야 하며, 석유 에테르를 사용하여 추출한 비휘발성 추출물(non-volatile extracts)과 에틸에테르(ethyl ether)의 합이 33%를 넘지 않아야 한다.

**겨자 씨(Biji Sawi)**

**229.**—(1) 겨자 씨는 *Brassica nigra*, *Brassica juncea*, 그리고 겨자과(Cruciferae)에 속하는 다양한 종, *Sinapis*와 *Brassica*에 속하는 다양한 종의 씨를 말린 것이다.

(2) 겨자 씨에는 흑색 겨자 또는 갈색 겨자(*B. nigra*), 갈색 겨자 또는 세렙타 겨자(*B. besseniana*), 백색 겨자 또는 황색 겨자(*B. alba*), 인디안 겨자(*B. juncea*)가 포함된다.

(3) 겨자 씨는 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 외부유기물, 변질된 씨, 다른 씨의 함량이 5% 이하여야 한다.
- (b) 총 회분 함량이 5% 이하여야 한다.
- (c) 염산에 녹지 않는 회분 함량이 1.5% 이하여야 한다.
- (d) 휘발성 정유의 함량이 0.6% 이상이어야 한다.

**제조된 겨자(Prepared mustard)**

**230.** 제조된 겨자(혼합 겨자, 겨자 양념)는 겨자 씨에 밀가루나 전분을 섞어 만든 것으로서 향신료를 넣거나 넣지 않을 수 있다. 다만 밀가루나 전분과 향신료(만약 넣었다면)의 총합이 중량 대비 20%를 넘지 않아야 한다. 37°C에서 두 시간 동안 물에 불린 후 측정했을 때 allyl isothiocyanate 함량이 0.35% 이상이어야 한다.

**너트메그(Nutmeg/ Buah Pala)**

**231.** 너트메그는 *Myristica fragrans*의 씨를 말린 것으로서 벌레가 없어야 하며 다음에 나열된 것을 함유할 때는-

- (a) 총 회분(total ash) 함량이 5% 이하여야 한다.
- (b) 염산에 녹지 않는 회분 함량이 0.5% 이하여야 한다.
- (c) 조섬유 함량이 10% 이하여야 한다.
- (d) 비휘발성 에테르 추출물의 함량이 25% 이상이어야 한다.

**후추 또는 알 후추(Black pepper or pepper corn)**

**232.** 후추 또는 알 후추는 좋은 품질의 *Piper nigrum* 열매로서 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 변질된 열매 또는 불필요한 이물질(any extraneous matter) 함량이 3% 이하여야 한다.

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

- (b) light berries 함량이 5% 이하여야 한다.
- (c) 총 회분(total ash) 함량이 8% 이하여야 한다.
- (d) 염산에 녹지 않는 회분 함량이 1.5% 이하여야 한다.
- (e) 비휘발성 에테르 추출물의 함량이 6.75% 이상이어야 한다.
- (f) 전분의 함량이 30% 이상이어야 한다.

**백후추(White pepper)**

233. 백후추는 *Piper nigrum* L.의 베리(berry)를 말리고 숙성한 것으로서 겉과 속의 막을 제거한 것이다. 다음에 나열된 것을 함유할 때는-

- (a) 조섬유 함량이 5% 이하여야 한다.
- (b) 총 회분 함량이 3.5% 이하여야 한다.
- (c) 염산에 녹지 않는 회분 함량이 0.3% 이하여야 한다.
- (d) 비휘발성 에테르 추출물(non-volatile ether extract) 함량이 7% 이상이어야 한다.
- (e) 후추전분(pepper starch) 함량이 52% 이상이어야 한다.

**팔각(Star anise/ Bunga Pekak)**

234. 팔각은 *Illicium verum* Hooker filius의 익은 열매를 말린 것으로서 *Illicium anisatum* Linn과 혼합되지 않아야 한다.

**울금(Tumeric/ Kunyit)**

235. 울금은 *Curcuma longa*의 뿌리나 덩이뿌리를 말린 것으로서 모든 형태의 울금이 포함된다. 해충의 공격으로부터 자유로운 것이어야 하며 lead chromate 또는 인공착색료를 함유할 수 없다. 납 함량은 2.5ppm을 넘지 않아야 하며 아래 기준을 준수하여야 한다. :

- (a) characteristic boric acid 시험에서 양성 반응이 나와야 한다.
- (b) 총 회분(total ash) 함량이 7% 이하여야 한다.
- (c) 염산에 녹지 않는 회분 함량이 1.5% 이하여야 한다.

**카레 분말(Curry powder)**

236. 카레 분말은 향신료, 향이 나는 씨, 향이 나는 허브를 혼합한 것으로서 향신료, 향이 나는 씨, 향이 나는 허브의 함량이 85% 이상이어야 하며 전분질(farinaceous matter)과 소금의 함량이 15%를 넘지 않아야 한다.

**향미 진액 또는 향미 추출물 (Flavouring essences or extracts)**

**아몬드 진액**

237. 생략

**진저 진액**

238. 생략

**레몬 진액**

239. 생략

레몬 오일

240. 생략

오렌지 진액

241. 생략

페퍼민트 진액

242. 생략

로즈 진액

243. 생략

바닐라 추출물

244. 생략

향미 진액 (Flavouring essences)

245. 생략

향미증진제

Monosodium glutamate

246. Monosodium glutamate 또는 mono-sodium salt of L-glutamic acid는 건조중량 시 mono-sodium salt of glutamic acid의 함량이 98% 이상이어야 하며 25°C 염산 0.5%에서 비선광도가 +24.2~+25.5 사이여야 한다.

특수용도식품

특수용도식품

247.—(1) 이 규정에서, “특수용도식품”이란 특별한 식단이 요구되는 특정한 소비자군을 위해 만들어진 식품의 이름 또는 설명으로서, 특별한 식단이 요구되는 소비자군에게 영양적으로 알맞도록 변형, 조리, 혼합한 식품이다.

(2) 특수용도식품에는 당뇨병자를 위한 식품이 포함되며 또한 phytosterols, phytosterol esters, phytostanols or phytostanol esters를 첨가한 식품, 저염 식품, 글루텐 프리 식품, 저단백 식품, 탄수화물 변형 식품(carbohydrate-modified food), 저열량 식품, 에너지 식품, 영아용 조제식, 조제식품(formulated food)이 포함된다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(3) 특수용도식품은 이 규정에서 금지하지 않은 비타민, 미네랄, 아미노산, 영양강화제를 함유할 수 있다.

특수용도식품에 요구되는 표시

248. 생략

저열량 식품

249.—(1) 저열량 식품은 열량이 제한된 식단을 먹어야 하는 사람들을 위해 특수용도로 만들어진 식품을 뜻한다.

(2) 아래 표 첫 번째 열에 나와 있는 저열량 식품유형은 두 번째 열에 나와 있는 최대 허용열량치를 초과하지 않아야 한다.

첫 번째 열	두 번째 열
음료(즉석섭취)	8kcal/100ml
빵 스프레드(잼 대체식품 포함)	100kcal/100g
그 외 모든 식품	50kcal/100g

(3) 저열량 식품의 포장 라벨에 식품의 영양소 정보를 기입하여 붙이되, 양식은 부록12에 첨부한 양식 또는 농식품수의청에서 인정할 만한 유사한 양식을 사용해야 한다.

당뇨환자를 위한 식품

250.—(1) 당뇨환자를 위해 특수용도로 만들어진 식품이다.

(2) 당뇨환자를 위한 식품의 포장 라벨에 식품의 영양소 정보를 기입하여 붙이되, 부록12에 첨부한 양식 또는 농식품수의청에서 인정할 만한 이와 비슷한 양식을 사용해야 하며 영양소 정보에는 식품의 탄수화물 종류를 명시해야 한다.

phytosterols, phytosterol esters, phytostanols or phytostanol esters을 함유한 식품

250A.—(1) 첨가한 phytosterols, phytosterol esters, phytostanols or phytostanol esters를 함유한 식품은 혈중 콜레스테롤 수치를 낮추는 식단이 필요한 사람들을 대상으로 만들어진 식품이다.

(2) phytosterols, phytosterol esters, phytostanols or phytostanol esters를 첨가한 식품은 다음에 나열된 것들을 첨가할 수 있다.

(a) 모든 식용 식물성 유지나 총 지방 100g당 포화지방산 함량이 20g을 넘지 않는 유지

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

(b) 모든 마가린이나 총 지방 100g당 포화지방산 함량이 27g을 넘지 않는 지방 스프레드

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

(c) 100g당 총 지방 함량이 3g 또는 100ml당 1.5g을 넘지 않는 모든 식품

[S 816/2014 wef 15/12/2014]



(3) 생략

**영아식(infants' food)**

251.—(1) 영아식은 영아에게 알맞은 식품이라고 설명하거나 판매하는 모든 식품을 뜻하며 여기에는 영아용 조제식이 포함된다.

(2) 영아식(생후 6개월 미만인 영아를 위해 조제된 영아용 조제식은 제외)은 생후 6개월 이상인 영아에게 식품 대용으로 주기 위해 의도적으로 만들어진 식품이다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(2A) 생후 6개월 미만인 영아를 위해 조제된 영아용 조제식을 제외하고, 그 외 영아식은 6개월 미만의 영아에게 알맞다고 라벨을 붙이거나 광고할 수 없다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(3) 영아식은 첨가된 mono-sodium salt of L-glutamic acid(MSG)를 함유할 수 없으며 또한 영아식을 제조하는 과정 중에 nitrates이나 nitrites를 사용할 수 없다. 다만 식품에 자연스럽게 생기는 것들은 제외한다.

(4) 영아식에는 어떤 화학보존료도 들어갈 수 없다.

(5) 영아식은 규정10에 따라 날짜 마킹을 해야 한다.

**영아용 조제식(infant formula)**

252.—(1) 영아용 조제식은 영아에게 모유 대신 먹일 수 있다고 설명하거나 판매하는 모든 식품을 뜻한다. 소나 다른 동물의 젖, 또는 그 혼합, 혹은 영아가 먹기에 적합하다고 증명된 그 외 생선과 같은 동물, 식물의 가식 성분으로 만든다.

(2) 영아용 조제식을 라벨에 표시된 방법대로 조리한 뒤 직접 섭취하기 직전 측정했을 때 열량이 리터당 640kcal~720kcal여야 한다.

(3) 영아용 조제식은 100kcal당 다음과 같은 특징을 가진다.

- (a) 단백질의 영양학적 품질이 카제인과 동등하거나 그 이상일 경우, 단백질 함량이 1.8g~4g여야 하며, 카제인 대비 85% 이하의 영양학적 품질을 가져서는 안 된다.
- (b) 지방 함량은 3.3g~6g이어야 하고 glycerides 형태의 리놀레산 함량은 0.3g 이상이어야 한다.
- (c) 레티놀로서 표현된 Vitamin A 함량은 75mcg~150mcg여야 한다.
- (d) Vitamin D 함량은 40I.U.~100I.U.여야 한다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

- (e) Vitamin C (ascorbic acid) 함량은 8mg 이상이어야 한다.
- (f) Vitamin B1 (thiamine) 함량은 40mcg 이상이어야 한다.
- (g) Vitamin B2 (riboflavin) 함량은 60mcg 이상이어야 한다.
- (h) nicotinamide 함량은 250mcg 이상이어야 한다.

- (i) Vitamin B6 함량은 35mcg 이상이어야 하며 100kcal당 단백질 1.8g을 초과하는 단백질의 그램에 대하여, 최소한 Vitamin B6 15mcg의 레벨에서 존재하여야 한다.
- (j) folic acid 함량은 4mcg 이상이어야 한다.
- (k) pantothenic acid 함량은 300mcg 이상이어야 한다.
- (l) Vitamin B12 함량은 0.15mcg 이상이어야 한다.
- (m) Vitamin K1 함량은 4mcg 이상이어야 한다.
- (n) Vitamin H (Biotin) 함량은 1.5mcg 이상이어야 한다.
- (o) Vitamin E (d-tocopherol compounds) 함량은 linoleic acid 1g당 (또는 리놀레산으로서 표현된 고도불포화지방산 1g당) 0.7IU. 이상이어야 하며 어떠한 경우에도 100kcal당 0.7IU. 이상이어야 한다.
- (p) sodium (Na) 함량은 20mg~60mg여야 한다.
- (q) potassium (K) 함량은 80mg~200mg이어야 한다.
- (r) chloride (Cl) 함량은 55mg~150mg이어야 한다.
- (s) calcium (Ca) 함량은 50mg 이상이어야 하며 Calcium : Phosphorus (Ca : P.) 비율이 1.2~2.0이어야 한다.
- (t) phosphorus (P) 함량은 25mg 이상이어야 하며 Calcium : Phosphorus (Ca : P.) 비율이 1.2~2.0이어야 한다.
- (u) magnesium (Mg) 함량은 6mg 이상이어야 한다.
- (v) iron (Fe) 함량은 0.15mg 이상이어야 한다.
- (w) iodine (I) 함량은 5mcg 이상이어야 한다.
- (x) copper (Cu) 함량은 60mcg 이상이어야 한다.
- (y) zinc (Zn) 함량은 0.5mg 이상이어야 한다.
- (z) manganese (Mn) 함량은 5mcg 이상이어야 한다.
- (za) selenium (Se) 함량은 1mcg~5mcg이어야 한다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

- (4) 이 규정에서 언급한 식품이 공급하는 킬로칼로리를 계산하기 위해서는-
  - (a) 지방 1g당 9kcal가 공급된다고 간주한다.
  - (b) 단백질 1g당 4kcal가 공급된다고 간주한다.
  - (c) 탄수화물 1g당 4kcal가 공급된다고 간주한다.

(5) 분리아미노산(isolated amino acids)은 오직 영양가 증진을 위해서만 영아용 조제식에 넣을 수 있고 필수아미노산은 단백질 품질을 증진하기 위해 필요한 양만큼만 사용할 수 있다. 오직 천연 L-형태의 아미노산만 사용할 수 있다.

(6) 다음에 나열된 재료는 영아용 조제식에 첨가할 수 있는데 이는 모유에 들어 있는 성분을 대체하고, 영아에게 영양을 제공해주는 유일한 수단으로서, 모유를 먹는 것과 비슷한 효과를 주기 위해서이다.

- (a) 다음에 나열된 nucleotides 목록. (첨가하는 것이든 천연물이든 간에 그 총 함량이 100kcal당 16mg을 넘지 않아야 한다.)
  - (i) Cytidine 5'-Monophosphate
  - (ii) Uridine 5'-Monophosphate

- (iii) Adenosine 5'-Monophosphate
- (iv) Guanosine 5'-Monophosphate
- (v) Inosine 5'-Monophosphate
- (b) 장쇄(탄소 수 20개~22개)고도불포화지방산(LCP). 그러나 다음에 나열된 것들을 함유할 때는-
  - (i) n-3 LCP가 총 지방 성분 함량의 1%를 넘지 않아야 한다.
  - (ii) n-6 LCP가 총 지방 성분 함량의 2%를 넘지 않아야 한다. (아라키돈산이 총 지방 성분 함량의 1%를 넘지 않아야 한다.)
 또한 에이코사펜타에노산(eicosapentaenoic acid) (20:5 n-3) 성분은  
 도코사헥사에노산(docosahexaenoic (22:6 n-3) acid) 성분의 그것을 넘지 않아야 한다.
- (c) 갈락토올리고당(Galacto-oligosaccharides) 그리고 이눌린(inulin)에서 만들어진 장쇄이눌린(long chain inulin)과 올리고프락토스(oligofructose). 그 총 함량이 100ml당 0.8g을 넘지 않아야 한다.
- (d) Polydextrose. 총 함량이 100ml당 0.2g을 넘지 않아야 한다.  
*[S 493/2013 wef 01/08/2013]*
- (e) Bovine lactoferrin. 총 함량이 100ml당 100mg을 넘지 않아야 한다.  
*[S 49/2016 wef 02/02/2016]*  
*[S 195/2011 wef 15/04/2011]*  
*[S 152/2017 wef 01/04/2017]*
- (f) Beta-palmitin. beta position으로 에스트로화한 palmitic acid 총 함량의 최소 52%로서, 영아용 조제식의 총 지방 성분 함량의 80%를 넘지 않아야 한다.  
*[S 152/2017 wef 01/04/2017]*
- (7) [S 195/2011 wef 15/04/2011에 삭제]
- (8) [S 195/2011 wef 15/04/2011에 삭제]
- (9) [S 195/2011 wef 15/04/2011에 삭제]

**영아용 조제우유(infant milk formula or infant milk preparation)**

253. 영아용 조제우유는 우유를 재료로 만드는 영아용 조제식이다. 버터지방(butterfat)을 식물성 기름으로 부분 대체 하거나 전부 대체할 수 있으며 영아용 조제식의 기준을 준수해야 한다.

**영아용 조제식의 표시**

254. 생략

**기타 식품 (Miscellaneous Foods)**

**한천 (Agar)**

255.—(1) 한천(agar-agar)은 Gelidium과 Gracilaria 품종에 속하는 다양한 조류를 물에서 추출하여 건조하고 걸러내어 만든 점성을 가진 식품이다.

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

(2) 다음에 나열한 것들을 함유할 때는-

- (a) 건조중량 시 총 회분(total ash) 함량이 7.1% 이하여야 한다.
- (b) 건조중량 시 염산에 녹지 않는 회분 함량이 1% 이하여야 한다.

(3) 한천은 무색, 무미의 용액으로 물에서 추출해야 한다.

**커스타드 분말(Custard powder)**

256. 커스타드 분말은 전분으로 만든 분말로서 다른 식품 성분(other food substances), 허용된 착색료 또는 허용된 향료를 넣거나 넣지 않을 수 있다.

**식용 젤라틴**

257.—(1) 식용 젤라틴은 동물의 가죽, 인대, 뼈 조직 추출물을 정제하여 만든 식품으로서 식용 젤라틴을 따뜻한 물에 넣은 5% 용액은 불쾌한 맛이나 냄새가 없어야 한다.

(2) 다음에 나열한 것들을 함유할 때는-

- (a) 수분 함량이 18% 이하여야 한다.
- (b) 총 회분 함량이 3.25% 이하여야 한다.
- (c) 건조중량 시 nitrogen 함량이 15% 이상이어야 한다.

**피쉬 크래커(Fish crackers)**

258.—(1) 피쉬 크래커(튀기지 않은)는 전분으로 만든 식품으로서 질 좋은 생선에 다른 곡물가루를 첨가하거나 하지 않을 수 있다.

(2) 피쉬 크래커는 소금, 향료, 허용된 착색료를 함유할 수 있으며 건조중량 시 단백질(total nitrogen x 6.25) 함량은 8% 이상이어야 한다.

**프론 크래커(Prawn crackers)**

259.—(1) 프론 크래커(튀기지 않은)는 전분으로 만든 식품으로서 질 좋은 프론이나 프론 추출물, 또는 그 혼합물에 다른 곡물가루를 첨가하거나 하지 않을 수 있다.

(2) 프론 크래커는 소금, 향료, 허용된 착색료를 함유할 수 있으며 건조중량 시 단백질(total nitrogen x 6.25) 함량은 3.4% 이상이어야 한다.

**쌀**

**쌀**

260.—(1) 쌀의 포장에는 다음과 같은 특정 문구를 표시한 라벨을 붙여야 한다.

(a)~(e) 생략

(2)~(5) 생략

제5부  
위반

위반

261. 이 규정에서 제시한 기준을 위반할 경우 위법행위로 간주되어 최대 \$1,000의 벌금이 선고되며 두 번 이상 위법할 경우 최대 \$2,000의 벌금이 선고된다.

부록1 (FIRST SCHEDULE)  
식품 성분표에 사용 가능한 통칭

다음에 나열된 물질은 식품 성분을 표시할 때 통칭으로 사용한다. :

물질	통칭
수산가공품의 재료로 사용되는 생선	생선(Fish)
식품의 재료로 사용되는 모조크림	모조크림 (Imitation cream)
식품의 재료로 사용되기 위해 준비한 정제된 전분 (변성전분 제외)	전분(Starch)
식용유지를 제외한 식품에 식료품으로 사용되는, 수소화 처리(hydrogenated)를 하거나 하지 않은, 탈취한 식용 식물성 기름	'hydrogenated' 또는 'partially-hydrogenated'라고 표시한 식물성 기름/지방
다음에 나열한 것들이 변성전분이다: Dextrin roasted starch, acid-treated starch, alkaline- treated starch, bleached starch, oxidised starch, enzyme- treated starch, monostarch phosphate, distarch phosphate, phosphated distarch phosphate, acetylated distarch phosphate, starch acetate, acetylated distarch adipate, hydroxypropyl starch, hydroxypropyl distarch phosphate, starch sodium octenyl succinate, acetylated oxidised starch	변성전분(Modified starch)
식품의 재료로 사용되는 허브 (해당 식품 중량의 2%를 넘지 않는 것)	허브(Herbs)
식품의 재료로 사용되는 향신료 (해당 식품 중량의 2%를 넘지 않는 것)	향신료(Spices)
식품의 재료로 사용되는 착색료	착색료(Colourings/colouring matter)
식품의 재료로 사용되는 유화제, 안정제	유화제/안정제 (Emulsifiers/stabilisers 또는 emulsifying/stabilising agents)
식품의 재료로 사용되는 향료	향료(Flavouring)
다음에 나열한 껌: Acacia, karaya, tragacanth, carob, gellan, ghatti, guar and xanthan gums	식용껌(Edible gum)
돼지 지방, 라드(lard), 소 지방을 제외한 식용 동물성 지방으로서 모든 식품의 재료로 사용되는 것	기타동물지방(Animal fats)

[S 49/2016 wef 02/02/2016]  
[S 195/2011 wef 15/04/2011]

부록2 (SECOND SCHEDULE)

사전 포장된 식품의 날짜 마킹

생략

부록3 (THIRD SCHEDULE)

규정17(3), 125(2)(b)

허용된 산화방지제

1. 단락2를 제외하고, 아래 표 첫 번째 열에는 식품유형, 두 번째 열에는 산화방지제 종류, 세 번째 열에는 최대사용기준이 명시되어 있다.

첫 번째 열	두 번째 열	세 번째 열
식품유형	산화방지제 종류	무게로 측정된 최대사용기준 (parts per million)
(a) 굳거나 굳지 않은 무수(anhydrous)식용유지, 마가린, 비타민A 1g당 함량이 100,000 I.U.를 넘지 않는 비타민 오일과 비타민 농축액	Propyl gallate 또는 Octyl gallate 또는 Dodecyl gallate 또는 이들의 혼합물	100
	Butylated hydroxyanisole (B.H.A.)	200
	Butylated hydroxytoluene (B.H.T.)	200
	Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	200
	Ascorbyl palmitate	200
	Isopropyl citrate mixture (monoisopropyl citrate 포함)	100
	B.H.A. 와 B.H.T.의 혼합물	200
	Rosemary extract (라드, 가금류 지방, 양 지방, 돼지 지방만 해당)	50 (carnosol과 carnolic acid의 총합)
(aa) 기(Ghee)	Propyl gallate	100
	Butylated hydroxyanisole (B.H.A.)	175
(b) 불완전 글리세롤 에스테르	Propyl gallate 또는 Octyl gallate 또는 Dodecyl gallate 또는 이들의 혼합물	100
	Butylated hydroxyanisole (B.H.A.)	200
	Butylated hydroxytoluene (B.H.T.)	200
	Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	200
	Ascorbyl palmitate	500
	B.H.A. 와 B.H.T.의 혼합물	200
(c) 대량 제조를 목적으로 하는 버터	Propyl gallate 또는 Octyl gallate 또는 Dodecyl gallate 또는 이들의 혼합물	80
	Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	160
	Butylated hydroxyanisole (B.H.A.)	160
	Butylated hydroxytoluene (B.H.T.)	160
	Ascorbyl palmitate	500
	B.H.A. 와 B.H.T.의 혼합물	160
(d) 에센셜 오일과 에센셜 오일 농축액에서 분리한 것	Propyl gallate 또는 Octyl gallate 또는 Dodecyl gallate 또는 이들의 혼합물	100
	Butylated hydroxyanisole (B.H.A.)	200
	Butylated hydroxytoluene (B.H.T.)	200
	Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	200
	Ascorbyl palmitate	500
	B.H.A. 와 B.H.T.의 혼합물	200
(e) 사과 및 배	Ethoxyquin	3
(f) 비타민 A를 그램당 100,000 I.U. 이상 함유한	Butylated hydroxyanisole (B.H.A.)	비타민 A 1,000 I.U.당 10
	Butylated hydroxytoluene (B.H.T.)	비타민 A 1,000 I.U.당 10

첫 번째 열	두 번째 열	세 번째 열
식품유형	산화방지제 종류	무게로 측정된 최대사용기준 (parts per million)
제제	B.H.A. 와 B.H.T.의 혼합물	비타민 A 1,000 I.U.당 10
(g) 건조육(dehydrated meat)	Rosemary extract	150 (carnosol과 carnosic acid의 합)
	Butylated hydroxyanisole (B.H.A.)	200
	Propyl gallate	200

2. 이 부록에서 명시한 허용치를 준수한 Butylated hydroxyanisole 또는 butylated hydroxytoluene 또는 이들의 혼합물은, 역시 이 부록에서 명시한 허용치를 준수한 propyl gallate 또는 octyl gallate 또는 dodecyl gallate 또는 이들의 혼합물과 함께 사용할 수 있으며 이때 산화방지제의 총합은 (a), (b)일 경우 300ppm, (aa)일 경우 200ppm, (c)일 경우 240ppm, (d)일 경우 300ppm을 넘지 않아야 한다.

[S 444/2012 wef 03/09/2012]  
[S 195/2011 wef 15/04/2011]

**부록4 (FOURTH SCHEDULE)**

규정19(3)(b), (c)  
62(3), 63(3), 66(3)

**Part I**

**특정 식품에 허용된 화학보존료 Class II**

식품유형	화학보존료의 최대허용치 (ppm)						
	화학보존료 No.1	2	3	4	5	6	7
	Calculated as Sulphur dioxide	Benzoi c acid	Methyl or Propyl para-hydroxy benzoate	Sorbic acid	Propioni c acid	Sodium nitrite	Sodium nitrate
맥주	25	70	70				
빵				1,000	3,000		
건조 양배추	2,500						
설탕에 절인 과 피, 자르고 탈수 한(시럽에 절인) 과피	100						
통조림 전복 (paua)	1,000						
치즈(가공치즈, 숙성한 치즈 제 외)				1,000			
가공치즈				3,000			
숙성한 치즈				1,000			50
크리스마스 푸딩					1,000		
사과주(cider)	200						
건조 코코넛	50						

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

식품유형	화학보존료의 최대허용치 (ppm)						
	화학보존료 No.1	2	3	4	5	6	7
	Calculated as Sulphur dioxide	Benzoi c acid	Methyl or Propyl para-hydroxy benzoate	Sorbic acid	Propioni c acid	Sodium nitrite	Sodium nitrate
각테일(알코올 있는)	120	400					
커피(또는 커피 믹스나 추출액)		450	450				
허용된 착색료의 용매로 사용되는 착색료		2,000	2,000	1,000			
조리된 연체류, 갑각류, 극피동물		2,000		2,000			
조리되지 않은 갑각류	100 (가식 부분)						
장식용당의, 프 로스팅 (frostings)		1,000		1,500			
디저트(과일을 기반으로 한 우 유 및 크림)	100				300		
초콜릿 농축음료		700	700				
지방 스프레드				2,000			
과일 또는 채소 를 기반으로 한 필링&토폵	350	800	800	450	1,000		
굽거나 절인 생 선						10	
향료 에멀전 또 는 향료 시럽	350	800	800	1,000			
곡분 당과				1,000	1,000		
모든 곡분	200						
조제영양바				1,000			
설탕에 절인 과 일 또는 그것을 건조시킨 것	100	1,000	1,000	1,000			
건조과일(사과, 살구, 무화과, 천도복숭아, 복숭아, 배, 건자 두, 건포도)	2,000			1,000			
껍질을 까지 않 은 신선 과일(용 안, 여지 제외)	30						



식품유형	화학보존료의 최대허용치 (ppm)						
	화학보존료 No.1	2	3	4	5	6	7
	Calculated as Sulphur dioxide	Benzoi c acid	Methyl or Propyl para-hydroxy benzoate	Sorbic acid	Propioni c acid	Sodium nitrite	Sodium nitrate
대량 제조를 목적으로 하는 과일 또는 으갠 과일(으갠 토마토 제외)	3,000			1,000			
과일(이 표에서 따로 명시하지 않는 한 신선 과일이나 으갠 과일은 제외)	350	800	800	1,000			
과일 음료 또는 과일 크러쉬	120	400	400	400			
과일주스	120	400	400	400			
과일 농축 주스	350	800	800	1,000			
젤라틴	750						
고형물이 글루코오스의 23.5% (w/v) 이상인 글루코오스 음료	120	400	400	400			
햄버거 및 유사 제품	450				2,500		
허브류 및 향신료	150						
잼(식이요법용으로 판매하는 저장품 포함)	100	500	500	1,000			
양념한 해파리				1,000			
신선한 용안, 껍질을 벗기지 않은 용안	50						
신선한 여지, 껍질을 벗기지 않은 여지	50						
마가린				1,000			
마지팬, 가당 견과 페이스트				1,000			

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

식품유형	화학보존료의 최대허용치 (ppm)						
	화학보존료 No.1	2	3	4	5	6	7
	Calculated as Sulphur dioxide	Benzoi c acid	Methyl or Propyl para-hydroxy benzoate	Sorbic acid	Propioni c acid	Sodium nitrite	Sodium nitrate
통조림 고기, 침지육, 식초에 절인 고기, 염지육, 조리하거나 하지 않은 훈연육					2,500	125	500
액상 펙틴	250						
페리주	200			200			
피클(먹기 전에 씻어야 하는 절임 채소 제외)	100	250	250	1,000			
먹기 전에 씻어야 하는 절임 채소	100	1,000	1,000	1,000			
껍질을 벗긴 생감자	50						
건조감자	550						
샐러드드레싱	300	750	250	1,000			
소스	300	750	250	1,000			
소시지 또는 소시지육	450				2,500	125	500
반보존 생선 및 수산가공품(연체동물, 갑각류, 극피동물 포함)		2,000		2,000			
실리콘 거품억제에멀전	1,000	2,000	2,000	1,000			
회석해서 먹어야 하는 청량음료	350	800	800	1,500			
회석할 필요 없는 청량음료 (과일 음료 또는 과일 크러쉬 제외)	70	160	160	300			
제조용 전분	100						
가수분해 전분 (고체)	70						
가수분해 전분 (시럽) (글루코오스 시럽 포함)	400						

식품유형	화학보존료의 최대허용치 (ppm)						
	화학보존료 No.1	2	3	4	5	6	7
	Calculated as Sulphur dioxide	Benzoi c acid	Methyl or Propyl para-hydroxy benzoate	Sorbic acid	Propioni c acid	Sodium nitrite	Sodium nitrate
설탕 또는 설탕 시럽(대량 제조 목적의 설탕 또는 설탕 시럽 제외)	20						
대량 제조 목적의 설탕 또는 설탕 시럽	70						
으깬 토마토, 토마토 페이스트 또는 토마토 퓨레	350	800	800				
건조채소(양배추, 감자 제외)	2,000						
식초	200						
모조식초, 합성식초	70						
와인(알코올 코디얼 포함)	300			200			
과일 요구르트	60	120	120	300			

[S 152/2017 wef 01/04/2017]  
[S 493/2013 wef 01/08/2013]

Part II

특정 식품에 허용된 화학보존료 Class III

식품유형	dimethyl dicarbonate의 최대허용치(ppm)*
물을 기반으로 한 음료에 향을 가미한 것 (스포츠, 에너지 또는 전해질 음료, 미립자로 된 음료 포함)	250
RTD커피(즉석 음용 커피), 커피대체식품, 차, 허브 인퓨전, 그 외 따뜻한 곡물 음료 (코코아 제외)	250
사과주 또는 페리주	250
와인(포도로 만든 것)	200
와인(포도 제외)	250
벌꿀주(mead)	200

\*추가 기준: 즉석섭취식품(ready-to-eat food)에서 dimethyl dicarbonate은 불검출 되어야 한다.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

부록 5 (FIFTH SCHEDULE)<sup>1)</sup>

규정20(2)

허용된 착색료

Part I

합성 유기 착색료

1.	빨간 색상:	
	allura red AC	Colour Index 16035
	amaranth	Colour Index 16185
	carmoisine	Colour Index 14720
	erythrosine	Colour Index 45430
	ponceau 4R	Colour Index 16255
2.	노란 색상:	
	quinoline yellow	Colour Index 47005
	sunset yellow FCF	Colour Index 15985
	tartrazine	Colour Index 19140
3.	초록 색상:	
	copper complexes of chlorophylls	Colour Index 75810
	sodium and potassium salts chlorophyllins of copper complexes of chlorophyllins	Colour Index 75815
	fast green FCF	Colour Index 42053
	green S	Colour Index 44090
4.	파란 색상:	
	brilliant blue FCF	Colour Index 42090
	indigo carmine	Colour Index 73015
5.	갈색 색상:	
	chocolate brown HT	Colour Index 20285
6.	검은 색상:	
	brilliant black PN	Colour Index 28440

Part II

그 외 착색료

1. Plain caramel (caustic caramel), caustic sulphite caramel, ammonia caramel, sulphite ammonia caramel, and the colour obtained from cochineal.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

1) AVA에서 발행한 Guidance Information 'Requirements for use of Food additives'에 의하면 식품규정 부록 5, 6, 8에 명시된 식품첨가물은 동 규정 식품규격에 별도의 언급이 없는 한 모든 식품에 GMP로 사용이 가능하다. 원문 링크:

<https://www.ava.gov.sg/docs/default-source/tools-and-resources/resources-for-businesses/guidance-information-on-requirements-for-food-additives.pdf?sfvrsn=2>

2. 다음에 나열된 식물성 원료에서 얻은 착색료:

(a) 식용 과일 및 채소에서 얻은 천연 착색료로서 여기에는 비트레드, 포도 껍질 추출물(Enociania), 적배추색소, 루테인, 리코펜이 포함된다.

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

(b) 꽃, 잎, 뿌리, 그 외 일반적으로 식품 조리 시 사용하는 식물의 부분에서 얻은 착색료로서 여기에는 alkannet, annatto, carotene, chlorophyll, curcumin, flavine, indigo, lutein, orchid, osage orange, persian berry, safflower, saffron, sandalwood, turmeric이 포함된다.

(c) 천연 착색료이든 합성 착색료이든, 단락(a)나 (b)에 언급한 착색료들의 순수염색소 (pure-colouring principles) 등이 포함된다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

3. Bole or iron oxide, carbon black (채소만을 원료로 해서 제조된 것), titanium dioxide, 과자의 겉이나 식품 장식에 사용하는 얇은 박이나 가루 형태의 금, 은, aluminium

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

4. 부록에 나열된 수용성 착색료의 aluminium or calcium salts (lakes)

5. Spirulina extract 또는 Spirulina platensis에서 추출한 cyanobacterial-phycoyanin 은 아래 세부 규정을 따라야 한다.

(a) 납 함량이 2mg/kg을 넘지 않아야 한다.

(b) 비소 함량이 2mg/kg을 넘지 않아야 한다.

(c) 수은 함량이 1mg/kg을 넘지 않아야 한다.

(d) microcystin toxin은 검출되지 않아야 한다.

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

## 부록 6 (SIXTH SCHEDULE)<sup>1)</sup>

규정21(2)

### 허용된 유화제와 안정제

Acetylated mono-glycerides; lactated mono-diglycerides; tartaric acid glycerides; diacetyl tartaric acid glycerides; citric acid glycerides;

Agar;

Alginic acid; ammonium alginate; calcium alginate; potassium alginate; sodium alginate;

Arabinogalactan (larch gum);

Carrageenan;

Caseinate, sodium and calcium;

1) AVA에서 발행한 Guidance Information 'Requirements for use of Food additives'에 의하면 식품규정 부록 5, 6, 8에 명시된 식품첨가물은 동 규정 식품규격에 별도의 언급이 없는 한 모든 식품에 GMP로 사용이 가능하다. 원문 링크:

<https://www.ava.gov.sg/docs/default-source/tools-and-resources/resources-for-businesses/guidance-information-on-requirements-for-food-additives.pdf?sfvrsn=2>

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

Cellulose, methyl, ethyl, methyl ethyl, hydroxy propyl and hydroxy propyl methyl derivatives of; carboxy methyl cellulose; croscarmellose sodium;

Curdlan;

Cyclodextrins, alpha- and gamma-;

Diocetyl sodium sulphosuccinate;

Furcelleran;

Gums, acacia, carob, gellan, ghatti, guar, karaya, tara, tragacanth, and xanthan;

Konjac flour;

Lecithin;

다음에 나열한 변성전분:

Dextrin roasted starch, Acid-treated starch, Alkaline-treated starch, Bleached starch, Oxidised starch, Enzyme-treated starch, Monostarch phosphate, Distarch phosphate, Phosphated distarch phosphate, Acetylated distarch phosphate, Starch acetate, Acetylated distarch adipate, Hydroxypropyl starch, Hydroxypropyl distarch phosphate, Starch sodium octenyl succinate, Acetylated oxidised starch;

Mono and diglycerides of fatty acids;

Myristate, ammonium, calcium, potassium and sodium;

Oleate, calcium, potassium and sodium;

Palmitate, ammonium, calcium, potassium and sodium;

Pectin, calcium pectate; sodium pectate;

Polyglycerol esters of fatty acids;

Polyglycerol polyricinoleate;

Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate (polysorbate 20);

Polyoxyethylene (20) sorbitan mono-palmitate (polysorbate 40);

Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate (polysorbate 60);

Polyoxyethylene (20) sorbitan mono-oleate (polysorbate 80);

Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (polysorbate 65);

Processed Eucheuma seaweed;

Propylene glycol esters of fatty acids; propylene glycol alginate;

Stearate, ammonium, calcium, potassium and sodium;

Stearoyl-2-lactic acid and its sodium and calcium salts; Stearyl tartrate;

Sorbitan monostearate; sorbitan tristearate; sorbitan mono-palmitate; sorbitan monolaurate; sorbitan mono-oleate.

*[S 152/2017 wef 01/04/2017]*

*[S 195/2011 wef 15/04/2011]*

*[S 493/2013 wef 01/08/2013]*

*[S 444/2012 wef 03/09/2012]*

**부록 7 (SEVENTH SCHEDULE)**

규정 25(2)

허용된 영양강화제

생략

부록 8 (EIGHTH SCHEDULE)<sup>1)</sup>

규정28(2)

Part1

허용된 다용도 식품첨가제

Acetic acid;  
 Acetone;  
 Adipic acid;  
 Ammonium bicarbonate;  
 Ammonium carbonate;  
 Ammonium hydroxide;  
 Ammonium phosphate (mono- and di-basic);  
 Ammonium sulphate;  
 Aspartame;  
 Beeswax;  
 Calcium carbonate;  
 Calcium chloride;  
 Calcium citrate;  
 Calcium gluconate;  
 Calcium hydroxide;  
 Calcium lactate;  
 Calcium phosphate (mono-, di-and tri-basic);  
 Calcium sulphate;  
 Candelilla wax;  
 Carbon dioxide;  
 Carnauba wax;  
 Citric acid;  
 Erythritol;  
 Fumaric acid;  
 Glucono delta-lactone;  
 Glycerin or Glycerol;  
 Glycerol esters of citric, lactic and tartaric acids;  
 Helium;  
 High fructose syrup;

1) AVA에서 발행한 Guidance Information 'Requirements for use of Food additives'에 의하면 식품규정 부록 5, 6, 8에 명시된 식품첨가물은 동 규정 식품규격에 별도의 언급이 없는 한 모든 식품에 GMP로 사용이 가능하다. (문서 링크:

<https://www.ava.gov.sg/docs/default-source/tools-and-resources/resources-for-businesses/guidance-information-on-requirements-for-food-additives.pdf?sfvrsn=2>)

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

Hydrochloric acid;  
Hydrogen peroxide;  
Hydrogenated glucose syrup (maltitol and maltitol-based products);  
Hydrogenated starch hydrolysate (polyglycitol syrup);  
Isomalt;  
Lactic acid;  
Lactitol;  
Magnesium carbonate;  
Magnesium chloride;  
Magnesium oxide;  
Magnesium hydroxide;  
Magnesium lactate;  
Magnesium stearate;  
Magnesium sulphate;  
Malic acid;  
Mannitol;  
Nitrogen;  
Nitrous oxide;  
Oligofructose (from chicory root);  
Peracetic acid;  
Phosphoric acid;  
Polydextrose;  
Polyethylene glycol;  
Potassium acid tartrate;  
Potassium bicarbonate;  
Potassium carbonate;  
Potassium chloride;  
Potassium citrate;  
Potassium hydroxide;  
Potassium sulphate;  
Propylene glycol;  
Pullulan;  
Shellac;  
Silica aerogel;  
Sodium acetate;  
Sodium acid sulphate (sodium hydrogen sulphate);  
Sodium chloride;  
Sodium aluminium phosphate;  
Sodium bicarbonate;  
Sodium carbonate;  
Sodium citrate;



Sodium hydroxide;  
 Sodium phosphate (mono-, di-and tri-basic);  
 Sodium potassium tartrate;  
 Sodium pyrophosphate;  
 Sodium sesquicarbonate;  
 Sodium sulphate;  
 Sodium tartrate;  
 Sorbitol;  
 Succinic acid;  
 Sucrose esters of fatty acids;  
 Sulphuric acid;  
 Sulphurous acid;  
 Tartaric acid;  
 Thaumatin;  
 Trehalose;  
 Xylitol.

**Part2**  
**허용된 효소**

생략

**부록 9 (NINTH SCHEDULE)**

규정30(2), (5)

**식품별 잔류농약 최대허용치**

생략

**부록 10 (TENTH SCHEDULE)**

규정30(2), (5)

**식품별 잔류비소, 납, 구리의 최대허용치**

아래 표의 첫 번째 열에 명시된 모든 식품은 세 번째, 네 번째, 다섯 번째 열에 명시된 물질의 최대잔류량(ppm)을 넘지 않아야 한다.

식품유형		비소(As)	납(Pb)	구리(Cu)
(a) 음료	(1) 에일, 맥주, 사과주, 페리주, 포터, 스타우트	0.2	0.2	7
	(2) 브랜디, 진, 럼, 위스키 및 그 외 증류주 그리고 중국 와인(20°C에서 알코올 함량이 40.0% v/v)	0.2	0.2	5

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

식품유형		비소(As)	납(Pb)	구리(Cu)
	이상)			
	(3) 와인, 중국 와인, 리큐르, 알코올 코디얼 또는 칵테일	0.2	0.2	7
	(4) 그 외 세부 기준이 없는 증류주	0.2	0.2	5
	(5) 희석해서 먹어야 하는 농축된 청량음료	0.5	1	7
	(6) 청량음료 조제 시 사용하는 농축액	0.5	2	20
	(7) 과일 및 채소주스 (라임주스, 레몬주스 제외)	0.2	0.3	2
	(8) 라임주스, 레몬주스	0.2	1	2
	(9) 위에 언급되지 않은 음료	0.1	0.2	2
	(b) 그 외 식품	(1) 베이킹파우더, 타르타르 크림	2	2
(2) 캔에 든 생선, 식육, 식육추출물, 가수분해 단백질		1	2	20
(3) 카라멜		5	5	30
(4) 식품의 재료로 또는 가공이나 조리 중에 사용되는 화학물질 중-				
(a) B.P. 또는 B.P.C.에서 허용치를 명시한 화학물질			최근 B.P. 와 B.P.C.의 허용치 준수	
(b) 그 외 화학물질		2	10	30
(5) 말리거나 익힌 치커리		1	2	30
(6) 코코아 분말 (calculated on dry, fat-free substance)		1	2	50
(7) 커피 원두		1	2	30
(8) 착색료-				
(a) Part I - 합성 유기 착색료		3	10	50
(b) Part II - 카라멜 제외한 그 외 착색료 (건조 중량 시)		5	20	30
(9) 카레 분말		1	2	30
(10) 말린 허브, 향신료 (겨자 포함)		1.5	2	50
(11) 말리거나 수분을 뺀 채소		1	2	30
(12) 식용 젤라틴		2	2	30
(13) 식용유지		0.1	0.1	0.1
(14) 보존처리하거나 염지처리한 알		1	2	20
(15) 생선, 갑각류, 연체류		1	2	20
(16) 향료		1	1.5	30
(17) 신선 과일 및 채소		1	1	30
(18) 통조림에 든 과일, 과일 가공품, 채소		1	1	30
(19) 아이스크림, 아이스캔디 및 이와 유사한 빙과		0.5	0.5	20
(20) 영아용 조제식		0.1	0.01 (섭취 시 적용되는)	20
(20A) 이유식		0.1	0.2	20
(21) 통조림에 든 우유 및 유제품		0.1	0.3	20
(22) 피클		1	2	30
(23) 설탕-				
(a) 정제된 백설탕(sulphated ash 함량이 0.03%를 넘지 않아야 함), anhydrous dextrose, dextrose monohydrate		1	0.5	2
(b) 그 외 (설탕 시럽 포함)		1	2	5
(24) 차		1	2	150
(25) 토마토 케첩, 그 외 소스		1	2	20
(26) 고형물 총 함량이 25% 이상인 토마토 퓨레, 토마토 페이스트, 토마토 분말	2	2	100	
(27) 위에 언급되지 않은 그 외 식품	1	2	20	

부록 11 (ELEVENTH SCHEDULE)

규정35(2)

식품별 미생물 기준

첫 번째 열	두 번째 열	세 번째 열
식품 유형	37°C에 48시간 두었을 때 총 세균 수	대장균 수
분유 (전지분유, 반전지분유, 탈지유, 영아용 조제식 포함)	그램당 100,000 이하	그램당 50 이하
버터유 분말 (Buttermilk powder)	그램당 200,000 이하	그램당 50 이하
저온살균유 (Pasteurised milk)	밀리리터당 100,000 이하	밀리리터당 50 이하
아이스크림	그램당 50,000 이하	그램당 10 이하
조리된 게살, 프론(prawn), 새우	그램당 500,000 이하	
연체동물 (즉석섭취식품)	그램당 500,000 이하	
식용 젤라틴	그램당 100,000 이하	
생선 (즉석섭취식품)	그램당 100,000 이하	
페이스트리(pastry)	그램당 100,000 이하	
육류 (즉석섭취식품)	그램당 1×1 million 이하	
위에 언급하지 않은 고체로 된 즉석섭취식품	그램당 100,000 이하	
위에 언급하지 않은 액체로 된 즉석섭취식품	밀리리터당 100,000 이하	

부록 12 (TWELFTH SCHEDULE)

규정8A(1), 9B(1)(c), 9B(2)(c), 79(2), 248(1), 249(3), 250(2)

영양성분표시 양식

생략

부록 13 (THIRTEENTH SCHEDULE)

규정18(3), 18(4)

허용된 식품 속 허용된 감미료의 최대허용치

식품 유형	감미료 최대허용치 (ppm)					
	감미료 No.1	2	3	4	5	6
	Acesulfame -K	Saccharin	Cyclamates (as cyclamic acid)	Neotame	Steviol Glycosides (as steviol)	Sucralose
<u>무알코올 음료</u> 유제품 음료 (향료를 가미하거나 발효시킨 것)	350(a)	80	250(a)	20	200	300

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

식품 유형	감미료 최대허용치 (ppm)					
	감미료 No.1	2	3	4	5	6
식품 유형	Acesulfame -K	Saccharin	Cyclamates (as cyclamic acid)	Neotame	Steviol Glycosides (as steviol)	Sucralose
과일 음료	350(a)	80	250(a)	20	125(a)	300
채소주스 음료	350(a)	80	400(a)	20	125(a)	300
물을 기반으로 한 음료에 향을 가미한 것 (스포츠, 에너지 또는 전해질 음료, 미립자로 된 음료 포함)	350	80	250	20	160	300
RTD 커피 (즉석 음용 커피), 커피 대체식품, 차, 허브 인퓨전, 따뜻한 곡물 음료 (코코아 제외), 이러한 제품의 프리믹스 (pre-mixes)	500	200		50	100	300
콩을 기반으로 한 음료					200	
<u>디저트</u>						
우유를 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스	350	100	250	32		400
지방을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스 (우유로 만든 디저트 제품 제외)	350	100	250	32		400
과일을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스 (물을 기반으로 한 디저트에 과일 향을 가미한 것 포함)	350	100	250	32		400
곡물이나 전분을 기반으로 한 디저트 및 디저트 믹스	350	100	250	32		400
알을 기반으로	350	100	250	32		400

식품 유형	감미료 최대허용치 (ppm)					
	감미료 No.1	2	3	4	5	6
	Acesulfame -K	Saccharin	Cyclamates (as cyclamic acid)	Neotame	Steviol Glycosides (as steviol)	Sucralose
한 디저트 및 디저트 믹스						
<u>식용얼음</u>						
식용얼음 (샤베트와 소르베 포함)	800	100	250	26		320
<u>과일 및 채소 제품</u>						
건조과일	500	160		100		1,500
설탕에 절인 과일	500			65		800
식초, 기름 또는 소금물에 절인 과일	200	160		10	160	180
식초, 기름, 소금물 또는 간장에 절인 채소 및 조류	200	160		10		180
캔이나 병에 담은 (저온 살균) 과일	350	200	1,000 <sup>(b)</sup>	32		400
제조용 과일 (오렌지, 푸레, 토핑 포함)	350	200	250	32		400
발효한 과일 제품	350	160		65		150
페이스트리에 들어가는 과일 필링	350			100		400
캔이나 병에 담거나 (저온 살균) 레토르트 파우치에 담은 채소 및 조류	350	160		33		580
발효한 채소 및 조류 제품 (발효 간장 제외)	1,000	200		33		580
채소, 견과류, 씨 스프레드					330	
잼, 젤리, 마멀레이드	1,000	200	1,000	32		400
과일을 기반으로	1,000	200	500	32		400

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

식품 유형	감미료 최대허용치 (ppm)					
	감미료 No.1	2	3	4	5	6
	Acesulfame -K	Saccharin	Cyclamates (as cyclamic acid)	Neotame	Steviol Glycosides (as steviol)	Sucralose
로 한 스프레드 (잼, 젤리, 마멀레이드 제외)						
<u>당과</u>						
코코아를 기반으로 한 스프레드 (필링 포함)	1,000	200	500	32		400
코코아 및 초콜릿 제품	500	500	500	80	550	800
당과 (딱딱하거나 부드러운 사탕, 누가, 마지팬 포함)	500	500	500	32	700	1,000
장식, 토핑 (과일이 아닌 것), 달콤한 소스 (sweet sauces)	500	500	500	100		1,000
<u>곡물 및 곡물 제품</u>						
아침식사용 시리얼 (썰서 압축한 귀리 포함)	1,200	100		32	150	400
빵 및 빵류와 이 제품들의 믹스	1,000			70		650
곡분 당과 제품 및 이 제품들의 믹스 (특수영양학적 용도의 식품에만 사용)	1,000	170	1,600	55		700
<u>수산 및 수산가공품</u>						
반보존 생선 및 수산품 (연체류, 갑각류, 극피동물 포함) (달고신 제품에만 적용 가능)	200	160		10		120
완전 보존 처리된 생선 및 수산품 (캔에 담거나 발효한 것)	200	160		10		120

식품 유형	감미료 최대허용치 (ppm)					
	감미료 No.1	2	3	4	5	6
	Acesulfame -K	Saccharin	Cyclamates (as cyclamic acid)	Neotame	Steviol Glycosides (as steviol)	Sucralose
(연체류, 갑각류, 극피동물 포함) (달고 신 제품에만 가능)						
<u>감미료</u>						
테이블탑 감미료 (봉지에 든 감미료 포함)	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
팬케이크 시럽 및 메이플 시럽	1,000	300	500	70		1,500
<u>시즈닝, 소스, 스프</u>						
시즈닝 및 조미료 (소스 제외)	2,000	1,500		32	30	700
머스타드 (mustard)	350	320		12		140
소스, 그레이비, 드레싱 및 이들의 혼합물	350	160	500 (유화 소스만 해당)	12	350 (간장 소스는 165ppm을 넘지 않아야 함.)	450
스프, 육수 및 이들의 믹스	110	110		5		45
<u>특수용도식품</u>						
특수의료용도식품 (영아용 제품은 제외)	450	200	400	32	175	400
체중조절용 조제식품	450	240	400	26	175	320
식이요법식품 (이 표에서 언급한 체중조절용 조제식품 및 영아용 제품은 제외)	450	200	400		175	400
<u>알코올 음료</u>						
무알코올 음료에 맥주, 사과주, 페리주, 스피릿 또는 와인을 섞어 만든 음료	350	80	250	20		250

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

식품 유형	감미료 최대허용치 (ppm)					
	감미료 No.1	2	3	4	5	6
	Acesulfame -K	Saccharin	Cyclamates (as cyclamic acid)	Neotame	Steviol Glycosides (as steviol)	Sucralose
<u>과자</u>						
과자: 즉석에서 먹을 수 있고, 사전 포장된 마르고 짭짤한 전분 제품 및 코팅한 견과류 (coated nuts)	350	100		18		200

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

(a) 제품 라벨에 9세 이하 어린이들은 하루에 2인분(1인분 250ml 기준)을 초과하여 섭취하지 말아야 한다는 안내 문구를 표시해야 한다.

(b) 제품 라벨에 9세 이하 어린이들은 하루에 1인분(1인분 140g 기준)을 초과하여 섭취하지 말아야 한다는 안내 문구를 표시해야 한다.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

부록 14 (FOURTEENTH SCHEDULE)

규정9A(1)

허용된 문구에 대한 규정

생략

부록 15 (FIFTEENTH SCHEDULE)

규정 31(7)

포식어종 목록

1. Anglerfish (Lophius species)
2. Atlantic catfish (Anarhichas lupus)
3. Bonito (Sarda sarda)
4. Eel (Anguilla species)
5. Emperor, orange roughy or rosy soldierfish (Hoplostethus species)
6. Grenadier (Coryphaenoides rupestris)
7. Halibut (Hippoglossus hippoglossus)
8. Kingklip (Genypterus capensis)
9. Marlin (Makaira species)
10. Megrim (Lepidorhombus species)



11. Mullet (*Mullus* species)
12. Pike (*Esox lucius*)
13. Pink cusk eel (*Genypterus blacodes*)
14. Plain bonito (*Orcynopsis unicolor*)
15. Poor cod (*Tricopterus minutus*)
16. Portuguese dogfish (*Centroscymnus coelolepis*)
17. Ray (*Raja* species)
18. Redfish (*Sebastes marinus*, *S. mentella*, *S. viviparus*)
19. Sail fish (*Istiophorus platypterus*)
20. Scabbard fish (*Lepidopus caudatus*, *Aphanopus carbo*)
21. Seabream or pandora (*Pagellus* species)
22. Shark (all species)
23. Snake mackerel (*Lepidocybium flavobrunneum*, *Ruvettus pretiosus*, *Gempylus serpens*)
24. Sturgeon (*Acipenser* species)
25. Swordfish (*Xiphias gladius*)
26. Tuna (*Thunnus* species, *Euthynnus* species, *Katsuwonus pelamis*).

*[S 816/2014 wef 15/12/2014]*

**개정 연혁**  
**식품규정**  
(Chapter 283, RG 1)

이 규정 연혁은 식품규정을 사용하는 이들의 편의를 위해 제공되는 것이며 규정에 속하지는 않는다.

1. **G. N. No. S 183/1974—Food Regulations 1974**  
Date of commencement : 1 July 1974
2. **G. N. No. S 205/1978—Food (Amendment) Regulations 1978**  
Date of commencement : 1 September 1978
3. **G. N. No. S 204/1979—Food (Amendment) Regulations 1979**  
Date of commencement : 1 October 1979
4. **G. N. No. S 385/1981—Food (Amendment) Regulations 1981**  
Date of commencement : 2 January 1982
5. **G. N. No. S 314/1982—Food (Amendment) Regulations 1982**  
Date of commencement : 1 December 1982

6. G. N. No. S 132/1985—Food (Amendment) Regulations 1985  
Date of commencement : 10 May 1985
7. G. N. No. S 279/1985—Food (Amendment No. 2) Regulations 1985  
Date of commencement : 4 October 1985
8. G. N. No. S 251/1986—Food (Amendment) Regulations 1986  
Date of commencement : 29 September 1986
9. G. N. No. S 264/1988—Food Regulations 1988  
Date of commencement : 1 October 1988
10. G. N. No. S 301/1990—Food (Amendment No. 2) Regulations 1990  
Date of commencement : 1 September 1990
11. G. N. No. S 292/1990—Food (Amendment) Regulations 1990  
Date of commencement : 1 October 1990
12. G. N. No. S 491/1991—Food (Amendment) Regulations 1991  
Date of commencement : 1 December 1991
13. G. N. No. S 179/1992—Food (Amendment) Regulations 1992  
Date of commencement : 1 May 1992
14. G. N. No. S 238/1992—Food (Amendment No. 2) Regulations 1992  
Date of commencement : 15 July 1992
15. G. N. No. S 398/1993—Food (Amendment) Regulations 1993  
Date of commencement : 1 October 1993
16. G. N. No. S 372/1988—Food Regulations 1988  
Date of commencement : 1 October 1988
17. 1990 Revised Edition—Food Regulations  
Date of commencement : 25 March 1992
18. G. N. No. S 340/1998—Food (Amendment) Regulations 1998  
Date of commencement : 19 June 1998
19. G. N. No. S 479/1998—Food (Amendment No. 2) Regulations 1998

Date of commencement : 15 September 1998

20. G. N. No. S 257/1999—Food (Amendment) Regulations 1999  
Date of commencement : 13 June 1999
21. G. N. No. S 505/1999—Food (Amendment No. 2) Regulations 1999  
Date of commencement : 1 December 1999
22. G. N. No. S 131/2000—Food (Amendment) Regulations 2000  
Date of commencement : 1 April 2000
23. G. N. No. S 238/2000—Food (Amendment No. 2) Regulations 2000  
Date of commencement : 1 June 2000
24. G. N. No. S 155/2001—Food (Amendment) Regulations 2001  
Date of commencement : 1 April 2001
25. G. N. No. S 121/2002—Food (Amendment) Regulations 2002  
Date of commencement : 1 April 2002
26. G. N. No. S 311/2002—Food (Amendment No. 2) Regulations 2002  
Date of commencement : 1 July 2002
27. 2005 Revised Edition—Food Regulations  
Date of commencement : 30 November 2005
28. G. N. No. S 515/2006—Food (Amendment) Regulations 2006  
Date of commencement : 1 September 2006
29. G. N. No. S 195/2011—Food (Amendment) Regulations 2011  
Date of commencement : 15 April 2011
30. G. N. No. S 175/2012—Food (Amendment) Regulations 2012  
Date of commencement : 2 May 2012
31. G. N. No. S 444/2012—Food (Amendment No. 2) Regulations 2012  
Date of commencement : 3 September 2012
32. G. N. No. S 493/2013—Food (Amendment) Regulations 2013  
Date of commencement : 1 August 2013

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

33. G. N. No. S 816/2014—Food (Amendment) Regulations 2014

Date of commencement : 15 December 2014

34. G. N. No. S 49/2016—Food (Amendment) Regulations 2016

Date of commencement : 2 February 2016

35. G. N. No. S 152/2017—Food (Amendment) Regulations 2017

Date of commencement : 1 April 2017

36. G. N. No. S 302/2017—Food (Amendment No. 2) Regulations 2017

Date of commencement : 15 June 2017

부록II

# 싱가포르 규정 원본

식품규정(Food Regulations)



**SALE OF FOOD ACT**  
(CHAPTER 283, SECTION 56(1))

**FOOD REGULATIONS**

**ARRANGEMENT OF REGULATIONS**

**PART I**  
**PRELIMINARY**

Regulation

1. Citation
2. Definitions

**PART II**  
**ADMINISTRATION**

3. Fees
4. Analyst's certificates for perishable foods

**PART III**  
**GENERAL PROVISIONS**

5. General requirements for labelling
6. Exemptions from regulation 5
7. Containers to be labelled
8. Hampers to be labelled
- 8A. Nutrition information panel
9. Prohibition on false or misleading statements, etc., on labels
- 9A. Exceptions from prohibitions on claims on labels
- 9B. Limitations on making particular statements or claims on labels

10. Date marking
- 10A. Removal, etc., of date marking prohibited
11. Claims as to presence of vitamins or minerals
12. Misleading statements in advertisements
13. Food and appliances offered as prizes
14. Imported food to be registered

*FOOD ADDITIVES*

15. Food additives
16. Anti-caking agents
- 16A. Anti-foaming agents
17. Anti-oxidants
18. Sweetening agents
19. Chemical preservatives
20. Colouring matter
21. Emulsifiers and stabilisers
22. Flavouring agents
23. Flavour enhancers
24. Humectants
25. Nutrient supplements
26. Sequestrants
27. Gaseous packaging agents
28. General purpose food additives

*INCIDENTAL CONSTITUENTS IN FOOD*

29. Incidental constituents in food
30. Pesticide residues
31. Heavy metals, arsenic, lead and copper



- 32. Antibiotic residues
- 33. Oestrogen residues
- 34. Mycotoxins
- 34A. 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD)
- 34B. Melamine
- 35. Microbiological contamination

*MINERAL HYDROCARBONS*

- 36. Use of mineral hydrocarbons

*CONTAINERS FOR FOOD*

- 37. Containers for food

*IRRADIATED FOOD*

- 38. Irradiated food

PART IV

STANDARDS AND PARTICULAR LABELLING REQUIREMENTS FOR  
FOOD

*Flour, bakery and cereal products*

Regulation

- 39. Flour or wheat flour
- 40. Wholemeal, whole wheat or entire wheat flour
- 40A. Wholegrain
- 41. Vital gluten flour
- 42. Self-raising flour

- 43. Protein-increased flour
- 44. Corn flour
- 45. Rice flour
- 46. Tapioca flour
- 47. Bakery products
- 48. Bread
- 49. Wholemeal bread
- 50. Fruit bread
- 51. Rye bread
- 52. Milk bread
- 53. Labelling of bakery products
- 54. Flour confectionery
- 55. Pasta
- 56. Labelling of pasta

*AERATING INGREDIENTS*

- 57. Cream of Tartar
- 58. Baking powder

*MEAT AND MEAT PRODUCTS*

- 59. Meat
- 60. Fresh, raw or chilled meat
- 60A. Dressed Bird
- 61. Frozen meat
- 62. Corned, cured, pickled or salted meat
- 63. Smoked meat
- 64. Minced or chopped meat

- 65. Hamburgers or beefburgers and similar products
- 66. Sausage meat
- 67. Sausages
- 68. Meat extracts, meat essences and meat juices
- 69. Chicken essence and double strength chicken essence
- 70. Meat paste or pate

*FISH AND FISH PRODUCTS*

- 71. Fish
- 72. Fresh or chilled fish
- 73. Frozen fish
- 74. Smoked fish
- 75. Salted fish
- 76. Fish paste
- 77. Fish cakes and fish balls

*EDIBLE FATS AND OILS*

- 78. Edible fats and oils
- 79. Labelling of edible fats or oils
- 80. Coconut oil
- 81. Corn oil
- 82. Cottonseed oil
- 83. Groundnut oil
- 84. Olive oil
- 85. Safflower oil
- 86. Sesame oil
- 87. Soya bean oil
- 88. Sunflower seed oil

- 89. Dripping
- 90. Lard
- 91. Margarine
- 91A. Fat spread
- 92. Vanaspati

*MILK AND MILK PRODUCTS*

- 93. Milk
- 94. Pasteurised milk
- 95. Ultra heat treated milk
- 96. Sterilised milk
- 97. Homogenised milk
- 98. Reconstituted or recombined milk
- 99. Evaporated milk
- 100. Sweetened condensed milk
- 101. Dried milk or milk powder or dried whole milk or dried full cream milk or full cream milk powder
- 102. Dried half cream milk
- 103. Skimmed or separated milk or defatted milk
- 104. Filled milk
- 105. Flavoured milk
- 106. Lactobacillus milk drink or cultured milk drink
- 107. Malted milk powder
- 108. Whey
- 109. Labelling of milk
- 110. Cream
- 111. Homogenised cream
- 112. Reconstituted or recombined cream

- 113. Thickened cream
- 114. Reduced cream
- 115. Sour cream
- 116. Butter
- 117. Cheese
- 118. Cheddar cheese
- 119. Unnamed cheese
- 120. Cream cheese
- 121. Processed or emulsified cheese
- 122. Cheese spread or cheese paste
- 123. Yoghurt
- 124. Fruit yoghurt
- 125. Ghee or ghi

*ICE-CREAM, FROZEN CONFECTIONS AND RELATED PRODUCTS*

- 126. Ice-cream
- 127. Dairy ice-cream
- 128. Milk-ice
- 129. Frozen confections

*SAUCE, VINEGAR AND RELISHES*

- 130. Sauce
- 131. Soya bean sauce
- 132. Oyster sauce
- 133. Tomato sauce
- 134. Chilli sauce
- 135. Vinegar
- 136. Distilled vinegar

- 137. Blended vinegar
- 138. Artificial or imitation vinegar
- 139. Labelling of vinegar
- 140. Salad dressing
- 141. Pickles
- 142. Chutney

*SUGAR AND SUGAR PRODUCTS*

- 143. Sugar
- 144. Refined soft brown sugar
- 145. Icing sugar or icing mixture
- 146. Molasses
- 147. Table molasses
- 148. Dextrose anhydrous
- 149. Dextrose monohydrate
- 150. Glucose syrup
- 151. Honey
- 151A. Royal jelly
- 152. Sugar confectionery

*TEA, COFFEE AND COCOA*

- 153. Tea
- 154. Tea dust, tea siftings and tea fannings
- 155. Instant tea
- 156. Brewed tea
- 157. Coffee
- 158. Coffee and chicory

- 159. Coffee mixture
- 160. Instant coffee or soluble coffee
- 161. Instant coffee and chicory or soluble coffee and chicory
- 162. Decaffeinated coffee
- 163. Cocoa beans
- 164. Cocoa nibs
- 165. Cocoa paste, cocoa mass or cocoa slab
- 166. Cocoa, cocoa powder or powdered cocoa
- 167. Cocoa essence or soluble cocoa
- 168. Chocolate
- 169. Milk chocolate
- 170. Chocolate confectionery

*FRUIT JUICES AND FRUIT CORDIALS*

- 171. Fruit juices
- 172. Concentrated fruit juice
- 173. Nectar
- 174. Fruit juice cordials, squashes or syrups
- 175. Fruit drinks or fruit crushes

*JAMS*

- 176. Jams
- 177. Fruit jelly
- 178. Marmalade
- 179. Kaya or egg jam

*NON-ALCOHOLIC DRINKS*

- 180. Flavoured cordials or syrups
- 181. Soya bean milk
- 182. Flavoured soya bean milk
- 183. Soft drinks
- 183A. Natural mineral water
- 184. Labelling of non-alcoholic drinks

*ALCOHOLIC DRINKS*

- 185. Intoxicating liquors
- 186. Ale, beer, lager, porter or stout
- 187. Wine
- 188. Malt wine
- 189. Quinine wine
- 190. Aromatic wine, wine cocktail and vermouth
- 191. Port and sherry
- 192. Meat wine or beef wine
- 193. Sparkling wine
- 194. Carbonated wine
- 195. Fruit wine
- 196. Cider or perry
- 197. Sparkling cider or sparkling perry
- 198. Aerated cider or aerated perry
- 199. Honey wine
- 200. Cereal grain wine and Chinese wine
- 201. Brandy
- 202. Marc brandy
- 203. Fruit brandy
- 204. Whisky



- 205. Rum
- 206. Gin
- 207. Vodka
- 208. Liqueurs and alcoholic cordials
- 209. Blended liquor
- 210. Compounded liquor

*SALTS*

- 211. Salt
- 212. Iodised salt

*SPICES AND CONDIMENTS*

- 213. Spices and condiments
- 214. Aniseed (Jintan manis)
- 215. Caraway seed (Jintan)
- 216. Greater Cardamon (Kepulaga Besar) or Lesser Cardamon (Kepulaga Kecil)
- 217. Celery seed (Biji Seladeri)
- 218. Chilli
- 219. Cinnamon (Kayu Manis)
- 220. Cloves (Bunga Cengkih)
- 221. Coriander (Ketumbar)
- 222. Cumin seed (Jintan Putih)
- 223. Black Cumin (Jintan Hitam)
- 224. Dill seed (Adas Manis)
- 225. Fennel fruit or seeds (Adas Pedas)
- 226. Fenugreek (Halba)

- 227. Ginger
- 228. Mace (Jaitree) (Bunga Pala)
- 229. Mustard seed (Biji Sawi)
- 230. Prepared mustard
- 231. Nutmeg (Buah Pala)
- 232. Black pepper or pepper corn
- 233. White pepper
- 234. Star anise (Bunga Pekak)
- 235. Tumeric (Kunyit)
- 236. Curry powder

*FLAVOURING ESSENCES OR EXTRACTS*

- 237. Almond essence
- 238. Ginger essence
- 239. Lemon essence
- 240. Lemon oil
- 241. Orange essence
- 242. Peppermint essence
- 243. Rose essence
- 244. Vanilla extract
- 245. Flavouring essences

*FLAVOUR ENHANCERS*

- 246. Monosodium glutamate

*SPECIAL PURPOSE FOODS*

- 247. Special purpose foods

- 248. Labelling requirements for special purpose foods
- 249. Low-calorie food
- 250. Diabetic food
- 250A. Foods containing phytosterols, phytosterol esters, phytostanols or phytostanol esters
- 251. Infants' food
- 252. Infant formula
- 253. Infant milk formula or infant milk preparation
- 254. Labelling of infant formula

*MISCELLANEOUS FOODS*

- 255. Agar
- 256. Custard powder
- 257. Edible gelatin
- 258. Fish crackers
- 259. Prawn crackers

*RICE*

- 260. Rice

PART V  
PENALTY

- 261. Penalty  
The Schedules

[1st October 1998]

## PART I PRELIMINARY

### Citation

1. These Regulations may be cited as the Food Regulations.

### Definitions

- 2.—(1) In these Regulations, unless the context otherwise requires —

“container” includes any form of packaging of food for sale as a single item, whether by way of wholly or partly enclosing the food or by way of attaching the food to some other article and in particular includes a wrapper or confining band;

“date-marking”, in relation to a prepacked food, means a date permanently marked or embossed on the package, or on the label on the package signifying the expiry date of that food;

“expiry date”, in relation to a prepacked food, means the date after which the food, when kept in accordance with any storage conditions set out on the label of that food, may not retain its normal wholesomeness, nature, substance and quality;

“food additive” includes —

- (a) all substances, which are components of food, the intended use of which results or may reasonably be expected to result, directly or indirectly, in their affecting the characteristics of food but does not include any foreign substance mixed with food as a result of contamination, or improper handling of the food during the preparation, processing, packing or storage of the food; and
- (b) anti-caking agents, anti-foaming agents, anti-oxidants,

sweetening agents, chemical preservatives, colouring matters, emulsifiers or stabilizers, flavouring agents, flavour enhancers, humectants, nutrient supplements, sequestrants and other general purpose food additives;

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

“infant” means a person not more than 12 months of age;

“package” includes every means by which food may be cased, enclosed, contained or packed;

“prepacked” means packed or made up in advance ready for sale in a wrapper or container, and where any food packed or made up in a wrapper or container is found on any premises where such food is packed, kept or stored for sale, the food shall be deemed to be prepacked unless the contrary is proved, and it shall not be sufficient proof of the contrary to show that the food had not been labelled in accordance with the provisions of these Regulations;

“premises” means a building or part thereof and any forecourt, yard or place of storage used in connection with a building or part thereof and includes, in relation to dairies and farms, any land other than building;

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

“young children” means persons who are more than 12 months but not more than 36 months of age.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

(2) In these Regulations, the symbols specified in the first column of the following table shall have the meanings specified in relation to those symbols in the second column of the table:

<i>First column</i>	<i>Second column Symbol</i>
<i>Symbol</i>	<i>Meaning</i>
C	degrees in Celsius scale of temperature
cm	centimetres
g	grams
i.u	international units

<i>First column</i>	<i>Second column Symbol</i>
kcal	kilocalories
kg	kilograms
kJ	kilojoules
mcg	micrograms
mg	milligrams
ml	millilitres
mm	millimetres
ppm	parts per million
%	per cent
sq dm	square decimetres
w/v	weight by volume
w/w	weight by weight
v/v	volume by volume.

## **PART II ADMINISTRATION**

### **Fees**

3. The fees to be paid in respect of any analysis under the Act and any licence issued under these Regulations shall be as specified in the Sale of Food (Fees) Regulations (Rg 4).

### **Analyst's certificates for perishable foods**

4. In the case of a certificate of analysis regarding milk, butter, or any food liable to decomposition, the analyst shall in his certificate specifically report whether, prior to the analysis, any change had taken place in the constitution of the article which would interfere with the analysis.

## **PART III GENERAL PROVISIONS**

### **General requirements for labelling**

5. 생략

### **Exemptions from regulation 5**

6. 생략

### **Containers to be labelled**

7. 생략

### **Hampers to be labelled**

8. 생략

### **Nutrition information panel**

8A. 생략

**Prohibition on false or misleading statements, etc., on labels**

9. 생략

**Exceptions from prohibitions on claims on labels**

9A. 생략

**Limitations on making particular statements or claims on labels**

9B. 생략

**Date marking**

10. 생략

**Claims as to presence of vitamins or minerals**

11. 생략

**Misleading statements in advertisements**

12. 생략

**Food and appliances offered as prizes**

13. 생략

**Imported food to be registered**

14. 생략

**FOOD ADDITIVES**

**Food additives**



15.—(1) Subject to paragraphs (2) and (3), no person shall import or manufacture for sale or sell any article of food which contains any food additive which is not permitted by these Regulations.

(2) Notwithstanding paragraph (1), any food may have in it or on it any permitted food additive of the description and in the proportion specified under these Regulations.

(3) Notwithstanding paragraph (1), any food containing as an added ingredient any specified food may contain any such permitted food additive of the description for and of an amount appropriate to the quantity of such specified food in accordance with these Regulations.

(4) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any permitted food additive unless the purity of that food additive conforms with the specifications as provided in this Part. Where it is not so provided, the purity of the permitted food additive shall conform with the specifications as recommended by the Joint Food and Agriculture Organisation of the United Nations and World Health Organisation (FAO/WHO) Expert Committee on food additives.

**Anti-caking agents**

16.—(1) In these Regulations, “anti-caking agent” means any substance, which, when added to powder food prevents caking of the food.

(2) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any article of food which contains an anti-caking agent which is not of a description and not in the proportions as specified in paragraph (3).

(3) Articles of food may contain the following anti-caking agents at a concentration of not more than 2% on a dry basis:

- (a) calcium or magnesium carbonate;
- (b) calcium hydroxyphosphate;
- (c) edible bone phosphate;
- (d) ammonium, calcium, magnesium, potassium or sodium stearates;

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

- (e) magnesium silicate (synthetic), magnesium trisilicate or talc;

- [S 195/2011 wef 15/04/2011]
- (f) calcium, sodium aluminium, sodium calcium aluminium or calcium aluminium silicates;
- (g) silicon dioxide;
- [S 195/2011 wef 15/04/2011]  
[S 195/2011 wef 15/04/2011]
- (h) ammonium, calcium, potassium or sodium myristates;
- [S 195/2011 wef 15/04/2011]
- (i) ammonium, calcium, potassium or sodium palmitates; or
- [S 195/2011 wef 15/04/2011]
- (j) calcium, potassium or sodium oleates.
- [S 195/2011 wef 15/04/2011]

(4) Salt may contain the following anti-caking agents in amounts not exceeding 10 ppm, whether alone or used in combination:

- (a) potassium ferrocyanide; or  
(b) sodium ferrocyanide.

(5) No person shall sell or advertise for sale, with a view to its use in the preparation of food for human consumption, any anti-caking agent other than a permitted anti-caking agent as specified in paragraphs (3) and (4).

### **Anti-foaming agents**

16A.—(1) “”In these Regulations, “anti-foaming agent” means any substance which prevents or reduces foaming of the food.

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

- (2) Subject to paragraphs (3) and (4), no person shall —
- (a) import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any article of food which contains an anti-foaming agent; or
- (b) sell or advertise for sale, with a view to its use in the preparation of food for human consumption any anti-foaming agent.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(3) The following food products may contain the anti-foaming agent known as dimethyl polysiloxane not exceeding 10 ppm in amount:

- (a) edible fats and oils; [S 444/2012 wef 03/09/2012]
- (b) fruit juices and fruit cordials; [S 444/2012 wef 03/09/2012]
- (c) non-alcoholic drinks; and [S 444/2012 wef 03/09/2012]
- (d) jams, fruit jellies and marmalades. [S 444/2012 wef 03/09/2012]

(4) Colouring mixes for inking on food surfaces may contain dimethyl polysiloxane not exceeding 50 ppm in amount. [S 195/2011 wef 15/04/2011]

### **Anti-oxidants**

17.—(1) In these Regulations, “anti-oxidant” means any substance which delays, retards or prevents the development in food of rancidity or other flavour deterioration due to oxidation.

(2) Subject to paragraph (3), no person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any article of food containing any added anti-oxidant other than ascorbic acid, erythorbic acid, citric acid, phosphoric acid, lecithin and tocopherols.

- (3) Paragraph (2) shall not apply to —
  - (a) any food which contains other anti-oxidants of a description and in the proportions specified in the Third Schedule; and
  - (b) any mixed food containing one or more of the foods in which specific anti-oxidants are expressly provided as indicated in the Third Schedule and which contains an admixture of these anti-oxidants in not greater amount than is specifically allowed in the quantity of food or foods containing the anti-oxidants used in the preparation of the mixed food.

### **Sweetening agents**

18.—(1) In these Regulations, “sweetening agent” means a substance added to food in place of sugar to provide a sweet taste, but does not include aspartame, any sugar, carbohydrate or polyhydric alcohols.

(2) Subject to paragraphs (3) and (3A), a person must not import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver —

- (a) any sweetening agent for use in food; or
- (b) any food containing any sweetening agent.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(3) The foods specified in the Thirteenth Schedule may contain the following sweetening agents up to the proportions specified in that Schedule:

<i>Substance</i>	<i>Descriptive Name</i>	<i>Descriptive No.</i>
(a) Acesulfame-K	Acesulfame-K	1
(b) Saccharin and its calcium, potassium and sodium salts	Saccharin	2
(c) Cyclamic acid and its calcium and sodium salts	Cyclamates	3
(d) Neotame	Neotame	4
(e) Steviol glycosides	Steviol glycosides	5
(f) Sucralose	Sucralose	6.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(3A) Advantame may be added to any food in accordance with good manufacturing practice for food additives as described in section 3.3 of the preamble of the Codex General Standard for Food Additives (CODEX STAN 192-1995).

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(4) Food products containing sweetening agents shall, where required in the Thirteenth Schedule, carry advisory statements regarding consumption by children in the manner specified therein.

(5) The base for sweetening agent tablets may contain —

- (a) calcium stearate; and
- (b) croscarmellose sodium.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

### **Chemical preservatives**

19.—(1) In these Regulations, “chemical preservative” means any

substance which is capable of inhibiting, retarding or arresting the process of fermentation, acidification or other deterioration of food caused by micro-organisms.

(2) Chemical preservatives shall be divided into the following classes:

(a) Class I chemical preservatives shall be —

- (i) common salt;
- (ii) sugars;
- (iii) vinegar or acetic acid, lactic acid, ascorbic acid, erythorbic acid, citric acid, malic acid, phosphoric acid, or tartaric acid or the calcium, potassium or sodium salts of any of the acids specified in this sub-paragraph; and
- (iv) ethyl alcohol or potable spirits;

(b) Class II chemical preservatives shall be —

	Substance	Descriptive Name	Descriptive No.
(i)	Sulphur dioxide, sulphurous acid or any of its sodium, potassium or calcium salts	Sulphur dioxide	1
(ii)	Benzoic acid and its sodium and potassium salts	Benzoic acid	2
(iii)	Methyl or propyl para-hydroxy-benzoate and their sodium salts	Methyl para-hydroxy-benzoate or propyl para-hydroxy-benzoate	3
(iv)	Sorbic acid and its sodium, potassium or calcium salts	Sorbic acid	4
(v)	Propionic acid and its sodium or calcium salts	Propionic acid	5
(vi)	Nitrites of sodium or potassium	Nitrites	6
(vii)	Nitrates of sodium or potassium	Nitrates	7; and

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

(c) Class III chemical preservative shall be dimethyl dicarbonate.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

(3) (a) The additions of any Class I chemical preservatives in any food

in any proportion is not restricted.

(b) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any article of food which contains a Class II chemical preservative, except that —

(i) any specified food may contain one of the Class II chemical preservatives in the proportion specified in Part I of the Fourth Schedule except as provided in sub-paragraph (ii); and

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

(ii) any specified food in relation to which 2 or more Class II chemical preservatives are specified in Part I of the Fourth Schedule may contain an admixture of those chemical preservatives if, when the quantity of each such chemical preservative present in that food is expressed as a percentage of the maximum quantity of that chemical preservative appropriate to that food in accordance with Part I of that Schedule, the sum of those percentages does not exceed 100.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

(c) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any article of food to which a Class III chemical preservative has been added, except that a Class III chemical preservative may be added to any food, and in such proportion, specified in Part II of the Fourth Schedule.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

### **Colouring matter**

20.—(1) In these Regulations, “colouring matter” means any substance that, when added or applied to food, is capable of imparting colour to that food.

(2) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver —

(a) any article of food intended for human consumption which contains any added colouring matter other than a permitted colouring matter as listed in the Fifth Schedule;

(b) any colouring matter for use in food intended for human consumption other than a permitted colouring matter, as listed

in the Fifth Schedule; or

- (c) any permitted synthetic organic colour, as listed in Part I of the Fifth Schedule which contains alpha naphthylamine, beta-naphthylamine, benzidine, paraaminodiphenyl (xenylamine) or their derivatives and the polycyclic aromatic hydrocarbons.

(3) No person shall sell, expose or offer for sale, consign, deliver or import any meat, poultry, fish, fruit or vegetable in the raw or unprocessed state, which has in it or on it (otherwise than for the purpose of marking) any added colouring matter except that the husk of any nut may have on it added permitted colouring matter.

### **Emulsifiers and stabilisers**

21.—(1) In these Regulations, the terms “emulsifier” or “stabiliser” means any substance which is capable, in the case of an emulsifier, of aiding the formation of, and in the case of a stabiliser, of maintaining, the uniform dispersion of 2 or more immiscible substances.

(2) Unless as otherwise indicated, no person shall import or manufacture for sale or sell any article of food which contains any emulsifier or any stabiliser which is not a permitted emulsifier or a permitted stabiliser, as specified in the Sixth Schedule.

(3) Non-alcoholic drinks may contain —

- (a) ester gum in an amount not exceeding 100 ppm; and
- (b) sucrose acetate isobutyrate in an amount not exceeding 300 ppm.

(3A) Quillaia extracts (Type I, II or both) may be used only in —

- (a) soft drinks, at a level not exceeding 50 ppm (calculated as saponins); and
- (b) alcoholic beverages, at a level not exceeding 40 ppm (calculated as saponins).

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

(4) No person shall sell or advertise for sale, with a view to its use in the preparation of food for human consumption, any emulsifier or any stabiliser other than a permitted emulsifier or a permitted stabiliser.

(5) No person shall sell any permitted emulsifier or permitted stabiliser with a view to its use in the preparation of food for human consumption except in a package bearing a label, on which is printed a true statement of the chemical nature of the emulsifier or stabiliser.

### **Flavouring agents**

22.—(1) In these Regulations, “flavouring agent” means any wholesome substance that when added or applied to food is capable of imparting taste or odour, or both, to a food.

(2)~(3) 생략

### **Flavour enhancers**

23.—(1) In these Regulations, “flavour enhancer” means any substance which is capable of enhancing or improving the flavour of food, but does not include any sauce, gravy, gravy mix, soup mix, spice or condiment.

(2) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any flavour enhancer for use in food intended for human consumption other than:

- (a) ethyl maltol;
- (b) L-glutamic acid, mono-sodium L-glutamate, monopotassium L-glutamate, calcium di-L-glutamate, monoammonium L-glutamate and magnesium di-L- glutamate;

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

- (c) Inosinic acid, guanylic acid, di-sodium 5'-inosinate, di-potassium 5'-inosinate, calcium 5'-inosinate, disodium 5'-guanylate, di-potassium 5'-guanylate and calcium 5'-guanylate;

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

- (d) L-cysteine; and

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

- (e) L-theanine in the following foods at a level not exceeding 1000 ppm:

- (i) brewed tea;
- (ii) soft drinks;



- (iii) chocolate;
- (iv) chocolate confectionery;
- (v) sugar confectionery.

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

(3) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver the flavour enhancer mono-sodium salt of L-glutamic acid unless it conforms with the prescribed standards under regulation 246.

(4) [Deleted by S 444/2012 wef 03/09/2012]

(5) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any article of food intended for human consumption containing a flavour enhancer other than a permitted flavour enhancer specified in paragraph (2).

#### **Humectants**

24. In these Regulations, “humectant” means any substance which, when added to food, absorbs moisture and maintains the water content of food.

#### **Nutrient supplements**

25.—(1) In these Regulations, “nutrient supplement” means any amino acid, mineral or vitamin which, when added either singly or in combination with food, improves or enriches the nutrient content of food.

(2)~(3) 생략

#### **Sequestrants**

26.—(1) In these Regulations, “sequestrant” means any substance which, when added to food, combines with a metal ion in the food and renders the metal ion inactive so as to stabilise certain characteristics associated with the food, including colour, flavour and texture.

(2) No person shall sell or advertise for sale, with a view to its use in the preparation of food for human consumption, any sequestrant other than a permitted sequestrant specified in paragraphs (3) and (4).

(3) Citric acid, phosphoric acid, and tartaric acid or the calcium salts of the abovementioned acids, as well as glycine may be added to food to serve as sequestrants.

(4) Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate may be used only in —  
(a) canned fish, including crustaceans and molluscs, at a level not exceeding 250 ppm;

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

(b) mayonnaise, salad dressing, French dressing, fat spread, savoury sauce and margarine at a level not exceeding 75 ppm; and

(c) soft drinks at a level not exceeding 33 ppm.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

### **Gaseous packaging agents**

27.—(1) In these Regulations, “gaseous packaging agent” means any substance used —

(a) as an aerating agent or propellant in the storage or packaging of any fluid food; or

(b) to displace air in a sealed package or in a place of storage, in the storage or packaging of any food.

(2) No person shall use in the storage or packaging of any food any gaseous packaging agent other than —

(a) carbon dioxide;

(b) nitrogen; and

(c) helium.

### **General purpose food additives**

28.—(1) In these Regulations, “general purpose food additive” means any substance which serves a useful and specific purpose during either the processing or packing of a food and shall include processing aid.

(2) No person shall use any general purpose food additive other than those specified in the Eighth Schedule.

(3) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or

deliver any food containing any permitted general purpose food additive unless the food is sound and fit for human consumption.

(4) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any food containing residue of acetone unless —

- (a) in the case of flavouring, where acetone is used as a processing aid in the production of the flavouring, the residue of acetone does not exceed 5 mg/kg of the flavouring; or
- (b) in the case of any food or any food containing flavouring, where acetone is used as a processing aid in the production of the food or in the production of one or more of its ingredients, the residue of acetone does not exceed 0.1 mg/kg of the food.

(5) Methanol may be used as an extraction solvent in food, provided that the residue of methanol in the food does not exceed 5 ppm.

(6) Triethyl citrate may be used as a whipping agent in the following foods, at a level not exceeding 2500 ppm:

- (a) liquid egg products;
- (b) dried egg products, whether or not heat coagulated;
- (c) heat coagulated egg products.

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

## INCIDENTAL CONSTITUENTS IN FOOD

### **Incidental constituents in food**

29.—(1) In these Regulations, “incidental constituent” means any extraneous substance, toxic substance, pesticide, heavy metal, veterinary drug or mycotoxin that is introduced into or on a food in any manner whatsoever, but does not include any anti-caking agent, anti-oxidant, sweetening agent, chemical preservative, colouring matter, emulsifier and stabiliser, flavouring agent, flavouring enhancer, humectant, nutrient supplement, sequestrant or gaseous packaging agent.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(2) A person must not import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any food containing an incidental constituent except as otherwise permitted by these Regulations.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(3) In this regulation, “veterinary drug” means a substance applied or administered to a food-producing animal including a meat-producing or milk-producing animal, poultry, fish and bee, whether or not the substance is used for therapeutic, prophylactic or diagnostic purpose or for modification of physiological functions or behaviour, and includes antibiotic and oestrogen.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

### **Pesticide residues**

30.—(1) In these Regulations, “pesticide” means a substance or compound used or capable of being used or intended for use for agricultural, pastoral, horticultural, domestic or industrial purposes for controlling, destroying or preventing the growth and development of any fungus, bacterium, virus, insect, mite, mollusc, nematode, plant or animal or for any other related purpose.

(2) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any article of food containing any pesticide residue other than those specified in column 1, in relation to those articles specified in column 3 and in the proportion specified in column 2 of the Ninth Schedule.

(3) Unless otherwise prescribed in these Regulations, the pesticide residue contained in any food must not exceed the maximum limit stated for the residue adopted by the Codex Alimentarius Commission.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(4) A manufactured or mixed food containing one or more of the foods in which pesticide residues are permitted shall not contain such residues in greater amount than is permitted for the quantity of the food or foods containing residues used in the preparation of the manufactured or mixed

food.

(5) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any article of food containing the residue of 2 or more of the pesticides specified in the Ninth Schedule unless the sum of the fractions obtained by dividing the quantity of the pesticide present by the maximum quantity of each pesticide permitted to be present if used alone does not exceed unity.

### **Heavy metals, arsenic, lead and copper**

31.—(1) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any article of food containing arsenic, lead and copper in amounts in excess of those specified in the Tenth Schedule.

(2) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any seaweed containing inorganic arsenic in excess of 2 ppm.

(2A) A person must not import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any polished rice containing inorganic arsenic in excess of 0.2 ppm.

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

### **Mercury**

(3) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver —

- (a) any predatory fish containing mercury in excess of 1 ppm;
- (b) any other fish, or any fish product, containing mercury in excess of 0.5 ppm; or
- (c) any other food containing mercury in excess of 0.05 ppm.

[S 816/2014 wef 15/12/2014]

### **Tin**

(4) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any food containing tin in excess of 250 ppm.

### **Cadmium**

(5) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any molluscs or dried mushrooms containing cadmium in excess of 1 ppm, or any seaweed containing cadmium in excess of 2 ppm, or any cocoa or cocoa products containing cadmium in excess of 0.5 ppm, or any other food containing cadmium in excess of 0.2 ppm.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

### **Antimony**

(6) No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any food containing antimony in excess of 1 ppm.

(7) In paragraph (3), “predatory fish” means any fish of a species listed in the Fifteenth Schedule.

[S 816/2014 wef 15/12/2014]

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

### **Antibiotic residues**

32.—(1) In these Regulations, “antibiotic” means any chemical substance, produced either by chemical synthesis or by a micro-organism which in low concentration has the capability to inhibit the growth of or to destroy bacteria and other micro-organisms.

(2) Subject to paragraph (3), no person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver, any milk, meat and meat products, or any article of food intended for human consumption which contains detectable antibiotic residues or their degradation products.

(3) Notwithstanding paragraph (2), nisin may be employed in the preservation of liquid egg products, cheese and canned foods which have been sufficiently heat processed to destroy spores of *Clostridium botulinum*.

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

### **Oestrogen residues**

33. No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver, any meat or any food derived from meat which contains residues of the following compounds:

- (a) diethylstilbestrol (3, 4-bis(p-hydroxyphenyl)-3-hexene);
- (b) hexoestrol (3, 4-bis(p-hydroxyphenyl)-n-hexane);
- (c) dienoestrol (3, 4-bis(p-hydroxyphenyl)-2, 4-hexadiene).

**Mycotoxins**

34. No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any article of food containing any detectable amount of mycotoxins, unless the detectable amount of mycotoxin for any specified food does not exceed the maximum amount specified as follows:

<i>Mycotoxin</i>	<i>Type of food</i>	<i>Maximum amount of any one or more Mycotoxins in parts per billion</i>
(a) Aflatoxin B1	(i) Any article of food except food for infants or young children	5
	(ii) Food for infants or young children	0.1
(b) Aflatoxins, total (B1, B2, G1 and G2)	Any article of food except food for infants or young children	5
(c) Aflatoxin M1	(i) Milk	0.5
	(ii) Infant formula	0.025
		calculated on the reconstituted ready-to-drink product
(d) Patulin	(i) Food for infants or young children (except processed cereal-based foods)	10
	(ii) Fruit juice	50
	(iii) Food containing fruit juice as ingredient	50

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

**3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD)**

34A. No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver any soy sauce or oyster sauce containing 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) in excess of 20 parts per billion, calculated on 40% dry matter content.

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

### **Melamine**

34B. No person shall import, sell, advertise, manufacture, consign or deliver —

- (a) any powdered infant formula containing melamine in excess of 1 ppm;
- (b) any liquid infant formula (as consumed) containing melamine in excess of 0.15 ppm; or
- (c) any food (other than powdered infant formula or liquid infant formula (as consumed)) containing melamine in excess of 2.5 ppm.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

### **Microbiological contamination**

35.—(1) No article of food which is ready for human consumption shall be contaminated with *Escherichia coli* exceeding 20 per gm or per ml in the case of liquid food or with any pathogenic micro-organism.

(2) Any food specified in column 1 of the Eleventh Schedule shall comply with the microbiological standard specified in columns 2 and 3 of that Schedule.

(3) The mould count for tomato products shall be such that the percentage of positive fields shall not be more than 20% for tomato juice and 40% for other comminuted tomato products, including ketchup, puree and paste.

(4) The percentage of microscopic fields shall be examined in accordance with the method laid down by the “Association of Official Agricultural Chemists” of the United States.



## MINERAL HYDROCARBONS

### Use of mineral hydrocarbons

36.—(1) In these Regulations, “mineral hydrocarbon” means any hydrocarbon product, whether liquid, semi-liquid or solid, derived from petroleum or synthesized from petroleum gases and includes odourless light petroleum hydrocarbons, white mineral oils, halogenated hydrocarbons, petroleum jellies, hard paraffins and micro-crystalline waxes.

(2) Unless exempted under these Regulations, mineral hydrocarbons shall not be used in the composition or preparation of any article of food intended for human consumption, and no article of food containing any mineral hydrocarbon shall be sold for human consumption.

(3) Paragraph (2) shall not apply in relation to —

- (a) any dried fruit containing not more than 0.5 part by weight of mineral hydrocarbon per 100 parts by weight of dried fruit;
- (b) any citrus fruit containing not more than 0.1 part by weight of mineral hydrocarbon per 100 parts by weight of citrus fruit;
- (c) any sugar confectionery containing mineral hydrocarbon by reason of the use of mineral hydrocarbon as a polishing or glazing agent for confectionery if such confectionery contains by reason thereof not more than 0.2 part by weight of mineral hydrocarbon per 100 parts by weight of such confectionery;
- (d) any chewing compound which contains no more than 60 parts by weight of solid mineral hydrocarbon per 100 parts by weight of chewing compound and otherwise contains no mineral hydrocarbon;
- (e) any whole pressed cheese or part thereof containing mineral hydrocarbon by reason of the use of mineral hydrocarbon on the rind;
- (f) any egg, laid by any domestic fowl or domestic duck which contains mineral hydrocarbon by reason of its having been subjected to a process of preservation consisting of being dipped in, sprayed with or otherwise treated with mineral hydrocarbon, and which shall be marked with the word “SEALED” on the

shell;

- (g) any food containing mineral hydrocarbon —
  - (i) by reason of the use in the composition of that food of dried fruit, citrus fruit or sugar confectionery, or any one or more of those commodities, containing mineral hydrocarbon not in excess of the relevant quantities permitted in accordance with sub-paragraphs (a), (b) and (c);
  - (ii) by reason of the use of mineral hydrocarbon as a lubricant or greasing agent on some surface with which that food has necessarily to come into contact during the course of preparation if that food contains by reason thereof not more than 0.2 part by weight of mineral hydrocarbon per 100 parts by weight of the food;
- (h) food containing residues of mineral hydrocarbon resulting from its use as a solvent in the manufacture, provided that the tolerance limit for a specified food as indicated hereafter is not exceeded:

<i>Mineral Hydrocarbon</i>	<i>Name of Food</i>	<i>Tolerance limit (ppm)</i>
Trichloroethylene	Decaffeinated ground coffee	25
	Decaffeinated soluble (instant) coffee extract	10
	Spice oleoresins	30
	Edible vegetable oil	10
Methylene chloride	Decaffeinated ground coffee	10
	Decaffeinated soluble (instant) coffee extract	10
	Spice oleoresins	30
Ethylene dichloride	Spice oleoresins	30
Hexane	Spice oleoresins	25
	Edible vegetable oil	10

Where the use of more than one chlorinated hydrocarbon is expressly permitted in a specified food, the total residue of chlorinated hydrocarbon in that food shall not exceed 30 ppm.

## CONTAINERS FOR FOOD

### Containers for food

37.—(1) No person shall import, sell, consign or deliver, or use or permit to be used in the preparation, packing, storage or delivery of, any food for sale if any package or container —

- (a) contains more than 1 ppm of vinyl chloride monomer;
- (b) yields, or is likely to yield, to its contents more than 0.01 ppm of vinyl chloride monomer; or
- (c) yields, or is likely to yield, to its contents any compounds known to be carcinogenic, mutagenic or teratogenic or any other poisonous or injurious substance.

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

(2)~(4) 생략

## IRRADIATED FOOD

### Irradiated food

38.—(1) No person shall import or sell any food which has been exposed to ionizing radiation unless —

- (a) such ionizing radiation has been conducted in accordance with the requirements of —
  - (i) the Codex Code of Practice for Radiation Processing of Food (CAC/RCP 19-1979); and
  - (ii) the Codex General Standard for Irradiated Foods (CODEX STAN 106-1983); and

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

- (b) such irradiated food meets all the requirements of the Codex General Standard for Irradiated Foods (CODEX STAN 106-1983).

(2) 생략

**PART IV**  
**STANDARDS AND PARTICULAR LABELLING**  
**REQUIREMENTS FOR FOOD**  
*Flour, bakery and cereal products*

**Flour or wheat flour**

39.—(1) Flour or wheat flour shall be the fine, clean and sound product obtained in the commercial milling of sound and clean wheat grain and shall —

- (a) have a moisture content of not more than 15%;
- (b) have not less than 6% protein (total nitrogen x 5.7) calculated on a wet basis of 14% moisture content; and
- (c) yield not more than 0.6% of ash calculated on a wet basis of 14% moisture content.

(2) Flour may contain the following:

- (a) malted wheat flour;
- (b) malted barley flour in an amount not exceeding 0.75% of the weight of the flour;
- (c) harmless preparation of enzymes obtained from *Aspergillus oryzae*;
- (d) ascorbic acid as bread improver;
- (e) ammonium or potassium persulphate in an amount not exceeding 250 ppm (calculated by weight);
- (f) ammonium chloride in an amount not exceeding 0.2% (calculated by weight); and
- (g) acid calcium phosphate [calculated as  $\text{CaH}_4(\text{PO}_4)_2$ ] in an amount not exceeding 0.7%.

(3) Flour shall not be artificially bleached except by oxidising changes brought about by means of an electrical process in which only ozone or

oxides of nitrogen are produced, or by chlorine or chlorine dioxide, or by benzoyl peroxide. The residue of chlorine dioxide and benzoyl peroxide in the flour shall not exceed 50 ppm (calculated by weight).

(4) Flour intended for the manufacture of biscuit may contain sulphur dioxide not exceeding 200 ppm (calculated by weight).

(5) No flour, intended for sale as such, shall contain any emulsifier or stabiliser.

**Wholemeal, whole wheat or entire wheat flour**

40.—(1) Wholemeal, whole wheat or entire wheat flour shall be the clean and sound, coarse or fine product obtained by grinding clean and sound wheat and it shall contain all the constituents of such wheat. It shall contain —

- (a) not more than 15% moisture;
- (b) not less than 8% protein (total nitrogen x 5.7) calculated on a wet basis of 14% moisture content; and
- (c) not less than 1.8% crude fibre calculated on a wet basis of 14% moisture content.

Mixtures of flour and bran shall not be deemed to be wholemeal flour.

(2) Wholemeal, whole wheat or entire wheat flour shall not contain any added substance other than those permitted in regulation 39(2).

**Wholegrain**

40A. 생략

**Vital gluten flour**

41. Vital gluten or gluten flour shall be the product obtained from white wheat flour by the removal of a large proportion of starch. It shall contain not more than 10% moisture and calculated on a moisture-free basis not less than 12.7% nitrogen, and shall not contain any added substance.

**Self-raising flour**

42. Self-raising flour shall be the white wheat flour to which the ingredients of baking powder have been added. It shall liberate not less than 0.5% by weight of carbon dioxide when moistened and heated, and shall contain not more than 0.6% of sulphates, calculated as calcium sulphate. It shall not contain any other added substance.

#### **Protein-increased flour**

43. Protein-increased flour shall conform in all respects with the general standard for white wheat flour, other than that of protein content. It shall contain not less than 2.5% nitrogen, calculated on a moisture-free basis, and may contain added gluten.

#### **Corn flour**

44. Corn flour or cornstarch shall be the starch powder derived from any variety of corn. It shall not yield more than 0.8% of ash.

#### **Rice flour**

45. Rice flour or ground rice shall be the meal obtained by grinding husked rice. It shall not yield more than 1.5% ash and shall not contain any foreign substance other than dextrose or talc derived from polished rice.

#### **Tapioca flour**

46. Tapioca flour shall be the starch powder derived from the root of the cassava plant (*Manihot utilissima*). It shall not yield more than 0.2% ash.

#### **Bakery products**

47. In these Regulations, “bakery product” means any food for which a standard has been prescribed in regulations 48 to 52.

#### **Bread**

48. Bread shall be made by baking a yeast-leavened dough prepared with flour and water and may contain —

- (a) salt;
- (b) edible fats;

- (c) milk or milk products;
- (d) eggs;
- (e) sweeteners including permitted sweetening agents;  
[S 195/2011 wef 15/04/2011]
- (f) malt syrup, malt extract or malt flour;
- (g) vinegar;
- (h) soya bean or other flours;
- (i) permitted emulsifiers and stabilisers;
- (j) permitted Class II chemical preservatives; and
- (k) permitted colouring matters.

**Wholemeal bread**

49. Wholemeal bread shall be bread made from wholemeal flour or a mixture of wholemeal flour and other flours. It shall contain not less than 0.6% fibre calculated on the dry matter of bread and shall not contain any colouring molasses or caramel.

**Fruit bread**

50. 생략

**Rye bread**

51. 생략

**Milk bread**

52. 생략

**Labelling of bakery products**

53. 생략

**Flour confectionery**

54.—(1) Flour confectionery, including pastry, cakes and biscuits, shall be the product, cooked or uncooked, of a mixture of cereals and other foodstuffs, and shall exclude bakery products.

(2) Flour confectionery may contain permitted flavouring agents, permitted colouring matter and permitted preservatives.

(3) The coating of biscuits described as “chocolate” shall contain not less than 12% of water-free and fat-free residue of cocoa paste, or shall comply with the standard for chocolate prescribed in regulation 168.

### **Pasta**

55.—(1) In these Regulations, “pasta” means any product which is prepared by drying of extruded or moulded units of dough or by steaming of slitted dough with or without drying.

(2) Pasta shall comprise principally a cereal meal and may contain one or more of the following:

- (a) common salt;
- (b) eggs;
- (c) various kinds of starch;
- (d) edible fats and oils;
- (e) permitted flavouring agents and permitted colouring matters; and
- (f) any other foodstuffs.

### **Noodles**

(3) Noodles of various types, including products which are commonly known as “mee” (“mian”) and other “mee” products, except noodles which contain less than 20% moisture, shall be pasta which contains not less than 50% flour.

(4) Noodles which contain less than 20% moisture, including “spaghetti”, “macaroni” and the product commonly known as “mee sua” (“mian xian”) shall contain not less than 70% wheat flour.

### **Rice noodles**

(5) Rice noodles, of various types, including products which are commonly known as “kuay teow” (“guo tiao”), “bee tai mak” (“mi shai mu”) and “hor fun” (“he fen”), except rice noodles which contain less than 20% moisture, shall be pasta which contains not less than 50% rice flour.



(6) Rice noodles which contain less than 20% moisture, including the product commonly known as “bee hoon” (“mi fen”), shall contain not less than 80% rice flour.

**Labelling of pasta**

56. 생략

AERATING INGREDIENTS

**Cream of Tartar**

57. Cream of Tartar shall contain not less than 99% acid tartrates calculated as potassium hydrogen tartrate.

**Baking powder**

58.—(1) Baking powder means a salt or a mixture of salts, with or without a farinaceous diluent substance, which evolves carbon dioxide on being moistened or heated, and which may be used in the preparation of articles of food as a chemical leaven. It shall contain not more than 1.5% sulphates, calculated as calcium sulphate. It shall yield not less than 8% carbon dioxide on heating with water.

(2) Coloured baking powder or golden raising powder shall conform to the standards prescribed for baking powder except that it shall yield not less than 6% carbon dioxide on heating with water.

MEAT AND MEAT PRODUCTS

**Meat**

59. Meat means any edible part of the carcass of any animal or bird, healthy at the time of slaughter, which is ordinarily used as food by man,

whether fresh, or prepared by freezing, chilling, preserving, salting or by any other process.

#### **Fresh, raw or chilled meat**

60. Fresh meat, raw meat, or chilled meat shall be meat that has been maintained in a wholesome condition without any part having been frozen.

#### **Dressed Bird**

60A.—(1) No person shall import, sell or advertise for sale any dressed bird as fresh or chilled dressed bird unless it is labelled with the name of the service abattoir, the date of the slaughtering and, in the case of imported dressed bird, the country of origin.

(2) For the purposes of paragraph (1), any dressed bird for sale or advertised for sale which is not frozen shall be deemed to be fresh dressed bird unless otherwise labelled.

#### **Frozen meat**

61. Frozen meat shall be meat which has been subjected to a freezing process specially designed to preserve the wholesomeness and quality of the product which is maintained in a wholesome condition at a temperature of  $-18^{\circ}\text{C}$  or below except during frozen storage defrosting cycles or during transfer from the delivery vehicle to the frozen meat store on frozen meat display unit. The temperature of frozen meat shall at no time exceed  $-12^{\circ}\text{C}$ .

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

#### **Corned, cured, pickled or salted meat**

62.—(1) Corned meat, cured meat, pickled meat or salted meat, including ham and bacon, is meat cooked or uncooked, which has been prepared by treatment with salt, sugar, vinegar, or spices, whether singly or in combination.

(2) Corned meat, cured meat, pickled meat or salted meat may contain soluble inorganic phosphates in proportion not exceeding the equivalent of 0.3% of phosphorus pentoxide,  $\text{P}_2\text{O}_5$ .

(3) Corned meat, cured meat, pickled meat or salted meat may contain sodium nitrite, potassium nitrite, sodium nitrate or potassium nitrate, alone or in combination, provided that the amount of nitrites and nitrates present in the final product do not exceed the permitted levels specified in Part I of the Fourth Schedule.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

### **Smoked meat**

63.—(1) Smoked meat is meat cooked or uncooked, which has been maintained in a wholesome condition and treated with salt and subjected to the action of smoke derived from wood that is free from paint or timber preservative or meat treated with natural smoke solutions, extracts and its identical synthetic equivalent.

(2) Smoked meat may contain sugar and may contain formaldehyde incidentally absorbed in the processing in proportion not exceeding 5 ppm.

(3) Smoked meat may contain potassium or sodium nitrite, potassium or sodium nitrate, alone or in combination, provided that the amount of nitrites and nitrates present in the final product do not exceed the permitted levels specified in Part I of the Fourth Schedule.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

### **Minced or chopped meat**

64.—(1) Minced meat or chopped meat shall be meat, whether fresh or chilled, which has been comminuted by mincing, chopping or cutting. It shall not contain any preservative, salt or other added substance.

(2) Minced beef shall contain not more than 30% fat and when the product is represented by any means whatsoever as being lean it shall contain not more than 15% fat.

### **Hamburgers or beefburgers and similar products**

65.—(1) Hamburgers or beefburgers shall be minced meat comprising a minimum of 90% meat, with or without the addition of cereal, flavouring

substances, salt, spices, herbs, sugar, vinegar, sodium caseinate or other foodstuffs. Hamburgers or beefburgers shall contain not less than 15% protein (total nitrogen x 6.25) combination and not more than 30% fat.

(2)~(3) 생략

### **Sausage meat**

66.—(1) Sausage meat shall be chopped or comminuted meat. It may contain salt, sugar, spices, herbs and wholesome farinaceous substances.

(2) Sausage meat shall contain not more than 6% starch and in the case of pork sausage meat and beef sausage meat not less than 65% and 50% meat respectively, and not more than 40% of the meat content shall be fat.

(3) Sausage meat may contain potassium or sodium nitrite, potassium or sodium nitrate, alone or in combination, provided that the amount of nitrites and nitrates present in the final product does not exceed the permitted levels specified in Part I of the Fourth Schedule.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

### **Sausages**

67.—(1) Sausage shall include Chinese sausage and shall be sausage meat enclosed in a skin or casing. It may contain harmless *Lactobacillus* cultures and lactic acid starter culture, *Pediococcus cerevisiae*, with or without subsequent dipping in vinegar, smoking or cooking.

(2) Smoked sausage may contain not more than 5 ppm formaldehyde.

### **Meat extracts, meat essences and meat juices**

68.—(1) Meat extract, meat essence and meat juice are products obtained from meat extraction, whether concentrated or not, and shall contain the protein of flesh. Meat essence shall contain no extract of yeast or other added substances except salt and harmless herbal substances. Meat juice may contain glycerine if the presence and percentage of glycerine is declared on the label.

(2) Meat essence other than chicken essence shall contain not less than 3% (w/v) protein (total nitrogen x 6.25).

**Chicken essence and double strength chicken essence**

69. Chicken essence shall be meat essence and shall contain not less than 7% (w/v) protein (total nitrogen x 6.25). Any chicken essence which is claimed to be double strength shall contain a proportionately larger percentage of protein. Any chicken essence which is claimed to be concentrated shall contain not less than 9% (w/v) protein (total nitrogen x 6.25).

**Meat paste or pate**

70. Meat paste or pate, which includes meat spread, shall be a smooth readily spreadable product with a meat content of not less than 70% in the form of finely divided meat, and not less than 60% of the meat content shall be lean meat.

FISH AND FISH PRODUCTS

**Fish**

71. Fish shall be any edible and wholesome part of any marine or freshwater animal, other than a mammal, that is ordinarily used for human consumption, and shall include crustaceans and molluscs.

**Fresh or chilled fish**

72. Fresh or chilled fish shall be fish which has been maintained in a wholesome condition without any part having been frozen.

**Frozen fish**

73. Frozen fish shall be fish which has been subjected to a freezing process specially designed to preserve the wholesomeness and quality of the product and maintained in a wholesome condition at a temperature of

-18°C or below except during frozen storage defrosting cycles or during transfer from the delivery vehicle to the frozen fish store on frozen fish display unit. The temperature of the frozen fish shall at no time exceed -12°C.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

### **Smoked fish**

74. Smoked fish shall be fish which has been maintained in a wholesome condition and treated with salt and subjected to the action of smoke derived from wood that is free from paint or timber preservative or fish treated with natural smoke solutions, extracts and its identical synthetic equivalent. It may be coloured with annatto and may contain formaldehyde incidentally absorbed in processing in proportion not exceeding 5 ppm.

### **Salted fish**

75. Salted fish shall be fish which has been maintained in a wholesome condition and treated with salt. It may be dried and smoked or coloured with annatto.

### **Fish paste**

76. Fish paste shall be a paste prepared from one or more kinds of fish, with or without other wholesome foodstuffs, condiments and permitted colouring matter. It shall contain not less than 70% fish.

### **Fish cakes and fish balls**

77. Fish cakes including fish balls shall be prepared from one or more kinds of fish, with or without starch, condiments or permitted colouring matters. They shall contain not less than 40% fish.

## EDIBLE FATS AND OILS

### **Edible fats and oils**

78.—(1) Edible fats and oils shall mean the fats and oils modified or not and commonly recognised as wholesome foodstuffs. Unless otherwise specified, the peroxide value of edible fats and oils shall not be more than 10 milliequivalents of peroxide oxygen per kg of fat or oil. They may contain permitted anti-oxidants and anti-foaming agents.

(2) Edible fats and oils shall be free from offensive odour and taste.

(3) Prepacked edible fats and oils for sale or for use as an ingredient in the preparation of foods shall not contain trans fatty acids at levels exceeding 2% (w/w).

[S 175/2012 wef 02/05/2012]

(4) In these Regulations, “trans fatty acids” means the geometrical isomers of monounsaturated and polyunsaturated fatty acids having non-conjugated, interrupted by at least one methylene group, carbon-carbon double bonds in the trans configuration.

[S 175/2012 wef 02/05/2012]

### **Labelling of edible fats or oils**

79. 생략

### **Coconut oil**

80. Coconut oil shall be oil obtained from the fruit of *Cocos nucifera* and shall have —

(a)~(g) 생략

### **Corn oil**

81. Corn oil (maize oil) shall be oil obtained from the germ of *Zea mays* and shall have —

(a)~(d) 생략

### **Cottonseed oil**

82. Cottonseed oil shall be oil obtained from the seed of cultivated species of *Gossypium* and shall have —

(a)~(d) 생략

**Groundnut oil**

83. Groundnut oil (peanut oil) shall be oil obtained from the seed of *Arachis hypogaea* and shall have —

(a)~(e) 생략

**Olive oil**

84. Olive oil shall be oil obtained from the fruit of *Olea europaea* and shall have —

(a)~(d) 생략

**Safflower oil**

85. Safflower oil (*Carthamus* oil or Kurdee oil) shall be oil obtained from the seed of safflower (*Carthamus tinctorius* L) and shall have —

(a)~(d) 생략

**Sesame oil**

86. Sesame oil shall be oil obtained from the seed of *Sesamum indicum* and shall have —

(a)~(e) 생략

**Soya bean oil**

87. Soya bean oil shall be oil obtained from the seed of *Soja max* and shall have —

(a)~(e) 생략

**Sunflower seed oil**

88. Sunflower seed oil shall be oil obtained from the seed of *Helianthus annuus* and shall have —

(a)~(d) 생략

**Dripping**

89. Dripping (edible tallow) shall be the clean fat rendered from the fat or bones of sheep, ox or buffaloes and shall have —

(a) a free fatty acid content, calculated as oleic acid, of not more



- than 2% (w/w);
- (b) not more than 1% (w/w) foreign matter, including salt, unavoidably incorporated in the course of rendering;
- (c) not more than 2% (w/w) water; and
- (d) a peroxide value of not more than 16 milliequivalents peroxide oxygen per kg fat.

**Lard**

90. Lard shall be the clean fat rendered from the meat of swine and shall have —

- (a) a free fatty acid content, calculated as oleic acid, of not more than 2% (w/w);
- (b) not more than 1% (w/w) foreign matter, including salt, unavoidably incorporated in the course of rendering; and
- (c) not more than 1% (w/w) water.

**Margarine**

91.—(1) Margarine shall be the food which is an emulsion of edible animal or vegetable fats or oils with water or milk products or both and is capable of being used for the same purposes as butter. Margarine shall contain not more than 16% (w/w) moisture and shall conform to the general standard as laid down in this Part for edible fats and oils. It shall contain no other substance except salt and permitted colouring matter, anti-oxidant, emulsifier, flavouring agent, chemical preservative and sequestrant.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(2) Despite regulation 11(4), margarine or table margarine shall be margarine that has added vitamins and shall contain in each 1 kg —

- (a) vitamin A of an amount not less than 8.5 mg of retinol activity; and
- (b) vitamin D of an amount not less than 55 mcg of cholecalciferol.

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

(3) 생략

**Fat spread**

91A.—(1) Fat spread shall be table spread which is food in the form of a spreadable emulsion, principally of edible animal or vegetable fats or oils with water or milk products or both.

(2) Fat spread may contain permitted colouring matter, anti-oxidant, emulsifier, flavouring agent, chemical preservative and sequestrant.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(3) Fat spread sold as special purpose food may, subject to compliance with regulation 250A, contain up to 8% (w/w) of added phytosterols or 14% (w/w) phytosterol esters.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(4) Fat spread does not include margarine and butter.

### **Vanaspati**

92.—(1) Vanaspati shall be the refined edible vegetable oil whether or not it has been subjected to a process of modification in any form. It shall be prepared from groundnut oil, cotton seed oil or sesame oil or a mixture thereof or other harmless vegetable oil and shall have —

(2)~(3) 생략

## MILK AND MILK PRODUCTS

### **Milk**

93.—(1) Milk shall be the normal mammary secretion of cows, buffaloes, or goats without either addition thereto or extraction therefrom and shall contain —

- (a) not less than 8.5% (w/w) milk solids other than milk fat;
- (b) not less than 3.25% (w/w) milk fat; and
- (c) no added water, dried or condensed milk or any fluid reconstituted therefrom or any skimmed milk, colouring matter, or any other added substance.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

(2) A person must not import, sell or advertise raw milk intended for direct human consumption.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

- (3) In this regulation, “raw milk” means milk that has not been —
- (a) heat-treated in accordance with regulation 94(1), 95(1) or 96(1); or
  - (b) otherwise treated in a way acceptable to the Director-General that has an equivalent effect on the milk as if it were heat-treated in accordance with regulation 94(1), 95(1) or 96(1).

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

### **Pasteurised milk**

94.—(1) Pasteurised milk shall be milk which has been effectively heat-treated once only by heating the milk to a temperature of not less than —

- (a) 62.8°C and not more than 65.6°C and holding it at such temperature for not less than 30 minutes, and then immediately and rapidly reducing the temperature to 4.4°C or below; or
- (b) 72°C and not more than 73.5°C and holding it at such temperature for at least 15 seconds, and then immediately and rapidly reducing the temperature to 4.4°C or below.

(2)~(3) 생략

### **Ultra heat treated milk**

95.—(1) Ultra heat treated milk or U.H.T. milk shall be milk which has been subjected to heat treatment by being retained at a temperature of not less than 135°C for a minimum of two seconds and immediately aseptically packed in sterile containers.

(2) Every package of U.H.T. milk shall be date-marked in accordance with regulation 10.

### **Sterilised milk**

96.—(1) Sterilised milk shall be milk which has been filtered or clarified, homogenised and thereafter heated to and maintained at a temperature of not less than 100°C for a length of time sufficient to kill all the micro-organisms present and shall be packed in hermetically sealed containers.

(2) Every package of sterilised milk, except canned sterilised milk, shall be date-marked in accordance with regulation 10.

### **Homogenised milk**

97.—(1) Homogenised milk shall be milk which has been treated by heat and has been processed in such a manner as to break up the globules of butterfat and to cause them to remain uniformly distributed throughout the milk. It shall not contain any added substance other than permitted stabilisers.

(2) Every package of homogenised milk, except canned sterilised homogenised milk, shall be date-marked in accordance with regulation 10.

### **Reconstituted or recombined milk**

98.—(1) Reconstituted or recombined milk shall be the product prepared from milk substances combined with water or milk or both water and milk. It shall not contain any added substance other than permitted stabilisers.

(2)~(4) 생략

### **Evaporated milk**

99.—(1) Evaporated milk or unsweetened condensed milk shall be milk which has been concentrated by the removal of part of its water or milk which is made up of a mixture of milk substances and water or milk or both.

(2) Evaporated milk or unsweetened condensed milk shall contain —  
(a) not less than 28% (w/w) total milk solids including milk fat;  
and

(b) not less than 8% (w/w) milk fat.

It may contain sodium, potassium and calcium salts of hydrochloric acid, citric acid, carbonic acid, orthophosphoric acid and phosphoric acid, vitamins and permitted stabilisers and shall not contain any other added substances.

**Sweetened condensed milk**

100. Sweetened condensed milk shall be milk which has been concentrated by the removal of part of its water, or milk which is made up of a mixture of milk substances and water or milk or both, and to which sugar has been added, and shall contain —

- (a) not less than 28% (w/w) total milk solids including milk fat;
- (b) not less than 8% (w/w) milk fat; and
- (c) no added substances other than any or any combination of the following:
  - (i) sodium hexametaphosphate, up to a level of 2000 ppm;
  - (ii) sugar; or
  - (iii) vitamins.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

**Dried milk or milk powder or dried whole milk or dried full cream milk or full cream milk powder**

101.—(1) Dried milk or milk powder or dried whole milk powder or dried full cream milk shall be the product resulting from the desiccation of milk and shall contain —

- (a) not less than 26% (w/w) milk fat;
- (b) not more than 5% (w/w) moisture; and
- (c) no added substances other than vitamins and one or more permitted emulsifiers.

(2) 생략

**Dried half cream milk**

102.—(1) Dried half cream milk shall be the product, in powder or solid form, which remains after the removal from milk or cream of water and part of its fat and shall contain —

- (a) not less than 14% (w/w) milk fat;
- (b) not more than 5% (w/w) moisture; and
- (c) no added substances other than vitamins.

(2) 생략

**Skimmed or separated milk or defatted milk**

103.—(1) Skimmed or separated milk or defatted milk shall be the product remaining after the removal from milk or cream of its fat, whether or not such substance is condensed, evaporated, concentrated, powdered, dried or desiccated and whether or not vitaminised, and includes buttermilk.

(2)~(4) 생략

**Filled milk**

104.—(1) Filled milk shall be any milk, cream or skimmed milk, whether or not condensed, concentrated, powdered, dried or desiccated to which has been added, or which has been blended or compounded with any fat or oil other than milk fat, so that the resulting product is an imitation or semblance of milk or milk products. It shall comply with the standards laid down with the exception of the origin of fat, for milk or the respective milk powder it resembles or imitates.

(2)~(3) 생략

**Flavoured milk**

105.—(1) Flavoured milk shall be a liquid milk drink made from milk, milk powder, skimmed milk or skimmed milk powder, with flavouring substances.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(1A) Flavoured milk may contain salt, sweeteners including permitted sweetening agents, permitted colouring matters and stabilisers and shall contain not less than 2% (w/w) milk fat.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(2)~(3) 생략

**Lactobacillus milk drink or cultured milk drink**

106.—(1) Lactobacillus milk drink or cultured milk drink shall be a fermented product made by inoculating pasteurised milk from which a portion of fat may have been removed and water may have been added with cultures of lactic acid producing bacteria. It may contain permitted colouring matters and flavouring agents.

(2) Lactobacillus milk drink or cultured milk drink shall contain not less than 3% (w/w) non-fat milk solids.

(3) Lactobacillus milk drink or cultured milk drink which is labelled as “Lactobacillus milk” or “cultured milk” shall comply with the standards laid down for milk in respect of milk solid and milk fat content.

(4) Every package of lactobacillus milk drink or cultured milk drink shall be date-marked in accordance with regulation 10.

**Malted milk powder**

107. Malted milk powder shall be the product made by combining milk with the liquid separated from a mash of ground barley malt and meal, with or without the addition of salt, sodium bicarbonate or potassium bicarbonate, in such a manner as to secure the free enzyme action of the malt extract, and by removing water, and shall contain —

- (a) not less than 7.5% (w/w) milk fat; and
- (b) not more than 3.5% (w/w) moisture. It may contain permitted flavouring agents.

**Whey**

108. Whey shall be the substance remaining after the removal from milk, cream or skimmed milk of the curd in the process of cheese making, whether or not such substance is condensed, evaporated, concentrated, powdered, dried or desiccated.

## **Labelling of milk**

109. 생략

## **Cream**

110.—(1) Cream shall be that portion of milk in which the greater part of the milk fat has been concentrated. It shall contain not less than 35% (w/w) of milk fat and shall not contain any added substance.

(2) Every package of cream, except sterilised canned cream, shall be date-marked in accordance with regulation 10.

## **Homogenised cream**

111.—(1) Homogenised cream shall be cream which has been treated by heat, and has been processed in such a manner as to break up the globules of butterfat and cause them to remain uniformly distributed throughout the milk instead of rising to the surface. It shall not contain any added substance other than permitted emulsifiers and permitted stabilisers.

(2) Every package of homogenised cream, except sterilised homogenised canned cream, shall be date-marked in accordance with regulation 10.

## **Reconstituted or recombined cream**

112.—(1) Reconstituted or recombined cream shall be the product built up of milk substances with either water or milk or both. It shall not contain any added substance other than permitted emulsifiers and permitted stabilisers and it shall comply, as to the content of milk fat, with the standards laid down for cream.

(2)~(3) 생략

## **Thickened cream**

113.—(1) Thickened cream shall be cream which has been treated by heat, with or without the addition of sugar, permitted emulsifiers and permitted stabilisers, succrate of lime or rennet and containing edible gelatine.



(2) Every package of thickened cream, except sterilised canned thickened cream, shall be date-marked in accordance with regulation 10.

### **Reduced cream**

114.—(1) Reduced cream shall be the product containing not less than 18% (w/w) milk fat but less than 35% (w/w) milk fat and shall comply with all other standards laid down for cream.

(2) Every package of reduced cream, except sterilised canned reduced cream, shall be date-marked in accordance with regulation 10.

### **Sour cream**

115.—(1) Sour cream is any cream which following pasteurisation has been intentionally soured by the use of lactic acid producing bacteria.

(2) Every package of sour cream shall be date-marked in accordance with regulation 10.

### **Butter**

116. Butter shall be the solid product derived exclusively from milk or cream, or both, and shall be free from rancidity. It shall contain not less than 80% (w/w) of milk fat and not more than 16% (w/w) moisture. It may contain added salt and harmless vegetable colouring matter and shall contain no other added substance except as expressly permitted by these Regulations.

### **Cheese**

117.—(1) Cheese shall be the solid or semi-solid product obtained by coagulating the casein of milk, skimmed milk, cream or any mixture of these with rennet, pepsin or acid. It may contain ripening ferments, harmless acid-producing bacterial cultures, special mould cultures, seasoning, lysozyme or permitted flavouring agent, anti-caking agent, colouring matter or chemical preservative. It shall not contain any fat other than milk fat.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(2) Natamycin may be applied to the rind of a cheese by dipping or by spraying such that the proportion of natamycin in a sample taken from the surface to a depth of less than 5 mm, is not greater than 1 mg/sq dm.

(3) Natamycin should not be detected at a depth of 5 mm or more and should not be used together with sorbic acid.

### **Cheddar cheese**

118. Cheddar cheese shall contain not less than 48% (w/w) milk fat in water-free substance and not more than 39% (w/w) water.

### **Unnamed cheese**

119. Cheese sold without any name or classification shall contain not less than 48% (w/w) milk fat in water-free substance and not more than 39% (w/w) water.

### **Cream cheese**

120. Cream cheese shall be cheese made from cream or from milk to which cream has been added, and shall contain —

- (a) not more than 55% (w/w) moisture; and
- (b) not less than 65% (w/w) milk fat on the dry basis.

### **Processed or emulsified cheese**

121. Processed or emulsified cheese shall be cheese which has been comminuted, emulsified and pasteurised. It shall contain —

- (a) not more than 45% (w/w) moisture;
- (b) not less than 45% (w/w) milk fat on the dry basis; and
- (c) not more than 3% (w/w) added anhydrous emulsifying salts.

### **Cheese spread or cheese paste**

122. Cheese spread or cheese paste shall be a pasteurised spreadable cheese, and shall conform to the standards prescribed for processed or emulsified cheese, except that the moisture content shall not be more than 60% (w/w).

## **Yoghurt**

123.—(1) Yoghurt shall be a fermented product made by inoculating pasteurised milk from which a portion of the fat may have been removed before pasteurisation or to which dried milk or dried non-fat milk solids have been added before pasteurisation, with cultures of *Lactobacillus bulgaricus* and one or more of the following bacteria, namely, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus* and *Bacterium yoghurtii*.

(2) *Lactobacillus bulgaricus* and one or more of such other bacteria referred to in paragraph (1) shall predominate substantially in the product.

(3) Yoghurt may contain sugar and permitted colouring matter and flavouring agent. Yoghurt includes low-fat yoghurt, fat-reduced yoghurt, non-fat yoghurt and skimmed milk yoghurt.

(4) Yoghurt shall contain not less than 8.5% (w/w) milk solids other than milk fat.

(5) Yoghurt other than low-fat yoghurt, fat-reduced yoghurt, skimmed milk yoghurt and non-fat yoghurt shall contain not less than 3.25% (w/w) milk fat.

(6) Low-fat yoghurt or fat-reduced yoghurt shall contain not more than 2% (w/w) milk fat.

(7) Non-fat yoghurt or skimmed milk yoghurt shall contain not more than 0.5% (w/w) milk fat.

(8) Every package of yoghurt shall be date-marked in accordance with regulation 10.

## **Fruit yoghurt**

124.—(1) Fruit yoghurt shall be yoghurt blended together with fruit, fruit pulp, sliced fruit or fruit juice, with or without sugar, permitted preservatives or permitted colouring matter.

(2) Fruit yoghurt shall contain not less than 8.5% (w/w) milk solids other than fat and not less than 1% (w/w) milk fat and not less than 5% (w/w) fruit or fruit juice.

(3) Every package of fruit yoghurt shall be date-marked in accordance with regulation 10.

### **Ghee or ghi**

125.—(1) Ghee or ghi shall be the pure clarified fat obtained by the removal of water and non-fat solids from butter or cream. It shall conform with the following standards:

- (a) not more than 0.3% (w/w) moisture;
- (b) not more than 3% (w/w) free fatty acid calculated as oleic acid;
- (c) a Reichert value of not less than 23.5%;
- (d) a Polenske value between 1.5-4; and
- (e) a butyro number between 42-45 (at 40°C).

(2) Ghee shall not contain any added substances other than the following:

- (a) citric acid; or
- (b) permitted anti-oxidants of a description and in the proportions specified in the Third Schedule.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(3) 생략

## ICE-CREAM, FROZEN CONFECTIONS AND RELATED PRODUCTS

### **Ice-cream**

126. Ice-cream shall be the frozen preparation of milk or cream or milk products in which part or the whole of milk fat may have been replaced by other edible fat or oil with or without the addition of sugar. It shall

contain not less than 5% (w/w) fat and not less than 7.5% (w/w) non-fat milk solids.

**Dairy ice-cream**

127. Dairy ice-cream or full cream-ice or dairy cream-ice shall be the frozen preparation of milk or cream or milk products with or without the addition of sugar. It shall contain not less than 10% (w/w) milk fat and not less than 7.5% (w/w) non-fat milk solids.

**Milk-ice**

128. Milk-ice shall be the frozen food containing not less than 2.5% (w/w) milk fat and not less than 7% (w/w) non-fat milk solids.

**Frozen confections**

129.—(1) Frozen confections shall be the frozen preparation of water and one or more wholesome foods including non-fat milk solids, fruit pulp, fruit juice, nuts or beans, with or without the addition of sugar, permitted flavouring agents, permitted colouring matters and permitted stabilisers.

(2) Frozen confections include water ices, iced sherbet and ice lollies.

SAUCE, VINEGAR AND RELISHES

**Sauce**

130. Sauce other than those otherwise specified shall be a liquid or semi-liquid savoury product prepared from foodstuffs with or without spices.

**Soya bean sauce**

131.—(1) Soya bean sauce shall be a clear, salty, brown liquid made from sound soya beans with or without other wholesome foodstuffs, by either enzymic reaction or acid hydrolysis or by both methods.

(2) Soya bean sauce must be palatable and free from any offensive odour or any mould, except harmless strains of *Aspergillus* belonging to the *flavus-oryzae* group.

(3) Soya bean sauce may contain sugar, caramel and permitted chemical preservative. The total nitrogen content shall not be less than 0.6% (w/v).

### **Oyster sauce**

132. Oyster sauce shall be the product made from oyster extract, salt, edible starch, with or without the addition of vinegar, citric acid, tartaric acid, monosodium glutamate, permitted preservatives and colouring matters. It shall contain not less than 2.5% (w/w) protein (total nitrogen x 6.25).

### **Tomato sauce**

133. Tomato sauce, ketchup, catsup and relish shall conform with the following standards:

- (a) it shall contain not less than 4% (w/w) tomato solids derived from clean and wholesome tomatoes;
- (b) it shall be strained, with or without heating, so as to exclude seeds or other coarse or hard substances;
- (c) it shall contain no fruit or vegetable other than tomato except onion, garlic, spices and condiments added for flavouring purposes; and
- (d) it may contain salt, sugar and vinegar and shall not contain any added colouring matter.

### **Chilli sauce**

134. Chilli sauce or chilli paste shall be the product made from sound ripe chillies. It may contain spices, salt, garlic, edible starch, tomatoes, onion, sugar, vinegar or acetic acid and shall contain no other substance except permitted chemical preservatives, colouring matters, stabilisers and flavour enhancers.

### **Vinegar**

135.—(1) Vinegar shall be the liquid produced by either or both alcoholic and acetous fermentation of one or more of the following:

malt, spirit, wine, cider, alcoholic liquors, fruit, honey, dextrose and sugar (including unrefined crystal sugar and refined syrups or molasses).

- (2) Every variety of vinegar shall contain —
- (a) not less than 4 g of acetic acid in 100 ml; and
  - (b) no mineral acid or any other added substance or colouring matter except caramel.

(3) Every package containing vinegar shall be labelled in accordance with regulation 139.

### **Distilled vinegar**

136.—(1) Distilled vinegar shall be the liquid produced by the distillation of vinegar.

(2) Every package containing distilled vinegar shall be labelled in accordance with regulation 139.

### **Blended vinegar**

137.—(1) Blended vinegar shall be the liquid produced by mixing vinegar with distilled vinegar. It shall contain not less than 50% vinegar.

(2) Every package containing blended vinegar shall be labelled in accordance with regulation 139.

### **Artificial or imitation vinegar**

138.—(1) Artificial or imitation vinegar shall be a mixture of water and acetic acid with or without flavouring essences.

- (2) Artificial or imitation vinegar shall contain —
- (a) not less than 4g acetic acid and not more than 12.5g acetic acid in 100ml; and
  - (b) no mineral acid or any other substance or colouring matter except caramel and permitted flavouring agents.

(3) Every package containing artificial or imitation vinegar shall be labelled in accordance with regulation 139.

### **Labelling of vinegar**

139. 생략

### **Salad dressing**

140.—(1) Salad dressing shall be a mixture of either vegetable or milk fat with vinegar or citrus fruit juice or both with or without other foodstuffs, permitted chemical preservatives, colouring matters, flavouring agents, emulsifiers and sequestrants.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

(2) Salad dressing described as mayonnaise shall be a product that contains not less than 30% (w/w) of vegetable oil, and in which the sole emulsifier is egg yolk or whole egg.

### **Pickles**

141. Pickles shall be sound vegetables or fruits or both, preserved in salt, vinegar or acetic acid, lactic acid, malic acid or tartaric acid, or admixture of any one of those substances, with or without the addition of

(a) sugar or dextrose;

(b) spices and condiments;

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(c) permitted chemical preservatives and colouring matter; and

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(d) aluminium potassium sulphate as a firming agent in an amount not exceeding 200 ppm.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

### **Chutney**

142. Chutney shall be a preparation made from sound fruits or vegetables, or both, with spices, salt, onion, garlic, sugar, vinegar, or acetic acid, and shall contain not less than 50% (w/w) total soluble solids.



## SUGAR AND SUGAR PRODUCTS

### **Sugar**

143. Sugar shall be the food chemically known as sucrose, and if sold as granulated, loaf cut, cube, milled or powdered shall contain not less than 99.5% (w/w) sucrose.

### **Refined soft brown sugar**

144. Refined soft brown sugar shall contain not less than 96% (w/w) total sugar (sucrose and reducing sugar) in which the reducing sugar shall not be more than 4% (w/w). It shall have passed through a refining process.

### **Icing sugar or icing mixture**

145. Icing sugar or icing mixture shall be powdered sugar, with or without added permitted colouring matter, and shall contain not more than 5% (w/w) starch.

### **Molasses**

146. Molasses shall be —

- (a) the mother liquor obtained by evaporating juice of sugar-cane until a large proportion of sugar has been separated by crystallisation; or
- (b) the syrupy food obtained by evaporation and partial inversion of the juice of sugar-cane which juice may or may not be clarified with or without the addition of sulphurous acid, and shall contain not more than 25% (w/w) moisture and 12% (w/w) sulphated ash.

### **Table molasses**

147. Table molasses shall be molasses which contain less than 3% (w/w) sulphated ash.

### **Dextrose anhydrous**

148. Dextrose anhydrous shall be purified and crystallised D-glucose without water of crystallisation. It shall contain not less than 99.5% (w/w) D-glucose on a dry basis and the total solids content shall not be less than 98% (w/w).

### **Dextrose monohydrate**

149. Dextrose monohydrate shall be purified and crystallised D-glucose containing one molecule of water of crystallisation. It shall contain not less than 99.5% (w/w) D-glucose on a dry basis and the total solids content shall not be less than 90% on a dry basis.

### **Glucose syrup**

150. Glucose syrup shall be the thick, syrupy, nearly colourless food made by incomplete hydrolysis of starch or of a starch containing substance, and shall not contain —

- (a) more than 25% (w/w) moisture;
- (b) more than 1% (w/w) ash; and
- (c) less than 35% (w/w) reducing sugars, calculated as dextrose on a moisture-free basis, and may contain sulphur dioxide as provided under regulation 19.

### **Honey**

151. Honey shall be derived entirely from the nectar of flowers and other sweet exudation of plants by the work of bees, and shall contain not more than —

- (a) 20% (w/w) moisture;
- (b) 8% (w/w) sucrose; and (c) 0.75% (w/w) ash,

and shall contain not less than 60% (w/w) reducing sugars, expressed as invert sugar. It shall not contain any added sweetening agent, colouring matter or any other foreign substance.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

### **Royal jelly**

151A.—(1) Royal jelly shall be the milky white viscous secretion from the salivary glands of honey bees and shall contain not less than 10g of

10-hydroxy-decenoic acid per kg of royal jelly.

(2) 생략

## TEA, COFFEE AND COCOA

### Tea

153.—(1) “Tea” shall be the leaves and leaf-buds of any of the varieties of *Camellia sinesis*, prepared by the usual trade processes.

(2) Tea shall yield not more than 7% (w/w) or less than 4% (w/w) ash, of which at least one-half shall be soluble in water. It shall yield at least 30% (w/w) of water soluble extract. It shall not contain spurious, exhausted, decayed, mouldy leaves or stalks, or any matter for facing, colouring or for any other purpose.

### Tea dust, tea siftings and tea fannings

154. Tea dust, tea siftings and tea fannings shall be respectively the dust, siftings and fannings of tea that conform to the standard prescribed for tea except that they shall yield not more than 5% (w/w) ash insoluble in hydrochloric acid.

### Instant tea

155.—(1) Instant tea shall be prepared from wholesome leaves of any of the varieties of *Camellia sinesis* and shall be in the form of free-flowing powder.

- (2) Instant tea shall contain —
- (a) not more than 15% (w/w) total ash;
  - (b) not more than 6% (w/w) moisture;
  - (c) not less than 4% (w/w) caffeine;
  - (d) not less than 7% (w/w) tannin; and
  - (e) no added colouring matter.

(3) Instant tea shall dissolve in boiling water in 30 seconds with moderate stirring and the infusion shall have the colour, taste and flavour of freshly brewed tea.

#### **Brewed tea**

156. Brewed tea is a beverage prepared from tea, tea dust, tea siftings, tea fannings or instant tea, with or without the addition of sugar or milk and shall contain no added colouring matter.

#### **Coffee**

157. “Coffee” shall be the seed or ground seed of one or more of the various species of Coffea.

#### **Coffee and chicory**

158.—(1) Coffee and chicory shall be a mixture of ground coffee and ground chicory. It shall contain not less than 50% (w/w) coffee and shall not contain any foreign substance.

(2)~(3) 생략

#### **Coffee mixture**

159.—(1) Coffee mixture shall be ground coffee mixed with other ground food substances. Such mixtures shall contain not less than 50% (w/w) coffee and shall not contain any harmful substance.

(2)~(4) 생략

#### **Instant coffee or soluble coffee**

160.—(1) Instant coffee or soluble coffee shall be the dried soluble solid obtained from a water extraction of coffee and shall be in the form of a free-flowing powder having the colour, taste and flavour characteristic of coffee.

(2) Instant coffee or soluble coffee shall be free from impurities and shall not contain chicory or any other added substances.

(3) Instant coffee or soluble coffee shall contain not more than 5% (w/w) moisture and not more than 12% (w/w) total ash, and not less than 2.25% (w/w) anhydrous caffeine on the moisture-free basis. It shall dissolve in boiling water in 30 seconds with moderate stirring.

**Instant coffee and chicory or soluble coffee and chicory**

161.—(1) Instant coffee and chicory or soluble coffee and chicory shall be the dried soluble solid obtained from a water extraction of coffee and chicory of which not less than 50% shall be coffee. It shall contain not less than 0.5% (w/w) anhydrous caffeine on a moisture-free basis. It shall comply with the labelling requirements laid down for coffee and chicory in regulation 158.

(2)~(3) 생략

**Decaffeinated coffee**

162.—(1) Decaffeinated coffee shall be coffee which contains not more than 0.1% (w/w) anhydrous caffeine. It shall contain no ingredient other than those normally present in coffee.

(2) Decaffeinated instant coffee or decaffeinated soluble coffee shall be instant coffee or soluble coffee that contains not more than 0.3% (w/w) anhydrous caffeine based on the moisture-free basis.

**Cocoa beans**

163. Cocoa beans (cacao beans) shall be the seeds of *Theobroma cacao* L. or other closely related species.

**Cocoa nibs**

164. Cocoa nibs (cacao nibs, cracked cocoa) shall be prepared by heating and cracking cleaned, dried or cured cacao beans and removing the shell therefrom.

**Cocoa paste, cocoa mass or cocoa slab**

165. Cocoa paste, cocoa mass or cocoa slab shall be the solid or semi-solid mass produced by grinding cocoa nibs. It shall not contain any

foreign fat or oil.

### **Cocoa, cocoa powder or powdered cocoa**

166. Cocoa, cocoa powder or powdered cocoa shall be the powdered cocoa paste, deprived or not of a portion of its fat. It shall not contain any foreign fat or oil.

### **Cocoa essence or soluble cocoa**

167.—(1) Cocoa essence or soluble cocoa shall be the product obtained by treating cocoa paste deprived or not of a portion of its fat with alkali or alkaline salt.

(2) Cocoa essence or soluble cocoa shall not contain more than 3% (w/w) added alkali or alkaline salt, estimated as potassium carbonate, and shall not contain any foreign fat or oil.

### **Chocolate**

168.—(1) Chocolate (chocolate paste, confectioner's chocolate, chocolate coating or chocolate powder) shall be a preparation of cocoa paste, cocoa powder or cocoa, with or without the addition of —

- (a) cocoa fat;
  - (b) sugar;
  - (c) spices;
  - (d) milk solids;
  - (e) permitted emulsifier;
  - (f) permitted flavouring agent;
  - (g) [Deleted by S 152/2017 wef 01/04/2017]
  - (ga) ammonium phosphatides in an amount not exceeding 10,000 ppm; and
- [S 195/2011 wef 15/04/2011]
- (h) up to 5% of vegetable fat (excluding cocoa fat).

(2) No person shall sell any chocolate containing vegetable fat (excluding cocoa fat) unless the package bears a label on which is printed a statement indicating the presence of such vegetable fat.

### **Milk chocolate**

169.—(1) Milk chocolate shall be chocolate containing milk solids. It shall contain, calculated on the dry matter, not less than 2% (w/w) milk fat and not less than 10.5% (w/w) fat-free milk solids.

(2) Any milk chocolate described as rich full cream or dairy milk chocolate shall contain, calculated on the dry matter, not less than 4.5% (w/w) milk fat and not less than 10.5% (w/w) fat-free milk solids.

**Chocolate confectionery**

170.—(1) Chocolate confectionery shall be any solid or semi-solid product complete in itself and suitable for direct consumption without further preparation or processing, of which the characteristic ingredient is chocolate or cocoa, with or without the addition of nuts or fruits and includes products made by encrusting sugar confectionery and other ingredients in chocolate but does not include chocolate, chocolate-coated, filled or flavoured biscuits, any type of ice-cream or pharmaceutical products.

(2) The chocolate portion of any chocolate confectionery shall comply with the standards laid down for chocolate in these Regulations.

FRUIT JUICES AND FRUIT CORDIALS

**Fruit juices**

171. 생략

**Concentrated fruit juice**

172. 생략

**Nectar**

173.—(1) Nectar shall be the unfermented pulpy fruit product, intended for direct consumption, obtained by blending the total edible part of a sound and ripe fruit whether concentrated or not, with one or more of the

following, namely, water, sugar, dextrose, invert sugar, liquid glucose, permitted colouring matter, citric acid, malic acid and tartaric acid.

(2) Nectar may contain ascorbic acid either as an anti-oxidant or as a vitamin, and shall contain no substance other than those mentioned in this regulation.

(3) The percentage by weight of fruit ingredient in the form of puree, pulp, juice or concentrate in nectar shall be not less than —

- (a) 50% in the case of citrus fruit nectar;
- (b) 40% in the case of peach and pear nectars;
- (c) 35% in the case of apricot nectar;
- (d) 25% in other nectars.

#### **Fruit juice cordials, squashes or syrups**

174. Fruit juice cordials, squashes or syrups shall be composed of the juices of sound fruits, water and sugar, with or without the addition of ascorbic acid, malic acid, citric acid, tartaric acid, permitted emulsifier or stabiliser, flavouring agent, colouring matter or chemical preservative. They shall contain not less than 15% fruit juice and not less than 25% sugar. They may contain glycerine up to and not exceeding a proportion of 10%. They shall contain no other added substance.

#### **Fruit drinks or fruit crushes**

175. Fruit drink or fruit crush shall be the drink for consumption without dilution and shall contain fruit juice.

### JAMS

#### **Jams**

176.—(1) Jam, conserve or preserve shall be the product made by processing fresh, canned or dried fruit or fruit pulp, by boiling to a suitable consistency with water, sugar, dextrose, invert sugar or liquid glucose either singly or in combination, with or without citric, malic or



tartaric acid, permitted chemical preservative or colouring matter, pectin in the form of fruit juice or pulp or powder, the sodium, potassium or calcium salts of citric, malic and tartaric acids, together with sodium hydroxide and sodium bicarbonate.

(2) Jam, conserve or preserve shall contain not less than 35% (w/w) of the fruits from which it is purported to be made.

### **Fruit jelly**

177. Fruit jelly shall be jam made from pulped fruit that has been strained.

### **Marmalade**

178. Marmalade shall be the product made from any combination of peel, pulp and juice of the named citrus fruit by boiling to a suitable consistency with water, sugar, dextrose, invert sugar or liquid glucose either singly or in combination, with or without citric, malic or tartaric acid, lemon or lime juice, pectin in the form of fruit juice or pulp or powder, permitted chemical preservatives or colouring matters, the sodium, potassium or calcium salts of citric, malic and tartaric acids, together with sodium hydroxide and sodium bicarbonate.

### **Kaya or egg jam**

179. Kaya or egg jam shall be the product made from egg, sugar, coconut milk (extract of coconut), flavouring, with or without the addition of permitted emulsifier and colouring matter. It shall contain not less than 3% (w/w) protein (total nitrogen x 6.25) on a dry basis and shall contain not more than 38% (w/w) moisture. It shall contain no added Class II preservatives.

## NON-ALCOHOLIC DRINKS

### **Flavoured cordials or syrups**

180.—(1) Flavoured cordial or syrup shall be composed of water and

sugar, with or without the addition of fruit juice, ascorbic acid, permitted emulsifiers and stabilisers, colouring matters, flavouring agents and chemical preservatives. They shall contain not less than 25% (w/v) sugar. They may contain glycerine up to and not exceeding a proportion of 10% (w/v). They shall contain no other added substance.

(2) Any flavoured cordial or syrup shall be labelled in one of the following manners:

- (a) (Name of fruit, vegetable or flower) flavoured syrup;
- (b) (Name of fruit, vegetable or flower) flavoured cordial; or
- (c) Imitation (Name of fruit, vegetable or flower) cordial.

### **Soya bean milk**

181.—(1) Soya bean milk shall be a liquid food made by extraction from sound soya beans.

(2) Soya bean milk may contain sugar and harmless botanical substances and shall contain no other substance except sodium carbonate (as acidity regulator) and permitted stabilisers, emulsifiers and chemical preservatives.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(3) The protein content of soya bean milk (total nitrogen x 6.25) shall not be less than 2% (w/v).

### **Flavoured soya bean milk**

182. Flavoured soya bean milk shall be soya bean milk with added permitted flavouring agents and shall comply with the standards laid down for soya bean milk in respect of protein. It may contain permitted colouring matter.

### **Soft drinks**

183.—(1) Soft drink shall be any substance in liquid or solid form intended for sale as drink for human consumption, either without or after dilution, and includes —

- (a) fruit juice cordial, squash or syrup;
- (b) flavoured cordial, squash or syrup;
- (c) any flavoured drink ready for consumption without dilution;

- (d) soda water, Indian or quinine tonic water, and any carbonated water whether flavoured or unflavoured;
  - (e) ginger beer and any beverage made from any harmless herbal or botanical substance;
  - (f) soya bean milk and soya bean milk drink; and
  - (g) fruit drink or fruit crush.
- (2) Soft drink does not include —
- (a) water (except as aforesaid);
  - (b) water from natural springs, whether in its natural state or with added mineral substances;
  - (c) tea, coffee, cocoa or chocolate, or any preparation of tea, coffee, cocoa or chocolate;
  - (d) any egg product;
  - (e) any cereal product, except flavoured barley water and cereal products containing alcohol, which are not intoxicating liquor as defined in these Regulations;
  - (f) meat, yeast or vegetable extracts, soup or soup mixtures, or any similar product;
  - (g) tomato juice, vegetable juice, or any preparation of any such juice or juices;
  - (h) intoxicating liquor as defined in these Regulations;
  - (i) any other unsweetened drink except soda water; and
  - (j) any drink which is capable of being used as a medicine.

**Natural mineral water**

183A.—(1) Natural mineral water shall be underground water obtained directly from underground water bearing strata and characterised by its content of certain mineral salts and their relative proportions, and the presence of trace elements or of other constituents.

(2) No water shall be advertised, labelled or sold as natural mineral water for the purposes of these Regulations unless documentary evidence to the satisfaction of the Director-General is furnished from the place of origin that the natural mineral water is genuine.

(3) Natural mineral water shall not be subjected to any treatment other

than —

- (a) the filtration or decanting, preceded, if necessary, by oxygenation, to remove the unstable constituents, so long as such treatment does not alter the composition of the natural mineral water in respect of its stable constituents;
- (b) the total or partial elimination of carbon dioxide by exclusively physical methods; and
- (c) the addition of carbon dioxide, so long as the package containing the natural mineral water is labelled with the appropriate description.

(4) Notwithstanding anything to the contrary in these Regulations —

(a) natural mineral water shall contain not more than —

- (i) 0.005 ppm of antimony;
- (ii) 0.01 ppm of arsenic, calculated as As;
- (iii) 0.7 ppm of barium;
- (iv) 5 ppm of borate, calculated as B;
- (v) 0.003 ppm of cadmium;
- (vi) 0.05 ppm of chromium, calculated as Cr;
- (vii) 1 ppm of copper;
- (viii) 0.07 ppm of cyanide;
- (ix) 0.01 ppm of lead;
- (x) 0.4 ppm of manganese;
- (xi) 0.001 ppm of mercury;
- (xii) 0.02 ppm of nickel;
- (xiii) 50 ppm of nitrate calculated as nitrate;
- (xiv) 0.1 ppm of nitrite calculated as nitrite;
- (xv) 0.01 ppm of selenium;
- (xvi) 3 ppm organic matter calculated as O<sub>2</sub>; and
- (xvii) 0.05 ppm of sulphide calculated as H<sub>2</sub>S,

and shall contain no detectable amounts of mineral oil, phenolic compounds, surface active agents, pesticides, polynuclear aromatic hydrocarbons and polychlorinated biphenyls; and

(b) natural mineral water shall be —

- (i) free from parasites and pathogenic micro-organisms;
- (ii) free from sporulate sulphite-reducing anaerobes in any 50 ml sample examined; and

- (iii) free from *Escherichia coli*, other coliforms, faecal streptococci and *Pseudomonas aeruginosa* in any 250 ml sample examined.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(5) Prepacked natural mineral water shall bear a label showing —

- (a) the name and location of the source of water; and

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

- (b) the analytical composition giving characteristics to the product.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(6) Where the natural mineral water contains more than 600 ppm of sulphate other than calcium sulphate, the package containing the natural mineral water shall bear a statement indicating that the natural mineral water may be laxative.

(6A) Where the natural mineral water contains more than 1 ppm of fluoride, the following words shall be printed on the label as part of, or in close proximity to, the name of the product or in an otherwise prominent position:

“contains fluoride”.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(6B) Where the natural mineral water contains more than 1.5 ppm of fluoride, the following words shall be printed on the label in addition to the words referred to in paragraph (6A):

“The product is not suitable for infants and children under the age of seven years”.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(7) For the purposes of this regulation, natural mineral water includes spring water.

### **Labelling of non-alcoholic drinks**

184. 생략

## ALCOHOLIC DRINKS

### **Intoxicating liquors**

185.—(1) Intoxicating liquor shall be a liquor of any description containing more than 0.5% (v/v) alcohol at 20°C and which is fit, or intended or can by any means be converted for use as a beverage, and includes “toddy” but does not include denatured spirit.

(2) No liquor for which medicinal properties are claimed shall be advertised, labelled or sold as food.

### **Ale, beer, lager, porter or stout**

186. Ale, beer, lager, porter or stout shall be a fermented liquid containing not less than 1.0% (v/v) alcohol at 20°C. It shall be brewed from a mash of malted or other grain and sugar or dextrose or both, with hops or other harmless vegetable bitters.

### **Wine**

187.—(1) Wine shall be the product solely of the alcoholic fermentation of the juice or must of grapes with or without the addition of pure grape spirit fortification.

(2) Dry wine means wine produced by complete fermentation of the sugar contained in the juice or must of the grapes from which it is made.

(3) Sweet wine means wine containing sugar derived only from the juice or must of the grapes from which it is made.

(4) In these Regulations, the common name for wine shall also mean any words indicating the specific type of grapes from which the wine is made or the locality from which the grapes used originated or the locality in which the wine was made.

### **Malt wine**

188. Malt wine, or any wine which purports to contain any malt extract, shall be wine conforming to the general standard for wine, to which has been added malt extract, so that the resultant wine contains not less than 5% (w/v) malt extract.

**Quinine wine**

189. Quinine wine shall be wine containing quinine or compounds of quinine (calculated as quinine hydrochloride) in proportion of not less than 0.5 and not more than 2.3 mg per ml.

**Aromatic wine, wine cocktail and vermouth**

190. Aromatic wine, wine cocktail and vermouth shall be wine to which has been added harmless botanical bitters, aromatics or other permitted flavouring agents. It may be coloured with caramel and may be sweetened with sugar, dextrose, invert sugar, raisins or other dried grapes. It shall contain not more than 24.0% (v/v) alcohol at 20°C.

**Port and sherry**

191. Port and sherry shall be fortified wines and shall contain not less than 17.0% (v/v) alcohol at 20°C.

**Meat wine or beef wine**

192. Meat wine or beef wine, or any wine which purports to contain any extract of meat or beef shall be wine conforming to the general standard for wine, to which has been added meat extract or beef extract, so that the resultant wine contains not less than 2% protein.

**Sparkling wine**

193.—(1) Sparkling wine shall be wine that contains no carbon dioxide other than that generated intrinsically from ingredients during its manufacture.

(2) The word “champagne” shall not be used in respect of produce which is carbonated in any way other than by the traditional method of fermentation in the bottle.

### **Carbonated wine**

194. Carbonated wine shall be wine to which industrial carbon dioxide has been artificially added.

### **Fruit wine**

195.—(1) Fruit wine shall be the product of the alcoholic fermentation of the juice, or of the juice and other portions of fruit other than grapes.

(2) 생략

### **Cider or perry**

196.—(1) Cider or perry shall be the product of the alcoholic fermentation of the juice or must of sound apples or pears, respectively.

(2) 생략

### **Sparkling cider or sparkling perry**

197. Sparkling cider or sparkling perry shall be cider or perry that contains no carbon dioxide other than that generated intrinsically from ingredients during its manufacture.

### **Aerated cider or aerated perry**

198. Aerated cider or aerated perry means cider or perry that is impregnated either naturally or artificially with carbon dioxide under pressure.

### **Honey wine**

199. Honey wine shall be the product of the alcoholic fermentation of honey with or without the addition of caramel, harmless natural botanical flavours and honey spirit.

### **Cereal grain wine and Chinese wine**

200.—(1) Cereal grain wine and Chinese wine or “chiew” (“jiu”) or “samsu” shall be the product of the alcoholic fermentation of any wholesome cereal grain.



(2)~(3) 생략

**Brandy**

201.—(1) Brandy shall be the alcoholic distillate of the fermented juice of fresh grapes matured by storage in wood to develop its characteristics, without the admixture of any other spirits.

[S 515/2006 wef 01/09/2006]

(2) Brandy shall contain not less than 37.0% (v/v) alcohol at 20°C.

(3) [Deleted by S 515/2006 wef 01/09/2006]

**Marc brandy**

202. Marc brandy shall be the potable spirit distilled from the skin and pulp of grapes after the withdrawal of the juice of wine therefrom.

**Fruit brandy**

203. Fruit brandy shall be the alcoholic distillate obtained by the distillation of —

- (a) fruit wine or a mixture of fruit wines;
- (b) a mixture of wine and fruit wine; or
- (c) a fermented mash of sound ripe fruit or mixture of fruits or a mixture of such distillates.

**Whisky**

204.—(1) Whisky shall be the alcoholic distillate obtained from a mash of cereal grain or cereal grain products matured by storage in wood to develop its characteristics, with or without the addition of caramel.

[S 515/2006 wef 01/09/2006]

(2) Scotch whisky shall mean whisky which has been distilled in Scotland as whisky for domestic consumption in accordance with the laws of the United Kingdom.

(3) Flavoured whisky shall be whisky with the addition of permitted

flavouring agent.

(4) Whisky shall contain not less than 37.0% (v/v) alcohol at 20°C.

(5) [Deleted by S 515/2006 wef 01/09/2006]

### **Rum**

205.—(1) Rum shall be the alcoholic distillate obtained from sugar-cane products. It may contain caramel and may be flavoured with fruit or other harmless botanical substances or permitted flavouring agents.

(2) Rum shall contain not less than 37.0% (v/v) alcohol at 20°C.

### **Gin**

206.—(1) Gin, including Holland, Geneva and Genever shall be the product made from neutral spirit or suitably rectified spirit flavoured with the volatile products of juniper berries with or without other natural flavouring substances, and may contain sugar.

(2) Dry Gin shall be gin to which no sugar has been added.

(3) Gin of all varieties shall contain not less than 37.0% (v/v) alcohol at 20°C.

### **Vodka**

207.—(1) Vodka shall be the potable alcoholic beverage obtained from spirit and from carbohydrate and shall be without distinctive character, aroma or taste.

(2) Vodka shall contain not less than 37.0% (v/v) alcohol at 20°C.

### **Liqueurs and alcoholic cordials**

208. Liqueurs and alcoholic cordials shall be obtained by the mixing or distillation of spirits with or over fruits, flowers, leaves or other harmless botanical substances or their juices, or with extracts derived by infusion,

percolation or maceration of such botanical substances with or without permitted flavouring agent and colouring matter, and to which sucrose or dextrose or both have been added in an amount not less than 2.5% (w/v) of the finished product.

**Blended liquor**

209. Blended liquor shall be liquor consisting of a blend of a number of liquors each of which is separately entitled to the same generic description.

**Compounded liquor**

210.—(1) Compounded liquor shall be liquor consisting of a number of different liquors not separately entitled to the same generic description. A compounded liquor shall not include in its nomenclature any geographic denomination of origin unless each of the different liquors comprising the compound is separately entitled to that geographic denomination.

(2) 생략

SALTS

**Salt**

211. Salt, other than crude rock salt, shall be crystalline sodium chloride and shall contain on a dry basis not more than —

- (a) 1.4% calcium sulphate;
- (b) 0.5% calcium and magnesium chlorides; and
- (c) 0.1% other matters insoluble in hot deci-normal solution of hydrochloric acid.

Where the label contains a statement that the salt is free running, the salt may also contain not more than 2% of a permitted anti-caking agent.

**Iodised salt**

212. Iodised salt shall be salt that contains potassium or sodium iodide

or iodate in a proportion equivalent to not less than 25 and not more than 40 parts of iodide in every million parts of salt.

## SPICES AND CONDIMENTS

### **Spices and condiments**

213. Spices and condiments shall be sound, aromatic vegetable substances used for flavouring of food, from which no portion of any oil or other flavouring substance, naturally contained in them, has been removed. The standard specified for the various spices shall apply to spices whether whole, partly ground or in powder form.

### **Aniseed (Jintan manis)**

214. Aniseed (Jintan Manis) shall be the dried, ripe fruit of *Pimpinella anisum*. It shall be free from sand, earth, dirt and shall not be mixed with substituted seeds. It shall contain —

- (a) not more than 5% foreign seeds or matter;
- (b) not more than 9% total ash;
- (c) not more than 1.5% ash insoluble in hydrochloric acid; and
- (d) not less than 2% volatile oil.

### **Caraway seed (Jintan)**

215. Caraway seed (Jintan) shall be the dried fruit of the caraway plant and shall contain not more than —

- (a) 5% foreign seeds;
- (b) 8% total ash; and
- (c) 1.5% ash insoluble in hydrochloric acid.

### **Greater Cardamon (Kepulaga Besar) or Lesser Cardamon (Kepulaga Kecil)**

216.—(1) Cardamon or Greater Cardamon (Kepulaga Besar), and Cardamon or Lesser Cardamon (Kepulaga Kecil) shall be the dried, nearly ripe fruits of the various species of the genus *Amomum* or *Electtaria cardemomum* respectively, and shall contain not more than —

- (a) 8% total ash; and

(b) 3% ash insoluble in hydrochloric acid.

(2) Greater Cardamon shall contain not less than 1% volatile essential oil.

(3) Lesser Cardamon shall contain not more than 5% damaged seed or extraneous matter and not less than 3.5% volatile essential oil.

### **Celery seed (Biji Seladeri)**

217. Celery seed (Biji Seladeri) shall be the dried fruit of the celery plant and shall contain not more than —

- (a) 10% total ash; and
- (b) 2% ash insoluble in hydrochloric acid.

### **Chilli**

218. Chilli shall be the dried, ripe fruit of the genus *Capsicum* and may contain brownish yellow flat seeds and shall be free from insect infestation and extraneous colouring matter. It shall contain —

- (a) not more than 3% calyces and pedicles;
- (b) not more than 1% foreign organic matter;
- (c) not more than 8% total ash;
- (d) not more than 1.25% ash insoluble in hydrochloric acid;
- (e) not more than 30% crude fibre; and
- (f) not less than 12% non-volatile ether extract.

### **Cinnamon (Kayu Manis)**

219. Cinnamon (Kayu Manis) shall be the dried bark of cultivated varieties of *Cinnamomum zeylanicum*, Nees, or *C. cassia* L., from which the outer layers may not have been removed. It shall contain —

- (a) not more than 5% total ash;
- (b) not more than 2% ash insoluble in hydrochloric acid; and
- (c) not less than 0.5% volatile essential oil.

### **Cloves (Bunga Cengkih)**

220. Cloves (Bunga Cengkih) shall be the dried flower-buds of *Eugenia caryophyllata*. It shall not contain any exhausted or partly exhausted cloves

or any foreign vegetable or mineral substances. It shall contain —

- (a) not more than 5% clove stem;
- (b) not more than 7% total ash;
- (c) not more than 0.5% ash insoluble in hydrochloric acid; and
- (d) not less than 15% volatile ether extract.

#### **Coriander (Ketumbar)**

221. Coriander (Ketumbar) shall be the dried fruit of the coriander plant and shall contain not more than —

- (a) 7% total ash; and
- (b) 1.5% ash insoluble in hydrochloric acid.

#### **Cumin seed (Jintan Putih)**

222. Cumin seed (Jintan Putih) shall be the dried fruit of *Cuminum cyminum* and shall contain not more than —

- (a) 5% foreign seeds;
- (b) 9.5% total ash; and
- (c) 1.5% ash insoluble in hydrochloric acid.

#### **Black Cumin (Jintan Hitam)**

223. Black Cumin (Jintan Hitam) shall be the dried seeds of *Nigella sativa* Linn and shall contain —

- (a) not more than 5% foreign organic matter;
- (b) not more than 7% total ash;
- (c) not more than 1.25% ash insoluble in hydrochloric acid; and
- (d) not less than 0.5% volatile oil.

#### **Dill seed (Adas Manis)**

224. Dill seed (Adas Manis) shall be the dried fruit of the dill plant and shall contain not more than —

- (a) 10% total ash; and
- (b) 3% ash insoluble in hydrochloric acid.

#### **Fennel fruit or seeds (Adas Pedas)**

225. Fennel fruit or seeds (Adas Pedas) shall be the dried, ripe fruit of cultivated plants of *Foeniculum vulgare*. It shall be free from sand, earth

or other dirt and shall contain —

- (a) not more than 4% foreign organic matter, seeds or stalks;
- (b) not more than 9% total ash;
- (c) not more than 2% ash insoluble in hydrochloric acid; and
- (d) not less than 4% volatile oil.

**Fenugreek (Halba)**

226. Fenugreek (Halba) shall be the dried ripe seeds of *Trigonella foenum-graecum* and shall be free from insect infestation and shall contain not more than —

- (a) 5% damaged extraneous weed seeds;
- (b) 5% foreign organic matter; and
- (c) 7% total ash.

**Ginger**

227. Ginger shall be the washed and dried or the decorticated and dried rhizome of *Zingiber officinale* and shall be free from damage by pests. It shall contain —

- (a) not less than 4.5% alcohol (90%) soluble extract;
- (b) not more than 7% total ash;
- (c) not less than 1.7% water soluble ash;
- (d) not less than 10% cold water soluble extract; and
- (e) not more than 1% lime as calcium oxide.

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

**Mace (Jaitree) (Bunga Pala)**

228.—(1) Mace (Jaitree) (Bunga Pala) shall be the dried outer coat or arillus of the fruit *Myristica fragrans* and shall not contain the arillus of any other variety of *Myristica* including *M. malabarica* or *Fatua* (Bombay mace) and *M. argentes* (Wild mace).

(2) Mace (Jaitree) (Bunga Pala) shall contain not more than —

- (a) 5% deteriorated article or extraneous or foreign organic matter;
- (b) 3% total ash; and
- (c) 10% crude fibre,

and the non-volatile ethyl ether extract, obtained after extraction of mace with petroleum ether, shall not exceed 5% and the sum of the

non-volatile extracts with petroleum ether and ethyl ether shall not exceed 33%.

### **Mustard seed (Biji Sawi)**

229.—(1) Mustard seed (Biji Sawi) shall be the dried, ripe seed of *Brassica nigra*, *Brassica juncea* and other allied cultivated varieties of the species belonging to the natural order Cruciferae and to the genus *Sinapis* or *Brassica*.

(2) Mustard seed (Biji Sawi) shall include black or brown mustard (*B. nigra*), brown or serepta mustard (*B. besseriana*), white or yellow mustard (*B. alba*) and Indian mustard (*B. juncea*).

(3) Mustard seed (Biji Sawi) shall contain —

- (a) not more than 5% foreign organic matter, and deteriorated or other seeds;
- (b) not more than 5% total ash;
- (c) not more than 1.5% ash insoluble in hydrochloric acid; and
- (d) not less than 0.6% volatile essential oil.

### **Prepared mustard**

230. Prepared mustard (compound mustard, mustard condiment) shall be made from mustard seed mixed with flour or starch, with or without spices, except that the proportions of flour or starch, and spices (if any) shall not together exceed 20% by weight. It shall yield not less than 0.35% allyl isothiocyanate after maceration with water for two hours at 37°C.

### **Nutmeg (Buah Pala)**

231. Nutmeg (Buah Pala) shall be the dried seed (kernel) of the fruit of *Myristica fragrans*. It shall be free from insect infestation and shall contain

- (a) not more than 5% total ash;
- (b) not more than 0.5% ash insoluble in hydrochloric acid;
- (c) not more than 10% crude fibre; and
- (d) not less than 25% non-volatile ether extract.



### **Black pepper or pepper corn**

232. Black pepper or pepper corn shall be the sound fruit of *Piper nigrum* and shall contain —

- (a) not more than 3% deteriorated fruits or any extraneous matter;
- (b) not more than 5% light berries;
- (c) not more than 8% total ash;
- (d) not more than 1.5% ash insoluble in hydrochloric acid;
- (e) not less than 6.75% non-volatile ether extract; and
- (f) not less than 30% starch.

### **White pepper**

233. White pepper shall be the dried, mature berry of *Piper nigrum* L. from which the outer coating or the outer and inner coatings are removed and shall contain —

- (a) not more than 5% of crude fibre;
- (b) not more than 3.5% of total ash;
- (c) not more than 0.3% of ash insoluble in hydrochloric acid;
- (d) not less than 7% of non-volatile ether extract; and
- (e) not less than 52% of pepper starch.

### **Star anise (Bunga Pekak)**

234. Star anise (Bunga Pekak) shall be the dried, ripe fruit of *Illicium verum* Hooker filius. It shall be free from admixture by *Illicium anisatum* Linn.

### **Tumeric (Kunyit)**

235. Turmeric (Kunyit) shall be the dried rhizome or bulbous root of *Curcuma longa* and shall include turmeric in whatever form. It shall be free from damage by pest. It shall not contain lead chromate or artificial colouring matter; and shall not contain more than 2.5 ppm of lead. It shall conform to the following standards:

- (a) the characteristic boric acid test shall be positive;
- (b) the total ash shall not be more than 7%; and
- (c) the ash insoluble in hydrochloric acid shall not exceed 1.5%.

### **Curry powder**

236. Curry powder shall be any combination of spices, aromatic seeds and aromatic herbs. It shall contain not less than 85% of spices, aromatic seeds and aromatic herbs, and shall contain not more than 15% farinaceous matter and salt.

## FLAVOURING ESSENCES OR EXTRACTS

### **Almond essence**

237. 생략

### **Ginger essence**

238. 생략

### **Lemon essence**

239. 생략

### **Lemon oil**

240. 생략

### **Orange essence**

241. 생략

### **Peppermint essence**

242. 생략

### **Rose essence**

243. 생략

### **Vanilla extract**

244. 생략

### **Flavouring essences**

245. 생략

## FLAVOUR ENHANCERS

### **Monosodium glutamate**

246. Monosodium glutamate or the mono-sodium salt of L-glutamic acid shall contain not less than 98% of the mono-sodium salt of glutamic acid on a dry basis and shall have a specific rotation in 0.5% normality hydrochloric acid at a temperature of 25°C of not less than +24.2 degrees and not more than +25.5 degrees.

## SPECIAL PURPOSE FOODS

### **Special purpose foods**

247.—(1) In these Regulations, “special purpose food” shall be a food named or described as particularly suitable for consumption by persons belonging to a particular class who require a special diet. It shall be composed of food substance modified, prepared or compounded so as to possess nutritive and assimilative properties which render it specially suitable for use as food by these persons requiring the special diet.

(2) Special purpose food shall include diabetic food, food containing added phytosterols, phytosterol esters, phytosterols or phytosterol esters, low sodium food, gluten-free food, low protein food, carbohydrate-modified food, low calorie food, energy food, infant formula food and formulated food.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(3) Special purpose food may contain, unless otherwise prohibited under these Regulations, vitamins, minerals, amino acids and other nutrient supplements.

**Labelling requirements for special purpose foods**

248. 생략

**Low-calorie food**

249.—(1) Low-calorie food shall be special purpose food that is particularly suitable for persons adopting a restricted calorie diet.

(2) Low-calorie food of the types specified in the first column of the following table shall not have a total caloric value exceeding those shown in the second column of that table in relation to those types:

<i>First Column</i>		<i>Second Column</i>
Beverages (ready for consumption)	-	8kcal/100ml
Bread spreads including jam substitutes	-	100kcal/100g
All other foods	-	50kcal/100g

(3) Every package of low-calorie food shall be labelled with a nutrition information panel in the form specified in the Twelfth Schedule or in such other similar form as may be acceptable to the Director-General.

**Diabetic food**

250.—(1) Diabetic food shall be special purpose food that is particularly suitable for diabetics.

(2) Every package of diabetic food shall be labelled with a nutrition information panel in the form specified in the Twelfth Schedule or in such other similar form as may be acceptable to the Director-General, and such nutrition information panel shall include a statement as to the nature of the carbohydrates present in the food.

**Foods containing phytosterols, phytosterol esters, phytostanols or phytostanol esters**

250A.—(1) Food containing added phytosterols, phytosterol esters,

phytosterols or phytosterol esters shall be special purpose food that is particularly suitable for persons who require a special diet for the purposes of lowering blood cholesterol levels.

(2) Phytosterols, phytosterol esters, phytosterols or phytosterol esters may be added to —

(a) any edible vegetable fat or oil containing not more than 20 g of saturated fatty acids per 100 g of total fat;

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

(b) any margarine or fat spread containing not more than 27 g of saturated fatty acids per 100 g of total fat; or

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

(c) any other food containing not more than 3g of total fat per 100g or 1.5g of total fat per 100ml.

[S 816/2014 wef 15/12/2014]

(3) Where any food with added phytosterols, phytosterol esters, phytosterols or phytosterol esters is sold or intended for sale, the can, bottle or other receptacle in which the food is contained shall have appearing thereon or attached thereto a label with the following statements or statements to the like effect:

(a) The product is a special purpose food intended for people who want to lower their blood cholesterol level;

[S 816/2014 wef 15/12/2014]

(b) [Deleted by S 816/2014 wef 15/12/2014]

(c) The product may not be nutritionally appropriate for pregnant and breast-feeding women and children under the age of 5 years;

(d) The product should be used as part of a balanced and varied diet;

[S 816/2014 wef 15/12/2014]

(e) Consumption in a day of a total of more than 3g of phytosterols (whether in free form or as derived from any phytosterol esters) or phytosterols (whether in free form or as derived from any phytosterol esters), or both, does not provide any additional benefit in lowering blood cholesterol levels;

[S 816/2014 wef 15/12/2014]

(f) Consumption in a day of a total of at least 2 g of phytosterols

(whether in free form or as derived from any phytosterol esters) or phytosterols (whether in free form or as derived from any phytosterol esters), or both, has been shown to lower blood cholesterol levels; and

[S 816/2014 wef 15/12/2014]

- (g) A statement suggesting the amount of the food (in g or ml) to be consumed each time (referred to as a serving), and a statement of the total amount of phytosterols (whether in free form or as derived from any phytosterol esters) and phytosterols (whether in free form or as derived from any phytosterol esters) that each serving contains.

[S 816/2014 wef 15/12/2014]

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

### **Infants' food**

251.—(1) Infants' food shall be any food described or sold as suitable for infants and shall include infant formula.

(2) Infants' food, other than infant formula formulated for infants from birth to 6 months of age, shall be food intended for feeding infants as a complementary food from over the age of 6 months, and shall be free from rancidity.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(2A) No label or advertisement for infants' food, other than infant formula formulated for infants from birth to 6 months of age, shall state or imply that such food is suitable for infants of or below 6 months of age.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

(3) Infants' food shall not contain added mono-sodium salt of L-glutamic acid; and neither nitrates nor nitrites, other than those present naturally in foods, shall be used in any preparation of infants' food.

(4) Infants' food shall not contain any chemical preservative.

(5) Infants' food shall be date-marked in accordance with regulation 10.

**Infant formula**

252.—(1) Infant formula shall be any food described or sold as an alternative to human milk for the feeding of infants. It shall be a product prepared from milk of cows or other animals or both or from other edible constituents of animals, including fish, or plants and which have been proved suitable for infant feeding.

(2) Infant formula prepared in accordance with the directions on the label shall have an energy value of not less than 640 kcal and not more than 720 kcal per litre of the product ready for consumption.

(3) Infant formula shall contain per 100 kcal of intake the following:

- (a) not less than 1.8g and not more than 4g protein of nutritional quality equivalent to that of casein or greater quantity of other protein in proportion to its nutritional quality. The quality of the protein shall not be less than 85% of that of casein;
- (b) not less than 3.3g and not more than 6g fat and not less than 0.3g linoleic acid in the form of glycerides;
- (c) not less than 75 mcg and not more than 150 mcg Vitamin A expressed as retinol;
- (d) not less than 40 and not more than 100 I.U. of Vitamin D;  
[S 195/2011 wef 15/04/2011]
- (e) not less than 8 mg Vitamin C (ascorbic acid);
- (f) not less than 40 mcg Vitamin B1 (thiamine);
- (g) not less than 60 mcg Vitamin B2 (riboflavin);
- (h) not less than 250 mcg nicotinamide;
- (i) not less than 35 mcg Vitamin B6. Formulae with a higher protein content than 1.8g protein/100 kcal shall contain a minimum of 15 mcg Vitamin B6 per gram protein;
- (j) not less than 4 mcg folic acid;
- (k) not less than 300 mcg pantothenic acid;
- (l) not less than 0.15 mcg Vitamin B12;
- (m) not less than 4 mcg Vitamin K1;
- (n) not less than 1.5 mcg Vitamin H (Biotin);
- (o) not less than 0.7 I.U. Vitamin E (d-tocopherol compounds) per g linoleic acid (or per g polyunsaturated fatty acids, expressed as linoleic acid) but in no case less than 0.7 I.U./ 100 kcal;

- (p) not less than 20 mg and not more than 60 mg sodium (Na);
- (q) not less than 80 mg and not more than 200 mg potassium (K);
- (r) not less than 55 mg and not more than 150 mg chloride (Cl);
- (s) not less than 50 mg calcium (Ca) and the Calcium: Phosphorus (Ca:P.) ratio shall be not less than 1.2 and not more than 2.0;
- (t) not less than 25 mg of phosphorus (P) and the Calcium: Phosphorus (Ca:P.) ratio shall be not less than 1.2 and not more than 2.0;
- (u) not less than 6 mg magnesium (Mg);
- (v) not less than 0.15 mg iron (Fe);
- (w) not less than 5 mcg iodine (I);
- (x) not less than 60 mcg copper (Cu);
- (y) not less than 0.5 mg zinc (Zn);
- (z) not less than 5 mcg manganese (Mn); and
- (za) not less than 1 mcg and not more than 5 mcg selenium (Se).

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

- (4) For the purpose of calculating the number of kilocalories supplied by a food referred to in this regulation —
- (a) 1g of any fat in that food shall be deemed to supply 9 kcal;
  - (b) 1g of any protein in that food shall be deemed to supply 4 kcal;
  - (c) 1g of any carbohydrate in that food shall be deemed to supply 4 kcal.

(5) Isolated amino acids may be added to infant formula only to improve its nutritional value. Essential amino acids may be added to improve protein quality, only in amounts necessary for that purpose. Only natural L-forms of amino acids shall be used.

(6) The following ingredients may be added to infant formula in order to provide substances ordinarily found in human milk and to ensure that the formulation is suitable as the sole source of nutrition for the infant or to provide other benefits that are similar to outcomes of populations of breastfed babies:

- (a) Nucleotides listed below, provided that the total level of nucleotides (including added and endogenous nucleotides) shall not exceed 16 mg per 100 kcal:



- (i) Cytidine 5'-Monophosphate;
  - (ii) Uridine 5'-Monophosphate;
  - (iii) Adenosine 5'-Monophosphate;
  - (iv) Guanosine 5'-Monophosphate; and
  - (v) Inosine 5'-Monophosphate;
- (b) Long chain (20 and 22 carbon atoms) polyunsaturated fatty acids (LCP) but their content shall not exceed —
- (i) 1% of the total fat content for n-3 LCP; and
  - (ii) 2% of the total fat content for n-6 LCP (1% of the total fat content for arachidonic acid),
- and the eicosapentaenoic acid (20:5 n-3) content shall not exceed that of docosahexaenoic (22:6 n-3) acid content;
- (c) Galacto-oligosaccharides, long chain inulin and oligofructose produced from inulin, in an amount not exceeding a total level of 0.8 g per 100 ml;
- (d) Polydextrose, in an amount not exceeding a total level of g per 100 ml;
- [S 493/2013 wef 01/08/2013]
- (e) Bovine lactoferrin, in an amount not exceeding 100 mg per 100 ml;
- [S 49/2016 wef 02/02/2016]  
[S 195/2011 wef 15/04/2011]  
[S 152/2017 wef 01/04/2017]
- (f) Beta-palmitin, with at least 52% of total palmitic acid esterified at the beta position, in an amount not exceeding 80% of the total fat content of infant formula.
- [S 152/2017 wef 01/04/2017]

(7) [Deleted by S 195/2011 wef 15/04/2011]

(8) [Deleted by S 195/2011 wef 15/04/2011]

(9) [Deleted by S 195/2011 wef 15/04/2011]

**Infant milk formula or infant milk preparation**

253. Infant milk formula or infant milk preparation shall be infant formulae prepared from cow's milk. It may have part or whole of its butterfat replaced by vegetable oils. It shall comply with the standards laid

down for infant formula.

### **Labelling of infant formula**

254. 생략

## MISCELLANEOUS FOODS

### **Agar**

255.—(1) Agar (agar-agar) shall be the dried, purified mucilaginous food obtained by aqueous extraction of seaweeds of different species of *Gelidium* and *Gracilaria*.

- (2) Agar shall contain on a dry basis not more than —
- (a) 7.1% total ash; and
  - (b) 1% ash insoluble in hydrochloric acid.

(3) Agar shall yield with water a practically colourless and tasteless solution.

### **Custard powder**

256. Custard powder shall be a powder prepared from starch with or without other food substances, permitted colouring matter or permitted flavouring agents.

### **Edible gelatin**

257.—(1) Edible gelatin shall be the purified food obtained by extraction of such tissues as skin, ligaments and bones of animals. A 5% solution of edible gelatin in warm water shall be free from objectionable taste and offensive odour.

- (2) Edible gelatin shall contain —
- (a) not more than 18% moisture;
  - (b) not more than 3.25% total ash; and

(c) not less than 15% nitrogen on a dry basis.

**Fish crackers**

258.—(1) Fish crackers (unfried) shall be the food product made of starch with or without the addition of other flours in which wholesome fish has been added.

(2) Fish crackers may contain salt, flavour and permitted colouring matter and shall contain not less than 8% protein (total nitrogen x 6.25) on a dry basis.

**Prawn crackers**

259.—(1) Prawn crackers (unfried) shall be the food product made of starch with or without the addition of other flours in which wholesome prawns or extract of prawns or both have been added.

(2) Prawn crackers may contain salt, flavour and permitted colouring matter and shall contain not less than 3.4% protein (total nitrogen x 6.25) on a dry basis.

RICE

**Rice**

260.—(1) Every package of rice shall bear a label on which shall be indicated the following particulars:

(a)~(e) 생략

**PART V  
PENALTY**

**Penalty**

261. Any person who contravenes any of the provisions of these Regulations shall be guilty of an offence and shall be liable on conviction to a fine not exceeding \$1,000 and in the case of a second or subsequent conviction to a fine not exceeding \$2,000.

**FIRST SCHEDULE**

Regulation 5(4)(b)

**PERMITTED USE OF GENERAL TERMS IN THE DECLARATION OF  
INGREDIENTS**

The following substances may be designated by generic terms in the list of ingredients:

<i>Substance</i>	<i>Generic Terms</i>
Fish when forming an ingredient of fish products Fish.	Fish.
Imitation cream when forming an ingredient of some other food	Imitation cream.
Prepared purified starch when forming an ingredient of some other food, except modified starch	Starch.
Any deodorised edible vegetable oil, whether hydrogenated or not, when forming an ingredient of any food other than edible fats and oils	Vegetable oil/fat qualified by the words 'hydrogenated' or 'partially-hydrogenated' as appropriate.
The following modified starches: Dextrin roasted starch, acid-treated starch,	Modified starch.

<i>Substance</i>	<i>Generic Terms</i>
alkaline- treated starch, bleached starch, oxidised starch, enzyme- treated starch, monostarch phosphate, distarch phosphate, phosphated distarch phosphate, acetylated distarch phosphate, starch acetate, acetylated distarch adipate, hydroxypropyl starch, hydroxypropyl distarch phosphate, starch sodium octenyl succinate, acetylated oxidised starch	
Herbs when forming an ingredient of some other food at a level not exceeding 2% by weight of such food	Herbs.
Spices, when forming an ingredient of some other food at a level not exceeding 2% by weight of such food	Spices.
Colourings, when forming an ingredient of some other food	Colourings/colouring matter.
Emulsifiers and stabilisers, when forming an ingredient of some other food	Emulsifiers/stabilisers or emulsifying/stabilising agents.
Flavourings, when forming an ingredient of some other food	Flavouring.
[Deleted by S 195/2011 wef 15/04/2011]	
The following gums: Acacia, karaya, tragacanth, carob, gellan, ghatti, guar and xanthan gums	Edible gum.
Any edible animal fats, other than pork fat, lard and beef fat, when forming an ingredient of any food	Animal fats.

[S 49/2016 wef 02/02/2016]

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

## SECOND SCHEDULE

DATE-MARKING OF PREPACKED FOOD

생략

**THIRD SCHEDULE**

Regulations 17(3) and 125(2)(b)

PERMITTED ANTI-OXIDANTS

1. Subject to paragraph 2, the articles of food specified in column 1 of the following table may have in them or on them the anti-oxidant specified in relation thereto in column 2 in amounts not exceeding the number of parts per million specified in relation thereto in column 3:

<i>Column 1</i>	<i>Column 2</i>	<i>Column 3</i>
<i>Specified Food</i>	<i>Description of Anti-oxidant</i>	<i>Parts per million (estimated by weight)</i>
(a) Anhydrous edible oils and fats, whether hardened or not, margarine, vitamin oils and concentrates containing not more than 100,000 I.U. of Vitamin A per gram	Propyl gallate or Octyl gallate or Dodecyl gallate or any mixture thereof	100
	or	
	Butylated hydroxyanisole (B.H.A.)	200
	or	
	Butylated hydroxytoluene (B.H.T.)	200
	or	
	Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	200
	or	
	Ascorbyl palmitate	200
	or	

<i>Column 1</i>	<i>Column 2</i>	<i>Column 3</i>
<i>Specified Food</i>	<i>Description of Anti-oxidant</i>	<i>Parts per million (estimated by weight)</i>
	Isopropyl citrate mixture (including monoisopropyl citrate)	100
	or	
	Any mixture of B.H.A. and B.H.T.	200
	or	
	Rosemary extract (lard, beef fat, poultry fat, sheep fat and porcine fat only)	50 (sum of carnosol and carnosic acid)
(aa) Ghee	Propyl gallate	100
	or	
	Butylated hydroxyanisole (B.H.A.)	175
(b) Partial Glycerol Esters	Propyl gallate or Octyl gallate or Dodecyl gallate or any mixture thereof	100
	or	
	Butylated hydroxyanisole (B.H.A.)	200
	or	
	Butylated hydroxytoluene (B.H.T.)	200
	or	
	Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	200
	or	
	Ascorbyl palmitate	500
	or	
	Any mixture of B.H.A. and B.H.T.	200
(c) Butter for manufacturing purposes	Propyl gallate or Octyl gallate or Dodecyl gallate or any mixture thereof	80
	or	
	Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	160
	or	

<i>Column 1</i>	<i>Column 2</i>	<i>Column 3</i>
<i>Specified Food</i>	<i>Description of Anti-oxidant</i>	<i>Parts per million (estimated by weight)</i>
	Butylated hydroxyanisole (B.H.A.)	160
	or	
	Butylated hydroxytoluene (B.H.T.)	160
	or	
	Ascorbyl palmitate	500
	or	
	Any mixture of B.H.A. and B.H.T.	160
(d) Essential oils and isolates from the concentrates of essential oils	Propyl gallate or Octyl gallate or Dodecyl gallate or any mixture thereof	100
	or	
	Butylated hydroxyanisole (B.H.A.)	200
	or	
	Butylated hydroxytoluene (B.H.T.)	200
	or	
	Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	200
	or	
	Ascorbyl palmitate	500
	or	
	Any mixture of B.H.A. and B.H.T.	200
(e) Apples and pears	Ethoxyquin	3
(f) Preparations containing more than 100,000 I.U. of Vitamin A per gram	Butylated hydroxyanisole (B.H.A.)	10 for each 1,000 I.U. of Vitamin A
	or	
	Butylated hydroxytoluene (B.H.T.)	10 for each 1,000 I.U. of Vitamin A
	or	
	Any mixture of B.H.A. and B.H.T.	10 for each 1,000 I.U. of Vitamin A
(g) Dehydrated meat	Rosemary extract	150 (sum of



<i>Column 1</i>	<i>Column 2</i>	<i>Column 3</i>
<i>Specified Food</i>	<i>Description of Anti-oxidant</i>	<i>Parts per million (estimated by weight)</i>
	or	carnosol and carnosic acid)
	Butylated hydroxyanisole (B.H.A.)	200
	or	
	Propyl gallate	200

2. Butylated hydroxyanisole or butylated hydroxytoluene or mixtures thereof within the limits specified in this Schedule may be used in conjunction with propyl gallate or octyl gallate or dodecyl gallate or mixtures thereof within the limits specified in this Schedule, provided that the total amount of anti-oxidant shall not exceed, in the case of specified foods in items (a) and (b) 300 parts per million, in the case of specified foods in item (aa) 200 parts per million, in the case of specified foods in item (c) 240 parts per million and in the case of specified foods in item (d) 300 parts per million.

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

## FOURTH SCHEDULE

Regulations 19(3)(b) and (c),  
62(3), 63(3) and 66(3)

### PART I

#### PERMITTED CLASS II CHEMICAL PRESERVATIVES IN SELECTED FOODS

Selected Foods	Maximum amount of Chemical Preservative in Parts per Million						
	Chemical Preservative No.1	2	3	4	5	6	7
	Calculated as Sulphur dioxide	Benzoic acid	Methyl or Propyl para-hydroxy benzoate	Sorbic acid	Propionic acid	Sodium nitrite	Sodium nitrate
Beer	25	70	70				
Bread				1,000	3,000		
Cabbage, dehydrated	2,500						
Candied peel or cut and drained (syruped) peel	100						
Canned abalone (paua)	1,000						
Cheese (excluding processed cheese and ripened cheese)				1,000			
Cheese, processed				3,000			
Cheese, ripened				1,000			50
Christmas pudding					1,000		
Cider	200						
Coconut, dessicated	50						
Cocktail (alcoholic)	120	400					

Selected Foods	Maximum amount of Chemical Preservative in Parts per Million						
	Chemical Preservative No.1	2	3	4	5	6	7
	Calculated as Sulphur dioxide	Benzoic acid	Methyl or Propyl para-hydroxy benzoate	Sorbic acid	Propionic acid	Sodium nitrite	Sodium nitrate
Coffee (or coffee mixture or liquid extract)		450	450				
Colouring matter, if in the form of a solution of a permitted colouring matter		2,000	2,000	1,000			
Cooked molluscs, crustaceans and echinoderms		2,000		2,000			
Crustaceans, uncooked	100 (in the edible portion)						
Decorations, icings and frostings		1,000		1,500			
Desserts, fruit based, milk and cream	100				300		
Drinking chocolate concentrate		700	700				
Fat spread				2,000			
Fillings and toppings (fruit or vegetable based)	350	800	800	450	1,000		
Fish, smoked and cured						10	
Flavouring emulsions or flavouring syrup	350	800	800	1,000			
Flour confectionery				1,000	1,000		

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

Selected Foods	Maximum amount of Chemical Preservative in Parts per Million						
	Chemical Preservative No.1	2	3	4	5	6	7
	Calculated as Sulphur dioxide	Benzoic acid	Methyl or Propyl para-hydroxy benzoate	Sorbic acid	Propionic acid	Sodium nitrite	Sodium nitrate
Flour, all types	200						
Formulated nutritional bars				1,000			
Fruits, crystallised, glace or drained	100	1,000	1,000	1,000			
Fruits, dried (apples, apricots, figs, nectarines, peaches, pears, prunes, raisins)	2,000			1,000			
Fruits (fresh, whole and unpeeled, except longans and lychees)	30						
Fruit or fruit pulp (other than tomato pulp) intended for manufacturing purposes	3,000			1,000			
Fruit (other than fresh fruit or fruit pulp not otherwise specified in this Table)	350	800	800	1,000			
Fruit drink or fruit crush	120	400	400	400			
Fruit juices	120	400	400	400			
Fruit juices, concentrate	350	800	800	1,000			
Gelatin	750						

Selected Foods	Maximum amount of Chemical Preservative in Parts per Million						
	Chemical Preservative No.1	2	3	4	5	6	7
	Calculated as Sulphur dioxide	Benzoic acid	Methyl or Propyl para-hydroxy benzoate	Sorbic acid	Propionic acid	Sodium nitrite	Sodium nitrate
Glucose drink containing solid contents not less than 23.5% (w/v) of glucose	120	400	400	400			
Hamburgers and similar products	450				2,500		
Herbs and spices	150						
Jam, including preserves sold for dietetic purposes	100	500	500	1,000			
Jellyfish, seasoned				1,000			
Longans (fresh, whole and unpeeled)	50						
Lychees (fresh, whole and unpeeled)	50						
Margarine				1,000			
Marzipan and sweetened nut paste				1,000			
Meat, canned, cured, pickled, salted or smoked whether cooked or uncooked					2,500	125	500
Pectin, liquid	250						
Perry	200			200			

●●● 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

Selected Foods	Maximum amount of Chemical Preservative in Parts per Million						
	Chemical Preservative No.1	2	3	4	5	6	7
	Calculated as Sulphur dioxide	Benzoic acid	Methyl or Propyl para-hydroxy benzoate	Sorbic acid	Propionic acid	Sodium nitrite	Sodium nitrate
Pickles other than pickled vegetables that require washing before consumption	100	250	250	1,000			
Pickled vegetables that require washing before consumption	100	1,000	1,000	1,000			
Potatoes, raw, peeled	50						
Potatoes, dehydrated	550						
Salad dressing	300	750	250	1,000			
Sauces	300	750	250	1,000			
Sausages, or sausage meat	450				2,500	125	500
Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms		2,000		2,000			
Silicon anti-foam emulsion	1,000	2,000	2,000	1,000			
Soft drinks for consumption before dilution	350	800	800	1,500			

Selected Foods	Maximum amount of Chemical Preservative in Parts per Million						
	Chemical Preservative No.1	2	3	4	5	6	7
	Calculated as Sulphur dioxide	Benzoic acid	Methyl or Propyl para-hydroxy benzoate	Sorbic acid	Propionic acid	Sodium nitrite	Sodium nitrate
Soft drinks for consumption without dilution (other than fruit drink or fruit crush)	70	160	160	300			
Starches, prepared	100						
Starch, hydrolysed (solid)	70						
Starch, hydrolysed (syrup) (including glucose syrup)	400						
Sugar or sugar syrups, other than sugar or sugar syrups for manufacturing purposes	20						
Sugar or sugar syrups for manufacturing purposes	70						
Tomato pulp, paste or puree	350	800	800				
Vegetables, dehydrated (other than cabbage or potato)	2,000						
Vinegar	200						
Vinegar, imitation, artificial	70						

Selected Foods	Maximum amount of Chemical Preservative in Parts per Million						
	Chemical Preservative No.1	2	3	4	5	6	7
	Calculated as Sulphur dioxide	Benzoic acid	Methyl or Propyl para-hydroxy benzoate	Sorbic acid	Propionic acid	Sodium nitrite	Sodium nitrate
Wine (including alcoholic cordials)	300			200			
Yoghurt, fruits	60	120	120	300			

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

PART II  
PERMITTED CLASS III CHEMICAL PRESERVATIVES  
IN SELECTED FOODS

<i>Selected Foods</i>	<i>Maximum amount of dimethyl dicarbonate in parts per million*</i>
Water-based flavoured drinks, including “sport”, “energy”, or “electrolyte” drinks and particulated drinks	250
Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa)	250
Cider and perry	250
Grape wines	200
Wines (other than grape)	250
Mead	200

\*Added level; residue of dimethyl dicarbonate not detected in the ready-to-eat food.

[S 493/2013 wef 01/08/2013]



**FIFTH SCHEDULE**

Regulations 20(2)

PERMITTED COLOURING MATTERS

PART I

SYNTHETIC ORGANIC COLOURS

1. *Red Shade:*

allura red AC	Colour Index 16035
amaranth	Colour Index 16185
carmoisine	Colour Index 14720
erythrosine	Colour Index 45430
ponceau 4R	Colour Index 16255
  
2. *Yellow Shade:*

quinoline yellow	Colour Index 47005
sunset yellow FCF	Colour Index 15985
tartrazine	Colour Index 19140
  
3. *Green Shade:*

copper complexes of chlorophylls	Colour Index 75810
sodium and potassium salts chlorophyllins	Colour Index 75815
of copper complexes of chlorophyllins	
fast green FCF	Colour Index 42053
green S	Colour Index 44090
  
4. *Blue Shade:*

brilliant blue FCF	Colour Index 42090
indigo carmine	Colour Index 73015
  
5. *Brown Shade:*

chocolate brown HT	Colour Index 20285
--------------------	--------------------
  
6. *Black Shade:*

brilliant black PN	Colour Index 28440
--------------------	--------------------

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

## PART II OTHER COLOURS

1. Plain caramel (also known as caustic caramel), caustic sulphite caramel, ammonia caramel, sulphite ammonia caramel and the colour obtained from cochineal.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

2. The following colouring matter of vegetable origin:

(a) any colouring matter natural to edible fruits and vegetables, including beet red, grape skin extract (Enociania), red cabbage colour, lutein and lycopene;

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

(b) any colouring matter from flowers, leaves, roots and other plant parts which are customarily used in the preparation of food, including alkannet, annatto, carotene, chlorophyll, curcumin, flavine, indigo, lutein, orchid, osage orange, persian berry, safflower, saffron, sandalwood, turmeric; or

(c) the pure-colouring principles of any colouring matter referred to in sub-paragraph (a) or (b) whether isolated from such natural colours or produced synthetically.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

3. Bole or iron oxide, carbon black (prepared from vegetable sources only), titanium dioxide and solely for the external colouring of dragees and the decoration of food, gold or silver or aluminium in leaf or powder form.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

4. The aluminium or calcium salts (lakes) of any of the scheduled water-soluble colours.

5. Spirulina extract or cyanobacterial-phycoyanin extracted from *Spirulina platensis* that conforms to the following specifications:

(a) not more than 2 mg/kg lead;

(b) not more than 2 mg/kg arsenic;

(c) not more than 1 mg/kg mercury;

(d) negative for microcystin toxin.

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

## SIXTH SCHEDULE

Regulation 21(2)

### PERMITTED EMULSIFIERS AND PERMITTED STABILISERS

Acetylated mono-glycerides; lactated mono-diglycerides; tartaric acid glycerides; diacetyl tartaric acid glycerides; citric acid glycerides;

Agar;

Alginic acid; ammonium alginate; calcium alginate; potassium alginate; sodium alginate;

Arabinogalactan (larch gum);

Carrageenan;

Caseinate, sodium and calcium;

Cellulose, methyl, ethyl, methyl ethyl, hydroxy propyl and hydroxy propyl methyl derivatives of; carboxy methyl cellulose; croscarmellose sodium;

Curdlan;

Cyclodextrins, alpha- and gamma-;

Dioctyl sodium sulphosuccinate;

Furcelleran;

Gums, acacia, carob, gellan, ghatti, guar, karaya, tara, tragacanth, and xanthan;

Konjac flour;

Lecithin;

Modified starches listed below:

Dextrin roasted starch, Acid-treated starch, Alkaline-treated starch, Bleached starch, Oxidised starch, Enzyme-treated starch, Monostarch phosphate, Distarch phosphate, Phosphated distarch phosphate, Acetylated distarch phosphate, Starch acetate, Acetylated distarch adipate, Hydroxypropyl starch, Hydroxypropyl distarch phosphate, Starch sodium octenyl succinate, Acetylated oxidised starch;

Mono and diglycerides of fatty acids;

Myristate, ammonium, calcium, potassium and sodium;

Oleate, calcium, potassium and sodium;

Palmitate, ammonium, calcium, potassium and sodium;

Pectin, calcium pectate; sodium pectate;

Polyglycerol esters of fatty acids;

Polyglycerol polyricinoleate;

Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate (polysorbate 20);

Polyoxyethylene (20) sorbitan mono-palmitate (polysorbate 40);

Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate (polysorbate 60);

Polyoxyethylene (20) sorbitan mono-oleate (polysorbate 80);

Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (polysorbate 65);

Processed Eucheuma seaweed;

Propylene glycol esters of fatty acids; propylene glycol alginate;

Stearate, ammonium, calcium, potassium and sodium;

Stearoyl-2-lactylic acid and its sodium and calcium salts; Stearyl tartrate;

Sorbitan monostearate; sorbitan tristearate; sorbitan mono-palmitate; sorbitan monolaurate; sorbitan mono-oleate.

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

[S 493/2013 wef 01/08/2013]

[S 444/2012 wef 03/09/2012]

## SEVENTH SCHEDULE

Regulation 25(2)

### PERMITTED NUTRIENT SUPPLEMENT

생략

## EIGHTH SCHEDULE

Regulation 28(2)

### PART 1

### PERMITTED GENERAL PURPOSE FOOD ADDITIVES

Acetic acid;

Acetone;

Adipic acid;

Ammonium bicarbonate;

Ammonium carbonate;

Ammonium hydroxide;

Ammonium phosphate (mono- and di-basic);

Ammonium sulphate;

Aspartame;  
Beeswax;  
Calcium carbonate;  
Calcium chloride;  
Calcium citrate;  
Calcium gluconate;  
Calcium hydroxide;  
Calcium lactate;  
Calcium phosphate (mono-, di-and tri-basic);  
Calcium sulphate;  
Candelilla wax;  
Carbon dioxide;  
Carnauba wax;  
Citric acid;  
Erythritol;  
Fumaric acid;  
Glucono delta-lactone;  
Glycerin or Glycerol;  
Glycerol esters of citric, lactic and tartaric acids;  
Helium;  
High fructose syrup;  
Hydrochloric acid;  
Hydrogen peroxide;  
Hydrogenated glucose syrup (maltitol and maltitol-based products);  
Hydrogenated starch hydrolysate (polyglycitol syrup);  
Isomalt;  
Lactic acid;  
Lactitol;  
Magnesium carbonate;  
Magnesium chloride;  
Magnesium oxide;

Magnesium hydroxide;  
 Magnesium lactate;  
 Magnesium stearate;  
 Magnesium sulphate;  
 Malic acid;  
 Mannitol;  
 Nitrogen;  
 Nitrous oxide;  
 Oligofructose (from chicory root);  
 Peracetic acid;  
 Phosphoric acid;  
 Polydextrose;  
 Polyethylene glycol;  
 Potassium acid tartrate;  
 Potassium bicarbonate;  
 Potassium carbonate;  
 Potassium chloride;  
 Potassium citrate;  
 Potassium hydroxide;  
 Potassium sulphate;  
 Propylene glycol;  
 Pullulan;  
 Shellac;  
 Silica aerogel;  
 Sodium acetate;  
 Sodium acid sulphate (sodium hydrogen sulphate);  
 Sodium chloride;  
 Sodium aluminium phosphate;  
 Sodium bicarbonate;  
 Sodium carbonate;  
 Sodium citrate;

Sodium hydroxide;  
Sodium phosphate (mono-, di-and tri-basic);  
Sodium potassium tartrate;  
Sodium pyrophosphate;  
Sodium sesquicarbonate;  
Sodium sulphate;  
Sodium tartrate;  
Sorbitol;  
Succinic acid;  
Sucrose esters of fatty acids;  
Sulphuric acid;  
Sulphurous acid;  
Tartaric acid;  
Thaumatococcus;  
Trehalose;  
Xylitol.

PART 2  
PERMITTED ENZYMES  
생략

**NINTH SCHEDULE**

Regulation 30(2) and (5)

FOOD WITH MAXIMUM AMOUNTS OF PESTICIDES  
생략

**TENTH SCHEDULE**



Regulation 31(1)

MAXIMUM AMOUNTS OF ARSENIC, LEAD AND COPPER  
PERMITTED IN FOOD

No article of food specified in the first column of the following table shall contain more than the amounts of the substances specified, in parts per million, in the second, third and fourth columns respectively:

<i>Type of Food</i>	<i>Arsenic (As)</i>	<i>Lead (Pb)</i>	<i>Copper (Cu)</i>
(a) Beverages —			
(1) Ale, beer, cider, perry, porter, stout	0.2	0.2	7
(2) Brandy, gin, rum, whisky and other alcoholic liquor and Chinese wine exceeding 40.0% v/v alcohol at 20°C	0.2	0.2	5
(3) Wine, Chinese wine, liqueur, alcoholic cordial or cocktail	0.2	0.2	7
(4) Alcoholic liquor not otherwise specified	0.2	0.2	5
(5) Concentrated soft drinks intended for consumption after dilution	0.5	1	7
(6) Concentrates used in the manufacture of soft drinks	0.5	2	20
(7) Fruit and vegetable juice, not including lime and lemon juice	0.2	0.3	2
(8) Lime and lemon juice	0.2	1	2
(9) Beverages not specified above	0.1	0.2	2
(b) Other Food —			
(1) Baking powder, Cream of Tartar	2	2	30

<i>Type of Food</i>	<i>Arsenic (As)</i>	<i>Lead (Pb)</i>	<i>Copper (Cu)</i>
(2) Canned fish and meat, meat extract and hydrolysed protein	1	2	20
(3) Caramel	5	5	30
(4) Chemicals used as ingredients or in the processing or preparation of food —			
(a) For which the B.P. or B.P.C. specifies a limit	Current B.P. or B.P.C. Limit		
(b) Other chemicals	2	10	30
(5) Chicory, dried or roasted	1	2	30
(6) Cocoa powder (calculated on dry, fat-free substance)	1	2	50
(7) Coffee beans	1	2	30
(8) Colouring matter —			
(a) Part I — Synthetic Organic Colours	3	10	50
(b) Part II — Other Colours (on dry matter) except caramel	5	20	30
(9) Curry powder	1	2	30
(10) Dried herbs and spices (including mustard)	1.5	2	50
(11) Dried or dehydrated vegetables	1	2	30
(12) Edible gelatin	2	2	30
(13) Edible oils and fats	0.1	0.1	0.1
(14) Eggs, preserved or salted	1	2	20
(15) Fish, crustaceans and molluscs	1	2	20
(16) Flavourings	1	1.5	30
(17) Fresh fruits and vegetables	1	1	30

	<i>Type of Food</i>	<i>Arsenic (As)</i>	<i>Lead (Pb)</i>	<i>Copper (Cu)</i>
(18)	Fruits, fruit products and vegetables in tins	1	1	30
(19)	Ice-cream, ice lollies and similar frozen confections	0.5	0.5	20
(20)	Infant formula	0.1	0.01 (applicable to infant formula as consumed)	20
(20A)	Baby food	0.1	0.2	20
(21)	Milk and milk products in tins	0.1	0.3	20
(22)	Pickles	1	2	30
(23)	Sugar —			
	(a) Refined white sugar (sulphated ash not more than 0.03%) and anhydrous dextrose and dextrose monohydrate	1	0.5	2
	(b) Others (including sugar syrups)	1	2	5
(24)	Tea	1	2	150
(25)	Tomato ketchup and other sauces	1	2	20
(26)	Tomato puree, paste or powder containing 25% or more total solids	2	2	100
(27)	Other food not specified above	1	2	20

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

**ELEVENTH SCHEDULE**

MICROBIOLOGICAL STANDARD FOR FOOD

<i>Column 1</i> <i>Type of Food</i>	<i>Column 2</i> <i>Total Count at 37°C for 48 hours</i>	<i>Column 3</i> <i>Coliform Count</i>
Milk powder (including full-cream, half cream, skimmed milk and infant formula)	not more than 100,000 per gram	not more than 50 per gram
Buttermilk powder	not more than 200,000 per gram	not more than 50 per gram
Pasteurised milk	not more than 100,000 per millilitre	not more than 50 per millilitre
Ice-cream	not more than 50,000 per gram	not more than 10 per gram
Cooked crab meat, prawns and shrimps	not more than 500,000 per gram	
Molluscs, ready for consumption	not more than 500,000 per gram	
Edible gelatin	not more than 100,000 per gram	
Fish, ready for consumption	not more than 100,000 per gram	
Pastry	not more than 100,000 per gram	
Meat, ready for consumption	not more than 1 x 1 million per gram	
Any solid food ready for consumption not specified above	not more than 100,000 per gram	
Any liquid food ready for consumption not specified above	not more than 100,000 per millilitre	

**TWELFTH SCHEDULE**

Regulations 8A(1), 9B(1)(c) and (2)(c),  
79(2), 248(1), 249(3) and 250(2)

FORM FOR NUTRITION INFORMATION PANEL

생략

**THIRTEENTH SCHEDULE**

Regulation 18(3) and (4)

PERMITTED SWEETENING AGENTS IN SELECTED FOODS AND  
THEIR MAXIMUM PERMITTED LEVELS

THIRTEENTH SCHEDULE - Continued

Selected Foods	Maximum amount of Sweetening Agent in parts per million					
	Sweetening Agent No. 1	2	3	4	5	6
Acesulfame-K		Saccharin	Cyclamates (as cyclamic acid)	Neotame	Steviol Glycosides (as steviol)	Sucralose
<i>Non-alcoholic drinks</i> Dairy-based drinks (flavoured and/or fermented)	350 (a)	80	250 (a)	20	200	300
Fruit drinks	350 (a)	80	250 (a)	20	125 (a)	300
Vegetable juice drinks	350 (a)	80	400 (a)	20	125 (a)	300
Water-based flavoured drinks, including "sport", "energy", or "electrolyte" drinks and particulated drinks	350	80	250	20	160	300
Ready-to-drink coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions and other hot cereal and grain beverages (excluding cocoa), and pre-mixes for such products	500	200		50	100	300

THIRTEENTH SCHEDULE - Continued

	Maximum amount of Sweetening Agent in parts per million					
	Sweetening Agent No. 1	2	3	4	5	6
Selected Foods	Acesulfame-K	Saccharin	Cyclamates (as cyclamic acid)	Neotame	Steviol Glycosides (as steviol)	Sucralose
Soybean-based beverages					200	
<i>Non-alcoholic drinks</i>						
Dairy-based desserts and dessert mixes	350	100	250	32		400
Fat-based desserts and dessert mixes, excluding dairy-based dessert products	350	100	250	32		400
Fruit-based desserts and dessert mixes, including fruit-flavoured water-based desserts	350	100	250	32		400
Cereal-based and starch-based desserts and dessert mixes	350	100	250	32		400
Egg-based desserts and dessert mixes	350	100	250	32		400

THIRTEENTH SCHEDULE - Continued

Selected Foods	Maximum amount of Sweetening Agent in parts per million					
	Sweetening Agent No. 1	2	3	4	5	6
	Acesulfame-K	Saccharin	Cyclamates (as cyclamic acid)	Neotame	Steviol Glycosides (as steviol)	Sucralose
<u>Edible ices</u> Edible ices (including sherbet and sorbet)	800	100	250	26		320
<u>Fruit and vegetable products</u> Dried fruit	500	160		100		1500
Candied fruit	500			65		800
Fruit in vinegar, oil or brine	200	160		10	160	180
Vegetables and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce	200	160		10		180
Canned or bottled (pasteurised) fruit	350	200	1000 (b)	32		400
Fruit preparations (including pulp, purees and fruit toppings)	350	200	250	32		400



THIRTEENTH SCHEDULE - *Continued*

	Maximum amount of Sweetening Agent in parts per million					
	Sweetening Agent No. 1	2	3	4	5	6
Selected Foods	Acesulfame-K	Saccharin	Cyclamates (as cyclamic acid)	Neotame	Steviol Glycosides (as steviol)	Sucralose
Fermented fruit products	350	160		65		150
Fruit fillings for pastries	350			100		400
Canned or bottled (pasteurised) or retort pouch vegetables and seaweeds	350	160		33		580
Fermented vegetable and seaweed products, excluding fermented soybean products	1000	200		33		580
Vegetable, nut and seed spreads					330	
Jams, jellies and marmalades	1000	200	1000	32		400

THIRTEENTH SCHEDULE - Continued

	Maximum amount of Sweetening Agent in parts per million					
	Sweetening Agent No. 1	2	3	4	5	6
Selected Foods	Acesulfame-K	Saccharin	Cyclamates (as cyclamic acid)	Neotame	Steviol Glycosides (as steviol)	Sucralose
Fruit-based spreads, excluding jams, jellies and marmalades	1000	200	500	32		400
<u>Confectionery</u> Cocoa-based spreads, including fillings	1000	200	500	32		400
Cocoa and chocolate products	500	500	500	80	550	800
Confectionery (including hard and soft candy, nougats and marzipans)	500	500	500	32	700	1000
Decorations, toppings (non-fruit) and sweet sauces	500	500	500	100		1000
<u>Cereal and cereal products</u>						

THIRTEENTH SCHEDULE - Continued

	Maximum amount of Sweetening Agent in parts per million					
	Sweetening Agent No. 1	2	3	4	5	6
Selected Foods	Acesulfame-K	Saccharin	Cyclamates (as cyclamic acid)	Neotame	Steviol Glycosides (as steviol)	Sucralose
Breakfast cereals, including rolled oats	1200	100		32	150	400
Bread and bakery products, and mixes for these products	1000			70		650
Flour confectionery products and mixes for these products (applicable to products for special nutritional use only)	1000	170	1600	55		700
<i>Fish and fish products</i> Semi-preserved fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms (applicable to sweet and sour products only)	200	160		10		120

THIRTEENTH SCHEDULE - Continued

	Maximum amount of Sweetening Agent in parts per million					
	Sweetening Agent No. 1	2	3	4	5	6
Selected Foods						
Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including molluscs, crustaceans and echinoderms (applicable to sweet and sour products only)	Acesulfame-K 200	Saccharin 160	Cyclamates (as cyclamic acid)	Neotame 10	Steviol Glycosides (as steviol)	Sucralose 120
<u>Sweeteners</u> Tabletop sweetening agents including sweetening agents in sachets	Good manufacturing practice	Good manufacturing practice	Good manufacturing practice	Good manufacturing practice	Good manufacturing practice	Good manufacturing practice
Pancake syrup and maple syrup	1000	300	500	70		1500
<u>Seasonings, sauces, soups</u> Seasonings and condiments (excluding sauces)	2000	1500		32	30	700

THIRTEENTH SCHEDULE - Continued

	Maximum amount of Sweetening Agent in parts per million					
	Sweetening Agent No. 1	2	3	4	5	6
Selected Foods	Acesulfame-K	Saccharin	Cyclamates (as cyclamic acid)	Neotame	Steviol Glycosides (as steviol)	Sucralose
Mustards	350	320		12		140
Sauces, gravies and dressings, and their mixes	350	160	500 (emulsified sauces only)	12	350 (except for soybean sauces, where up to 165 ppm is permitted)	450
Soups and broths, including mixes	110	110		5		45
<i>Special purpose foods</i>						
Special purpose medical foods (excluding products for infants)	450	200	400	32	175	400
Dietetic formulae for weight management	450	240	400	26	175	320
Dietetic foods (excluding dietetic products stated elsewhere in the Table and products for infants)	450	200	400		175	400

THIRTEENTH SCHEDULE - Continued

Sweetening Agent No. 1	Maximum amount of Sweetening Agent in parts per million				
	2	3	4	5	6
Acesulfame-K	Saccharin	Cyclamates (as cyclamic acid)	Neotame	Steviol Glycosides (as steviol)	Sucralose
350	80	250	20		250
<u>Alcoholic drinks</u> Drinks consisting of a mixture of a non-alcoholic drink and beer, cider, perry, spirits or wine					
<u>Snacks</u> Snacks: ready-to-eat, prepacked, dry, savoury starch products and coated nuts	100		18		200

[S 152/2017 wef 01/04/2017]

(a) Product label to carry an advisory statement that children 9 years old and below should not consume more than 2 servings a day, based on serving size of 250 ml.

(b) Product label to carry an advisory statement that children 9 years old and below should not consume more than 1 serving a day, based on serving size of 140g.

[S 195/2011 wef 15/04/2011]

## FOURTEENTH SCHEDULE

Regulation 9A(1)

### CRITERIA FOR PERMITTED CLAIMS

생략

## FIFTEENTH SCHEDULE

Regulation 31(7)

### SPECIES OF PREDATORY FISH

1. Anglerfish (*Lophius* species)
2. Atlantic catfish (*Anarhichas lupus*)
3. Bonito (*Sarda sarda*)
4. Eel (*Anguilla* species)
5. Emperor, orange roughy or rosy soldierfish (*Hoplostethus* species)
6. Grenadier (*Coryphaenoides rupestris*)
7. Halibut (*Hippoglossus hippoglossus*)
8. Kingklip (*Genypterus capensis*)
9. Marlin (*Makaira* species)
10. Megrin (*Lepidorhombus* species)
11. Mullet (*Mullus* species)
12. Pike (*Esox lucius*)
13. Pink cusk eel (*Genypterus blacodes*)
14. Plain bonito (*Orcynopsis unicolor*)
15. Poor cod (*Tricopterus minutes*)
16. Portuguese dogfish (*Centroscymnus coelolepis*)
17. Ray (*Raja* species)
18. Redfish (*Sebastes marinus*, *S. mentella*, *S. viviparus*)
19. Sail fish (*Istiophorus platypterus*)
20. Scabbard fish (*Lepidopus caudatus*, *Aphanopus carbo*)

21. Seabream or pandora (*Pagellus* species)
22. Shark (all species)
23. Snake mackerel (*Lepidocybium flavobrunneum*, *Ruvettus pretiosus*, *Gempylus serpens*)
24. Sturgeon (*Acipenser* species)
25. Swordfish (*Xiphias gladius*)
26. Tuna (*Thunnus* species, *Euthynnus* species, *Katsuwonus pelamis*).

[S 816/2014 wef 15/12/2014]

[G.N. Nos. S 264/88; S 372/88; S 103/89; S 292/90;  
S 301/90; S 491/91; S 179/92; S 238/92; S 398/93;  
S 340/98; S 479/98; S 257/99; S 505/99; S 131/2000;  
S 238/2000; S 155/2001; S 121/2002; S 311/2002]



LEGISLATIVE HISTORY  
 FOOD REGULATIONS  
 (CHAPTER 283, RG 1)

This Legislative History is provided for the convenience of users of the Food Regulations. It is not part of these Regulations.

**1. G. N. No. S 183/1974—Food Regulations 1974**

Date of commencement : 1 July 1974

**2. G. N. No. S 205/1978—Food (Amendment) Regulations 1978**

Date of commencement : 1 September 1978

**3. G. N. No. S 204/1979—Food (Amendment) Regulations 1979**

Date of commencement : 1 October 1979

**4. G. N. No. S 385/1981—Food (Amendment) Regulations 1981**

Date of commencement : 2 January 1982

**5. G. N. No. S 314/1982—Food (Amendment) Regulations 1982**

Date of commencement : 1 December 1982

**6. G. N. No. S 132/1985—Food (Amendment) Regulations 1985**

Date of commencement : 10 May 1985

**7. G. N. No. S 279/1985—Food (Amendment No. 2) Regulations 1985**

Date of commencement : 4 October 1985

**8. G. N. No. S 251/1986—Food (Amendment) Regulations 1986**

Date of commencement : 29 September 1986

**9. G. N. No. S 264/1988—Food Regulations 1988**

Date of commencement : 1 October 1988

**10. G. N. No. S 301/1990—Food (Amendment No. 2) Regulations 1990**

Date of commencement : 1 September 1990

**11. G. N. No. S 292/1990—Food (Amendment) Regulations 1990**

Date of commencement : 1 October 1990

**12. G. N. No. S 491/1991—Food (Amendment) Regulations 1991**

Date of commencement : 1 December 1991

**13. G. N. No. S 179/1992—Food (Amendment) Regulations 1992**

Date of commencement : 1 May 1992

**14. G. N. No. S 238/1992—Food (Amendment No. 2) Regulations 1992**

Date of commencement : 15 July 1992

**15. G. N. No. S 398/1993—Food (Amendment) Regulations 1993**

Date of commencement : 1 October 1993

**16. G. N. No. S 372/1988—Food Regulations 1988**

Date of commencement : 1 October 1988

**17. 1990 Revised Edition—Food Regulations**

Date of commencement : 25 March 1992

**18. G. N. No. S 340/1998—Food (Amendment) Regulations 1998**

Date of commencement : 19 June 1998

**19. G. N. No. S 479/1998—Food (Amendment No. 2) Regulations 1998**

Date of commencement : 15 September 1998

**20. G. N. No. S 257/1999—Food (Amendment) Regulations 1999**

Date of commencement : 13 June 1999

**21. G. N. No. S 505/1999—Food (Amendment No. 2) Regulations 1999**

Date of commencement : 1 December 1999

**22. G. N. No. S 131/2000—Food (Amendment) Regulations 2000**

Date of commencement : 1 April 2000

**23. G. N. No. S 238/2000—Food (Amendment No. 2) Regulations 2000**

Date of commencement : 1 June 2000

**24. G. N. No. S 155/2001—Food (Amendment) Regulations 2001**

Date of commencement : 1 April 2001

**25. G. N. No. S 121/2002—Food (Amendment) Regulations 2002**

Date of commencement : 1 April 2002

**26. G. N. No. S 311/2002—Food (Amendment No. 2) Regulations 2002**

Date of commencement : 1 July 2002

**27. 2005 Revised Edition—Food Regulations**

Date of commencement : 30 November 2005

**28. G. N. No. S 515/2006—Food (Amendment) Regulations 2006**

Date of commencement : 1 September 2006

**29. G. N. No. S 195/2011—Food (Amendment) Regulations 2011**

Date of commencement : 15 April 2011

**30. G. N. No. S 175/2012—Food (Amendment) Regulations 2012**

Date of commencement : 2 May 2012

**31. G. N. No. S 444/2012—Food (Amendment No. 2) Regulations 2012**

Date of commencement : 3 September 2012

**32. G. N. No. S 493/2013—Food (Amendment) Regulations 2013**

Date of commencement : 1 August 2013

**33. G. N. No. S 816/2014—Food (Amendment) Regulations 2014**

Date of commencement : 15 December 2014

**34. G. N. No. S 49/2016—Food (Amendment) Regulations 2016**

Date of commencement : 2 February 2016

**35. G. N. No. S 152/2017—Food (Amendment) Regulations 2017**

Date of commencement : 1 April 2017

**36. G. N. No. S 302/2017—Food (Amendment No. 2) Regulations 2017**

Date of commencement : 15 June 2017

## 2017 싱가포르 식품첨가물 및 유해물질 조사

보고서 기획 및 작성 한국농수산물유통공사 수출정보부  
(사)한국식품산업협회 연구기획사업단

발행일 2017. 12

발행처 한국농수산물유통공사  
[58326] 전라남도 나주시 문화로 227  
02-6300-1678 <http://www.at.or.kr>

자료문의 aT 수출전략처 수출정보부  
02-6300-1678

- 본 자료는 한국농수산물유통공사 농수산물수출지원정보 [www.kati.net](http://www.kati.net)에서 보실 수 있습니다.
- 본 자료집에 실린 내용은 한국농수산물유통공사의 공식견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.
- 본 자료집의 내용은 출처를 명시하면 인용할 수 있으나 무단전제, 복사는 법에 저촉됩니다.