



# 2019 주요국 라벨링제도 조사 보고서



a major country  
Labeling manufacturing  
survey report

## Contents



**중국**  
China

|     |                      |
|-----|----------------------|
| 006 | 중국 라벨링 관련 법적 근거      |
| 021 | 부류별 표기사항(라벨링 예시)     |
| 032 | 관련 국가표준 리스트(세부내용 별첨) |
| 032 | 수출 프로세스              |
| 034 | 통관 제도                |
| 049 | <부록1>                |
| 059 | <부록2>                |
| 073 | <부록3>                |

**004**



**홍콩**  
Hong Kong

|     |                  |
|-----|------------------|
| 080 | 관리·법률 체계         |
| 082 | 식품 라벨링 기준 및 표시사항 |
| 093 | 품목별 라벨링 표기       |
| 107 | 최근 이슈            |
| 109 | 출처               |

**078**



**대만**  
Taiwan

|     |            |
|-----|------------|
| 112 | 관리·법률 체계   |
| 113 | 식품 라벨링 기준  |
| 114 | 표시사항       |
| 119 | 품목별 라벨링 표기 |
| 133 | 최근 이슈      |
| 137 | 출처         |

**110**



**태국**  
Thailand

|     |            |
|-----|------------|
| 140 | 관리·법률 체계   |
| 140 | 식품 라벨링 기준  |
| 142 | 표시사항       |
| 144 | 품목별 라벨링 표기 |
| 159 | 최근 이슈      |
| 160 | 출처         |

138



**베트남**  
Vietnam

|     |            |
|-----|------------|
| 170 | 관리·법률 체계   |
| 171 | 식품 라벨링 기준  |
| 174 | 표시사항       |
| 185 | 품목별 라벨링 표기 |
| 192 | 최근 이슈      |
| 192 | 출처         |
| 196 | 법규 부록 및 양식 |

168



**인도네시아**  
Indonesia

|     |            |
|-----|------------|
| 208 | 관리·법률 체계   |
| 209 | 식품 라벨링 기준  |
| 210 | 표시사항       |
| 217 | 품목별 라벨링 표기 |
| 224 | 최근 이슈      |
| 225 | 출처         |
| 226 | <부록1>      |
| 230 | <부록2>      |

206



# 2019년 중국 라벨링 제도 보고서



a major country  
Labeling manufacturing survey report

## 1. 중국 라벨링 관련 법적 근거

006

1. 식품라벨의 개념 및 정의
2. 중국 라벨링 규정 현황
  - 가. 규정내용
    - 예포장식품
    - 농산품 포장식품
    - 보건식품
    - 영유아식품
    - 특수 의학용도 조제식품
  - 나. 관리기관
  - 다. 라벨 필수 표기사항
  - 라. 수입식품 라벨 검사감독 관리규정

## 2. 부류별 표기사항(라벨링 예시)

021

- 음료(라벨링 예시)
- 소스류(라벨링 예시)
- 과자류(라벨링 예시)
- 면류(라벨링 예시)
- 주류(라벨링 예시)
- 유산균음료(라벨링 예시)
- 냉장김치(라벨링 예시)
- 보건식품(라벨 예시)
- 영유아 조제분유(라벨 예시)
- 특수의학 영유아 조제분유(라벨 예시)
- 영유아 곡물류 이유식(라벨 예시)
- 영유아 통조림 보조식품(라벨 예시)
- 최근 이슈





### 3. 관련 국가표준 리스트(세부내용 별첨) 032

### 4. 수출 프로세스 032

1. 통관절차 및 구분별 내역
  - 가. 통관 전 관련 서류 준비
  - 나. 통관 검역신고 서류 준비

### 5. 통관 제도 034

1. 관리·법률체계
2. 통관 구분별 설명
3. 관세제도
4. 통관 시 유의사항
5. 한국산 수입식품 통관거부 사례

### <부록1> 049

### <부록2> 059

### <부록3> 073

# 1. 중국 라벨링 관련 법적 근거

## 1. 식품라벨의 개념 및 정의

### 《식품안전 국가표준 예포장식품 라벨 통칙》

(GB 7718-2011)에 의하면 식품라벨은 식품포장 상의 문자, 도형, 부호로 표기된 설명내용이다. 중국은 현재 법률, 법규, 기준 및 기타 기술성 법규에 의거하여 식품라벨 관리를 실시하고 있다. 식품라벨에는 직접 소비자에게 제공되는 예포장식품 라벨과 소비자에게 간접적으로 제공되는 예포장식품 라벨로 구별된다.

### 《식품안전 국가표준 예포장식품 영양라벨 통칙》

(GB 28050-2011)에 의하면 예포장식품 영양 라벨은 소비자에게 제공되는 예포장식품 라벨에 표기된 식품 영양정보와 특성에 대한 설명이므로 영양정보, 영양표기와 영양성분의 성능표기 등이 포함되어 있으며 영양라벨은 예포장식품 라벨의 일부분이다.

## 《식품안전 국가표준 예포장식품 라벨 통칙》(GB 7718-2011) 규정

### • 예포장식품

사전에 정량포장 되거나 혹은 포장재료 및 용기에 넣어서 제조된 식품. 일정량 범위 내에서 동일한 질량 및 부피용량을 갖춘 모든 식품들을 포함한다.

### • 식품라벨

식품포장 상에 문자, 도형, 부호로 표시된 설명내용이다. 중국은 법률, 법규와 표준 및 기타 기술성 법규에 의거하여 식품라벨의 관리를 실시하고 있다.

### • 영양라벨

예포장식품 라벨에 표기된 소비자에게 제공하는 식품 영양정보와 특성에 관련된 설명으로서 영양정보, 영양표기와 영양성분의 성능표기 등이 포함되어 있으며 영양라벨은 예포장식품 라벨의 일부분이다.

### • 표기항목

- 식품을 제조 또는 가공 시 사용되는 것으로 제품의 모든 물질에 해당(변성형식으로 존재하는 것도 포함)되며 식품첨가제도 포함된다.
- 생산날짜 : 식품이 최종적으로 완성되는 날짜이며 포장된 날짜 또는 캔에 포장된 날짜도 포함한다. 즉, 식품을 포장재 또는 용기에 넣어 최종 판매단위로 완성된 날짜이다.
- 보존기간 : 예포장식품의 라벨에 명시되어 있는 저장조건 하에 품질이 유지될 수 있는 기간이다. 이 기간 내에서만 최적화 상태의 제품을 판매할 수 있으며 라벨에서 설명할 필요가 없거나 이미 설명되어 있는 특유의 품질을 유지할 수 있다.
- 규격 : 동일한 예포장 안에 여러 개의 예포장식품들이 포함되어 있을 경우, 용량 및 포함 개수와 관계된 설명이다.

### • 표기대상

- 소비자에게 직접 제공되는 예포장식품 라벨은 식품의 명칭, 배합원료, 용량 및 규격, 생산자 혹은 중개 판매자의 명칭, 주소 및 연락처, 생산일자 및 보존기한, 저장조건, 식품생산허가증 번호, 제품 표준코드 및 기타 표시로 필요한 사항들을 포함하고 있어야 한다.
- 소비자에게 직접적으로 제공되지 않는 예포장식품 라벨은 소비자에게 직접 제공되는 예포장식품 라벨의 해당 요구사항에 따라 식품명칭, 규격, 용량, 생산일자, 보존기한 및 저장조건을 표시해야 하며, 라벨에 표시되지 않은 기타 사항은 설명서나 계약서에 표시되어 있어야 한다.

## 《식품안전 국가표준 예포장식품 영양라벨 통칙》(GB 28050-2011) 규정

### • 표기항목 및 대상

- 열량(에너지), 핵심 영양소(탄수화물, 지방, 단백질, 나트륨), 영양소 참고수치(NRV)의 %비율
- 소비자에게 직접적으로 제공되는 예포장식품은 GB 28050규정에 의거하여 영양라벨을 표기해야 한다(생략 가능한 항목은 제외). 소비자에게 직접적으로 제공되지 않는 예포장식품은 GB 28050-2011 규정대로 처리하거나, 양측 기업 협의 혹은 동등 요구와 연관된 영양라벨로 표기되거나 제공되어야 한다.
- GB 28050-2011은 보건식품과 예포장 특수 영양식품의 영양라벨에는 적용되지 않는다.

### • 영양성분 차트 생략 가능 품목

- 신선식품(육류, 생선, 채소, 과일, 달걀 등)
- 알코올 함량이 0.5% 이상인 주류
- 포장지의 면적이 100cm<sup>2</sup> 이하 혹은 최대 표시면적이 20cm<sup>2</sup> 이하인 식품
- 즉석 제조하여 판매되는 식품
- 포장된 음료
- 매일 용량이 10g 혹은 10ml이하인 예포장식품
- 기타 법률, 법규에 규정된 영양성분 차트를 표시하지 않아도 되는 예포장식품. 단, 상시 품목들의 포장지 상에 영양성분과 관련된 정보를 기재하고자 할 경우, 본 규정에 따라 기재해야함

## 2. 중국 라벨링 규정 현황

### 가. 규정내용

#### • 예포장식품

- 《식품안전법》에 의하면 중국으로 수출하는 예포장식품은 중문 라벨이 있어야 한다. 중문 라벨은 《식품안전법》, 《식품안전 국가표준 예포장식품 라벨 통칙》(GB 7718-2011), 《식품안전 국가표준 예포장식품 영양라벨 통칙》(GB 28050-2011), 《식품안전 국가표준 예포장 특수 영양식품 라벨》(GB 13432-2013) 및 기타 중국 관련 법률, 행정법규의 규정 및 식품안전 국가표준 요구에 부합되어야 한다. 예포장식품에 중문 라벨이 없거나 또는 라벨이 본 조항의 규정에 부합하지 않으면 수출할 수 없다.
- 《식품안전법》 제97조에 의하면 수입 예포장식품에는 중문 라벨이 부착되어 있어야 한다. 규정상 설명서가 요구되는 제품은 중문설명서가 첨부되어야 한다. 라벨과 설명서는 《식품안전법》과 기타 관련 법률과 행정법규, 그리고 식품안전 국가표준의 요구에 부합되어야 하고 식품의 원산지과 중국내 대리업체의 명칭, 주소, 연락방식이 명시되어야 한다. 중문 라벨, 중문설명서가 없거나 중문 라벨 및 중문설명서가 본 규정에 부합하지 않는 경우에는 수입할 수 없다.

#### • 농산품 포장식품

- 농산품 포장과 라벨 관리방법에 근거하여 중국으로 수출할 경우, 수입 식용농산품의 포장 혹은 라벨은 중국법률과 행정법규와 식품안전 국가표준의 요구에 부합해야 하고 원산지와 중국내 대리업체의 명칭, 주소, 연락방식이 표기되어야 한다. 소량으로 재포장하여 판매되는 수입 식용 농산품은 포장에 수입 식용 농산품의 모든 정보와 재포장업체, 재포장시간, 지점, 유통기한 등의 정보들이 기재되어야 한다.
- 주) 포장된 식용 농산품의 라벨은 GB7718-2011에 적용되지는 않지만 포장에 영양정보가 있을 시 GB 28050-2011을 준수하고 이행해야 한다.

#### • 보건식품

- 중국 건강 보건식품은 국가시장감독관리총국(기존 국가식품약품감독관리부)에서 승인을 받고 생산 및 판매를 해야 하며 특정한 건강기능 효과나 비타민, 미네랄 보충을 목적으로 하는 식품이어야 한다. 건강 보건식품은 중국에서 크게 두 분야로 나뉘는데 기능성 건강 보건식품(면역력 증강, 불면증 개선 등 27종의 기능 중 하나) 분야와 영양소 보충 분야로 구별된다.
- 국가시장감독관리총국의《보건식품 라벨관리에 관한 규정 공고(의견수렴안)》에서 보건식품 라벨에 “특별알림”부분을 표기하고, 이 “특별알림”부분은 최소 판매포장(용기)의 주 표면에 위치해야 하며, 차지하는 면적이 그 면의 30%보다 적으면 안된다고 규정하였다. 《보건식품 라벨관리에 관한 규정 공고(의견수렴안)》에 따르면 건강식품의 라벨링 내용은 건강식품등록증 또는 구비서류에 기재된 해당 내용과 일치해야 하며 식품 제조업자

는 해당 식품라벨의 정확성과 안전성에 대한 책임을 지고 시장과 소비자들의 의견에 귀 기울여야 한다. 이 규정은 2020년 1월 1일부터 적용될 예정이다.

2020년 1월 1일 이전에 생산된 건강식품들은 유통기한이 끝날 때까지 판매될 수 있다. 2020년 1월 1일부터 생산되는 건강식품의 모든 라벨은 본 공고의 요구에 부합되지 않으면 《식품안전법》제124, 125조항에 따라 처벌을 받는다. 2015년에 개정된 《식품안전법》은 건강식품의 라벨과 설명서에 질병예방, 치료기능 등에 관한 내용은 언급하지 못하며 “본 제품은 약물을 대체할 수 없다”는 문구를 명확히 제시해야 한다.

기타 홍보과정에서 또한 “본 제품은 약물을 대체할 수 없다”는 점을 명확히 밝혀야 한다고 규정하였다. 보건식품의 경고 문구표시에 대해 제한을 함으로써 제품에 대한 과장된 광고를 어느 정도 제한하고 있다고 봐야 한다. 그러나 제품 경고문의 위치나 크기에 대한 내용이 명시되지 않아 기업 입장에서는 해당 부분에 대해 자유로울 수 있다.

## •영유아식품

### 1) 영유아 조제분유

- 기존 국가식품약품감독관리총국은 영유아 조제분유 배합방법 등록업무를 강화, 영유아 조제분유제품 배합등록 라벨관리를 규범화하기 위하여 《영유아 조제분유 제품 배합등록 관리방법》(국가식품약품감독관리총국령 제26호)에 연관된 국가식품안전표준 등에 의거하여 《영유아조제분유 제품 배합방법 등록라벨 규범기술 지도원칙(시행)》을 제시하였다. 영유아 조제분유 라벨은 제품 최소 판매포장 상에 문자, 도형, 부호 및 모든 설명내용들이 표기되고 있다.

설명서가 동봉된 것은 본 지도원칙을 참고해야 한다. 영유아 조제분유의 라벨은 제품의 배합내용과 일치해야 하며 진실성이 있고, 정확하고 쉽게 알아볼 수 있어야 한다. 허위적 또는 과장되거나 절대화된 표현이 포함되어 있어서는 안 된다.

- 《수입 영유아 조제분유 관리강화에 관한 품질관리검사총국의 공고》

2013년 9월 23일에 발표되었으며, 이 규정은 2014년 4월 1일부터 수입 영유아 조제분유의 중문 라벨은 반드시 입국 전 최소 판매포장에 직접 인쇄되어야 하고, 중국내에서 부착되는 것을 금지한다고 명시되어 있다.

### 2) 영유아 보조식품

- 중국 영유아 보조식품 관련 국가표준은 《식품안전 국가표준 영유아 곡물류보조식품》(GB 10769-2010) 《식품안전 국가표준 영유아 통조림보조식품》(GB 10770-2010) 《식품안전 국가표준 보조식품 영양보충제》(GB 22570-2014) 이 3가지 품목으로 분류된다.

- 최초 수출 전에는 특별히 인허가를 취득할 필요는 없지만, GB 테스트 시험성적을 사전에 취득하여 통관 시 필히 제출해야 한다.

- 시장감독관리총국 《영유아 곡물류 보조식품 감독관리 강화에 관한 규정》의 통지 제 13조에 따르면 영유아 곡물류보조식품 생산기업은 라벨표식관리를 강화해야 하고 《식품

안전 국가표준 예포장식품 라벨 통치》,《식품안전 국가표준 예포장 특수 영양식품 라벨》,《식품안전 국가표준 영유아 곡물류 보조식품》,《식품안전 국가표준 보조식품 영양보충품》 등 식품안전 국가표준의 요구에 따라 라벨 표시를 진행해야 한다.

라벨에 “영유아식용” 또는 “6개월 이상 영유아식용” 등 영유아 전용음식을 뜻하는 용어, 도안이 표기되어 있다면 해당 표기내용이 진실하고 정확해야 하며 제품은 “영아” 또는 “유아”가 식품안전 국가표준에서의 정의에 부합해야 한다. 허위적이고 과장되거나 소비자를 기만 또는 소비자가 오해할 수 있는 문자, 도형 등 방식으로 식품을 소개해서는 안 되고 글씨 크기 또는 색깔 차이로 소비자를 혼돈하게 해서는 안 된다.

### • 특수 의학용도 조제식품

- 중국 특수 의학용도 식품 등록 : 중국 특수 의학용도 조제식품 등록이 순조롭게 진행될 수 있게끔 기존 국가 식품약품 감독관리 총국은《특수 의학용도 조제식품 등록신청 재료항목과 요구(시행)》,《특수의학용도 조제식품라벨, 설명서 시안요구사항(시행)》,《특수 의학용도 조제식품 안정성연구 요구사항(시행)》와《특수 의학용도 조제식품 생산기업현장 등록 검사요점 및 판단원칙(시행)》을 포함한《특수 의학용도 식품등록 관리방법》에 관한 내용을 발표하였다.

## 나. 관리기관

2018년 중국의 정부조직 개편에 따라 중국 정부부서 통폐합·축소를 통해 27개 부서로 재편(장관급 8기구, 차관급 7기구 폐)하는 국무원 기구 개편안이 통과되었다. 중국 국무원의 3정방안(三定方案): 기구/정원/기능 확정'으로 인해 중국 식품감독기구개혁은 크게 개편되었다.



中华人民共和国国家卫生健康委员会  
National Health Commission of the People's Republic of China

NHC  
(국가위생건강위원회)

- 국무원 소속 기관
- 식품안전 리스크 모니터링 및 평가
- 식품안전 국가표준 작성 및 공포
- 신식품원료, 식품첨가제 신식품 등 식품관련 신식품의 안전성에 대한 심사 및 인증
- 식품안전시험기관 자질 인정의 조건과 시험규범 작성에 대한 의견 제공



## 国家市场监督管理总局 State Administration for Market Regulation

### SAMR (국가시장감독관리총국)

- 국무원 직속기관
- 식품(일반식품, 보건식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기, 포장)의 위생안전관리정책 수립 및 제도 개선
- 식품 행정허가의 실시방법 작성 및 실시
- 식품 감독관리 제도의 작성 및 실시, 문제 제품 리콜 등 조치 시스템 구축 및 점검
- 보건식품 등록 및 신고 허가 인증기관
- 영아조제분유 배합 등록 허가 인증기관
- 특수식품 신고/등록 허가 인증기관



## 中华人民共和国海关总署 GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS, P.R.CHINA

### CUSTOMS (중국해관총서)

- 시장감독관리총국의 수권을 받아 설립된 기관
- 수출입 제품 위생검역, 수출입동식물 및 제품 검사검역
- 무역통관 감독; 국제통관업무 협조
- 수출입 업체 신고/등록 관련 검사검역 및 감독관리 담당



## 中国国家认证认可监督管理委员会 Certification and Accreditation Administration of the People's Republic of China

### CNCA (중국국가인증허가 감독관리위원회)

- 시장관리감독총국의 수권을 받아 설립된 기관
- 수출입식품(유제품, 수산물, 육제품, 제비집) 생산, 가공 업체의 위생등록 심사 및 합격 업체 공시 등
- 시험 기관/실험실 자질 인정(CNAS 자질 등)
- 유기농 인증제도, 실시규칙, 인증목록의 제작 및 공표
- 유기농제품의 인증, 관리, 감독 및 상호 인증

- 중국 해관총서 2019년 70호 공고(수출입 예포장 식품라벨 검사감독관리 유관사항에 관한 공고)에 따르면 2019년 10월 1일부터 처음으로 수입되는 예포장식품라벨 비안요구를 취소한다. 수입 예포장 식품라벨은 식품검사 항목중의 하나라서 중국해관이 식품안전과 수출입상품 검사 유관법률 및 행정법규의 규정으로 검사를 진행한다.

## 다. 라벨 필수 표기사항

### • 일반 예포장식품 중문 라벨

법률 근거 : 중국식품안전법 제71조 규정

- 식품과 식품첨가제의 라벨, 설명서에는 허위·과장 내용이 있으면 안 되고, 질병 예방·치료 기능이 언급되어서도 안 됨.
- 생산·경영자는 본인이 제공한 라벨·설명서의 모든 내용에 대한 책임을 져야함.

법률 근거 : 중국식품안전법 제97조 규정

- 수입 예포장식품, 식품첨가제는 반드시 중문 라벨이 있어야 하고 설명서 동봉이 규정된 제품은 중문 설명서가 동봉되어야함.
- 라벨 및 설명서는 반드시 중국의 유관 법률, 행정법규의 규정과 식품안전 국가표준의 요구에 따라야 하며, 식품의 원산지 및 중국 내 대리상의 명칭, 주소, 연락처를 기재해야함.
- 예포장식품에 중문 라벨, 설명서가 없거나 중문 라벨, 설명서가 본 규정에 부합하지 않을 경우 수입할 수 없음.

| 구분                               | 필수/선택                | 적용 기준   |
|----------------------------------|----------------------|---|
| 제품명                              |                      |   |
| 원산지                              |                      |   |
| 내용량/규격                           |                      |   |
| 배합표                              |                      |   |
| 생산일자/유통기한                        | 필수기재                 | 《수출입예포장식품라벨검<br>사감독 관리규정》                       |
| 보관방법                             |                      |   |
| 수입자 혹은 판매자정보                     |                      | 《수출입식품안전관리방법》                                   |
| 제품 유형                            |                      | 《식품안전 국가표준 예포장<br>식품 라벨통칙》(GB 7718-<br>2011)    |
| 신식품원료 사용법, 첨가 제한량<br>기타 규정된 기재내용 |                      | 《식품안전 국가표준 예포<br>장식품 영양라벨 통칙》(GB<br>28050-2011) |
| 영양성분표                            | 필수기재<br>(일부 유형 생략가능) |   |
| 섭취방법                             | 선택기재<br>(일부 유형 필수기재) |   |
| 알레르기 경고문구                        | 선택기재<br>(일부 유형 필수기재) |   |

### • 비교(주의사항)

- 중문 라벨은 선적 전에 한국에서 부착 후 수출을 진행하거나, 중국 도착 통관 중에 부착하여도 무방하다. 다만, 한국에서 부착한다면 반드시 사전 심의를 통해 규범화된 라벨을 부착해야 한다. 임의로 부착 후 수출 시 통관 불합격이나 재부착해야 할 가능성도 있으므로 유의해야 한다.



## •농산품 중문 라벨

### 법률 근거

#### -《농산품 포장과 표시 관리방법》제3장 농산품표식

- 제10조 농산품 생산기업, 농민전문합작경제조직 및 농산품 구매를 종사하는 업체 혹은 개인이 포장하여 판매되는 농산품은 제품 명칭, 원산지, 생산자 혹은 판매자 명칭, 생산날짜가 포장지에 표기되거나 별도로 표시, 기재되어야 한다. 등급표준이 있거나 첨가제를 사용했다면 제품의 품질등급이나 사용한 첨가제의 명칭을 표시하여야 한다.
- 미포장된 농산품은 라벨, 표식 패드, 표식 밴드, 설명서 등의 형식으로 농산품의 제품 명칭, 생산지, 생산자 혹은 판매자의 명칭 등의 표기가 추가되어야 한다. 제11조 농산품 표식에 사용할 문자는 규범화된 중문을 사용하여야 한다. 표식, 표기된 내용은 정확하고 진실성이 있으며 뚜렷해야 한다.

#### -《식용농산품시장 판매질량 안전감독 관리방법》

- 제35조 수입식용농산품의 포장 혹은 라벨은 중국 법률, 행정법규의 규정과 식품안전 국가표준 요구에 부합해야 하고 원산지, 중국내 대리업체의 명칭, 주소, 연락방식이 명시되어야 한다. 소량으로 재포장하여 판매되는 수입 식용농산품은 외포장에 원 수입 식용농산품의 모든 정보와 소량 재포장한 기업, 소량 재포장한 시간, 지점, 유통기한 등 정보를 명시해야 한다.

농산품 중문 라벨 요구사항

| 구분  | 필수/선택        | 적용 기준                    |
|---|--------------|--------------------------|
| 제품명칭  |              |                          |
| 원산지   |              |                          |
| 생산자   |              |                          |
| 생산일자/유통기한                                   | 필수기재         |                          |
| 보관방법  |              | 《식품안전법》                  |
| 생산자 혹은 판매자의 명칭                              |              | 《농산품포장과 표시관리방법》          |
| 제품 유형                                       |              | 《식용농산품 시장판매 품질안전 감독관리방법》 |
| 품질등급, 사용한 첨가제                               | 일부유형<br>필수기재 |                          |
| 소량으로 재포장한 기업, 시간 및 장소<br>(소량으로 재포장된 신선 농식품) | 일부유형<br>필수기재 |                          |

## •보건식품 중문 라벨

### 법률 근거 : 중국식품안전법 제78조 규정

- 보건식품의 라벨과 설명서에는 질병 예방, 치료 기능 등에 관한 내용이 언급되어서는 안 되고 “본 제품은 약물을 대체할 수 없다”라고 명시되어야 한다. 또한 기타 홍보과정에서도 “본 제품은 약물을 대체할 수 없다”는 점을 명확히 밝혀야 한다.

## 등록제 보건식품 중문 라벨 요구사항(注册制保健食品中文标签要求)

| 구분   | 필수/선택 | 적용 기준                       |  |
|--|-------|-----------------------------|--|
| 제품명  |       |                             |  |
| 보건식품허가 마크 <sup>1)</sup> 및<br>보건식품허가 등록번호 <sup>2)</sup> |       |                             |  |
| 내용량/규격   |       |                             |  |
| 배합표  |       |                             |  |
| 보건기능   |       | 《식품안전법》                     |  |
| 생산일자/유통기한  | 필수기재  | 《보건식품등록 및 신고관리방법》           |  |
| 섭취량/섭취방법   |       | 《보건식품 라벨표기 관리규정<br>(의견수렴안)》 |  |
| 수입자 및 판매자정보  |       | 《보건식품등록심사업무세칙》              |  |
| 적용대상   |       | 《보건식품 명명규정 및 명명메뉴얼》         |  |
| 제품규격   |       | 《보건식품 명명 관련 사항 공고》          |  |
| 영양성분표  |       | 《보건식품등록신청서비스메뉴얼<br>공고》      |  |
| 특수표준내용 및 주의사항  |       |                             |  |
| 저장방법   |       |                             |  |
| 알레르기 경고문구  |       | 선택기재<br>(일부 유형<br>필수기재)     |  |

## •비고(주의사항)

- 보건식품 라벨 관리에 관한 규정 공고(의견수렴안) 2020.01.01. 발효
- 라벨 내용은 건강식품등록증 또는 구비서류에 기재된 내용과 반드시 일치
- 포장용기 앞쪽에 "건강식품은 질병 예방치료 기능이 없다", "본제품은 약물을 대체할 수 없다" 등 특별 알림 문구를 규정크기에 맞춰 명시
  - \* 글자체의 규정높이는 기본 6.0mm 이상이지만, 제품 크기에 따라 축소하여 작성
- 민원서비스 전화번호와 서비스 시간대 등 정보관련 안내 필수 기재
  - \* 현재 시장감독총국에서 위 공고에 대한 의견 수렴 중

1) 중국 보건식품허가 마크 : “小藍帽” (파란작은모자)  
 2) 수입 보건식품 등록번호 : 국식건자(國食健字)J\*\*\*\*\*

## 신고제 보건식품 중문 라벨 요구사항(备案制保健食品中文标签要求)

| 구분                                       | 필수/선택 | 적용 기준                  |
|--|-------|------------------------|
| 제품명                                      |       |                        |
| 보건식품허가 마크 및<br>보건식품허가 신고번호 <sup>3)</sup> |       |                        |
| 내용량/규격                                   |       |                        |
| 원재료/보조 원료                                |       |                        |
| 효과성분 또는 대표성 성분 및 함량                      |       |                        |
| 생산일자/유통기한                                | 필수 기재 | 《식품안전법》                |
| 사용대상/사용 부적합 대상                           |       | 《영양보충제신고 및 심사규정(시행)》   |
| 수입자 혹은 판매자정보                             |       | 《보건식품신고 및 심사 보충규정(시행)》 |
| 보건기능                                     |       | 《보건식품명규정 및 명명매뉴얼》      |
| 제품규격                                     |       | 《보건식품등록 및 신고관리방법 및 해석》 |
| 보관방법/품질보증기한                              |       | 《보건식품신고업무매뉴얼(시행)통고》    |
| 복용량 및 복용방법                               |       | 《보건식품기성명표기 공고 및 해석》    |
| 보관방법                                     |       |                        |
| 특수표준내용 및 주의사항                            |       |                        |

## •비고(주의사항)

- 보건식품 라벨 관리에 관한 규정 공고(의견수렴안) 2020.01.01. 발효
  - 영양보충제 포장용기 앞쪽에 '영양보충제'표기 필수
  - 보건기능란에 "XX영양제 보충"표기 필수.

## •영유아 조제분유 제품 중문 라벨

법률 근거 : 《식품안전법》제 81 조 규정, 《영유아 조제분유 제품배합 등록 관리방법》(국가식품약품감독관리 총국 령 제26호)

- 영유아 조제분유의 제품배합은 국무원 식품약품감독관리 부문을 통해 등록되어 있어야 한다. 등록 시, 제품연구개발보고서와 기타 배합의 과학성, 안전성을 표명하는 자료를 제출해야 하고 분할포장 방식으로 영유아 조제분유를 생산하면 안 되며 동일 기업이 동일한 배합으로 다른 브랜드의 영유아 조제분유를 생산해서는 안 된다.

3) 수입 보건식품 등록번호 : 식건비(食健備) J\*\*\*\*\*

## 영유아조제분유 중문 라벨 요구사항

| 구분   | 필수/선택                | 적용 기준   |
|--|----------------------|---|
| 제품명  |                      |   |
| 배합표  |                      |   |
| 영양성분표  |                      |   |
| 순증량/규격   |                      |   |
| 영유아조제분유 등록번호 <sup>4)</sup>   |                      | 《식품안전법》<br>《식품안전 국가표준 예포장식품 라벨통칙》(GB 7718-2011)   |
| 생산날짜/유통기한  |                      | 《식품안전 국가표준 예포장식품 영양라벨 통칙》(GB 28050-2011)          |
| 원산국  |                      | 《식품안전 국가표준 영유아조제 식품》(GB 10765-2010)               |
| 섭취량/섭취방식   | 필수기재                 | 《식품안전 국가표준 생후 6-12개월 영유아 및 유아 조제식품》(GB10767-2010) |
| 생산업체/재증책임회사  |                      | 《영유아배합분유제품배합라벨 등록규범기술지도원칙(시행)》                    |
| 저장방식   |                      |   |
| 생산공장(업체)CNCA 등록번호 <sup>5)</sup>  |                      |   |
| "0~6개월 유아에게 최적인 식품은 모유이며, 모유가 부족하거나 나오지 않을 경우 이 제품을 섭취할 수 있다"(영유아 배합분유) 혹은 "순수혼합첨가보조식품"(영유아배합식품비)라고 표시 |                      |   |
| 간략설명   |                      |   |
| 분유 원료 구체적인 원산지 또는 원산국  | 선택기재<br>(일부 유형 필수기재) |   |

## •비고(주의사항)

- 《식품안전 국가표준 영유아조제식품》(GB 10765-2010)

- 5.1, 5.1.2 영유아조제식품에 근거하여 라벨에 제품의 유형, 영아 조제식품의 속성(예: 우유 기반 또는 대두 기반 제품 및 제품성상) 및 적정 연령을 명시해야 한다. 6개월 이상 영아의 섭취 목적으로 제공되는 조제식품에는 '6개월 이상 영아에게 이 제품을 먹일 경우 보조식품을 첨가 조제해야 한다'고 명시해야 한다.
- 5.1.3 영아 조제식품에는 '0~6개월의 영아에게 최적의 식품은 모유이며, 모유가 부족하거나 나오지 않을 경우 이 제품을 섭취할 수 있다'라는 문구를 명시해야 한다.
- 5.1.4 라벨에 유아 및 여성의 이미지를 첨부할 수 없으며 '인유(人乳)화', '모유화' 또는 이와 유사한 용어를 사용할 수 없다.

4) 영유아조제분유 등록번호: 국식주자(國食注字)YPxxxxxxx

5) 해관총서: 수입식품 경외 생산업체 등록 - 영유아조제분유의 외국생산업체 등록(2017년 10월까지 등록되는 생산업 8개)

## •영유아 보조식품

법률 근거 : 《식품안전법》제 67조, 제74조 규정

- 영유아나 기타 특정 사람들에게만 제공되는 주요 또는 보조 식품은 제품명칭, 생산날짜, 저장조건 등 예포장식품 필수 표기사항 외에 주요 영양성분 및 함량을 표시해야 한다. 식품안전 국가표준이 라벨 표기사항에 대해 별도로 규정이 있는 것은 해당 규정에 따른다.
- 정부는 보건식품, 특수 의학용도 조제식품과 영유아 조제식품 등 특수식품에 대해 엄격한 감독관리를 실행하고 있다.

| 영유아 곡물류 보조식품 중문 라벨 요구사항                     |       |   |
|---|-------|---|
| 구분  | 필수/선택 | 적용 기준   |
| 식품명칭  |       |   |
| 배합표   |       |   |
| 영양성분표                                       |       |   |
| 내용량/규격                                      |       |   |
| 원산국   |       |   |
| 법적으로 중국에서 등록된 대리점, 수입업자 또는 판매자의 이름, 주소와 연락처 | 필수기재  | 《식품안전법》<br>《식품안전 국가표준 예포장식품라벨 통칙》(GB 7718-2011) |
| 생산날짜  |       | 《식품안전 국가표준 예포장식품 영양라벨 통칙》(GB 28050-2011)        |
| 유통기한  |       | 《식품안전 국가표준 예포장 특수영양식품라벨》(GB 13432-2013)         |
| 저장조건  |       | 《식품안전 국가표준 영유아 곡물류 보조식품》(GB 10769-2010)         |
| 섭취방법 및 적합한 대상                               |       |   |
| 섭취방법 및 섭취량                                  |       |   |
| 설명서   |       |   |
| 생산업체의 명칭, 주소와 연락처                           |       |   |
| 열량 및 영양성분의 함량표시                             | 선택기재  |   |
| 알레르기 경고문구                                   |       |   |

## •비고(주의사항)

- 《식품안전 국가표준 영유아 곡물류 보조식품》(GB 10770-2010)
  - 6.1 제품 라벨은 GB 13432의 규정에 따라야 하고 영양성분에 “100킬로줄(100kJ)” 함량을 추가 표시해야 한다.
  - 6.2 라벨에 섭취에 적합한 영유아의 생후 개월 수, 섭취방법 및 섭취 시 주의사항이 명확하게 표기되어야 한다.
  - 6.3 즉류 통조림식품은 제품이 함유한 과일 원액즙 또는 푸레함량이 명확하게 표기되어야 한다.

## • 특수 의학용도 영유아 보조식품

법률 근거 : 《식품안전법》 제80조 규정

- 특수 의학용도 조제식품은 국무원 식품약품감독관리부문을 통해 등록되어야 한다. 등록 시, 제품배합, 생산공정, 라벨, 설명서 및 제품의 안전성, 영양충족성과 특수의학용도의 임상효과를 표명하는 자료를 제출해야 한다. 특수 의학용도 조제식품광고는 《중화인민공화국광고법》과 기타 법률, 행정법규 중 약품광고관리의 법률에 부합해야 한다.

| 구분              | 필수/선택 | 적용 기준            |
|-----------------|-------|------------------|
| 제품명             |       |                  |
| 제품 유형           |       |                  |
| 영양성분표           |       |                  |
| 배합표             |       |                  |
| 조제특징/영양특징       |       |                  |
| 조직상태            |       | 《식품안전법》          |
| 내용량/규격          |       | 《식품안전법실시조례》      |
| 수입자 혹은          | 필수기재  | 《특수의학용도 조제식품등록관리 |
| 판매자정보           |       | 방법》              |
| 적용대상            |       | 《특수의학용도식품라벨,     |
| 보관방법/품질보증기한     |       | 설명서 양식(실행)》      |
| 섭취량 및 섭취방법      |       |                  |
| 간략설명 및 주의사항     |       |                  |
| 열량 및 영양성분의 함량표시 |       |                  |
| 알레르기 경고문구       |       |                  |

## • 비고(주의사항)

- 《식품안전 국가표준 특수 의학용도 영아조제식품통칙》(GB 25596-2010)
  - 5.1.1 제품 라벨은 GB 13432의 규정에 따라야 하고 영양성분표에 “100킬로줄(100kJ)” 함량을 추가 표시해야 한다.
  - 5.1.2 라벨은 특수 의학용도 영유아 조제식품의 유형(예를 들면 유당 배합)과 적합한 특수 의학 상황이 명확하게 표시되어야 한다. 조산아/저체중출산아 조제식품은 삼투압도 표기되어야 한다. 6개월 이상 영아가 식용 가능한 특수 의학용도 조제식품은 “6개월 이상 특수 의학상황의 영아는 본 제품 사용 시 보조식품을 추가해 주십시오.”라고 표기되어야 한다.
  - 5.1.3 라벨에 명확하게 “의사나 임상영양사의 지도하에 사용하십시오.”라고 명확하게 표기되어야 한다.
  - 5.1.4 라벨에 영아와 부녀의 이미지가 있으면 안 되고 “인유(人乳)화”, “모유화”나 유사한 언어를 사용해서는 안 된다.
  - 5.2.1 제품사용에 관련된 내용, 조제지시설명 및 도안설명, 저장조건은 라벨에 명확하게 설명되어야 한다. 포장의 최대 표면적이 100cm<sup>2</sup>보다 작거나 제품질량이 100g이하 일 경우는 도안설명이 표기되지 않아도 된다.
  - 5.2.2 지시설명에는 부당한 조제와 사용으로 인한 건강위해 가능성에 대한 경고문장이 있어야 한다.

## 라. 수입식품 라벨 검사감독 관리규정

### • 검사근거

- 《중화인민공화국 식품안전법》 및 실시조례, 《중화인민공화국 수출입상품검역법》 및 실시조례, 《수출입식품안전관리방법》, 《수출입예포장식품 라벨검사감독관리방법》, 《식품안전 국가표준 예포장식품라벨통칙》(GB 7718-2011), 《식품안전 국가표준 예포장 특수영양식품라벨》(GB 13432-2013), 《식품안전 국가표준 예포장식품 영양라벨통칙》(GB 28050-2011), 《식품안전 국가표준 식품첨가제사용표준》(GB 2760-2014), 《식품안전 국가표준 식품영양강화제 사용표준》(GB 14880-2012) 및 각 제품별 식품안전 국가표준 등

### • 기본요구

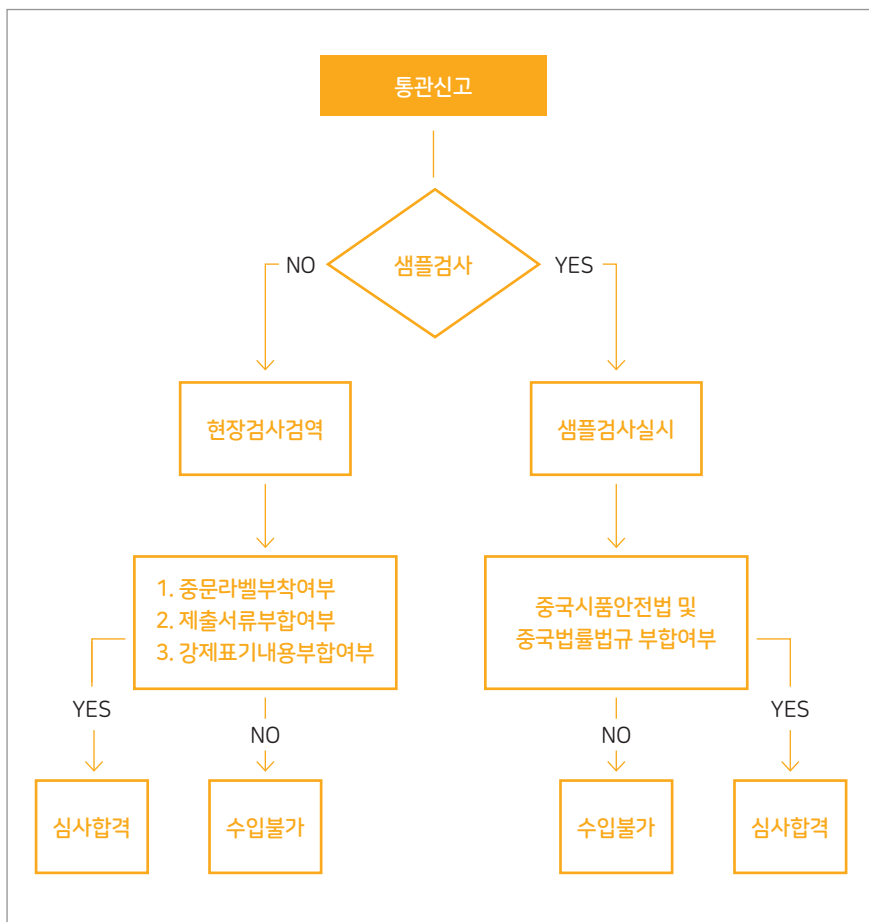
- 진실하고 정확해야 하며, 허위적이거나 과장되어서는 안 된다. 소비자들에게 오해의 소지가 있거나 기만성이 있는 문자, 도형 등의 방식으로 식품을 소개하면 안 되고 글자 크기나 색깔 차이를 이용해 소비자를 오도해서는 안 된다.
- 질병예방이나 치료효과를 표기하거나 암시해서는 안 되고 보건식품이 아닌 제품은 보건작용을 명시 혹은 암시해서는 안 된다.
- 라벨이 포장재료(용기)와 분리되어서는 안 된다.
- 내용은 규범화된 한자를 사용해야 하는데, 등록된 상표는 포함되지 않는다. 병음이나 소수민족문자는 동시에 사용 가능하지만 대응하는 한자보다 커서는 안 된다. 외국어는 동시에 사용 가능하지만 한자와 대응관계가 있어야 한다. (수입식품의 제조업체와 주소, 해외 판매자의 명칭과 주소, 웹사이트 주소 제외). 한자가 아닌 모든 문자는 대응하는 한자(해외 등록된 상표 제외)보다 커서는 안 된다.
- 포장물이나 포장용기의 최대표면적이 35cm<sup>2</sup>보다 클 경우, 강제 표기되어야 되는 문자, 부호, 수자의 높이는 1.8mm보다 작아서는 안 된다.
- 개별 판매단위의 포장 안에 종류가 다르고 날개 판매 가능한 소포장의 식품이 있을 경우 매 날개 소포장의 식품은 별도로 표시가 있어야 한다.
- 외부 포장이 쉽게 식별될 수 있거나 외포장재를 통해 내부 포장재(용기)를 뚜렷하게 식별할 수 있는 상품은 모든 강제 표시 내용 또는 일부 강제 표시 내용을 내포장재에 중복 표시하지 않아도 된다. 그렇지 않은 경우에는 외부 포장에 요구사항에 따라 모든 강제 표시 내용을 표시해야 한다.

### • 수입식품 검사검역요구

- 수입 예포장식품 중문 라벨의 유무
- 중문 라벨과 수입업체가 보유하고 있는 라벨자료의 일치여부
- 수입 예포장식품라벨은 GB 7718과 GB 28050의 요구에 부합하는지 검사리스트대로 검사 진행
- 수입예포장 특수 영양식품 라벨은 GB 13432의 요구에 부합하는지 검사리스트대로 검사 진행

- 보건식품 라벨은 GB7718 규정대로 표기되어 있는지, 그 외에 보건식품라벨, 설명서 표기내용이 등록증서나 신고 정보와 일치하는지 여부를 검사리스트대로 검사한다.
- 조사식품(輻照食品)이 GB 7718과 GB 28050의 요구에 부합하는지 검사리스트대로 검사한다.
- 기타 제품의 특수표기 요구사항, 예를 들어 예포장 특수영양식품, 보건식품, 조사식품 라벨내용은 해당 식품안전 국가표준과 요구 표기사항 외에 기타 유형의 식품 라벨표기 내용은 GB 7718에서 요구되는 표기내용 및 해당 제품표준 라벨표기내용의 요구에 따라 표기되어야 한다.
- 중국 해관총서 공고 2019년 70호(수출입 예포장 식품라벨 검사감독관리 유관사항에 관한 공고)에 따르면 2019년 10월 1일부터 처음으로 수입되는 예포장식품라벨 비안 요구를 취소한다. 수입 예포장 식품라벨은 식품검사항목중의 하나로서 중국해관이 식품안전과 수출입상품 검사 유관법률 및 행정법규의 규정로 검사를 진행한다.

## • 검사검역 프로세스





## 2. 부류별 표기사항(라벨링 예시)

### 음료

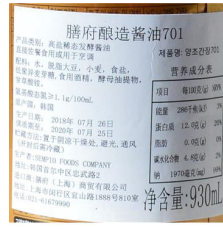
#### ① 상품명

OKF소다음료(탄산음료)



| 표기 사항         | 표기내용  |
|---------------|---|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: OKF CORPORATION(한국)<br>주소: World Trade Center, Samsung-dong, Gangnam-gu, Seoul, Korea |
| ③ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: 威海方正国际合作有限公司<br>주소: 山东威海海滨北路59号   |
| ④ 원산지         | 한국  |
| ⑤ 함량          | 250ml   |
| ⑥ 제조일자        | 병 밑에 표기(일/월/년)  |
| ⑦ 유통기한        | 병 밑에 표기(일/월/년)  |
| ⑧ 성분 및 성분중량   | 물, 백설탕, 결정과당, 탈지분유, 이산화탄소, 구연산, 식용향료, 가용성대두다당, 수크랄로스, 레몬향                                 |
| ⑨ 사용 및 보관 안내  | 보관 안내: 직사광선을 피하여 서늘한 곳에 보관하십시오.   |

## 소스류

① 상품명  
양조간장

| 표기 사항           | 표기내용  |
|-----------------|---|
| ② 제조업자 명칭과 주소   | 명칭: SEMPIO FOODS COMPANY<br>주소: 한국 서울시 중구 충무로2가                         |
| ③ 수입업자 명칭과 주소   | 명칭: 膳府(上海)贸易有限公司<br>주소: 上海市闵行区宜山路1888号810室                              |
| ④ 원산지           | 한국  |
| ⑤ 함량            | 120g  |
| ⑥ 제조일자          | 년/월/일   |
| ⑦ 유통기한          | 년/월/일   |
| ⑧ 성분 및 성분중량     | 물, 탈지대두, 소맥, 천일염, 액상과당, 발효주정, 호모물                                       |
| ⑨ 사용 및 보관 안내    | 보관 안내: 직사광선을 피하여 서늘한 곳에 보관하십시오  |
| ⑩ 양조간장 표기 필수 사항 | 제품명에 '양조간장'이라고 표시해야 하며 제품유형, 아미노산질소의 함량, 품질등급, '반찬용 및/또는 조리용'도 표기해야 한다. |

## 과자류

① 상품명  
버터와플

| 표기 사항         | 표기내용  |
|---------------|---|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: (주)크라운제과<br>주소: 대전광역시 대덕구 신일서로 67번길 57  |
| ③ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: 韩进(上海)食品有限公司<br>주소: 上海市青浦区练塘镇蒸淀蒸富路20-40号第8幢A区101室   |
| ④ 원산지         | 한국  |
| ⑤ 함량          | 120g  |
| ⑥ 제조일자        | 외포장 측면표기(일/월/년)   |
| ⑦ 유통기한        | 외포장 측면표기(일/월/년); 12개월   |
| ⑧ 성분 및 성분중량   | 소맥분, 백설탕, 가공버터, 전란액, 전지분유, 유화제, 정제소금, 올리브유, 산도조절제, 합성착향료(버터향), 생크림레진, 생강레진, 올레오레진, 로즈메리, 팜유, 토코페롤 |
| ⑨ 사용 및 보관 안내  | 보관 안내: 직사광선을 피하여 서늘한 곳에 보관하십시오.   |

## 면류

## ① 상품명

## 팔도 하트 매운 라면



| 표기 사항         | 표기내용   |
|---------------|--|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: (주)팔도<br>주소: 서울특별시 서초구 강남대로577   |
| ③ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: 青岛海地村我家食品有限公司<br>주소: 青岛市城阳区流亭街道双元路西  |
| ④ 원산지         | 한국   |
| ⑤ 함량          | 65g(명류:55.3g+조미료:8.5g+재료:1.2g)   |
| ⑥ 제조일자        | 2019년03월31일  |
| ⑦ 유통기한        | 2020년03월30일  |
| ⑧ 성분 및 성분중량   | 명류:소맥분말,팜유,아세트산전분,하이드록시프로필스타치,조미료:천일염,L-글루탐산나트륨,설탕,복합야채가루(양파,마늘),볶음고춧가루,조미분말(양조간장,물엿,천일염),고추장,호모추출물,간장가루(대두,소맥분말,정제수),흑후추분말,생강분말,고추씨유분말(포도당,식품향료,임지,대두유,고추씨),고춧가루,캐러멜색소(보통법)채소:탈수빨간고추,탈수타시마,탈수대파 |
| ⑨ 사용 및 보관 안내  | 보관 안내: 직사광선을 피하여 서늘한 곳에 보관하십시오.  |

## 주류

## ① 상품명

## orion맥주



| 표기 사항            | 표기내용  |
|------------------|---|
| ② 제조업자 명칭과 주소    | 명칭: (주)ORION<br>주소: 冲神县浦添市字城间1985-1                 |
| ③ 수입업자 명칭과 주소    | 명칭: 深圳市一番食品有限公司<br>주소: 深圳市南山区蛇口街道太子南路蛇口工业区舍融中心1栋17楼 |
| ④ 원산지            | 일본  |
| ⑤ 함량             | 350ml   |
| ⑥ 제조일자           | 캔 밑에 표기(년.월.일)                                      |
| ⑦ 유통기한           | 캔 밑에 표기(년.월.일)                                      |
| ⑧ 성분 및 성분중량      | 정제수, 맥아, 호프펫, 쌀, 옥수수, 옥수수전분                         |
| ⑨ 알코올농도 및 원맥즙 농도 | 알코올농도: 5%VOL; 원맥즙 농도: 10° P                         |
| ⑩ 사용 및 보관 안내     | 보관 안내: 상온 저장  |
| ⑪ 주의사항 및 경고문     | 과음은 건강을 해칠 수 있습니다.                                  |

## 유산균음료



## ① 상품명

## 이오 유산균음료

| 표기 사항            | 표기내용  |
|------------------|---|
| ② 제조업자 명칭과 주소    | 명칭: (주)남양유업<br>주소: 서울시 강남구 도산대로 240                     |
| ③ 수입업자 명칭과 주소    | 명칭: 优品(青岛)国际贸易有限公司<br>주소: 山东省青岛市保税區上海路34号三段五层5101       |
| ④ 원산지            | 한국  |
| ⑤ 함량             | 400ml(80ml×5)   |
| ⑥ 제조일자           | 포장 위에 표기(년.월.일)   |
| ⑦ 유통기한           | 포장 위에 표기(년.월.일)   |
| ⑧ 성분 및 성분중량      | 정제수, 맥아당, 탈지분유, 포도당, 유산칼슘, 구연산, 식용향료,<br>유산균균종1, 유산균균종2 |
| ⑨ 알코올농도 및 원맥즙 농도 | ≥125,000,000 CFU/ml                                     |
| ⑩ 사용 및 보관 안내     | 냉장저장(0-6℃) / 운송저장(0-6℃)                                 |
| ⑪ 주의사항 및 경고문     | 과음은 건강을 해칠 수 있습니다.                                      |

## 냉장 김치

① 상품명  
김치

| 표기 사항         | 표기내용  |
|---------------|---|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: (주)청정원<br>주소: 서울 동대문구 천호대로 26   |
| ③ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: 大象(北京)食品有限公司<br>주소: 北京市密云县经济开发区科技路12号   |
| ④ 원산지         | 한국  |
| ⑤ 함량          | 200g(40g*5)   |
| ⑥ 제조일자        | 포장 위에 표기(년.월.일)   |
| ⑦ 유통기한        | 180일(0~10℃)   |
| ⑧ 성분 및 성분중량   | 배추, 무, 고추가루, 양파, 대파, 김치용복합조미료(멸치액, 새우젓, 정제수, 과당, 산수해식물단백조미료, 소금, 참치농축액, 구아검, 효모추출물, 대파, 대추, 잡쌀), DL-사과 고형분: >>70% |
| ⑨ 사용 및 보관 안내  | 냉장저장(0~10℃)냉장보관   |

## 보건식품



① 상품명  
홍삼원

| 표기 사항            | 표기내용  |
|------------------|---|
| ② 제조업자 명칭과 주소    | 명칭: (주)한국인삼공사<br>주소: 대전광역시 대덕구 벚꽃길 71                           |
| ③ 수입업자 명칭과 주소    | 명칭: 正官庄六年根商业(上海)有限公司<br>주소: 上海市长宁区中山西路179号4K室                   |
| ④ 원산지            | 한국  |
| ⑤ 함량/규격          | 100ml/병   |
| ⑥ 제조일자           | 년/월/일   |
| ⑦ 유통기한           | 24개월  |
| ⑧ 주원료            | 홍삼농축액, 육계, 구기자,대추, 생강, 액상과당, 구연산                                |
| ⑨ 성분             | 정제수, 홍삼농축액, 육계, 구기자,대추, 생강, 액상과당, 구연산                           |
| ⑩ 사용 및 보관 안내     | 보관 안내: 직사광선을 피하여 서늘한 곳에 보관하십시오.<br>사용 안내: 1병/일, 개봉 후 즉시 섭취하십시오. |
| ⑪ 보건기능           | 면역력 조절  |
| ⑫ 적용대상           | 면역력 저하자; 임산부 및 수유기  |
| ⑬ 특수표준기내용 및 주의사항 | 본 제품은 약물을 대체할 수 없습니다.   |



## ① 상품명

## 영양소보충제-비타민D

| 표기 사항            | 표기내용  |
|------------------|---|
| ② 제조업자 명칭과 주소    | 명칭: Pharmavite LLC<br>주소: 1150 Aviation Place, San Fernando, CA 91340 |
| ③ 수입업자 명칭과 주소    | 명칭: 上海广伊国际贸易有限公司<br>주소: 上海浦东新区外高桥自由贸易区富特北路258号三楼                      |
| ④ 원산지            | 미국  |
| ⑤ 함량/규격          | 88.86g(60pc)/병  |
| ⑥ 제조일자           | 외포장측면표기(일/월/년)  |
| ⑦ 유통기한           | 외포장측면표기(일/월/년)  |
| ⑧ 주원료            | 비타민D3(비타민D3,덱스트린,아라비아고무,유당,아비셀,한천, 이산화규소,당에스테르,스테아르산)                 |
| ⑨ 성분             | 비타민D3, 덱스트린, 아라비아고무, 유당, 아비셀, 한천, 이산화규소, 당에스테르, 스테아르산                 |
| ⑩ 사용 및 보관 안내     | 보관 안내: 직사광선을 피하여 서늘한 곳에 보관하십시오.<br>사용 안내: 하루 1회, 매회 1알씩 온수와 같이 드십시오.  |
| ⑪ 보건기능           | 면역력 조절  |
| ⑫ 적용대상           | 면역력 저하자; 임신부 및 수유기  |
| ⑬ 특수표준기내용 및 주의사항 | 본 제품은 약물을 대체할 수 없습니다.   |

## 영유아 조제분유

## ① 상품명

## 영유아 조제분유



| 표기 사항         | 표기내용  |
|---------------|---|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: Wyeth Nutritionals Ireland Ltd.<br>주소: Askeaton, Co. Limerick, Ireland / 공장등록번호: 1703 |
| ③ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: 惠氏(上海)贸易有限公司<br>주소: 上海自由贸易试验区富特西一路473号  |
| ④ 원산지         | 아일랜드  |
| ⑤ 함량/규격       | 900g  |
| ⑥ 제조일자        | 외포장 측면표기(일/월/년)   |
| ⑦ 유통기한        | 외포장 측면표기(일/월/년)   |

## ⑧ 성분

유당, 식물유(해바라기씨 유, 코코넛 오일, 대두유), 탈지분유, 농축 웨이단 백, 대두인지방질, 참다랑어유, 아라키돈산 오일, 비타민(L-아스코르브산 나트륨, dl- $\alpha$ -토코페릴아세테이트, 니코틴산, D-판토텐산 칼슘, 시아노코 발라민, 비타민A 팔미틴,  $\beta$ -카로틴, 엽산치아민, 엽산피리독신, 비타민K1, 비타민D<sub>3</sub>, 비타민B<sub>2</sub>, 엽산, 비타민H, 이노시톨, 염화콜린), 무기질(탄산칼슘, 염화칼륨, 염화나트륨, 황산제일철, 산화마그네슘, 황산아연, 아셀렌산 나트륨, 황산구리, 황산망가니즈, 요오드화칼륨), 타우린, L-카르니틴, 뉴클레오시드( 시티딘일인산, 5'-구아닐산이나트륨, 아데노신5'-인산, 5'-크레아틴이나트륨, 5'-이노신산이나트륨, 5'-구아닐산이나트륨)

## ⑨ 사용 및 보관 안내

보관 안내: 직사광선을 피하여 서늘한 곳에 보관하십시오.

사용 안내: 개봉 후에 밀봉하여 보관하여 주십시오.

## ⑩ 보건기능

면역력 조절

## 사용량 의견표

| 영유아연령 | 매일섭취횟수 |     |        |
|-------|--------|-----|--------|
|       | 분유량    | 온수  | 매일섭취횟수 |
| 0-2주  | 2      | 60  | 7-6    |
| 2-8주  | 4      | 120 | 6      |
| 2-3개월 | 4      | 120 | 5-6    |
| 3-6개월 | 6      | 180 | 4-5    |

\* 표준희석법 : 한수가락(약4.5g) 30ml 온수 추가

## ⑪ 적용대상

## 주의 사항

1. 본 제품은 사용하기 전 의사나 건강 전문가에게 문의하십시오.
2. 설명에 따라 젓병과 젓꼭지를 준비하시고 신중히 조제하십시오. 의사의 별도 지시가 없는 한, 분유의 비율은 바꾸지 마십시오.; 부정확한 조제 방법은 아기의 건강에 심각한 영향을 미칠 수 있습니다.
3. 가능한 개봉 후 4주 이내에 드시고, 냉장 보관은 하지 마십시오.
4. 생산일자 및 유통기한이 캔 바닥에 표시되어 있으므로 유통기한 전까지 제품을 사용하십시오.

## ⑫ 특수표준기내용 및 주의사항





① 상품명

특수의학 영유아 조제분유

| 표기 사항         | 표기내용   |
|---------------|--|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: Nestlé Deutschland AG<br>주소: Füssener Strasse 1,87640 Biessenhofen<br>공장등록번호: DE BY 701 EG   |
| ③ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: 惠氏(上海)贸易有限公司<br>주소: 上海自由贸易试验区富特西一路473号   |
| ④ 원산지         | 독일   |
| ⑤ 함량/규격       | 900g   |
| ⑥ 제조일자        | 외포장 측면표기(일/월/년)  |
| ⑦ 유통기한        | 외포장 측면표기(일/월/년)  |
| ⑧ 성분          | 탈지우유, 유당, 갈락토올리고당, 대두유, 해바라기씨유, 농축 웨이단백, 코코넛 오일, 올리고당, 무기질(인산삼석회, 황산칼슘, 인화칼륨, 황산제일철, 황산아연, 황산구리, 황산망가니즈, 아질산나트륨), 비타민류(비타민A, 비타민D <sub>3</sub> , dl-α-토코페릴아세테이트, d-α-토코페롤, 비타민K <sub>1</sub> , L-아스코르브산, 아스코빌팔미테이트, 비타민B <sub>1</sub> , 비타민B <sub>2</sub> , 비타민B <sub>3</sub> , D-판토텐산 칼슘, 엽피리독신, 비타민H), 인지질, 구연산, 아라키돈산 오일, 뉴클레오시드(아데노신5'-1인산, 시티딘일인산, 5'-구아닐산아나트륨, 5'-이노신산아나트륨, 우리딘5'-1인산), 도코사헥사엔산 유지, 타우린, L-카르니틴, 비피도박테리움 애니멀리스 |
| ⑨ 사용 및 보관 안내  | 보관 안내: 직사광선을 피하여 서늘한 곳에 보관하십시오.<br>사용 안내: 개봉 후에 밀봉하여 보관하여 주십시오.  |
| ⑩ 보건기능        | 면역력 조절   |

| 섭취의견표  |        |       |        |          |
|--------|--------|-------|--------|----------|
| 영유아연령  | 온수(ml) | 계량스푼* | 매일섭취횟수 | 보조식품첨가횟수 |
| 6-8개월  | 210    | 7     | 3-4    | 2-3      |
| 8-12개월 | 210    | 7     | 2-3    | 3-4      |

\*한계량스푼=4.5g분유, 학부모에게는 꼭 내장된 계량 스푼을 사용하도록 권고합니다; 이 지도는 권장 수유 지침으로서, 당신의 아이의 실제 수요가 이 기준보다 높거나 낮을 수 있습니다.

|                  |   |
|------------------|---|
| ⑩ 특수표준기내용 및 주의사항 | <p>주의 사항</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 본 제품은 사용하기 전 의사나 건강 전문가에게 문의하십시오.</li> <li>2. 설명에 따라 젖병과 젓꼭지를 준비하시고 신중히 조제하십시오. 의사의 별도 지시가 없는 한, 분유의 비율은 바꾸지 마십시오.; 부정확한 조제 방법은 아기의 건강에 심각한 영향을 미칠 수 있습니다.</li> <li>3. 가능한 개봉 후 4주 이내에 드시고, 냉장 보관은 하지 마십시오.</li> <li>4. 생산일자 및 유통기한이 캔 바닥에 표시되어 있으므로 유통기한 전까지 제품을 사용하십시오.</li> </ol> |
|------------------|---|

## 영유아 곡물류 이유식

## ① 상품명

## 쌀가루 이유식



| 표기 사항         | 표기내용   |
|---------------|--|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: GRANDPA'S FARM<br>주소: Earth Prine Erterprise B.V.Oymposch strasion 24            |
| ③ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: 上海禹励进出口有限公司<br>주소: 浦东新区外高桥自贸区日京路35号  |
| ④ 원산지         | 네덜란드   |
| ⑤ 함량          | 225g   |
| ⑥ 제조일자        | 외포장 측면표기(일/월/년)  |
| ⑦ 유통기한        | 외포장 측면표기(일/월/년)  |
| ⑧ 성분          | 쌀가루, 백설탕, 갈슘, 철, 아연, 요오드, 비타민C, 니코틴산, 판토텐산, 비타민E, 비타민B1, 비타민B6, 비타민D3, 비타민A, 비오틴, 엷산 |
| ⑨ 사용 및 보관 안내  | 보관 안내: 직사광선을 피하여 서늘한 곳에 보관하십시오.<br>사용 안내: 개봉 후에 밀봉하여 보관하여 주십시오.                      |

## 영유아 통조림 보조식품

## ① 상품명

## 영유아 과일 퓨레 보조식품



| 표기 사항         | 표기내용  |
|---------------|---|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: GRANDPA'S FARM<br>주소: Earth Prine Erterprise B.V.Oymposch strasion 24 |
| ③ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: 上海禹励进出口有限公司<br>주소: 浦东新区外高桥自贸区日京路35号                                   |
| ④ 원산지         | 프랑스   |
| ⑤ 함량          | 90g   |
| ⑥ 제조일자        | 외포장 측면표기(일/월/년)   |
| ⑦ 유통기한        | 외포장 측면표기(일/월/년)   |
| ⑧ 성분          | 사과퓨레(66%), 체리퓨레(20%), 바나나퓨레(14%)  |
| ⑨ 사용 및 보관 안내  | 보관 안내: 직사광선을 피하여 서늘한 곳에 보관하십시오.<br>사용 안내: 개봉 후에 밀봉하여 보관하여 주십시오.           |

# 최근 이슈

## 1) 일반식품

- 중국 해관총서 2019년 70호 공고(수출입 예포장식품 라벨 검사감독 관리 유관사항 관련 공고)

- 2019년 10월 1일부터 최초 수입되는 예포장식품은 라벨등록이 불필요하다. 다만 라벨검사는 여전히 필요하다. 수입 예포장식품 라벨은 식품검사 항목 중의 하나로서 중국해관이 식품안전과 수출입 상품 검사 유관 법률 및 행정법규의 규정으로 검사를 진행한다.

- 공고에 따르면, 《수출입식품, 화장품 라벨 심사제도 조정에 관한 공고》(原질검총국 2006년 제44호 공고), 《수입 예포장식품 라벨 관리시스템 운영에 관한 공고》(原질검총국 2011년 제59호 공고), 《수출입 예포장식품 라벨 검사감독 관리규정>실시에 관한 공고》(原질검총국 2012년 제27호 공고)는 2019년 10월 1일부터 폐지되는 동시에 이전에 이미 등록된 수입 예포장식품 라벨 정보는 폐지한다.

## 2) 보건식품

- 보건식품 최소판매단위 포장의 주 전시면에 "특별알림"부분을 표기하고 일정한 글씨높이, 배경과 색차가 있는 검정색 글씨로 경고문 "보건식품은 질병예방과 치료 기능이 없다. 본 제품은 약물을 대체 할 수 없다. (중국어원문: 保健食品不具有疾病预防, 治疗功能. 本品不能代替药物)"를 중국어 원문대로 표기해야 한다.
- 보건식품 라벨에 소비자 상담 전화번호 및 상담 가능한 시간 정보를 표기해야 한다. 소비자 상담 번호 부분의 글씨크기는 "보건기능(保健功能)"의 글씨크기보다 작아서는 안 된다. 보건식품 생산업체는 표시한 상담 가능한 시간대에 전화응대가 가능하며 소비자의 클레임, 신고를 제때에 처리하고 유관 내용을 기록하고 최소 2년간 보존해야 한다.
- 제품이 홍보하는 원유, 분유원료 등 원료의 원산지 정보는 구체적인 원산지 또는 원산국을 정확하게 표기해야 하고 "수입원유", "해외 목장으로부터", "생태목장", "수입 원료" 등 모호한 표현을 사용하면 안 된다. 라벨이나 설명서에 "지능 개발, 저항력 또는 면역력 증강, 장 보호" 등 표현이 있으면 안 되고 "不加糖" "不含乳" "零(0)첨가" 등 표현이 있으면 안 된다.
- 허위적이거나 과장된 내용, 과학원칙을 위반하거나 절대화한 내용을 표기하면 안 되고 등록된 제품의 조제명세와 다른 내용을 라벨에 표기하면 안 된다.

## 3) 출처

- 중국 식품뉴스 네트워크(中國食品報網)  
<http://www.zybh.gov.cn/newpage/zcfg/1996n38bsgd.htm>
- 중국 경제 네트워크(中國經濟網)  
<https://baijiahao.baidu.com/s?id=1637455991194182360&wfr=spider&for=pc>
- 중국 해관총서-수출입예포장식품 라벨검사검역 관리 공고  
<http://www.customs.gov.cn/customs/302249/302266/302267/2430596/index.html>

### 3. 관련 국가표준 리스트(세부내용 별첨)

| 관련 국가표준   | 적용대상   |
|---|--|
| <b>식품안전 국가표준</b><br><b>예포장식품 라벨통칙</b><br>(GB 7718-2011)<br>- 부록 1               | 본 표준은 소비자에게 직접 제공되는 예포장식품 라벨과 소비자에게 간접적으로 제공되는 예포장식품 라벨에 적용된다.<br>본 표준은 예포장식품의 저장 및 운송 과정에서 식품 보호를 위해 제공되는 식품 저장 및 운송 포장 라벨, 벌크 식품 및 현장 제조 판매 식품의 라벨에는 적용되지 않는다. |
| <b>식품안전 국가표준</b><br><b>예포장식품 라벨통칙</b><br>(GB 28050-2011)<br>- 부록 2              | 본 표준은 예포장식품 영양라벨에서 제시하는 영양정보 표시와 설명에 적용된다.<br>본 표준은 보건식품 및 예포장 특수영양식품의 영양라벨 표기에는 적용되지 않는다.   |
| <b>식품안전 국가표준</b><br><b>예포장 특수영양</b><br><b>식품라벨</b><br>(GB 13432-2013)<br>- 부록 3 | 본 표준은 예포장 특수영양식품라벨(영양 라벨 포함)에 적용된다.  |

### 4. 수출 프로세스



\* (2018년)AQSIQ(국가질량감독검험검역총국)소속의 CIQ(출입경험검역총국)및 하부조직 해관총서로 편입

\* 시험, 검역허가 필수 식품 및 보건 식품, 영유아조제분유, 특수의학용도식품의 경우 수출전 관련 인허가 취득 필수



## 5. 통관 제도

### 1. 관리·법률체계



| 법규   | 해석  |
|--|---|
| <p>《수출입식품안전관리방법》<br/>《수입식용식물성기름 검사감독요구에 관한 설명》<br/>《수출입동식물검역법》<br/>《수출입수산물검사검역감독관리방법》<br/>《수출입육제품검사검역감독관리방법》</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식물성 기름의 경우, 시험성적서 통관 전 국가강제표준에서 정한 항목 준비 필요</li> <li>- 한국 동식물(과일, 야채 등) 첫 중국 수출 시 검역 허가 취득해야 수출 가능</li> <li>- 수산물 수출 전 수산물 공장 등록 진행 필요, 공장심사 관련 국립수산물 품질관리원의 검역, 검사와 수출 통계를 통해 진행 가능</li> <li>- 한국 육제품 중 삼계탕 검역 허가 취득 완료, 2018년 2월 9일 11개 삼계탕 생산 및 가공 업체 중국 CNCA 홈페이지에 공시 완료</li> </ul>  |
| <p>《신식품원료안전성심사관리방법》<br/>《신식품원료신고 및 수리(受理)규정》<br/>《신식품원료 안전성식품규정》</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품에 신식품원료, 신식품첨가제를 첨가했을 경우, NHFPC에 비준 신청 필요 (이 진행과정은 매우 어려우므로 배합 변경을 권장)</li> </ul>  |
| <p>《보건식품 등록 및 신고 관리방법》</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 보건식품 수출 전 보건식품 등록 허가 취득 필요, 2016년 7월 1일부로 영양보충제 비안제(신고제) 실시(규제 완화)</li> </ul>  |
| <p>《예포장식품라벨통칙》<br/>《예포장식품영양라벨통칙》</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 모든 예포장식품 중문 라벨 및 영양라벨 필요(단, 매일 섭취량 10g/10ml 이하의 제품 혹은 알코올 함량 0.5% 이상의 제품 등은 영양라벨 면제 가능)</li> </ul>   |
| <p>《수출입유제품 검사검역감독관리방법》</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 유제품 수출 시 유제품 공장 사전 등록 진행 필요. 통관 전 모든 항목 시험성적서 준비 필요</li> <li>- 국가강제표준에서 정한 항목들의 유제품을 제외한 기타 영유아 식품들은 통관 전 시험성적서 준비 필요</li> <li>- 한국 유제품(영유아조제분유 제외) : 이미 64개 생산 완료 및 가공 업체 중국CNCA 홈페이지에 공시 완료</li> </ul>   |
| <p>《영유아조제분유 제품배합등록관리방법》</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2016년 1월'영유아용 조제분유 성분등록관리 규정(안)'을 WTO/TBT에 통보 후 미국, 유럽, 호주, 한국 등 여러 국가의 의견들이 접수되었고 유럽, 미국, 호주, 뉴질랜드 등 여러 국가의 관련 기관들이 중국 해관총서에 직접 와서 영유아 조제분유 제품배합등록 관리방법의 제정에 대해 의견을 교환하기도 했음</li> <li>- 식품안전품질 문제 속출 및 영유아 조제분유 브랜드의 난립으로 많은 나라가 이의를 제기했음에도 불구하고 영유아 조제분유의 품질 향상을 중국 식품 품질 안전 업무의 돌파구로 보라는 이극강 총리의 지시, 둘째 출산 허용 정책의 시행으로 영유아 분유의 품질 안전 문제에 대한 사회의 폭 넓은 관심 등으로 인하여 영유아 조제분유 제품배합등록 관리방법이 시행되었음</li> <li>- 2016년 10월 1일부로 법규 정식 시행. 2018년 1월 1일부터 off-line 및 on-line 판매되는 모든 영유아 조제분유 국가시장관리총국 배합등록 필수</li> </ul> |

## 2. 통관 구분별 설명

| 구분                  | 내역   | 근거  |
|---------------------|--|---|
| ① 사전 검토             | 국가표준 확정, 검역요구 확인, 성분 심의, 외포장 지 심의, 수출(생산)업체 등록   |   |
| ② 중문 라벨             | 중문 라벨 시안 설계  |   |
| ③ 첫 수출 (생산)업체 전산 등록 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품수출업체 수출 전에 전산 등록해야 수출 가능</li> <li>- 온라인 신고(신고사이트: ire.eciq.cn)</li> <li>- 수산물, 육류제품, 유제품, 제비집의 경우 외 국생산업체 전산등록 전 CNCA공장 사전등록 진행 필수</li> <li>- 한국 해당 정부기관을 통해 신청 필수</li> </ul>   |   |
| ④ 사전시험 /허가 (일부품목)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 유제품의 경우 통관 전에 전 항목시험 성적서 준비 필수 (2018년 1월 1일부터 중국에서 off-line 판매되는 모든 영유아 조제분유 배합등록 필수)</li> <li>- 유제품을 제외한 기타 영유아식품은 통관 전 국가강제표준에서 정한 항목의 시험성적서 준비 필수</li> <li>- 식물성 기름의 경우, 통관 전 국가강제표준에서 정한 항목의 시험성적서 준비 필수</li> <li>- 한국 동식물(과일, 야채 등)은 첫 중국 수출시 검역 준입/허가 취득해야 수출 가능(정부 간 협의 사항)</li> <li>- 보건식품 수출 전 보건식품 등록 허가 취득 필수, 특수 의학용도 식품 등록 허가 취득 필수</li> </ul> | <p>《수출입식품 안전관리방법》<br/>《수출입유제품 검사검역감독 관리방법》<br/>《수입식용식물성기름》<br/>《검사감독요구에 관한 설명》<br/>《수출입동식물검역법》<br/>《수출입수산물 검사검역감독 관리방법》<br/>《수출입유제품 검사검역감독 관리방법》<br/>《보건식품 등록·비안 관리 방법》<br/>《특수 의학용도 조제식품 등록관리방법》</p> |
| ⑤ 해관총서 (검사검역)       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 해당 제품의 중국 국가 GB 표준에 따라 검사 검역 진행</li> <li>- 라벨심사 : 1) 양식 심사 2) 적합성 심사 : 표기 내용 적합성 및 진실성에 대한 심사</li> </ul>  | <p>《중화인민공화국 해관법》<br/>《수출입관세조례》<br/>《관련 제품의 국가표준 및 위생 표준》<br/>《식품안전 국가표준 예포장식품라벨통칙》(GB 7718-2011)<br/>《식품안전 국가표준 예포장식품영양라벨통칙》(GB 28050-2011)<br/>*합격 시 중문 라벨등록허가번호 발급</p>                              |



## •필수서류

### 수출시 수출업체 준비 사항

- 원산지증명서 사본(세관 or 상공회의소)
- 생산국 위생증명서/식물검역증(MFDA) 사본
- 제품 등록 및 판매 허가 증명서(MFDA) 및 생산날짜 확인서(일부 항구 요청 사항)
- 첫 수출시 해외 수출업체 ACSIQ 시스템등록 필수정보
- 제품 품질이 중국 표준에 부합된다는 증명서류(식용유, 영유아 식품, 분유 등 일부 품목에 한함)
- 계약서, 인보이스(INVOICE), 포장명세서(PACKING LIST), 선적 서류(BILL OF LADING) 등 검사검역기관 심사 시 필요한 기타 관련 자료
- 중문 라벨 해관 등록 시 필수 서류

\* 수출용 위생증(Health Certificate)

(농식품의 경우 한국 식약처에서 발행, 수산물의 경우 해양수산부에서 발행, 유제품의 경우 농림축산검역본부에서 발행)

\* 일부 서류 샘플 - 부록2 참조

## 3. 관세제도

### 가. HS CODE 확정

#### 수출물품 HS CODE 확인

- HS CODE란, 국가 간에 상품을 교류함에 있어 국제적으로 상품분류를 위해 부여하는 코드로, 국가별 HS CODE 분류에 따라 수입국의 적용 관세율 및 적용 검역규정 등의 내용을 조회할 수 있다.
- HS CODE와 FTA : HS CODE에 따라 FTA 미적용 관세율, FTA 적용 관세율, 원산지 결정기준이 달라지기 때문에 HS CODE의 적정성 확보가 필수적이다.

#### HS 확인을 위한 준비작업

- HS를 확인하기 위해서는 물품 및 원재료에 대한 준비 작업이 필요

| 구분    | 내용 확인                                   | 준비자료                 |
|-------|---|----------------------|
| 조제식료품 | 원재료의 구성성분 및 함량, 제조공정, 구체적인 용도 등         | 품목제조보고서, 제조공정도, 샘플 등 |
| 원재료   | 1차 산품(채소 · 과일 등): 신선, 냉장, 냉동, 건조 등 가공상태 | 샘플 등                 |
|       | 첨가제(L-글루타민산나트륨 등): 화학식, 화학구조 등          | INS NO 등             |

## HS CODE 사전 조회의 필요성

- 수출하고자 하는 제품의 중국 수입관세율과 기타 적용 세율을 파악하여 중국 시장 판매 가격을 설정할 수 있다.
- 자유무역협정(FTA)/아시아-태평양자유무역협정(APTA) 및 당해 연도 잠정세율 적용 여부를 사전 확인하여 특혜 원산지증명서를 제출할 경우 관세 혜택으로 인한 비용 절감이 가능하여 시장 경쟁력을 갖출 수 있다.
- HS CODE에 따라 통관 시 요구되는 특정 검역 규정이 있을 수 있으며, 검역 시 제출해야 하는 서류 등이 추가될 수 있어 사전 준비가 요구된다.

## HS CODE 조회 내역

- 중국 수출 예정 품목의 HS CODE는 중국 해관총서 홈페이지에서 조회해보는 것이 정확한 편이며, 관세청 홈페이지에서는 중국 관세율로도 참고 조회가 가능하다.
  - 중국 해관총서 홈페이지 (<http://www.customs.gov.cn>)
  - 한국 관세청 홈페이지 (<http://www.customs.go.kr>)

### <[참고] 중국 수출 시 HS CODE로 조회 내용 및 납부해야 하는 세금>

|         |  |        |        |
|---------|--|--------|--------|
| 商品编码    | 190230900  |        |        |
| 商品名称    | 即食或快餐面条  |        |        |
| 申报要素    | 0.品牌类型;1.出口享惠情况;2.种类(即食面条、快餐面条);3.淀粉含量;4.包装规格;5.品牌;6.OTIS;7.CAS; |        |        |
| 法定第一单位  | 千克   | 法定第二单位 | 无      |
| 最惠国进口税率 | 10%  | 普通进口税率 | 80%    |
| 消费税率    | -  | 出口关税率  | 0%     |
| 增值税率    | 13%  | 海关监管条件 | AB     |
| 商品描述    | 即食或快餐面条  |        |        |
| 暂定进口税率  | -  | 出口退税率  | 10/13% |
| 检验检疫类别  | R.S  |        |        |

HS CODE 조회 예시

### 구분

### 해설

- ① **최혜국관세** 해관총서 2001년 22호 공고의 최혜국 관세 적용기준(WTO회원국)
- ② **증치세** 한국의 부가가치세 개념의 세금, 2019년 4월 1일부터 기준 10% 혹은 13%로 분류

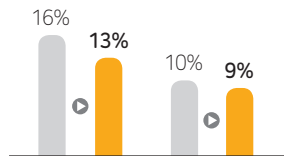
출처: 중국 해관총서

- 원산지증명서의 종류에 따라 관세율 적용 방식이 다르므로 특혜원산지 요구조건에 부합한다면 세율이 가장 유리한 것을 선택하여 진행이 가능하다.
- 제품이 협정/특혜 세율 원산지 요구 조건에 해당되는지의 여부는 대한상공회의소 등 유관 기관 홈페이지에서 참조 및 문의 가능하다.

## 중국 수입관세 법류 변경 사항

- 2019년 3월 21일 중국재무부, 중국세무총국, 중국해관총서에서 연합 발표한 《증치세 개혁 심화에 관한 정책 공고》(2019년 39호 공고)에 따르면, 2019년 4월 1일부터 기존 16%의 증치세율이 적용되던 상품은 13%로, 기존 10%의 증치세율이 적용되던 상품은 9%로 인하다.

### 2019년 4월 1일부터 증치세 세율인하



## 나. FTA 관세혜택 확인

### FTA 관세율 개요

- FTA 관세율이란, FTA 협정국에서 FTA 협정을 통해 정한 관세율로서, 일반적으로 적용하는 관세율보다 낮은 관세율을 말한다.
- HS CODE별로 FTA 관세율이 달라질 수 있으며, FTA 협정 발효 즉시 0%가 되는 물품, 일정기간 동안 점차적으로 인하되는 물품, 협정이 발효되더라도 FTA 관세율이 적용되지 않는 물품으로 나누어진다.
- 한·중 자유무역 협정이 2015년 12월 20일부터 발효되면서, FTA협정품목에 해당하고 원산지결정 조건에도 부합할 경우 FTA 원산지 증명서(CERTIFICATE OF ORIGIN Form for China-Korea FTA)를 신청 발급하여, 협정 관세율 적용이 가능하다.

\* 주의사항: 선적 전/후 7일 근무일내에 발급된 것에 한하여 인정

### FTA 관세율 확인 방법

- FTA 관세율은 FTA 협정문 상에 규정되어 있으므로 협정문의 내용을 파악하여 확인하거나, 인터넷 홈페이지를 통해 확인할 수 있다.

| 구분                | 해설  |
|-------------------|---|
| 산업통상자원부 자유무역협정    | <a href="http://www.fta.go.kr">http://www.fta.go.kr</a>   |
| 트레이내비             | <a href="http://www.tradenavi.or.kr">http://www.tradenavi.or.kr</a>   |
| 관세청 FTA 포털        | <a href="http://www.customs.go.kr/kcshome/site/index.do?layoutSiteId=ftaportalkor">http://www.customs.go.kr/kcshome/site/index.do?layoutSiteId=ftaportalkor</a> |
| 대한상공회의소 무역인증서비스센터 | <a href="http://cett.korcham.net">http://cett.korcham.net</a>   |

FTA 수출세율 예시

출처: 한국 관세청

## 4. 통관 시 유의사항

• 2012년~2018년 수입식품 통관거부 건수(세계 전체)

| 구분   | 라벨링/포장 | 성분부적합 | 위생  | 서류미비 | 유통기한 | 기타 | 합계   |
|------|--------|-------|-----|------|------|----|------|
| 2013 | 9      | 19    | 23  | 17   | 0    | 34 | 97   |
| 2014 | 115    | 73    | 6   | 30   | 0    | 8  | 232  |
| 2015 | 29     | 44    | 10  | 10   | 0    | 1  | 94   |
| 2016 | 15     | 53    | 79  | 0    | 0    | 7  | 154  |
| 2017 | 114    | 82    | 80  | 65   | 89   | 1  | 461  |
| 2018 | 300    | 408   | 253 | 278  | 81   | 32 | 1351 |

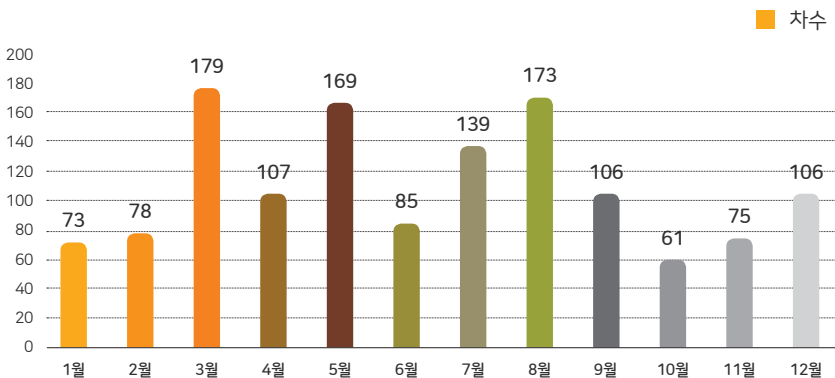
출처: 중국 해관총서

- 통관 거부된 식품은 반송 또는 소각 조치.
- 2018년 통관 거부된 한국수입식품은 총 46건(총 32683.01kg)
- 통관 거부 사유로는 통관 시 요구되는 각종 서류와 성분 문제, 중문 라벨/포장 문제, 위생 문제 외에 기타문제 각 4건.
- 위생문제에는 대장균군 초과, 세균초과, 비소기준치초과 등이 포함되고 기타 문제로는 관능검사 불합격, 검역 미허가, 제품파손 등이 이에 포함된다.

## 5. 한국산 수입식품 통관거부 사례

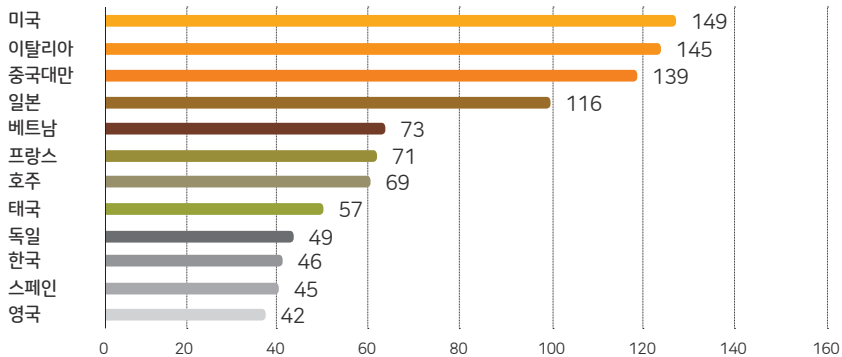
### 가. 2018년도 통관검사 부적합 식품 데이터

<2018년 1-12월까지의 수입식품 통관검사 부적합 데이터>



출처: 해관총서

## &lt;2018년 1-12월까지의 수입식품 통관검사 부적합 데이터&gt;



출처: 해관총서

## ·2018년 한국 對중국 수출 통관거부 사례 데이터

| 월별  | 수출국 | 제품명    | 거부 사유                                  |
|-----|-----|--------|--|
| 1월  |     | 원두     | 라벨 불합격                                 |
|     |     | 튀김가루   | 식품첨가제 이산화유황의 부적절한 첨가                   |
|     |     | 과자     | 식품첨가제 비타민E의 부적절한 첨가                    |
|     |     | 조미료    | 식품첨가제 이산화유황의 부적절한 첨가                   |
| 2월  |     | 음료     | 서류 미비                                  |
|     |     | 견과류    | 곰팡이 위생표준치 초과                           |
| 3월  |     | 탄산음료   | 식품 영양강화제 비타민B <sub>2</sub>             |
|     |     | 캔디     | 식품첨가제 비타민E의 부적절한 첨가                    |
| 5월  | 한국  | 조미유    | 서류 미비                                  |
|     |     | 아마씨    | 기타                                     |
|     |     | 즉석곡물제품 | 기타                                     |
| 6월  |     | 고체음료   | 라벨 불합격; 식품첨가제 카카오색소의 부적절한 첨가; 황산알루미늄칼륨 |
|     |     | 고체음료   | 균락총수 초과                                |
| 7월  |     | 캔디     | 식품 영양강화제 비타민B <sub>2</sub>             |
|     |     | 고체음료   | 라벨 불합격                                 |
| 8월  |     | 육제품    | 기타                                     |
| 9월  |     | 즉석곡류제품 | 균락총수 초과                                |
| 10월 |     | 라면     | 식품 영양강화제 비타민B <sub>2</sub>             |
| 12월 |     | 고체음료   | 라벨 불합격                                 |

## 나. 통관거부 사례 분석

### 캔디, 기타 설탕과자

#### 요구사항

**국가 표준** 식품안전 국가표준 GB17399-2016 - 당과류(사탕)

**적용 범위** 본 표준은 당과류에 적용된다.

**용어 및 정의**  
**2.1 당과**  
 설탕이나 물엿 또는 감미료를 주원료로 하고 관련 공정을 거쳐 제조된 감미식품을 가리킨다.

#### 2.1.1 껌베이스 당과류

고무질의 물질, 설탕이나 엿 또는 감미료를 주원료로 하고 관련 공정을 거쳐 제조된 당과로서 씹으면서 풍선도 불 수 있는 당과류를 가리킨다.

#### 3.1 원료요구

원료는 반드시 상응하는 식품표준과 관련 규정을 따라야함

#### 3.2 관능지표

| 항목        | 요구사항   | 일일권장섭취량*   |
|-----------|--|--|
| 형태, 색, 광택 | 관련제품의 외형적 특징과 정상 제품의 색과 광택을 띠어야 한다.                    | 적당량을 샘플로 취하여 깨끗한 흰색의 쟁반(도자기쟁반 또는 동류의 용기)에 담아 자연광선아래에서 색과 광택, 상태를 관찰하고 냄새를 맡아 본 뒤 따뜻한 물로 입을 헹구 후 맛을 본다. |
| 맛, 냄새     | 제품이 구비해야 할 맛, 냄새를 구비하고 악취와 군내가 없어야 한다.                 |  |
| 상태        | 해당 제품의 특징에 부합해야 하고 곰팡이가 없고 일반적인 시력으로 이물질이 발견되어서는 안 된다. |  |

#### 3.3 미생물 제한량

| 항목           | 샘플링방안* 및 제한량 |   |                 |                 | 검사방법      |
|--------------|--------------|---|-----------------|-----------------|-----------|
|              | n            | c | m               | M               |           |
| 균락총수/(CFU/g) | 5            | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2 |
| 대장균군/(CFU/g) | 5            | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 |

\* 샘플의 샘플링과 처리는 GB 4789.1대로 실시한다.

n: 동일 로트로 샘플링한 시료의 수량

c: m의 허용제한수치 초과 시료의 수 (단, M의 수치를 초과할 수 없음)

m: 검출기준 제한수치

M: 어떤 시료라도 초과해서는 안되는 검출 제한수치(1개의 시료라도 초과할 경우 전체 불합격)

#### 3.4 오염물질 제한량(GB 2762의 규정에 따름)

| 검사 항목 | 제한량(mg/kg) |
|-------|------------|
| 납     | 0.5        |

#### 3.5 식품첨가제와 식품영양강화제

3.5.1 식품첨가제는 GB 2760에 부합해야함

3.5.2 식품영양강화제는 GB 14880에 부합해야함

기술적  
요구사항

## 불합격 사례 분석

### • 식품첨가제 사용 불합격

- 3월 및 7월에 불합격 처리된 비타민E가 첨가된 당과류는 식품안전 국가표준 GB 2760 식품첨가제 및 GB 14880 영양강화제 규정에 따라 첨가 불가 (추잉껌 제외)
- 3월에 수입된 제품이 불합격 되어(상해) 그 후 7월에 동일 생산자가 생산한 제품이 재수출(상해)되었는데, 수입자는 다르지만 생산자가 동일하여 기존에 문제가 된 항목을 시스템에서 리스크 검사”의 형식으로 검사를 진행하여, (생산자 등록 관리제도에 따라 생산자 이력 추적 가능) 다시 불합격된 사례가 발생
- 수입자는 불합격된 사례의 사전 인지가 어려울 수 있어 생산자가 근본적인 성분을 사전검토 후 진행하는 것이 바람직함.

## 비스킷, 기타 베이커리 제품

### 요구사항

| <b>국가 표준</b>    | 식품안전 국가표준 GB7100-2015 - 과자류   |  |    |    |      |              |                               |  |              |                     |                                |           |   |  |
|-----------------|---|--|----|----|------|--------------|-------------------------------|--|--------------|---------------------|--------------------------------|-----------|---|--|
| <b>적용 범위</b>    | 본 표준은 과자류에 적용한다.  |  |    |    |      |              |                               |  |              |                     |                                |           |   |  |
| <b>용어 및 정의</b>  | <b>2.1 과자</b><br>곡류분말(혹은 쿡류, 서류 분말 등)을 주원료로 하며, 당, 유지 및 기타 원료를 첨가하거나 첨가하지 않고 배합(반죽), 제조, 베이킹 등의 과정을 거친 식품 및 익히기 전 혹은 익힌 후 제품의 표면 혹은 내부에 크림, 달걀흰자, 코코아, 초콜릿 등을 첨가한 식품  |  |    |    |      |              |                               |  |              |                     |                                |           |   |  |
| <b>기술적 요구사항</b> | <b>3.1 원료 요구사항</b><br>원료는 반드시 상응하는 식품표준과 관련 규정을 따라야함<br><b>3.2 관능지표</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">항목</th> <th style="width: 40%;">요구</th> <th style="width: 40%;">시험방법</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>색, 광택</b></td> <td>식품 특유의 정상적인 색과 광택을 띠고 있어야 한다.</td> <td>- 흰 사기 접시에 샘플을 놓고 자연광 조건에서 색과 광택, 상태를 관찰하고 이물질 여부를 검사한다.</td> </tr> <tr> <td><b>맛, 냄새</b></td> <td>이상한 맛이나 냄새가 없어야 된다.</td> <td>- 냄새를 맡고 따뜻한 물로 입을 헹군 후 맛을 본다.</td> </tr> <tr> <td><b>상태</b></td> <td>곰팡이, 벌레 및 기타 일반적 육안으로 보이는 이물질이 있어서는 안 된다.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> |  | 항목 | 요구 | 시험방법 | <b>색, 광택</b> | 식품 특유의 정상적인 색과 광택을 띠고 있어야 한다. | - 흰 사기 접시에 샘플을 놓고 자연광 조건에서 색과 광택, 상태를 관찰하고 이물질 여부를 검사한다. | <b>맛, 냄새</b> | 이상한 맛이나 냄새가 없어야 된다. | - 냄새를 맡고 따뜻한 물로 입을 헹군 후 맛을 본다. | <b>상태</b> | 곰팡이, 벌레 및 기타 일반적 육안으로 보이는 이물질이 있어서는 안 된다. |  |
| 항목              | 요구  | 시험방법   |    |    |      |              |                               |  |              |                     |                                |           |   |  |
| <b>색, 광택</b>    | 식품 특유의 정상적인 색과 광택을 띠고 있어야 한다.   | - 흰 사기 접시에 샘플을 놓고 자연광 조건에서 색과 광택, 상태를 관찰하고 이물질 여부를 검사한다. |    |    |      |              |                               |  |              |                     |                                |           |   |  |
| <b>맛, 냄새</b>    | 이상한 맛이나 냄새가 없어야 된다.   | - 냄새를 맡고 따뜻한 물로 입을 헹군 후 맛을 본다.                           |    |    |      |              |                               |  |              |                     |                                |           |   |  |
| <b>상태</b>       | 곰팡이, 벌레 및 기타 일반적 육안으로 보이는 이물질이 있어서는 안 된다.   |  |    |    |      |              |                               |  |              |                     |                                |           |   |  |

## 3.3 이화지표

| 항목                        | 지표   | 시험방법        |
|---------------------------|------|-------------|
| 산가(지방으로 계산)(KOH)/(mg/g) ≤ | 5    | GB 5009.229 |
| 과산화물가(지방으로 계산)/(g/100g) ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |

\* 비고: 산가와 과산화물가는 보조 재료 중 유지를 첨가한 제품에 한하여 적용된다.

## 3.4 오염물질 제한량

GB 2762의 규정에 따름

| 검사 항목 | 제한량(mg/kg) |
|-------|------------|
| 납     | 0.5        |

## 3.5 미생물 제한량

3.5.1 GB7100 미생물 제한량은 <표.3>의 규정을 따라야함

<표.3> 미생물 제한량

| 항목             | 시료채취방법* 및 제한량 |   |                 |                 | 시험방법            |
|----------------|---------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|                | n             | c | m               | M               |                 |
| 총균수/(CFU/g)    | 5             | 5 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 대장균군/(CFU/g)   | 2             | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 평판계수법 |
| 곰팡이군/(CFU/g) ≤ | 50            |   |                 |                 | GB 4789.15      |

\* 샘플채취 및 처리 방법은 GB 4789.1에 따라 진행.

3.5.2 GB29921 병원균 제한량 중 익힌 곡식 제품(베이커리류)의 규정에 부합 필수

| 항목      | 샘플 채취 방안 및 제한량<br>(특별히 지정하지 않을 경우,<br>모두 /25g 또는 /25 mL로 표시) |   |     |      | 검사방법       |
|---------|--|---|-----|------|------------|
|         | n  | c | m   | M    |            |
| 살모넬라균   | 5  | 0 | 0   | /    | GB 4789.4  |
| 황색포도상구균 | 5  | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |

n: 동일 로트로 샘플링한 시료의 수량

c: m의 제한수치 초과 허용 시료의 수 (단, M의 수치는 초과할 수 없음)

m: 검출기준 제한수치

M: 어떤 시료라도 초과해서는 안되는 검출 제한수치(1개의 시료라도 초과할 경우 전체 불합격)

## 3.6 식품첨가제와 식품영양강화제

3.6.1 식품첨가제는 GB 2760에 부합해야함

3.6.2 식품영양강화제는 GB 14880에 부합해야함

기술적  
요구사항



## 요구사항

**국가 표준** 식품안전 국가표준 GB7100-2015 - 과자류

**적용 범위** 본 표준은 과자류에 적용한다.

## 용어 및 정의

**2.1 견과류 및 씨앗류 식품**

견과류, 씨앗류 또는 그 알맹이 등을 주원료로 하여 가공 제조된 식품이다.

**2.1.1 견과류**

딱딱한 껍질을 가진 목본류 식물의 씨앗으로 호두, 밤, 살구씨, 아몬드, 산복사(산복숭아)씨, 피스타치오, 비자나무, 마카다미아, 잣 등이 포함된다.

**2.1.2 씨앗류**

박(瓜), 과일, 채소, 유지류 등 식물의 씨앗으로 해바리끼씨, 수박씨, 호박씨, 땅콩, 잠두, 완두, 대두 등이 포함된다.

**2.1.3 알맹이(과실씨 포함)**

견과류, 씨앗류의 껍질을 제거한 나머지 부분이다.

**2.2 생건조 견과류 및 씨앗류 식품**

세척 및 선별 또는 껍질 제거, 건조 등의 처리를 거치지만 조리공정은 거치지 않고 가공된 견과류 및 씨앗류 식품이다.

**2.3 조리 견과류 및 씨앗류 식품**

견과류, 씨앗류 또는 그 알맹이를 주원료로 하여 부재료를 첨가 또는 첨가하지 않고 볶기, 튀기기, 삶기 또는 기타 방법으로 조리 가공된 식품이다.

**3.1 원료 요구사항**

원료는 반드시 상응하는 식품표준과 관련 규정을 따라야함

**3.2 관능지표****<표 1> 관능지표**

| 항목  | 요구                                | 시험방법  |
|---|-----------------------------------|---|
| <b>맛, 냄새</b>  | 산패와 같은 이상한 냄새가 없어야 한다.            | - 적정량의 샘플을 취하여 깨끗하고 건조된 백색 사기접시에 놓은 후, 자연광 아래에서 냄새를 맡아보고 맛을 본다. |
| <b>곰팡이 핀 알갱이/%<br/>껍질이 있는 제품 &lt;<br/>껍질을 제거한 제품 &lt;</b> | 2.0<br>0.5                        |   |
| <b>불순물</b>  | 정상시력으로 보이는 외부로부터 유입된 이물질이 없어야 한다. | - 곰팡이가 핀 알맹이는 분포도를 계산하고 구체적인 검사방법은 부록A를 따른다.                    |

**3.3 오염물질 제한량**

GB 2762의 규정에 따름

| 검사 항목    | 제한량(mg/kg) |
|----------|------------|
| <b>납</b> | 0.2        |

기술적  
요구사항

## 3.4 미생물 제한량

&lt;표2&gt;의 규정에 따름

| 항목          | 샘플링방안* 및 제한량 |   |    |                 | 시험방법       |
|-------------|--------------|---|----|-----------------|------------|
|             | n            | c | m  | M               |            |
| 곰팡이*        |              |   | 25 |                 | GB 4789.15 |
| 대장균군(CFU/g) | 5            | 2 | 10 | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3  |

\* 샘플의 샘플링과 처리는 GB 4789.1대로 실시한다.

볶음 공정으로 가공한 조리 견과 및 씨앗류 식품에만 적용한다.

n: 동일 로트로 샘플링한 시료의 수량

c: m의 제한수치 초과 허용 시료의 수 (단, M의 수치를 초과할 수 없음)

m: 검출기준 제한수치

M: 어떤 시료라도 초과해서는 안 되는 검출 제한수치(1개의 시료라도 초과할 경우 전체 불합격)

기술적  
요구사항

## 3.5 이화학적 지표

| 항목   | 지표   |      |       |      | 검사방법   |
|--|------|------|-------|------|--|
|  | 생건조  |      | 조리    |      |  |
|  | 견과   | 씨앗류  | 해바라기씨 | 기타   |  |
| 과산화물가 <sup>a</sup><br>(지방으로 계산)/<br>(g/100g) < | 0.08 | 0.40 | 0.80  | 0.50 | 샘플의 전처리<br>는 부록B를<br>참고하고 GB/<br>T5009.37에<br>서 규정한 방<br>법에 따라 측정<br>한다. |
| 산가(지방으로<br>계산)(KOH)/<br>(mg/g) <               |      |      | 3     |      |  |

\* 지방함량이 낮은 참두와 밤류 식품은 산가, 과산화물의 요구에 규정되지 않는다.

## 3.6 식품첨가제와 식품영양강화제

## 3.6.1 식품첨가제는 GB 2760에 부합해야함

## 3.6.2 식품영양강화제는 GB 14880에 부합해야함

## 불합격 사례 분석

## • 식품첨가제 사용 불합격

- 2018년 2월에 불합격 처리된 견과류제품은 식품안전 국가표준 GB 19300-2014 관능지표 요구에 따라 껍질을 제거한 제품 곰팡이 핀 알갱이/% $\ll$ 0.5이다.

- 수출 전 중국 국가표준에 의거하여 사전 시험을 해보는 것이 중요하다.

## 한국 對중국 육제품 수출

### 불합격 사례 분석

- 한국 육제품 對중국 수출 불가

|              |  |
|--------------|--|
| <b>국가 표준</b> | 중국식품안전법, 동식물검역법, 수출입육류제품검증검역법  |
| <b>규제 현황</b> | 수출 불가<br>- 캐나다, 브라질, 뉴질랜드, 우루과이, 호주 등 중국 정부와 의정서를 체결한 국가만이 중국으로 지정된 육류 품목 수출 가능<br>- 한국은 중국과 관련 의정서 미체결 상태여서, 중국으로 육류 제품 및 육류 가공제품 수출 불가능  |
| <b>내용</b>    | - 한국이 중국 AQSIQ에서 공시한 동물역병유행국가리스트에 포함되어 있어서 관련 제품 중국으로 수출 불가능(조류독감, 돼지콜레라, 구제역)<br>- 한국은 축산물 관련 구제역이나 조류 독감 등 전염병 상시 발생국가로 돼지고기/소고기/가금육(삼계탕 제외)이 일반식품에 사용되는 경우는 수입을 불허하고 있으므로 유의해야함 |

## 라면

### 요구사항

|                |   |
|----------------|---|
| <b>국가 표준</b>   | 식품안전 국가표준 GB 17400-2015 - 인스턴트 면  |
| <b>적용 범위</b>   | 본 표준은 인스턴트 라면, 쌀면, 콩면에 적용한다   |
| <b>용어 및 정의</b> | <p><b>2.1 인스턴트면</b><br/>밀가루 혹은 기타 곡물가루, 전분 등을 주원료로 하여 부재료를 첨가 혹은 첨가하지 않고 제조된 면으로서 라면스프가 첨가 혹은 첨가되지 않은 면류 예포장 즉석식품, 기름에 튀긴 라면과 기름에 튀기지 않은 라면이 이에 포함된다.</p> <p><b>2.1.1 튀긴 라면</b><br/>기름에 튀기고 말린 라면, 인스턴트 라면, 건식 라면과 삶는 라면이 이에 포함된다.</p> <p><b>2.1.2 튀기지 않은 라면</b><br/>튀김 이외의 기타 가공(전자레인지, 진공과 열풍 등) 건조시킨 라면, 인스턴트 라면, 건식 라면과 삶는 라면이 이에 포함된다.</p> <p><b>2.2 쌀국수</b><br/>쌀을 주원료로 하여 부재료를 첨가 혹은 첨가하지 않고 만든 다양한 쌀가루 제품으로 라면스프를 첨가 혹은 첨가하지 않는 예포장 즉석식품이다.</p> <p><b>2.3 즉석 당면</b><br/>서류, 두류, 곡류 전분을 주원료로 하여 부재료를 첨가 혹은 첨가하지 않고 만든 당면으로 라면스프를 첨가 혹은 첨가하지 않는 예포장 즉석식품이다.</p> <p><b>2.4 면병(麵餅)</b><br/>밀가루, 쌀 혹은 기타 곡물가루, 전분 등을 주원료로 만든 다양한 국수의 일종이다.</p> <p><b>2.5 즉석스프</b><br/>면병(麵餅), 쌀국수, 당면 이외의 맛을 내고 영양을 제공하는 식용 가능 음식, 예를 들면, 조미료, 채소, 두류, 육류, 가축과 가금, 수산품 등 가공제품으로 면에 직접 첨가하거나 단독 포장된 제품이다.</p> |

### 3.1 원료 요구사항

원료는 반드시 상응하는 식품표준과 관련 규정을 따라야함

### 3.2 관능지표

| 항목    | 요구사항                            | 검사방법   |
|-------|---------------------------------|--|
| 색과 광택 | 제품 고유의 색과 광택을 갖추고 있다.           | - 식용 적정량의 샘플을 500mL 무색투명한 사기접시에 놓은 후, 자연광 아래에서 색과 광택 및 상태를 관찰한다. |
| 맛, 냄새 | 이상한 냄새, 이취가 없다.                 | - 냄새를 맡아보고 따뜻한 물로 입을 헹군 후 맛을 본다.                                 |
| 상태    | 외형이 고르고 정상 시력으로 보이는 외부 이물질이 없다. |  |

### 3.3 이화학적 지표

| 항목                      | 지표                               | 검사방법        |
|-------------------------|----------------------------------|-------------|
| 수분/(g/100g)             | 튀긴 면병 ≤ 10.0<br>튀기지 않은 면병 ≤ 14.0 | GB 5009.3   |
| 산가(지방으로 계산)(KOH)/(mg/g) | 튀긴 면병 ≤ 1.8                      | GB 5009.229 |
| 과산화물가(지방으로 계산)/(g/100g) | 튀긴 면병 ≤ 0.25                     | GB 5009.227 |

### 3.4 미생물 제한량

| 항목                        | 지표 |   |                 |                 | 검사방법               |
|---------------------------|----|---|-----------------|-----------------|--------------------|
|                           | n  | c | m               | M               |                    |
| 균락총수 <sup>a</sup> (CFU/g) | 5  | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2          |
| 대장균군 <sup>b</sup> (CFU/g) | 5  | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3<br>평판배양법 |

a 지방함량이 낮은 참두와 밤류 식품은 산가, 과산화물의 요구를 규정하지 않는다.

b 면병과 조미료 혼합 검사에만 적용한다

n: 동일 로트로 샘플링한 시료의 수량

c: m의 제한수치 초과 허용 시료의 수 (단, M의 수치는 초과할 수 없음)

m: 검출기준 제한수치

M: 어떤 시료라도 초과해서는 안 되는 검출 제한수치(1개의 시료라도 초과할 경우 전체 불합격)

### 3.5 오염물질 제한량

GB 2762의 규정에 따름

| 검사 항목 | 제한량(mg/kg) |
|-------|------------|
| 납     | 0.2        |

### 3.6 식품첨가제와 식품영양강화제

#### 3.6.1 식품첨가제는 GB 2760에 부합해야함

#### 3.6.2 식품영양강화제는 GB 14880에 부합해야함

## 용어 및 정의

## 불합격 사례 분석

### • 식품첨가제 사용 불합격

- 10월에 통관거부 된 인스턴트 라면제품에 첨가된 비타민B<sub>2</sub>(착색제)는 식품안전 국가표준 GB 2760-2014 식품첨가제규정에 따라 인스턴트 라면에는 첨가 가능하지만 사용 제한량은 ≪0.05g/kg (0.005%)이므로 수입 전에 사전검토를 받아보고 해당 첨가제의 사용량을 확인해보아야 한다.

## 식품안전 국가표준 예포장식품 라벨통칙

중화인민공화국 위생부 발표

2011-04-20 발표 / 2012-04-20 실시

### 서문

- 본 표준은 GB 7718-2004 <예포장식품 라벨통칙>을 대체한다.
- 본 표준은 GB 7718-2004와 비교할 때 개정된 내용은 다음과 같다.
  - 적용 범위 수정
  - 예포장식품 및 생산 일자의 의 수정, 규격정의 정의 추가, 보존 기한의 정의 삭제
  - 식품첨가제의 표시 방식 수정
  - 규격의 표시 방식 추가
  - 생산자, 중개 판매자의 명칭, 주소 및 연락처의 표시 방식 수정
  - 강제 표시 내용의 글자, 부호, 숫자의 크기가 1.8mm 이상인 포장재나 포장 용기의 최대 표면면적 수정
  - 식품 중 민감성 물질 함유 가능성이 있을 경우 해당하는 권장 표시 요구사항 추가
  - 부록A의 최대 표면면적의 계산 방법 수정
  - 부록B와 부록C 추가

## 1. 범위

본 표준은 소비자에게 직접 제공되는 예포장식품 라벨과 소비자에게 간접 제공되는 예포장본 표준은 예포장식품의 저장 및 운송 과정에서 식품 보호를 위해 제공되는 식품 저장 및 운송 포장 라벨, 벌크 식품 및 현장 제조 판매 식품의 라벨에는 적용되지 않는다.

## 2. 용어 및 정의

### 1) 예포장식품

사전 정량 포장 또는 포장 재료 및 용기에 제조한 식품으로, 사전 정량 포장 및 사전 정량으로 포장 재료와 용기에 제조된 것, 일정량 범위 내에서 통일된 질량 및 체적 표시를 갖춘 식품을 포함한다.

### 2) 식품 라벨

식품 포장의 문구, 그림, 부호 및 모든 설명 내용이다.

### 3) 배합 원료

식품을 제조 또는 가공 시 사용하는 것으로, 제품의 모든 물질에 존재(변성 형식으로 존재하는 것도 포함)하며 식품첨가제도 포함된다.

#### 4) 생산일자(제조일자)

식품이 최종 완제품이 된 날짜이며, 포장된 날짜 또는 캔에 든 날짜도 포함한다. 즉 식품을 포장재 또는 용기에 넣어 최종 판매 단위로 완성된 날짜다.

#### 5) 보존 기한

예포장식품이 라벨에 명시하고 있는 저장조건하에서 품질을 유지하는 기한이다. 이 기한 내에서 최적화된 제품을 판매할 수 있으며 라벨에서 설명할 필요가 없거나 설명되어 있는 특유의 품질을 유지할 수 있다.

#### 6) 규격

동일한 예포장에 여러 개의 예포장식품이 포함되어 있을 경우, 내용량 및 포함되어 있는 개수와 관계된 설명이다.

#### 7) 주요 표시면

예포장식품 포장재 또는 포장 용기에서 쉽게 눈에 띄는 면을 말한다.

### 3. 기본 요구사항

- 1) 법률, 법규의 규정에 부합되어야 하고 상응하는 식품 안전 표준의 규정에도 부합되어야 한다.
- 2) 선명하고 눈에 잘 띄며 오래 유지 되어야 하고 소비자가 제품 구매 시 쉽게 판단하고 읽을 수 있어야 한다.
- 3) 통속적이어서 이해하기 쉽고 과학적 근거가 있어야 하며, 미신이나 선정적인 내용 또는 다른 식품을 비하하거나 영양 과학 상식에 어긋나는 내용을 표시해서는 안 된다.
- 4) 사실에 기반하고 정확해야 하며 허위, 과대, 소비자의 오해를 불러일으키거나 기만성 문구나 그림 등을 사용하여 식품을 소개해서는 안 되며 글자 크기 또는 색상의 차이로 소비자를 오도해서는 안 된다.
- 5) 직접적이거나 암시적인 문구, 그림, 부호를 사용해서는 안 되며 소비자가 구매하는 식품 또는 식품의 어떤 성질과 다른 제품을 혼돈하게 해서는 안 된다.
- 6) 질병의 예방, 치료 효과가 있는 내용을 명시하거나 암시해서는 안 되며 보건식품이 아닌 경우 건강 유지 및 보강 기능을 명시하거나 암시해서는 안 된다.
- 7) 식품이나 해당 포장재(용기)와 분리해서는 안 된다.
- 8) 규범화된 한자(상표 제외)를 사용해야 한다. 꾸미는 역할을 하는 각종 예술적인 글씨는 쉽게 식별할 수 있도록 정확하게 표기해야 한다.

(1) 병음(발음기호)이나 소수민족 문자를 동시에 사용할 수는 있으나 병음 표기가 상응되는 한자보다 크게 표기 되어서는 안 된다.

(2) 외국어를 동시에 사용할 수 있으나 해당 중국어와 대응 관계가 있어야 한다.(상표, 수입식품의 제조자 및 주소, 해외 판매자의 명칭 및 주소, 웹사이트 제외) 모든 외국어 표기는 상응하는 한자보다 커서는 안 된다.(상표 제외)

- 9) 예포장식품 포장재 및 포장 용기의 최대 표면적(최대 표면적 계산법은 부록A 참조)이 35cm<sup>2</sup>이 상인 경우, 강제 표시 내용의 문자, 부호, 숫자의 크기가 1.8mm보다 작아서는 안 된다.
- 10) 판매 단위의 포장에 다양한 품종, 개별 포장으로 단독 판매가 가능한 식품이 포함되어 있을 경우, 개별 포장된 식품마다 따로 식품표시를 해야 한다.
- 11) 외부 포장이 쉽게 식별될 수 있거나 외포장재를 통해 내부 포장재(용기)를 뚜렷하게 식별할 수 있는 모든 강제 표시 내용 또는 일부 강제 표시 내용은 외포장재에 상응하는 내용이 중복 표시되어 있지 않아도 된다. 그렇지 않은 경우에는 외부 포장에 요구사항에 따라 모든 강제 표시 내용이 표시되어야 있어야 한다.

## 4. 표시 내용

### 1) 소비자에게 직접 제공되는 예포장식품 라벨 표시 사항

법률, 법규의 규정에 부합되어야 하고 상응하는 식품 안전 표준의 규정에도 부합되어야 한다.

#### 1-1) 일반 요구사항

소비자에게 직접 제공되는 예포장식품 라벨은 식품명칭, 배합원료표, 내용량 및 규격, 생산자 및(또는) 중개 판매자의 명칭, 주소 및 연락처, 생산 일자 및 보존 기한, 저장 조건, 식품 생산허가증 번호, 제품 표준 코드 및 기타 표시가 필요한 사항이 포함되어 있어야 한다.

#### 1-2) 식품명칭

(1) 식품 라벨에서 가장 잘 보이는 위치에 식품의 진실속성을 반영하는 전용 명칭을 뚜렷하게 표기해야 한다.

(1-1) 국가표준, 업종표준 또는 지방표준에서 모 식품의 하나 또는 하나 이상의 명칭을 규정한 경우, 그 중 한 가지를 선택하거나 동일한 효력이 있는 명칭을 선택해야 한다.

(1-2) 국가표준, 업종표준 또는 지방표준에 규정된 명칭이 없는 식품의 경우, 소비자가 오해 또는 혼동할 소지가 없도록 상응하는 명칭이나 통속적인 명칭을 사용해야 한다.

(2) '신규 명칭', '특이 명칭', '음역 명칭', '브랜드 명칭', '지역 속어 명칭' 또는 '상표 명칭'을 표시할 때, 명칭을 표시한 동일한 표시면에 4.1.2.1에서 규정한 명칭을 표기해야 한다.

(2-1) '신규 명칭', '특이 명칭', '음역 명칭', '브랜드 명칭', '지역 속어 명칭' 또는 '상표 명칭'에 식품 속성을 오해할 소지가 있는 문구 또는 용어가 포함되어 있을 경우, 명칭을 표시한 동일 표시면 부근에 동일한 폰트를 사용하여 식품 진실 속성을 반영하는 전용 명칭을 표기해야 한다.

(2-2) 식품의 진실속성을 반영하는 전용 명칭이 폰트 또는 폰트 색상 차이로 식품 속성에 대한 오해를 불러일으킬 소지가 있을 경우, 동일한 폰트 및 폰트 색상으로 식품 진실 속성을 반영하는 전용 명칭을 표기해야 한다.

(3) 소비자가 식품의 진실속성, 물리적 상태 또는 제조 방법을 오해하거나 혼동하지 않도록 하기 위해 식품명칭 앞부분이나 뒷부분에 상응하는 단어나 문구(건조된, 농축된, 복원된, 훈제의, 기름에 튀긴, 분말, 과립형 등)를 넣을 수 있다.

## 1-3) 배합원료표

- (1) 예포장식품의 라벨에 배합원료표를 표시해야 한다. 배합원료표의 각종 배합원료는 4.1.2의 요구사항에 따라 구체적인 명칭을 표시해야 하고 식품첨가제는 4.1.3.1.4의 요구사항에 따라 명칭을 표시한다.
- (1-1) 배합원료표는 '배합원료' 또는 '배합원료표'를 색인어로 사용해야 한다. 가공과정에서 사용되는 원료가 이미 기타 성분(술, 간장, 식초 등 발효 제품)으로 바뀌었을 경우, '원료' 또는 '원료 및 보조 재료'를 사용하여 '배합원료' 또는 '배합원료표'를 대체할 수 있으며 본 표준에서 해당하는 조항의 요구사항에 따라 각종 원료, 보조 재료 및 식품첨가제를 표기한다.(가공보조제는 표시하지 않아도 된다.)
- (1-2) 각종 배합원료는 식품 가공 및 제조 시의 첨가량을 내림차순으로 하나씩 나열한다. 첨가량이 2%를 넘지 않는 배합원료는 순서대로 나열하지 않아도 된다.
- (1-3) 배합원료가 두 가지 또는 두 가지 이상의 기타 배합원료로 구성된 복합원료(복합 식품첨가제 제외)일 경우, 배합원료표에 복합원료의 명칭을 표시하고 복합 원료의 최초 배합원료를 괄호 안에 첨가량을 내림차순으로 표시해야 한다. 모종의 복합원료가 국가표준, 업종표준 또는 지방표준이 있고 첨가량이 총 식품량의 25% 미만일 경우, 복합원료의 최초 배합원료는 표시하지 않아도 된다.
- (1-4) 식품첨가제는 GB 2760의 식품첨가제 통용 명칭을 표시해야 한다. 식품첨가제 통용 명칭은 식품첨가제의 구체적인 명칭으로 표시할 수 있으며 식품첨가제의 기능별 명칭을 표시할 수 있고 식품첨가제의 구체적인 명칭 또는 국제 코드(INS 번호)(표시 형식은 부록B 참조)를 동시에 표시할 수 있다. 동일 예포장식품의 라벨에 부록B의 형식에 따라 식품첨가제를 표시해야 한다. 식품첨가제의 기능별 명칭과 국제코드를 동시에 표시할 경우, 아직 국제코드가 마련되어 있지 않거나 알리지 유발물질 표시가 필요한 식품첨가제는 해당 구체적인 명칭을 표시할 수 있다. 식품첨가제의 명칭에는 해당 제조법이 포함되어 있지 않다. 첨가량이 총 식품량의 25%보다 적은 복합 배합 원료에 함유된 식품첨가물의 경우, GB 2760의 대입원칙에 부합되고 최종 완제품에서 공정 효과를 낼 수 없다면 표시하지 않아도 된다.
- (1-5) 식품 제조 또는 가공 과정에서 첨가한 물도 배합원료표에 표기해야 한다. 가공 과정에서 휘발된 물이나 기타 휘발성 배합원료는 표시할 필요가 없다.
- (1-6) 식용 가능한 포장재도 배합원료표에 최초 배합 원료를 표시해야 하며 별도의 법률 법규가 있는 경우는 제외한다.
- (2) 아래의 식품 배합원료는 <표1>의 방식에 따라 표시할 수 있다.

## &lt;표1&gt; 배합원료 표시 방식

| 배합원료 유형                                  | 표시 방식  |
|--|--|
| 각종 식물유 또는 정제 식물유, 올리브유 제외                | '식물유' 또는 '정제 식물유', 경화(Hydrogenated) 처리를 거친 경우 '경화' 또는 '일부 경화'를 표시해야함 |
| 각종 전분, 화학 변성 전분 제외                       | '전분'   |
| 첨가량이 2%보다 적은 각종 향신료 또는 향신료 침출물(개별 또는 합계) | '향신료', '향신료류' 또는 '복합향신료'   |
| 껌 베이스 캔디의 각종 껌 베이스 제제                    | '추잉껌 기초제', '껌 베이스'   |
| 첨가량이 10%보다 적은 각종 과육포, 미젠(당절임 과일)         | '미젠', '과육포'  |
| 식용 에센스, 향료                               | '식용 에센스', '식용 향료', '식용 에센스 향료'                                       |



## 1-4) 배합원료의 정량 표시

- (1) 식품 라벨 또는 식품 설명서에 한 가지 또는 한 가지 이상의 가치가 있고 특성이 있는 배합원료 또는 성분을 첨가한 사실을 특별히 강조하고자 할 경우 강조하려는 배합원료 또는 성분의 첨가량 또는 제품 중 차지한 함량을 표시해야 한다.
- (2) 식품의 라벨 상에 한 가지 또는 한 가지 이상의 배합원료 또는 성분의 함량이 적거나 없다는 사실을 특별히 강조할 경우, 강조하려는 배합원료 또는 성분이 제품 중 차지한 함량을 표시해야 한다.
- (3) 식품명칭에 언급된 어떤 배합원료 또는 성분이 라벨에 특별히 강조되지 않았을 경우, 해당 배합원료나 성분의 첨가량 또는 제품 중 차지한 함량을 표시할 필요가 없다.

## 1-5) 내용량 및 규격

- (1) 내용량 표시에는 내용량, 숫자 및 법정 계량 단위(표시 형식은 부록C 참조)를 표시해야 한다.
- (2) 법정 계량 단위와 아래의 형식에 따라 포장재(용기)의 식품 내용량을 표시해야 한다.
  - a) 액체 식품은 부피 단위인 리터(L), (l), 밀리리터(mL), (ml)를 사용하거나 또는 질량 단위인 그램(g), 킬로그램(kg)을 사용한다.
  - b) 고체 식품은 질량 단위인 그램 (g), 킬로그램(kg)을 사용한다.
  - c) 반고체 또는 점성 식품은 질량 단위인 그램(g), 킬로그램(kg)을 사용하거나 부피 단위인 리터(L), (l), 밀리리터(mL), (ml)를 사용한다.
- (3) 내용량의 계량 단위는 <표2>의 내용에 따라 표시해야 한다.

### <표2> 내용량 계량 단위의 표시 방식

| 계량 방식 | 내용량(Q)의 범위                                     | 계량 단위                       |
|-------|--|-----------------------------|
| 부피    | $Q < 1,000\text{mL}$ / $Q \geq 1,000\text{mL}$ | 밀리리터(mL), (ml) / 리터(L), (l) |
| 질량    | $Q < 1,000\text{g}$ / $Q \geq 1,000\text{g}$   | 그램(g) / 킬로그램(kg)            |

- (4) 내용량 문자 부호의 최소 높이는 <표3>의 규정에 부합되어야 한다.

### <표3> 내용량 문자 부호의 최소 높이

| 내용량(Q)의 범위  | 글자 부호 최소 높이(mm) |
|---|-----------------|
| $Q \leq 50\text{mL}$ , $Q \leq 50\text{g}$                              | 2               |
| $50\text{mL} < Q \leq 200\text{mL}$ , $50\text{g} < Q \leq 200\text{g}$ | 3               |
| $200\text{mL} < Q \leq 1\text{L}$ , $200\text{g} < Q \leq 1\text{kg}$   | 4               |
| $Q > 1\text{kg}$ , $Q > 1\text{L}$                                      | 6               |

- (5) 내용량은 식품명칭과 함께 포장재 또는 용기의 동일 표시면에 표시해야 한다.
- (6) 용기 중 고체, 액체 두 가지 상태의 물질이 함유되어 있는 식품이고 고체 물질이 주요 식품 배합원료 일 경우, 내용량을 표시하는 것 외에 질량이나 질량 분수의 형식으로 고형물의 함량도 표시해야 한다.(표시 형식은 부록C 참조)
- (7) 동일 예포장에 여러 단일 예포장 제품이 들어있을 경우, 최종 포장에는 내용량과 규격을 모두 표시해야 한다.
- (8) 규격은 단일 예포장식품의 내용량과 개수를 표시하거나 개수만을 표시해야 하며 '규격' 두 글자를 표시하지 않아도 된다. 단일 예포장식품의 규격은 내용량을 의미한다.(표시 형식은 부록C 참조)

## 1-6) 생산자, 중개 판매자의 명칭, 주소 및 연락처

- (1) 생산자의 명칭, 주소 및 연락처를 표시해야 한다. 생산자 명칭과 주소는 법에 의거하여 등록되고 제품 안전 품질을 책임질 수 있는 생산자의 명칭, 주소를 표시해야 한다. 다음 항목 중 하나에 해당할 경우, 다음의 요구사항에 따라 표시해야 한다.
- (1-1) 법에 의거하여 독립적으로 법적 책임을 지는 그룹 회사, 그룹 회사의 자회사는 각자의 명칭과 주소를 표시해야 한다.
- (1-2) 법에 의거하여 독립적으로 법적 책임을 질 수 없는 그룹 회사의 지사 또는 그룹 회사의 생산기지는 그룹 회사와 지사(생산 기지)의 명칭, 주소를 표시해야 한다. 또는 그룹 회사의 회사명, 주소 및 생산지만 표시할 경우 생산지는 행정 구획에 따라 시급(市級) 행정지역까지 표시해야 한다.
- (1-3) 위탁 가공으로 생산되는 예포장식품의 경우, 위탁 의뢰 업체와 위탁 받은 업체의 명칭과 주소를 표시해야 한다. 또는 위탁 업체의 명칭과 주소 및 생산지만 표시할 경우, 생산지는 행정 구획에 따라 시급(市級) 행정지역까지 표시해야 한다.
- (2) 법적 책임을 지는 생산자나 중개 판매자의 연락처 항목(전화, 팩스, 홈페이지 등 또는 우편번호가 함께 기재된 주소)에서 최소 1가지 이상을 표시해야 한다.
- (3) 수입 예포장식품은 원산지, 국가명 또는 지역명(예: 홍콩, 마카오, 대만) 및 중국에 법에 의거하여 등록된 대리업체, 수입업체 또는 중개 판매자의 명칭, 주소 및 연락처를 표시해야 하고, 생산자 명칭, 주소 및 연락처는 표시하지 않아도 된다.

## 1-7) 날짜 표시

- (1) 예포장식품의 생산일자 및 보존 기한을 분명하게 표시해야 한다. 만약 '포장재의 어느부분을 참조하세요'와 같은 형식을 채택한다면 해당 포장재의 구체적인 위치를 표시해야 한다. 일차 표시는 절대 별도의 스티커 부착, 보충 인쇄, 수정(표시 형식은 부록C 참조)을 할 수 없다.
- (2) 동일 예포장 중 생산일자와 보존 기한이 표시된 단일 예포장식품이 여러 개 들어 있을 경우, 외부 포장에 표시할 보존 기한은 가장 빠른 날짜의 제품의 품질 보존 기한으로 계산해야 한다. 외부 포장에 표시된 생산일자는 가장 빠른 날짜에 생산된 제품의 생산일자를 기준으로 하거나 외부 포장에 완성되어 완제품이 된 날짜를 기준으로 해야 한다. 또는 외부 포장에 단일 제품 각각의 생산일자와 품질 보증 기간을 따로 표시해도 된다.
- (3) 년, 월, 일의 순서에 따라 날짜를 표시해야 하며 이 순서가 아닐 경우에는 날짜표시 순서를 명시해야 한다.(표시 형식은 부록C 참조)

## 1-8) 저장 조건

예포장식품 라벨은 저장 조건을 표시해야 한다.(표시 형식은 부록C 참조)

## 1-9) 식품 생산허가증 일련번호

예포장식품 라벨은 식품 생산허가증 일련번호를 표시해야 하며 표시 형식은 관련 규정을 준수해야 한다.

## 1-10) 제품 표준코드

국내에서 생산되고 판매되는 예포장식품(수입 예포장식품 제외)은 제품의 표준 코드 및 시퀀스 번호를 표시해야 한다.

## 1-11) 기타 표시 사항

### (1) 방사선 조사식품

(1-1) 이온화 방사선이나 이온화 열량(에너지) 처리를 거친 식품으로, 식품명칭 부근에 '조사식품'을 표시해야 한다.

(1-2) 이온화방사선이나 이온화 열량(에너지) 처리를 거친 모든 배합원료를 배합원료표에 표기해야 한다.

### (2) 유전자재조합 식품

유전자재조합 식품의 표시는 관련 법률, 법규의 규정에 부합해야 한다.

### (3) 영양 라벨

(3-1) 특수 선식류 식품 및 영유아 전용 주·보조식품은 주요 영양 성분 및 함량을 표시해야 하고 표시 방법은 GB 13432에 따라 집행한다.

(3-2) 기타 예포장식품에 영양 라벨이 필요할 경우 표시 방법은 관련 법규의 기준에 따라 집행한다.

### (4) 질량(품질) 등급

식품의 해당 표준에서 질량(품질) 등급을 명확히 규정한 경우 질량(품질) 등급을 표시해야 한다.

## 2) 소비자에게 직접적으로 제공되지 않는 예포장식품 라벨 표시 사항

소비자에게 직접적으로 제공되지 않는 예포장식품 라벨은 4.1 이하의 해당 요구사항에 따라 식품명칭, 규격, 내용량, 생산일자, 보존기한 및 저장 조건을 표시해야 하며 라벨에 표시가 없는 기타 사항은 설명서나 계약서에 명시해야 한다.

## 3) 표시 내용의 면제

(1) 다음 나열된 예포장식품은 보존기한 표시를 면제할 수 있다. 알코올 도수 10% 또는 10%이상인 음료주, 식초, 식용염, 고체 상태의 설탕, MSG(화학 조미료)

(2) 예포장식품의 포장재 또는 포장 용기의 최대 표면적이 10cm<sup>2</sup>보다 작을 경우(최대표면적 계산방법은 부록A 참조), 제품 명칭, 내용량, 생산자(또는 중개 판매자)의 명칭과 주소만을 표시할 수 있다.

## 4) 권장 표시 사항

### (1) 로트 번호

제품의 필요에 따라 제품 로트 번호를 표시할 수 있다.

### (2) 섭취 방법

제품의 필요에 따라 용기의 개봉 방법, 섭취 방법, 조리 방법, 물을 붓고 제조하는 방법 등 소비자에게 도움이 되는 설명을 표시할 수 있다.

### (3) 알러지 유발물질

(3-1) 다음의 식품 및 관련 제품은 알러지 반응을 일으킬 수도 있으므로 배합원료를 사용할 때 배합원료표에 쉽게 식별할 수 있는 명칭을 쓰거나 배합원료표 부근에 추가 설명을 덧붙인다.

- |   |                    |
|---|--------------------|
| a) 글루텐 함유 곡물 및 해당 제품(밀, 호밀, 보리, 귀리, 스펀트밀 또는 교배 품종 계열) | e) 땅콩 및 땅콩 제품      |
| b) 갑각류 동물 및 갑각류 동물 제품(새우, 바닷가재, 게 등)                  | f) 대두 및 대두 제품      |
| c) 어류 및 어류 제품   | g) 우유 및 유제품(유당 포함) |
| d) 알류 및 알류 제품   | h) 견과 및 씨앗류 제품     |

(3-2) 가공 과정에서 상기 식품 또는 관련 제품이 사용될 경우 배합원료표 부근에 추가로 표시해야 한다.

## 5. 기타

국가 관련 규정에 따라 특수 심사 및 비준이 필요한 식품의 경우, 라벨은 관련 규정에 따라 이행한다.

### 부록A. 포장재 또는 포장 용기 최대 표면적 계산 방법

#### 1) 직육면체 형태의 포장재 또는 포장 용기 계산 방법

직육면체 포장재나 포장 용기의 최대 측면의 높이(cm)에 너비(cm)를 곱한다.

#### 2) 원기둥 형태의 포장재, 포장 용기 또는 원기둥과 유사한 형태의 포장 용기 계산 방법

원기둥 포장재나 포장 용기의 높이(cm)에 원둘레(cm)의 40%를 곱한다.

#### 3) 기타 형태의 포장재 또는 포장 용기 계산 방법

- 포장재나 포장 용기 총 표면적의 40% 이다.
- 포장재나 포장 용기에 명확한 주표시면이 있다면 주표시면의 면적을 최대 표면적으로 해야 한다.
- 포장봉지 등의 표면적을 계산할 때, 밀봉하는 가장 자리 부분의 길이는 제외해야 한다. 병 형태 또는 캔 형태 포장의 표면적을 계산할 때는 어깨, 목, 상단 및 하단의 돌출 부분은 포함하지 않는다.

### 부록B. 식품첨가제의 배합원료표에서의 표시 형식

#### 1) 첨가량의 내림차순으로 식품첨가제의 구체적인 명칭 모두 표시

배합원료: 물, 전지분유, 휘핑크림, 식물유, 초콜릿(코코아엑체덩어리, 백설탕, 코코아버터, 인지질, 리시놀레산 지방산, 식용 에센스, 레몬황), 포도시럽, 프로필렌 글리콜 지방산 에스테르, 카라지난, 구아검, 빅신, 말토덱스트린, 식용 향료

#### 2) 첨가량의 내림차순으로 식품첨가제의 기능유형 명칭 및 국제 코드 모두 표시

배합원료: 물, 전지분유, 휘핑크림, 식물유, 초콜릿(코코아엑체덩어리, 백설탕, 코코아버터, 유화제(322, 476), 식용 에센스, 착색제(102)), 포도시럽, 유화제(477), 증점제(407, 412), 착색제(160b), 말토덱스트린, 식용 향료

#### 3) 첨가량의 내림차순으로 식품첨가제의 기능유형 명칭 및 구체적인 명칭 모두 표시

배합원료: 물, 전지분유, 휘핑크림, 식물유, 초콜릿(코코아엑체덩어리, 백설탕, 코코아버터, 유화제(인지질, 리시놀레산 지방산), 식용 에센스, 착색제(레몬황)), 포도시럽, 유화제(프로필렌 글리콜 지방산 에스테르), 증점제(카라지난, 구아검), 착색제(빅신), 말토덱스트린, 식용 향료 포함하지 않는다.

## 4) 식품첨가제 통합 표시 형식 구축

### (1) 일반 원칙

- 직접 사용한 식품첨가제는 식품첨가제 항목에 표시해야 한다. 영양강화제, 식용 에센스 향료, 껌 베이스 캔디 중 기초제 물질은 배합원료표의 식품첨가제 이외 항목에 표시할 수 있다.
- 간접 사용한 식품첨가제는 식품첨가제 항목에 표시하지 않는다.
- 식품첨가제 항목에 배합원료표의 표시 순서는 이 항목에 들어가야 하는 각종 식품첨가제의 총 무게에 따라 결정된다.

### (2) 식품첨가제 구체적인 명칭 모두 표시

배합원료: 물, 전지분유, 휘핑크림, 식물유, 초콜릿(코코아엑체덩어리, 백설탕, 코코아버터, 인지질, 리시놀레산 지방산, 식용 에센스, 레몬향), 포도시럽, 식품첨가제(프로필렌 글리콜 지방산 에스테르, 카라지난, 구아검, 빅신), 말토덱스트린, 식용 향료

### (3) 식품첨가제 기능유형 명칭 및 국제 코드 모두 표시

배합원료: 물, 전지분유, 휘핑크림, 식물유, 초콜릿(코코아엑체덩어리, 백설탕, 코코아버터, 유화제(322, 476), 식용 에센스, 착색제(102)), 포도시럽, 식품첨가제(유화제(477), 증점제(407, 412), 착색제(160b)), 말토덱스트린, 식용 향료

### (4) 식품첨가제 기능유형 명칭 및 구체적인 명칭 모두 표시

배합원료: 물, 전지분유, 휘핑크림, 식물유, 초콜릿(코코아엑체덩어리, 백설탕, 코코아버터, 유화제(인지질, 리시놀레산 지방산), 식용 에센스, 착색제(레몬향)), 포도시럽, 식품첨가제(유화제(프로필렌 글리콜 지방산 에스테르), 증점제(카라지난, 구아검), 착색제(빅신)), 말토덱스트린, 식용 향료

## 부록C. 일부 라벨 항목의 권장 표시 형식

### 1) 개요

본 부록은 예시 형식으로 예포장식품의 일부 라벨 항목의 권장 표시 형식을 제공하며 상응하는 항목을 표시할 때 선택할 수 있으나 이 형식으로 제한하지 않는다. 필요할 경우 식품의 특수성이나 포장의 특징 등을 고려하여 권장 형식을 조정하여 사용할 수 있으나 권장 형식과는 기본적으로 내용이 동일해야 한다.

### 2) 내용량 및 규격의 표시

간단한 설명을 위해 내용량의 예시는 동일 질량 계량 방식을 사용하고 쌍점을 사용하여 구분자로 한다. 라벨에는 실제 제품에 적용된 계량 단위를 사용해야 하고 실제 상황에 따라 공백이나 기타 기호로 구분하여 가독성을 높일 수 있다.

(1) 단일 예포장식품의 내용량(규격)은 다음 표시 형식에 따라 표시할 수 있다.

- 내용량(또는 내용량/규격): 450g
- 내용량(또는 내용량/규격): 225g(200g+25g 증정)
- 내용량(또는 내용량/규격): 200g+25g 증정
- 내용량(또는 내용량/규격): (200+25)g



## 식품안전 국가표준 예포장식품 영양라벨통칙

중화인민공화국 위생부 발표

2011-10-12 발표 / 2013-01-01 실시

### 1. 범위

본 표준은 예포장식품 영양라벨에 제시하는 영양정보의 묘사와 설명에 적용된다.  
본 표준은 보건의약품 및 예포장 특수영양식품의 영양라벨 표기에 적용되지 않는다.

### 2. 용어와 정의

#### 1) 영양라벨

예포장식품 라벨에 소비자에게 제공하는 식품 영양정보와 특성의 설명이며 영양성분표, 영양 표기 및 영양성분기능 표기를 포함한다. 영양라벨은 예포장식품라벨의 일부분이다.

#### 2) 영양소

식품 중에 특정한 생리역할을 갖추어 기체 성장, 발육, 활동, 번식 및 정상적인 다사를 유지에 필요한 물질이며 단백질, 지방, 탄수화물, 미네랄 및 비타민을 포함한다.

#### 3) 영양성분

식품중의 영양소 및 영양소 이외의 영양과(혹은) 생리기능을 갖추는 기타 식물성분을 가리킨다. 각 영양성분의 정의는 GB/Z 21922 <식품 영양성분 기본용어>에서 참조할 수 있다.

#### 4) 핵심영양소

영양라벨 중의 핵심영양소는 단백질, 지방, 탄수화물과 나트륨을 포함한다.

#### 5) 영양성분표

식품 영양성분 명칭, 함량 및 그 영양소참고치(NRV)에 차지한 값을 백분율로 표기한 표.

#### 6) 영양소기준치(NRV)

식품 영양라벨에만 적용되며 식품 영양성분 함량의 참고치를 비교하는 데에 적용된다.

#### 7) 영양표기

식품 영양특성에 대한 묘사와 표기, 예를 들어 열량(에너지) 수준, 단백질 함량 수준. 영양표기는 함량표기와 비교표기를 포함한다.

##### (1) 함량표기

- 식품 중 열량(에너지) 혹은 영양성분 함량수준에 관한 표기.
- 표기용어는 '함유', '고(高)', '저(低)' 혹은 '없음'등 포함한다.

##### (2) 비교표기

- 소비자가 잘 알고 있는 같은 종류 인 식품의 영양성분함량 혹은 열량(에너지)을 비교한 후의 표기.
- 표기용어는 '증가' 혹은 '감소'등을 포함한다.

## 8) 영양성분기능표기

인체의 정상적 성장, 발육 및 정상생리기능 등을 유지하는 역할을 하는 영양성분 표기.

## 9) 반올림 간격

반올림 최소 수치 단위.

## 10) 식용 가능 부분

예포장식품 순함량의 식용 불가한 부분을 제거하고 남은 부분.

## 3. 기본요구사항

- 1) 예포장식품 영양라벨에 표기되는 모든 영양정보는 진실하고 객관적이어야 한다. 허위정보와 식품의 영양 역할 및 기타 역할이 과대표현 되서는 안 된다.
- 2) 예포장식품 영양라벨은 중문을 사용해야 한다. 동시에 외국어를 사용할 경우 관련 내용은 대응되는 중문내용이 있어야 하며 글자크기는 해당 중문 보다 작아야 한다.
- 3) 영양성분표는 '블록다이어그램'형식으로 표시(특수 상황 제외)해야 하며 블록 사이즈는 제한이 없으나, 포장의 기선과 수직이 되어야 한다. 표의 제목은 '영양성분표'로 기재한다.
- 4) 식품 영양성분함량은 구체적 수치로 표기되어야 하며 수치는 원료계산 혹은 제품점검으로 취득할 수 있다. 각 영양성분의 영양소기준치(NRV)는 부록A를 참조한다.
- 5) 영양라벨의 양식은 부록B를 참조할 수 있고, 식품업체가 식품의 영양특성, 포장면적의 크기와 모양 등의 요소에 따라 그 중 한 가지 양식을 선택할 수 있다.
- 6) 영양라벨은 소비자에게 제공하는 최소 포장단위에 표기해야 한다.

## 4. 강제 표기사항

- 1) 모든 예포장식품의 영양라벨이 강제로 표기되어야 하는 내용은 열량(에너지), 핵심영양소의 함량 및 그 영양소기준치(NRV)에 차지한 백분율이 포함된다. 기타 성분을 표기할 때는 적당한 형식을 취하여 열량(에너지)과 핵심영양소의 표기가 더 눈에 띄게 해야 한다.
- 2) 열량(에너지)과 핵심영양소 이외의 기타 영양성분에 대하여 영양표기 혹은 영양성분기능 표기를 할 때는 영양성분표에 해당되는 영양성분의 함량 및 그 영양소기준치에 차지한 백분율도 표기해야 한다.
- 3) 영양강화제를 사용한 예포장식품은 영양성분표에 4.1에서 제시한 내용 이외에 강화된 후 식품 중 해당되는 영양성분의 함량 및 그 영양소기준치(NRV)에 차지한 백분율도 표기해야 한다.
- 4) 식품배합원료가 경화유지 혹은 부분 경화유지를 함유할 경우, 영양성분표에 트랜스지방(산)의 함량도 표기해야 한다.
- 5) 상술 영양소기준치(NRV)를 규정하지 않는 영양성분은 함량만 표기하면 된다.



## 5. 선택 표기사항

- 1) 위에서 말한 강제 표기 내용을 제외하고 영양성분표 중에 <표1>에서 제시한 기타 성분도 선택 표기할 수 있다.
- 2) 영양성분 함량 표기수치가 <표C-1>의 함량요구와 제한조건에 부합할 경우, 해당된 성분의 함량을 표기할 수 있다. 표기방식은 <표C-1>을 참조한다. 영양성분 함량이 <표C-3>의 요구와 조건에 부합할 경우, 해당된 성분의 비교표기를 할 수 있다. 표기방식은 <표C-3>을 참조한다. 영양성분이 동시에 함량표기 및 비교표기의 요구에 부합할 경우, 두 가지 표기방식을 동시에 사용하거나 함량표기만 사용해도 된다. 함량표기와 비교표기의 동의어는 <표C-2>와 <표C-4>를 참조한다.
- 3) 영양성분의 함량 표기수치가 함량표기 혹은 비교표기의 요구 조건에 부합할 경우, 부록D에서 제시하고 이에 상응하는 한개 혹은 여러 개의 영양성분기능표기 기준용어를 사용할 수 있으나, 기능표기용어에 대하여 어떠한 형식의 수정, 첨가 및 병합도 하면 안 된다.

## 6. 영양성분의 표기방식

- 1) 예포장식품 중 열량(에너지)과 영양성분의 함량은 100그램(g)당 및(혹은) 100밀리리터(mL)당 및(혹은) 1회 제공량에서 식용가능한 부분의 구체적인 수치로 표기되어야 한다. 1회 제공량으로 표기할 때는 식품의 양을 표기해야 하며 1회 제공량의 양은 식품의 특징 혹은 추천몰량에 의거하여 규정한다.
- 2) 영양성분표 중 강제표기 및 선택표기 영양성분의 명칭, 순서, 표기단위, 반올림 간격, '0'경계치는 <표1> 규정에 부합해야 한다. 이중 어떤 영양성분을 표기하지 않는 경우, 순차적으로 위로 표기한다.
- 3) <표1>을 제외하고 GB 14880과 위생부 공고 중 강화를 허락한 기타 영양성분을 표기할 때는 <표1>에 나열한 영양소 뒤에 표기해야 한다.

<표1> 배합원료 표시 방식

| 열량(에너지),<br>영양성분의 명칭 및 순서 | 단위 <sup>a</sup> | 반올림<br>간격 | '0'경계치<br>(100g당 혹은 100mL당) <sup>b</sup> |
|---------------------------|-----------------|-----------|--|
| 열량(에너지)                   | 킬로줄(kJ)         | 1         | ≤17kJ                                    |
| 단백질                       | 그램(g)           | 0.1       | ≤0.5g                                    |
| 지방                        | 그램(g)           | 0.1       | ≤0.5g                                    |
| 포화지방(산)                   | 그램(g)           | 0.1       | ≤0.1g                                    |
| 트랜스지방(산)                  | 그램(g)           | 0.1       | ≤0.3g                                    |
| 단불포화지방(산)                 | 그램(g)           | 0.1       | ≤0.1g                                    |
| 다불포화지방(산)                 | 그램(g)           | 0.1       | ≤0.1g                                    |
| 콜레스테롤                     | 밀리그램(mg)        | 1         | ≤5mg                                     |
| 탄수화물                      | 그램(g)           | 0.1       | ≤0.5g                                    |

| 열량(에너지),<br>영양성분의 명칭 및 순서                    | 단위 <sup>a</sup>  | 반올림<br>간격 | '0'경계치<br>(100g당 혹은100mL당) <sup>b</sup> |
|--|------------------|-----------|---|
| 설탕(유당 <sup>c</sup> )                         | 그램(g)            | 0.1       | ≤0.5g                                   |
| 식이섬유<br>(혹은 단체성분, 혹은 수용성<br>식이섬유, 비수용성 식이섬유) | 그램(g)            | 0.1       | ≤0.5g                                   |
| 나트륨  | 밀리그램(mg)         | 1         | ≤5mg                                    |
| 비타민A   | (μgRE)           | 1         | ≤8μgRE                                  |
| 비타민D   | 마이크로그램(μg)       | 0.1       | ≤0.1μg                                  |
| 비타민E   | (mg α-TE)        | 0.01      | ≤0.28mg α-TE                            |
| 비타민K   | 마이크로그램(μg)       | 0.1       | ≤1.6μg                                  |
| 비타민B <sub>1</sub> (티아민)                      | 밀리그램(mg)         | 0.01      | ≤0.03mg                                 |
| 비타민B <sub>2</sub> (리보플래빈)                    | 밀리그램(mg)         | 0.01      | ≤0.03mg                                 |
| 비타민B <sub>6</sub>                            | 밀리그램(mg)         | 0.01      | ≤0.03mg                                 |
| 비타민B <sub>12</sub>                           | 마이크로그램(μg)       | 0.01      | ≤0.05μg                                 |
| 비타민C(아스코르브산)                                 | 밀리그램(mg)         | 0.1       | ≤2.0mg                                  |
| 니코틴산(니코틴아미드)                                 | 밀리그램(mg)         | 0.01      | ≤0.28mg                                 |
| 엽산   | (μg) 혹은 (μg DFE) | 1         | ≤8μg                                    |
| 판토텐산   | 밀리그램(mg)         | 0.01      | ≤0.10mg                                 |
| 비오틴  | 마이크로그램(μg)       | 0.1       | ≤0.6μg                                  |
| 콜린   | 밀리그램(mg)         | 0.1       | ≤9.0mg                                  |
| 인  | 밀리그램(mg)         | 1         | ≤14mg                                   |
| 칼륨   | 밀리그램(mg)         | 1         | ≤20mg                                   |
| 마그네슘   | 밀리그램(mg)         | 1         | ≤6mg                                    |
| 칼슘   | 밀리그램(mg)         | 1         | ≤8mg                                    |
| 철  | 밀리그램(mg)         | 0.1       | ≤0.3mg                                  |
| 아연   | 밀리그램(mg)         | 0.01      | ≤0.30mg                                 |
| 요오드  | 마이크로그램(μg)       | 0.1       | ≤3.0μg                                  |
| 셀레늄  | 마이크로그램(μg)       | 0.1       | ≤1.0μg                                  |
| 구리   | 밀리그램(mg)         | 0.01      | ≤0.03mg                                 |
| 불소   | 밀리그램(mg)         | 0.01      | ≤0.02mg                                 |
| 망가   | 밀리그램(mg)         | 0.01      | ≤0.06mg                                 |

a. 영양성분의 표기단위는 중문 혹은 영문으로 표기할 수 있거나 둘 다 사용할 수 있음.

b. 어떤 영양성분 함량수치가 ≤'0'경계치의 경우 함량은 '0'으로 표기해야함.

'μg'으로 계량단위를 사용할 때는 100g당 혹은 100mL당의 '0' 경계치 규정에도 부합해야함.

c. 유(乳) 및 유제품의 영양라벨은 직접 유당을 표기할 수 있음.

4) 제품 유통기한 안에 열량(에너지)과 영양성분 함량의 허용 오차범위는 <표2> 제시한 규정에 부합해야 한다.

<표2> 열량(에너지) 및 영양성분 함량의 허용 오차범위

| 열량(에너지)과 영양성분   | 허용 오차범위      |
|---|--------------|
| 식품의 단백질, 다불포화지방(산), 탄수화물, 설탕(유당만), 수용성 식이섬유, 비수용성 식이섬유 및 그 단체, 비타민(비타민D, 비타민A 제외), 미네랄(나트륨 제외), 강화된 기타 영양성분 | ≥80% 표기치     |
| 식품 중의 열량(에너지) 및 지방, 포화지방(산), 트랜스지방(산), 콜레스테롤, 나트륨, 설탕(유당 제외)  | ≤120% 표기치    |
| 식품 중의 비타민D <sub>3</sub> 및 비타민A  | 80%~180% 표기치 |

## 7. 영양라벨 강제표기에 포함 안 되는 예포장식품

- 1) 생 및 신선식품, 예) 날고기, 물고기, 신선 채소, 과일 및 알류 등
- 2) 알코올 함량 ≥0.5%의 음료주류
- 3) 포장 총 표면적 ≤100cm<sup>2</sup> 혹은 최대 표면면적 ≤20cm<sup>2</sup>의 식품
- 4) 즉시 제작하여 판매되는 식품
- 5) 포장된 음료수
- 6) 매일 식용량 ≤10g 혹은 10mL의 예포장식품
- 7) 기타 법률 및 법규표준에 규정된 영양라벨 표기가 불필요한 예포장식품

※ 위와 같은 예포장식품이 포장에 어떠한 영양정보를 나타낼 경우, 본 표준에 따라 이행되어야 한다.

## 부록A. 식품 라벨 영양소기준치(NRV) 및 사용법

### 1) 식품 라벨 영양기준치(NRV) 열량(에너지)

규정된 열량(에너지) 및 총 32종의 영양성분 참고수치는 <표A-1>을 참조한다.

<표A-1>

| 영양성분               | NRV       | 영양성분 | NRV       |
|--------------------|-----------|------|-----------|
| 열량(에너지)*           | 8400kJ    | 엽산   | 400µg DFE |
| 단백질                | 60g       | 판토텐산 | 5mg       |
| 지방                 | ≤60g      | 비오틴  | 30µg      |
| 포화지방산              | ≤20g      | 콜린   | 450mg     |
| 콜레스테롤              | ≤300mg    | 칼슘   | 800mg     |
| 탄수화물               | 300g      | 인    | 700mg     |
| 식이섬유               | 25g       | 칼륨   | 2000mg    |
| 비타민A               | 800µgRE   | 나트륨  | 2000mg    |
| 비타민D               | 5µg       | 마그네슘 | 300mg     |
| 비타민E               | 14mg α-TE | 철    | 15mg      |
| 비타민K               | 80µg      | 아연   | 15mg      |
| 비타민B <sub>1</sub>  | 1.4mg     | 요오드  | 150µg     |
| 비타민B <sub>2</sub>  | 1.4mg     | 셀레늄  | 50µg      |
| 비타민B <sub>6</sub>  | 1.4mg     | 구리   | 1.5mg     |
| 비타민B <sub>12</sub> | 2.4µg     | 불소   | 1mg       |
| 비타민C               | 100mg     | 망가   | 3mg       |
| 니코틴산               | 14mg      |      |           |

a 열량이 2000kcal에 상당. 단백질, 지방, 탄수화물이 제공하는 열량(에너지)은 총 열량(에너지)의 13%, 27%, 60%를 차지.

### 2) 사용 목적 및 방식

- 열량(에너지) 혹은 영양성분의 함량 비교 및 표시를 목적으로서 주로 영양표기와 0 수치를 표기할 때의 기준치 역할을 한다.
- 사용방식은 영양성분 함량이 영양소기준치(NRV)에 차지한 백분비이며, 지정된 NRV%의 반올림 간격은 1이다.  
예) 1%, 5%, 16% 등

### 3) 사용목적 및 방식

영양성분함량이 영양소기준치(NRV)에 차지한 백분비 계산공식(A-1):

$$NRV\% = \frac{X}{NRV} \times 100\% \dots\dots\dots (A-1)$$

공식 중: X: 식품 중 모 영양소의 함량치

NRV: 해당 영양소의 영양소기준치

## 부록B. 영양라벨 형식

- 1) 본 부록이 예포장식품 영양라벨의 형식을 규정한다.
- 2) 본아래 6가지 형식 중 하나를 선택하여 영양라벨을 표기해야 한다.

### (1) 열량(에너지)과 핵심영양소만 표기하는 형식

열량(에너지)과 핵심영양소만 표기하는 영양라벨은 <예1>을 참조한다.

#### <예1> 영양성분표

| 항목      | 100그램(g)당 혹은 100밀리리터(mL)당<br>혹은 1회 제공량 | 영양소기준치% 혹은<br>NRV% |
|---------|--|--------------------|
| 열량(에너지) | 킬로줄(kJ)                                | %                  |
| 단백질     | 그램(g)                                  | %                  |
| 지방      | 그램(g)                                  | %                  |
| 탄수화물    | 그램(g)                                  | %                  |
| 나트륨     | 밀리그램(mg)                               | %                  |

### (2) 더 많은 영양성분을 표기하는 형식.

더 많은 영양성분을 표기하는 영양라벨은 <예2>를 참조한다.

#### <예2> 영양성분표

| 항목      | 100그램(g)당 혹은<br>100밀리리터(mL)당 혹은 한 몫 | 영양소기준치% 혹은<br>NRV% |
|---------|-------------------------------------|--------------------|
| 열량(에너지) | 킬로줄(kJ)                             | %                  |
| 단백질     | 그램(g)                               | %                  |
| 지방      | 그램(g)                               | %                  |
| 포화지방    | 그램(g)                               | %                  |
| 콜레스테롤   | 밀리그램(mg)                            | %                  |
| 탄수화물    | 그램(g)                               | %                  |
| 설탕      | 그램(g)                               | -                  |
| 식이섬유    | 그램(g)                               | %                  |
| 나트륨     | 밀리그램(mg)                            | %                  |
| 비타민A    | 마이크로그램 레티놀당량(μgRE)                  | %                  |
| 칼슘      | 밀리그램(mg)                            | %                  |

주의: 적당한 형식을 사용하여 핵심영양소를 더 뜨겁게 해야 함.

### (3) 외국어 표기 형식

외국어를 표기하는 영양라벨은 <예3>을 참조한다.

**<예3> 영양성분표 nutrition information**

| 항목/Items          | 100그램(g)당 혹은<br>100밀리리터(mL)당 혹은 한 몫<br>per 100g/100mL or per serving | 영양소기준치% 혹은<br>NRV% |
|-------------------|--|--------------------|
| 열량(에너지)/energy    | 킬로줄(kJ)  | %                  |
| 단백질/protein       | 그램(g)  | %                  |
| 지방/fat            | 그램(g)  | %                  |
| 탄수화물/carbohydrate | 그램(g)  | %                  |
| 나트륨/sodium        | 밀리그램(mg)   | %                  |

**(4) 가로형식**

가로형식 영양라벨은 <예4>를 참조한다.

**<예4> 영양성분표**

| 항목      | 100그램(g)당 혹은<br>100밀리리터(mL)당 혹은 한 몫 | 영양소기준치% 혹은<br>NRV% |
|---------|-------------------------------------|--------------------|
| 열량(에너지) | 킬로줄(kJ)                             | %                  |
| 단백질     | 그램(g)                               | %                  |
| 지방      | 그램(g)                               | %                  |
| 탄수화물    | 그램(g)                               | %                  |
| 나트륨     | 밀리그램(mg)                            | %                  |

주의: 포장특성에 따라 영양성분 좌에서 우까지 나열하여 2칸 혹은 2칸이상 표기한다.

**(5) 문자형식**

포장의 총면적이 100cm<sup>2</sup>보다 작을 때 영양성분을 표기하는 경우, 표 또는 다른 형식으로 표기할 수 있으며 영양기준치(NRV)는 생략해도 된다. 포장특성에 따라 영양성분을 가로 혹은 세로 방향으로 나열할 수 있다. (<예5> 참조)

**<예4>** : 영양성분/100g: 열량(에너지)××kJ, 단백질××g, 탄수화물××g, 나트륨××mg.

**(6) 영양 성분과 기능을 표기하는 형식**

영양 성분과 기능을 표기하는 영양라벨은 <예6>을 참조한다.

**<예6> 영양성분표**

| 항목      | 100그램(g)당 혹은<br>100밀리리터(mL)당 혹은 한 몫 | 영양소기준치% 혹은<br>NRV% |
|---------|-------------------------------------|--------------------|
| 열량(에너지) | 킬로줄(kJ)                             | %                  |
| 단백질     | 그램(g)                               | %                  |
| 지방      | 그램(g)                               | %                  |
| 탄수화물    | 그램(g)                               | %                  |
| 나트륨     | 밀리그램(mg)                            | %                  |

영양표기: 저지방××

영양성분기능표기: 매 식사 때마다 지방이 제공하는 열량(에너지)의 비율은 총 열량(에너지)의 30%를 초과하면 안 된다. 영양성분 및 영양성분기능은 라벨의 임의 위치에 표기되어도 된다. 글자크기는 식품명칭과 상표보다 크면 안 된다.

## 부록C. 열량(에너지)과 영양성분 함량표기와 비교표기의 요구사항, 조건 및 동의어

- 1) <표C-1> 예포장식품 열량(에너지)과 영양성분 함량표기의 요구사항 및 조건
- 2) <표C-2> 예포장식품 열량(에너지)과 영양성분 함량표기의 동의어
- 3) <표C-3> 예포장식품 열량(에너지)과 영양성분 비교표기의 요구사항 및 조건
- 4) <표C-4> 예포장식품 열량(에너지)과 영양성분 비교표기의 동의어

### <표C-1> 예포장식품 열량(에너지)과 영양성분 함량표기의 요구 및 조건

| 구분      | 함량표기방식                      | 함량요구 <sup>a</sup>   | 제한조건   |
|---------|-----------------------------|---|--|
| 열량(에너지) | 무열량(에너지)                    | ≤17kJ/100g(고체) 혹은<br>100mL(액체)                                | 지방에서 생긴 열량<br>(에너지)  |
|         | 저열량(에너지)                    | ≤170kJ/100g(고체)<br>≤80kJ/100mL(액체)                            | ≤총열량(에너지)의 50%   |
| 단백질     | 저단백질                        | 단백질에서 생긴 열량(에너지)<br>≤총열량(에너지)의 5%                             | 총열량(에너지)은 100g/<br>kJ 혹은 한 몫을 가리킨다.                              |
|         | 단백질 내원,<br>혹은 단백질 함유        | 100g당 함량≥10%<br>NRV100mL당 함량≥5% NRV<br>혹은 420kJ당 함량≥5% NRV    |  |
|         | 단백질 함량이<br>높음 혹은<br>대량으로 함유 | 100g당 함량≥20% NRV<br>100mL당 함량≥10% NRV<br>혹은 420kJ당 함량≥10% NRV |  |
| 지방      | 무지방 혹은 지방<br>불포함            | ≤0.5g/100g (고체)<br>혹은 100mL (액체)                              |  |
|         | 저지방                         | ≤0.3g/100g (고체);<br>≤1.5g/100mL (액체)                          |  |
|         | 소량의 비계                      | 지방함량≤10%  | 축육과 가공육만으로 제한  |
|         | 탈지                          | 액체 우유와 요구르트:지방함량<br>≤0.5%; 분유: 지방함량≤1.5%                      | 유(乳)제품만으로 제한   |
|         | 불포화지방이<br>없음 혹은 불포함         | ≤0.1g/100g(고체) 혹은<br>100mL(액체)                                | 포화지방과 트랜스지방의<br>총합을 가리킨다.  |
|         | 저포화지방                       | ≤1.5g/100g(고체)<br>≤0.75g/100mL(액체)                            | 1.포화지방과<br>트랜스지방의 총합<br>2. 여기에서 생긴 열량<br>(에너지)≤총열량(에너지)<br>의 10% |
|         | 트랜스지방이<br>없음 혹은 불포함         | ≤0.3g/100g(고체)<br>혹은 100mL (액체)                               |  |

| 구분                  | 함량표기방식                                  | 함량요구 <sup>a</sup>   | 제한조건   |  |
|---------------------|---|---|--|--|
| 콜레스테롤               | 콜레스테롤이<br>없음 혹은 불포함                     | ≤5mg/100g(고체) 혹은<br>100mL(액체)                             | 동시에 저포화지방의<br>표기함량요구 및 제한조건에<br>부합하여야함   |  |
|                     | 저 콜레스테롤                                 | ≤20mg/100g 고체<br>≤10mg/100mL 액체                           |  |  |
| 탄수화물<br>(설탕)        | 당분 없음 혹은<br>불포함                         | ≤0.5g/100g(고체) 혹은<br>100mL(액체)                            | 유제품만으로 제한  |  |
|                     | 저당                                      | ≤5g/100g(고체) 혹은<br>100mL(액체)                              |  |  |
|                     | 저유당                                     | 유당함량≤2g/100g(mL)  |  |  |
| 식이섬유                | 유당이 없음                                  | 유당함량≤0.5g/100g(mL)  | 식이섬유 총량이 함량요구에<br>부합함; 혹은 수용성 식이섬<br>유, 비수용성 식이섬유 혹은<br>단체성분 중 임의의 하나가<br>함량요구에 부합함. |  |
|                     | 식이섬유의<br>공급원 혹은<br>함유된 식이섬유             | ≥3g/100g(고체)<br>≥1.5g/100mL(액체) 혹은<br>≥1.5g/420kJ         |  |  |
|                     | 높은 식이섬유<br>함량, 대량으로<br>함유 혹은 우수한<br>공급원 | ≥6g/100g(고체)<br>≥3g/100mL(액체) 혹은<br>≥1.5g/420kJ           |  |  |
|                     | 나트륨 미함유<br>혹은 불포함                       | ≤5mg/100g(고체) 혹은<br>100mL(액체)                             |  | '나트륨' 이라고 표기 가<br>가능한 경우 '염'이라는<br>단어로 '나트륨'글자 대체<br>가능. 예를 들어 '저염',<br>'염분 감소'등 |
|                     | 낮은 나트륨 함량                               | ≤40mg/100g(고체) 혹은<br>100mL(액체)                            |  |  |
| 낮은 나트륨 함량           | ≤120mg/100g(고체)<br>혹은 100mL(액체)         |   |  |  |
| 비타민                 | 비타민×공급원<br>혹은<br>비타민× 함유                | 100g당 ≥15% NRV<br>100mL당 ≥7.5% NRV<br>혹은<br>420kJ당 ≥5%NRV | "다양한 비타민"함유 가<br>카리키는 것은 3종류 혹은<br>3종류 이상의 비타민의<br>함량이"함유"라는 표기<br>요구에 부합하다는 것이다.    |  |
|                     | 높은 비타민<br>함량 혹은<br>대량으로 함유              | 100g당≥30% NRV<br>100mL당≥15% NRV<br>혹은<br>420kJ당≥10%NRV    | "다양한 비타민"함유 가<br>카리키는 것은 3종류 혹은<br>3종류 이상의 비타민의<br>함량이"함유"라는 표기<br>요구에 부합하다는 것이다.    |  |
| 미네랄<br>(나트륨<br>불포함) | ×공급원, 혹은<br>×함유                         | 100g당≥15% NRV<br>100mL당≥7.5% NRV<br>혹은<br>420kJ당≥5%NRV    | "다양한 광물질"함유 가<br>카리키는 것은 3종류 혹은<br>3종류 이상의 광물질의<br>함량이"함유"라는 표기<br>요구에 부합하다는 것이다.    |  |
|                     | ×대량 함유                                  | 100g당≥30% NRV<br>100mL당≥15% NRV<br>혹은<br>420kJ당≥10%NRV    | "다양한 광물질"함유가<br>가리키는 것은 3종류 혹은<br>3종류 이상의 광물질의<br>함량이"함유"라는 표기<br>요구에 부합하다는 것이다.     |  |

a '1회 제공량'으로 식품 계량단위로 삼을 때 100g(mL)의 함량요구에 부합해야 표기될 수 있음.



### <표C-2> 함량표기의 동의어

| 표준어       | 동의어                                  |
|-----------|--------------------------------------|
| 불포함, 무    | 영'0', 없음, 100% 불포함, 무, 0%            |
| 매우 낮음     | 아주 적음                                |
| 낮음        | 적음, 지방이 적다 <sup>a</sup>              |
| 함유, 공급원   | 제공, 함유, 있음                           |
| 대량 함유, 높음 | 공급원이 좋다. 풍부한××함유. 풍부한 ××, 높은(함량)××제공 |

a '지방이 적다.' 는 저지방 표기에만 적용됨

### <표C-3> 열량(에너지)과 영양성분 비교표기의 요구사항 및 조건

| 비교표기의 방식                 | 함량표기방식                              | 함량요구 <sup>a</sup>   |
|--------------------------|-------------------------------------|---|
| 열량(에너지) 감소               | 참고식품과 비교하여, 열량(에너지)이 25% 이상 감소됨.    | 참고식품(기준식품)이 소비자들이 잘 알고 있고 쉽게 이해할 수 있는 같은 종류 혹은 같은 속성의 식품이어야함. |
| 단백질 증가<br>혹은 감소          | 참고식품과 비교하여, 단백질이 25% 이상 증가되거나 감소됨.  |   |
| 지방 감소                    | 참고식품과 비교하여, 지방이 25% 이상 감소됨.         |   |
| 콜레스테롤 감소                 | 참고식품과 비교하여, 콜레스테롤이 25% 이상 감소됨.      |   |
| 탄수화물 증가<br>혹은 감소         | 참고식품과 비교하여, 탄수화물이 25% 이상 증가되거나 감소됨. |   |
| 설탕 감소                    | 참고식품과 비교하여, 설탕이 25% 이상 감소됨.         |   |
| 식이섬유 증가<br>혹은 감소         | 참고식품과 비교하여, 식이섬유가 25% 이상 증가되거나 감소됨. |   |
| 나트륨 감소                   | 참고식품과 비교하여, 나트륨이 25% 이상 감소됨.        |   |
| 미네랄 증가 혹은<br>감소(나트륨 불포함) | 참고식품과 비교하여, 미네랄이 25% 이상 증가되거나 감소됨.  |   |
| 비타민 증가<br>혹은 감소          | 참고식품과 비교하여, 비타민이 25% 이상 증가되거나 감소됨.  |   |

### <표C-4> 비교표기의 동의어

| 표준어 | 동의어           | 표준어 | 동의어           |
|-----|---------------|-----|---------------|
| 증가  | 증가×% (×배)     | 감소  | 감소×% (×배)     |
|     | 증, 증×% (×배)   |     | 감, 감×% (×배)   |
|     | 가, 가×% (×배)   |     | 소, 소×% (×배)   |
|     | 상승, 상승×% (×배) |     | 인하, 인하×% (×배) |
|     | 첨가×% (×배)     |     | 하락×% (×배)     |
|     | 증가×%, 상승(×배)  |     | 하락×% (×배) 등   |

1) 본 부록은 열량(에너지) 및 영양성분 기능표기 표준용어를 규정했다.

## 2) 열량(에너지)

• 인체는 생명활동을 지속함에 있어서 열량(에너지)이 필요하다.

- 생물체의 성장발육과 모든 행동은 열량(에너지)이 필요하다.
- 적당한 열량(에너지)은 양호한 건강상태를 유지할 수 있다.
- 열량(에너지) 과다섭취, 운동부족은 과체중 및 비만과 관련이 있다.

## 3) 단백질

• 단백질은 인체의 주요한 구성물질이며 각종 아미노산을 제공한다.

- 단백질은 인체 생명활동 중에 반드시 필요한 중요물질이며 조직의 형성과 성장에 도움이 된다.
- 단백질은 인체조직의 구성과 회복에 도움이 된다.
- 단백질은 조직의 형성과 성장에 도움이 된다.
- 단백질은 조직형성과 성장의 주요 영양소이다.

## 4) 지방

• 지방은 고열량(에너지)을 제공한다.

- 매일 섭취하는 음식 중에서 지방이 제공하는 열량(에너지)은 총 열량(에너지)의 30%를 초과하면 안 된다.
- 지방은 인체의 중요한 구성성분이다.
- 지방은 지용성비타민의 흡수에 도움이 된다.
- 지방은 인체에 필수 지방산을 제공한다.

### (1) 포화지방

- 포화지방은 식품 중 콜레스테롤의 흡수를 촉진시킨다.
- 포화지방 과다 섭취는 건강에 해롭다.
- 포화지방 과다 섭취 시 콜레스테롤의 수치가 높아질 수 있다. 섭취량은 매일 총 열량(에너지)의 10%를 초과하지 않아야 한다.

### (2) 트랜스지방산

- 매일 트랜스지방산의 섭취량은 2.2g을 초과하지 말아야 한다.
- 트랜스지방산의 섭취량은 매일 총 열량(에너지)의 1%보다 적어야 한다. 트랜스지방산 과다 섭취는 건강에 해롭다.
- 트랜스지방산 과다 섭취 시 콜레스테롤의 수치가 높아짐에 따라 심혈관 질병의 발병률이 높아진다.

## 5) 콜레스테롤

• 성인 매일 섭취하는 음식 중 콜레스테롤의 총 섭취량은 300mg을 초과하지 않아야 한다.

## 6) 탄수화물

• 탄수화물은 인간이 생존함에 있어서 기본적인 물질이며 열량(에너지)의 주요 내원이다.

- 탄수화물은 인간이 필요한 열량(에너지)의 주요 원천이다.
- 탄수화물은 혈당 생성의 주요 원천이다.
- 선식 중 탄수화물은 총 열량(에너지)의 60% 정도를 차지한다.

### 7) 식이섬유

- 식이섬유는 정상적인 장 기능을 유지하는데 도움이 된다.

- 식이섬유는 저열량(에너지) 물질이다.

### 8) 나트륨

- 나트륨은 인체의 수분을 조절 할 수 있고 산, 알칼리의 균형을 유지한다.

- 성인 매일 소금 섭취량은 6g을 초과하지 말아야 한다.  
- 나트륨 과다 섭취는 건강에 해롭다.

### 9) 비타민 A

- 비타민 A는 암소시를 유지하는데 도움이 된다.

- 비타민 A는 피부와 점막 건강을 유지하는데 도움이 된다.

### 10) 비타민 D

- 비타민 D는 칼슘의 흡수를 촉진시킨다.

- 비타민 D는 골격과 치아의 건강을 유지하는데 도움이 된다.  
- 비타민 D는 골격형성에 도움이 된다.

### 11) 비타민 E

- 비타민 E는 항산화 작용이 있다.

### 12) 비타민 B1

- 비타민 B1는 열량(에너지) 대사 중 없어서는 안 되는 성분이다.

- 비타민 B1는 신경 계통의 정상적인 생리기능을 유지하는데 도움이 된다.

### 13) 비타민 B2

- 비타민 B2은 피부와 점막 건강을 유지하는데 도움이 된다.

- 비타민 B2은 에너지대사 중 없어서는 안 되는 성분이다.

### 14) 비타민 B6

- 비타민 B6은 단백질의 신진대사와 이용함에 있어서 도움이 된다.

### 15) 비타민 B12

- 비타민 B12는 적혈구 형성에 도움이 된다.

### 16) 비타민 C

- 비타민 C는 피부와 점막 건강을 유지하는데 도움이 된다.

- 비타민 C는 골격과 치아의 건강을 유지하는데 도움이 된다.
- 비타민 C는 철의 흡수를 촉진시킬 수 있다.
- 비타민 C는 항산화 작용 기능이 있다.

### 17) 니코틴산

- 니코틴산은 피부와 점막 건강을 유지하는데 도움이 된다.

- 니코틴산은 에너지 대사 중 없어서는 안 되는 성분이다.
- 니코틴산은 신경 계통의 건강을 유지하는데 도움이 된다.

### 18) 엽산

- 엽산은 태아의 두뇌와 신경 계통의 정상적인 발육에 도움이 된다.

- 엽산은 적혈구 형성에 도움이 된다.
- 엽산은 태아의 정상적인 발육에 도움이 된다.

### 19) 판토텐산

- 판토텐산은 에너지 대사와 조직형성의 중요한 성분이다.

### 20) 칼슘

- 칼슘은 인체 골격과 치아의 주요한 구성성분이고 많은 생리기능들에도 칼슘이 필요하다.

- 칼슘은 골격과 치아의 주요성분이며 골밀도 유지에 도움이 된다.
- 칼슘은 골격과 치아의 성장에 도움이 된다.
- 칼슘은 골격과 치아를 더욱 단단하게 만든다.

### 21) 마그네슘

- 마그네슘은 에너지 대사, 조직형성 및 골격발육의 중요한 성분이다.

### 22) 철

- 철은 적혈구 형성 중요한 성분이자 필수 물질이다.

- 철은 헤모글로빈 형성에 꼭 필요하다.

### 23) 아연

- 아연은 어린이의 성장 및 발육에 필수적인 물질이다.

- 아연은 식욕을 개선하는데 도움이 된다.
- 아연은 피부 건강에 도움이 된다.

### 24) 요오드

- 요오드는 갑상선의 정상적인 기능 및 작용을 위한 필수적인 물질이다.

## 식품안전 국가표준 예포장식품 영양라벨통칙

중화인민공화국 위생부 발표

2011-10-12 발표 / 2013-01-01 실시

### 머리말

- 이 표준은 GB13432-2004 <예포장 특수영양식품라벨>을 대체한다.
- 이 표준은 GB13432-2004와 비교하여 다음과 같은 내용이 변경되었다.

- 표준 명칭이 수정되었다.
- 특수영양식품에 대한 정의를 수정하고 특수영양식품 유형(범위)을 명확히 하였다.
- 기본 요구 사항을 수정하였다.
- 강제 표시 내용에 대한 일부 요구 사항을 수정하였다.
- 허용 표시 내용과 권장 표시 내용을 통합하여 선택 가능한 표시 내용으로 수정하였다.
- 열량(에너지)과 영양성분 함량 공개에 대한 요구 사항을 수정하였다.
- 열량(에너지)과 영양성분의 비교 공개를 삭제하였다.
- 열량(에너지)과 영양성분의 기능 공개 용어를 수정하였다.
- 기존의 표준 부속문서 A를 삭제하였다.
- 부속문서 A 특수영양식품 유형을 추가하였다.

## 1. 범위

이 표준은 예포장 특수영양식품라벨(영양라벨 포함)에 적용된다.

## 2. 용어 및 정의

GB7718에서 규정한 용어와 정의 및 다음 용어와 정의는 이 표준에 적용된다.

### 1) 특수영양식품

특수한 신체 또는 생리적 상태와(또는) 질병, 불규칙한 상태에서의 특수영양에 대한 수요를 만족시키기 위하여 전문적으로 가공하거나 조제한 식품이다. 이러한 식품의 영양소와(또는) 기타 영양 성분 함량은 비교 가능한 일반 식품과 현저하게 다르다. 특수영양식품 식품 유형은 부속문서 A를 참고한다.

### 2) 영양소

음식물에 들어있는 특정 생리작용을 하고 생물체의 성장, 발육, 활동, 번식 및 정상적인 신진대사 유지에 필요한 단백질, 지방, 탄수화물, 미네랄, 비타민 등 물질이다.

### 3) 영양성분

음식물에 들어있는 영양소와 영양소를 제외한 영양과(또는) 생리 기능을 가진 기타 식물 성분

### 4) 권장 섭취량

특정 성별, 나이 및 생리 상태 집단의 대다수 개체의 수요를 만족시킬 수 있는 영양소 섭취량

### 5) 적정 섭취량

안전한 영양소 섭취량. 관찰 또는 실험을 통해 얻은 건강한 사람들의 어떠한 영양소의 섭취량

## 3. 기본 요구사항

예포장 특수영양식품 라벨은 GB 7718에서 규정한 기본 요구사항과 다음 사항에 부합해야 한다.

- 질병 예방, 치료 기능과 관련되어서는 안 된다.
- 예포장 특수영양식품 관련 제품 표준에서 정한 라벨, 설명서와 관련된 규정에 부합해야 한다.
- 0~6개월 영아 조제 식품에 포함된 필수 성분에 대해 함량 공개와 기능 공개를 해서는 안 된다.

## 4. 강제 표시 내용

### 1) 일반 요구사항

예포장 특수영양식품 라벨 표시 내용은 GB 7718 관련 조항의 요구사항에 부합해야 한다.

### 2) 식품명칭

정의에 부합하는 식품만이 이름에 '특수영양식품' 또는 이에 상응하는 설명으로 제품의 특수성을 설명하는 이름을 사용할 수 있다.

### 3) 열량(에너지)과 영양 성분 표시

(1) '사각형 표'에 열량(에너지), 단백질, 지방, 탄수화물, 나트륨 및 관련 제품 표준에서 요구하는 기타 영양성분 및 그 함량을 표시해야 한다. 사각형 표 사이즈는 자유롭게 정할 수 있으며 포장 기준선과 수직으로 하고 표의 제목은 '영양 성분표'로 한다. 제품이 관련 법규 또는 표준에 따라 선택 가능한 성분을 추가하거나 일부 물질을 강화하였을 경우 그 성분 및 함량을 표시해야 한다.

(2) 예포장 특수영양식품의 열량(에너지)과 영양 성분 함량은 100g과(또는) 100mL 과(또는) 1회 제공량마다 식용 가능한 부분의 구체적인 값을 표시해야 한다. 1회 제공량으로 표시할 경우 1회 제공량을 표시해야 하며 1회 제공량은 식품의 특징 또는 권장량에 따라 규정할 수 있다. 필요 시 또는 관련 제품 표준에 별도의 요구사항이 있을 경우 100kJ마다 제품에 들어있는 각종 영양 성분 함량을 표시해야 한다.

(3) 열량(에너지)과 영양 성분 표시 값은 제품 검사 또는 원료를 계산하여 얻을 수 있다. 품질보증기한 동안 열량(에너지)과 영양 성분의 실 함량은 표시한 값의 80%보다 낮아서는 안되며 관련 제품 표준에서 요구하는 사항에 부합해야 한다.

(4) 예포장 특수영양식품에 들어있는 단백질이 가수분해 단백질 또는 아미노산에 의해

제공된 경우 '단백질' 항목에 '단백질', '단백질(균등물)' 또는 '총 아미노산 수량' 중 한 가지를 선택하여 표시할 수 있다.

#### 4) 식용 방법과 적정 대상

- (1) 예포장 특수영양식품 식용방법, 매일 또는 매끼 섭취량을 표시해야 하며 필요 시 배합 방법 또는 재수화 조제 방법을 표시해야 한다.
- (2) 예포장 특수영양식품의 적정 대상을 표시해야 한다. 특수 의학용 영아 조제 식품과 특수 의학용 식품에 대한 적정 대상은 제품 표준에서 요구하는 사항에 따라 표시해야 한다.

#### 5) 보관 조건

- (1) 라벨에 예포장 특수영양식품의 보관 조건을 표시해야 하며 필요 시 개봉 후 보관 조건을 명시해야 한다.
- (2) 개봉 후 보관하면 안되거나 원래의 포장 용기에 보관하면 안 되는 예포장특수영양식품은 특별히 소비자에게 알려야 한다.

#### 6) 표시 내용 면제

예포장 특수영양식품 포장물 또는 포장 용기의 최대 표면 면적이 10cm<sup>2</sup>이하일 경우 제품명, 순 중량, 생산자(또는 판매자) 이름과 주소, 생산일, 품질보증기한만 표시해도 된다.

## 5. 선택 가능한 표시 내용

### 1) 권장 섭취량 또는 적정 섭취량의 열량(에너지)과 영양성분 질량 백분율

열량(에너지)과 영양 성분 함량을 표시함과 동시에 적정 대상에 따라 100g과(또는) 100mL 와(또는) 분량마다 들어있는 열량(에너지)과 영양성분 함량이 <중국주민영양식품영양소 참고섭취량>에서 권장하는 섭취량(RNI) 또는 적정 섭취량(AI)에서 차지하는 질량 백분율을 표시한다. 권장 섭취량(RNI) 또는 적정 섭취량(AI)이 없는 영양성분은 질량 백분율을 표시하지 않거나 '-' 등의 방법으로 표시할 수 있다.

### 2) 열량(에너지)과 영양성분 함량 공개

- (1) 제품의 열량(에너지) 또는 영양성분 함량이 관련 제품 표준의 최소값 또는 강화 허용 최소값에 도달할 경우 함량 공개를 할 수 있다.
- (2) 제품 표준에 어떤 영양성분의 최소값 또는 최저 강화량이 없을 경우 기타 국가와(또는) 국제기구에서 해당 영양성분의 함량 공개를 허용한 근거를 제공해야 한다.
- (3) 함량 공개 용어는 '포함한다', '제공한다', '출처', '포함', '있다' 등을 포함한다.

### 3) 열량(에너지)과 영양성분 기능 공개

- (1) 함량 공개 요구사항에 부합하는 예포장 특수영양식품은 열량(에너지)과(또는) 영양성분에 대해 기능 공개를 할 수 있다. 기능 공개에 사용하는 용어는 GB 28050에서 규정 한 기능 공개 표준 용어를 선택하여 사용해야 한다.

(2) GB 28050에서 기능 공개 표준 용어를 열거하지 않은 영양 성분에 대해 해당 물질의 기능 공개 용어에 대한 기타 국가와(또는) 국제기구의 근거를 제공해야 한다.

## 부속 문서A. 특수영양식품 유형

### 특수영양식품 유형

#### 1) 영유아 조제식품

- 영아 조제식품
- 조금 큰 영아와 유아 조제식품
- 특수의학용 영아조제식품

#### 2) 영유아 보조식품

- 영유아 곡물류보조식품
- 영유아 캔 형태 보조식품

#### 3) 특수의학용도 조제식품(특수의학용도 영아조제식품과 연관된 품종 제외)

#### 4) 상기 유형 외 기타 특수영양식품(보조식품 영양보충품, 운동 영양식품 및 기타 관련 국가 표준에 해당되는 특수영양식품)







# 2019년 홍콩 라벨링 제도 보고서



## 1. 관리·법률 체계 080

---

- 가. 관련 규정 및 법규
- 나. 관련 소관 부처

## 2. 식품 라벨링 기준 및 표시사항 082

---

- 가. 기본표시사항
- 나. 용어정의
- 다. 표기방식
- 라. 표시사항별 표기방식
- 마. 영양소 함유 표시  
(Nutrition Labelling)



### 3. 품목별 라벨링 표기

093

#### 가. 표시 예시

- 통조림 식품
- 과자류
- 소스류
- 물·음료류
- 주류
- 면류
- 건강 식품
- 김치류
- 냉동식품
- 라벨링 사례

#### 나. 특정식품 라벨링 규정

- 영유아 조제분유·포장 식품의 영양성분 라벨링
- 소금 및 설탕 라벨링에 관한 권고안
- 유전자변형 식품 라벨링에 관한 권고안
- 유기농 식품 라벨링에 관한 권고안

### 4. 최근 이슈

107

### 5. 출처

109

# 1. 관리·법률체계

## 가. 관련 규정 및 법규

### 공중보건법령 제5조(식품 및 의약품 규정)

#### (Public Health and Munnicipal Services Ordinance(Cap. 132)의 part V)

식품 안전 관련 법령으로 용어의 정의, 식품환경위생부의 권한, 식품을 취급하는 당사자(제조업자, 유통업자, 판매업자 등)의 기본적인 의무와 이를 어길 시 처벌, 중대한 식품 안전 위반에 대한 규제, 라벨링 및 광고에 대한 규제 등 큰 틀에서 정의하고 있음

#### <홍콩의 식품관련 규정 명칭>

| 내용  | 근거        |
|---|-----------|
| ① Colouring Matter in Food Regulations                  | Cap.132H  |
| ② Dried Milk Regulations                                | Cap.132R  |
| ③ Sweeteners in Food Regulations                        | Cap.132U  |
| ④ Food Adulteration(Metallic Contamination) Regulations | Cap.132V  |
| ⑤ Food and Drugs(Composition and Labelling) Regulations | Cap.132W  |
| ⑥ Food Business Regulation                              | Cap.132X  |
| ⑦ Frozen Confections Regulation                         | Cap.132AC |
| ⑧ Harmful Substances in Food Regulations                | Cap.132AF |
| ⑨ Imported Game, Meat, Poultry and Eggs Regulations     | Cap.132AK |
| ⑩ Milk Regulation                                       | Cap.132AQ |
| ⑪ Mineral Oil in Food Regulations                       | Cap.132AR |
| ⑫ Preservatives in Food Regulation                      | Cap.132BD |
| ⑬ Slaughterhouses Regulation                            | Cap.132BU |
| ⑭ Pesticide Residues in Food Regulation                 | Cap.132CM |

### 식품 및 의약품의 성분 및 라벨링에 관한 규정

#### (Food and Drug(Composition and Labelling) Regulation, Cap.132, section 55)

- 공중보건법 산하의 규정으로 영양소의 정의, 포장식품에 대한 라벨링 규정, 효능·효과 기재 규정 등을 포함하며, 다수의 부칙에서 라벨링에 대한 세부 사항을 자세히 규정하고 있음. 부칙(Schedule) 3조에서 포장식품의 라벨링 규정을, 부칙 5조와 8조에서 영양성분 및 문구 표시 규정을 다루고 있음
- 라벨링은 소비자가 식품을 안전하고 건강하게 소비할 수 있도록 식품에 관한 정보를 제품의 포장이나 용기에 표시하는 제도로, 제조자는 건강한 식생활을 위한 정확한 정보를 제공하고, 소비자는 자신의 요구에 부합하는 제품을 선택할 수 있도록 하기 위해 운영됨

## <홍콩의 식품관련 규정 명칭>

| No.           | 내용  |
|---------------|---|
| Regulation 2  | Interpretation / 해석   |
| Regulation 3  | Standards of composition / 구성 기준  |
| Regulation 4A | Labelling of prepackaged food / 포장식품의 라벨링   |
| Regulation 4B | Nutrition labelling of prepackaged food and nutrition claim / 포장식품 영양 라벨링 및 영양 강조 표시  |
| Regulation 4C | Nutrition labelling of infant formulae, follow-up formulae and prepackaged food for infants and young children / 영유아·유아 조제분유 및 영유아·유아를 위한 포장식품 영양 라벨링 |
| Regulation 5  | Offences and penalties / 위법 행위 및 처벌   |
| Schedule 1    | Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations / 식·의약품 (구성 및 라벨링) 규정  |
| Schedule 1A   | Item exempt from Part IV of Schedule1 / 부칙1, Part IV의 예외 품목   |
| Schedule 2    | Marking and Labelling of Foods and Drugs / 식·의약품의 표시 및 라벨링  |
| Schedule 3    | Marking and Labelling of Prepackaged Foods / 포장식품의 표시 및 라벨링   |
| Schedule 4    | Items exempt from Schedule 3 / 부칙3의 예외 품목   |
| Schedule 5    | Nutrition labelling and nutrition claim / 영양 라벨링 및 영양 강조 표시   |
| Schedule 6    | Items exempt from Part I Schedule 5 / 부칙5, Part I의 예외 품목  |
| Schedule 6A   | Nutrition labelling of infant formulae, follow-up formulae and prepackaged food for infants and young children / 영유아·유아 조제분유 및 영유아·유아를 위한 포장식품 영양 라벨링 |
| Schedule 6B   | Items exempt from Schedule 6A / 부칙6A의 예외 품목   |
| Schedule 7    | Nutrient reference values for different nutrients for purpose of nutrition labelling / 영양 표시 목적을 위한 다양한 영양소에 대한 영양 정보                                 |
| Schedule 8    | Conditions for nutrient content claim / 영양 강조 내용의 필요조건  |

\* 식품 라벨링 관련 규정 및 법규 원문([https://www.cfs.gov.hk/english/food\\_leg/food\\_leg\\_cl.html#1](https://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg_cl.html#1))

## 식품안전법령(Food Safety Ordinance)

인간이 섭취하는 식품 안전에 관한 법령으로 식품 수입업자 및 유통업자의 자격 및 면허발급, 원산지 및 거래내역 기록 의무, 식품 안전 위반 사항 공표, 식품환경위생부의 권한 등에 대해 명시하고 있음

## 라벨링 위반 시 관련 처벌

공중보건법령(Public Health and Municipal Services Ordinance, Cap 132) 규정 부칙5에 의거, 식품을 잘못 설명하거나 판매되는 식품의 성질, 물질 또는 품질과 관련하여 라벨링 규정을 위반하는 경우 또는 표시가 되어 있지 않은 식품을 판매하는 경우 최대 5만 홍콩달러의 벌금 및 6개월의 징역에 처할 수 있음

## 나. 관련 소관 부처

### 식품 환경 위생부(Food and Environmental Hygiene Department)

식품 및 환경을 담당하는 부서로 식품 안전청(The Centre for Food Safety, CFS)의 상위 부서임

### 식품 안전청(The Centre for Food Safety, CFS)

식품 안전을 책임지는 부서로 식품 수입 및 수출, 식품 안전성 검사, 식품 수입업 및 유통업 면허 발급, 시장 조사, 실험 및 연구를 통한 위기관리 등 관련 모든 업무를 수행함

## 2. 식품 라벨링 기준 및 표시사항

### 가. 기본표시사항

라벨은 소비자들이 충분히 제품에 대한 정보를 인지할 수 있도록 제작되어야 하며, 아래의 기본 표시사항을 표시해야함

| 구분   | 필수/선택   |
|--|---------|
| ① 제품명 Product Name 食物名稱  | 필수      |
| ② 성분목록 List of ingredients 配料表   | 필수      |
| ③ 보존기한 Best before/ use by 保質期的說明  | 필수      |
| ④ 보관방법 및 섭취방법 Special conditions for storage or instruction for use 特別貯存方式或使用指示別 | 필수      |
| ⑤ 식품용량 또는 수량 Count, weight or volume 數量、重量或體積                                    | 필수      |
| ⑥ 제조사명 및 소재지 Name and address of manufacturer or packer 製造商或包裝商的姓名或名稱及地          | 일부 유형선택 |

\* 식품 원산지 및 홍콩 유통업체 또는 브랜드 소유주의 이름과 등록된 사무소나 주요 사무소의 주소가 명시된 경우 생략가능

⑦ 영양소 함유 표시 Nutrition label 營養標籤

#### 샘플 사진

|              |  |                                   |
|--------------|--|-----------------------------------|
| 제품명          | • Product Name: Korea YDK Crab Paste   | 용량/수량(Net Weight:90g)             |
| 성분목록         | • Ingredients: Korea Crab Paste(Korea Crab Soft Roe) Refined Sugar, Salt, Potato Starch, Flavour Enhancer(E640, E631) Antioxidant(E385) → 식품 첨가물 표시                                | 열량소 함유 표시                         |
| 보관방법 및 섭취 방법 | • Storage: Store at a cool and dry place and avoid direct sunlight.<br>Once opened, consume immediately. 알레르기 유발 물질 표시<br>After opening, keep it refrigerated and tightly covered. | Nutrition Information<br>Per 100g |
| 원산지          | • Country of Origin : South Korea  |                                   |
| 제조사명         | • Manufacturer: YD Korea   | Energy 95kcal                     |
| 소재지          | • Address:187, Gangyeong-ro, Ganggu-myeon, Yeongdeok-gun<br>Gyeongsangbuk-do, Korea  | Total fat 3.1g                    |
| 보존기한         | • Best Before(Y/M/D) shown on package  | -Saturated fat 1.3g               |
|              |  | -Trans fat 0g                     |
|              |  | Carbohydrates 8g                  |
|              |  | -Sugars 1g                        |
|              |  | Sodium 630mg                      |
|              |  | Cholesterol 120mg                 |

## 나. 용어정의

### 라벨링(labeling, 標籤·加上標籤)

- 식품과 관련된 모든 단어, 세부 사항, 상표, 상표명, 그림 또는 상징물을 포함하며 식품의 포장 또는 식품과 함께 제공된 모든 문서, 고지, 라벨, 링 또는 이음 고리에 표시함

### 제품명(Product Name, 食物名稱)

- 제품의 고유명칭. 제품명이 오해를 불러일으키거나 사실과는 달라서는 안 되며 구매자가 제품명을 보고 식품의 특성과 유형을 확인 할 수 있는 역할을 해야함

### 성분목록(List of ingredients, 配料表)

- 제품에 사용된 성분의 목록. 특히 알레르기를 유발하는 성분을 포함할 경우 이를 반드시 표시해야하며, 식품첨가물과 관련된 정보도 함께 표시해야함

### 유통기한/ 사용기한(best before/use by, 此日期前最佳/此日期或之前食用)

- 포장 식품은 식품의 내구성을 유지할 수 있는 보존기한(유통기한 또는 사용기한)을 쉽게 읽을 수 있도록 표시하거나 라벨을 부착해야함

### 보관방법 및 섭취방법(Special conditions for storage or instruction for use, 特別貯存方式或使用指示別)

- 보존기한까지 제품의 상태를 유지하기 위한 제품 보관방법 및 제품을 섭취함에 있어 설명이 필요한 경우 눈에 띄게 표시하거나 라벨을 부착해야함

### 식품용량 또는 수량(Count, weight or volume, 數量, 重量或體積)

- 수량, 무게 및 부피를 명확히 표기해야함

### 제조사명 및 소재지

#### (Name and address of manufacturer or packer, 製造商或包裝商的姓名或名稱及地)

- 포장식품은 제조자 또는 포장업자의 이름 또는 상호명 및 주소 또는 등록된 사무소나 대표 사무소의 세부 정보를 읽기 쉽도록 표기하거나 라벨을 부착해야함

### 영양소 함유 표시(Nutrition label, 營養標籤)

- 총 열량, 단백질, 탄수화물, 총 지방, 포화지방, 트랜스지방, 나트륨, 당류 8가지 항목은 필수로 기입해야하며 지방함유량 관련으로 표시된 문구가 있는 경우(예: 저지방) 반드시 콜레스테롤 함량을 표기해야함

### 첨가물(additive, 添加劑)

- 일반적으로 식품으로 간주되거나 사용되지 않는 물질을 의미하며 식품의 성질을 유지하거나, 질감, 농도, 외관, 맛, 냄새, 알칼리성 또는 산성에 영향을 주기 위해 식품에 첨가 또는 사용되거나 식품과 관련하여 다른 기술적 기능을 수행하기 위한 목적으로 식품에 첨가되거나 사용 된 물질
- 다음 물질은 포함하지 않음 : 비타민, 무기질, 조미료로 사용되는 허브·향신료, 소금, 효모 또는 효모 추출물, 식품 단백질의 가수 분해 또는 자가 분해의 총 생성물, 종균 배양, 맥아 또는 맥아추출물, 공기, 물

## 다. 표기방식

### 표기언어

- 포장식품의 표기 및 라벨링은 영문 또는 중문으로 표기하거나 공용 가능
  - 영·중문이 혼용되었을 경우 성분목록 또한 영·중문으로 표기해야함

제조국의 전통식품 혹은 다른 국가에서 일반적으로 생산되지 않는 식품의 경우 원산지 국가의 언어로 표기 가능

### 표기 글자 크기 및 양식

- 표기 글자 크기



- (영문) 일반적으로 영문 글자 크기는 영어 소문자x 높이를 기준으로 1.2mm이상의 크기로 제작해야하며(예시1), 제품의 크기가 작거나 서술양이 많아 공간이 제한적인 경우 최소한 0.8mm 이상의 크기로 제작해야 함(예시2)
- (중문) 모든 글자의 크기가 1.8mm 이상으로 제작되어야함

**洋蔥湯 ONION SOUP** 此日期前最佳: 日 月 年  
Best before: DD MM YY  
淨重: 30克 Net weight: 30g  
成份: 水、洋蔥、粟米油、鹽、乳清蛋白質(奶類製品)、增味劑 (621)  
用法: 將一罐清水拌入湯內, 煲滾後方可飲用。  
製造商/包裝商: ABC有限公司 香港健康路123號  
Ingredients: Water, onion, corn oil, salt, whey protein(milk product), Flavour enhancer (621) Directions: Blend soup with one can of water. Boil before serving.  
Manufacturer/Packer: ABC Ltd, 123 Healthy Road, Hong Kong

| 營養資料 Nutrition Information |           | 每100克/Per 100 g     |          |
|----------------------------|-----------|---------------------|----------|
| 能量/Energy                  | 77千卡/kcal | 蛋白質/Protein         | 2.2克/g   |
| 總脂肪/Total fat              | 3.0克/g    | 碳水化合物/Carbohydrates | 10.4克/g  |
| -飽和脂肪/Saturated fat        | 0.8克/g    | -糖/Sugars           | 3.6克/g   |
| -反式脂肪/Trans fat            | 0克/g      | 鈉/Sodium            | 637毫克/mg |

**洋蔥湯 ONION SOUP** 此日期前最佳: 日 月 年  
Best before: DD MM YY  
淨重: 30克 Net weight: 30g  
成份: 水、洋蔥、粟米油、鹽、乳清蛋白質(奶類製品)、增味劑 (621)  
用法: 將一罐清水拌入湯內, 煲滾後方可飲用。  
製造商/包裝商: ABC有限公司 香港健康路123號  
Ingredients: Water, onion, corn oil, salt, whey protein(milk product), Flavour enhancer (621) Directions: Blend soup with one can of water. Boil before serving.  
Manufacturer/Packer: ABC Ltd, 123 Healthy Road, Hong Kong

| 營養資料 Nutrition Information |           | 每100克/Per 100 g     |          |
|----------------------------|-----------|---------------------|----------|
| 能量/Energy                  | 77千卡/kcal | 蛋白質/Protein         | 2.2克/g   |
| 總脂肪/Total fat              | 3.0克/g    | 碳水化合物/Carbohydrates | 10.4克/g  |
| -飽和脂肪/Saturated fat        | 0.8克/g    | -糖/Sugars           | 3.6克/g   |
| -反式脂肪/Trans fat            | 0克/g      | 鈉/Sodium            | 637毫克/mg |

예시1) 알파벳 소문자 'g'가 최소 1.2mm  
중문크기가 영문크기와 비교되는 크기

예시2) 알파벳 소문자'g'가 최소 0.8mm  
중문 크기가 최소 1.8mm

- 표기 글자 양식

- 글자의 색상은 검정색 또는 짙은 색으로 하고, 밝은 색의 배경으로 제작하여 가독성을 높여야함
- 문자와 단어, 줄, 문단 사이에 적절한 간격을 두어 가독성을 높여야함



### • 브랜드명 표기

브랜드명 또는 상표에 특이한 명칭이 포함되어 소비자가 해당 식품의 본래 성질을 파악하기 어려운 경우, 브랜드명 또는 상표 바로 뒤에 “Brand(牌字)” 또는 “TM(商標)”라고 적절하게 명시해야함

### • 제품명

아래와 같은 가공처리 식품은 소비자가 상품 구매 시 정보를 받아들이는데 있어 혼란이 생길 수 있으므로, 제품명에 관련 가공처리내용을 적절히 명시할 것을 권장

- 분말 또는 다른 어떤 형태의 물리적인 상태
- 건조, 냉동건조, 응집, 훈제 또는 기타 처리한 상태

## 라. 표시사항별 표기방식

### 제품명

- 제품의 이름 또는 명칭을 명료하게 표기해야함
- 분말, 건조, 냉동건조, 응집, 훈제 등 가공식품의 경우 물리적 상태 및 처리 상태 표시 권장

### 성분목록

#### • 표기방법

- 포장식품은 성분목록을 읽기 쉽게 표기 또는 라벨링하되, 안내 서두에 “ingredients (配料)”, “composition(成分組合)”, “contents(內含物質)” 또는 유사한 의미를 가진 단어로 표기
- 성분은 식품 포장 당시 무게 또는 부피가 큰 것에서 작은 순으로 내림차순으로 열거하며 수분은 식품 전체 부피의 5% 미만인 경우 생략

#### • 알레르기 유발 성분

- 제품에 아래의 알레르기를 유발하는 성분을 포함 할 경우 반드시 라벨에 표시해야함
- 표기 방법은 “성분명(알레르기 유발 성분)”과 같이 표기함
  - ※예시1) Wheat; Rye; Flour(cereals containing gluten) [해석]밀;호밀;밀가루(글루텐 함유 곡류)
  - ※예시2) Soy sauce(contains soybeans) [해석]간장(콩 함유)
  - ※예시3) Flavour and flavouring (contains peanut)/ [해석]조미료(땅콩 함유)

#### <알레르기 유발 성분>

- |   |                     |
|---|---------------------|
| - 글루텐을 포함하는 곡류(밀, 호밀, 보리, 귀리 또는 이들 교배종 및 가공품) | - 생선 및 생선 가공품       |
| - 갑각류(crustacea) 및 갑각류 가공품                    | - 우유 및 유제품(락토스 포함)  |
| - 계란 및 계란 가공품                                 | - 땅콩, 콩 및 땅콩, 콩 가공품 |
|   | - 견과류 및 견과류 가공품     |

- 제품에 식품 첨가물이 포함 된 경우 반드시 라벨에 표시해야함
  - 당국이 승인한 경우를 제외하고 아래의 식품 성분이 첨가물로 사용될 경우에는 기능부류와 함께
    - i) 특정이름
    - ii) INS(International Numbering System for Food Additives) ID번호
    - iii) 접두사“E”+INS ID번호
- 3가지 중 하나의 형태로 표시해야함

## &lt;식품 첨가물&gt;

|                                   |                                      |                                   |   |
|-----------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|---|
| 산미제<br>Acid<br>酸味劑                | 산도 조절제<br>Acidity regulator<br>酸度調節劑 | 해산제<br>Anti-caking agent<br>抗結劑   | 소포제<br>Anti-foaming agent<br>消泡劑          |
| 점증제<br>Thickener<br>增稠劑           | 항산화제<br>Antioxidant<br>抗氧化劑          | 팽화제<br>Bulking agent<br>增體劑       | 색소 유지제<br>Colour retention agent<br>護色劑   |
| 색소<br>Colour<br>色素                | 고화제<br>Firming agent<br>固化劑          | 유화제<br>Emulsifier<br>乳化劑          | 밀가루 개량제<br>Flour treatment agent<br>麵粉處理劑 |
| 유화제 염류<br>Emulsifying salt<br>乳化鹽 | 기포제<br>Foaming agent<br>發泡劑          | 향미 증진제<br>Flavour enhancer<br>增味劑 | 팽창제<br>Raising agent<br>膨脹劑               |
| 감미료<br>Sweetener<br>甜味劑           | 압축가스<br>Propellant<br>推進劑            | 겔화제<br>Gelling agent<br>膠凝劑       | 안정제<br>Stabilizer<br>穩定劑                  |
| 광택제<br>Glazing agent<br>上光劑       | 습윤제<br>Humectant<br>水分保持劑            | 방부제<br>Preservative<br>防腐劑        |   |

- ※ 예시1) 기능부류(특정이름) : Preservative (Benzoic acid)
- ※ 예시2) 기능부류(INS ID번호) : Preservative(210)
- ※ 예시3) 기능부류(“E”+ INS ID번호) : Preservative(E210)
- ※ 예시4) Carbonating agent(E290), Acidity Regulator(E330) [해석]탄산가스, 구연산

樂天 忌廉滿鮮奶(碳酸飲品)LOTTE Milkis® (Carbonated Soft Drink)Ingredients: Water, High Fructose Corn Syrup, Sugar, Skimmed Milk Powder, Carbonating agent (E290), Acidity Regulator (E330), Milk flavor. Manufacturer : Lotte Chilsung

<식품 첨가물의 기능부류(“E” + INS ID번호)에 따른 실제 표기 예시>

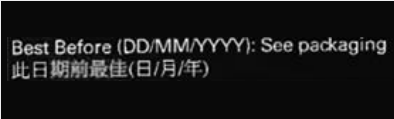



## 일반 식품

- 일반적으로 식품이 본래의 뚜렷한 가치를 보존하는 유통기간인 Best before(此日期前最佳)를 일자로 표기
- 영문'Best before'와 중문'此日期前最佳'표기에 이어 유통기한 표기

| 기간             | 표기법                                       |
|----------------|---|
| 3개월 미만         | 월, 일 단위로 표기                               |
| 3개월 이상 18개월 미만 | 일자 앞에 영문 'end'와 중문 '底'를 표기한 후 년, 월 단위로 표기 |
| 18개월 이상        | 일자 앞에 영문 'end'와 중문 '底'를 표기한 후 년, 월 단위로 표기 |

예시1) Best Before (DD/MM/YYYY): See Packaging, 04.10.2019

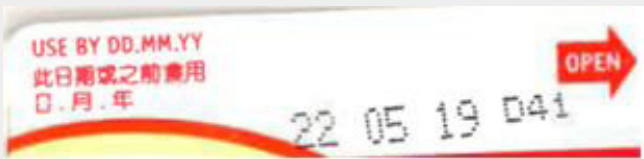
|  |  |
|--|--|
|  <p>Best Before (DD/MM/YYYY): See packaging<br/>此日期前最佳(日/月/年)</p> |  <p>MAN: 04.10.2018<br/>BBD: 04.10.2019<br/>BATCH/LOT: 8277888301</p> |
| <p>&lt;라벨에 표기된 유통기한 표시&gt;<br/>Best Before (DD/MM/YYYY):See Packaging<br/>[해석]유통기한(일/월/년도): 포장 참조</p>  | <p>&lt;제품포장에 표기된 유통기한 정보&gt;<br/>04.10.2019<br/>[해석] 2019년 10월 04일 까지</p>  |

## 상하기 쉬운 제품

- 상하기 쉬운 제품은 사용기한인"use by(此日期或之前食用)"으로 표기
- 날짜는 아라비아 숫자 또는 중국어·영어로 함께 표기하며, 일(day), 월(month), 년(year) 순서로 표기

| 기간       | 표기법                            |
|----------|--------------------------------|
| 일(day)   | 'DD','dd','D' 또는 'd'와 중문 '日'사용 |
| 월(month) | MM','mm','M' 또는 'm'와 중문 '月'사용  |
| 년(year)  | 'YY','yy','Y' 또는 'y'와 중문 '年'사용 |

예시1) USE BY DD.MM.YY 22 05 19 [해석] 사용기한 2019년 05월 22일 까지

|   |
|---|
|  <p>USE BY DD.MM.YY<br/>此日期或之前食用<br/>日.月.年</p> <p>22 05 19 041</p> <p>OPEN</p> |
| <p>&lt;상하기 쉬운 제품(우유)에 표기된 사용기한 정보&gt;</p>   |

## 마. 영양소 함유 표시(Nutrition Labelling)

### 영양소 함유표시(Nutrition Labelling)

- 홍콩에서 판매되는 포장식품은 반드시 영양소 정보(nutrition information)를 표기해야함. 이는 소비자에게 정확한 식품정보를 제공하고, 오해의 소지나 현혹시킬 수 있는 라벨 또는 선전 문구를 규제하는데 있음
- 열량과 7종의 주요 영양성분 (1+7 규정) 표기 필수

- 반드시 표기해야 하는 사항은 열량(Energy)과 주요 7대 영양소인 단백질(Protein), 탄수화물(Carbohydrates), 지방(total fat), 포화지방산(saturated fatty acids), 트랜스지방산(trans fatty acids), 나트륨(sodium), 당류(sugars)의 함유량임
- 표시된 탄수화물 정보가 식이섬유(dietary fibre) 미포함 함유량인 경우, 식이섬유 함유량을 별도로 반드시 표기해야함
- 지방함유량 관련으로 표시된 문구가 있는 경우(예: 저지방) 반드시 콜레스테롤 함량

을 표기해야함

- 열량 및 주요 7대 영양소 이외에 비타민 등의 영양소는 자발적으로 추가 표기 가능함
- 열량은 식품이 함유하고 있는 전체 영양소를 통해 제공될 수 있는 에너지로 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission)의 계산 방식을 따름
- 각 영양소의 함유량은 반드시 정확한 숫자로 표기하며, 최대량 또는 최소량 등의 범위로 표기하는 것은 금지됨

### • 영양소 함유표시 표기 양식

- 영양소 함유표시는 영어·중국어 또는 병용으로 표기가 가능하나, 함유량은 아라비아 숫자로 표시

| Nutrition Information 營養資料                                |                    |
|---|--------------------|
| Per 100g or Per 100ml<br>每 100 公克或 100 毫升                 |                    |
| Energy 能量   | kcal or kJ / 千卡或千焦 |
| Protein 蛋白質   | g / 克              |
| Total fat 總脂肪   | g / 克              |
| - Saturated fat 飽和脂肪                                      | g / 克              |
| - Trans fat 反式脂肪  | g / 克              |
| Carbohydrates 碳水化合物                                       | g / 克              |
| - Sugars 糖  | g / 克              |
| Sodium 鈉  | mg / 毫克            |
| Insert nutrient(s) involved in claims(s) / 在<br>標入與宣傳的營養素 |                    |
| Insert other nutrient(s) to be declared / 在<br>標入其他應標的營養素 |                    |

예시1) 100g 또는 100ml 기준 함량 표시

| Nutrition Information                                     |              |             |  |
|---|--------------|-------------|--|
| Serving(s) Per Package (Insert number of servings)        |              |             |  |
| Serving Size: g, ml or other unit as appropriate          |              |             |  |
|   | Per 100g     | Per Serving |  |
|   | or Per 100ml |             |  |
| Energy  | kcal / kJ    | kcal / kJ   |  |
| Protein   | g            | g           |  |
| Total fat   | g            | g           |  |
| - Saturated fat   | g            | g           |  |
| - Trans fat   | g            | g           |  |
| Carbohydrates   | g            | g           |  |
| - Sugars  | g            | g           |  |
| Sodium  | mg           | mg          |  |
| Insert nutrient(s) involved in claims(s) / 在<br>標入與宣傳的營養素 |              |             |  |
| Insert other nutrient(s) to be declared / 在<br>標入其他應標的營養素 |              |             |  |

예시2) 100g 또는 100ml 및 1회 제공량 기준 함량 표시

- 눈에 잘 띄는 곳에 '표준형식(standard format)' 또는 '가로형식(horizontal format)'과 같이 표 형태로 포장식품 상 눈에 잘 띄는 위치에 기재해야하며, 200cm<sup>2</sup> 미만의 소형 패키지의 경우 '선형(Linear format)'으로 표기가능

| Nutrition Information |          |
|-----------------------|----------|
| Per 100 g             |          |
| Energy                | 370 kcal |
| Protein               | 10 g     |
| Total fat             | 9 g      |
| - Saturated fat       | 7 g      |
| Cholesterol           | 3 mg     |
| Carbohydrate          | 63 g     |
| Sugars                | 10 g     |
| Dietary fibre         | 15 g     |
| Sodium                | 330 mg   |
| Calcium               | 1000 mg  |

예시1) 표준형식(standard format)

| Nutrition Information | Amount            |                    |
|-----------------------|-------------------|--------------------|
|                       | Energy            | Amount             |
| per 100 g             | 370 kcal          | Carbohydrate 63 g  |
|                       | Protein 10 g      | Sugars 10 g        |
|                       | Total fat 9 g     | Dietary fibre 15 g |
|                       | Saturated fat 7 g | Sodium 330 mg      |
|                       | Cholesterol 3 mg  | Calcium 1000 mg    |

예시2) 가로형식(horizontal format)

| Nutrition Information per 100g |   |
|--------------------------------|---|
| Energy                         | 370 kcal, Protein 10 g, Total fat 9 g, Saturated fat 7 g, |
| Cholesterol                    | 3 mg, Carbohydrate 63 g, Sugars 10 g,                     |
| Dietary fibre                  | 15 g, Sodium 330 mg, Calcium 1000 mg.                     |

예시3) 선형식(Linear format)

## 영양소 선전문구(nutrition claims)

영양소 라벨링 규정에 따라 소비자를 현혹시킬 수 있는 'Low Fat(저지방)', 'High Fiber(고식이섬유)', 'low cholesterol(저콜레스테롤)' 등 영양소와 관련된 표현은 아래의 「주요 영양소 표현에 대한 조건사항」에 따라 표현 가능

### <주요 영양소 표현에 대한 조건사항>

| 구분                       | 함량표기방식 | 함량요구 <sup>a</sup>   |
|--------------------------|--------|---|
| Energy<br>(열량)           | Low    | 고체식품 (solid food) - 100g 당 40kcal 이하 함유<br>액체식품 (liquid food) - 100ml 당 20kcal 이하 함유  |
|                          | Free   | 액체식품 (liquid food) - 100ml 당 4kcal 이하 함유  |
| Fat<br>(지방)              | Low    | 고체식품 - 100g 당 3g 이하의 지방 함유<br>액체식품 - 100ml 당 1.5g 이하의 지방 함유   |
|                          | Free   | 고체식품 - 100g 당 0.5g 이하의 지방 함유<br>액체식품 - 100ml 당 0.5g 이하의 지방 함유   |
| Saturated Fat<br>(포화 지방) | Low    | 고체식품 - 100g 당 1.5g 이하의 포화지방산 및 트랜스지방산<br>결합물 함유<br>- 포화지방산 및 트랜스지방산의 열량이 총 열량의 10% 이하<br>액체식품 - 100ml당 0.75g 이하의 포화지방산 및 트랜스지방산<br>결합물 함유<br>- 포화지방산 및 트랜스지방산의 열량이 총 열량의 10% 이하   |
|                          | Free   | 고체식품 - 100g 당 0.1g 이하의 포화지방산 및 트랜스지방산<br>결합물 함유<br>액체식품 - 100ml당 0.1g 이하의 포화지방산 및 트랜스지방산<br>결합물 함유  |
| Trans Fat<br>(트랜스 지방)    | Free   | 고체식품 - 100g 당 0.3g 이하의 트랜스 지방 함유<br>- 100g 당 1.5g 이하의 포화지방산 및 트랜스지방산<br>결합물 함유<br>- 포화지방 및 트랜스지방산의 열량이 총 열량의 10% 이하<br>액체식품 - 100ml 당 0.3g 이하의 트랜스 지방 함유<br>- 100ml 당 0.75g 이하의 포화지방산 및 트랜스지방산<br>결합물 함유<br>- 포화지방 및 트랜스지방산의 열량이 총 열량의 10% 이하 |
|                          | Low    | 고체식품 - 100g 당 0.02g 이하의 콜레스테롤 함유<br>- 100g 당 1.5g 이하의 포화지방 및 트랜스지방산 결합물 함유<br>- 포화지방 및 트랜스지방산의 열량이 총 열량의 10% 이하<br>액체식품 - 100ml 당 0.01g 이하의 콜레스테롤 함유<br>- 100ml 당 0.75g 이하의 포화지방 및 트랜스지방산<br>결합물 함유<br>- 포화지방 및 트랜스지방산의 열량이 총 열량의 10% 이하      |



• 다음과 같은 표현으로 대체되더라도 동일한 기준 적용

- Low : Little, Low Source, Few, Contains a small amount of
- Very Low : Extremely low, Super low
- Free : Zero, O, No, Contains no, Without, Off, Does not contain
- Source : Contains, Provides, Has, With
- High : High source, Good source of, A valuable source of, Rich in, Plenty of

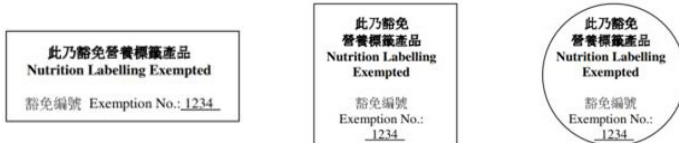
## 영양소 라벨링 규정 적용 제외 사항

• 영양소 라벨링 규정 적용 제외 사례

- 과일 및 채소 (신선, 냉장, 냉동 및 건조)
- 탄산수, 온천수 또는 광천수
- 사전 포장상품(Prepackaged food)
- 신선 육류 및 수산물
- 100cm<sup>2</sup> 미만의 소형 패키지 제품
- 연간 판매량이 소량(30,000개 미만)인 경우

• 영양소 라벨링 규정 적용 제외 사례

- 수출자 또는 제조자는 연간 판매량이 30,000개 미만인 상품의 경우 영양소 라벨링 규정 적용 제외 제품으로 신청할 수 있음(최대 6개월 소요)
- 「소량 예외 신청서(FEHB233(4/2012)」양식을 작성하여 소량 예외 사무소(Small Volume Exemption Office) 송부 또는 온라인을 통해서 신청 가능
  - 주소: Small Volume Exemption Office at G/F and Basement, Carson Mansion, 121 King's Road, North Point, H.K. and the Food Labelling Office at 2/F, 4 Hospital Road, Sai Ying Pun, Hong Kong
  - 온라인 신청: <https://www.fics.gov.hk/sves/>
- 정부 승인 시 영양소 라벨링 규정에서 제외되었음을 표시하는 영문·중문 내용 및 부여받은 예외 번호가 기입된 스티커를 제품에 부착해야함



<소량 판매 제품의 영양 라벨링 예외 스티커 예시>

### <연간 판매량이 소량인 경우 영양 라벨링 예외>

- 아래의 사이트에서 상세정보 확인 및 FEHB 233(4/2012) 신청서 다운 가능  
[https://www.cfs.gov.hk/english/public/public\\_ensve/fehb233.html](https://www.cfs.gov.hk/english/public/public_ensve/fehb233.html)
- 소량 예외 신청서(FEHB233(4/2012) 온라인 제출 양식  
<https://www.fics.gov.hk/sves/>



### 3. 품목별 라벨링 표기

#### 가. 표시 예시

##### 통조림 식품



#### ① 제품명

Korea YDK Crab Paste, 영덕 대게 게살

| 표기 항목         | 표기내용   |
|---------------|--|
| ② 성분          | Korea Crab Paste(Korea Crab Soft Roe), Refined Sugar, Salt, Potato Starch, Flavour Enhancer(E640, E631), Antioxidant(E385)<br>* This product contains crustacea and crustacean products * 알레르기 유발 성분 함유표시<br>한국 게살 페이스트, 정제 설탕, 소금, 감자 전분, 글리신, 지미료, 산화방지제<br>* 이 제품은 갑각류 및 갑각류 가공품을 함유함 |
| ③ 유통기한        | Best Before(Y/M/D) Shown on package<br>유통기한 (년도/월/일) 제품 상면에 표기   |
| ④ 보관방법 및 섭취방법 | Store at a cool and dry place and avoid direct sunlight.<br>Once opened, consume immediately. After opening, keep it refrigerated and tightly covered.<br>직사광선을 피해 서늘하고 건조한 곳에 보관. 개봉 시 즉시 섭취 또는 밀봉 후 냉장 보관  |
| ⑤ 식품용량 또는 수량  | Net Weight : 90g / 용량: 90g   |
| ⑥ 제조사명 및 소재지  | YD Korea 187, Gangyeong-ro, Ganggu-myeon, Yeongdeok-gun, Gyeongsangbuk-do, Korea   |
| ⑥-① 원산지       | South Korea 한국   |

| Nutrition Information 영양정보(Per 100ml/100ml당) |                            |
|--|----------------------------|
| ⑦ 영양소 함유 표시                                  | Energy / 열량 95kcal         |
|  | Protein / 단백질 9g           |
|  | Total fat / 지방 3.1g        |
|  | -Saturated fat / 포화지방 1.3g |
|  | -Trans fat / 트랜스 지방 0g     |
|  | Carbohydrates / 탄수화물 8g    |
|  | -Sugars / 설탕 1g            |
|  | Sodium / 나트륨 630mg         |
|  | Cholesterol / 콜레스테롤 120mg  |

## ① 제품명

Gllico Pretz Coriader  
Biscuit Stick

## 표기 항목

## 표기내용

Wheat flour(cereals containing gluten), Vegetable oil, Shortening(contains soybeans product), Sugar, Coriander paste, Table salt, Yeast, Cheese powder(milk product), Flavour enhancer(E621), Flavour & Flavouring, Coriander powder, Yeast extract, Hydrolyzed vegetable protein, Fennel powder, Colour(E141(ii)), Sweetener(E955)

## ② 성분

\*May contain traces of crustacean product, fish product, egg products and peanut products

밀가루(글루텐 함유), 식물성오일, 쇼트닝(콩 함유), 설탕, 고수 페이스트, 소금, 이스트, 치즈 파우더(우유제품), 향미증진제, 향미료, 고수 파우더, 효모 추출물, 단백질 가수 분해물, 회향분말, 식용색소, 감미료

\*이 제품에 갑각류, 생선, 계란, 땅콩 함유 되었을 수도 있음

## ③ 유통기한

Best Before(dd/mm/yyyy) 24.03.2020

④ 보관방법 및  
섭취방법

Keep it cool dry place. Avoid direct sunlight and high temperature. Eat soon after opening.

고온·직사광선을 피하고 서늘하고 건조한 곳 보관.  
개봉 후 빠른 시일 내에 섭취.

## ⑤ 식품용량 또는 수량

Net Weight : 55g

Sole Agent in Hong Kong: Sole Mercantile Limited  
Address: 21/F, Manhattan Place, 23 Wang Tai Road, Kowloon

## ⑥ 제조사명 및 소재지

Bay, Hong Kong 주소

Product in PRC 원산지

※홍콩 내 유통업체명, 주소, 원산지 정보로 대처※

## Nutrition Information 영양정보(Per 100)

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Energy / 열량           | 1987kJ |
| Protein / 단백질         | 12.1g  |
| Total fat / 지방        | 19.4g  |
| -Saturated fat / 포화지방 | 10.3g  |
| -Trans fat / 트랜스 지방   | 0g     |
| Carbohydrates / 탄수화물  | 60.8g  |
| -Sugars / 설탕          | 4g     |
| Sodium / 나트륨          | 844mg  |

## ⑦ 영양소 함유 표시

## 소스류



## ① 제품명

청정원 소불고기 양념

ChungJungOne Marinade For Beef Rib필수

| 표기 항목         | 표기내용  |
|---------------|---|
| ② 성분          | <p>Soy Sauce(Soy Sauce(Water, Skimmed Soybean, Wheat, Salt, Wheat Bran), Water, Corn Syrup, Salt, Spirits, Oyster Extract), Water, High Fructose Corn Syrup, Sugar, Pear Puree, Apple Puree, Garlic, Flavor Enhancer(621), Alcohol, Salt, Kiwi Puree, Pineapple Puree, Black Pepper, Acidity Regulator(330), Red Wine, Thickenner(415,412), Emulsifier(475), Flavor Enhancers(631,627)</p> <p>*This Product contains Soybean, Cereals Containing Gluten and their products</p> <p>양조간장(간장(정제수, 탈지대두, 소맥, 소금, 밀기울) 정제수, 콘시럽, 소금, 증류주, 굴추출물), 정제수, 액상과당, 설탕, 배푸레, 사과푸레, 마늘, L-글루탐산 나트륨(항미증진제), 주정, 소금, 와인, 키위푸레, 파인애플 푸레, 후추, 산도조절제, 잔탄검, 구아검, 혼합제제(항미증진제)</p> <p>*이 제품은 대두, 글루텐을 함유한 밀 및 가공제품 함유</p> |
| ③ 유통기한        | Shown On Package(Y-M-D) 제품 상면에 표시(년도-월-일)   |
| ④ 보관방법 및 섭취방법 | 섭취 방법 설명  |
| ⑤ 식품용량 또는 수량  | 500ml   |
| ⑥ 제조사명 및 소재지  | <p>Manufacturer: Daesang Food Corporation(CheonAn Plant), 54-1,Chaam-Dong, Chuan-city, Chungcheongnam-Do, Korea.</p>  |

## Nutrition Information 영양정보(Per 40g/40g당)

|             |                       |        |
|-------------|-----------------------|--------|
| ⑦ 영양소 함유 표시 | Energy / 열량           | 63kcal |
|             | Protein / 단백질         | 1.6g   |
|             | Total fat / 지방        | 0.1g   |
|             | -Saturated fat / 포화지방 | 0.1g   |
|             | -Trans fat / 트랜스 지방   | 0g     |
|             | Carbohydrates / 탄수화물  | 140g   |
|             | -Dietary fibre / 식이섬유 | 0g     |
|             | -Sugars / 설탕          | 11.3g  |
|             | Sodium / 나트륨          | 898mg  |



## ① 제품명

## vitasoy™ Malted Soyabean Milk

### 비타소가 맥아 두유

| 표기 항목         | 표기내용  |
|---------------|---|
|               | Water, Whole Soyabeans, Malt Extract, Sugar, Milk Solid, Soyabean Oil, Acidity Regulator(500), Salt, Vitamin(Niacinamide, Calcium-D-Pantothenate, A, B6, B1 and B2)                     |
| ② 성분          | *Contains Soyabeans, Cereals<br>*Containing Gluten&Milk<br><br>물, 대두, 맥아추출물, 설탕, 유고형분, 대두유, 산도 조절제, 소금, 비타민(나이아신아미드, 판토텐산칼슘, 비타민 A,B1,B2,B6)<br><br>*이 제품에 갑각류, 생선, 계란, 땅콩 함유 되었을 수도 있음 |
| ③ 유통기한        | Best Before DD.MM.YY 29.04.20<br>유효기한 일/월/년 2020년04월29일   |
| ④ 보관방법 및 섭취방법 | Please consume immediately after opening<br>개봉 후 즉시 섭취  |
| ⑤ 식품용량 또는 수량  | Net Volume 375mL  |
| ⑥ 제조사명 및 소재지  | Vitasoy International Holdings Limited<br>维他奶国际集团有限公司, 屯門維他奶總部大廈.   |

#### Nutrition Information 영양정보(Per 100ml/100ml당)

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Energy / 열량           | 51kcal |
| Protein / 단백질         | 1.8g   |
| Total fat / 지방        | 1.5g   |
| -Saturated fat / 포화지방 | 0.5g   |
| -Trans fat / 트랜스 지방   | 0g     |
| Carbohydrates / 탄수화물  | 7.4g   |
| -Sugars / 설탕          | 6g     |
| Sodium / 나트륨          | 75mg   |
| Vitamin A / 비타민A      | 30ugRE |
| Vitamin B1/ 비타민B1     | 0.06mg |
| Vitamin B2/ 비타민B2     | 0.11mg |
| Vitamin B3/ 비타민B3     | 1.1mg  |
| Vitamin B5/ 비타민B5     | 0.7mg  |
| Vitamin B6/ 비타민B6     | 0.13mg |

## ⑦ 영양소 함유 표시

## 주류

## ① 제품명

JINRO GRAPEFRUIT SOJU

진로 자몽에 이슬



## 표기 항목

## 표기내용

## ② 성분

Water, Alcohol, Grapefruit extract, Sugar

Alc.: 13%

물, 알코올, 자몽추출물, 설탕

알코올: 13%

## ③ 유통기한

Production Date : See Bottle(YY/MM/DD)

Shelf Life : 10 Years

제조일 : 병에 기입(연도/월/일)

유통기한: 10년

④ 보관방법 및  
섭취방법

-

## ⑤ 식품용량 또는 수량

Net Volume 360mL

## ⑥ 제조사명 및 소재지

Manufacturer : Hitejinro Co., Ltd.(제조 업체명)

Importer : Goldtop Century Ltd.(수입 업체명, 소재지)

Address: 8/F Hang Seng Tsuen Wan Building, 289

Sha Tsui Road, Tsuen Wan N.T

Tel : 9852) 2632 - 7373

MADE IN KOREA

## ⑦ 영양소 함유 표시

주류 표기하지 않음



## ① 제품명

## Nong Shim Shin Black Spicy Noodle(4Packs), 농심 신라면 블랙 (4개입)

| 표기 항목         | 표기내용  |
|---------------|---|
| ② 성분          | Noodle : Wheat Flour(Cereals Containing Gluten), Palm Oil, Potato Starch, Modified Starch, Eggshell Calcium(Egg Product), Refined Salt, Vegetable Flavor, Acidity Regulators(501, 500,450), Green Tea Flavor, Color(101(i)) Soup Pack : Ethmoid Bone Powder, Radish Leaves Extract Powder, Meat Flavor, Refined Salt, Vegetable Flavor (Mushroom), Garlic Extract Powder, Sugar, Radish Soup Base, Sprouts Extract Powder(Contains Fish), Soy Sauce Powder, Vegetable Protein(Soybean, Corn), Maltodextrin, Salt, Roasted Flavor, Flavor Enhancer(635), Onion Flavor, Corn Syrup Powder, Chili Flavor Powder, Flavor and Flavoring , Ox Bone Flavor, Black Pepper, Yeast Flavor Powder, Red Pepper Flavor Powder, Caramel Powder(Color(150a), Corn ) / 면: 소맥분, 감자전분, 팜유, 변성전분, 식물성풍미유, 난각칼슘, 정제염, 야채조미추출류, 면류첨가알칼리제(산도조절제), 혼합제제(산도조절제), 올리고녹차풍미액, 마리골드색소 스프: 돈굴추출물분말, 물엿분말, 비크림, 정제말토스, 육슈맛조미베이스, 마늘베이스, 비프분오일분말, 양파풍미분, 양파볶음분말, 버섯야채조미분, 참깨조미분말, 우골조미분말, 사골분말,야채분말, 칠리맛풍미분, 정백당, 정제염, 5-리보뉴클레오티드이나트륨,간장분말, 볶음양념분, 표고버섯분말, 다시마추출물분말,콩나물추출물분말, 양지무베이스분말, 새우액젓분말, 동결건조양파분말, 참기름양파볶음분말, 후추가루,김치조미베이스, 조미홍고추분말, 호박산이나트륨, 매운맛조미분, 생강추출물분말, 건청경채, 고기고명, 계란후레이크,건표고버섯, 링홍고추후레이크 |
| ③ 유통기한        | Best Before : Shown On Package(Y-M-D)<br>유통기한: 제품 상면에 표기(연도-월-일)  |
| ④ 보관방법 및 섭취방법 | 保存方法: 存放在陰涼, 乾爽地方<br>보관방법: 서늘하고 건조한곳에 보관  |
| ⑤ 식품용량 또는 수량  | 130克 x 4 pcs / 130g x 4봉지/팩   |
| ⑥ 제조사명 및 소재지  | 原產地: 韓國<br>製造商: 農心株式會社<br>香港代理商: 佳富高企业(亚洲)有限公司<br>원산지 한국<br>제조상: 주식회사 농심<br>홍콩 대리상: 코프코 기업(아시아)유한 공사  |

| Nutrition Information 영양정보(Per 130g/130g당) |         |
|--|---------|
| Energy / 열량                                | 550kcal |
| Protein / 단백질                              | 13g     |
| Total fat / 지방                             | 17g     |
| -Saturated fat / 포화지방                      | 8g      |
| -Trans fat / 트랜스 지방                        | 0g      |
| Carbohydrates / 탄수화물                       | 86g     |
| -Sugars / 설탕                               | 6g      |
| Sodium / 나트륨                               | 1790mg  |

## ⑦ 영양소 함유 표시

## 건강 식품



## ① 제품명

## Korean Ginseng EXTRACT, 고려 인삼 농축액

| 표기 항목         | 표기내용   |
|---------------|--|
| ② 성분          | K100% / 100% 홍삼 농축액  |
| ③ 유통기한        | 製造日期: 盒子下面 / 有効期限: 4年請放置於陰涼處或冷藏<br>제조일자: 상자 아래 면 표기 / 유효기간: 4년. 그늘에 두거나 냉장보관하세요  |
| ④ 보관방법 및 섭취방법 | 食用法: 將1匙(1匙為1克)濃縮液加入300ml 溫水或熱水中沖調即可, 亦可加入少許糖, 蜜蜂, 牛奶或果汁, 口味更佳<br>섭취방법: 따뜻한 물 또는 뜨거운 물 300ml에 인삼농축액 1스푼(1g)을 넣어 드세요. 설탕, 꿀, 유유 또는 과즙을 넣어 더욱 맛있게 즐길 수 있습니다. |
| ⑤ 식품용량 또는 수량  | Net WT.120g. 용량 120g   |
| ⑥ 제조사명 및 소재지  | 製造廠: 농업회사법인(주)청정인삼 / 제조 업체명<br>地址: 충남금산군 금산읍 와정길 58 / 주소   |

| Nutrition Information 영양정보<br>(Serving size 1g/1g당 Serving per 1spoon/1스푼 당) |              |
|--|--------------|
| Amount per Serving 1회 섭취량 Calories 2.54Kcal 열량 2.54Kcal                      |              |
| Carbohydrates / 탄수화물   | 0.56g 17.2%  |
| -Sugars / 설탕   | 0.17g -      |
| Protein / 단백질  | 0.07g 17.2%  |
| Total fat / 지방   | 0.0006g 0.1% |
| -Saturated fat / 포화지방  | 0g 0%        |
| -Trans fat / 트랜스 지방  | 0g -         |
| Cholesterol / 콜레스테롤  | 0mg 0%       |
| Sodium / 나트륨   | 1.14mg 5.7%  |

## ⑦ 영양소 함유 표시

Nutritive element standard value : the ratio for nutritive element standard value in a day  
영양소 기준치 : 1일 영양 성분 기준치에 대한 비율

## 김치류



## ① 제품명

Squid Kimchi

오징어 김치

| 표기 항목         | 표기내용  |
|---------------|---|
| ② 성분          | Cabbage, Squid, Radish, Fructose, Clutinous Rice Flour(Cereal Containing Gluten), Garlic, Red Pepper Powder, Leek, Korean Leek, Onion, Salt, Anchovy Sauce(Fish Product), Bonito (Fish), Fish Sauce(Fish product), Flavor Enhancer(621), Ginger, Shrimp Sauce(Crustacean product)<br>배추, 오징어, 무, 과당, 증가집김치전용분(호화쌀혼합분말(글루텐 함유 곡류), 마늘, 고춧가루), 대파, 양파, 소금, 새우액젓(갑각류가공품), 젓갈(생선가공품), 가다랑어(생선가공품), 멸치젓(생선가공품), 생강 |
| ③ 유통기한        | Shown On Package (Y-M-D)  |
| ④ 보관방법 및 섭취방법 | Must be kept refrigerated 0°C~4°C<br>냉장(0°C~4°C) 보관   |
| ⑤ 식품용량 또는 수량  | 150g  |
| ⑥ 제조사명 및 소재지  | Manufacturer: Daesang Corporation, Daesang Building, 26, Cheonho-daero, Dongdaemun-gu, Seoul, Republic of Korea   |
| ⑥-① 수입자       | ※홍콩 내 유통업체명, 주소, 원산지 정보로 대치※<br>KOFKO Enterprise(Asia) Co., Ltd./ Room 803, HK Worsted MillsInd, Bldg, Kwai Chung, N.T  |
| ⑥-② 원산지       | Country of Origin : Republic of Korea, 원산지 : 한국   |

## Nutrition Information 영양정보(Per 100g/100g당)

|             |                       |        |
|-------------|-----------------------|--------|
| ⑦ 영양소 함유 표시 | Energy / 열량           | 90kcal |
|             | Protein / 단백질         | 8.2g   |
|             | Total fat / 지방        | 0.8g   |
|             | -Saturated fat / 포화지방 | 0.1g   |
|             | -Trans fat / 트랜스 지방   | 0g     |
|             | Carbohydrates / 탄수화물  | 12.5g  |
|             | -Sugars / 설탕          | 6.7g   |
|             | Sodium / 나트륨          | 1706mg |





① 제품명  
Korean Kimchi Royal Dumpling  
비비고 김치 왕교자

| 표기 항목         | 표기내용  |
|---------------|---|
| ② 성분          | <p>Kimchi, Wheat Flour(Cereals contain Gluten), Pork, Water, Cabbage, Tofu(Soybean Products), Soybean Protein(Soybean Products), Chinese Vermicelli, Thickener(1442), Green Onion, Sugar, Salt, Gluten(Cereals contain Gluten), Beef powder Seasoning, Flavor Enhancer(635), Seasoning, Chili Powder, Soybean Oil, Black Pepper Powder, Sesame Oil</p> <p>*Product includes Cereals containing Gluten and Soybean Products.<br/>*Produced in a factory where Crustacean, Fish, Eggs, Milk, Peanuts, Tree nuts and their products are also handled.</p> <p>김치, 밀가루(글루텐 함유), 돼지고기, 물, 배추, 두부(콩 함유), 콩단백질(콩 함유), 잡채, 점증제(1442), 파, 설탕, 소금, 글루텐(글루텐 함유), 다시다, 화학 조미료(635), 양념, 고춧가루, 콩 기름, 후추, 참기름</p> <p>*이 제품은 글루텐, 콩 함유<br/>*갑각류, 생선, 계란, 우유, 땅콩, 밤 및 가공 제품 생산공장에서 생산됨</p> |
| ③ 유통기한        | 2020.03.06  |
| ④ 보관방법 및 섭취방법 | Best store frozen below -18°C<br>-18°C의 냉동에서 보관   |
| ⑤ 식품용량 또는 수량  | 280g(약 8개)  |
| ⑥ 제조사명 및 소재지  | <p>Imported &amp; Distributed by: DAH CHONG HONG LTD 수입 및 유통업체<br/>Address: 8/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hong Kong 주소<br/>Made in China 원산지<br/>※홍콩 내 유통업체명, 주소, 원산지 정보로 대처※</p>   |

Nutrition Information 영양정보(Per 100g/100g당)

|             |                       |         |
|-------------|-----------------------|---------|
| ⑦ 영양소 함유 표시 | Energy / 열량           | 180kcal |
|             | Protein / 단백질         | 8.3g    |
|             | Total fat / 지방        | 6.6g    |
|             | -Saturated fat / 포화지방 | 2.1g    |
|             | -Trans fat / 트랜스 지방   | 0g      |
|             | Carbohydrates / 탄수화물  | 21.7g   |
|             | -Sugars / 설탕          | 3.3g    |
|             | Sodium / 나트륨          | 539mg   |

예시

사유

**洋蔥湯 ONION SOUP** 日 月 年  
 淨重: 30克 Net weight: 30g 此日期前最佳: 00 MM YY  
 成分: 水、洋葱、粟米油、鹽、乳清蛋白(動物製品)、增味劑(621)  
 用法: 將一罐清水拌入湯內, 煲滾後方可飲用。  
 製造商/包裝商: ABC有限公司 香港健康路123號  
 Ingredients: Water, onion, corn oil, salt, whey protein product, flavour enhancer (E21) Directions: Blend soup with one can of water. Boil before serving.  
 Manufacturer/Packer: ABC Ltd. 123 Healthy Road, Hong Kong

| 營養資料 Nutrition Information |           | 每100克/Per 100g      |          |
|----------------------------|-----------|---------------------|----------|
| 能量/Energy                  | 77千卡/kcal | 蛋白質/Protein         | 2.2克/g   |
| 總脂肪/Total fat              | 3.0克/g    | 碳水化合物/Carbohydrates | 10.4克/g  |
| 飽和脂肪/Saturated fat         | 0.8克/g    | 鹽/Sodium            | 3.6克/g   |
| 反式脂肪/Trans fat             | 0克/g      | 鈉/Sodium            | 637毫克/mg |

<좋은 라벨링 예시>

알파벳 소문자 x의 높이가 최소 1.2mm이며, 중문의 사이즈가 영문과 비교될 수 있는 글자 크기의 라벨

**洋蔥湯 ONION SOUP** 日 月 年  
 淨重: 30克 Net weight: 30g 此日期前最佳: 00 MM YY  
 成分: 水、洋葱、粟米油、鹽、乳清蛋白(動物製品)、增味劑(621)  
 用法: 將一罐清水拌入湯內, 煲滾後方可飲用。  
 製造商/包裝商: ABC有限公司 香港健康路123號  
 Ingredients: Water, onion, corn oil, salt, whey protein product, flavour enhancer (E21) Directions: Blend soup with one can of water. Boil before serving.  
 Manufacturer/Packer: ABC Ltd. 123 Healthy Road, Hong Kong

| 營養資料 Nutrition Information |           | 每100克/Per 100g      |          |
|----------------------------|-----------|---------------------|----------|
| 能量/Energy                  | 77千卡/kcal | 蛋白質/Protein         | 2.2克/g   |
| 總脂肪/Total fat              | 3.0克/g    | 碳水化合物/Carbohydrates | 10.4克/g  |
| 飽和脂肪/Saturated fat         | 0.8克/g    | 鹽/Sodium            | 3.6克/g   |
| 反式脂肪/Trans fat             | 0克/g      | 鈉/Sodium            | 637毫克/mg |

<좋은 라벨링 예시>

알파벳 소문자 x의 높이가 최소 0.8mm이며, 중문의 높이가 최소 1.8mm인 라벨

**洋蔥湯 ONION SOUP** 日 月 年  
 淨重: 30克 Net weight: 30g 此日期前最佳: 00 MM YY  
 成分: 水、洋葱、粟米油、鹽、乳清蛋白(動物製品)、增味劑(621)  
 用法: 將一罐清水拌入湯內, 煲滾後方可飲用。  
 製造商/包裝商: ABC有限公司 香港健康路123號  
 Ingredients: Water, onion, corn oil, salt, whey protein product, flavour enhancer (E21) Directions: Blend soup with one can of water. Boil before serving.  
 Manufacturer/Packer: ABC Ltd. 123 Healthy Road, Hong Kong

| 營養資料 Nutrition Information |           | 每100克/Per 100g      |          |
|----------------------------|-----------|---------------------|----------|
| 能量/Energy                  | 77千卡/kcal | 蛋白質/Protein         | 2.2克/g   |
| 總脂肪/Total fat              | 3.0克/g    | 碳水化合物/Carbohydrates | 10.4克/g  |
| 飽和脂肪/Saturated fat         | 0.8克/g    | 鹽/Sodium            | 3.6克/g   |
| 反式脂肪/Trans fat             | 0克/g      | 鈉/Sodium            | 637毫克/mg |

<좋은 라벨링 예시>

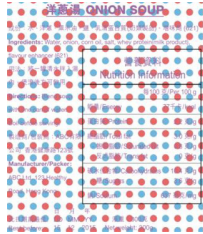
바탕색이 밝고, 짙은 색 글자 디자인의 라벨

洋蔥湯 ONION SOUP

淨重: 30克 Net weight: 30g 此日期前最佳: 00 MM YY  
 成分: 水、洋葱、粟米油、鹽、乳清蛋白(動物製品)、增味劑(621)  
 用法: 將一罐清水拌入湯內, 煲滾後方可飲用。  
 製造商/包裝商: ABC有限公司 香港健康路123號  
 Ingredients: Water, onion, corn oil, salt, whey protein product, flavour enhancer (E21) Directions: Blend soup with one can of water. Boil before serving.  
 Manufacturer/Packer: ABC Ltd. 123 Healthy Road, Hong Kong

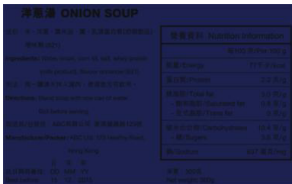
<나쁜 라벨링 예시>

폰트사이즈가 너무 작아 내용 식별이 어려운 디자인  
 \*글자크기의 최소 기준  
 영문- 알파벳 소문자 x높이0.8mm  
 중문- 중문 높이 1.8mm이상



<나쁜 라벨링 예시>

라벨의 바탕 무늬와 연한 색의 글자로 식별이 어려운 디자인



<나쁜 라벨링 예시>

짙은 색의 배경과 짙은 색의 글자로 가독성이 떨어지는 디자인

**洋蔥湯 ONION SOUP**

淨重: 30克 Net weight: 30g 此日期前最佳: 00 MM YY  
 成分: 水、洋葱、粟米油、鹽、乳清蛋白(動物製品)、增味劑(621)  
 用法: 將一罐清水拌入湯內, 煲滾後方可飲用。  
 製造商/包裝商: ABC有限公司 香港健康路123號  
 Ingredients: Water, onion, corn oil, salt, whey protein product, flavour enhancer (E21) Directions: Blend soup with one can of water. Boil before serving.  
 Manufacturer/Packer: ABC Ltd. 123 Healthy Road, Hong Kong

| 營養資料 Nutrition Information |           |
|----------------------------|-----------|
| 能量/Energy                  | 77千卡/kcal |
| 蛋白質/Protein                | 2.2克/g    |
| 總脂肪/Total fat              | 3.0克/g    |
| 飽和脂肪/Saturated fat         | 0.8克/g    |
| 反式脂肪/Trans fat             | 0克/g      |
| 碳水化合物/Carbohydrates        | 10.4克/g   |
| 鹽/Sodium                   | 3.6克/g    |
| 鈉/Sodium                   | 637毫克/mg  |

<나쁜 라벨링 예시>

밝은 색의 바탕과 연한 색의 글자로 가독성이 떨어지는 디자인

## 나. 특정식품 라벨링 규정

### 영유아 조제분유·포장 식품의 영양성분 라벨링

- 영유아 보건, 영유아용 안전 식품 선택 가이드 및 안전한 식품 생산을 위해 영유아 조제분유·포장 식품의 라벨링을 규정함
- 영아용조제분유(infant formula)에는 열량에 대한 정보와 아래에 기입된 29가지의 영양성분에 대한 정보를 명시해야함

- 열량(Energy)
- 단백질(protein), 지방(total fat), 총 탄수화물(Total Carbohydrates)
- 비타민(Vitamins): 비타민 A, 비타민 D3, 비타민 E, 비타민 K, 티아민, 리보플라빈, 니아신, 비타민 B6, 비타민 B12, 판토텐산, 엽산, 비타민 C, 비오틴
- 미네랄(Minerals): 철분, 칼슘, 인, 마그네슘, 나트륨, 염화물, 칼륨, 망간, 요오드, 셀레늄, 구리, 아연
- 기타: 콜린

- 영양성분은 100g 또는 100ml 당 함유량으로 g, mg, µg 등의 단위로 기재해야함
- 영유아 조제분유·포장 식품의 영양성분 라벨링 예외

- 특수의료 목적을 위해 조제된 영유아 조제분유는 영양성분 라벨링 의무에서 제외되나 규정에 따라 특수 라벨을 부착해야함
- 영양 라벨링 제도 규정(Nutrition Labelling Scheme)에 따라 소포장 조제 분유·포장 식품은 영양성분 라벨링 의무에서 제외되며 소포장 제품은 총 250cm<sup>2</sup>미만의 용기로 포장된 영유아 조제분유 또는 100cm<sup>2</sup>미만의 용기로 포장된 영유아용 포장식품으로 규정함

### 소금 및 설탕 라벨링에 관한 권고안

- 소금·설탕 줄이기 위원회(Committee on Reduction of Salt and Sugar in Food, CRSS), 홍콩 식품환경위생부, 식품안전센터(CFS)는 국민 건강 증진을 위해 2017년 10월부터 소금·설탕이 함유된 포장 식품에 대한 라벨링 권고안을 추진했으며, 2018년 4월 말부터 본격적으로 시행함

- 동 제도는 소비자가 저염·저당 식품을 보다 쉽게 식별하는데 그 목적이 있으며, 나트륨 및 당 함유량에 관한 정확한 정보를 제공하고, 향후 저염·저당 제품이 시장에 더욱 많이 출시되어 자국민의 건강증진을 기대함

### 적용기준

- 저염, 무염, 저당 및 무당의 정의에 해당하는 포장 식품은 적합한 라벨을 부착할 수 있으며 중문, 영문 또는 중문·영문을 병용하여 표기할 수 있으며 필수사항은 아님

## <라벨 적용 기준>

| 영양소         | 표시 기준 | 조건  |
|-------------|-------|---|
| 나트륨<br>(소금) | Low   | 고체 또는 액체 식품 - 100 g/ml 당 0.12g이하의 나트륨 함유  |
|             | No    | 고체 또는 액체 식품 - 100 g/ml 당 0.005g이하의 나트륨 함유 |
| 설탕          | Low   | 고체 또는 액체 식품 - 100 g/ml 당 5g이하의 설탕 함유      |
|             | No    | 고체 또는 액체 식품 - 100 g/ml 당 0.5g이하의 설탕 함유    |

### <라벨링 로고 예시>

중문·영문 병용 표기 컬러 버전

● 70C 25Y ● 50M 100Y ● 35M 85Y

중문·영문 병용 표기 흑백 버전



## 신청 방법

- 라벨 사용 시 홍콩 식품안전센터에 직접 신청가능, 사전 승인절차 불필요
- 「소금·설탕 표기 신고서(FEHB 277)」양식을 작성하여 해당 식품의 영양성분 정보가 첨부된 자료와 함께 홍콩 식품안전센터에 송부 또는 온라인을 통해서도 제출 가능
- 식품에 라벨을 표기할 수 없는 경우, 해당식품의 홍보용 자료에 라벨 표기 가능

### <소금 및 설탕 라벨링관련 양식 및 로고 이미지 파일>

- 소금·설탕 표기 신고서(FEHB 277)양식  
[https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme\\_rdss/files/Notification\\_Form\\_Label\\_Scheme.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rdss/files/Notification_Form_Label_Scheme.pdf)
- 소금·설탕 표기 신고서(FEHB 277) 온라인 제출 양식  
<https://www.cfs.gov.hk/english/public/public.html>
- 소금·설탕 라벨링 로고 이미지 파일  
[https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme\\_rdss/programme\\_Salt\\_Sugar\\_Label\\_Scheme.html](https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rdss/programme_Salt_Sugar_Label_Scheme.html)

## 유전자변형 식품 라벨링에 관한 권고안

### • 목적

- 유전자 변형(Genetically Modified, GM) 식품의 자발적 표시에 관한 권고안(가이드라인)은 유전자변형식품에 대한 권장 라벨링 기본 원리의 접근방법을 설명하고, 소비자에게 친숙한 방식으로 정직하고 유익한 라벨을 만들기 위한 무역에 대한 참조를 제공함

### • 유전자 변형 원료를 함유한 경우의 라벨링

- 각 식품 성분명 5% 이상의 유전자 변형 원료를 포함한 모든 식품 품목은 식품 목록의 식품/ 식품 성분명 뒤에 괄호 안에 “genetically modified(유전자 변형)”으로 표시하거나 각주를 이용하여 표시할 수 있음. 각주 표시 시 성분목록에서 해당 성분에 “\*”표시를 표시하고 각주에 “genetically modified(유전자 변형)”이라는 단어를 눈에 잘 띄도록 기입해야 하며 각주의 글꼴 크기는 최소한 목록 크기와 같아야함

※예시1) 전체 식품 또는 식품 중 단일 성분의 경우

[한글해석] 성분 목록 : 콩(유전자 변형)

[영문표기] List of Ingredients : soya beans(genetically modified)

[중문표기] 配料表 : 大豆(基因改造)

※예시2) 가공 식품의 경우

표시방법 1. 괄호( )법

[한글해석] 성분 목록 : 밀가루, 콩가루(유전자 변형), 물, 설탕, 버터 및 호두

[영문표기] List of Ingredients : flour, soya flour(genetically modified), water, sugar, butter, and walnut

[중문표기] 配料表 : 麵粉, 大豆粉(基因改造), 水, 糖, 牛油, 核桃

표시방법 2. 각주 \* 법

[한글해석] 성분 목록 : 밀가루, 콩가루 \*, 물, 설탕, 버터 및 호두 \*유전자 변형

[영문표기] List of Ingredients : flour, soya flour\*, water, sugar, butter, and walnut \*genetically modified

[중문표기] 配料表 : 麵粉, 大豆粉\*, 水, 糖, 牛油, 核桃 \*基因改造

※예시3) 유전자 변형식품 중 식물유래 성분에 동물 유전자가 포함되어있는 경우 식품 성분명에 동물 유전자의 기원에 관한 추가 정보가 권장됨. 예를 들어, 동물 "A"의 유전자를 가진 GM 식품 "xx"는 다음과 같이 표기할 수 있음

[한글해석] 성분 목록 : 물, 설탕, xx (유전자 변형, A의 유전자를 포함하고 있음)

[영문표기] List of Ingredients: water, sugar, xx(genetically modified, contains gene(s) from A)

[중문표기] 配料表 : 水, 糖, xx(基因改造, 含有來自A的基因)

## 유전자 변형 원료를 함유하지 않은 경우의 라벨링

- "GM free(유전자변형비사용)" 및 이와 유사한 라벨(예 : GMO free, free from GM ingredients 등)은 라벨을 붙인 식품에 유전자 변형 원료 함유량이 전혀 없다는 인상을 소비자에게 줌. 하지만 의도하지 않은 유전자변형 작물과 비유전자 변형 작물의 혼합 가능성이 있으므로 실제로 "GM free(유전자변형 비사용)" 상태를 달성하는 것은 매우 어려우며, 이러한 절대적인 용어는 소비자에게 오해의 소지가 있으므로 사용하지 않는 것을 권장함

- 공중보건 법령(Cap 132)의 Section 61에 따라 "GM free" 또는 이와 유사한 라벨 이외의 non-GM 라벨을 부착한 제품을 유통하고자 하는 경우, 비유전자 변형 식품 원료에서 유래되어야 하며(유전자변형식품의 함유량이 5% 미만), 사업자는 해당내용을 증명할 문서를 보유해야하며 이러한 non-GM 라벨링은 제품에 포함된 모든 성분이 비 유전자 변형 식품 원료라고 나타내거나 암시하는 것은 권장하지 않음

## 유기농 식품 라벨링에 관한 권고안

### • 목적

- 유기농 기준에 기반 한 유기농 라벨링은 소비자로 하여금 시장에서 다양한 유기농 제품을 고려 시 정보에 입각 한 선택을 할 수 있도록함

### • 유기농 인증 제품

- 유기농 라벨이 부착 된 제품(예 : "[인증 기관]이 인증 함" 및/또는 인증기관에서 제작하고 인증한 유기농 로고가 부착된 유기농 제품은 95% 이상의 유기농 성분을 함유하고 있어야함

<유기농 인증 과정>



• 유기농 성분으로 만든 제품

- 가공된 유기농 제품은 일반적으로 일부 유기농 성분만을 함유함. 이러한 제품에는 “Made with Organic [ingredient](유기농 [성분]으로 만들음)” 또는 “[percentage] Organic ([%] 유기농)”과 같이 라벨을 사용할 수 있음
- 유기농 성분으로 제조된 제품에 대한 표시 요구 사항은 개별 인증기관에 따라 다름

• 막연한 라벨링

- 공인된 유기농 식품은 “organic(유기농)”으로 쉽게 표시되거나 인증기관의 유기농 로고가 부착되어야 함
- “natural(자연적)”, “no chemicals(화학 물질 없음)” 또는 “free-range(자유 범위)”와 같은 용어로 분류된 식품은 유기농으로 간주되어서는 안 됨

<주요 수입국 유기농 인증기관 별 로고 예시>



United States



European Union



Canada



China



Japan



Germany



France



Hong Kong  
Organic Resource Centre

## 4. 최근 이슈

### 2019년 홍콩 식품 라벨링 규정 위반 사례

- 2019년 1월부터 5월 까지 한국산 감자 칩 스낵 1건을 포함한 총 27건의 라벨링 규정 위반 사례가 적발됨(정보 미기입 사례 1건 및 영양소 또는 열량 함량 불일치 사례 26건)
- 공중보건법령(Public Health and Municipal Services Ordinance. Cap 132)규정 부칙5에 의거, 식품을 잘못 설명하거나 판매되는 식품의 성질, 물질 또는 품질과 관련하여 라벨링 규정을 위반하는 경우 또는 표시가 되어 있지 않은 식품을 판매하는 경우 최대 5만 홍콩달러의 벌금 및 6개월의 징역에 처할 수 있음. 홍콩 식품 라벨링 규정을 정확히 인지하고 준수하여 라벨링 제작 및 유통 시 규정에 위배되지 않도록 주의를 기울여야함

### <2019년 1월 ~ 5월 홍콩 식품 라벨링 규정 위반 사례>

※전체 조치내용은 리콜

| 발생일자 | 제품명  | 제조국       | 문제사유  | 내용   | 회수처                         |
|------|--|-----------|---|--|-----------------------------|
| 1.2  | 염소 분유 파우더<br>Bonvitas Goat's Milk<br>Beverage Powder<br>(400g)           | 말레이<br>시아 | 단백질,<br>식이섬유,<br>칼슘, 철분,<br>인, 마그네<br>슘, 구리,<br>아연, 망간,<br>비타민 B1,<br>비타민 B2,<br>엽산 함량<br>불일치 | *라벨링 (100g당), 단백질:<br>8.8g, 식이섬유: 3.4g, 칼슘:<br>558mg, 철분: 0.53mg, 인:<br>762mg, 마그네슘: 97mg,<br>구리: 0.037mg, 아연: 3mg,<br>망간: 0.051mg, 비타민 B1:<br>34.3mg, 비타민 B2: 2.3mg,<br>엽산: 24.2mg<br>*검출치 (100g당), 단백질:<br>4.2g, 식이섬유: 0g, 칼슘:<br>130mg, 철분: 0.1mg, 인:<br>190mg, 마그네슘: 16mg, 구<br>리: 0g, 아연: 0.45mg, 망간:<br>0.008mg, 비타민 B1: 0g, 비<br>타민 B2: 0.082mg, 엽산: 0g | 유통매장<br>(Causeway<br>Bay)   |
| 1.10 | 젤리<br>ORIHIRO KONNYAKU<br>JELLY(130g)                                    | 일본        | 설탕 함량<br>불일치  | 라벨링: 0g/100g<br>검출치: 5.8g/100g   | 유통매장<br>(PARKn<br>SHOP)     |
| 1.11 | 버터 쿠키<br>Supreme Savor<br>Butter Cookies(8pcs)                           | 홍콩        | 나트륨 함량<br>불일치   | 라벨링: 75mg/100g<br>검출치: 160mg/100g  | 베이커리 샵<br>(Kowloon<br>City) |
| 1.11 | 크렌베리 헤이즐넛 쿠키<br>Croستini Classic<br>Cranberry Hazelnut<br>Cookies (227g) | 홍콩        | 나트륨 함량<br>불일치   | 라벨링: 19mg/100g<br>검출치: 29mg/100g   | 제조공장<br>(Tsim Sha<br>Tsui)  |
| 1.15 | 비스킷<br>LU Sweet Dry Biscuit  | 프랑스       | 나트륨 함량<br>불일치   | 라벨링: 378mg/100g<br>검출치: 570mg/100g   | 백화점<br>(Quarry<br>Bay)      |

| 발생일자 | 제품명   | 제조국              | 문제사유                    | 내용  | 회수처                       |
|------|---|------------------|-------------------------|---|---------------------------|
| 1.16 | 쿠키<br>Jenny Bakery Butter<br>Flower Cookies           | 홍콩               | 트랜스지방<br>함량 불일치         | 라벨링:0.8g/100g<br>검출치:1.6g/100g  | 베이커리 샵<br>(Sheung<br>Wan) |
| 1.17 | 페이스트리<br>butterfly pastry                             | 홍콩               | 트랜스지방<br>함량 불일치         | 라벨링:0g/100g<br>검출치:0.66g/100g   | 제조공장<br>(Central)         |
| 1.18 | 파인애플 주스<br>Ceres 100% Juice<br>Blend Pineapple        | 남아프<br>리카<br>공화국 | 열량 불일치                  | 라벨링:48kJ/100ml<br>검출치:222kJ/100ml   | 유통매장<br>(Western)         |
| 1.23 | 컵 누들 Nissin Luxury<br>Tantan Cup Noodle               | 일본               | 포화지방산<br>함량 불일치         | 라벨링:3.5g/78g<br>검출치:9.2g/100g   | 편의점<br>(Sai Wan)          |
| 1.25 | 수프(비스크)<br>Casino Lobster Bisque                      | 독일               | 나트륨 함량<br>불일치           | *지방<br>라벨링:1.6g/100g<br>검출치:5.3g/100g<br>*포화지방산<br>라벨링:0.1g/100g<br>검출치:0.84g/100g  | 슈퍼마켓<br>(Quarry<br>Bay)   |
| 1.31 | 조미땅콩<br>印尼鹹花生   | 인도네<br>시아        | 나트륨 함량<br>불일치           | 라벨링:0g/100g<br>검출치:590mg/100g   | 백화점<br>(Jordan)           |
| 2.21 | 간편 스파게티<br>Everyday Spaghetti                         | 벨기에              | 나트륨 함량<br>불일치           | 라벨링:9mg/100g<br>검출치:0mg/100g  | 소매판매점<br>(Tsuen<br>Wan)   |
| 3.5  | 감자칩<br>Honey Mustard Flavor<br>Potato Chip (85g)      | 한국               | 정보 미기입                  | 첨미제, 수크랄로스,<br>스테비올 배당체 검출  | 유통매장<br>(Kowloon<br>tong) |
| 3.7  | 캔 참치<br>Tuna Chunks In Extra<br>Virgin Olive Oil      | 태국               | 나트륨 함량<br>불일치           | 라벨링:540mg/100g<br>검출치:280mg/100g  | 유통매장<br>(PARKn<br>SHOP)   |
| 3.8  | 채소음료<br>Yamamoto Aojiru 22s                           | 일본               | 탄수화물<br>함량 불일치          | 라벨링:1.44g/3g<br>(46.67g/100g)<br>검출치:14g/100g                                       | 유통매장<br>(Tai Po)          |
| 3.15 | 랍스터 비스크<br>Casino Lobster Bisque                      | 독일               | 포화지방산,<br>총지방 함량<br>불일치 | *포화지방산<br>라벨링:0.1g/100g<br>검출치:0.87g/100g<br>*총지방<br>라벨링:1.6g/100g<br>검출치:5.8g/100g | 유통매장<br>(Happy<br>Valley) |
| 3.15 | 과일그레놀라 시리얼<br>Calbee fruit granola<br>Calbee Furugura | 일본               | 설탕 함량<br>불일치            | 라벨링:0.8g/11.3g<br>(7.08g/100g)<br>검출치:11.3g/100g                                    | 유통매장<br>(Tai Po)          |
| 3.19 | 기린 사과 음료<br>Kirin Supplement apple<br>500ml PET       | 일본               | 설탕 함량<br>불일치            | 라벨링:0g/100ml<br>검출치:3.5g/100ml  | 유통매장<br>(Tsuen<br>Wan)    |
| 3.25 | 패션프루트&망고쿠키<br>Passion Fruit and<br>Mango Cookies      | 홍콩               | 나트륨,<br>식이섬유<br>함량 불일치  | *나트륨<br>라벨링:45mg/100g<br>검출치:130mg/100g<br>*식이섬유<br>라벨링:2g/100g<br>검출치:4.9g/100g    | 유통매장<br>(Admiralty)       |



| 발생일자 | 제품명   | 제조국       | 문제사유           | 내용                                       | 회수처                    |
|------|---|-----------|----------------|--|------------------------|
| 4.16 | 채소음료<br>Yamamoto Aojiru 22s                             | 일본        | 탄수화물<br>함량 불일치 | 라벨링:1.44g/3g(48g/100g)<br>검출치:14.1g/100g | 유통매장<br>(Mong Kok)     |
| 4.17 | 요거트 과자<br>Gerber Yogurt Melts<br>(Mixed Berries flavor) | 미국        | 비타민A<br>함량 불일치 | 라벨링:928ug RE/100g<br>검출치:2600ug RE/100g  | 슈퍼마켓<br>(Sheung Wan)   |
| 4.18 | 정어리 통조림<br>Del Monte Sardines in<br>Tomato Sauce        | 말레이<br>시아 | 설탕 함량<br>불일치   | 라벨링: 0g/100g<br>검출치:1.1g/100g            | 온라인<br>슈퍼마켓            |
| 5.9  | 정어리 통조림<br>Del Monte Sardines in<br>Tomato Sauce        | 말레이<br>시아 | 설탕 함량<br>불일치   | 라벨링: 0g/100g<br>검출치:1.2g/100g            | 슈퍼마켓<br>(HungHom)      |
| 5.16 | 만두<br>Pork Gyoza  | 태국        | 설탕 함량<br>불일치   | 라벨링: 0.8g/100g<br>검출치:1.5g/100g          | 슈퍼마켓<br>(Wong TaiSin)  |
| 5.23 | 굴소스<br>Vegetarian Oyster<br>Flavoured Sauce             | 홍콩        | 단백질 함량<br>불일치  | 라벨링: 1.0g/100g<br>검출치: 3.4g/100g         | 식품점<br>(Central)       |
| 5.28 | 훈제 거위<br>Hung Fook Vegetarian<br>Smoked Goose           | 중국        | 나트륨 함량<br>불일치  | 라벨링: 389mg/100g<br>검출치: 600mg/100g       | 슈퍼마켓<br>(Causeway Bay) |
| 5.28 | 소고기 완자<br>素牛丸(蛋素)                                       | 대만        | 나트륨 함량<br>불일치  | 라벨링: 380mg/100g<br>검출치: 960mg/100g       | 재래시장<br>(Tsuen Wan)    |

## 5. 출처

- 식품 라벨링 규정  
[https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq\\_03.html](https://www.cfs.gov.hk/english/faq/faq_03.html)
- 식품 알레르기 유발 성분 및 식품 첨가물 라벨링 규정  
[https://www.cfs.gov.hk/english/food\\_leg/food\\_leg\\_lgfa.html](https://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg_lgfa.html)
- 식품 영양소 라벨링 규정  
[https://www.cfs.gov.hk/english/food\\_leg/files/nl\\_technical\\_guidance\\_e.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/files/nl_technical_guidance_e.pdf)
- 유전자 변형 식품 라벨링에 관한 권고안  
[https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme\\_gmf/files/gm\\_label.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_gmf/files/gm_label.pdf)
- 유기농 식품 라벨링에 관한 권고안  
[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/files/Organic\\_Certification\\_and\\_Labeling\\_e.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/Organic_Certification_and_Labeling_e.pdf)
- 연간 소량 판매(30,000개 미만)의 경우 영양 라벨링 예외 규정  
[https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew\\_fstr/files/Application\\_guide\\_for\\_SVE\\_e.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/files/Application_guide_for_SVE_e.pdf)



# 2019년 대만 라벨링 제도 보고서



## 1. 관리·법률 체계 112

---

- 가. 관리체계
- 나. 법률체계

## 2. 식품 라벨링 기준 113

---

- 가. 식품안전위생관리법

## 3. 표시사항 114

---

- 가. 기본표시사항
- 나. 용어정의 및 표기방식
- 다. 유의사항

## 4. 품목별 라벨링 표기 119

---

- 가. 표시 예시
  - 과자
  - 소스
  - 물·음료류
  - 주류
  - 유전자 변형식품(基因改造食品標示)
  - 알레르기 유발성분 포함 식품(食品標示過敏原)



· 건강식품

· 면류

· 냉장식품

나. 특정식품 라벨링 규정

· 유기농 농산품

· 건강식품

· 주류

· 진균류 식품

· 포장 비타민무기질류 알약  
및 캡슐형식품

· 알레르기 유발성분 포함 식품

· 과채음료

· 식품기구·용기·포장의 내열온도

· 유전자변형식품

· 초콜릿

· 버터·유지방·마가린·유지스프레드

· 소고기 및 소 식용부위 포함

포장식품의 용기 및 포장식품 원산지

· 커피 크림

5. 최근 이슈

133

6. 출처

137

# 1. 관리·법률체계

## 가. 관리체계

라벨링 관련 상위기관은 위생복지부이며, 주무기관은 대만 식품의약품국 (Taiwan Food and Drug Administration, TFDA)

- 시행기관은 각 직할시(直轄市)·현(縣)에서 시행
- 수입식품은 통관 검역 시 시행하며 대만 표준검험국(Bureau of Standards, Mettology and Inspection, BSMI)이 실시

## 나. 법률체계

기본법령은 식품안전위생관리법(食品安全衛生管理法, Act Governing Food Safety and Sanitation)에 따라 시행

- 라벨링은 식품안전위생관리법 제5장 식품 라벨링 및 광고 관리(22~25조)에 명시
- 시행규칙은 식품 안전 위생관리법 실행 세칙(食品安全衛生管理法施行細則)에 따름

식품 유형별로 관련 규정을 제정

- 시판 포장식품 영양표기 규범(市售包裝食品營養標示規範), 시판 포장식품 영양 광고규범 (市售包裝食品營養宣稱規範), 포장식품 영양표기 공언 준수사항(包裝食品營養宣稱應遵行事項), 식품 알레르기원 표시(品過敏原標示之建議標示事項) 등

### <식품 안전 위생 관리법>

| 근거           | 내용                                  |
|--------------|-------------------------------------|
| Chapter I    | General Principles                  |
| Chapter II   | Risk Management for Food Safety     |
| Chapter III  | Sanitary Control of Food Businesses |
| Chapter IV   | Food Sanitation Control             |
| Chapter V    | Food Labeling and Advertisement     |
| Chapter VI   | Food Import Control                 |
| Chapter VII  | Food Testing                        |
| Chapter VIII | Food Examination and Control        |
| Chapter IX   | Penal Provisions                    |
| Chapter X    | Supplementary Provisions            |

\* 관련 법률 원문 확인 Laws & Regulations Database of The Republic of China (<https://law.moj.gov.tw/ENG/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040001>)

## 2. 식품 라벨링 기준

### 가. 식품안전위생관리법

#### 용어정의

- 식품(foods) : 사람에게 음식 및 씹는 용도로 제공하는 제품 또는 원료
- 특수영양식품(special dietary foods) : 영아 및 유아의 분유 및 특정 질병의 처방 식품이나 기타 정부기관에서 허가한 특수 영양 수요자의 처방 식품
- 식품첨가물(food additives) : 착색제, 조미료, 방부제, 표백제, 유화제, 향료, 품질개량용, 양조용, 식품제조용제, 영양강화제, 항산화, 기타 불가피한 목적에 의해 식품에 첨가·접촉하는 물질
- 식품도구(food utensils) : 식품·식품첨가물이 직접적으로 접촉하는 용기·포장제품
- 식품용기·포장(food containers or packaging) : 식품·식품첨가물이 직접 접촉하는 용기·포장물
- 식품용 세정제(food cleansers) : 소독 및 세정제품, 식품기구, 식품 용기·포장제품
- 식품업자(food businesses) : 식품·식품첨가물 제조, 가공, 조제, 포장, 운송, 저장, 판매, 수입, 수출, 또는 식품기구, 식품용기의 포장, 세척제 제조, 가공, 수입, 수출 혹은 판매업자를 의미
- 라벨 표기(labels) : 식품, 식품첨가물, 식품용 세척제, 식품기구, 식품용기 및 포장에 기재하는 품명 및 설명의 문자, 그림, 부호 등의 설명서
- 영양표기(nutrition label) : 식품용기·포장에 기재하는 식품의 영양 성분, 함량, 영양소
- 검사(검험)(inspection) : 실사 및 검역
- 유전자 조작(genetic modification) : 유전자 공학·분자생물기술 사용한 것. 유전자 이식·이식 세포, 생물체의 유전자 재배합 현상. 전통적인 발육 방식 및 원생물체의 융합, 잡교, 체외수정, 체세포변이, 염색체 증가 기술 등은 미포함

#### 라벨링 표기 및 품질안전관리 범위

- 용기·포장식품(The container or external packaging of food)은 고정 밀봉된 원 상태로 장기간 보존 가능한 식품
- 고정 밀봉 포장은 미개봉 포장식품으로, 이미 개봉한 식품은 변질 우려가 있어 별도로 표기·관리

#### 위반기준

- 변질·부패 식품
- 미숙성·인체 건강 위해 식품
- 유독성·인체 건강 물질 발견 식품(최근 10년간 발생된 광우병 또는 신종플루 광우병이 발병된 지역의 쇠고기 및 성장촉진제(베타-아고니스트)가 검출된 육류 등 포함)
- 전염병 감염 생물·유행성 바이러스에 중독된 것
- 잔류농약·동물용 약품 함량이 안전기준 허용량을 초과한 식품
- 방사선 오염 물질이나 방사선 오염 물질 함량이 안전기준을 초과한 식품
- 위조 식품
- 유효기한이 지난 식품
- 인체 무해증명을 거치지 않은 식품
- 미인증 첨가물을 첨가한 식품

### 3. 표시사항

#### 가. 기본표시사항

라벨은 소비자들이 충분히 제품에 대한 정보를 인지할 수 있도록 제작되어야 하며, 아래의 기본표시사항을 표시해야함

| 구분                     | 필수/선택    |
|------------------------|----------|
| ① 제품명                  | 필수       |
| ② 성분                   | 필수       |
| ③ 식품용량 및 수량            | 필수       |
| ④ 제조 또는 수입업체명, 연락처, 주소 | 필수       |
| ⑤ 원산지                  | 필수       |
| ⑥ 유통기한                 | 필수       |
| ⑦ 보존 조건                | 액체 식품 필수 |
| ⑧ 영양 라벨링               | 필수       |
| ⑨ 유전자 변형 성분            | 필수       |

|           |  |
|-----------|--|
| 제품명       | 品名 鵝梨汁                                       |
| 성분        | 成分 水、濃縮鵝梨果汁、糖、糖、品質改良劑(羧基化的、氫氧化鈉)、甜精(糖精O-山梨醇) |
| 식품용량 및 수량 | 淨重 100公克                                     |
| 제조업체명     | 製造廠商 OO企業公司                                  |
| 주소        | 地址 台灣O市OO工業區OO路O號                            |
| 연락처       | 電話號碼 0800-777888                             |
| 수입업체명     | 銷售廠商 OO企業公司                                  |
| 주소        | 地址 台灣O市OO路O號                                 |
| 연락처       | 電話號碼 0800-553333                             |
| 주의사항      | 注意事項 新鮮鵝梨立即食用                                |
| 원산지       | 原產地 台灣                                       |
| 유통기한      | 有效日期 101.01.01                               |

#### 나. 용어정의 및 표기방식

##### 제품명(product name, 品名)

- 식품 원료성분 · 원료품종 · 식용부위 · 생산지 · 속어 등을 이용해 명기
- 속어에 의해 품명이 명명되어 소비자가 이미 해당 식품에 원료가 함유되지 않음을 이해하고 있는 경우 또는 국제 간 통용어가 중문으로 직역된 품명일 경우 제품명에 사용이 가능함. 초콜릿(巧克力), 핫도그(熱狗) 등 국제통용 명칭을 중문으로 직역해 명명
- 품명을 영문으로 표기할 경우 공급자가 제공한 영문 표기를 사용하며, 의료효능이 있는 상품이나 공급자가 영문명을 제공하지 않은 경우 과거에 사용했던 명칭을 사용
- 상품의 영문명이 'SLIM TABLET'으로, 신체 외형을 나타낼 경우 영문명만 사용하고, 중문 직역명인 瘦體錠을 함께 명기해선 안 됨.
  - ※예시1) 육포(牛肉乾)가 식품 원료(소고기)를 함유했을 경우 육포로 명명
  - ※예시2) 일본 와규(和牛)라고 표기할 경우 혈통 및 사육 방식이 다른 국가 품종의 소와 달라 맛과 육질이 독특함을 나타냄. 수입업자는 품종·원산지 증명을 구비해 제공
  - ※예시3) 식용 부위인 항정살(松阪豬)은 돼지고기 경부의 통칭으로 제품명에 사용 가능
  - ※예시4) 대만 핑동(屏東)에서 생산하는 돼지족발인 완란돼지족발(萬巒豬腳)은 특수 가공법으로 제조해 '완란돼지족발(萬巒豬腳)'으로 명기가 가능

성분 및 중량 · 용량 · 수량 · 내용량 (name of the ingredients · net weight, volume or quantity, 內容物名稱 · 淨重, 容量或數量)

- 제품의 특성에 따라 식품의 중량·용량·수량을 명기
- 액체가 고형물과 함께 든 제품의 경우 내용물과 고형량을 별도로 표기해야 하나, 표기가 어려울 경우 내용물의 중량만 표기해도 무방함  
※예시1) 딸기잼의 경우 중량 200g·고형량 120g으로 표기
- 미터법<sup>1)</sup>단위를 기준으로 작성
- 내용물이 2종류 이상일 경우 함량이 높은 것부터 낮은 순으로 작성
- 표기 가능한 내용물의 명칭은 식용 가능 원료 어휘 정리 일람(可供食品使用原料彙整一覽表) 규칙을 참고해 작성
- 주성분과 부성분(副成分) 등 성분을 나눠 작성치 않으며 고함량 성분부터 차례대로 내림 차순으로 명기
- 식품첨가물명은 식품첨가물 사용범위 및 제한규격 기준(食品添加物使用範圍及限量暨規格標準)에 따라 사회에서 통용하는 명칭을 사용  
\* 식품 첨가물 사용범위 및 제한 규격 기준 규정 원문 보기  
[영문]<https://law.moj.gov.tw/ENG/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040084>  
[중문]<https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040084>

### 원산지(국)(country of origin, 原產地(國))

- 수입제품 원산지 인정기준(進口貨物原產地認定標準)에 따라 제조·가공·배합 등 방식으로 완제품을 제조한 국가·지역을 작성
- 2개 국가 이상의 제품을 혼합해 포장했을 경우 제품의 함량이 많은 국가명 순으로 명기
- 수입산 원료이나 대만에서 재가공을 거쳐 완제품을 만들 경우 원산지는 대만으로 명시
- 식품 제조사 주소에 원산지(국)를 명기했을 경우 원산지 표기 생략 가능

### 유효기간(expiry date, 有效日期)

- 용기나 포장 상단에 인쇄
- 작성방법은 년·월·일을 포함해 자유롭게 작성
- 액체 상태의 유제품은 보존기간과 보존조건을 모두 표기해야함
- 수입제품의 경우 대만의 민국(民國)표기 표기와 양력(西元)을 구분해 표기

### 제조사명·주소·연락처 및 수입사정보(name, telephone number and address of the manufacturer or that of the responsible domestic company, 製造廠商或國內負責廠商名稱, 電話號碼及地址)

- 제조·가공·분류·위탁판매를 최종으로 담당한 기업을 의미하며 수입 신고 시 세관에 신고한 내용(제조업자·수입사 등) 및 서류를 바탕으로 명확히 명기
- 수입식품의 경우 대만 내 수입 위탁기업의 정보를 명기해야함
- 기입해야 하는 정보는 기업명·전화번호·주소

1) 미터(m), 킬로그램(kg) 등을 기본으로 한 십진법의 국제적인 도량형단위계

## 영양 라벨링(nutrition label, 營養標示)

- 식품의 영양표기는 반드시 포장 외부 눈에 잘 띄는 곳 명기
- 반드시 중문(번체자)으로 표기해야 하며 예시와 배열순서도 동일해야함.
- 명기 항목 '영양표기(營養標示)문구, 열량, 단백질·지방·포화지방(또는 포화지방산)·트랜스지방(또는 트랜스 지방산)·탄수화물·당·나트륨·기타영양소 함량,업자가 표기하기 원하는 기타 영양소 함량 등을 포함
- 영양 라벨링에서 열량 및 영양소 "0"표기 조건
- 아래의 조건 만족 시 "0"으로 표기 가능

### <영양 라벨링에서 열량 및 영양소 "0"표기 조건>

| 구분     | 열량 및 영양소 "0"표기 조건   |
|--------|---|
| 열량     | 100g 또는 100ml의 식품 당 4Kcal를 초과 하지 않는 경우  |
| 단백질    |   |
| 지방     | 100g 또는 100ml의 식품 당 0.5g을 초과 하지 않는 경우   |
| 탄수화물   |   |
| 나트륨    | 100g 또는 100ml의 식품 당 5mg을 초과 하지 않는 경우  |
| 포화지방   | 100g 또는 100ml의 식품 당 0.1g을 초과 하지 않는 경우   |
| 트랜스 지방 | - 총 지방 : 100g 또는 100ml의 식품 당 0.1g을 초과 하지 않는 경우 또는<br>- 트랜스 지방 : 100g 또는 100ml의 식품 당 0.3g을 초과 하지 않는 경우 |
| 당      | 100g 또는 100ml의 식품 당 0.5g을 초과 하지 않는 경우   |

### <대만 영양 라벨링 표기 예시>

| 영양표기      |           |          |             |
|-----------|-----------|----------|-------------|
| 매 1인분량    | 0g(또는ml)  |          |             |
| 본 포장      | 0인분 포장    |          |             |
|           | 매분량       | 매 100g 당 | (매 100ml 당) |
| 열량        | Kcal      | Kcal     |             |
| 단백질       | g         | g        |             |
| 지방        | g         | g        |             |
| 포화지방      | g         | g        |             |
| 불포화지방     | g         | g        |             |
| 탄수화물      | g         | g        |             |
| 당         | g         | g        |             |
| 나트륨       | mg        | mg       |             |
| 권장 영양소 함량 | g, mg, ug | % 혹은 *   |             |
| 권장 영양소 함량 | g, mg, ug | % 혹은 *   |             |

\* 출처 : TFDA

\* 표면적 100평방미터 내의 포장식품에 한해 적용

\* 영양표기단위

- 매 1인분 0g(또는 ml), 본 포장 0인분 포함

- 매 분량(매 100g 또는 매 100ml 당) : 열량 0 kcal(0kcal), 단백질 0g(0g), 지방 0g(0g), 포화지방 0g(0g), 불포화지방 0g(0g), 탄수화물 0g(0g), 당 0g(0g), 나트륨 0ml(0ml), 권장영양소(0g, mg 또는 ug), 기타 영양소 함량(0g, mg 또는 ug)

| 營養標示         |              |                    |
|--------------|--------------|--------------------|
| 每一份量<br>本包裝盒 | 公克(或毫升)<br>份 |                    |
|              | 每份           | 每100公克<br>(每100毫升) |
| 熱量           | 大卡           | 大卡                 |
| 蛋白質          | 公克           | 公克                 |
| 脂肪           | 公克           | 公克                 |
| 飽和脂肪         | 公克           | 公克                 |
| 反式脂肪         | 公克           | 公克                 |
| 碳水化合物        | 公克           | 公克                 |
| 糖            | 公克           | 公克                 |
| 鈉            | 毫克           | 毫克                 |
| 宣稱之營養素含量     |              |                    |
| 其他營養素含量      |              |                    |



| 영양표기      |           |         |
|-----------|-----------|---------|
| 매 1인분량    | Og(또는ml)  |         |
| 본 포장      | O인분 포장    |         |
|           | 매분량       | 일일섭취량비율 |
| <b>열량</b> | Kcal      | %       |
| 단백질       | g         | %       |
| 지방        | g         | %       |
| 포화지방      | g         | %       |
| 불포화지방     | g         | *       |
| 탄수화물      | g         | %       |
| 당         | g         | *       |
| 나트륨       | mg        | %       |
| 권장 영양소 함량 | g, mg, ug | % 혹은 *  |
| 권장 영양소 함량 | g, mg, ug | % 혹은 *  |

| 營養標示         |              |              |
|--------------|--------------|--------------|
| 每一份量<br>本包裝含 | 公克(或毫升)<br>份 |              |
|              | 每份           | 每日參考值<br>百分比 |
| 熱量           | 大卡           | %            |
| 蛋白質          | 公克           | %            |
| 脂肪           | 公克           | %            |
| 飽和脂肪(酸)      | 公克           | %            |
| 反式脂肪(酸)      | 公克           | *            |
| 碳水化合物        | 公克           | %            |
| 糖            | 公克           | *            |
| 鈉            | 毫克           | %            |
| 宣稱之營養素含量     |              |              |
| 其他營養素含量      |              |              |

\* 수치 미확정 - 1일 권장량 기준 : 열량 2000Kcal, 단백질 60g, 지방 60g, 포화지방 18g, 탄수화물 300g, 나트륨 2000mg, 권장 영양소 기준치, 기타 영양소 1일 기준량

### 벌크(bulk, 최소단위 포장 중량 3kg 이상)형태의 신선 농산품의 표기

- 가공용 신선 농산품은 통관 시 화물검사 확인을 위해 사실과 부합한 확실한 수입품이라는 것만 표기되어지면 원문표기는 그대로 통과 가능
- 마대나 편직마대(비닐 실로 짠 부대)의 포장형태로 소비자에게 직접 판매하지 않기 때문에 중문표기 및 유효일 표기 생략 가능
- 한편 원문 표기항목은 품명, 업체명(제조사), 제조일자(유효기간)등 내용을 포함해 중문으로 표기해야함

### 기타 벌크(bulk, 최소단위 포장 중량 3kg 이상)형태의 포장식품

- 대형 포장식품은 소비자에게 직접 판매하는 것이 아니기 때문에 중문 라벨링을 하지 않아도 되나 품명, 업체명(제조업자), 제조일자(유효일) 표기는 중문으로 표기해야함
- 대형포장의 원료는 사후 관리를 위해 수입업체가 가공업자에게 관련 특정 서류 및 관련 정보를 전달해야함. 해당 서류는 검역기관이 참고하며, 통관 시 분쟁을 피할 수 있음
- 신선 야채류는 투명 플라스틱 통, 밑에 구멍이 나 있는 통, 뒷면을 랩을 씌우는 방식의 포장은 보존기간을 연장하는 완전 밀폐 포장은 아니기 때문에 식품안전위생관리법 제17조에 규정된 포장 식품에 해당하지 않음

## 다. 유의사항

### 수입식품의 중문 라벨링 불합격 기준

- 수입 식품의 포장 상단에 원문 또는 중문으로 미표기
- 유효기간 미표기 또는 허위 표기<sup>2)</sup>
- 모호한 글자 표기로 내용 분별이 어려울 경우
- 수입업체명·주소·전화번호 등 미표기 혹은 관련 내용이 신고 사실과 다를 경우

2) 원문 및 중문 유효기간 미표기, 보존기간 및 유효기간 초과, 표기 기한이 인정할 수 없는 유통일자, 표기 기한이 사실과 상이

- 치료 효능 등 내용을 명기한 과대 허위 표기
- 특정 식품에 '경고'문구 미표기

## 라벨링을 이용한 효능 광고

- 식품 첨가물이나 식품용 세척제에 대한 표기는 거짓이나 과장 및 오해의 소지가 있어서는 안 됨. 특히 식품은 의료 효능의 표기를 금지함
- 사용 금지 식품 표기는 '식품표기·선전·광고용어의 과장 및 오해소지 판단 기준(食品標示宣傳或廣告詞句涉及誇張易生誤解或醫療效能之認定基準)'에 따름
- 의학적 효능 포함<sup>3)</sup>, 의학적 효능은 포함하지 않으나 과장 및 오해소지 존재<sup>4)</sup>, 허위과장은 아니나 약효 언급 및 오해소지의 문구 등 사용을 금지함

## 라벨링 규정 위반 시 처벌

- 기한 내 회수해 수정할 것을 통지하며 수정 한 사항이 관리기관에 합격하기 전까지 시판 금지
- 벌크 식품을 판매할 경우 '벌크식품 표시 관련 규정(散裝食品標示相關規定)'에 따라 품명, 원산지, 소고기원료원산지, 유전자변형식품원료여부 등 사항을 표기해야 판매 가능

## 부착면제

- 벌크 형태 수입(최소단위 포장 중량 3KG 이상)으로 수입 시 소비자에게 직접 판매하지 않고 수입 후 재포장 또는 포장 변경 및 가공이 이루어지는 경우
- 분리포장·포장변경·기타가공 절차를 거쳐야 하는 수입식품 원료는 중문라벨 부착면제
- 분리포장·포장변경·기타가공이 필요한 물품
- 부착면제 제품일 경우
- 식당, 패스트푸드점, 베이커리에서 사용할 벌크제품은 TFDA 또는 BSMI에 서류<sup>7)</sup> 구비 후 면제 신청
- 수입식품의 최소단위 포장은 1kg 이하로 포장을 밀폐 처리한 제품은 면제 대상에서 제외
- 수입업체가 부착 면제제품을 수입할 경우 TFDA 또는 BSMI에 서류<sup>8)</sup> 구비 후 면제 신청
- 중문표기 면제신청 상품은 수입 시 포장 상 원료명칭·제조업체·내용물·유효기한 등 제조관련 사항이 원문으로 표기되어야 하며, 향후 검험·검역 시 근거로 삼음
- 수입식품 중문 표기 면제 유효기간은 2년으로(동의를 내 일자 기록) 향후 지속 수입을 희망하는 업체는 만기 3개월 전 연장 신청

3) 예방·개선·감량·진단·질병치료·특정 생리적 현상 등 선정성 표현(ex: 근시치료, 시력회복 등), 질병완화 관련 표현(간 해독, 지방간 완화, 혈당 조절 등), 질병에 대한 효과를 나타내는 표현(소화불량 해소, 인후염 개선, 신장 기능 개선 등), 출판물·서적 인용·타인 명의를 인용한 의료 효능 설명('본초비요' 기재해 동충하초·혈액염방치 효능 기술)

4) 생리기능에 대한 언급(세포 기능 강화 등), 한약재 효능은 언급치 않았으나 오장육부 등 신체기관에 대한 표현(눈 보호 등), 신체 변화에 대한 표현(가슴 풍만 등), FDA규정번호만 언급하고 공문에 대한 의미를 완전히 인지하지 않은 경우

5) 통용 문구(치아갈결의 정상 발육·형성 보조, 소화개선 등), 일반영양소에 서술 가능한 생리기능 효용 문의 경우 반드시 해당 영양소

의 효능을 구체적으로 표기(비타민 A는 어두운 곳에서의 시력 유지에 도움을 줌 등)

6) 중문 라벨링 면제신청서, 수입업체 사업자 등록증·공장 등기증 복사본, 수입업체 책임 구결서(具結書: 제출자료가 모두 사실임을 입증하는 보증서), 상품의 원 포장 및 제조업체 원 포장 상 표기와 관련된 자료, 포장 변경·분리물품의 최종 상품 외부 포장 첨부

7) 중문 라벨링 면제신청서, 수입업체 사업자 등록증 사본, 수입업체 책임 구결서, 원제품 외포장

8) 중문 라벨링 면제신청서, 수입업체 사업자 등록증 복사본, 수입업체 책임 구결서, 원상품의 외포장, 사업자등록증 복사본, 공장 등기증 복사본, order sheet 또는 인보이스 복사본

## 4. 품목별 라벨링 표기

### 가. 표시예시

#### 과자

#### ① 품명

하하호호 김크런치 스낵



| 표기 사항  | 표기내용  |
|--------|---|
| ② 성분   | <p>옥수수수분, 증류유, 겨장조미료(당, 소금, 겨장향료, 겨장분, 감미제(아프파탐), 김가루, 쌀가루, 글라이신, L라이신 염산염, THIAMINE HYDROCHLORIDE, DL-Alanine, 감미제(스테비오사이드)</p> <p>※페닐케톤뇨증 (Phenylketonurics)환자 섭취 부적절 함<br/>※본제품은 글루텐이 함유된 곡물 및 조제품</p> |
| ③ 중량   | 72g   |
| ④ 유효일자 | 2020.01.31  |
| ⑤ 보존방법 | 직시광선 및 습한 곳을 피해 개봉 후 빠른 시간 내에 섭취 하십시오   |
| ⑥ 보존기간 | 10개월  |
| ⑦ 원산지  | 한국  |
| ⑧ 제조업체 | COSMOS CONFECTIONERY CO., LTD   |
| ⑨ 수입업체 | <p>三協成事業有限公司有限公司</p> <p>주소: 新北市三芝區中山路一段55號</p> <p>고객상담전화번호: 0800-555-075</p>  |

#### 영양표시

|                |            |
|----------------|------------|
| 매 분량 24g       |            |
| 본 포장 포함량 : 3분량 |            |
|                | 매분량 당      |
| 열량             | 127.2 kcal |
| ⑩ 영양표시         |            |
| 단백질            | 1.8 g      |
| 지방             | 6.8 g      |
| 포화지방           | 2.3 g      |
| 불포화지방          | 0 g        |
| 탄수화물           | 14.7 g     |
| 당              | 0.6 g      |
| 나트륨            | 236 mg     |

品名: 海苔玉米片  
成分: 玉米粉、棕櫚油、芥末調味料(糖、鹽、芥末香料、芥末粉、甜味劑(阿斯巴甜))、海苔粉、米粉、甘氨酸、鹽酸L-二胺基己酸、鹽酸硫胺明、DL-胺基丙酸、甜味劑(甜菊糖苷)  
※本廠原庄患者 (Phenylketonurics) 不宜使用  
※本產品含麩質的穀類及其製品  
淨重: 72公克 有效日期: 2020.01.31  
保存方式: 避免日光直射及高溫潮濕處, 開封後請盡速食用完畢。

保存期限: 10個月 產地: 韓國 Made in Korea  
製造商: COSMOS CONFECTIONERY CO., LTD  
進口商: 三協成事業有限公司  
地址: 新北市三芝區中山路一段55號  
消費者服務電話: 0800-555-075

| 營養標示       |          |        |    |
|------------|----------|--------|----|
| 每一份量 24 公克 |          |        |    |
| 本包裝含 3 份   |          |        |    |
|            | 每份       | 每100公克 |    |
| 熱量         | 127.2 大卡 | 529.1  | 大卡 |
| 蛋白質        | 1.8 公克   | 7.4    | 公克 |
| 脂肪         | 6.8 公克   | 28.3   | 公克 |
| 飽和脂肪       | 2.8 公克   | 11.7   | 公克 |
| 反式脂肪       | 0 公克     | 0      | 公克 |
| 碳水化合物      | 14.7 公克  | 61.2   | 公克 |
| 糖          | 0.6 公克   | 2.6    | 公克 |
| 鈉          | 236 毫克   | 984    | 毫克 |



## ① 품명

## 참고을 참쌀고추장

## 표기 사항

## 표기내용

전분물엿, 참쌀혼합양념(참쌀가루, 고춧가루, 소금, 포도당, 효모), 밀가루, 혼합양념(고춧가루, 소금, 마늘, 양파, 참쌀가루, 정제수), 분말혼합양념(찐밀가루, 고춧가루, 소금, 포도당, 마늘)소금, 주정, 밀가루, 고춧가루, 엿기름, MONOSODIUM L-GLUTAMATE, 효모, 정제수

## ② 성분

## ③ 중량

500g±15g

## ④ 유효일자

포장 별도 표기(서기 년/월/일) (2020.09.06.)

## ⑤ 보존방법

직시광선을 피해 구매 후 냉장보관 하십시오

## ⑥ 보존기간

18개월

## ⑦ 원산지

한국

## ⑧ 제조업체

(주)CHAMGOEUL

弘大昌貿易有限公司

## ⑨ 수입업체

주소: 新北市巴里區龍米路二段2-1號

고객상담전화번호: 0800-888-075

## 영양표시

매 분량 50g

본 포장 포함량: 10 분량

매분량 당

|       |           |
|-------|-----------|
| 열량    | 94.5 kcal |
| 단백질   | 3.4 g     |
| 지방    | 0.2 g     |
| 포화지방  | 0 g       |
| 불포화지방 | 0 g       |
| 탄수화물  | 21.3 g    |
| 당     | 13 g      |
| 나트륨   | 1309 mg   |

## ⑩ 영양표시

| 營養標示     |               |
|----------|---------------|
| 每份量 50公克 | 每100公克        |
| 本包裝含 10份 |               |
| 熱量       | 94.5大卡 189大卡  |
| 蛋白質      | 3.4公克 6.8公克   |
| 脂肪       | 0.2公克 0.5公克   |
| 飽和脂肪     | 0公克 0公克       |
| 反式脂肪     | 0公克 0公克       |
| 碳水化合物    | 21.3公克 42.6公克 |
| 糖        | 13公克 26.1公克   |
| 鈉        | 1309毫克 2618毫克 |

2020.09.06

8 4809050 511216

## 물·음료류

## ① 품명

## ICEFIELD 천연빙하수



| 표기 사항  | 표기내용   |
|--------|--|
| ② 성분   | 빙하수  |
| ③ 용량   | 500ml  |
| ④ 유효일자 | 포장 별도 표기(서기 년/월/일)   |
| ⑤ 보존기간 | 24개월(실온)   |
| ⑥ 원산지  | 캐나다  |
| ⑦ 제조업체 | Nature Glacial Waters 주소: 8430 Berray Rd., Fanny Bay, BC, Canada |
| ⑧ 수입업체 | 香港商越華有限公司台灣分公司有限公司<br>주소: 台北市信義區紫雲街61號 고객상담전화번호: 0800-234-968    |
| ⑨ 영양표시 | 물류 표기하지 않음   |

## 주류

## ① 품명

## 처음처럼



| 표기 사항    | 표기내용  |
|----------|---|
| ② 종류     | 기타 증류주  |
| ③ 성분     | 정제수, 고구마, 쌀   |
| ④ 용량     | 360ml   |
| ⑤ 제조일자   | 하단 별도 표기(서기 년/월/일)  |
| ⑥ 알코올 농도 | 16.8 도  |
| ⑦ 원산지    | 한국  |
| ⑧ 유효일자   | 무제한   |
| ⑨ 생산번호   | 제조일자와 동일  |
| ⑩ 보존방법   | 직사광선을 피해 서늘한 곳이 보관하십시오  |
| ⑪ 제조업체   | 롯데칠성음료주식회사<br>주소: 5F Lotte Castle Gold, 7-8Sincheon-Dong, Songpa-go, Seoul, Korea |
| ⑫ 수입업체   | 廣富園開發行銷有限公司<br>주소: 彰化縣秀水鄉莊雅村莊雅巷33號1樓 고객상담전화번호: 04-7680778                         |
| ⑬ 영양표기   | 주류 표기하지 않음  |
| ⑭ 경고 문구  | 지나친 음주는 건강에 해로움   |

## 유전자 변형식품 (基因改造食品標示)



### ① 품명 건두부

| 표기 사항     | 표기내용   |
|-----------|--|
| ② 성분      | 황두(유전자 변형 포함), 글리세롤, 설탕, 간장(황두, 소맥, 소금, 설탕, 물, 조미료(Disodium succinate, Sodium 5'-Inosinate, Sodium 5'-Guanlate, 감미제(Acesulfame potassium), 소금, Monosodium L-Glutamate, 대두유, 고추, 유산, 방부제(소르빈산칼륨), 시트르산, 감초, 카라멜색소, 팔각, 황산칼슘, 소포제(silicones, Sorbitan monostearate, Carboxymethyl Cellulose) |
| ③ 중량      | 35g±5%   |
| ④ 보존기한    | 8개월  |
| ⑤ 유효기간    | 2019년 11월 21일  |
| ⑥ 원산지     | 대만   |
| ⑦ 알레르기원정보 | 본 제품은 대두, 글루텐 곡물 함유  |

### ⑧ 영양표시

| 영양표시                         |           |
|------------------------------|-----------|
| 매 분량 100g<br>본 포장 포함량 : 1 분량 |           |
|                              | 매 분량      |
| 열량                           | 70.7 kcal |
| 단백질                          | 5.2 g     |
| 지방                           | 3.5 g     |
| 포화지방                         | 1 g       |
| 트랜스지방                        | 0 g       |
| 탄수화물                         | 4.5 g     |
| 당                            | 1.6 g     |
| 나트륨                          | 122 mg    |



## 알레르기 유발성분 포함 식품 (食品標示過敏原)



### ① 품명

### 푸딩

| 표기 사항      | 표기내용                             |
|------------|----------------------------------|
| ② 성분       | 물, 자당, 유분, 코코넛오일, 옥수수전분, 캐러멜색소 등 |
| ③ 중량       | 180g                             |
| ④ 알레르기원정보  | 본 제품은 우유 및 계란을 포함한 제품임           |
| ⑤ 제조사      | 싼푸산업주식유한회사                       |
| ⑥ 제조 주소    | 대만 자이현                           |
| ⑦ 소비자서비스주소 | 타이난시 용강구                         |

| 영양표시                         |                      |
|------------------------------|----------------------|
| 매 분량 180g<br>본 포장 포함량 : 1 분량 |                      |
|                              | 매 분량 100g            |
| ⑧ 영양표시                       | 열량 205 kcal 114 kcal |
|                              | 단백질 3.6 g 2.0 g      |
|                              | 지방 5.0 g 2.8 g       |
|                              | 포화지방 4.5 g 2.5 g     |
|                              | 트랜스지방 0 g 0 g        |
|                              | 탄수화물 36.5 g 20.3 g   |
|                              | 당 32.6 g 18.1 g      |
|                              | 나트륨 81 mg 45 mg      |



건강식품(健康食品)

① 품명

최고급장미사물(四物)음료



| 표기 사항        | 표기내용  |
|--------------|---|
| ② 성분         | 사물추출액(물, 당귀, 천궁, 숙지, 백약), 정백당, 홍대추 등                              |
| ③ 내용량        | 60mm(1병)  |
| ④ 보존기한       | 2년  |
| ⑤ 유효기간       | 뚜껑 상단에 표기(서기 년/월/일)   |
| ⑥ 제조사        | 퀘이커식품주식유한회사   |
| ⑦ 제조공장       | 타오위앤시 따위앤구 흐핑시로 1-369   |
| ⑧ 소비자 상담실    | 0800-006600   |
| ⑨ 홈페이지       | www.quaker.com.tw   |
| ⑩ 주의사항       | 건강효능의 관련성분 함량은 페룰산(Ferulic Acid)이 품질관리지표성분임.<br>60mm당 60.9~91.5mg |
| ⑪ 건강식품 등록 번호 | 위생서식자제000000호   |

| 영양표시            |       |                   |
|-----------------|-------|-------------------|
| 매 분량 60mn       |       |                   |
| 본 포장 포함량 : 1 분량 |       |                   |
|                 | 매 분량  | 100g              |
| ⑫ 영양 정보         | 열량    | 25.2 kcal 42 kcal |
|                 | 단백질   | 0.3 g 0.5 g       |
|                 | 지방    | 0 g 0 g           |
|                 | 포화지방  | 0 g 0 g           |
|                 | 트랜스지방 | 0 g 0 g           |
|                 | 탄수화물  | 6 g 10 g          |
|                 | 당     | 6 g 18.1 g        |
|                 | 나트륨   | 10 mg 17 mg       |
|                 | 철분    | 0.3mg 0.5mg       |



⑬ 건강식품 인증 라벨

상품 정면에 표기

\* 위에 그림 참고

⑭ 효능 표기

- 국가 건강식품 인증
- 혈장 중 항산화기능을 증가시키는데 도움을 줌
- 실험쥐로 실험한 결과 노화를 완화시키는 데 도움을 줌



## 면류

## ① 품명

## 생활양호찬기우동면



| 표기 사항  | 표기내용   |
|--------|--|
| ② 성분   | 밀가루, 소금  |
| ③ 중량   | 500g   |
| ④ 유효일자 | 360일   |
| ⑤ 보존방법 | 직사광선 및 습한 곳을 피해 개봉 후 빠른 시간 내에 섭취 하십시오                        |
| ⑥ 보존기간 | 2020.03.18   |
| ⑦ 원산지  | 일본   |
| ⑧ 제조업체 | Sanukishisei   |
| ⑨ 수입업체 | 臺灣生活良好國際股份有限公司<br>주소: 台北市敬業四路33號8樓<br>고객상담전화번호: 02-8501-2085 |

## ⑩ 영양표시

| 영양표시           |          |
|----------------|----------|
| 매1 분량 100g     |          |
| 본 포장 포함량 : 5분량 |          |
|                | 매 분량     |
| 열량             | 334 kcal |
| 단백질            | 9.2 g    |
| 지방             | 1.1 g    |
| 포화지방           | 0 g      |
| 불포화지방          | 0 g      |
| 탄수화물           | 71.7 g   |
| 당              | 69.4 g   |
| 나트륨            | 1707 mg  |

| 營養標示   |                 |
|--|-----------------|
| 品名: 生活良好標糙米烏冬麵條  | #491117527007   |
| 成份: 小麥粉, 食鹽  |                 |
| 數量: 500 公克   | 每一份量 100 公克     |
| 原產地: 日本香川縣   | 本包裝含 5 份        |
| 保存期限: 360 天  |                 |
| 有效日期: 如包裝所示  |                 |
| (西元年/月/日)  |                 |
| 廠外廠商:  |                 |
| 株式會社 Sanukishisei  |                 |
| 進口商: 臺灣生活良好國際股份有限公司  |                 |
| 地址: 台北市敬業四路 33 號 8 樓   |                 |
| 電話: (02)8501-2085  |                 |
|  | 營養標示            |
|  | 每份 每 100 公克     |
|  | 大卡 小卡           |
| 熱量   | 334 大卡 334 小卡   |
| 蛋白質  | 9.2 公克 9.2 公克   |
| 脂肪   | 1.1 公克 1.1 公克   |
| 飽和脂肪   | 0 公克 0 公克       |
| 反式脂肪   | 0 公克 0 公克       |
| 碳水化合物  | 71.7 公克 71.7 公克 |
| 糖  | 69.4 公克 69.4 公克 |
| 鈉  | 1707 毫克 1707 毫克 |
|  |                 |
| *請存放在陰涼通風處所, 開封後密封並盡快食用完畢。   |                 |
| 本產品無使用防腐劑, 但因為溫度變化有可能自然形成天然醱酸而產生酸味, 水氣使麵乾水分, 即可去除酸味, 對人體健康沒有影響, 請安心食用。 |                 |

## 냉장식품



① 품명  
정품 한식 떡

## 표기 사항

## 표기내용

- ② 성분 쌀, 밀가루전분, DISTARCH PHOSPHATE, 물, 소금, 해바라기유
- ③ 중량 300g
- ④ 유효일자 2019.07.29
- ⑤ 보존방법 직시광선 및 습한 곳을 피해 개봉 후 빠른 시간 내에 섭취 하십시오
- ⑥ 보존기간 5°C이하 90일 보존 가능(미 개봉 시)
- ⑦ 원산지 대만

- ⑧ 제조업체 源廣興食品有限公司  
주소: 台北縣深坑鄉北深路一段112像5弄10號  
고객상담전화번호: 02-2663-3498

- ⑨ 제조업체 - 노령자 및 어린이 섭취 시 어른이 곁에 있어야함.  
- 5세 이하 영유아 섭취 부적절함.  
- 본 제품은 알레르기 유발 성분 소맥 함유

## ⑩ 영양표시

| 영양표시          |            |
|---------------|------------|
| 매1 분량 100g    |            |
| 본 포장 포함량: 3분량 |            |
| 매 분량          |            |
| 열량            | 215.8 kcal |
| 단백질           | 3.9 g      |
| 지방            | 0.6 g      |
| 포화지방          | 0.2 g      |
| 불포화지방         | 0 g        |
| 탄수화물          | 48.7 g     |
| 당             | 0 g        |
| 나트륨           | 77 mg      |

| 營養標示        |                   |
|-------------|-------------------|
| 第一包量 100公克  |                   |
| 本包裝包含量: 3份量 |                   |
| 每份量         |                   |
| 熱量          | 215.8 大卡 215.8 大卡 |
| 蛋白質         | 3.9 公克 3.9 公克     |
| 脂肪          | 0.6 公克 0.6 公克     |
| 飽和脂肪        | 0.2 公克 0.2 公克     |
| 反式脂肪        | 0 公克 0 公克         |
| 碳水化合物       | 48.7 公克 48.7 公克   |
| 糖           | 0 公克 0 公克         |
| 鈉           | 77 毫克 77 毫克       |

品名: 正源韓式年糕  
成分: 白米、小麥澱粉、磷酸二澱粉、水、食鹽、葵花油  
淨重: 300 公克  
保存日期: 標示效日期(年/月/日)  
保存期限: 冷藏5°C以下可保存90天  
(未開封自製真空裝)

1. 韓式糯米糕  
作法: 蒸熟後, 加入少量碎碎粉, 在低溫蒸氣中烘乾, 韓式糯米糕加入油, 加入少量粉, 並攪拌, 轉小火, 加入年糕條, 即可加入碎碎粉, 蒸上鍋, 蒸熟後即可, 即可食用。

2. 韓式糯米糕  
作法: 用湯鍋將1磅年糕條蒸, 竹籤串起來, 置於網上烘至硬後再炒少許肥肉更可口食用。

注意: 內含微量食鹽及食用GPO不適合糖尿病人及大量減重者之飲食, 並請各別兒童體質成人食用, 請食, 5歲以下嬰兒及幼兒食用, 本產品含有特殊成分, 請各別體質者謹慎性小食。

源廣興食品有限公司 出品  
地址: 台北縣深坑鄉北深路一段112像5弄10號  
服務電話: 02-2663-3498

## 나. 특정식품 라벨링 규정

### 유기농 농산품

- 유기농 농산품 및 그 가공품에 표기된 문자는 중문으로 표기하고 외국어 및 통용 부호는 보조용으로 표기
- 판매 시 사용되는 용기 및 포장 규정은 「품명(有機農(유기농)문자 표기)」, 원료 명칭(품명과 일치하면 생략 가능), 수입업자정보(제조업체 주소를 표기하여 원산지(국)을 표기한 경우에는 표기 면제), 검증기관 명칭, 유기농 표기 동의서 일련번호, 기타 공고한 사항
- 원료에 관한 표기규정은 두 종류 이상 혼합된 원료를 가공할 시 명칭·함량 표기, 10% 미만일 경우 생략가능. 물·소금 외 원료에는 ‘유기농’ 문자 또는 기타 수식 부호를 사용하며 유기농 원료 항목에도 추가표기가능
- 원산지 표기는 수입화물 원산지 인정 표준(進口貨品原產地認定標準)에 따라 원산국 표기, 표기글자의 길이·폭은 6mm 초과할 것, 포장용기의 정면·중간·하단 부분에 명확히 표기
- 벌크 형태 판매 시 사업자등록증을 구비한 판매처에서 게시판 또는 표지판을 이용하여 품명 및 원산지를 표기하고 유기농 표기 동의서 사본 전시(글자 길이 및 폭은 3cm 이상으로 표기)
- 품명·원료 표기 외 현지어 또는 외국어로 된 ‘유기농’ 문자 표기를 해서는 안 됨. 단 유기농 마크 사용제품은 해당하지 않음
- 수입 유기농산품 및 유기농산가공품 사용 마크는 중앙담담기관이 공고한 국가 및 국제인증조직의 유기농 마크나 검증기관의 마크에 한함

### 건강식품

- 건강식품은 건강 무해성과 보건기능이 증명된 식품으로, 과학적 자료를 바탕으로 효능에 대한 표기·광고를 할 수 있음. 한편 질병 치료·교정 등 의료적 효능을 의미하는 것은 아님
- 건강식품관리법 내 해당 식품을 제외한 일반식품은 건강식품임을 표기하거나 광고해서는 안 됨
- 제조·수입하는 건강식품은 성분·규격·작용·효능·제조과정·검사규격·방법 등 자료, 라벨·샘플을 구비해 FDA에 수입허가인증·제조허가인증 발급 신청하며, 허가인증을 받은 후 제조 및 허가 가능
- 건강식품의 포장·용기 상 라벨링 항목은 품명, 내용물 명칭, 식품첨가물의 명칭, 유통기한, 보존기간, 국내 업체명칭·주소, 허가 비준된 효능, 허가인증번호, ‘건강식품’ 글자 표기 및 표준마크표기, 섭취량, 섭취시 주의사항, 기타 필수 경고사항, 영양성분·함량, 기타 관련기관의 공고사항
- 건강식품의 표기·광고는 허위사실 및 과장, 보건기능 허용 기준량 초과, 의료기능을 표기해서는 안 됨
- 중앙관련기관이 파견한 건강식품 검사를 고의적으로 거절할 경우 제조·가공·시판 등 잠정 중단시킴
- 허가증의 유효기간은 5년이며, 만료 3개월 전 유효기간 연장 신청이 가능하나 연장 불가 판단 시 허가증은 자동 실효됨
- 허가증을 통해 수입 및 제조하였으나 중대한 위해함이 발견되었을 시 허가인증 폐지 및 제조, 수입을 금지시키고 필요 시 식품 몰수 및 폐기

## 주류

- 주류 브랜드 및 명칭은 크게 표기하며, 기타 문자보다 더 커야함
- 수입산 주류의 농도는 섭씨 20도에서 원 내용물 중에 에틸알코올이 함유된 비율을 백분율로 표기
- 100ml 음료 중 포함된 알코올 농도로 표기. %·%vol·% by volume로 표기하며, 오차허용범위는 ±0.5도 이하
- 용량 단위는 l, ml cl로 표기
- 중문 표기사항은 주류의 상품명, 종류, 성분, 농도, 업체 명칭, 주소, 전화번호, 원산지(국)
- 유통기한은 년/월/일 표기하나, 3개월 이상일 경우 년/월로 표기, 유통기한은 해당 월의 말일로함
- 원산지 증명서를 제출해야함
- 표기 예시 : 음주 후 운전 안하는 것이 안전을 보장한다, 과다 음주는 자신과 타인에게 동시에 해가된다, 미성년자 음주 금지, 화재 발생 시 분리하여 놓으시오, 눈과 피부 호흡기관을 자극할 시 반드시 서늘하고 통풍이 잘되는 곳에 두고 반드시 마개를 덮으시오 등
- 동일 종류의 과일원료를 함유한 과일주는 적어도 85% 동일한 해에 원료를 채취·제조한 것이어야함
- 주령은 주류상품이 병에 주입되기 전 용기에 저장되어 성숙된 시간을 뜻하며, 기타 주령의 주류로 제조된 경우 단기간의 주령을 표기
- 생산년도 표기 시 원산국 정부 혹은 공인상공회의소의 생산년도 증명서를 통관 전 제출하여야함

## 포장 비타민무기질류 알약 및 캡슐형식품

영양 표시 사항은 매 1인 분량 0 알(개, 정), 본 포장 0 분. 매 분량(일일 섭취량 비율): 비타민 0 mg or ug(0%), 무기질 0 mg or ug(0%), 선언의 영양소 함량 0g, mg or ug(0% or\*), 기타 영양소 함량 0g, mg or ug(0% or\*)

\*참고치 미제정

### <대만 포장식품 비타민 무기질 류의 영양 표시 예시>

| 영양 정보      |           |
|------------|-----------|
| 매 1인 분량    | 알(개)      |
| 본 포장       | 분         |
|            | 매 분량      |
| 비타민        | 일일 섭취량 비율 |
| 무기질        | mg or ug  |
| 선언의 영양소 함량 | mg or ug  |
| 기타영양소함량    | g, mg, ug |
|            | %         |
|            | %         |
|            | %         |
|            | %         |

| 營養標示     |          |
|----------|----------|
| 每一份量     | 類(或錠·粒)  |
| 本包裝含     | 份        |
|          | 每份       |
|          | 每日參考值    |
|          | 百分比      |
| 維生素      | 毫克或微克    |
| 礦物質      | 毫克或微克    |
| 宣稱之營養素含量 | 公克、毫克或微克 |
| 其他營養素含量  | 公克、毫克或微克 |
|          | %        |
|          | %        |
|          | % or *   |
|          | % or *   |

\* 출처 : TFDA

### <대만 포장비타민무기질류의 영양 표시 오차허용 범위>

| 항목                                   | 오차 허용 범위  |
|--------------------------------------|---|
| 비타민 A, 비타민 D                         | 표기치의 80~180%  |
| 비타민(비타민 A, 비타민 D 불포함) / 무기질(나트륨 불포함) | ≥ 표기치의 80%  |
| 자의적 표기 가능 영양소                        | 단백질, 탄수화물, 열량, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 나트륨, 당 ≤ 표기치의 120% |
| 기타영양소                                | ≥ 표기치의 80%  |

## 알레르기 유발성분 포함 식품

- 2015년 7월 1일부터 '식품 내 알레르기 원 표기규정(食品過敏原標示規定)' 실시
- 판매 중인 포장 용기·제품의 성분 가운데 식약서가 지정한 6가지 알레르기 유발 가능성 성분(새우·게·망고·땅콩·우유·알류)을 포함할 경우, 용기·외 포장 상 경고 문구의 표기를 의무화
- 새우 및 관련제품 : 각종 새우류 및 새우류에서 추출한 키토산(chitosan), 글루코사민(glucosamine) 등 성분. 새우 전병, 새우 소스, 새우 완자 등
- 게 및 관련제품 : 각종 게류 및 게류에서 추출한 키토산, 글루코사민 등 성분, 게맛살, 게 완자 등 관련제품
- 망고 및 관련제품 : 건망고, 망고잼 망고 아이스크림, 망고젤리, 망고케이크 등
- 땅콩 및 관련제품 : 땅콩기름, 땅콩캔디, 땅콩분말, 땅콩 잼, 땅콩소스, 땅콩전병 등
- 우유 및 관련제품 : 우유에서 추출한 유당·카세인·유청단백질(whey protein)·락토페린(lactoferrin) 등 성분 포함 제품, 치즈, 버터, 크림, 마가린, 분유, 요구르트, 요

플레,유산균음료, 우유과자, 우유캔디 등 제품. 한편, 락티톨(lactitol) 포함 제품은 제외

- 알류 및 관련제품 : 각종 알류(계란, 오리알, 거위알, 타조알 등) 및 알류에서 추출한 알부민(albumin) 성분, salted egg(짠계란), 피단(皮蛋), 계란말이, 계란과자, 계란 노른자 소스, 계란 샐러드, 계란 분말 등
- 경고 표기는 "이 상품은 OO을 포함(本產品含有OO)", "이 상품은 OO을 포함하며, 알레르기 체질자의 식용에 부적합함(本產品含有OO, 不適合其過敏體質者食用)" 등 문구나 동일 의미의 문구를 표기해야함
- 이밖에도 양유(羊奶), 어류, 두족류(頭足類), 권패류, 견과류, 글루텐 포함 곡류, 콩, 키위 및 관련제품, 아황산염·이산화유황의 잔류량 10mg/kg 이상 식품 등과 같은 제조시설에서 제조했을 경우 "이제품의 생산제조시설·생산라인에서 OO을 처리함(本產品生產製程廠房, 其設備或生產管線有處理OO)" 등 문구 표기

## 과채음료

- 시판 중인 포장음료 가운데 과채즙을 첨가한 음료의 첨가량을 정확히 표기
- 2013년 10월 2일 시판 과채즙 포장 음료 표기 규정(宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定) 제정·발표했으며, 최근 개정안은 2014년 7월 1일부터 시행
- 과채음료의 정의는 상품 외관 포장 상과채(果汁)라는 명칭(품명 포함)이나 과채류 도안을 표기한 사람이 직접 음용하는 포장 음료

- 품명(브랜드명)에 과채명 전체를 기입하고 명칭은 함량이 높은 순서로 표기

- 품명에 과채명칭 전체를 미기입할 경우, 품명·외포장 정면에 綜合果蔬汁(종합과채즙), 混合果汁(혼합과채즙) 문구 표기

- 과채즙 함량 10% 미달 음료는 내용물 명칭 외에도 과채즙 등 동일의미의 문구를 표기해서는 안 되며, 상품 외관 정면에 '원액 함량 10% 미달' 또는 동일 의미의 문구 표기. 한편, 실제 원액 함량을 명확히 표기해야함
- 과채즙 미첨가음료는 1. 상품 외관 정면에 '과채즙 미함유'나 동일 의미의 문구 표기, 2. '과채' 라는 명칭을 사용한 상품은 품명 상 '맛', '향' 또는 동일 의미의 문구 표기
- 외포장 정면에 원액 함유율을 표기해야 하며, '종합과채즙음료', '혼합과채즙음료', '과채즙 총 함량 10% 미만', '과채즙 미함유' 또는 동일 의미 글자인 경우 그 글자체 및 색깔은 포장 바탕색과 확연히 달라야 하며 글자크기는 규정을 따름

## <대만 과채음료의 부피에 따른 원액함유율 표기 문구의 글자 크기>

| 상품 부피(ml)  | 글자 크기(cm) |
|------------|-----------|
| 150 이하     | 각 0.3 이상  |
| 151~300 이하 | 각 0.5 이상  |
| 301~600 이하 | 각 0.8 이상  |
| 601 이상     | 각 1.2 이상  |

\* 출처 : TFDA

### 식품기구·용기·포장의 내열온도

- 반복사용 가능한 식품용기나 일회용 식품 용기 등에 적정 온도 표기 의무화
- 식품안전위생관리법 26조 규정에 따라 2017년 7월 1일부터 제조하는 식품용기·포장에 식품기구·용기·포장표시 관련 규정(食品器具食品容器或包裝標示相關規定) 실시
- 규정에 따라 식품 접촉면이 플라스틱 재질일 경우 반드시 재질·내열온도·중복사용가능여부 등 정보를 라벨링해야함
- 특히 식품용기는 내열온도 표시 부합성 검측 방법(耐熱溫度標示符合性試驗方法) 규정에 따라 라벨링 상 'PET재질의 용

기이므로 85도 이하에서 사용해야함'이라는 문구를 표기해야함

- 대만정부는 플라스틱 식품용기 사용을 점차 줄이기 위해 관련 규제 및 관련 정보의 대소비자 홍보를 강화하는 추세
- 식품용기 제조기업 또는 대만 관련 수출입기업은 식품약품관리서의 플라스틱식품용기홍보홈페이지(<http://plastics-package.pidc.org.tw>) 참고
- 위반 시 전량 회수 및 최고 300만 NTD의 벌금형 조치
- 대만 수출을 희망하는 한국기업 주의 요망

### 유전자변형식품

- 2014년 12월 22일 유전자변형식품원료 함유 포장식품의 표기 준수사항(包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項), 유전자변형식품원료함유 식품 첨가물의 표기 준수사항(食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項), 유전자변형식품원료 함유 벌크식품의 표기 준수사항(散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項) 등 각 전문 4조, 4조, 5조 제정·발표
- 2016년 1월 1일부터 전면 실시
- 유전자변형식품원료는 허용 가능 유전자변형식품원료이며, GMO함유 식품은 '유전자변형', '유전자변형포함' 등 문구를 표기해야함

- GMO원료를 직접 사용한 포장식품은 최종 단계에서 이미 유전자 복제를 포함하지 않거나 단백질 복제의 경우 '유전자변형', '유전자변형포함', '유전자변형○○사용', '본 상품은 유전자변형○○을 가공하여 제조, 단 유전자변형성분 불포함', '본 상품은 가공원료 중 유전자변형○○ 포함, 단 유전자변형성분 불포함', '본 상품은 전자변형성분을 불 포함하나, 유전자변형○○을 가공해 제조', '본 상품은 유전자변형성분을 불 포함하나, 가공원료 중 유전자변형○○ 포함' 등 문구 삽입
- 비유전자변형식품원료의 수확·저장·기타 요소로 인해 비고의적으로 소량 유전자변형식품원료 첨가 시, 첨가 함량이 원료의 0.03%이하의 경우 비유전자변형식

품원료로 간주

- 비GMO원료 함유 포장식품이 국제적으로 이미 복제 통용, 유전자변형 사용식품 원료로 변형되었을 경우 '비유전자변형', '유전자변형이 아님' 등 표기 사용 불가. 한편, 비교의적 투입량을 '국가00기준에 부합'으로 표기하거나, 실제 비교의적 투입량을 표기
- 품명, 원료명칭 원칙, 기타용기 및 외포장 상 표기 위치, 글씨체의 길이와 넓이는 '유전자변형', '유전자변형포함', '유전자변형 OO 사용' 등 문구표기 시 기타 문자와 구별되어야 하며, 길이와 폭은 2mm 이하여서는 안 됨. 한편, '비유전자변형', '비유전자변형함유'의 글자의 크기는 상기 규정 제한을 받지 않음
- 유전자변형식품원료를 함유한 식품첨가물의 표기 준수사항(食品添加物含基因

改造食品原料標示應遵行事項) 역시 상기 규정의 내용과 동일

- 유전자변형식품원료를 함유한 벌크식품의 표기 준수사항(散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項)에 따라 표기 방식은 진열 판매되는 장소에서 마크 또는 표지판 등의 형식으로 입식, 부착 또는 기타 명확한 방식에 의해 라벨링
- 마크(라벨) 표기 시 '유전자변형', '유전자변형포함', '유전자변형 OO 사용' 등의 표기 시 글자의 크기는 2mm 초과해 표기
- 기타 표기방식의 경우 글자의 크기는 2cm 초과해 표기
- '비유전자변형', '비유전자변형함유'의 글자의 크기는 상기 규정 제한을 받지 않으며, 기타 조항 상기 규정과 동일함

## 초콜릿

- 식품안전위생관리법 제 22조 1항 10목 및 제 25조 제 2항 규정 2016년 6월 24일 제정·발표, 2017년부터 시행
- 초콜릿은 코코아제품을 원료로 하며 설탕, 유제품 또는 식품첨가물 등을 첨가 제조한 고체형태의 다크초콜릿, 밀크 초콜릿 및 화이트 초콜릿을 지칭
- 품명이 다크초콜릿인 경우, 코코아버터를 혼합한 코코아 분말, 코코아 페이스트를 원료로 하며, 총 코코아고형물의 함량은 적어도 35%, 코코아버터는 적어도 18%, 무지 코코아 고형물은 적어도 14%여야함
- 품명이 화이트초콜릿인 경우, 코코아버터 및 우유분말을 원료로 하며, 코코아버터 함량이 적어도 20%, 우유고형물이 적어도 14%여야함
- 품명이 밀크초콜릿인 경우, 코코아버터 및 우유분말을 혼합한 코코아 분말, 코코아 페이스트를 원료로 하며, 총 코코아고

형물의 함량은 적어도 25%, 우유고형물은 적어도 12%여야함

- 초콜릿을 품명으로 하는 경우 원료 및 함량은 식물성오일을 코코아버터의 대체로 첨가한 경우 그 첨가량은 제품 총 중량의 5%를 초과할 수 없으며, 라벨에 '대체 코코아버터' 표기
- 표기 방식은 포장 초콜릿의 글자 크기의 길이 및 넓이가 0.2cm를 초과해야 함
- 영업허가를 받은 식품판매업자는 벌크초콜릿 판매 시 판매 장소에 규정 표시 사항을 준수해 카드 표기(라벨)·표지판·입간판·걸이식·기타 방식 등 표기를 통해 명확한 판별이 가능하도록 해야 함. 표기(라벨) 글자 크기의 길이 및 넓이는 0.2를 초과해야 하며, 기타 표기 형식의 경우 2cm 이하여서는 안 됨

## 버터·유지방·마가·유지스프레드

- 식품안전위생관리법 제 22조 제 1항 제 10목 규정에 의거 2016년 8월 발표, 2017년 7월부터 시행
- 버터 및 유지방 제품은 품명이 '버터'인 경우 유제품 유도체의 유제품에 한하며, 살균, 혼합, 정제과정을 거쳐 제조된 식용의 버터로 유지방 함량 80% 이상의 제품
- 품명이 '유지방'인 경우 유제품 중 지방을 물리적 방식으로 분리, 탈지유 형태의 지방으로 제작한 유화 제품을 가리킴. 냉동 온도이상에서 액체상태 유지, 유지방 함량 80% 이상의 제품으로 품명은 '식용크림', '생버터', '생크림'으로 표기

- 마가린·유지스프레드는 식용 유지를 적당히 첨가한 물 및 식품첨가물을 유화, 급랭, 반죽 등의 처리를 거쳤거나 급냉, 반죽 등 처리를 거치지 않고 제조한 가소성을 갖춘 또는 유동상태의 제품
- 마가린·유지스프레드 제품은 유지함량이 80%이상의 경우 '마가린'으로 표기, 유지함량이 10% 이상 80% 미만인 경우 '유지페이스트'로 표기, 식물성 버터를 지칭하는 단어로 상품 외포장에 표기해서는 안 됨

## 소고기 및 소 식용부위 포함 포장식품의 용기 및 포장식품 원산지

- 식품안전위생관리법(食品安全衛生管理法) 제22조 1항 7호에 따라 2013년 10월 2일부터 소고기 및 소 식용부위를 포함한 원료의 용기 및 포장 식품은 소고기 또는 소의 식용부위 원료 대한 원산지(국) 또는 대표성 있는 문자를 중문으로 표기
- 소고기 및 소의 식용부위는 우유 및 소기름을 포함하지 않음
- 식품의 소고기와 소의 식용부위 원료는 그 도살한 원산지(국)를 의미

## 커피 크림

- 커피 크림 (奶精, coffee creamer) 제품의 제품명 및 라벨 관리 규정
- 중문으로 "奶精(커피크림)"라고 표기되거나 주장 된 커피 크림 제품에 한하여 우유가 함유되어 있지 않거나 50 % 미만인 경우 아래와 같이 추가 정보를 기입해야함
- 제품 포장에 기입된 제품명 뒤에 중문으로 "不含乳(奶)(비-유제품)" 또는 "非乳(奶)為主(유제품이 아님)"이라는 문구를 기입해야하며 글자 크기는 제품명의 크기와 동일해야함



## 5. 최근 이슈

### 가. 소비자가 제품정보 명확히 제공받도록 라벨링 규정 강화

#### 식용 식초 표시 규정(包裝食用醋標示規定)

- 2017년 6월 3일 공고 후 2018년 7월 1일부터 전면 실시
- 포장 판매용 식용 식초 제품에 식초 원료 제작방식에 따라 식용식초·조리식초·합성식초 등으로 세분화하여 라벨링
- 조리식초는 양조식초를 원료로 합성물질이나 기타 산미제를 포함하지 않는 것으로, 포장 상'조리(調理)'문구 명기
- 합성식초는 식품첨가물(아세트산·빙초산)이나 조미액(당류·산미제·조미제·식용소금 등)을 양조간장에 혼합해 만든 것으로, 포장 상'합성(合成)'문구 명기

#### 간장 제조 과정 표시규정(包裝醬油製程標示之規定)

- 2018년 3월 8일 공고 후 2019년 1월 1일부터 전면 실시 예정
- 지난 2016년 7월 간장 가공방식에 따라 분리·표기를 규정했으며, 이번에는 간장의 농도 및 성분함량을 추가함
- 규정에 따라 향후 간장은 제조과정에 따라 '속성(速成)', '산분해(水解)', '혼합(水解)'이라는 문구를 명기해야함
- 양조(釀造)간장은 천연누룩곰팡이를 이용, 질소함량이 100ml당 0.8g 이상이어야 하며 레불린산 (levulinic acid) 함량이 0.1% 미만인 제품
- 산분해간장은 염산·식물성 단백질 가수분해 효소를 넣어 발효 과정을 생략한 제품
- 속성간장은 산분해간장 제조과정에서 발효·숙성을 거쳐 제조한 제품으로 정의



대만 포장용식용식초(좌)·간장제조과정(우) 표시 예시

## 식품원료 올리브과실추출 사용 제한 및 기준

### 「食品原料「油橄欖果實渣萃取物(含羥基酪醇)」之使用限制及其標示」

- 2018년 9월 25일 공고 후 2019년 1월 1일부터 전면 실시 예정
- 올리브 과실 추출 잔여물을 식품 원료로 사용할 경우 하이드록시티로졸(hydroxytyrosol) 함량을 15%에서 20%·일일권장 섭취량 20mg 이하로 사용제한 규정, 관련 사항을 포장 상 경고 문구를 표기해야함
- 올리브 과실을 압착해 얻은 올리브 오일은 이전에 추출 후 남은 잔여물을 재사용하는 경우가 적었으나, 최근 압착 후 남은 올리브 추출 잔여물에서 항산화물질인 하이드록시티로졸 성분을 함유하고 있다는 연구결과가 있어 보건식품으로 재가공해 사용하기도함
- 현재 미국·네델란드 등 국가에서 해당 제품을 유통하고 있는 상황
- FDA는 이전에 대만에 사용이 개방되지 않았지만, 향후 수입 신청한 업체 있어 관련 규정 마련했다고 밝힘

## 식품원료 그린 커피빈 추출물 사용제한 및 라벨 표기법

### 「食品原料綠咖啡萃取物之使用限制及其標示」초안 예고

- 식품안전위생관리법(食品安全衛生管理法) 제15-1조 2항 및 22조 제1항 제10호에 따라 2019년 1월 22일 공고
- 식품 원료 그린커피빈에 대한 사용제한, 원료원, 사용부위, 형태, 제조방식 및 1일 권고 섭취량 규정
- 그린 커피빈을 식품 원료로 사용 시 라벨링 표기법 및 경고문 규정

### <식품원료 그린커피추출물 사용제한 및 라벨 표시법 초안>

| 관련 규정   | 규정 설명  |
|---|--|
| 본 규정은 <식품안전위생관리법> 제15조-1, 제2항 및 제22조 제1항 제10호 규정에 의해 지정함  | 본 규정의 법적 근거  |
| 그린커피를 식품원료로 사용 시 아래와 같은 사항에 부합되어야 함<br>- 본제품은 Coffee arabica 및 Coffee canephora 원두의 건조 및 로스팅을 거치지 않고 추출되었음<br>- 본제품의 매일 섭취량은 400mg이하이며, 카페인 함량이 0.05% 일 경우 매일 섭취량은 1,500mg을 초과해서는 안 됨 | 그린 커피 식품 원료 사용 시 사용제한, 원료원, 사용부위, 형태, 제조방식, 1일 섭취 제한량 규정 |
| 그린커피를 식품원료로 사용한 제품 외포장 표기 시 [12세 이하 어린이, 임산부, 소화불량, 중대질병 환자들이 복용하기에는 부적절하다]란 문구를 기재해야 함   | 그린커피 추출물을 원료로 사용 시 이에 대한 제품 외포장 경고문 표기 규정                |



- (9) 대두 및 그 제품. 단 정제과정 및 정화 과정을 거친 대두유(지방), 혼합형식의 토코페롤(tocopherols) 및 그 제품의 유도체, 또는 피토스테롤(Phytosterol), 피토스테롤 에스터 등은 본 규정의 제한을 받지 않음
- (10) 어류 및 그 제품. 단 어류로 제조된 젤라틴을 비타민 또는 카로티

- 노이트(carotenoid)에 사용하거나 주류를 정화하기 위해 사용했을 시에는 본 규정의 제한을 받지 않음
- (11) 아황산염류가 사용된 제품 등. 그 최종 제품의 이산화황 잔류량이 매 kg 당 10mg 이상이 측정된 제품

- 이는 대만 국민 대상 알레르기 임상실험 자료를 참고해 식품 알레르기원 표기를 강화하기 위함
- 상기 사항에 대한 경고문구 표기 정보(아래 두 가지 방법 중 한 가지 선택 기재)
- 시판 포장식품에 아래와 같은 특수 알레르기 체질자에 대한 알레르기 항원이 포함되었을 경우 제품 포장 상 알레르기 항원 내용물 및 경고 문구를 표기해야함

- (1) 「本產品含有○○(본 제품은 ○○ 포함)」, 「本產品含有○○, 不適合對其過敏體質者食用 (본 제품은 ○○ 포함되어 있어, 그 알레르기 체질자가 섭취 시 부적합함)」 또는 동일 의미의 글자를 표기해야함
- (2) 품명 내 「○○」성분 기재, 이 방식 표기 제품은 알레르기 유발 내용물이 품명 내 전부 기재 되어야함

### 유전자 변형 원료 포함 포장식품 표기 준수사항 (包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項)

- 2018년 6월 14일 공고 후 상품제조일 기준 2020년 7월 1일부터 전면 시행
- 유전자변형 식품원료는 대만정부가 허가한 경우만 비유전자변형(NON GMO) 문구를 표기토록 제한
- 대만정부가 허용한 유전자 변형 농산물은 대두, 옥수수, 목화, 카놀라, 비트뿌리 등 5종
- 이는 소비자의 유전자변형 상품에 대한 혼돈·오해 방지 목적
- 한편 포장식품 외 식품첨가물, 비포장식품·요식업직송식품 역시 동일 내용으로 개정
- 유전자변형 식품 원료 첨가 제품의 대만 수출시 사전 속지가 필요함

## 6. 출처

- 수입식품 및 관련제품 검사방법(食品及相關產品輸入查驗辦法)  
<https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawContent.aspx?PCODE=L0040017>
- 수입화물 원산지 인정 표준(進口貨物原產地認定標準)  
<https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=G0350047>
- 식품 라벨링 법규(食品標示法規手冊)  
<https://www.fda.gov.tw/tc/includes/GetFile.ashx?id=104&mid=137>
- 식품 내 알레르기원 표기규정(食品過敏原標示規定)  
<https://www.mohw.gov.tw/cp-16-38823-1.html>
- 과채 즙 포장음료 표기규정(宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定)  
<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=302>
- 식품기구·용기·포장 표시 관련규정(食品器具食品容器或包裝標示相關規定)  
<https://www.fda.gov.tw/tc/newsContent.aspx?id=19807&chk=0b5952aa-fa70-47e5-a527-a9cf4214a2fa>
- 플라스틱 식품용기 홍보  
<http://plasticspackage.pidc.org.tw>
- 건강식품표시규정(健康食品標示規定)  
<https://www.mohw.gov.tw/cp-3547-37422-1.html>  
<https://www.mohw.gov.tw/cp-3569-39040-1.html>
- 유전자변형 식품 관련 라벨링 규정  
<https://www.fda.gov.tw/ENG/lawContent.aspx?cid=16&id=3136>
- 영양소 라벨링 규정  
<https://www.fda.gov.tw/ENG/lawContent.aspx?cid=16&id=3112>  
<https://www.fda.gov.tw/EN/lawContent.aspx?cid=16&id=1633>
- 간장 제조 과정 표시규정  
<https://www.fda.gov.tw/ENG/lawContent.aspx?cid=16&id=3110>
- 식용 식초 표시 규정  
<https://www.fda.gov.tw/ENG/lawContent.aspx?cid=16&id=3107>
- 식품표기·선전·광고용어의 과장 및 오해소지판단기준  
<https://www.fda.gov.tw/TC/lawContent.aspx?cid=62&pn=20&id=2901>



# 2019년 태국 라벨링 제도 보고서



## 1. 관리·법률 체계 140

---

## 2. 식품 라벨링 기준 140

---

- 가. 특별통제식품
- 나. 표준 식품
- 다. 라벨부착식품
- 라. 일반식품

## 3. 표시사항 142

---

- 가. 기본표시사항
- 나. 용어정의
- 다. 표기방식
- 라. 유의사항

## 4. 품목별 라벨링 표기 144

---

- 가. 표시 예시
- 나. 특정식품 라벨링 규정
- 다. 기타 라벨링 규정
- 라. 한국 대표 수입 식품별 라벨링 예시
- 마. 기타 식품 라벨링 예시



## 5. 최근 이슈

159

- 가. 태국 영유아 식품 정보 라벨링 규정
- 나. 과채류 생산과정, 보관시설 관리 및 라벨링 표기 강화
- 다. 식품 영양정보 의무 표시 식품 추가 및 수정
- 라. 한국산 딸기 수입 조건 강화

## 6. 출처

160

- 가. 웹사이트
- 나. 부록

## 1. 관리·법률체계

- 식품 안전 관련 법령으로 용어의 정의, 식품환경위생부의 권한, 식품을 취급하는 당사자(제조업자, 유통업자, 판매업자 등)의 기본적인 의무와 이를 어길 시 처벌, 중대한 식품 안전 위반에 대한 규제, 라벨링 및 광고에 대한 규제 등 큰 틀에서 정의하고 있음
- 태국의 식품산업은 보건부(Ministry of Public Health)에서 규정한 식품법 Food Act B.E. 2522(1979)에 의해 관리되며, 일반적으로 태국으로 수입되는 모든 식품은 수입허가와 함께 규격화된 라벨을 부착하도록 태국법에 규정되어 있으며 특별 관리 대상 식품에 대해서 특별통제 식품으로 분류하고 등록을 하도록 규정되어 있음
- 육류, 과일류 및 채소와 같은 신선 식품에 대하여 일부 농산물 관리청과 협력 관리 기관에서 수입허가와 함께 열처리 위생처리 증명서를 요구함
- 특별 통제 식품의 경우 사전에 태국 식약청(FDA)로부터 라벨에 대한 승인이 필요하며, 모든 라벨에 대한 규정은 보건부 고시는 No. 194 B.E. 2543(2000)을 준수하여야함

## 2. 식품 라벨링 기준

### 가. 특별통제식품 (Specifically - Controlled Food)

- 총 4개의 품목 군으로 나누어져 있으며 그 중에서 식품 등록이 필수이며 품질규격, 세부항목, 포장, 라벨링 같은 필수요소 등이 식품법(The Food Act B.E 2522(1979))에 의거하여 지정되어 있으며, 특별통제식품에는 현재까지 7가지 타입의 식품이 이 분류에 포함되어 있음
- 태국에서 소비되는 모든 식품은 식품의 대한 기본적인 정보를 제공하는 라벨을 붙여야 하며, 특별통제식품은 라벨 부착 전 승인을 받아야 하고 영양성분을 표시해야함

#### 구분

- |                                       |                                   |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| ① 유아용 변형 우유 /<br>유아 및 어린이용 플로우업 변형 우유 | ④ 시클람산 나트륨 또는<br>시클람산 나트륨을 포함한 식품 |
| ② 유아용 식품 및 유아 및<br>어린이용 플로우업 변형 우유    | ⑤ 식품 첨가물                          |
| ③ 유아 및 어린이용 보충 식품                     | ⑥ 다이어트 식품                         |
|                                       | ⑦ 스테비올 배당체 (Steviol glycosides)   |



스테비올 배당체



다이어트 식품



## 나. 표준 식품(Standardized Food)

표준 식품의 경우, 제품 라벨에 대한 승인은 받지 않아도 되나 규정에 명시된 품질 기준을 충족하여야 하며, 제품의 특성과 라벨은 보건부(Ministry of Public Health)에서 정한 규격을 따라야 하며, 다음의 39가지 타입의 식품이 이 분류에 포함되어 있음

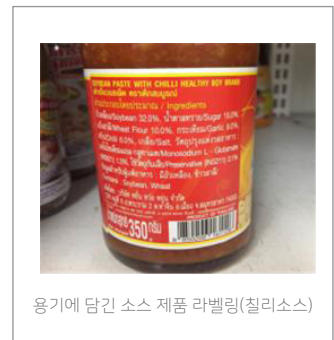
| 그룹             | 그룹            | 그룹                | 그룹                  |
|----------------|---------------|-------------------|---------------------|
| 1) 커피          | 11) 두유        | 21) 식초            | 30) 식품용 소금물         |
| 2) 식용 소금       | 12) 드링킹 워터    | 22) 버터            | 31) 로얄 젤리           |
| 3) 비타민 강화 쌀    | 13) 생선 액젓     | 23) 치즈            | 32) 용기에 담긴 제품       |
| 4) 알칼리를 함유한 달걀 | 14) 꿀         | 24) 기 버터          | 33) 식품 보충제          |
| 5) 크림          | 15) 땅콩 오일     | 25) 마가린 및 유지 스프레드 | 34) 음료수             |
| 6) 전해질 음료      | 16) 버터 오일     | 26) 간장            | 35) 소 우유 (Cow Milk) |
| 7) 초콜릿         | 17) 팜 오일      | 27) 잼             | 36) 플레이버드 밀크        |
| 8) 차 / 허브차     | 18) 코코넛 오일    | 28) 젤리 및 마말레이드    | 37) 유제품             |
| 9) 특정 소스       | 19) 지방 및 기름   | 29) 반 가공 식품       | 38) 요거트             |
| 10) 얼음         | 20) 천연 미네랄 워터 |                   | 39) 아이스크림           |



## 다. 라벨 부착 식품(Food with labeling)

위의 두 가지 분류보다는 엄격한 통제가 필요하지는 않지만, 구매자의 건강에 커다란 위험 요소를 가지고 있지 않은 식품이 이에 해당되며 11가지 타입의 식품이 이 분류에 포함되어 있음

| 그룹                              |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| ① 빵                             | ⑦ 풍선껌 및 사탕      |
| ② 용기에 담긴 소스                     | ⑧ 즉석조리식품 및 즉석식품 |
| ③ 껍질 벗긴 쌀가루 (Husked rice flour) | ⑨ 특별 목적 음식      |
| ④ 일부 고기 제품                      | ⑩ 조식식품          |
| ⑤ 착향료                           | ⑪ 유전자 변형 식품     |
| ⑥ 가공된 젤라틴 및 젤리 디저트              |                 |



## 라. 일반 식품(General Food)

- 식품등록 및 라벨링은 요구되지 않으나, 일반 식품은 위생상태, 안전성, 라벨링 및 광고 내용이 관리, 감독이 되고 있음
- 육류 및 생선(날 것, 채소 설탕) 등이 일반 식품에 포함됨

## 3. 표시사항

### 가. 기본표시사항

- 2014년 발표된 공증보건부고시(No.367)과 2017년 고시(No.383)에 따라 라벨링 규정 준수
- 태국의 포장 식품 라벨링은 CODEX STAN 1-1985을 기반으로 제정되었으며, 2017년 신규고시에 의거 알레르기 정보, 식품첨가제 세부사항, 특정폰트사이즈, 식품성분리스트, 라벨상의 표시 정보 등이 규제됨
- 알레르기를 유발할 수 있는 제품 또한 라벨에 표시해야 하며 표기해야 할 알레르기(과민성분) 정보는

- |                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| - 글루텐 성분 함유 시리얼   | - 땅콩, 대두 및 이를 포함한 식품       |
| - 갑각류 및 갑각류 포함 식품 | - 락토스를 포함한 우유, 유제품         |
| - 계란 및 계란 포함 식품   | - 견과류 및 이를 이용한 식품          |
| - 생선 및 생선 포함 식품   | - 1kg당 이황산염 농도 10mg 이상인 경우 |

### 필수 기입 정보

| 구분          | 필수/선택       | 샘플사진 |
|-------------|-------------|------|
| ① 제품명       | 필수          |      |
| ② 식품 시리얼 번호 | 필수          |      |
| ③ 수입자 정보    | 필수          |      |
| ④ 식품용량      | 필수          |      |
| ⑤ 재료정보      | 일부 유형 생략 가능 |      |
| ⑥ 알레르기 정보   | 필수          |      |
| ⑦ 식품첨가제     | 필수          |      |
| ⑧ 인공조미료     | 필수          |      |
| ⑨ 유통기한      | 필수          |      |
| ⑩ 경고문       | 필요시         |      |
| ⑪ 보관방법      | 필요시         |      |
| ⑫ 섭취방법      | 필요시         |      |

## 나. 용어정의

- 영양라벨 : 소비자에게 제공하는 식품영양정보임
- 영양성분 : 영양성분의 대한 태국 보건부 고시 Notification of the Ministry of Public Health No. 367 B.E. 2557에서 확인 가능하며, 이에 따른 영양성분을 라벨에 나타내어야함

## 다. 표기방식

- 영양분 라벨링은 태국어로 표기되어야 하며 외국어 사용은 선택임
- 라벨링이 가능한 공간에 세로 및 가로로 표기 가능
- 필수 표시사항을 포함하여, 소비자가 잘 확인 할 수 있도록 표기

## 라. 유의사항

- 태국 라벨은 수입시 반입되기 전에 부착되어 있어야 하며, 반입 이전에 라벨이 부착되지 않은 제품은 태국 FDA에 의해 압수될 수 있음.  
※ 라벨은 수입 전 부착되어야하나 통관시 라벨링 샘플을 제시하고 반입후에 현지에서 라벨링 부착하여 판매하고 있음
- 태국 FDA는 특별통제식품(Specifically-controlled food)에 대해서만 사전 승인 된 라벨을 요구함
- 그 외에 카테고리의 속한 식품은 제조사 또는 수입처에서 라벨 부착의 의무를 가지고 있음
- 태국 보건부 고시 (Notification of the Ministry of Public Health (No. 367) B.E. 2557 (2014) 상에 선포장된 식품에 대한 라벨링 (Labeling of Prepackaged Foods)에 대한 고시가 표기되어있으며, 총 17개의 조항으로 이루어져 있음

## 4. 품목별 라벨링 표기

### 가. 표시 예시

#### 유아용 우유제품 라벨링

#### ① 제품명

Hi-Q1 plus

| 표기항목        | 표기내용   |
|-------------|--|
| ② 원료        | 우유 56%, 탈지유 2.1%, GOS시럽 0.8%, 팜유, 카놀리유, 코코넛유, 옥수수유 0.61% / 무기질 0.07%, 비타민 0.04%, 프락토올리고당 0.04%, DHA 0.0137%, 타우린 0.01% |
| ③ 제조업체(수입처) | Dumex Thailand Co., Ltd.   |
| ④ 영양표시      | 지방 3.5g, 콜레스테롤 10mg, 단백질 3g, 탄수화물 8g, 당류 5g, 나트륨 40mg, 포테슘(칼륨) 150mg   |

- 태국 FDA는 모유의 중요성과 모유 수유의 장점을 강조하기 위해 아래의 내용을 라벨에 포함되도록 함
- 모유는 영아를 위한 최고의 영양분임
- 의사, 간호사 또는 식품영양 전문의에 의해 추천된 식품
- 정확하지 않은 조제 및 혼합은 유아에게 위험할 수 있음
- 위의 3가지 내용은 제품의 바탕색과 색깔 대비를 두고 가로로 표기해야 하며 소비자들이 읽기 쉽게 굵은 글자로 표기해야 함



좌: 우유 / 우: 분유

## 우유제품 라벨링

### ① 제품명

Meiji

| 표기항목   | 표기내용  |
|--------|---|
| ② 원료   | 우유 100%   |
| ③ 제조업체 | CP Meiji  |
| ④ 영양표시 | 지방 8g, 콜레스트롤 25g, 단백질 6g, 탄수화물 9g, 나트륨 85mg, 포테시움(칼륨) 150mg |

- 태국 보건부 고시 Notification of the Ministry of Public Health (No. 350) B.E. 2556 (2013)에 우유(Milk) 종류에 대한 정의 및 우유제품 라벨링에 대해 다루고 있음
- 우유 제품 라벨링의 대한 내용은 아래와 같음

- 몇몇 종류의 우유에 대해서는 경고 문구를 표기해야 하며, 다음과 같음
- “유아에게 먹이지 마세요”라는 문구를 5mm 이상의 글자체로 빨간색으로 표기

- 우유 제품의 성분은 백분율로 환산하여 내림차순으로 표기 되어야 함
- 분유가 일부 성분으로 사용되는 경우 라벨에 표기 되어야 함
- 분유 첨가율이 제품 중량의 1%를 초과하지 않는 경우, “우유 분말을 사용하여 유고형 분 조정함”이라는 메시지를 사용할 수 있음
- 제조일 및 유통기한을 모두 표기하여야 함





## ① 제품명

## Premium Fish Sauce

| 표기항목   | 표기내용                                   |
|--------|--|
| ② 원료   | 생선 70%, 소금 27%, 백설탕 2%                 |
| ③ 제조업체 | Marine Resources Development Co., Ltd. |
| ④ 영양표시 | 지방 0g, 단백질 3g, 설탕 <1g, 나트륨 1,520mg     |

·프리미엄 정의 : "프리미엄"은 식품의 품질, 표준 또는 특성이 같은 유형의 식품보다 우수함을 나타냄

·태국 식품 의약청(Food and Drug Administration, FDA)은 프리미엄이라는 용어를 사용하는 식품 제조업체 또는 제품 수입자는 Notification of the Ministry of Public Health(No. 365) B.E 2556 (2013)에 명시된 품질 기준 및 요구사항을 따라야 함

·Notification of the Ministry of Public Health(No. 365) B.E 2556(2013)에 프리미엄이라는 단어를 라벨의 사용하기 위한 프리미엄에 대한 정의, 관련 법령 및 품질 기준에 대한 내용을 포함하고 있음

·원자재에서 최종 제품에 이르기까지 국제 표준 또는 이와 동등한 인증 처리 시스템 조건을 충족해야 함

·프리미엄 표시와 관련하여 보건부에서 통보하는 제품의 기준, 품질 또는 특정 특성을 충족해야하며 그렇지 않은 경우 다음 요구 사항을 충족해야 함

- 유기농 증명서
- 지리적 표시
- 우수한 생산지에서 제조된 원료 사용
- 일반 식품보다 우수한 식품의 특성을 만드는 가공 조건

·수출자는 프리미엄이라는 용어 사용을 원할시, FDA의 요구 조건에 맞게 관련 서류를 제출해야함



## ① 제품명

## Dehydrated Strawberry(건조 딸기)

| 표기항목   | 표기내용   |
|--------|--|
| ② 원료   | 딸기 80%, 설탕 20%                                       |
| ③ 제조업체 | Doi Kham Food Products Co., Ltd.                     |
| ④ 영양표시 | 지방 0g, 콜레스테롤 0mg, 단백질 1g, 탄수화물 21g, 설탕 15g, 나트륨 10mg |

·보건부 고시 Notification of the Ministry of Public Health(No. 182) B.E. 254(1998)에 준하며, 다음과 같은 종류의 식품은 의무적으로 영양분 라벨을 부착하여야 함

- 특정한 영양분이 요구되는 식품
- 영업촉진을 위한 목적으로 만들어진 식품
- 특정 집단의 소비자(예 : 학생, 노인 등)를 대상으로 하는 식품
- FDA에 의해 지정된 식품(감자칩, 옥수수칩, Extruded snack foods, 비스킷 / 크래커, 기타 웨이퍼 제품)

·유아 식품, 영유아 보충 식품 등은 Ministerial Notification No.182 호에 정의된 제품으로 영양 라벨링 부착 대상에서 제외임

·운동의 중요성에 대한 소비자의 인식을 장려하고 비만 문제로 이어진 식품의 소비 수준을 제한하기 위해 식품상에 경고 메시지를 “더 적게 섭취하고 운동을 합시다”로 수정함

·태국 보건부 고시 Notification of the Ministry of Public Health(No. 182) B.E. 2541(1998)에 영양 라벨링에 대한 6개 조항이 명시되어 있음. 별도로 태국 보건부 공고 Notification of the Ministry of Public Health(No. 219) B.E. 2544(2001) Re: Nutrition Labelling(No. 2).에 총 2개 조항 추가적으로 명시함.



## ① 제품명

Lay Potato Chip(스낵)

| 표기항목   | 표기내용   |
|--------|--|
| ② 원료   | 감자 67%, 미강유 32%, 요오드첨가식염 1%                            |
| ③ 제조업체 | Pepsi-Cola Thai Trading Co., Ltd.                      |
| ④ 영양표시 | 지방 8g / 콜레스테롤 0g, 단백질 2g / 탄수화물 18g, 설탕 0g / 나트륨 110mg |

· GDA 라벨에는 제품의 에너지, 설탕, 지방 및 나트륨에 대한 일일 권장 소비량이 포함되어야 함

· 2011년 8월부로 태국 FDA는 식품 패키징상에 GDA(Guideline Daily Amounts) 라벨을 부착하도록 함. 공중 보건부 공고 Notification No. 374 of the Ministry of Public Health에서 명시한 라벨링 부착 대상 식품은 다음과 같음

| 구분  | 구분   |
|---|--|
| ① Fried or baked potato chips                 | ⑨ Filled wafer   |
| ② Fried or baked popcorns                     | ⑩ Cookies  |
| ③ Rice crisps or extruded snack               | ⑪ Cakes  |
| ④ Roasted or salt roasted or flavored peanuts | ⑫ Pies, pastry, both with and without stuffing   |
| ⑤ Rice crisps or extruded snack               | ⑬ Noodle, a sheet of rice noodle (Guay-Jub), wheat noodle, rice vermicelli and mung bean vermicelli. |
| ⑥ Roasted or salt roasted or flavored peanuts | ⑭ Kao Tom (Boiled rice) and Joke (Porridge rice)   |
| ⑦ Chocolate and similar kinds of products     | ⑮ Chilled and frozen ready-to-eat meals  |
| ⑧ Crackers or biscuits;                       |  |



## 카페인이 함유된 음료수



### ① 제품명

#### LIPOVITAN-D

| 표기항목   | 표기내용   |
|--------|--|
| ② 원료   | 설탕 18g, 타우린 1g, 시트르산 0.5g, 카페인 0.05g, 이노시톨 50mg, 나이아신 아마이드 20mg, 판도텐산 5mg, 비타민B6 5mg, 비타민B12 5mg |
| ③ 제조업체 | OSOTSPA Co., Ltd.  |
| ④ 영양표시 | 지방 0g, 단백질 0g, 탄수화물 23g, 설탕 21g, 나트륨 170mg   |

·태국 보건부 고시 Notification of the Ministry of Public Health(No.367) B.E 2557에 따르면, 카페인이 함유된 음료수는 카페인 관련 경고 메시지를 표기하여야 함

·선포장된 식품 라벨링(Labeling of Prepackaged Food)에 대한 규정상에 카페인이 첨가된 음료수 및 식품첨가제를 포함한 아이스크림에 대한 경고 문구 표기 예시가 명시 되어 있음

·카페인이 첨가된 음료수는 다음과 같은 경고 문구를 표기하여야함

·하루에 2병 이상 섭취 하지 마십시오. 가슴 두근거림 및 불면증을 유발 할 수 있습니다. 어린이와 임산부는 섭취 하지 마시고, 질병이 있는 사람은 섭취 전 의학적 조언을 구해야 합니다.

·붉은 붉은 색 글꼴을 사용 하고, 높이는 직사각형으로 2mm 이상이어야 함. 흰색 배경으로 프레임 색상 대비 선택

## ① 제품명

BEN &amp; JERRY

| 표기항목        | 표기내용  |
|-------------|---|
| ② 원료        | 크림 27%, 탈지유 17%, 캐러멜 초콜릿 11%, Caramel Swan 11%, 설탕 10%, 노른자 4%, 캐러멜 소스 2%, INS 412, INS 407 |
| ③ 제조업체(수입처) | Unilever Thai Holding   |
| ④ 영양표시      | 지방 10g, 콜레스테롤 40g, 단백질 2g, 탄수화물 23g, 나트륨 50mg   |
| ⑤ 알레르기 표기   | 계란, 우유, Lecithin(레시틴)   |

·태국 공중 보건부 고시 Notification of the Ministry of Public Health (No.367)B.E 2557에 따르면, 아이스크림에는 아래와 같은 문구를 표기하여야 함

·선포장된 식품 라벨링(Labeling of Prepackaged Food)에 대한 규정상에 명시되어 있으며, 카페인 이 첨가된 음료수 및 식품첨가제를 포함한 아이스크림에 대한 경고 문구 표기 예시가 명시 되어 있음

·아이스크림을 만들기 위해 식품첨가제를 포함한 아이스크림일 경우 아래와 같은 문구를 삽입해야함.

·열을 구조화를 위한 프로틴 종류 III HPLC 12 가 사용됨 이라는 문구와 이 식품 첨가물에 대한 정보를 원하는 소비자들을 위해 연락처 및 웹사이트 정보를 제공하는 내용을 넣어야 함



## 나. 특정식품 라벨링 규정

### 품질 라벨링(Quality Labelling)

일반적으로 제품을 "등급 A"와 같은 고급 제품으로 암시하거나 표시하는 문구 및 표현은 허위 광고하는 것으로 간주되므로 태국 FDA에서 금지하고 있음

#### 알코올 음료(Alcoholic beverage)

##### ① 제품명

SMIRNOFF



| 표기항목     | 표기내용   |
|----------|--|
| ② 용량     | 500ml  |
| ③ 알코올 함량 | 7% VOL   |
| ④ 제조업체   | Thai Sprite Industry Co., Ltd.   |
| ⑤ 경고문구   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 20세 미만에게 판매금지</li> <li>- 음주는 운전 능력을 저하시킬 수 있음</li> <li>- 20세 미만은 음주 자제</li> </ul> |

·알코올과 관련된 규정은 Ministerial Notification No. 275 of B.E. 2540 (1997) 및 Notification of the Alcohol Beverage Control Committee Re: Criteria, Procedures, and Conditions for Labels of Alcoholic Beverages B.E. 2558(2015)에서 확인할 수 있음

·알코올 음료의 경우 하기의 경고 문구를 포함해야 함

- 20세 미만에게 판매 금지
- 음주는 운전 능력을 저하시킬 수 있음
- 20세 미만은 음주 자제
- 5mm 이상의 어둡고 굵은 글씨체를 사용하고, 배경색과 반대되는 색상을 사용하여 쉽게 눈에 띄게 표기

## 커피 음료(Coffee Drink)



## ① 제품명

NESCAFE LATTE

| 표기항목        | 표기내용   |
|-------------|--|
| ② 원료        | 설탕 3.9%, 커피 추출물 3.6%, 탈지유 3%, 식품첨가제, 감미료, 합성 천연향료  |
| ③ 제조업체(수입처) | Quality Coffee Products Ltd  |
| ④ 영양표시      | 지방 2.5g / 콜레스테롤 10mg, 단백질 2g / 탄수화물 11g, 설탕 10g / 나트륨 100mg  |
| ⑤ 알레르기 표기   | 우유, Soya Lecithin  |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>·태국 보건부 고시 Notification of the Ministry of Public Health(No.276) B.E 2540에 따라, Notification of the Ministry of Public Health(No. 197) B.E. 2543(2000)법률의 대해서 14번 조항을 수정하여 커피음료는 카페인 함유량을 표기하도록 명시함</li> <li>·100밀리리터당 **밀리그램의 카페인 함유가 되어 있다는 표기가 있어야 함</li> <li>·해당 내용은 2mm 이상의 진하고 굵은 글씨체로, 흰색 배경의 프레임 안에 표기 해야 함</li> </ul> |

## 차 음료(Tea Drink)



## ① 제품명

JAPANESE GREEN TEA

| 표기항목        | 표기내용  |
|-------------|---|
| ② 원료        | 물, 우려낸 녹차 43%, 아스코르브산(비타민C), 녹차맛 100%   |
| ③ 제조 & 수입업체 | Sino-Pacific Trading / (Thailand) Co., Ltd.   |
| ④ 영양표시      | 지방 0g / 단백질 0g, 탄수화물 0g / 설탕 0g, 나트륨 40mg   |
| ⑤ 알레르기 표기   | 뚜껑 상단 표시 & 개봉 후 냉장보관  |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>·태국 보건부 고시 Notification of the Ministry of Public Health (No.277) B.E 2546에 따르면 Notification of the Ministry of Public Health(No. 196) B.E. 2543(2000)를 발표하여 중복 조항을 명시하고 카페인 함유량을 표기하도록 명시함</li> <li>·100밀리리터당 **밀리그램의 카페인 함유가 되어 있다는 표기가 있어야 함</li> <li>·해당 내용은 2mm 이상의 진하고 굵은 글씨체로, 흰색 배경의 프레임 안에 표기 해야 함</li> </ul> |

## 다. 기타 라벨링 규정

### 영양 성분표시(Nutritional Claims)

- 영양 성분표시는 식품이 가진 특정한 영양분을 의미하는 것으로 단백질, 지방, 탄수화물 함유량, 비타민, 미네랄 함유량 등을 표현한 것임
- 태국 FDA는 일반적으로 미국의 기준을 따르고 있어 “Low in cholesterol”, “less”, “reduced” 등의 용어를 사용하지만 “good source of”, “rich in” 등의 추가적인 표현도 함께 사용하고 있음
- 영양성분은 식품에 포함된 영양소의 수준을 표기하는 것을 말하며 “칼슘의 원료”, “저지방 고섬유질”로 표기할 수 있음
- 식품의 본연의 성질을 잃거나 영양소가 전혀 없는 식품이 “free” 또는 “low”라는 용어를 식품명에 포함해서는 안 됨. 한편 가공, 변환, 일정한 공법을 이용해서 식품에서 영양소를 제거하거나 영양소의 양을 낮추는 행위는 규제 대상임

### 영양소 기능 표기

- 상대적인 주장은 2가지 이상의 식품에너지 또는 영양소 기준을 비교하는 것을 말하며 “less than”, “fewer”, “more than”, “reduced”, “lite/light” 등의 용어를 사용하여 표기함
- 하지만 이미 “low” 또는 “very low” 용어를 사용하여 영양소 또는 에너지 값을 표시한 경우 상대적 주장이 허용되지 않으며 영양소의 기능 표기는 가능
- 영양소 기능 표기란 인체에 미치는 영양소와 관계가 있으며 “칼슘은 뼈와 치아의 건강을 유지하는 데 도움이 된다”, “철 성분은 적혈구 조성의 요소이다”라고 표기하는 것임
- 영양소 기능 표기는 아래의 경우 표기 가능하며 태국 FDA로부터 승인을 받아야 함

- 태국 RDI(권장섭취량, Recommended Daily Intakes)에 명시된 필수 영양소의 역할 표기 가능
- 식품의 주요 재료가 되는 영양소는 그 기능을 표시해야 함
- 특별한 식품 성분이 아니더라도 어떤 역할을 하는데 언급되어야 함
- 영양소 기능 표기는 반드시 과학적 근거가 있어야 함

- 영양소의 기능은 질병 치료 또는 회복에 효과적인 성분이라는 내용을 포함하거나 내포해서는 안 됨

### 유전자 변형식품(GMO)

- 태국 정부는 상업적으로 유전자 변형 종자를 사용하는 농사를 금지하고 있으나 식품가공업과 사료용인 경우 유전자 변형 콩과 옥수수의 수입을 허용하고 있음
- 라벨링 법에 의해 유전자 변형 식품 또는 식자재의 사용을 규제하고 있으며 아래의 식품들이 라벨링 규정에 의해 관리되는 품목임

- 콩, 조리된 콩, 구운 콩, 병/캔/레토르트 파우치를 사용한 콩, 낫도(Fermented soybean), 미소, 두부 또는 튀긴 두부, 냉동 두부, 콩 글루텐, 두유, 콩가루, 조리된 콩을 주원료로 사용한 식품
- 옥수수, 팝콘, 냉동/생장 옥수수, 병/캔/레토르트 파우치를 사용한 옥수수, 옥수수 가루 및 전분, 옥수수를 주원료로 만든 식품

- 라벨링은 주요 3가지 원료의 무게를 표시하도록 되어 있으며, 각 원료들이 최종 식품의 5% 이상을 구성하고 유전자 변형 원료에서 추출한 원료들이 5% 이상 된 식품들은 "GMO 포함"이라는 라벨링을 반드시 하도록 되어 있음
- 식품 라벨링은 생산자 또는 수입자에 의해 자발적으로 부착하도록 되어 있으며 이를 어길 경우 해당 식품이 압수되면, 태국 정부 조사관에 의해 유전자 변형식품 라벨이 부착되어야 하는 식품으로 판명되면 생산자와 수입자는 처벌의 대상이 됨

### 요오드첨가식염 라벨링(Iodized Salt Labeling)

- 태국 정부의 USI(Universal Salt Iodization)전략에 따라 태국 FDA는 아동 및 임산부의 요오드 결핍을 줄이기 위해 식용염(식품 성분으로 사용되는 식염 및 소금 포함) 활용을 권장하고자 함
- 식용 소금의 경우, 요오드는 식용 소금 30mg/kg이상이어야 하며 "Iodized Edible Salt"라는 문구를 식품 이름 주변에 표시해야 함. 성분으로 소금을 함유한 제품의 경우, "Iodized Edible Salt"의 문구가 성분 목록 표에 표기 되어야함

### 식품첨가물 라벨링(Food Additive Labeling)

- 태국 보건부(Ministry of Public Health)는 2017년 7월 17일에 공정한 식품 라벨링 표기 규정의 식품 첨가물 표기규정(Attachment No.3) 변경사항을 반영한 식품 첨가물 표기규정을 2019년 3월 25일 공시함
- 식품 첨가물 표기 규정은 식품 첨가물(식품을 제조·가공 또는 보존함에 있어 식품에 첨가·혼합 기타의 방법으로 사용되는 물질)의 기능 및 종류와 INS(International Numbering System) 번호를 표기해야함
- 또한, 천연색소 또는 인공색소라고 표기하고 고유명사 혹은 INS 번호를 경우에 따라 표기해야함
- 천연색소란 천연의 물질(동식물, 광물질, 미생물 등)에서 추출하여 추출과정에서 천연색소의 성질이 변형되면 안 됨

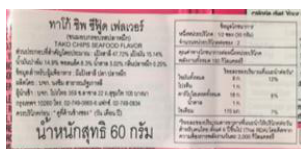
## 라. 한국 대표 수입 식품별 라벨링 예시

## 라면

① 제품명  
맛짬뽕

| 표기항목        | 표기내용   |
|-------------|--|
| ② 원료        | 팜유 18.46%, 조미료 17.58%, 밀가루 14.86%, 양배추 12.5%<br>감자전분 6.66%, 야채조미추출물 5% |
| ③ 제조 & 수입업체 | Prothai  |
| ④ 영양표시      | 지방 20g / 단백질 9g, 탄수화물 89g / 설탕 5g , 나트륨 1,780mg                        |
| ⑤ 알러지 표기    | 밀가루, 깨, 두유   |

## 스낵류

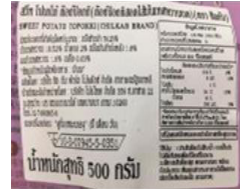
① 제품명  
자갈치

| 표기항목        | 표기내용   |
|-------------|--|
| ② 원료        | 전분 47.72%, 팜유 15.14%, 합성착향료 0.25%, 설탕 3.02%  |
| ③ 제조 & 수입업체 | Prothai                                      |
| ④ 영양표시      | 지방 8g / 단백질 1g, 탄수화물 18g / 설탕 1g , 나트륨 170mg |
| ⑤ RDA표기     | 6세 이상 어린이부터 섭취를 권장하며,                        |

## 냉동식품

### ① 제품명

### Sweet Potato Topokki



| 표기항목        | 표기내용   |
|-------------|--|
| ② 원료        | 고구마 18.52%, 설탕 2%, 타피오카 전분 1.6%, 고구마 분말 1.6%, 소금 0.03% |
| ③ 제조업체(수입처) | Prothai  |
| ④ 영양표시      | 지방 0.5g, 콜레스테롤 0mg, 단백질 1g, 탄수화물 51g, 당류 6g, 나트륨 130mg |

## 냉장(김치)

### ① 제품명

### 맛김치



| 표기항목          | 표기내용  |
|---------------|---|
| ② 원료          | 배추 68.78%, 무 15%, 젓갈 4.6%, 고추 2.6%, 마늘 2.5% |
| ③ 제조업체(수입처)   | Prothai                                     |
| ④ 영양표시        | 지방 0g / 단백질 1g, 탄수화물 3g / 설탕 0g, 나트륨 280mg  |
| ⑤ 유통기한 & 보관방법 | 제품 하단을 참고하세요 & 제품 개봉 후 바로 섭취 또는 냉장보관 하세요    |

## 주류

### ① 제품명

### 막걸리



| 표기항목          | 표기내용  |
|---------------|---|
| ② 원료          | 정제수, 쌀, 액상과당, 복숭아주스농축액, 합성착상료, 국, 효모, 구연산, 젓산, 아스파탐, 이산화탄소            |
| ③ 제조 & 수입업체   | Baeksan Co., Ltd  |
| ④ 영양표시        | 탄수화물 54%, 단백질 46%, 지방 0%  |
| ⑤ 유통기한 및 섭취방법 | 뚜껑 상단 표시 1) 개봉 전 잘 흔들어주세요 2) 뚜껑을 잡고 원을 그리며 돌려주세요 3) 잔에 탄 후 음식과 함께 드세요 |



## 양념류

① 제품명  
양조간장

| 표기항목        | 표기내용   |
|-------------|--|
| ② 원료        | 물 48.5%, 소맥분 17.6%, 콩 17.5%, 소금 13.68%         |
| ③ 제조 & 수입업체 | Prothai  |
| ④ 영양표시      | 지방 0.1g, 단백질 11g, 탄수화물 13g, 설탕 4g, 나트륨 6,300mg |
| ⑤ 알러지 표기    | 전분 및 콩 알러지 표기                                  |

## 마. 기타 식품 라벨링 예시

## 음료

① 제품명  
Minute Maid pulpy

| 표기항목        | 표기내용  |
|-------------|---|
| ② 원료        | 오렌지 과즙 20%, 설탕 6.3%, 오렌지 4%, 나트륨 클러라이드 0.048% |
| ③ 제조 & 수입업체 | 코카콜라  |
| ④ 영양표시      | 지방 0g / 단백질 0g, 탄수화물 30g / 설탕 28g, 나트륨 60mg   |
| ⑤ 보관방법      | 개봉 후 냉장보관                                     |

## 초콜릿

① 제품명  
HERSHEY'S

| 표기항목        | 표기내용   |
|-------------|--|
| ② 원료        | 설탕 34%, 버터 분말 19%, 초콜릿 메스 16%, 코코아 지방 12%              |
| ③ 제조 & 수입업체 | Sino pacific trading                                   |
| ④ 영양표시      | 지방 6g, 단백질 2g, 탄수화물 11g, 설탕 9g, 나트륨 15mg, 콜레스테롤 5mg 미만 |
| ⑤ 알러지 정보    | 우유, 두유   |

## 요플렛



① 제품명  
DUTCHIE

| 표기항목        | 표기내용  |
|-------------|---|
| ② 원료        | 요거트 77.2%, 코코넛 22.8%                                  |
| ③ 제조 & 수입업체 | DUTCHIE   |
| ④ 영양표시      | 지방 3g, 단백질 4g, 탄수화물 27g, 설탕 22g, 나트륨 65mg, 콜레스테롤 10mg |
| ⑤ 알러지 성분    | 우유  |

## 건강식품



① 제품명  
Brand's veta berry

| 표기항목   | 표기내용   |
|--------|--|
| ② 원료   | 건자두 농축액 64.3%, 당근쥬스 9.4%, 자일로 올리고당 2.0%, 난소화성 말토덱스트린 13.2%, 토마토 농축액 4.0%, 비타민E 0.06% |
| ③ 제조업체 | Brand suntory  |
| ④ 영양표시 | 베리농축 86.27%, 비타민C 0.06%, 비타민E 0.04%, 비타민A 0.02%, Zinc Amino Acid Chelate 0.04%       |

## 참치캔



① 제품명  
Tuna Steak

| 표기항목        | 표기내용  |
|-------------|---|
| ② 원료        | 참치 76%, 광천수 24%   |
| ③ 제조 & 수입업체 | Thai union  |
| ④ 영양표시      | 지방 0.5g, 단백질 15g, 탄수화물>1g, 설탕 0g, 나트륨 125mg, 콜레스테롤 35mg |
| ⑤ 알러지 표기    | 생선  |

## 5. 최근 이슈

### 가. 태국 영유아 식품 정보 라벨링 규정

- 태국 보건부(Ministry of Public Health)는 영유아 식품이 연령에 따른 올바른 정보를 제공하고 과열된 마케팅을 방지하기 위해 “2018년 영유아 식품에 대한 정보 제공방식 및 정보 처리 내용과 규정 절차 조건”을 고시하였으며, 이 고시는 2018년 6월부터 시행중임
- 주요 내용은 아래와 같음

- 영유아 식품 수입, 판매, 생산 및 제조업자는 식품의 정보를 표기 할 때 유아용 식품 소비량과 비용에 대한 정보를 포함 하여야 함
- 영유아 식품은 포장 단위별 용량을 월단위로 표시하고 모유를 먹지 않고 영유아 식품만 먹일 경우 아래와 같이 2가지로 분류하여 표기함
  - (1) 출생 ~ 생후 3개월  
포장 단위(통, 박스 등) = 2.7kg/월 ÷ 포장 단위별 용량(kg) = 포장 단위 수량/월
  - (2) 생후 3개월 ~ 6개월  
포장 단위(통, 박스 등) = 4.5kg/월 ÷ 포장 단위별 용량(kg) = 포장 단위 수량/월
- 아기가 모유를 먹지 않고 영유아 식품만 먹을 경우 한 달 평균 비용 계산은 아래와 같이 적용함
  - \* 예상 비용 (바트/월) = 포장단위수량/월 × 식품가격(통, 박스 등)
- 라벨링 표기에 포장 단위별 용량을 월단위로 표시하고 출생~생후 3개월, 생후 3개월~6개월, 생후 6개월 이상으로 나누어 식품 라벨에 표기해야 함
- 식품 정보에 영유아 식품에 대한 최소한의 주의사항도 함께 표기해야 함

### 나. 태국 과채류 생산과정, 생산·보관 시설 관리 및 라벨링 표기 강화

- 태국 보건부 (Ministry of Public Health)는 관리시스템을 개선하고 전체 공급과정에 있어서 소비자를 위한 과일, 채소류의 품질과 안전성을 보장하기 위하여 “Notification of the Ministry of Public Health (No.386) B.E.2560 (2017) Re: The Requirements for Production Processes, Production Equipment, Storage and Labeling of such Fresh Fruits or Vegetables” 을 고시하였으며, 이 관보의 내용은 2018년 8월부터 시행되어짐
- 동 규정의 목적은 과채류의 생산 및 패키징하우스들로 하여금 원물의 수령, 검사, 완제품 생산, 라벨링, 기록 등의 전 생산 과정에서 미생물, 물리적, 화학적 위험요소를 컨트롤 할 수 있는 GMP(Good Manufacturing Practices)등을 적극 도입하려고 하는데 있음
- 이에 2018년 10월 27일 이후 태국으로 수출되는 생과실 8개 품목에 대해 GAP 인증을 받은 재배지(과수원 또는 온실)에서 생산된 생과일만 수출가능 하며 해당 재배지는 사전 등록 필요 함

- \* 영유아 식품 수입, 판매, 생산 및 제조업자는 식품의 정보를 표기 할 때 유아용
- \* 참외(멜론포함) : 태국 검역관이 한국에서 국외생산지검역 실시
- \* 감귤 : 오렌지더듬이병에 대한 관리 실시 및 태국 검역관이 한국에서 국외생산지 검역 실시

#### 다. 식품 영양정보 GDA(Guideline Daily Amounts) 의무표시 식품 추가

- 태국 보건부(Ministry of Public Health)는 소비자에게 유익하고 영양결핍 등의 예방을 위하여 식품 라벨에 열량, 당류, 지방 및 나트륨의 GDA(Guideline Daily Amounts:영양 성분량, 일일 권장량)를 표기해야 하는 식품을 추가 및 수정함
- 바삭한 과자류(구운 감자칩, 옥수수, 쌀과자, 김 등), 초콜릿과 초콜릿 맛 디저트, 구운 과자류(비스킷, 크래커, 쿠키, 케이크, 파이 등), 인스턴트(쌀 국수, 면류, 가공 소스류 및 죽, 국밥), 냉동식품

#### 라. 한국산 딸기 수입 조건

- 태국 농업부에서 상업적 용도의 한국산 딸기 수입 조건 Notification of Department of Agriculture Re: Conditions for Import of Strawberry Fruit from Republic of Korea B.E.2561을 2018년 8월 발표하였음
- 생산지, 과수원, 선과장, 포장/라벨링, 수출/수입 검사 관련 자료
- 검역 해충 리스트

## 6. 출처

### 가. 웹사이트

- 태국식약청  
[http://www.fda.moph.go.th/sites/fda\\_en/Pages/Main.aspx](http://www.fda.moph.go.th/sites/fda_en/Pages/Main.aspx)
- KOTRA 방콕무역관  
<https://www.kotra.or.kr/KBC/bangkok/KTMIUI010M.html>
- 식품법 (Food Act B.E.2522)  
[http://food.fda.moph.go.th/law/data/act/E\\_FoodAct2522.pdf](http://food.fda.moph.go.th/law/data/act/E_FoodAct2522.pdf)
- 식품(Pre-packaged) 라벨링 규정 (No.367 B.E.2557)  
[http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ\\_moph/V.English/No.%20367%20Labeling%20of%20Prepackaged%20Foods%20-edit%2010-2-15.pdf](http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/V.English/No.%20367%20Labeling%20of%20Prepackaged%20Foods%20-edit%2010-2-15.pdf)

## 나. 부록

### 1) 태국 영유아 식품 정보 라벨링 규정 공지

#### 관보 공지, 2018년

영유아 식품에 대한 정보 제14조에 의거 마케팅 광고와 제 18조에 의거 마케팅 프로모션의 경우 식품에 대한 적절한 규칙, 절차, 조건 및 세부 사항을 설정하여 부적절한 마케팅 촉진을 방지함. 2017년 영유아 식품 마케팅 촉진에 관한 법률 제4조 1항, 제16조 2항 및 3항에 의거 마케팅 규정위원회의 권고에 따라 보건부 장관이 아래와 같이 공지함

1. 이 공지는 “2018년 영유아 식품에 대한 정보 제공 방식 및 정보 처리 내용과 규정 절차 조건”이라고 한다.
2. 이 규정을 관보공지를 시점으로 30일 후에 시행된다.
3. 영유아 식품 수입, 판매, 생산 및 제조업자는 식품의 정보가 아래와 같이 유아용식품 사용량과 비용에 대한 정보가 포함되어 있어야 한다.
  - 3.1. 영유아 식품은 포장단위별 용량을 월단위로 표시하고 모유를 먹지 않고 영유아 식품만 먹을 경우 아래와 같이 2가지로 분류한다.
    - 3.1.1. 출생 ~ 생후 3개월까지 포장 단위(통, 박스 등) = 2.7kg/월 ÷ 포장 단위별 용량(kg) = 포장 단위 수량/월
    - 3.1.2. 생후 3개월 ~ 6개월 포장 단위(통, 박스 등) = 4.5kg/월 ÷ 포장 단위별 용량(kg) = 포장 단위 수량/월
  - 3.2. 아기가 모유를 먹지 않고 영유아 식품만 먹을 경우 한 달 평균 비용 계산을 아래와 같이 적용한다.
 

\* 예상 비용 (바트/월) = 포장단위수량/월 × 식품가격(통, 박스 등)
4. 영유아 식품 수입, 판매, 생산 및 제조업자는 식품의 정보를 아래와 같이 표기한다.
  - 4.1. 출생 ~ 생후 3개월 아기에겐 분유만 먹이는 경우 평균 2.7kg/월이 필요하고, 포장 단위별 용량(중량) ...kg/1통과 ...통/월이 필요하며 이를 ...바트/월로 표기
  - 4.2. 생후 3개월 ~ 6개월 아기에겐 분유만 먹이는 경우 평균 4.5kg/월이 필요하고, 포장 단위별 용량(중량) ...kg/1통과 ...통/월이 필요하며 이를 ...바트/월로 표기
  - 4.3. 생후 6개월 이상 된 아기는 모유수유와 개월 수에 따른 음식을 병행하여 먹으면 좋고 분유를 먹어야 할 경우 비용과 건강 문제에 대해 항상 대비해야 한다. 출생 ~ 생후 6개월 영유아 식품 라벨에 4.1., 4.2. 그리고 4.3.의 내용을 필수로 표기 해야 된다. 4.3.은 생후 6개월 이상 영유아 식품 라벨에 표기해야 된다.
5. 영유아 식품 수입, 판매, 생산 및 제조업자는 식품정보에 아래와 같은 최소한의 주의사항을 표기해야 한다.
  - 5.1. 아기의 안전을 위해 식품 준비 및 보관에 주의하여야 한다.
  - 5.2. 젖병 및 젓꼭지를 사용하기 전에 끓는 물에 5분쯤 삶거나 젖병 소독기를 소독해야 한다.
  - 5.3. 분유는 물을 끓이고 적정 온도로 식혀야 한다.
  - 5.4. 아기가 먹는 적정 양을 준비하고 남은 것을 나중에 다시 아이에게 주는 것은 좋지 않다.
6. 위 4. 5번 조항은 한눈에 보기 쉬운 위치에 표기하고 쉽게 읽을 수 있어야 한다.
7. 영유아 식품 수입, 판매, 생산 및 제조업자는 영유아 식품 유통 판매점에서만 판매 가능하다.
8. 위 7번 조항의 판매점을 제외하고 임신부 및 소비자가 식품 수입, 판매, 생산 및 제조업자에게 식품에 대한 문의를 할 경우 아래와 같은 범위내의 정보를 알려 줄 수 있다.
  - 8.1. 질문에 대한 정보만 질문자에게 직접 정보를 준다.
  - 8.2. 질문자가 식품 수입, 판매, 생산 및 제조업자에게 다시 연락할 여지를 남겨서는 안 된다.
  - 8.3. 질문자에게 정보를 주면서 영유아 식품 광고나 판촉을 할 수 없다.

## 2) 태국 과채류 생산과정, 생산보관 시설 관리 및 라벨링 표기 강화 공지

## 보건부 공지 No.386, 2017년

**(제 1조)** “생산( )”은 원재료를 공급자에게 공급 받아 포장하거나 과일 및 채소를 공급 받지 않고 직접 포장소 재지에서 원재료를 선별하고 포장하는 것을 의미한다. “선별 및 포장( )”은 과일 및 채소를 수확 후 판매하기 위해 선별, 포장하는 관리 프로세스를 의미한다. 이 과정에서 제품의 품질유지를 위한 청소, 손질 및 코팅 등은 관리프로세스에 포함되지 않아도 된다. 본 공지에 해당하는 “과일 및 채소”는 붙임1.을 참조.

**(제 2조)** 제 1조에 해당하는 과일 및 채소를 선별, 포장하는 생산업자는 반드시 GMP규정을 준수해야 한다.

**(제 3조)** 1. 과일 및 채소 수입업자는 생산과정 및 생산·보관 시설의 태국 기준에 부합하는 기관에서 발급하는 우수관리인증 서류를 제출하여야 하며 아래와 같다.(아래와 동급기준, 또는 아래 기준 이상의 인증서도 제출가능)

- Code of Hygienic Practice for Fresh Fruit and Vegetables(CAC/RCP 53-2003)
- Hazard Analysis and Critical Control Point System
- BRC Global Standard for Food Safety: British Retail Consortium. Issue 7, January 2015
- Food Safety Management Systems- Requirements for any Organization in the Food Chain (ISO 22000:2005)
- International Food Standard (IFS) Version6
- Thai Agricultural Standard(TAS 9035-2553 or TAS 9035-2010) Re: Good Manufacturing Practices for Packing House of Fresh Fruits and Vegetables or Thai Agricultural Standard(TAS 9039-2556 or TAS 9039-2013) Re: Good Manufacturing Practices for Ready-to-eat Fresh Pre-cut Fruits and Vegetables
- New Zealand Food Regulations 2015 under New Zealand Food Act 2014

2. 과일 및 채소 수입업자는 생산과정 및 생산·보관 시설의 태국 기준에 부합하는 증명서류 발급 기관은 아래와 같다.

- 생산국가의 담당 정부 관리기관 또는
- 생산국가의 담당 정부 관리기관의 승인을 받은 다른 기관 또는
- 공인된 검사 및 인증기관의 회원이며 국제인증기구 또는
- 식약청이 공정한 기관

**(제 4조)** 포장용기 사용은 용기 관련 보건부 공지에 따라 시행한다.

**(제 5조)** 방사선(Radiation)은 방사선 관련 보건부 공지에 따라 시행한다.

**(제 6조)** 판매를 목적으로 하는 제 2조의 생산업자 또는 제 3조 수입업자는 식품의 라벨링은 반드시 태국어로 표기해야 하며 외국어를 함께 표기하여도 된다. 기본적인 라벨링 표기는 아래와 같은 정보를 기입해야 한다.

1. 생산업자, 수입업자 또는 본사의 이름과 주소를 아래와 같이 표기해야 한다.
  - 1) 국내 생산 과일 및 채소의 생산업자, 수입업자 또는 본사의 이름과 주소를 아래와 같이 표기해야 한다.
    - 1-1) 생산·제조업체를 표기하고자 하는 경우, “(producer)” 혹은 “(produced by)”라고 표기한다.
    - 1-2) 본사의 정보를 표기하고자 하는 경우, “(head office)”라고 표기한다.
  - 2) 수입 과일 및 채소의 경우 “(importer)” 혹은 “(importer by)”라고 표기하고 수입업체의 이름과 국적도 함께 표기해야 한다.
2. 생산지 번호 혹은 수입지 번호는 사각형틀 안에 바탕색과 대조되는 색으로 기입하며 숫자 크기는 2mm 보다 작으면 안 된다.

3. 생산 기호코드 혹은 형식 등을 명시해야 한다.

**(제 7조)** 제 2조의 생산업자 또는 제 3조의 수입업자의 과일 및 채소를 판매하는 판매업자는 소비자와 기관담당자에게 보여줄 제 6조의 라벨이 준비되어야 한다.

**(제 8조)** 식품생산 허가증이 있는 업체, 제 2조의 태국 식약청에 등록된 있는 생산업자 또는 제 3조의 수입 허가증이 있는 수입업자는 관보 공지를 시점으로 1년 내에 공지에 따라 시행해야 한다.

**(제 9조)** 아래 공지는 해당 사항이 없다.

1. 생산자가 소비자에게 직접 과일 및 채소를 판매하는 경우 또는
2. 즉시 조리 가능(Ready to cook) 및 즉시 섭취 가능(Ready to eat) 과일 및 채소는 식품 라벨 공지를 참고한다.

**(제 10조)** 관보 공지를 시점으로 1년 후에 시행된다.

공지일 2017년 8월 2일  
관보일 2017년 8월 25일  
보건부 장관

### 3) 식품 영양정보(GDA) 의무표시 식품 추가 및 수정공지

#### 관보 공지, 2018년 10월 22일태국 보건부 공지No.394 (2018년)

식품의 열량, 당류, 지방 및 나트륨의 GDA(Guideline Daily Amounts:영양 성분량, 일일 권장량)를 식품라벨에 의무적으로 표시 소비자에게 유익하고 영양문제 예방을 위하여 식품 라벨에 열량, 당류, 지방 및 나트륨의 GDA를 표기해야 하는 식품을 추가한다.1979년 제정된 식품에 관한 법률 규정 제 5조 1항 및 제 6조(10)에 의거 보건부는 아래와 같이 공지한다.

**(제 1조)** 2016년 3월 24일 보건부 공지 No. 374 식품라벨에 GDA 표기에 관한 공지를 취소한다.

**(제 2조)** “재활용 유리병(Returnable Glass Bottle)”이란 액체성질의 음식물을 담아서 사용한 후 깨끗이 씻어 다시 사용할 수 있는 유리병을 말한다. 열량, 당류, 지방 및 나트륨을 표기하는 GDA 라벨링의 양식 및 조건은 본 공지의 붙임에 따른다.

**(제 3조)** GDA를 표기해야하는 식품은 아래와 같다.

1. 바삭한 과자류(crunch)
  - 1) ~ 3) 변경사항 없음
  - 4) 튀기거나 구워 소금간이나 양념을 가미한 콩이나 견과류 또는 씨앗류
  - 5) 변경사항 없음
  - 6) 튀기거나 구워 양념한 잘게 자른 말린 고기
  - 7) 본문(1.1.~1.6.) 중 1개 이상 섞은 식품
2. ~ 5. 변경사항 없음
6. 밀폐용기에 보관된 음료수
  - 1) 채소나 과일로 만들고 CO2나 O2가 함유되어 있거나 또는 그렇지 아니 한 것. 말린 채소나 차(tea)는 제외
  - 2) 채소나 과일이 아닌 것으로 만들고 CO2나 O2가 함유되어 있거나 또는 그렇지 아니한 것. RTE(Ready To Eat:조리 완료상태)인 소스류
  - 3) 1) 또는 2)의 건조 상태
7. RTE 차의 액체나 건조 상태
8. RTE 커피의 액체나 건조 상태
9. 향료첨가우유(Flavoured milk)

10. 요구르트

11. 우유

12. 두유

13. RTE 아이스크림 : 활용 유리병(Returnable Glass Bottle)의 (6), (7), (8), (12)나 RTE 액체 상태의 (6), (9), (10), (12)의 제품포장 면적이 65cm<sup>2</sup>보다 작아 GDA표기 라벨링을 할 수 없는 경우 모바일 어플리케이션을 통해 확인 가능해야 하고 판매처에서도 GDA표기 안내가 되어있어야 한다. 제품 포장지에 GDA 라벨링을 표기하려면 본 공지에 따라 시행해야 한다.

**(제 4조 ~ 제 5조)** 변경사항 없음

**(제 6조)** 제 3조에 해당하지 않는 식품을 생산자나 수입자가 GDA 라벨링을 표기를 희망하는 경우 본 공지의 규정에 따라 해야 한다.

**(제 7조)** 본 공지의 규정에 부합하지 않는 식품 라벨링이 있는 제 3조의 (1), (1.4), (1.6), (1.7)과 (6), (7), (8), (10), (11), (12), (13)의 식품 판매는 2020년 9월 26일까지 판매 가능하다.

**(제 8조)** 본 공지가 시행되기 전에 GDA 라벨링을 표기한 식품의 나트륨 정보가 본 공지의 나트륨 표시 정보와 다를 경우에 2020년 9월 26일까지 판매 가능하다.

**(제 9조)** 제 6조에 해당하지 않은 식품 라벨링은 2020년 9월 26일까지 판매 가능하다.

**(제 10조)** 아래와 같은 경우는 제외한다.

1. 요리사가 직접 소비자에게 판매하는 제 3조의 식품
2. 보건부 공지 규정에 의거 특별한 영양소 관련 부분을 라벨링 한 제 3조의 식품

**(제 11조)** 본 공지는 관보 공지를 시점으로 180일 후에 시행된다.

보건부 공지 2018년 9월 26일

Mr. Piyasakol Sakolsattayatorn 보건부 장관

#### 4) 한국산 딸기 수입조건 추가 공지

### Notification of Department of Agriculture

Re: Conditions for Import of Strawberry Fruit from Republic of Korea B.E. 2561(2018)

태국 농업부(Department of Agriculture)는 상업적 용도의 한국산 딸기 수입에 관한 병해충 위험 분석(Pest Risk Analysis)을 완료하여 B.E. 2507 식물검역법의 제 8(2)조, 제 10조에 의하여 한국산 딸기 수입 조건을 발표함

1. 이 공지는 Notification of Department of Agriculture Re: Conditions for Import of Strawberry Fruit from Republic of Korea B.E.2561 라고 한다.
2. 이 공지는 관보 공지를 시점으로 30일 후에 시행된다.
3. 식물의 종류 : 신선 딸기(Strawberry, Fragaria x ananassa)
4. 관련 검역 해충 리스트 : 붙임
5. 책임 조직
  - 5.1 태 국 : 농업부, Department of Agriculture (DOA)
  - 5.2 한 국 : 한국검역본부 National Plant Protection Organization (NPPO)
6. 수입 허가(Import Permit) : DOA가 발급한 허가증이 필요



7. 수출방법 : 선박화물 또는 항공화물

8. 생산지 : NPPO에 의해 태국으로 수출이 가능한 생산지로 지정된 한국 상업적 과수원이어야 하며 DOA가 수출전에 승인한 생산지

9. 과수원 자격

9.1 NPPO 사전등록을 통해 태국으로 딸기 수출 허가를 받은 상업적 과수원이거나 NPPO가 보증할 수 있는 제도 하에 관리되는 과수원이어야 함. DOA가 요청할 경우, 과수원 등기부 등본을 제출해야 하고 수출하기 전에 NPPO에 과수원을 등록해야함

9.2 등록된 과수원의 재배자는 GAP인증을 받아야 함, 이는 과수원을 위생적으로 유지하고 병충해 종합관리 또는 다른 병해충 통제 조치가 있어야 한다.

9.3 재배자는 딸기의 성장기 동안 병충해 관리 정보 및 병충해 수를 기록하여 DOA나 NPPO가 요청할 경우 기록한 정보를 제출해야 한다.

10. 딸기 선과장에 대한 규정

10.1 NPPO가 태국으로 수출하는 딸기 선과장을 등록하고 모니터링 해야 한다. DOA가 요청할 경우, 딸기 선과장 등기부를 제출해야 한다.

10.2 딸기 선과장은 NPPO에 등록된 과수원에서 딸기를 공급받아야 한다. 태국으로 수출한 과수원 재배자의 기록을 보관하고 NPPO, DOA가 요청할 경우 제출해야함.

10.3 딸기 선과장은 표준 운영과정에 따른 문서(Standard Operation Procedures)를 작성하여 선과, 손질, 포장에 대한 상세 공정을 표시하고 비치하여야 한다.

10.4 선과장 등록이전에 NPPO의 감사를 받아야 되고 최소한 연 단위 감사가 이루어져야 한다. 선과장은 관련 자료 모두를 보관·유지하는 책임이 있다.

10.5 검역 해충에 대한 검사 과정은 등록된 선과장에서 진행한다.

11. 포장, 라벨링 관련 규정

11.1 딸기는 오염물이 없는 깨끗한 포장 상자에 포장해야 하며 나뭇잎, 나뭇가지 등의 기타 잔해는 해충이 같이 옮겨 갈 수 있으므로 주의해야 한다.

11.2 태국에 도착할 때까지 식물검역 안전성에 따른 해충을 예방할 수 있는 포장물을 써야 된다.

11.3 포장에 필요한 정보를 표시해야 한다. 적어도 아래와 같은 정보를 영문으로 표시해야 한다.

- Produce of Korea
- Name of exporting company
- Name of fruit (common name)
- Packinghouse registration number
- Orchard registration number

11.4 딸기가 개별상자에 포장되어 태국으로 수출되는 경우, 각 상자마다 "EXPORT TO THAILAND" 라는 표기가 필요하다. 화물용 컨테이너에 팻릿(Pallet)으로 태국으로 수출되는 경우에는 각 단면에 보이도록 "EXPORT TO THAILAND" 라고 표기해야 함.

11.5 태국에 수출 시 목재포장을 사용하면 관련 식물위생조치에 관한 "Regulation of Wood Packaging Material in International Trade"에 따라 해야 한다.

12. 수출검사

12.1 수출 전 공식적인 절차에 따른 적합한 사전검사가 필요하다. 본 공지 불임의 검역해충이 있으면 안 된다.

12.2 본 공지 불임의 검역 해충을 적발할 경우, (방법 있으면) 적절한 방법으로 해충을 없애거나 수출이 거부될 수 있다.

### 13. 식물위생증명서(Phytosanitary Certification)

13.1 태국으로 수출할 때마다 NPPO 발급한 식물위생증명서를 탁송물에 첨부해야 하고 아래와 같은 부기를 별도로 표시해야 한다. "The consignment of strawberry fruit was produced and prepared for export in accordance with the conditions for import of strawberry fruit from Korea to Thailand"

13.2 해상화물일 경우, 식물위생증명서에 "CONTAINER AND SEAL NO."를 표기해야 한다.

#### 14. 수입검사

14.1 태국 통관항(port of entry)에 도착하면 탁송물과 첨부된 모든 문서를 확인한 후에 수입 검사한다.

14.2 태국에 도착한 모든 탁송물은 살아 있는 곤충, 식물병징, 모래, 쓰레기나 사체 등 있으면 안 된다.

14.3 담당자가 무작위로 표본을 뽑고 해충 있는지 검사해서 살아 있는 해충을 적발하면 검사를 진행하고 해당 결과가 나올 때까지 화물은 반출 될 수 없다.

14.4 딸기가 1,000개 이하일 경우 전부 또는 450개를 무작위로 검사하고 딸기가 1,000개 보다 많거나 같으면 600개를 무작위로 검사한다.

14.5 수입 검사하면서 본 공지 불임의 검역 해충을 적발할 경우 수입자 부담으로 (방법 있으면) 적절한 방법으로 해충을 없애거나, 반송하거나 화물을 폐기한다.

14.6 태국의 검역 해충인데 본 공지 불임에 없는 해충을 적발할 경우, 수입자부담으로 (방법 있으면) 적절한 방법으로 해충을 없애거나, 반송하거나 화물을 폐기한다. 발견된 해충의 위험 평가를 완료될 때까지 DOA는 임시적으로 수입을 중단 시킬 수 있는 권리가 있다.

14.7 아래와 같은 사례가 발생시, DOA는 수입자 부담으로 딸기를 반송하거나 폐기할 권리가 있다.

14.7.1 컨테이너의 문이 완전히 닫혀 있지 않음

14.7.2 컨테이너 봉인이 파손 또는 교체되어 있거나, 컨테이너 봉인번호가 식물 검역증의 번호와 일치하지 않음

14.7.3 포장 라벨링이 누락되어 있거나 부정확하거나 완전하지 않음

#### 15. 수출절차 평가 (Audit of Export Procedures)

15.1 DOA가 한국의 수출증명 절차를 평가한 후에만 태국으로 수출 할 수 있다. 평가에 드는 비용 일체는 한국에서 부담해야 하다.

15.2 수입조건이 일치하지 않거나 기타 여러 사례로 수입이 중단된 경우 수입의 재개되기 전에 사례별로 DOA 담당자가 한국의 수출 절차를 평가하러 갈 수도 있으며, 이러한 평가와 관련된 일체의 비용은 한국 측이 부담해야 한다.

공고일 2018. 8. 29.

Mr. Suwit Chaikiettiyos

Director of Department of Agriculture





# 2019년 베트남 라벨링 제도 보고서



## 1. 관리·법률 체계 170

---

- 가. 관리체계
- 나. 법률체계

## 2. 식품 라벨링 기준 171

---

- 가. 신규 라벨링 규정 및 세부 시행규정

## 3. 표시사항 174

---

- 가. 기본표시사항
- 나. 용어정의 및 표기방식
- 다. 품목별 표기방식
- 라. 유의사항
- 마. 기타

## 4. 품목별 라벨링 표기 185

---

- 가. 표시 예시
- 나. 특정식품 라벨링 규정
- 다. 위반 사례



## 5. 최근 이슈

192

가. 2017년

나. 2018년

## 6. 출처

192

가. 웹사이트

나. 관련 법규별 효력 비교

다. 법률 참조 방법

## 7. 법규 부록 및 양식

196

가. 신규 라벨링 규정

부록1. 상품 유형에 따른 라벨링

필수 표기사항

부록2. 중량 표기 방법

부록3. 제조일자 및 유통기한의 표기

부록4. 성분 및 성분별 중량 표기 방법

부록5. 상품의 기술 사양, 위생 및

안전 정보에 관한 표기 방법

나. 식품안전법 일부 조항에 대한

세부 시행규정

부록1. 양식1. 자체 공표 신고서

양식2 제품 신고서

양식3 제품 신고 인증서

양식12 건강보조식품 GMP 신청서

양식13 심사기록서

양식14 건강보조식품 GMP 인증서

# 1. 관리·법률체계

## 가. 관리체계

### 라벨링 관련 상위기관은 베트남 과학기술부

- 라벨링 규정은 과학기술부의 관리 및 감독을 받음
- 관리, 검사, 위반 처리 사항은 정부 부처, 기관 및 지방 당국과 협조하여 관리

### 정부 부처 및 정부 기관

- 각 정부 부처 및 정부 기관은 과학기술부와 협의하여 라벨링 관리
- 관할 지역의 관리 실태에 기초하여, 부처 및 장관급 기관은 과학기술부의 사전 동의를 얻은 후 라벨링 관리 지침을 제시

### 지방 인민위원회

- 지방 인민위원회는 책임, 권한 내에서 지방별 상품 라벨을 관리하고 검사함

## 나. 법률체계

### 2017년 신규 라벨링 규정 공표

- 베트남 정부는 기존의 라벨링 제도 대체 및 강화 목적으로 신규 라벨링 규정(Decree 43 /2017/ND-CP, 이하 Decree 43)을 공표함
- 이에 따라 정부는 베트남 내 수입·유통되는 식품에 대하여 신규 규정이 제시한 기준에 부합하는 라벨을 부착할 것을 요구함
- 해당 규정은 총 25조로 구성되며 라벨링 기재사항 및 기재방법에 대해 명시함
- 본 규정은 2017년 6월 1일부로 발효되었으며 동 규정의 시행으로 구(舊)규정인(Decree 89/2006/ND-CP, 이하 Decree 89)호는 자동 대체 및 폐지됨
- 구 규정(Decree 89)의 경우 2년간(2019년 6월 1일 이전)의 유예기간이 적용되며, 해당 발효일 이전에 생산·수입·유통되어 구 규정에 따른 라벨이 부착된 상품은 라벨상의 유통기한까지 유통 가능함

### 2018년 세부 시행규정 공표

- 2017년 공표한 신규 라벨링 규정(Decree 43)에 이어 식품안전법 일부 조항에 대한 세부 시행규정(Decree 15/2018/ND-CP, 이하 Decree 15)이 공표 및 발효됨
- 신규 세부 시행규정의 24조와 25조에서 라벨링에 대한 신규 표기 면제 사항 및 신규 표기 사항에 대하여 명시함
- 신규 세부 시행규정은 동일명칭의 시행규정(Decree 38/2012/ND-CP)을 대체하며 식품안전 관련 소관 부처 간 업무 분담 및 협업을 명시한 합동 시행규칙(Joint Circular 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT)의 2장(Chapter 2)의 조항도 효력이 종료됨



## 라벨링 적용 범위

- 수입품을 포함하여 베트남 내에서 유통되는 상품에 대한 라벨 부착을 규정함 (단, 포장 없이 소비자에게 직접 판매되는 신선식품 및 가공식품은 예외)
- 다음의 상품들은 라벨링 규제 범위에 해당하지 않음

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 부동산</li> <li>- 일시적으로 수입된 상품(수출 목적, 박람회 또는 전시회 참여 목적), 국경을 통과하기 위해 국경에서 전송되는 상품</li> <li>- 선물, 기부금, 승객의 출·입국시의 수하물 및 개인 수하물</li> <li>- 경매로 판매하기 위하여 압류된 물품</li> <li>- 미포장 상태이며 소비자에게 직접 판매하는 신선 식품, 식품 원재료, 가공식품</li> <li>- 중고품</li> <li>- 베트남에서 소비되지 않는 수출품</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 미포장 상태의 소비자에게 직접 판매하는 연료, 원료(농산, 수산, 광산), 건축자재(벽돌, 기와, 석회, 모래, 돌, 자갈, 시멘트, 황토, 모르타르, 콘크리트 혼합물), 생산 또는 사업 중 발생하는 폐기물</li> <li>- 미포장 상태의 컨테이너, 레미콘에 담긴 유류, 액화가스(LPG, CNG, LNG), 시멘트</li> <li>- 안보 및 국방 분야에 해당하는 물품, 방사성 물질, 자연재해나 질병과 같은 긴급상황에 사용하는 물품, 철도, 수로, 항공로의 교통수단</li> </ul> |
|---|---|

## 라벨링 적용 대상

- 베트남 내 생산·유통·수입을 담당하는 단체 및 개인에게 라벨링 규정을 적용함

## 라벨링 의무사항

- 상품명
- 상품에 대한 책임을 지는 단체 및 개인의 명칭과 주소
- 원산지

## 라벨 위치

- 라벨은 상품 또는 상품의 포장에 부착하고 라벨 내용을 쉽게 인식할 수 있는 위치에 부착해야 함. 또한 라벨이 부착된 상품은 분리되지 않아야 함
- 외부 포장을 열 수 없는 경우 라벨은 외부 포장에 위치하며 해당 라벨에는 필수 표기사항을 기재해야 함

## 라벨 크기

- 문자와 숫자의 크기는 라벨에 담긴 정보를 육안으로 식별할 수 있는 정도의 크기여야 함
- 중량을 나타내는 문자 및 숫자는 도량형 규정에 기준하여 측정 및 표기함
- 상품의 형태가 포장 식품, 식품첨가물 또는 가공 보조 식품일 경우 필수 표기사항을 나타내는 문자의 높이는 1.2mm보다 낮아서는 안 됨. 라벨 부착을 위한 포장의 표면적(가장자리 봉합 부분 제외)이 80cm<sup>2</sup> 미만인 경우 문자의 높이는 0.9mm보다 낮아서는 안 됨



## 라벨 형태

- 라벨상의 문자, 숫자, 그림, 사진, 부호 또는 기호의 색상은 선명해야 함
- 문자와 숫자의 색상은 라벨의 바탕색과 대조를 이루어야 함

## 표기 언어

- 필수 표기사항은 반드시 베트남어로 기재되어야 하며 외국어를 병기하는 경우 외국어는 베트남어 문자 크기보다 작아야 함
- 베트남으로 수입된 상품 중 원문 라벨에서 베트남어 필수 표기사항이 미비한 경우 베트남어로 필수 내용이 나타나도록 보조 라벨을 부착하되 본래의 라벨을 그대로 유지해야 함. 베트남어로 된 내용은 원문 라벨인 본래의 라벨과 내용이 상응해야 함
- 필수 표기사항을 제외하고 선택 표기사항이 있을 경우 베트남어로의 번역은 필요하지 않으나 해당 내용은 상품의 성질, 용도 및 라벨상의 기타 내용을 왜곡하지 않아야 함
- 다음의 경우는 예외를 적용하여 라틴어가 어원인 기타 언어로 기재가 가능함

- 인체에 사용되는 약품의 명칭과 상응하는 베트남어가 없는 경우 해당 약품의 국제명 또는 학명  
- 화학 공식, 화학 구조식, 유효성분, 부형재, 약품 성분의 국제명 또는 학명

- 베트남어 번역이 불가능한 상품의 성분 및 성분 중량의 국제명 또는 학명  
- 상품 생산과 관련된 외국 업체의 명칭과 주소

## 상품의 라벨을 기록하는 책임

- 보조 라벨을 포함하여 라벨링은 성실성, 명확성, 정확성을 보장하며 상품의 성질을 정확하게 반영해야 함
- 베트남 내 유통 목적으로 제조된 상품에 대해서는 제조자가 라벨링의 의무를 지며, 라벨링에 대한 책임이 있는 단체 및 개인이 다른 단체 및 개인에게 라벨링을 요청할 시에도 해당 요청을 한 단체 및 개인이 라벨링에 대한 의무를 짐
- 수출품이 수출되지 않고 반환되어 베트남 내에서 유통이 되는 경우 그 상품을 유통하는 단체 및 개인이 상품의 라벨 표시에 대한 책임을 짐
- 수입품에 부착된 라벨의 내용이 해당 규정에서 요구하는 내용과 부합하지 않는 경우 수입을 담당하는 단체 및 개인이 보조 라벨 부착에 대한 책임을 짐

## 보조 라벨

- 수입품에 대해서는 보조 라벨을 부착해야 함
- 수출용이 아닌 상품 또는 수출을 하였으나 베트남 영토 내로 반환이 된 상품에 대해서도 보조 라벨을 부착해야 하며 '베트남에서 생산(Được sản xuất tại Việt Nam)'이라는 문구를 기재함
- 보조 라벨은 원문 라벨의 내용을 가리지 않은 채 상품 또는 포장에 부착함
- 라벨링 규정에 따라 원문 라벨에는 기재되어 있지 않은 필수 표기사항을 보조 라벨에 기재할 경우, 라벨링에 대해 책임을 지는 단체 및 개인은 추가로 표기된 내용의 정확성, 진실성에 관련하여 법적 책임을 지며 보조 라벨은 원문 라벨의 내용을 왜곡해서는 안 됨

• 다음의 상품에 대해서는 보조 라벨 부착의 예외로 규정함

- 상품 책임기관의 보증 서비스로 인해 고장 부품을 교체하기 위해 수입되는 예비 부품으로 베트남 시장에서 판매되지 않는 상태의 것
- 베트남 시장에서 판매되지 않고 제조용으로 수입되는 재료, 식품첨가물, 식품 가공 보조제, 예비 부품

### 3. 표시사항

#### 가. 기본표시사항

| 구분                        | 필수/선택    | 샘플사진   |
|---------------------------|----------|--|
| ① 상품명                     | 필수       |  |
| ② 상품을 책임지는 단체, 개인의 명칭과 주소 | 필수       |  |
| ③ 원산지                     | 필수       |  |
| ④ 중량                      | 일부 유형 필수 |  |
| ⑤ 제조일자                    | 일부 유형 필수 |  |
| ⑥ 유통기한                    | 일부 유형 필수 |  |
| ⑦ 주의사항(있는 경우 한함)          | 일부 유형 필수 |  |
| ⑧ 성분 및 성분중량               | 일부 유형 필수 |  |
| ⑨ 사용 및 보관 안내              | 일부 유형 필수 |  |

#### 나. 용어정의 및 표기방식

##### 상품명

- 상품명은 라벨에서 눈에 잘 띄고 읽기 쉬운 곳에 넣어야 하며 상품명은 다른 필수 정보와 비교하여 가장 큰 크기로 표기되어야 함
- 라벨에 표기된 상품명은 제조자가 작성해야 함
- 성분의 전체 또는 일부를 위해 상품명을 작성한 경우 성분의 중량을 명시해야 함

<예시> “소고기 소시지”의 경우 소고기 성분의 중량은 상품명 옆, 성분 표시 부분 또는 라벨상 별도의 공간에 기재되어야 함

1. 상품명 옆에 기재 - “소고기 소시지(소고기 성분 30%)”
2. 성분 표시 부분에 기재 - “소고기 성분 최소 30% 포함”
3. 라벨상 별도의 공간에 기재 - “소고기 성분 30%”

## 상품을 책임지는 단체 및 개인의 명칭과 주소

- 상품 책임기관의 명칭과 주소는 축약해서 표기할 수 없음
- 베트남에서 제조된 상품에는 반드시 제조자의 업체명과 주소를 표기해야 함
- 베트남 내 유통 목적으로 수입된 상품에는 제조자와 수입자의 이름 및 주소를 표기해야 함
- 외국인 무역업자의 직접 판매 대리인으로 활동하는 단체 및 개인이 베트남으로 수입한 상품의 라벨에는 제조자 및 판매 대리인의 이름 및 주소를 표기해야 함
- 상표가 프랜차이즈화 되어 있는 상품의 경우에는 프랜차이즈의 이름 및 주소를 표기해야 함
- 상품의 포장, 조립 및 병입(bottling)과 관련된 기관의 이름과 주소는 해당 기관의 동의를 얻은 후, 상품을 생산하는 기관의 이름 및 주소와 함께 기재되어야 함

## 원산지

- 상품을 제조, 수입하는 단체 및 개인은 자체적으로 상품의 원산지를 확인하고 기재해야 하며 상품 원산지에 관한 법률, 베트남이 참여 또는 서명한 협정에 준하여 성실하고 정확하게 기재해야 함
- 원산지를 기재하는 방법은 ‘~에서 생산(sản xuất tại)’, ‘~에서 제조(chế tạo tại)’, ‘생산국(nước sản xuất)’, ‘원산지(xuất xứ)’의 형태로 기재함
- 물품이 생산된 국가명 또는 지역명은 약어의 형태로 기재하지 않음

## 중량

- 측정단위로 중량을 표시하는 상품은 베트남 법에 따라 측정단위를 표기함
- 수량으로 중량을 표시하는 상품은 숫자(자연수)로 표기함
- 포장에 담긴 상품의 단위가 다를 경우 상품별 중량과 총량을 반드시 표기함
- 색상, 향기, 맛을 내는데 사용되는 첨가물의 명칭이 상품명에 포함되어 있다면 라벨에는 해당 첨가물의 중량 표기가 불요함

<예시> "사과향이 나는 세안제", "분홍색 립스틱", "딸기맛 저온살균 우유"의 경우 첨가물인 "사과향", "분홍색", "딸기맛" 은 중량을 표기할 필요가 없으나 성분에는 첨가물명을 기재해야 함

- 천연 추출물/에센스의 이름이 상품명에 포함된 경우 추출물/에센스의 중량 또는 추출물/에센스의 양을 얻기 위해 사용한 물질의 중량을 표기함

<예시> "수박 추출물이 들어간 세안제"의 경우 추출물인 "수박 추출물 0.001%" 또는 "제품당 수박 200g"과 같이 기재함

- 상품의 중량 표기 방법은 신규 라벨링 규정(Decree 43)의 [부록2]를 참고함

## 제조일자 및 유통기한

- 제조일자 및 유통기한은 일-월-년(양력) 순서로 표기하되 다른 순서로 표기할 경우 베트남어로 주석을 달아야 함

<예시> 2019년 3월 25일 - ngày 25 tháng 3 năm 2019

- 일, 월, 년을 의미하는 숫자는 두 자릿수로 표기하며 연도를 의미하는 숫자는 네 자릿수로 표기할 수 있으며 같은 행에 표시함

<예시> 2019년 3월 25일 - 25/03/2019

- 제조일자를 제조월로 표기하는 경우 월-년(양력)으로 표기함

<예시> 2019년 3월 제조 - SX: 3/2019 또는 SX: 03/2019  
2019년 3월 제조 - Sản xuất tháng 03 năm 2019

- 제조일자를 제조연도로 표기하는 경우 네 자릿수로 표기함

<예시> 2019년 제조 - Sản xuất năm 2019 또는 Năm sản xuất 2019

- 제조일자, 유통기한은 '제조일자(Ngày Sản Xuất)', '유통기한(Hạn sử dụng)', '유통기한(Hạn dụng)'의 형태인 풀어쓴 형태로 표기하거나 'NSX', 'HSD', 'HD'와 같은 약어 형태로 표기 가능함
- 상품의 분류에 따라 '유통기한(Hạn sử dụng)', '기한까지 유효(Sử dụng đến ngày)' 또는 '기한 전까지 사용(Sử dụng tốt nhất trước ngày)'과 같은 문구를 기재해야 함
- 신규 라벨링 규정(Decree 43) [부록1]에 명시한 바와 같이 제조일자와 유통기한을 반드시 표기해야 하는 상품의 경우 제조일자가 일-월-년의 형태로 기재되어 있다면 유통기한은 기간의 형태로 표기될 수 있음. 또한 라벨에 유통기한이 기재되어 있지 않은 경우 제조일로부터 만료일까지의 기간으로 제조일자 표기가 가능함
- 상품을 분배, 분할 포장, 혼입, 재포장하는 경우 그 분배, 분할 포장, 혼입, 재포장한 일자를 표시하고 유통기한은 기존 라벨에 표시된 제조일자로부터 시작되어야 함
- 제조일자 및 유통기한의 표기는 신규 라벨링 규정(Decree 43) [부록3 항목1]에서 규정함
- 상품의 제조일자 및 유통기한의 표기 방식이 규정에서 지정한 방법과 다를 경우 신규 라벨링 규정(Decree 43) [부록3 항목2]에서 명시한 방식을 따라야 함

## 기타 표기사항

- 상품 책임기관은 일련번호, 바코드, 규격 표기, 기타 정보를 표기할 수 있음. 그러나 추가 내용은 법과 규정을 위반하지 않으며 상품의 본질을 반영해야 함. 또한 라벨에 기재된 내용은 정확해야 하며 그 내용을 위조해서는 안 됨
- 상품의 라벨은 주권 분쟁에 관련된 사진, 내용과 베트남의 안보, 정치, 경제, 사회, 외교 관계, 미풍양속에 영향을 미치는 기타 내용을 포함할 수 없음

## 단순 포장, 벌크 형태의 상품

- 별도의 상업용 포장 없이 단순 포장하거나 벌크 형태로 소비자에게 직접 판매하는 식품첨가물, 화학물질의 경우 판매자는 해당 상품에 대하여 다음 정보를 공개해야 함

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| - 상품명             | - 상품에 대한 책임을 지는 단체 및 개인의 명칭과 주소 |
| - 유통기한            | - 사용안내                          |
| - 안전 경고(있는 경우 한함) |                                 |

## 다. 품목별 표기방식

### 곡물

- 중량
- 제조일자
- 유통기한
- 주의사항(있는 경우 한함)

### 식품 / 음료(술 제외)

- 중량
- 제조일자
- 유통기한
- 성분 또는 성분별 중량
- 주의사항
- 사용 및 보관 안내

### 술

- 중량
- 에탄올 함량
- 유통기한(있는 경우 한함)
- 보관 안내(포도주의 경우)
- 주의사항(있는 경우 한함)
- 생산로트 인식코드(있는 경우 한함)]

### 식품첨가물

- 중량
- 제조일자
- 유통기한
- 성분별 중량
- 사용 및 보관 안내
- '식품첨가물(Phụ gia thực phẩm)' 문구 기재
- 주의사항(있는 경우 한함)

### 사료

- 중량
- 제조일자
- 유통기한
- 성분별 중량
- 사용 및 보관 안내
- 주의사항(있는 경우 한함)

### 건강보조식품

- 중량
- 제조일자
- 유통기한
- 성분, 성분별 중량 및 영양 가치
- 사용 및 보관 안내
- 위험에 관한 권고 사항 표시
- '건강보조식품(Thực phẩm bảo vệ sức khỏe)' 문구 기재
- '이 식품은 약이 아니며 치료약을 대체하는 효능이 없습니다.(Thực phẩm này không phải là thuốc, không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh.)' 문구 기재

### 축산

- 중량
- 제조일자
- 사용 및 보관 안내
- 유통기한
- 주의사항(있는 경우 한함)

### 방사선조사식품

- 중량
- 제조일자
- 유통기한
- 성분 또는 성분별 중량
- '방사선조사식품(Thực phẩm đã qua chiếu xạ)' 문구 기재

## 유전자변형식품

- 중량
- 제조일자
- 유통기한
- 성분 또는 성분별 중량
- 주의사항
- 함량과 함께 유전자 변형된 성분명 옆에 ‘ 유전자변형식품(Thực phẩm biến đổi gen)’ 또는 ‘유전자변형(biến đổi gen)’ 문구 기재

## 미세영양소

- 중량
- 제조일자
- 성분
- 사용 및 보관 안내
- ‘식품에 사용(Dùng cho thực phẩm)’ 문구 기재

## 라. 유의사항

### 라벨링 주의사항

- 식품에 영양 가치가 표기 되어있는 경우 해당 식품 책임기관은 관련 법 규정 및 기준에 따라 영양 가치의 범위를 표기해야 함. 특정 값이 필요한 경우 영양가의 평균값을 제시해야 함
- 사용량이 정해진 방부제가 함유되어 있고으며 인체, 동물 및 환경에 자극을 주거나 유해할 수 있는 성분 또는 물질의 경우 이러한 성분 또는 물질을 포함한 방부제의 명칭을 반드시 기재해야 함
- 방사선조사식품 또는 유전자 변형된 상품에 대해서는 해당 법령 및 베트남이 계약 당사자로 있는 계약 조항에 따라 라벨에 표기해야 함
- 상품의 기술 사양, 주의사항이 위의 기준과 다르게 기재되는 경우는 신규 라벨링 규정 (Decree 43) [부록5]에 규정되어 있음
- 주의사항은 국제관례 및 관련 규정에 따라 문자, 이미지 또는 기호로 표기 가능함

### 상품의 라벨링에 대한 위반 처리 규정(Decree 119/2017/ND-CP)

- 라벨링을 포함하여 상품의 표준, 도량 및 품질과 관련하여 위반한 사항이 발견된 경우 행정 처벌이나 형사적 처벌을 받거나 벌금이 부과될 수 있음
- 해당 규정에서는 상황별 위반사항을 분류하고 이에 따른 벌금 규정을 명시함
- 라벨링 규정을 위반한 상품에 대해서 벌금을 부과하며 규정 위반에 해당하는 사항 중 일부는 다음과 같음

- 라벨의 내용이 모호하거나, 라벨이 찢어지거나 색이 바래 라벨에 기재된 필수 내용을 읽기 어려운 경우
- 라벨의 크기, 문자의 크기, 표기언어, 측정 단위가 규정을 준수하지 않은 경우

## <라벨링 규정 위반 상품에 대한 벌금 부과 범위>

| 상품 가치 범위(VND)             | 벌금(VND)               |
|---------------------------|-----------------------|
| ~5,000,000                | 500,000~1,000,000     |
| 5,000,000 초과~10,000,000   | 1,000,000~3,000,000   |
| 10,000,000 초과~20,000,000  | 3,000,000~5,000,000   |
| 20,000,000 초과~30,000,000  | 5,000,000~7,000,000   |
| 30,000,000 초과~50,000,000  | 7,000,000~10,000,000  |
| 50,000,000 초과~70,000,000  | 10,000,000~15,000,000 |
| 70,000,000 초과~100,000,000 | 15,000,000~20,000,000 |
| 100,000,000 초과            | 20,000,000~30,000,000 |

## 마. 기타

### 라벨링 신규 면제 사항(Decree 15/2018/ND-CP)

- 식품안전법 일부 조항에 대한 세부 시행규정(Decree 15)의 25조에서 라벨링에 관하여 표기 면제 사항을 규정함
- 일부 품목 또는 사항에 따라 보조 라벨 부착 면제, 일부 표기 면제, 제조일자 표기 면제로 구분하여 면제 범위를 지정함

### 보조 라벨 부착 면제 사항

- 관세 면세 한도 내의, 개인 소비, 선물 용도로 베트남 입국자가 반입한 상품
- 외교 특권과 면제 지위가 부여된 자의 수입품
- 운송중인 상품
- 일시적으로 수입된 상품
- 보세창고에 보관되어 있는 상품
- 시험용 샘플
- 전시회 또는 박람회에 전시 중인 상품
- 수출품 생산·가공 용도로 수입된 원재료 또는 내부 사용용(internal use)으로 베트남 시장에서 소비되지 않는 원재료

### 일부 표기 면제 사항

- 향신료와 약초를 제외하고 표면적이 10cm<sup>2</sup> 미만인 소형 포장으로서 외부 포장에 성분, 유통기한, 보관 및 사용 방법이 표기되어 있을 경우 해당 사항의 라벨상의 표기 면제

### 제조일자 표기 면제 사항

- 식품 용기, 식품과 직접 접촉하는 포장에는 제조일자 기재 불요함

## 건강보조식품에 적용되는 식품안전 요구사항(Decree 15/2018/ND-CP)

- 2018년 공표 및 발효된 식품안전법 일부 조항에 대한 세부 시행규정(Decree 15)에서는 건강보조식품 및 식품첨가물에 대해 식품안전 요구사항을 규정함
- 건강보조식품 제조업자는 식품안전법(Law 55/2010/QH12)의 일부 조항(19조, 20조, 21조) 및 세부 시행규정(Decree 15)에서 규정한 사항을 준수해야 함
- 제조 및 유통을 관리하는 품질 관리 시스템을 수립 및 유지하여 식품안전 기준을 충족하고 유통기한까지 안전을 보장함
- 식품위생 및 관련 지식을 갖춘 숙련된 직원을 고용하고 생산부서 및 품질관리부서의 관리자는 상근직이어야 함. 시설의 수석 감독관은 의학, 약학, 영양, 식품안전 또는 식품가공기술 분야의 학위가 필요하며, 관련 분야에서 최소 3년의 근무 경력이 요구됨
- 공장, 장비, 보조 설비는 목적에 적합하도록 설치되어야 하며, 제반 시설 및 설비는 청소가 용이하고 먼지나 오염물질 또는 제품 품질에 영향을 미치는 기타 요소를 예방할 수 있어야 함. 청결 유지를 위하여 청소는 매일 실시되어야 함
- 해당 시설에서 이루어진 기타 활동 및 시설 내 집단에 관한 기록에 접근 가능하도록 생산 과정, 품질 관리 및 유통에 관한 문서를 보관함
- 모든 활동은 절차를 준수하며 안내사항에 따라 진행되어야 함. 또한 제조 과정에서 검사 및 감독을 실시하여 혼선, 오염 및 상호오염을 방지하며 제조 과정 종료 후에는 즉시 결과를 작성하도록 함
- 품질관리부서를 설립하여 제조 과정이 절차 및 기준을 준수하여 실시되는지 감독하며 필요에 따라 검사를 실시함. 또한 원재료 사용과 제품의 판매는 품질 조건을 충족한 후에 가능함
- 계약에 따라 검사 및 생산을 하는 경우 계약자는 고용인의 요건을 충족하고 관할 당국이 정한 건강보조식품의 시험이나 생산에 관한 요건을 만족할 수 있는 적절한 장비와 인력을 보유해야 함
- 불만 처리, 제품 회수, 자체 점검 등과 관련한 업무 이행 시 문서는 반드시 보관해야 함

### 우수제조관리기준

- 우수제조관리기준(Good Manufacturing Practice, 이하 GMP)<sup>1)</sup>이란 식품·의약품의 안정성과 유효성을 품질 면에서 보증하는 기본 조건으로서 우수식품·의약품의 제조 및 품질관리를 위해 제조업자가 준수해야 할 사항을 의미함
- 2019년 7월 1일부로 건강보조식품의 제조자는 보건위생부의 지침에 따라 GMP의 요구사항을 충족해야 함
- 건강보조식품에 관한 GMP 인증서 신청자는 신청서(세부 시행규정(Decree 15)의 [부록1 양식12]), 생산 구역 및 생산 라인의 평면도(신청자 자체 인증), 설비 내 주요 장비 목록을 갖추어야 함

1) KOTRA 해외시장뉴스, 베트남 식품안전 관련 비관세장벽 대거 완화(2018.3.6)



## GMP 인증서 발급 절차

- 신청서는 보건위생부에 직접 전달되거나 우편 또는 온라인 시스템을 통해 제출함
- 신청서의 접수 당국은 신청서 수령일로부터 15영업일 이내 심사단을 지정하여 현장 점검을 실시하고 세부 시행규정(Decree15) [부록1 양식13]에 따라 검사 기록을 작성함. 심사단은 최소 5명으로 구성되고 그 중 2명은 GMP 관련 경험이 있으며 1명은 검사 전문 담당자로 구성됨
- 검사 후 검사 기준 충족시 접수 당국은 신청서를 수령한 날로부터 30일 이내에 건강보조식품에 관한 GMP 증명서를 발급해야 함
- 검사 후 심사 결과가 기준을 미충족한 경우 검사 기록에 발급 조건에 부합하지 않은 사항을 기재해야 함. 신청자는 불만족 사항을 개선 후, 심사단에 개선 결과 통지서를 서면으로 제출하며 심사단은 개선 결과 통지서를 수령일로부터 7영업일 이내에 보건위생부에 GMP 인증서를 발급할 것을 요청해야 함. 신청자가 검사 종료일로부터 3개월 이내에 개선 요구 사항에 따라 개선하지 않거나 개선 결과 통지를 심사단에게 알리지 않는 경우 GMP 신청서는 거부됨
- GMP 인증서는 발급일로부터 3년간 유효하며 인증서 소지자는 유효기간 만료 최소 6개월 이전에 재발급 신청서를 제출해야 함. 재발급을 위한 서류 및 절차는 최초 발급 신청시와 동일함
- GMP 인증서 신청자는 서류 처리 비용을 접수 당국에 지불해야 함

## 식품첨가물에 적용되는 식품안전 요구사항(Decree 15/2018/ND-CP)

- 건강보조식품과 함께 식품안전법 제조업자는 식품안전법(Law 55/2010/QH12)의 일부 조항(19조, 20조, 21조)과 세부 시행규정(Decree 15)에서 규정한 사항을 준수해야 함
- 식품첨가물을 혼합하는 경우 보건위생부가 명시한 사용 가능 식품첨가물 목록에 포함되어 있는 첨가물만 혼합이 가능하며 최종 제품은 인체에 해가 없어야 함. 또한 새로운 용도의 신제품을 제조하는 경우 해당 사용법, 사용 대상자, 최대 사용량을 명확히 해야 함
- 식품첨가물의 포장에 식품안전 요건을 충족하는 장소에서 수행되어야 하며 본 규정에 따라 라벨이 부착되어야 함

## 단일 성분의 식품첨가물에 대한 규정

- 보건위생부가 명시한 사용 가능 식품첨가물 목록에 포함된 첨가물을 사용한 식품은 자체 공표해야 함
- 단일 성분 식품첨가물에 대한 자체 공표는 세부 시행규정(Decree 15) 5조에 명시되어 있음

## 새로운 용도의 혼합 식품첨가물에 대한 규정

- 새로운 용도의 혼합 식품첨가물이 포함된 제품 신고서는 보건위생부에 등록함
- 해당 혼합 식품첨가물에 포함된 모든 성분의 함량을 명시해야 함
- 등록 절차는 세부 시행규정(Decree 15) 7조, 8조에 명시되어 있음

## 식품첨가물의 사용

- 보건위생부에서 명시한 사용 가능 식품첨가물 목록에 등재된 첨가물을 사용함. 목록에 포함되어 있지 않은 식품첨가물을 사용한 경우 해당 제품에 대한 신고서는 세부 시행규정 (Decree 15) 7조, 8조에 따라 제출되어야 함
- 식품첨가물의 사용은 최대 허용 사용량을 초과하지 않고, 원산지가 명확하며 유통기한이 넘지 않은 첨가물만을 사용하되 식품첨가물에 적용되는 행정적·기술적 요구사항을 충족해야 함

## 식품안전법(Law 55/2010/QH12)

### 19조. 식품 생산 및 유통 담당자와 관련한 식품안전 보장조건

#### 1항. 식품의 생산·유통 담당자는 다음의 조건을 준수해야 함

- (a) 유독성 물질, 오염원 및 기타 유해 요인으로부터 안전거리 확보 및 적절한 장소를 확보함
- (b) 식품의 생산·유통에 필요한 물이 기술적으로 적합하고 수량(水量)이 충분해야 함
- (c) 재료 가공 및 다양한 종류의 식품을 가공, 포장, 보존 및 운송하는데 적절한 장비를 보유해야 함; 세척 및 살균에 필요한 장비 및 도구가 적절하며 곤충 및 유해 동물을 예방 및 통제하기에 적합한 장비를 보유해야 함
- (d) 환경보호법에 따라 정기적으로 운영되는 폐기물 처리 시스템을 갖추어야 함
- (e) 식품안전보장조건을 유지하고 식품 생산 및 유통 과정 전반에 관한 기타 문서와 식재료의 원산지, 출처에 관하여 기록함
- (f) 식품 생산 및 유통에 직접적으로 참여하는 인력의 관행, 지식, 건강에 관한 규정을 준수함

### 20조. 식품 보존과 관련한 식품안전 보장조건

#### 1항. 식품의 생산·유통 담당자는 식품 보존과 관련하여 다음의 조건을 준수해야 함

- (a) 각 식품의 개별적 보존이 가능한 충분한 장소를 보유함; 기술적으로 안전하고 정확하게 적하함; 보관 위생을 보장함
- (b) 온도, 습도, 곤충, 동물, 먼지, 냄새, 환경상 부정적인 영향을 예방함; 충분한 조명을 확보함; 온도, 습도, 기후 조건을 조정하는 장비를 보유함; 환기 장비 및 식품별 요구되는 보존 조건을 갖추
- (c) 식품 생산·유통 담당자는 보존 규정을 준수함

### 21조. 식품 운송에 관한 식품안전 보장조건

#### 1항. 식품 운반을 담당하는 단체 및 개인은 다음의 조건을 준수해야 함

- (a) 식품 운반용 수단은 식품 및 식품 포장을 오염시키지 않고 쉽게 청소가 되는 소재여야 함
- (b) 식품의 생산·유통 담당자에게 요구되는 조건은 식품 운반 시에도 동일하게 요구됨
- (c) 유독성 식품 또는 식품의 상호오염을 유발하거나 품질에 영향을 미치는 식품과는 함께 운반될 수 없음

## 식품안전법 일부 조항에 대한 세부 시행규정(Decree 15/2018/ND-CP)

### 5조. 자체 공표(Self-Declaration)의 절차 및 서류

#### 1항. 자체 공표 서류

- (a) 자체 공표 신고서[부록1 양식1]
- (b) 지정 연구소 또는 시험소를 통한 자체 공표를 하기 전 12개월 이내에 발급된 식품안전 관련 데이터의 원본 또는 인증 사본; 관련 데이터는 국제 규정에서 지정한 위험 관리 원칙에 따라 보건위생부에서 지정한 안전 지표를 명시해야 함

#### 2항. 자체 공표 절차

- (a) 자체 공표 신고서는 매스 미디어 또는 웹사이트 등을 통하여 게시되어야 함. 자체 공표 신고서 사본 1부는 직접 제출 또는 우편을 통하여 지방 인민위원회가 지정한 규제 당국에 제출되어야 함
- (b) 자체 공표 신고서 제출 후, 공급자는 제품 생산 및 판매를 할 수 있으며 해당 제품의 안전에 대하여 적극적으로 책임을 짐
- (c) 접수 당국은 자체 공표 신고서 및 제품명을 웹사이트에 게재해야 함. 공급자가 동일한 제품을 생산하는 공장을 두 개 이상 보유하고 있는 경우 해당 공급 업체는 지역 한 곳을 선택하여 해당 지역의 규제 당국에 신고서를 등록할 수 있음

3항. 자체 공표 신고서는 베트남어로 작성해야 하며 기타 언어로 작성된 경우 베트남어로 번역하여 공증해야 함. 제출된 신고서는 만료 기간 이전의 것으로 유효해야 함.

4항. 제품명, 원산지 또는 성분이 변경되는 경우, 공급자는 변경된 내용을 작성하여 제출해야 함. 기타 사항이 변경된 경우에는 접수 당국에 서면 통지서를 제출하여 제품의 생산 및 판매를 유지할 수 있음

### 7조. 제품 신고서

#### 1항. 수입 제품 신고

- (a) 상품 공표서[부록1 양식2]
- (b) 수출 국가 또는 원산지 국가의 담당 기관이 발급한 자유판매증명서, 수출증명서 또는 위생증명서로 사용자의 안전 또는 해당 국가에서 자유 판매를 보장하는 서류
- (c) 지정 연구소 또는 시험소를 통한 자체 공표를 하기 전 12개월 이내에 발급된 식품안전 관련 데이터의 원본 또는 인증 사본; 관련 데이터는 국제 규정에서 명시한 위험 관리 원칙에 따라 보건위생부에서 지정한 안전 지표를 명시해야 함
- (d) 제품 또는 성분의 효능을 과학적으로 입증하는 서류
- (e) 2019년 7월 1일부로 적용되는 GMP 인증서 또는 이에 상응하는 증명서로 공급자가 인증한 사본

#### 2항. 국내 제품 신고

- (a) 상품 공표서[부록1 양식2]
- (b) 지정 연구소 또는 시험소를 통한 자체 공표를 하기 전 12개월 이내에 발급된 식품안전 관련 데이터의 원본 또는 인증 사본; 관련 데이터는 국제 규정에서 명시한 위험 관리 원칙에 따라 보건위생부에서 지정한 안전 지표를 명시해야 함
- (c) 제품 또는 성분의 효능을 과학적으로 입증하는 서류
- (d) 식품안전인증서
- (e) 2019년 7월 1일부로 적용되는 GMP 인증서 또는 이에 상응하는 증명서로 공급자가 인증한 사본

3항. 신고서는 베트남어로 작성해야 하며 기타 언어로 작성된 경우 베트남어로 번역하여 공증해야 함.  
제출된 신고서는 만료 기간 이전의 것으로 유효해야 함.

## 8조. 제품 신고 절차

1항. 공급자는 온라인, 우편 또는 직접 제출 방식으로 다음의 접수 기관에 제출해야 함

- (a) 보건위생부(건강보조식품과 미등록 식품첨가물 신고 관련)
- (b) 36개월 이하 아동용의 식이용 식품, 특별 식이용 식품, 건강보조식품 관할로 지방인민위원회에서 지정한 관계 당국
- (c) (a), (b)에 언급된 제품에 대한 신고서일 경우, 해당 신고서는 관련된 양측 기관에 함께 제출해야 함
- (d) 동일한 제품을 생산하는 공장을 두 개 이상 보유하고 있는 경우 해당 공급 업체는 지역 한 곳을 선택하여 해당 지역의 규제 당국에 신고서를 등록할 수 있음(보건위생부에 등록해야 하는 제품은 제외함). 이후 신고서는 동일한 기관에 제출되어야 함

2항. 신고서가 접수된 날로부터 7영업일 이내(미등록 식품첨가물, 의료용 식품, 특별 식이용 식품, 36개월 이하 아동용의 식이용 식품 관련) 또는 21영업일 이내(건강보조식품 관련) 접수 당국은 신청서를 확인하고 신고서에 대한 인증서를 발급해야 함(부록1 양식3). 서류 심사 기한은 신고서의 제출 방식(온라인, 우편 또는 직접 제출)에 따라 달라짐

3항. 제품 신고서를 보완해야 할 경우, 접수 당국은 서면으로 보완 사항을 기재한 사유서를 제공하고 법적 근거를 명시해야 하며 신청자에게 신고서를 보완하도록 요청할 수 있음. 접수 당국은 보완된 신고서를 수령한 날로부터 7영업일 이내에 확인하고 서면 답변을 해야 함. 만약 신청자가 요청이 있는 날로부터 90영업일 이내에 신고서 보완을 이행하지 않을 경우, 해당 신고서는 무효화됨

4항. 제품명, 원산지 또는 성분이 변경되는 경우, 공급자는 변경된 내용을 작성하여 제출해야 함. 기타 사항이 변경된 경우에는 접수 당국에 서면 통지서를 제출하여 제품의 생산 및 판매를 유지할 수 있음

5항. 신고서 접수 당국은 웹사이트와 식품 안전 데이터베이스에 신고서를 등록한 공급자의 식품명과 제품명을 등록해야 함

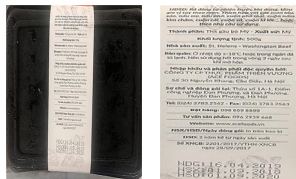
6항. 식품 공급자는 수수료 및 요금에 관한 법률의 규정에 따라 서류 심사비용을 지불해야 함

## 4. 품목별 라벨링 표기

### 가. 표시예시

#### 냉동(축산)

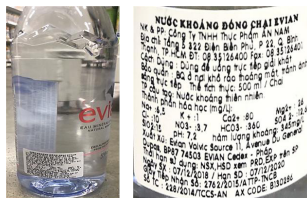
#### ① 상품명 미국산 소고기



| 표기 사항         | 표기내용  |
|---------------|---|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: ACE FOODS / 주소: 미국, Washington, St. Helens  |
| ③ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: CONG TY CP THUC PHAM THIEN VUONG<br>주소: Vietnam, Hanoi, Cau Giay, Nguyen Khang 30               |
| ④ 원산지         | 미국  |
| ⑤ 중량          | 500g  |
| ⑥ 제조일자        | 2018/09/01  |
| ⑦ 유통기한        | 2020/09/01  |
| ⑧ 성분 및 성분중량   | 소고기(암소)   |
| ⑨ 사용 및 보관 안내  | 사용 안내: 사용 전에 해동하십시오. 음식에 따라 알맞게 조리하여 섭취하십시오. / 보관 안내: 영하 18도 이하 또는 냉장고에 보관하십시오. 개봉 후 3일 이내에 사용하십시오. |

#### 음료

#### ① 상품명 EVIAN



| 표기 사항         | 표기내용  |
|---------------|---|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: EVIAN VOLVIC SOURCE / 주소: France, BP 87 74503 Evian Cedex, Avenue Du General Dupas 11         |
| ③ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: AN NAM / 주소: Vietnam, Ho Chi Minh, Binh Thanh, 22, Dien Bien Phu 322, 5층                      |
| ④ 원산지         | 프랑스   |
| ⑤ 중량          | 500ml   |
| ⑥ 제조일자        | 2018/12/07  |
| ⑦ 유통기한        | 2020/12/07  |
| ⑧ 성분 및 성분중량   | 나트륨 6.5, 칼륨 1, 칼슘 80, 마그네슘 26, 염소 10, 질산염 3.7, 탄산수소염 360, 황산염 12.6, 이산화규소 15, pH 7.2, 무기질 345mg/L |
| ⑨ 사용 및 보관 안내  | 사용 안내: 음용수 용도로 섭취하십시오.<br>보관 안내: 직사광선을 피하고, 서늘한 곳에 보관하십시오.  |

## 과자

## ① 상품명

## IMPERIAL 딸기맛 웨이퍼



| 표기 사항         | 표기내용   |
|---------------|--|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: KCG CORPORATION CO., LTD / 주소: Thailand, Samut Prakan 10540, Bangplee, Bangpla, Thepharak Rd., 79 Moo 11   |
| ③ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: CO HOI VA THACH THUC<br>주소: Vietnam, Ho Chi Minh, Tan Binh 2동, 60/26 Yen The   |
| ④ 원산지         | 태국   |
| ⑤ 중량          | 100g   |
| ⑥ 제조일자        | 포장의 "MFG" 참조   |
| ⑦ 유통기한        | 포장의 "EXP" 참조 (제조일로부터 16개월)<br>밀가루(35.63%), 설탕(24.2%), 쇼트닝(23.48%), 크림 분말(9.74%),<br>유청 분말(4.17%), 대두유(1.06%), 대두 분말(0.16%), 발효제[E500(ii),<br>E341(i), E450(i)], 산도조절제(E330), 유화제[E322, E471, E401],<br>산화방지제(E321) |
| ⑧ 성분 및 성분중량   |  |
| ⑨ 사용 및 보관 안내  | 사용 안내: 개봉 후 즉시 섭취하십시오.<br>보관 안내: 직사광선을 피하여 서늘한 곳에 보관하십시오.  |

## 면

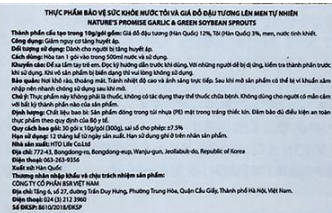
## ① 상품명

## BIBIM MEN

## - Oriental Style Noodle(미 khô đại hàn BIBIM MEN)



| 표기 사항         | 표기내용   |
|---------------|--|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: PALDO CO., LTD / 주소: 태국, 577, GANGNAM-DAERO, SEOCHO-GU, SEOUL, KOREA   |
| ③ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: PALDO VINA LIMITED LIABILITY COMPANY<br>주소: DONG LANG INDUSTRIAL COMPLEX, XA PHU NINH, PHU NINH DISTRICT, PHU THO PROVINCE, VIETNAM  |
| ④ 원산지         | 한국   |
| ⑤ 중량          | 130g   |
| ⑥ 제조일자        | 26.05.2019(일/월/년)  |
| ⑦ 유통기한        | 25.05.2020(일/월/년)  |
| ⑧ 성분 및 성분중량   | 밀 섬유: 밀가루, 팜유, 가공 전분, 소금, 유화제 (대두유, 폴리 글리세롤과 지방산의 에스테르 (INS475)) / 스프 패키지는: 설탕, 물, 레드 칠리 소스, 으깬 사과, 간장, 레드 칠리 파우더, 소금, 식초, 마늘 소스, 공기름<br>사용자 설명서: 1. 국수를 끓는 물병에 넣고 3-4분 정도 끓이십시오<br>2. 삶은면을 가지고 차가운 국수에 찬물을 2-3분 씻어 주십시오.<br>3. 소스와 잘 섞어서 즐기십시오. / 보관방법: 밀폐되고 서늘하면서 건조한 장소이므로, 직사광선은 피해주십시오. |
| ⑨ 사용 및 보관 안내  |  |



## ① 상품명 천년\*\*

| 표기 사항         | 표기내용  |
|---------------|---|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: H** 라이프 / 주소: 대한민국 전라북도 완주군 ***   |
| ③ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: B** Vietnam<br>주소: Vietnam, Hanoi, Cau Giay, Trung Hoa, Tran Duy Hung 27  |
| ④ 원산지         | 한국  |
| ⑤ 중량          | 1회 제공량 1포(10g), 총 30회 제공량(300g)   |
| ⑥ 제조일자        | 2018.10.11  |
| ⑦ 유통기한        | 2019.10.11(제조일로부터 12개월간)  |
| ⑧ 성분 및 성분중량   | 그린콩새싹 12%, 마늘 3%, 효모, 정제수   |
| ⑨ 대상 사용자      | 고혈압 환자  |
| ⑩ 주의사항        | 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오. 제품을 섭취하기 전에 안내 사항을 확인하십시오. 알레르기에 민감한 사람들은 섭취 전 성분을 확인하십시오. 제품이 변형된 경우 제품을 사용하지 마십시오.         |
| ⑪ 사용 및 보관 안내  | 사용 안내: 물 500ml에 1포를 섞은 후 섭취하십시오.<br>보관 안내: 고온 및 직사광선을 피해 서늘한 곳에 보관하십시오. 개봉 후에는 세균에 의한 변질의 우려가 있으므로 가능한 빨리 섭취하십시오.     |
| ⑫ 문구 기재 1     | 건강보조식품(Thực phẩm bảo vệ sức khỏe)   |
| ⑬ 문구 기재 2     | 이 식품은 약이 아니며, 치료약을 대체하는 기능이 없습니다.<br>(Thực phẩm này không phải là thuốc, không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh.) |

## 곡물

## ① 상품명

## KOKOKRUNCH

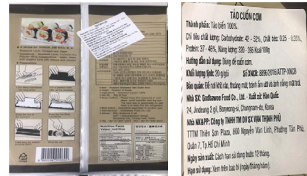


| 표기 사항         | 표기내용  |
|---------------|---|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: Cereal Partners (Malaysia) Sdn. Bhd.<br>주소: Malaysia, Negeri Sembilan, Jalan Perusahaan Utama<br>Kawasan Perindustrian Chembong 71300 Rembau, Lot 691 |
| ③ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: Nestle Vietnam<br>주소: Vietnam, Dong Nai, Bien Hoa, Long Binh, KCN Bien Hoa 2  |
| ④ 원산지         | 말레이시아   |
| ⑤ 중량          | 170g  |
| ⑥ 제조일자        | 제품 상자의 "MFG" 참조   |
| ⑦ 유통기한        | 제품 상자의 "BB" 참조  |
| ⑧ 성분 및 성분중량   | 곡물[곡물 가루(29.2%), 밀가루(글루텐), 옥수수 가루], 설탕, 코코아분말, 맥아추출물(맥아 타피오카전분), 팜유, 탄산칼슘, 환원철, 요오드화식염(정제염, 요오드산칼륨), 레시틴  |
| ⑨ 대상 사용자      | 고혈압 환자  |
| ⑩ 주의사항        | 제품 성분에 알레르기 반응이 있는 경우, 사용을 중지하십시오.  |
| ⑪ 사용 및 보관 안내  | 사용 안내: 개봉 후 즉시 섭취하십시오. / 보관 안내: 직사광선을 피하여 서늘한 곳에 보관하십시오. 개봉 후에는 밀봉하여 보관하십시오.  |

## 식품

## ① 상품명

## Yaki Sushi Nori 김밥김



| 표기 사항         | 표기내용   |
|---------------|--|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: 갯** 식품 / 주소: 대한민국 충청남도 보령시   |
| ③ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: VAN THING PHU / 주소: Vietnam, Ho Chi Minh시, 7군, Tan Phu, Nguyen Van Linh 800, Thien Son Plaza |
| ④ 원산지         | 한국   |
| ⑤ 중량          | 20g/봉지   |
| ⑥ 제조일자        | 유통기한 12개월 전 제조   |
| ⑦ 유통기한        | 포장 참조(연/월/일)   |
| ⑧ 성분 및 성분중량   | 김 100%   |
| ⑨ 사용 및 보관 안내  | 사용 안내: 김밥 조리시에 사용하십시오.<br>보관 안내: 습기와 직사광선을 피하여 서늘한 곳에 보관하십시오.                                    |



## 주류

## ① 상품명

## VALLEJOS

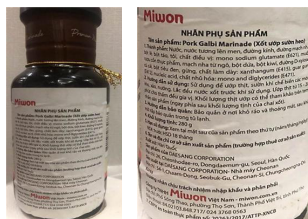


| 표기 사항         | 표기내용  |
|---------------|---|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: Cherubino Valsangiaco S.A / 주소: Spain, Valencia, 1 46370 CHIVA, CHESTE-GODELLETA KM, CTRA |
| ③ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: NAM SAO<br>주소: Vietnam, Hanoi, Thanh Oai, KCN Thanh Oai                                   |
| ④ 원산지         | 스페인   |
| ⑤ 중량          | 0.75L   |
| ⑥ 알코올 함량      | 13.5%   |
| ⑦ 성분 및 성분종량   | 발효포도  |
| ⑧ 성분 및 성분종량   | 사용 안내: 개봉 후 즉시 섭취하십시오.<br>보관 안내: 직사광선을 피하고 서늘한 곳에 보관하십시오.                                     |

## 양념

## ① 상품명

## ME-O CAT FOOD



| 표기 사항         | 표기내용   |
|---------------|--|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: 대*<br>주소: 대한민국 서울 동대문구 ***   |
| ③ 제조시설 명칭과 주소 | 명칭: 대* 천안 공장<br>주소: 대한민국 충청북도 천안시 ***  |
| ④ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: Miwon Vietnam<br>주소: Vietnam, Phu tho, Viet Tri, Tho Son, Song Thao            |
| ⑤ 원산지         | 한국   |
| ⑥ 중량          | 280g   |
| ⑦ 제조일자        | 유통기한으로부터 18개월 전  |
| ⑧ 유통기한        | 제품 뒷면 참조(연/월/일)  |
| ⑨ 성분 및 성분종량   | 정제수, 발효간장, 맥아당, 배분말, 사과분말, 감미료: 글루탄산 나트륨 (E621), 소금, 옥수수엿기름, 파인애플분말, 키위분말, 후추가루    |
| ⑩ 사용 및 보관 안내  | 사용 안내: 구이용, 볶음용 등 조리법에 따라 알맞게 사용하십시오.<br>보관 안내: 서늘한 곳에 보관하십시오. 개봉 후에는 냉장고에 보관하십시오. |

## ① 상품명

ME-O CAT FOOD



| 표기 사항         | 표기내용  |
|---------------|---|
| ② 제조업자 명칭과 주소 | 명칭: Perfect Companion Group<br>주소: 태국, 10540, Samutprakarn, Bangsaothong구, Theparak로 16 Moo 169 |
| ③ 수입업자 명칭과 주소 | 명칭: Perfect Companion Vietnam<br>주소: Vietnam, Ho Chi Minh, Tan Binh 2동, Phan Dinh Giot 28/16A   |
| ④ 원산지         | 태국  |
| ⑤ 중량          | 450g  |
| ⑥ 제조일자        | 포장 확인   |
| ⑦ 유통기한        | 포장 확인   |
| ⑧ 성분 및 성분중량   | 전분(옥수수, 쌀), 식물성 단백질(콩, 옥수수), 어분, 카사바, 요오드화염 등   |
| ⑨ 사용 및 보관 안내  | 사용 안내: 동물의 종류, 체중 및 활동량에 따라 사료 섭취량을 조절하십시오.   |

## 나. 특정식품 라벨링 규정

2018년 공표·발효된 식품안전법 일부 조항에 대한 세부 시행규정(Decree 15)의 제24조 에 라벨링에 관한 신규 표기 사항을 추가함

- 의료용 영양식품의 경우 '의료용 영양식품(Thực phẩm dinh dưỡng y học)' 또는 '의료계 직원의 감독 하에 환자에게 사용함(Sử dụng cho người bệnh với sự giám sát của nhân viên y tế)'이라는 문구를 표시함
- 특별 식이용 식품의 경우 라벨 정면에 '특정 대상을 위한 식품(Sản phẩm dinh dưỡng cho đối tượng cụ thể)'이라는 문구를 표시함
- 수입 식품에는 생산자(단체 및 개인) 이름 및 주소, 상품 공표자(자체 상품 공표 또는 상품 공표서 등록 책임이 있는 단체 및 개인)의 이름 및 주소를 기재함

## 다. 위반 사례

## 면담 내용

- 담당자/소속 : Nguyen Hong Vinh / 식품안전국(VFA)
- 홈페이지 : <http://www.vfa.gov.vn/>

## 1. 베트남에서 라벨 검사를 실시하는 기관 및 담당자는 누구인가?

베트남 인민 경찰 기관, 항구에 설치된 세관사무소, 시장관리 및 상품의 품질관리 전문 검찰관 및 기타 기관, 식품안전국(VFA)을 통해 라벨 검사를 실시하고 있다. 각 해당 기관은 부여된 책임과 권한의 범위 내에서 상품의 라벨에 대한 위반 여부 및 위반 행위를 검사하고 있다. 언급한 기관은 생산·유통 및 수출입을 담당하는 단체 및 개인을 대상으로 상품의 라벨에 대한 위반 행위를 발견할 경우 현행 법규에 따라 위반 사례를 처리할 권한을 소지하고 있다.

## 2. 베트남에서 라벨 검사는 어떻게 이루어지는가?

정기 검사, 주제별 검사, 불시 점검에 따라 라벨 검사를 시행하고 있다.

2-1. 정기 검사) 정기 검사는 매년 12월 10일 이전에 실시되며, 시장 상황에 맞추어 시장 관리를 담당하는 총무부, 전문 부서 및 지방 정부에서 정기 계획 검사를 승인하고 이에 따라 검사를 실시하고 있다.

2-2. 주제별 검사) 기간, 현안, 영역 등 주제별로 나누어 정부의 서면 지침에 따라 지방 당국의 점검이 실시된다. 지방 당국의 하위 단위는 검사 대상, 검사 목록을 구성하고 이를 검토한 후에 지방당국에 검사를 제안한다.

2-3. 불시 점검) 비정상적인 제품에 대한 정보를 입수하였을 시 해당 제품에 대해 불시 점검을 진행한다.

## 3. 베트남에서 라벨 규정을 위반한 사례가 있는가?

일례로 2019년 2월 1일 광찌성 시장관리국(Quang Tri Market Management Department)에서 발견한 위반 사례가 있는데 당국은 중량 표기에서 위반한 흔적이 보이는 통조림 케이크를 발견한 바 있었다.

## 4. 라벨 규정을 위반한 단체 및 개인에게 어떠한 조치를 취했는가?

표준, 측정 및 제품 및 제품 분야의 행정 위반에 대한 처벌을 규정하는 시행 규정(Decree 119/2017/ND-CP)의 15조에 입각하여 위반 사례로 판단되는 제품은 전량 회수를 실시했다.

## 5. 라벨에 관해서 주의해야 할 사항은 무엇인가?

라벨은 유통업자 및 소비자들에게 제품에 대한 정보를 제공하며 제품 수출입과 유통 과정에서 중요한 역할을 하기 때문에 이와 관련한 규정을 준수하지 않을 경우 해당 기업 및 제품이 유통과정에서 불이익을 당할 수 있다. 참고로 라벨링 시행 규정(Decree 43/2017/ND-CP)을 포함하여 식품안전법의 일부 조항에 관한 세부 시행규정(Decree 15/2018/ND-CP)의 24조, 25조에 명시된 규정을 준수할 의무가 있다.



## 5. 최근 이슈

---

### 가. 2017년

#### 소비자와 기업의 권리 보호 및 이익 증대

- 베트남 정부는 제조일, 원산지 등 주요정보가 누락된 라벨을 모조품 성행의 원인으로 꼽음
- 라벨은 제품의 정보를 기재 및 인쇄하여 용기에 스티커나 사진 형태로 부착하는 것으로 소비자가 제품의 진품여부를 식별하는 데에 있어 가장 중요한 척도로서 작용함
- 이에 따라 라벨에 신 규정에 준거한 정보를 기재함으로써 소비자에게는 식품에 대한 정확한 정보를 제공하고 기업에게는 모조품에 의한 피해를 방지하는 하는데 의미가 있음

### 나. 2018년

#### 식품안전 문제 해결

- 저질 식품 및 비위생적인 유통 과정에서 불거진 식품안전 문제로 베트남은 매년 식중독 환자가 발생하고 있으며 경우에 따라서는 사망자까지 발생하고 있는 상황임

#### 식품안전법 강화

- 베트남 정부는 국내로 유통되는 제품의 품질 및 안정성에서 발생된 문제로 인한 공중보건 및 소비자의 신체상의 안전성이 침해되지 않게 하고자 기존의 식품안전법(Law 55/2010/QH12)의 일부 조항을 상세히 규정하는 세부 규정(Decree 15)을 발표함
- 해당 규정 중 라벨링에 관련하여 표기 면제 사항을 추가함으로써 라벨링 관련 업무가 줄어들고 이를 통해 라벨링 책임자의 부담을 경감시킬 수 있음
- 라벨링에 대한 규정 이외에도 세부 시행규정에서는 기존의 식품안전과 관련한 인증 절차가 복잡하여 이로 인한 행정비용 낭비 및 효율성 저하를 개선하고자 자체 공표를 비롯하여 식품안전 인증과 관련된 제도를 완화하여 행정절차를 간소화하고 효율성을 높이는데 의의가 있음

## 6. 출처

---

### 가. 웹사이트

- 베트남 국립 법률 문서 데이터베이스  
<http://vbpl.vn/pages/portal.aspx>
- 신규 라벨링 규정(Decree 43/2017/ND-CP)  
<http://vbpl.vn/TW/Pages/vbpq-toanvan.aspx?ItemID=122041&Keyword=43/2017>

- 상품 라벨링에 관한 시행규정의 일부 조항의 이행에 관한 통지(Circular 09/2007/TT-BKHCN)  
http://vbpl.vn/TW/Pages/vbpq-toanvan.aspx?ItemID=14457&Keyword=89/2006
- 식품안전법 일부 조항에 대한 세부 시행규정(Decree 15/2018/ND-CP)  
http://vbpl.vn/TW/Pages/vbpq-toanvan.aspx?ItemID=128513&Keyword=15/2018
- 상품의 라벨링에 대한 위반 처리 규정(Decree 119/2017/ND-CP)  
http://vbpl.vn/TW/Pages/vbpq-toanvan.aspx?ItemID=125654&Keyword=119/2017

## 나. 관련 법규별 효력 비교

| 구분    | 법규                        | 기관    | 효력 유무       | 발효일 및 폐지일                      |
|-------|---------------------------|-------|-------------|--------------------------------|
| 라벨링   | Decree 89/2006/ND-CP      | 정부    | 폐지          | 2007/03/13 발효<br>2017/06/01 폐지 |
|       | Circular 09/2007/TT-BKHCN | 과학기술부 | 유효          | 2007/05/15 발효                  |
|       | Decree 43/2017/ND-CP      | 정부    | 유효          | 2017/06/01 발효                  |
| 식품안전법 | Law 55/2010/QH12          | 국회    | 일부 조항<br>폐지 | 2011/07/01 발효                  |
|       | Decree 15/2018/ND-CP      | 정부    | 유효          | 2018/02/02 발효                  |
| 위반처리  | Decree 89/2006/ND-CP      | 정부    | 폐지          | 2007/03/13 발효<br>2017/06/01 폐지 |
|       | Decree 119/2017/ND-CP     | 정부    | 유효          | 2017/12/15 발효                  |

### 11개법의 계획과 관련된 일부 조항에 대한 개정안(Law 28/2018/ND-CP)

#### 1조. 식품안전법(Law 55/2010/QH12) 일부 조항에 대한 개정

1항. 제4조 제1항은 다음과 같이 개정함

1항. 국가적 차원의 식품안전 전략 수립

2항. 제62조 제1항의 (a)는 다음과 같이 개정함

(a) 공표에 대한 공식화 및 제안에 대한 책임과 국가적 차원의 식품안전 전략 실행을 조직하는 것에 있어 책임을 짐.

3항. 제62조 제2항의 (a)는 다음과 같이 개정함

(a) 식품안전에 관한 전략, 정책, 계획 및 입법 문서의 작성, 공포 및 제안 업무를 담당함.

4항. 제63조 제1항은 다음과 같이 개정함

1항. 식품안전에 관한 전략, 정책, 계획 및 입법 문서의 작성, 공포 및 제안 업무를 담당함."5항. 제64조 제1항은 다음과 같이 개정함

1항. 식품안전에 관한 전략, 정책, 계획 및 입법 문서의 작성, 공포 및 제안 업무를 담당함.

6항. 제64조 제4항은 다음과 같이 개정함

4항. 시장 및 슈퍼마켓 개발 정책을 도입; 관할 기관은 시장 및 슈퍼마켓에서의 식품 사업에 필요한 조건사항을 수립함.

7항. 제65조 제1항은 다음과 같이 개정함

1항. 전(全) 식품 공급망 관리를 보장하기 위해 지방 입법 문서 및 기술 규정의 공포 등을 추진하거나 제안함

라벨링  
(Decree 43/2017/ND-CP)

유효 여부  
Còn hiệu lực(유효)

Hiệu lực: **Còn hiệu lực** Ngày có hiệu lực: 01/06/2017

|  |   |
|--|---|
| <b>CHÍNH PHỦ</b><br>Số: <b>43/2017/ND-CP</b> | <b>CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM</b><br><u>Độc lập - Tự do - Hạnh phúc</u><br>Hà Nội, ngày 14 tháng 4 năm 2017 |
| <b>NGHỊ ĐỊNH</b><br>Về nhãn hàng hóa         |   |

Căn cứ Luật tổ chức Chính phủ ngày 19 tháng 6 năm 2015;  
Căn cứ Luật chế tạo sản phẩm, hàng hóa ngày 21 tháng 11 năm 2007;  
Căn cứ Luật thương mại ngày 14 tháng 6 năm 2005;  
Căn cứ Luật bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng ngày 30 tháng 11 năm 2010;  
Theo đề nghị của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ;  
Chính phủ ban hành Nghị định về nhãn hàng hóa.

식품안전법  
(Decree 15/2018/ND-CP)

유효 여부  
Còn hiệu lực(유효)

Hiệu lực: **Còn hiệu lực** Ngày có hiệu lực: 02/02/2018

|  |  |
|--|--|
| <b>CHÍNH PHỦ</b><br>Số: <b>15/2018/ND-CP</b>   | <b>CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM</b><br><u>Độc lập - Tự do - Hạnh phúc</u><br>Hà Nội, ngày 2 tháng 2 năm 2018 |
| <b>NGHỊ ĐỊNH</b><br>QUY ĐỊNH CHI TIẾT THỰC HÀNH MỘT SỐ ĐIỀU CỦA LUẬT AN TOÀN THỰC PHẨM |  |

Căn cứ Luật tổ chức Chính phủ ngày 19 tháng 6 năm 2015;  
Căn cứ Luật an toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;  
Theo đề nghị của Bộ trưởng Bộ Y tế;  
Chính phủ ban hành Nghị định quy định chi tiết thực hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

위반 처리  
(Decree 119/2017/ND-CP)

유효 여부  
Còn hiệu lực(유효)

Hiệu lực: **Còn hiệu lực** Ngày có hiệu lực: 15/12/2017

|   |   |
|---|---|
| <b>CHÍNH PHỦ</b><br>Số: <b>119/2017/ND-CP</b>   | <b>CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM</b><br><u>Độc lập - Tự do - Hạnh phúc</u><br>Hà Nội, ngày 1 tháng 11 năm 2017 |
| <b>NGHỊ ĐỊNH</b><br>Quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực tiêu chuẩn, đo lường và chất lượng sản phẩm, hàng hóa |   |

Căn cứ Luật tổ chức Chính phủ ngày 19 tháng 6 năm 2015;  
Căn cứ Luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;  
Căn cứ Luật chế tạo sản phẩm, hàng hóa ngày 21 tháng 11 năm 2007;  
Căn cứ Luật đo lường ngày 11 tháng 11 năm 2011;  
Căn cứ Luật xử lý vi phạm hành chính ngày 20 tháng 6 năm 2012;  
Theo đề nghị của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ;  
Chính phủ ban hành Nghị định quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực tiêu chuẩn, đo lường và chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

식품안전법  
(Law 55/2010/QH12)

유효 여부  
Hết hiệu lực một phần  
(일부 효력 종료)

Hiệu lực: **Hết hiệu lực một phần** Ngày có hiệu lực: 01/07/2011

|  |   |
|--|---|
| <b>QUỐC HỘI</b><br>Số: <b>55/2010/QH12</b> | <b>CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM</b><br><u>Độc lập - Tự do - Hạnh phúc</u><br>Hà Nội, ngày 17 tháng 6 năm 2010 |
| <b>LUẬT</b><br>An toàn thực phẩm           |   |

Căn cứ Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam năm 1992 đã được sửa đổi, bổ sung một số điều theo Nghị quyết số 51/2001/QH10;  
Quốc hội ban hành Luật an toàn thực phẩm.

라벨링 통지  
(Circular 09/2007/TT-BKHCHN)

유효 여부  
Còn hiệu lực(유효)

Hiệu lực: **Hết hiệu lực một phần** Ngày có hiệu lực: 01/07/2011

|  |   |
|--|---|
| <b>QUỐC HỘI</b><br>Số: <b>55/2010/QH12</b> | <b>CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM</b><br><u>Độc lập - Tự do - Hạnh phúc</u><br>Hà Nội, ngày 17 tháng 6 năm 2010 |
| <b>LUẬT</b><br>An toàn thực phẩm           |   |

Căn cứ Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam năm 1992 đã được sửa đổi, bổ sung một số điều theo Nghị quyết số 51/2001/QH10;  
Quốc hội ban hành Luật an toàn thực phẩm.

# 다. 법률 참조 방법

- 1. 베트남 국립 법률 문서 DB 사이트(vbpl.vn) 접속 → TIM KIEM(검색) 클릭



- 2. 검색창에 법규 번호 입력 후 TIM KIEM(검색) 클릭



- 3. 검색 결과물 클릭



- 4. 해당 법규 확인



## 7. 법규 부록 및 양식

### 가. 신규 라벨링 규정(Decree 43/2017/ND-CP)

#### 부록1. 상품 유형에 따른 라벨링 필수 표기사항

| 표기 사항       | 표기내용   |
|-------------|--|
| ① 축산        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중량</li> <li>- 제조일자</li> <li>- 유통기한</li> <li>- 성분별 중량</li> <li>- 사용 및 보관 안내</li> <li>- 주의사항(있는 경우 한함)</li> </ul>   |
| ② 음료수(술 제외) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중량</li> <li>- 제조일자</li> <li>- 유통기한</li> <li>- 성분 또는 성분별 중량</li> <li>- 주의사항</li> <li>- 사용 및 보관 안내</li> </ul>   |
| ③ 과자류(식품)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중량</li> <li>- 제조일자</li> <li>- 유통기한</li> <li>- 성분 또는 성분별 중량</li> <li>- 주의사항</li> <li>- 사용 및 보관 안내</li> </ul>   |
| ④ 건강보조식품    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중량</li> <li>- 제조일자</li> <li>- 유통기한</li> <li>- 성분, 성분별 중량 또는 영양 가치</li> <li>- 사용 및 보관 안내</li> <li>- 위험에 관한 권고 사항 표시</li> <li>- ‘건강보조식품(Thực phẩm bảo vệ sức khỏe)’ 문구 기재</li> <li>- “이 식품은 약이 아니며 치료약을 대체하는 효능이 없습니다.”<br/>(Thực phẩm này không phải là thuốc, không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh.)</li> </ul> |
| ⑤ 곡물        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중량</li> <li>- 제조일자</li> <li>- 유통기한</li> <li>- 주의사항(있는 경우 한함)</li> </ul>   |
| ⑥ 술         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중량</li> <li>- 에탄올 함량</li> <li>- 유통기한(있는 경우 한함)</li> <li>- 보관 안내(포도주의 경우)</li> <li>- 주의사항(있는 경우 한함)</li> <li>- 생산로트 인시코드(있는 경우 한함)</li> </ul>  |



|           |  |
|-----------|--|
| ⑦ 식품첨가물   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중량</li> <li>- 제조일자</li> <li>- 유통기한</li> <li>- 성분별 중량</li> <li>- 사용 및 보관 안내</li> <li>- '식품첨가물(Phụ gia thực phẩm)' 문구 표기</li> <li>- 주의사항(있는 경우 한함)</li> </ul>                             |
| ⑧ 사료      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중량</li> <li>- 제조일자</li> <li>- 유통기한</li> <li>- 성분별 중량</li> <li>- 사용 및 보관 안내</li> <li>- 주의사항(있는 경우 한함)</li> </ul>   |
| ⑨ 담배      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중량</li> <li>- 제조일자</li> <li>- 주의사항</li> <li>- 유통기한</li> <li>- 일련번호, 바코드</li> </ul>  |
| ⑩ 방사선조사식품 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중량</li> <li>- 제조일자</li> <li>- 유통기한</li> <li>- 성분 또는 성분별 중량</li> <li>- 주의사항</li> <li>- '방사선조사식품(Thực phẩm đã qua chiếu xạ)' 문구 기재</li> </ul>   |
| ⑪ 유전자변형식품 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중량</li> <li>- 제조일자</li> <li>- 유통기한</li> <li>- 성분 또는 성분별 중량</li> <li>- 주의사항</li> <li>- 함량과 함께 유전자 변형된 성분명 옆에 '유전자변형식품(Thực phẩm biến đổi gen)' 또는 '유전자변형(biến đổi gen)' 문구 기재</li> </ul> |
| ⑫ 미세영양소   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중량</li> <li>- 제조일자</li> <li>- 성분</li> <li>- 사용 및 보관 안내</li> <li>- '식품에 사용(Dùng cho thực phẩm)' 문구 기재</li> </ul>   |

## 부록2. 중량 표기 방법

- 부록2-1. 중량 표기를 위한 측정 단위

| 측정 단위       | 표기   |
|-------------|--|
| ① 중량 단위     | 킬로그램(kg), 그램(g), 밀리그램(mg) 마이크로그램( $\mu$ g)                             |
| ② 부피 단위     | 리터(l), 밀리리터(ml), 마이크로리터( $\mu$ l)                                      |
| ③ 부피 단위(고체) | 세제곱미터( $m^3$ ), 세제곱데시미터( $dm^3$ ) 세제곱센티미터( $cm^3$ ), 세제곱밀리미터( $mm^3$ ) |
| ④ 면적 단위     | 제곱미터( $m^2$ ), 제곱데시미터( $dm^2$ ), 제곱센티미터( $cm^2$ )<br>제곱밀리미터( $mm^2$ )  |
| ⑤ 길이 단위     | 미터(m), 데시미터(dm), 센티미터(cm), 밀리미터(mm)                                    |

- 부록2-2. 제품별 중량 표기 방식

| 유형  | 표기  |
|---|---|
| ① 고체, 기체 형태의 제품 /<br>고체와 액체의 혼합 제품 /<br>압축 기체 형태의 제품                      | 순중량 / 혼합 순중량과 고체의 중량 / 압축 기체의<br>순중량과 압력용기의 순중량(또는 압축 기체의 순중량과<br>압축기체, 압력용기의 총중량)        |
| ② 끈적이는 제품, 접착제 /<br>분무기에 담긴 끈적이는 제품                                       | 순중량 또는 순부피 /<br>끈적이는 물질과 분무제를 포함한 순중량   |
| ③ 액체 형태의 제품 /<br>분무기에 담긴 액체 형태의 제품  | 20°C상에서의 순부피 /<br>액체와 분무제를 포함한 20°C상에서의 순부피   |
| ④ 인체용, 수의용, 식물보호 약품 /<br>정제(錠劑) 형태 / 분말 형태 /<br>액체 형태 / 어류 성능 활성화 약품      | 정제(錠劑) 수량, 정제(錠劑)당 중량 / 순중량 / 순부피 /<br>국제단위 / 포자수   |
| ⑤ 종자  | 순중량   |
| ⑥ 수산물류  | 세포수 / 마릿수 / 순중량   |
| ⑦ 표면적에 따라<br>다양한 크기를 가진 제품  | 표면적 : 길이와 너비 또는 지름 또는 사선 길이   |
| ⑧ (종이 등의)장 형태의 제품   | 두께, 면적 또는 한 장의 길이×너비  |
| ⑨ 롤 형태로 말린 제품   | 두께, 너비 및 길이 또는 롤당 순중량   |
| ⑩ 섬유, 막대 형태의 제품 / 섬유, 막대가<br>그보다 작은 섬유조직으로 만들어진<br>경우 / 섬유, 막대의 외피가 있는 경우 | 단면 또는 그에 상응하는 치수와 섬유, 막대의 길이 또는<br>순중량 / 섬유조직의 단면, 섬유조직 또는 막대의 수량<br>및 길이 또는 순중량 / 외피의 두께 |
| ⑪ 관(tube) 형태  | 외경과 내경 또는 배관의 두께와 길이  |
| ⑫ 그물망(mesh sheet) 형태  | 펼친 상태의 길이, 펼친 상태의 너비 또는 그물망 가로<br>의 그물눈 수와 순중량  |
| ⑬ 기계, 장비, 도구 제품   | 해당 제품 또는 상품 질량의 크기  |

## 부록3. 제조일자 및 유통기한의 표기

## - 부록3-1. 제조일자 및 유통기한의 표기

| 유형  | 표기  |
|---|---|
|   | NSD: 020416 (제조일자: 020416)<br>HSD: 021018 (유통기한: 021018)  |
|   | NSD: 02 04 16 (제조일자: 02 04 16)<br>HSD: 02 10 18 (유통기한: 02 10 18)  |
|   | NSX: 02042016 (제조일자: 02042016)<br>HSD: 02102018 (유통기한: 02102018)  |
|   | NSX: 02042016 (제조일자: 02042016)<br>HSD: 02 10 2018 (유통기한: 02 10 2018)  |
| ① 제조일자, 유통기한은 일, 월, 년의 순서로 표기하며 일, 월, 년 사이에 “.”, “/”, “-” 부호 및 공백을 사용할 수 있음 | NSX: 02/04/16 (제조일자: 02/04/16)<br>HSD: 02/10/18 (유통기한: 02/10/18)  |
|   | NSX: 020416 (제조일자: 020416)<br>HSD: 30 tháng (사용기한: 30개월)  |
|   | NSX: 020416 (제조일자: 020416)<br>HSD: 30 tháng kể từ NSX<br>(유통기한: 생산일자로부터 30개월)                               |
|   | HSD: 021018 (사용기한: 021018)<br>NSD: NSX 30 tháng trước HSD<br>(유통기한의 30개월 전 제조)                              |
|   | NSD: 160402 (제조일자: 연/월/일)<br>HSD: 181002 (유통기한: 연/월/일)  |
|   |   |
| ② 제조일자, 유통기한 용어 및 일, 월, 년을 표기하지 않은 경우 라벨에는 이를 찾을 수 있도록 안내해야 함               | 포장 하단에 제조일자, 유통기한이 “020416 021018” 이 표기되어 있다면, 라벨에서 “포장 하단의 제조일자, 유통기한을 참조하십시오.”라는 내용을 표기해야 함               |
| ③ 라벨에 제조일자와 유통기한이 외국어로 기재된 경우, 이를 찾을 수 있도록 안내해야 함                           | 포장에 제조일자와 유통기한이 “MFG 020416 EXP 021018”과 같이 표기되어 있다면, 라벨에서 “제조일자, 유통기한은 포장의 MFG와 EXP를 참조하십시오.”라는 내용을 표기해야 함 |
| ④ 제조월을 표기하는 경우 년과 월에 해당하는 숫자만 표기함   | 상품이 2016년 2월에 제조된 경우 라벨에는 “SX 2/16”, “SX 02/2016” 또는 “Sản xuất tháng 02 năm 2016(2016년 2월 생산)”과 같이 표기함      |
| ⑤ 제조년도의 경우 해당 년도의 숫자 네 자리를 모두 표기함   | 상품이 2016년도에 제조된 경우 라벨에는 “Sản xuất năm 2016(2016년도에 제조)” 또는 “Năm sản xuất: 2016(제조년도: 2016)”과 같이 표기함         |
| ⑥ 신규 라벨링 규정(Decree 43) 11조 3항에 명시된 유통기한 또는 사용기한은 다음과 같이 표기됨                 | 본 규정 1, 2, 3조에 따라 유통기한은 “HSD”라는 약어 형태로 표기함  |
|   | 사용기한은 “Sử dụng tốt nhất trước...(이전이 최적의 사용)”이라는 문구를 표기함  |

## - 부록3-2. 기타 표기 방법

| 종류         | 품목             | 표기  |
|------------|----------------|---|
| ① 곡물       | 농산물, 오곡        | 수확시기 또는 포장일자  |
| ② 식품       | 수입 냉동 식품       | 제조일자: 해당 제품의 최초 냉동일자<br>유통기한: 수출국 제조자가 제품의 포장에 기재한 일자 |
| ③ 인체용 약품   | 인체용            | 생산을 시작한 일자  |
|            | 처방전에 따라 준비된 약품 | 조제일자 추가   |
| ④ 식물 보호 제품 | 식물 보호 제품       | 제조일자  |
| ⑤ 식물류, 가축류 | 식물류, 가축류       | 출고일자 또는 판매일자  |
| ⑥ 석유 제품    | 천연가스,          | 출고일자  |
|            | 탄화수소 가스        |   |

## 부록4. 성분 및 성분별 중량 표기 방법

## - 부록4-1. 성분 및 성분별 중량 표기 방법

| 유형   | 표기   |
|--|--|
| ① 생산, 가공을 위한 원재료에 첨가하는 수량(水量), 그리고 제품/상품 내에 존재하고 있는 수량(水量)   | 해당 제품/상품의 성분으로써 수량 표기                                      |
| ② 상품에 대한 관심 유도를 위해 성분의 명칭이 상품의 라벨에 표기되는 경우 해당 성분의 중량을 표기해야 함   | <예시>“Hàm lượng Can xi cao(고칼슘함량)”이라는 문구가 표기된 경우 칼슘 함량을 표기함 |
| ③ 가정용 금속 제품, 사용 가치를 결정하는 한 가지 주요 원료로 만든 물품의 경우 주요 원료의 성분명은 제품명과 함께 표기해야 하지만, 제품의 성분 또는 성분별 중량을 표기하지 않아도됨 | <예시>“Hàm lượng Can xi cao(고칼슘함량)”이라는 문구가 표기된 경우 칼슘 함량을 표기함 |

## - 부록4-2. 기타 표기 방법

| 종류      | 품목   | 표기   |
|---------|--|--|
| ① 식품    | 수산물 식품: 기타 성분을 추가하는 경우, 식품첨가물                    | 기타 성분의 중량 추가, 상응하는 식품첨가물 추가 표기   |
| ② 식품첨가물 | 한 개의 동일 포장 안에 두 가지 이상의 성분이 있는 경우                 | 물질의 중량 비율 순서에 따라 내림차순으로 나열   |
|         | - 질병예방을 위해 비영양 성분을 보충하는 경우<br>- 합성 사료<br>- 보조 식품 | 주요 성분별 중량<br>- 비영양성분 추가 표기<br>- 단백질, 지질, 회분, 섬유, 수분, 용해도 추가 표기<br>- 보조물질 추가 표기 |
| ④ 약초 성분 | 약초 성분  | 약초 성분 중량   |

|                         |   |   |
|-------------------------|---|---|
| ⑤ 수의약품, 백신, 수의용 생물학 제품  | 수의약품  | 활성 성분의 성분 또는 성분별 중량                                   |
| ⑥ 수산물 수의약품, 수산물용 생물학 제품 | 수산물 수의약품  | 구조식 또는 성분   |
| ⑦ 식물 보호 제품              | 식물 보호 제품  | 활성 성분의 성분량, 용제의 함량(약품의 독성을 변화시키는 경우)                  |
| ⑧ 직물, 의복, 가죽, 신발류 제품    | 의류 - 여러 겹으로 되어 있는 경우<br>- 단일품종의 목재<br>- 다품종의 목재 | 재료의 주요 성분별 중량<br>- 각 겹의 주요 성분별 중량<br>- 품종명<br>- 목재 종류 |
| ⑨ 목재 가구                 | 목재 제품   | 목재명   |
| ⑩ 야금(冶金) 제품             | - 철 / - 금속 / - 광석                               | - 강종(鋼種) / - 종류, 순도 (금속류 %) / - 광석 함량 (부피 %)          |
| ⑪ 석유 제품                 | 천연가스, 탄화수소 가스                                   | 가스 성분 (부피 %)  |
| ⑫ 화학 물질                 | - 화학 물질 / - 압력 용기를 포함한 화학 물질                    | - 화학 공식, 구조식, 성분별 중량<br>- 용기 용량 추가 표기                 |
| ⑬ 비료                    | 비료  | 성분별 중량  |

## 부록5. 상품의 기술 사양, 위생 및 안전 정보에 관한 표기 방법

| 종류                     | 품목  | 표기  |
|------------------------|---|---|
| ① 식품첨가물                | 식품첨가물   | '식품에 사용(Dùng cho thực phẩm)' 문구 기재<br>주요 효과, 부작용, 등록번호, 생산로트번호,<br>'수의용으로만 사용(Chỉ dùng cho thúy)' 문구 기재   |
| ② 수의약품, 백신, 수의용 생물학 제품 | 수의약품<br>- A급 독성 물질<br>- B급 독성 물질<br>- 피부에 사용하는 약품 | - '허용량 이상 사용하지 말 것(Không dùng quá liều quy định)' 문구 기재(검정색 글자로 표기)<br>- '허용량 이상 사용하지 말 것(Không dùng quá liều quy định)' 문구 기재(빨간색 글자로 표기)<br>- '피부에만 사용 가능함(Chỉ được dùng ngoài da)' 문구 기재 |
| ③ 식물 보호 제품             | 식물 보호 제품  | 등록번호, 품질관리번호, 독성에 관한 정보, 주의 사항, 중독 예방 안내, 중독시의비상 지침   |
| ④ 가축류, 수산 물류           | 수생물류  | 길이, 몸통 직경, 변화(성장) 단계  |
|                        | 가축류   | 품종 등급, 생산성 기준, 품종 특성  |
|                        | - 알을 낳는 가금류<br>- 고기를 생산하는 가금류                     | - 연 단위의 알 생산량 추가 표기<br>- 기간당 체중 증량(增量) 추가 표기  |
|                        | - 돈육류<br>- 암태지                                    | - 체중 증량 가능성, 사료요구율, 등지방 두께 추가 표기<br>- 출산 개체수, 연간 출산 개체수   |
|                        | 수산물류  | - 일수(日數), 품종 길이<br>- 그램 당 알의 수량, 부화된 알의 수   |
|                        | - 번식<br>- 아르테미아(Artemia) 알                        |   |
|                        | 종축(種畜)  | 중량, 생식 단계   |

|             |  |   |
|-------------|--|---|
| ⑤ 야금(冶金) 제품 | 합금   | 사용 목적을 결정하며 구분을 위한 지표   |
| ⑥ 수산물 포획 장비 | -그물<br>-낚시줄, 포획용 끈   | -색상, 섬도(織度), 강도, 그물 크기<br>-직경, 섬도(織度), 강도, m당 나선 형태 (twistedness) |
| ⑦ 화학 물질     | 화학 물질<br>-인화성, 유독성,<br>부식성이 있는 화학 물질<br>-압력 용기에 저장된<br>화학 물질 | 품질 지표<br>-각 성질에 따른 주의사항 추가 표기<br>-용기 코드, 용량, 적재 담당자, 위험경고 추가 표기   |
| ⑧ 비료        | 비료<br>-미생물 비료 수생물류   | 미생물의 종류와 수량 추가 표기   |
| ⑨ 공업용 폭발물   | 공업용 폭발물  | 주요 품질 지표와 공업활동에서의 사용성   |

## 나. 식품안전법 일부 조항에 대한 세부 시행규정(Decree 15/2018/ND-CP)

### 부록1. 양식1 : 자체 공표 신고서

|  |                                    |                |
|--|------------------------------------|----------------|
| <b>베트남사회주의공화국</b>  |                                    | 독립·자유·행복       |
| <b>제품 자체 공표 신고서</b>  | 번호:                                | /단체 및 개인명/신고년도 |
| <b>I. 단체 및 개인 정보</b>   |                                    |                |
| 단체 및 개인명   | 팩스                                 |                |
| 주소   | 이메일                                |                |
| 전화번호   | 사업번호                               |                |
| 식품 안전을 총괄하는<br>기관의 인증 번호   | 발급일/발급 지역<br>(규정된 인증 대상 사업장에 적용가능) |                |
| <b>II. 제품 정보</b>   |                                    |                |
| 1. 제품명   | 6. 이메일                             |                |
| 2. 성분  | 사업번호                               |                |
| 3. 만료일   | 식품 안전을 총괄하는 기관의 인증 번호              |                |
| 4. 포장  | 발급일/발급 지역:                         |                |
| 5. 제조자 명칭과 주소  | (규정된 인증 대상 사업장에 적용가능)              |                |
| <b>III. 라벨 샘플: (제품의 라벨 샘플 첨부)</b>                                    |                                    |                |
| <b>IV. 식품안전 요청사항 (단체, 개인 제조자는 다음에 따라 안전한 식품을 제조 및 판매하고 있음</b>        |                                    |                |
| - 국가 기술 규정:  | ; 또는                               |                |
| - 부처 시행령:  | ; 또는                               |                |
| - 지방 기술 규정:  | ; 또는                               |                |
| - 국가 표준(국가 기술 규정, 부처 시행령 또는 지방 기술 규정이 없는 경우)                         | ; 또는                               |                |
| - Codex 표준, 지역 표준, 외국 표준(국가 기술 규정, 부처 시행령, 지방 기술 규정 또는 국가 표준이 없는 경우) |                                    |                |
| - 제조업체 사양(상기 언급한 서류가 없을 경우)  |                                    |                |
| 식품 안전에 관한 법률 및 규정을 이행할 것을 약속하며 신고 서류의 합법성에 대한 전적인 책임이 있습니다.          |                                    |                |
| 일  | 월                                  | 년              |
| 단체 및 개인 대표   |                                    | (서명 및 날인)      |

## 부록1. 양식2 : 제품 신고서

|  |                                      |          |
|--|--------------------------------------|----------|
| 베트남사회주의공화국   |                                      | 독립-자유-행복 |
| 제품 자체 공표 신고서   |                                      | 번호:      |
| <b>I. 단체 및 개인 정보</b>   |                                      |          |
| 단체 및 개인명   | 팩스                                   |          |
| 주소   | 이메일                                  |          |
| 전화번호   | 사업번호                                 |          |
| 식품 안전을 충족하는<br>기관의 인증 번호   | 발급일/발급 지역<br>(규정된 인증 대상 사업장에 적용가능)   |          |
| <b>II. 제품 정보</b>   |                                      |          |
| 1. 제품명   | 4. 제품 사용에 관한 주요 품질 지표<br>(건강보조식품 관련) |          |
| 2. 성분  | 5. 포장                                |          |
| 3. 만료일   | 6. 제조자 명칭과 주소                        |          |
| <b>III. 라벨 샘플: (제품의 라벨 샘플 첨부)</b>  |                                      |          |
| <b>IV. 식품안전 요청사항</b> (단체, 개인 제조자는 다음에 따라 안전한 식품을 제조 및 판매하고 있음)                                   |                                      |          |
| - 국가 기술 규정:  | ; 또는                                 |          |
| - 부처 시행령:  | ; 또는                                 |          |
| - 지방 기술 규정:  | ; 또는                                 |          |
| - 국가 표준(국가 기술 규정, 부처 시행령 또는 지방 기술 규정이 없는 경우)   | ; 또는                                 |          |
| - Codex 표준, 지역 표준, 외국 표준(국가 기술 규정, 부처 시행령, 지방 기술 규정 또는 국가 표준이 없는 경우)                             |                                      |          |
| - 제조업체 사양(상기 언급한 서류가 없을 경우)  |                                      |          |
| 식품 안전에 관한 법률 및 규정을 이행할 것을 약속하며 신고 서류의 합법성에 대한 전적인 책임이 있습니다. 제품 신고 인증서를 수령한 이후에만 제품을 제조 또는 판매합니다. |                                      |          |
| 일  | 월                                    | 년        |
| 단체 및 개인 대표   | (서명 및 날인)                            |          |

## 부록1. 양식3 : 제품 신고 인증서

|  |           |          |   |   |
|--|-----------|----------|---|---|
| 관리기관명  |           | 일        | 월 | 년 |
| 베트남사회주의공화국   | 독립-자유-행복  |          |   |   |
| 제품 신고 인증서  | 번호:       | /연도/DKSP |   |   |
| (접수 당국명)은 기술 규정//표준 (번호, 코드, 명칭)에 따라<br>(원산지 및 제조자의 명칭 및 주소)에 의해 제조된 (단체 및 개인 명칭)의<br>(제품)에 관하여 신고서를 수령하였음을 확인합니다. |           |          |   |   |
| 주소   |           |          |   |   |
| 전화번호   |           |          |   |   |
| 팩스   |           |          |   |   |
| 이메일  |           |          |   |   |
| 해당 기업은 제품의 적합성에 대한 전적인 책임을 집니다.  |           |          |   |   |
| 단체접수 당국 대표   | (서명 및 날인) |          |   |   |

## 부록1. 양식12 : 건강보조식품 GMP 신청서

|                                 |  |           |    |
|---------------------------------|--|-----------|----|
| 베트남사회주의공화국                      |  | 독립·자유·행복  |    |
| 건강보조식품에 관한 우수제조관리기준(GMP) 인증 신청서 |  |           |    |
|                                 |  |           | 귀하 |
| 법인·개인명:                         |  |           |    |
| 주소                              |  |           |    |
| 사업번호                            |  |           |    |
| 제조시설명·주소                        |  |           |    |
| 우수제조관리기준(GMP) 인증서 교부를 신청합니다     |  |           |    |
| 일                               |  | 월         |    |
| 년                               |  | 년         |    |
| 시설주                             |  | (서명 및 날인) |    |

## 부록1. 양식13 : 심사기록서

|  |   |           |  |               |  |           |
|--|---|-----------|--|---------------|--|-----------|
| 베트남사회주의공화국                                 |   | 독립·자유·행복  |  | 일             | 월  | 년         |
| 관리기관명                                      |   | 번호        |  |               |  |           |
| 건강보조식품의 우수제조관리기준(GMP)에 관한 심사기록서            |   |           |  |               |  |           |
| 결정 제 호에 의해 [관리기관]은                         |   | 일         | 월                                      | 년             | 일자로 심사를 실시합니다  |           |
| 금일,  | 일 | 월         | 년,                                     | 심사단은 다음과 같습니다 |  |           |
| 1. 심사단장 (이름, 직위, 소속기관명):                   |   |           |  |               |  |           |
| 2. 심사단비서 (이름, 직위, 소속기관명):                  |   |           |  |               |  |           |
| 일반정보                                       |   |           |  |               |  |           |
| 1. 인증서를 신청한 시설개요                           |   |           |  |               |  |           |
| - 제조사명                                     |   |           | - 법정 대리인                               |               |  |           |
| - 사업자 번호                                   |   |           |  |               |  |           |
| 2. 심사정보                                    |   |           |  |               |  |           |
| - 심사시간:                                    |   |           | - 최근심사시간:                              |               |  |           |
| - 심사형식:                                    |   | 일         | 월                                      | 년             | 일자의 규정 제 호에 명시된 GMP의 원칙과 규정에 따라<br>보고서 검토, 현장 실사를 통해 심사를 실시함 |           |
| - 심사 범위: 심사 대상 시설의 신청서에 따름                 |   |           |  |               |  |           |
| 심사결과                                       |   |           |  |               |  |           |
| I. 현장 점검                                   |   |           |  |               |  |           |
| 1. 시설 및 장비                                 |   |           | 4. 원재료, 반제품, 완제품 및 기타 항목과 관련하여 실시하는 검사 |               |  |           |
| 2. 위생조건 및 위생관리                             |   |           | 5. 서류 및 기록                             |               |  |           |
| 3. 식품 성분, 식품첨가물, 식품가공보조제 정보                |   |           | 6. 건강보조식품의 우수제조관리기준(GMP)을 결정하는 기타 내용   |               |  |           |
| II. 분류                                     |   |           |  |               |  |           |
| III. 결론                                    |   |           |  |               |  |           |
| IV. 심사대상 시설 의견                             |   |           |  |               |  |           |
| 본 결과서는 당사자가 승인하여 3부로 작성되며, 각각 1부씩 보관해야 합니다 |   |           |  |               |  |           |
| 심사단  |   | (서명 및 날인) |  | 시설 대표자        |  | (서명 및 날인) |
| 1. 심사단장                                    |   | 2. 심사단비서  |  | 3. 심사단원       |  |           |



| 관리기관명                               | 번호                             |   |   |   |
|-------------------------------------|--------------------------------|---|---|---|
| 베트남사회주의공화국                          | 독립-자유-행복                       | 일 | 월 | 년 |
| <b>건강보조식품에 관한 우수제조관리기준(GMP) 인증서</b> |                                |   |   |   |
| 시설명                                 |                                |   |   |   |
| 주소                                  | 수제조관리기준(GMP) 인증을 취득한 것을 증명합니다. |   |   |   |
|                                     | 대상 제품은 다음과 같습니다.               |   |   |   |
|                                     | 인증서는 서명일로부터 3년간 유효합니다.         |   |   |   |
|                                     | 일                              | 월 | 년 |   |
| 인증서 교부기관 대표자                        | (서명 및 날인)                      |   |   |   |



# 2019년 인도네시아 라벨링 제도 보고서



## 1. 관리·법률 체계 208

---

- 가. 관리체계
- 나. 법률체계

## 2. 식품 라벨링 기준 209

---

- 가. 식품 라벨링 관련 규정

## 3. 표시사항 210

---

- 가. 기본표시사항
- 나. 용어정의
- 다. 표기방식
- 라. 유의사항



#### 4. 품목별 라벨링 표기

217

##### 가. 표시 예시

- 라면
- 과자
- 음료
- 유제품
- 수산식품
- 캔제품
- 냉동식품
- 양념류
- 건강기능식품
- 술

##### 나. 특정식품 라벨링 규정

- 돼지 원료가 함유된 식품
- 가당연유
- 알레르기 유발물질
- 알코올 음료
- 방사선조사식품
- 유전자변형식품

#### 5. 최근 이슈

224

#### 6. 출처

225

<부록1>

<부록2>

# 1. 관리·법률체계

## 가. 관리체계

### 인도네시아 식품의약청(Badan Pengawas Obat dan Makanan, BPOM)

- 인도네시아의 제품 라벨링에 대하여 전반적으로 관할
- 식품, 전통의약품, 건강보조식품, 의약품, 화장품에 대한 허가 담당 기관
- 인도네시아로 수입되는 식품(ML), 전통의약품(TI), 건강보조식품(SI) 등은 식품의약청(BPOM)으로부터 수입식품등록번호 발급 필요
- 할랄 인증 제품에 한해 할랄 라벨링 승인

### 인도네시아 국가 표준화 기관(Badan Standardisasi Nasional, BSN)

- 1997년 설립된 기관으로 인도네시아 국가표준(Standar Nasional Indonesia, SNI) 정책 수립, 유관기관 감독 및 SNI 관련 정보 대외 공시 등 SNI 운영 전반 관할

### 인도네시아 무역부(Ministry of Trade)

- 수입제품에 대한 라벨링, 수입 인증 등 담당
- 원산지 규정 관련 규정 발표 관할

## 나. 법률 체계

### 라벨링 관련

- Government Regulation(GR) No.69/1999 : 식품 라벨 및 광고에 관한 정부 규정
- 62/M-DAG/PER/12/2009 : 제품 라벨링 의무에 관한 무역부 규정
- 22/M-DAG/PER/5/2010 : 제품 라벨링 의무에 관한 무역부 규정 개정
- No.SE.19/BC/2010 : 수입 식품 및 음료 제품의 의무 라벨링에 관한 규정
- BPOM No.31/2018 : 가공식품 라벨링 관련 식품의약청 규정

### 식품 및 식품안전 관련

- Law No.7/1996 : 식품법
- Law No.18/2012 : 식품법 개정(No.7/1996 식품법 대체)

## 2. 식품 라벨링 기준

### 가. 식품 라벨링 관련 규정

- 인도네시아의 식품 라벨링 관련 규정은 '식품 라벨 및 광고에 관한 정부 규정(GR No.69/1999)'이 근간을 이루고 있음
- 인도네시아 식품의약청(BPOM)은 라벨링과 관련한 법규 제정을 비롯하여 라벨링 관련 업무 전반을 관할함
- 식품의약청(BPOM)은 2018년 '가공식품 라벨링 관련 식품의약청 규정(BPOM No.31/2018)'을 발표함으로써 가공식품 라벨링 관련하여 세부적으로 규정

| 구분      | GR No.69/1999<br>(식품 라벨 및 광고에 관한 정부 규정)  | BPOM No.31/2018<br>(가공식품 라벨링 관련 식품의약청 규정)   |
|---------|--|---|
| 적용범위    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 인도네시아 영토 내에서 생산되거나 수입되는 식품에 대해서는 라벨 부착이 필수적이며 식품 또는 식품의 포장용기에 이를 부착해야함</li> <li>- 식품 라벨링은 판매목적으로 포장된(상업용 포장) 상품을 대상으로함</li> <li>- 인도네시아 영토에 도착하기 전(세관 통과 전)에 라벨을 부착해야함</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 인도네시아 영토 내에서 생산되거나 수입되는 가공식품에 대해서는 라벨 부착이 요구됨</li> </ul>   |
| 필수 표기내용 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품명</li> <li>- 등록번호, 성분표 또는 성분 목록</li> <li>- 미터법에 의한 순중량 또는 순용량</li> <li>- 제조자 또는 수입업자의 명칭 및 주소</li> <li>- 유통기한</li> <li>- 제조일자 또는 제조코드</li> <li>- 할랄 인증(일부 대상 식품)</li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품명</li> <li>- 등록번호, 성분표 또는 구성 성분</li> <li>- 미터법에 의한 순중량 또는 순용량</li> <li>- 제조자 또는 수입업자의 명칭 및 주소</li> <li>- 유통기한</li> <li>- 제조일자 또는 제조코드</li> <li>- 할랄 인증(일부 대상 식품)</li> <li>- 가공식품이 다른 가공식품의 원료로 사용되는 경우에는 최소한 다음의 정보를 라벨에 기재해야함</li> <li>· 제품명</li> <li>· 순중량 또는 순용량</li> <li>· 제조자 또는 수입업자의 명칭 및 주소</li> <li>· 제조일자 또는 제조코드</li> <li>· 유통기한</li> </ul> |

| 구분   | GR No.69/1999<br>(식품 라벨 및 광고에 관한 정부 규정)   | BPOM No.31/2018<br>(가공식품 라벨링 관련 식품의약품 규정)  |
|------|---|--|
| 표기방식 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 라벨의 내용은 정확해야 하며, 식별이 용이한 위치에 부착함</li> <li>- 필수 표기사항을 덮거나 감출 수 있는 이미지, 색상, 기타 장식 등은 사용을 금지함</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 라벨의 내용은 정확해야 하며, 식별이 용이한 위치에 부착함</li> <li>- 라벨은 포장재로부터 쉽게 벗겨지거나 손상되지 않아야함</li> <li>- 라벨상의 문자 크기는 Arial체 6포인트 이상으로 하며 소문자의 크기가 1mm 이상이어야함</li> <li>- 제품명과 주의사항은 Arial체로 하며 소문자의 크기가 2mm 이상이어야함</li> <li>- 라벨의 면적이 10cm<sup>2</sup> 이하인 경우에도 문자의 크기는 0.75mm 이상이어야함</li> </ul> |
| 표기언어 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 라벨은 인도네시아어로 기재하며 아라비아 숫자와 라틴어를 사용함</li> <li>- 인도네시아어, 아라비아 숫자, 라틴어의 번역이 불가하거나 상응하는 언어, 숫자, 문자가 없는 경우 기타 언어로 기재가 가능함</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 라벨은 인도네시아어로 기재하며 아라비아 숫자와 라틴어를 사용함</li> <li>- 인도네시아어, 아라비아 숫자, 라틴어의 번역이 불가하거나 상응하는 언어, 숫자, 문자가 없는 경우 기타 언어로 기재가 가능함</li> </ul>  |

### 3. 표시사항

#### 가. 기본표시사항

| 구분                     | 필수/선택 | 샘플사진  |
|------------------------|-------|---|
| ① 제품명                  | 필수    |  |
| ② 구성 성분                | 필수    |   |
| ③ 순중량 또는 순용량           | 필수    |   |
| ④ 제조자 또는 수입업자의 명칭 및 주소 | 필수    |   |
| ⑤ 유통기한                 | 필수    |   |
| ⑥ 제조일자 또는 제조코드         | 필수    |   |
| ⑦ 등록번호(BPOM 등록번호)      | 필수    |   |



## 나. 용어의의

### GR No.69/1999 (식품 라벨 및 광고에 관한 정부 규정)

#### 식품

식품첨가물, 식품 원료 및 기타 물질을 포함하여 음식 또는 음료의 생산 및 가공에 사용되는 물질로서 생물자원 및 수자원에서 유래한 모든 것

#### 가공식품

첨가제의 유무와 함께 특정 수단 또는 방법으로 가공하여 얻어진 음식 또는 음료

#### 식품 라벨

식품의 포장에 부착되거나 또는 포장의 일부를 구성하는 형태로써 이미지, 글 또는 그 둘의 조합으로 표현하는 식품에 관한 정보

#### 하람 식품

이슬람 율법에 의해 허용되지 않거나 이슬람교도가 섭취하는 것을 금지하는 음식·원료·식품첨가물·보조재료 등을 의미하며, 유전자변형식품·방사선조사식품 및 이슬람 율법에 따라 가공되지 않은 기타 물질도 포함함

#### 영양

인간의 성장 및 건강에 유익한 파생물을 포함하여 탄수화물, 단백질, 지방, 비타민, 미네랄 등 식품에 함유된 물질 또는 복합물

#### 식품 생산

식품의 생산·가공·제조·보존·포장·재포장 및 식품의 형태를 변경하는 활동

#### 식품 포장재

식품을 담거나 포장하는데 사용되는 물질

#### 식품 운반

식품 생산, 유통 및 거래 과정에서 운송 수단 또는 시설에 관계없이 식품을 한 장소에서 다른 장소로 옮기는 활동

#### 식품 유통

식품을 사회에 분배하기 위한 활동

#### 식품 거래

식품의 매매 및 식품 전달을 통해 보상을 얻는 행위

### BPOM No.31/2018 (가공식품 라벨링 관련 식품의약청 규정)

#### 식품

식품첨가물, 식품 원료 및 기타 물질을 포함하여 음식 또는 음료의 생산 및 가공에 사용되는 물질로서 생물자원 및 수자원에서 유래한 모든 것

#### 가공식품

첨가제의 유무와 함께 특정 수단 또는 방법으로 가공하여 얻어진 음식 또는 음료

#### 가공식품 라벨

가공식품의 포장에 부착되거나 또는 포장의 일부를 구성하는 형태로써 이미지, 글 또는 그 둘의 조합으로 표현하는 식품에 관한 정보

#### 식품 카테고리

관련 식품의 유형에 기초한 식품 그룹

#### 식품첨가물

식품의 성질이나 형태에 영향을 주기 위하여 식품에 첨가되는 성분

#### 방사선 조사 식품

의도적인 방사선 조사 공정을 거친 식품

#### 유전자 변형 식품

유전자 변형 과정을 통해 생산된 원료, 식품첨가물 또는 기타 성분을 이용하여 제조된 식품

#### 알레르기 발생 물질

알레르기 반응을 일으키는 식품의 성분 혹은 복합물질

#### 영양 가치 목록

표준 규격에 맞추어 식품의 영양물질을 나열한 목록

## 다. 표기방식

|    |                        |                        |
|----|------------------------|------------------------|
| 구분 | GR No.69/1999          | BPOM No.31/2018        |
|    | (식품 라벨 및 광고에 관한 정부 규정) | (가공식품 라벨링 관련 식품의약품 규정) |

|     |  |  |
|-----|--|--|
| 제품명 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품명은 해당 식품의 특성과 조건을 반영해야함</li> <li>- 인도네시아국가표준(SNI)에 이미 존재하는 특정식품의 명칭을 사용하는 경우, 기술부 장관의 결정이 요구될 수 있음</li> <li>- 인도네시아 국가표준(SNI)에 미등록된 명칭의 경우, 보편적이며 일반적인 명칭을 사용해야함</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. 제품명</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품명은 가공식품의 종류명과 상표로 구성됨</li> <li>- 카테고리명과 상표는 가공식품 라벨에 병기되어야함</li> </ul> </li> <li><b>2. 가공식품 카테고리명</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 가공식품 카테고리명은 해당 식품의 성질 및 조건 등을 포함한 특징을 구체적으로 반영할 수 있도록함</li> <li>- 인도네시아 국가표준(SNI)에서 규정한 사항에 부합해야함</li> <li>- 종류명이 SNI 또는 식품 카테고리에서 규정하지 않았을 경우, 식품표준화이사회에서 사전허가를 얻은 후 해당 카테고리명을 사용할 수 있음</li> </ul> </li> <li><b>3. 상표</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 다음의 상황에 해당하는 경우 상표로 사용할 수 없음 <ul style="list-style-type: none"> <li>·공공질서, 문화, 종교, 법규 등에 반하는 경우</li> <li>·타 상표와의 구별이 어렵고 분별력이 없는 경우</li> <li>·공공재에 해당하는 이름인 경우</li> <li>·가공식품의 해석에 직·간접적으로 영향을 미칠 가능성이 있는 형용사를 사용하는 경우 &lt;예&gt; 천연, 순수, 신성 등</li> <li>·식품안전, 영양, 건강과 관련된 용어를 사용하는 경우</li> <li>·기등록된 식품 또는 그와 관련된 정보를 사용하는 경우</li> <li>·저작권 또는 상표권이 소멸한 경우</li> </ul> </li> </ul> </li> </ol> |
|     | 구성 성분  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 비타민, 미네랄, 기타 영양소를 제외한 나머지 성분 중 식품의 제조 과정에 사용된 성분을 표기하되 비율이 높은 순대로 나열함</li> <li>- 해당 성분의 명칭이 인도네시아 국가표준(SNI)에 명시되어 있으며 인도네시아 국가표준(SNI)의 규정이 요구하는 사항을 충족하는 경우에만 사용 가능함</li> </ul>   |



| 구분                | GR No.69/1999<br>(식품 라벨 및 광고에 관한 정부 규정)  | BPOM No.31/2018<br>(가공식품 라벨링 관련 식품의약청 규정)   |
|-------------------|--|---|
|                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품 가공 과정에서 안전하게 증발된 물이나 성분은 라벨에서의 언급이 불필요함</li> <li>- 비타민, 미네랄, 기타 영양소의 보충·증량·강화를 나타내는 문구는 사실을 반영하며 내용에 오해의 소지가 없어야함</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 복수의 성분이 사용된 경우, 성분별 비율을 표기하되 순서는 주요 성분부터 나열하여 표기함</li> <li>- 성분 자체에 포함된 물을 제외하고, 식품의 생산 및 가공 과정에서 첨가된 물은 성분 목록에 기재되어야함</li> <li>- 과일, 육류, 어류 혹은 기타 재료가 식품의 원료로서 사용되었을 경우에 한하여 해당 원료의 이미지를 표시할 수 있음</li> </ul>  |
| <b>순중량 또는 순용량</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 순중량 또는 순용량은 미터법에 의거하여 기재함               <ul style="list-style-type: none"> <li>·액체 식품 : 용량으로 기재</li> <li>·고체 식품 : 중량으로 기재</li> <li>·반고체 및 점성이 있는 식품 : 용량 또는 중량으로 기재</li> </ul> </li> <li>- 액체에 담긴 형태로 포장된 고체 식품의 경우, 액체를 제외한 중량을 추가 표기함</li> <li>- 1회 섭취량 정보를 라벨에 표기하는 경우, 1회 섭취시의 순중량 또는 순용량을 표기함</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 순중량, 순용량은 포장 및 용기에 담긴 식품의 수량이나 양을 나타내는 정보를 의미함</li> <li>- 순중량, 순용량은 미터법에 의거하여 표기하고, 제형에 따라 중량 혹은 용량으로 구분하여 기재함               <ul style="list-style-type: none"> <li>·고체 가공식품 : 중량으로 표기함<br/>ex)밀리그램(mg), 그램(g), 킬로그램(kg)</li> <li>·액체 가공식품 : 용량으로 표기함<br/>ex)밀리리터(ml 또는 mL), 리터(l 또는 L)</li> <li>·반고체 가공식품 : 중량 또는 용량으로 표기함<br/>ex)밀리그램(mg), 그램(g), 킬로그램(kg), 밀리리터(ml 또는 mL), 리터(l 또는 L)</li> </ul> </li> <li>- 과립이나 조각 형태의 가공식품은 중량 이외에 과립 수량 및 과립 조각당 중량으로 기재 가능함<br/>ex)중량 : 1g (과립 1개당 200mg, 과립 5개입)</li> </ul> |
| <b>유통기한</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 유통기한은 식별이 가능하도록 명확하게 기재되어야 하며, '유통기한'이라는 문구에 이어서 일, 월, 년의 형태로 표기함</li> <li>- 유통기한이 3개월 이상인 식품의 경우에는 월, 년의 형태로 표기가 가능함</li> <li>- 라벨에의 유통기한 표기에서 다음의 행위는 금지함               <ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품의 라벨을 삭제하거나 교체하는 행위</li> <li>· 식품의 유통기한을 변경하는 행위</li> </ul> </li> </ul>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 유통기한은 제조자가 제시한 보관방법에 따라 보존가능기간 동안 해당 가공식품의 품질의 보증되는 기간을 의미함</li> <li>- 유통기한은 '유통기한'이라는 단어를 기재하고 이어서 일, 월, 년 형태로 표기함</li> <li>- 유통기한이 3개월 이하인 가공식품은 일, 월, 년 형태로 표기함</li> <li>- 유통기한이 3개월 이상인 가공식품은 일, 월, 년 또는 월, 년 형태로 표기가 가능함</li> <li>- 유통기한은 '유통기한'이라는 단어와 분리하여 작성이 가능하나 유통기한을 확인할 수 있는 위치 정보를 제공해야함</li> <li>- 유통기한 표기 면제 품목               <ul style="list-style-type: none"> <li>· 7% 이상의 알코올을 함유한 음료</li> <li>· 유통기한이 24시간 이내인 빵이나 케이크</li> <li>· 식초</li> </ul> </li> </ul>                                     |

| 구분   | GR No.69/1999<br>(식품 라벨 및 광고에 관한 정부 규정)  | BPOM No.31/2018<br>(가공식품 라벨링 관련 식품의약품 규정) |
|--|--|---|
| <b>제조일자 또는 제조코드</b><br>- 제조코드는 라벨, 용기 혹은 식품의 포장에 부착하되 식별이 용이한 위치에 부착해야함<br>- 제조코드는 관련 식품의 생산이력에 대한 정보를 포함해야함 | - 제조코드는 특정 동일 조건 및 동일 시간에 제조된 가공식품의 제조이력정보를 제공함<br>- 제조코드는 배치번호(제조단위번호) 또는 제조시간으로 기재가 가능함<br>- 제조일자와 제조코드는 분리하여 기재가 가능하나, 제조코드가 기재된 위치에 정보를 표기함  |   |
| <b>등록번호 (식품의약품 BPOM 등록번호)</b><br>- 인도네시아에서 생산되거나 인도네시아로 수입되는 식품은 라벨에 등록번호를 기재해야함                             | - 가공식품의 경우 라벨에 식품의약품(BPOM) 등록번호를 표기해야함<br>- 식품의약품(BPOM) 등록번호는 가공식품의 유형에 따라 다르며, 번호를 통해 식품 유형을 구분할 수 있음<br>· 국내 제조 가공식품 : BPOM MD+숫자<br>· 수입 가공식품 : BPOM ML+숫자<br>· 가내 제조 가공식품 : P-IRT+숫자   |   |
| <b>기타</b>  | <b>1. 사용 안내</b><br>- 별도의 조리방법 및 조리예가 필요한 식품은 해당 정보를 라벨에 표시해야함<br>- 조리예가 필요한 식품에는 조리방법이 나타나는 이미지를 첨부하는 것도 가능함<br>- 라벨에 표시가 어려운 경우에는 식품의 포장이나 용기에 이를 표시함<br><br><b>2. 보관 안내</b><br>- 특별 보관방법이 필요한 가공식품(보관 조건에 따라 유통기한이 영향을 받는 가공식품)의 라벨에 보관 안내를 표기함<br>- 1회분이 아닌 포장가공식품의 라벨에는 개봉 후 잔여분의 보관방법을 안내해야함<br>- 보관 방법은 유통기한과 인접한 곳에 기재함 |   |

## 라. 유의사항

### 일반 유의사항

- 식품 라벨링 조건은 매우 광범위하여 제품의 유형에 따라 라벨링 요구조건이 상이함. 라벨링 요구조건은 소매목적의 포장식품에만 해당되며 다량 구매 혹은 업소/기관용 식품제품은 방사선조사 및 식품첨가제의 규정만 적용 받음

- 시장에서 판매되는 대부분의 포장식품은 제품의 영양소 내용을 표시하고 있음. 이러한 영양소 라벨링은 규정 No.62 (1999) - “식품 라벨링 및 광고”의 적용을 받음
- 영양소 정보표시는 비타민, 미네랄, 기타 영양소 보충제 등의 내용들을 포함하여야 하며 다음의 순서에 따름. 지방분, 단백질, 탄수화물 등에서 발생하는 에너지양에 기초한 전체 에너지양, 소금, 지방, 포화지방, 콜레스테롤, 탄수화물, 섬유질, 설탕, 비타민 및 미네랄 등의 총량

- 건강혜택에 관한 주장은 제품의 성분 및 일상적 일일 섭취량에 근거해야 하며, 암시적인 주장은 허용되지 않음

- 영양 및 건강 홍보 문구는 영양소 주장의 요구조건에 따라 표시하는 것이 가능

- 영양 내용 : 제품의 1회 섭취량이 일일 영양소 기준치의 최소 5%를 포함할 경우
- 낮은 칼로리 : 유사제품과 비교하여 1회 섭취량의 칼로리량이 25% 이상 적을 경우
- 저 칼로리 : 제품의 1회 섭취량의 칼로리량이 40kcal 이하인 경우
- 무 칼로리 : 제품의 1회 섭취량의 칼로리량이 5kcal 이하인 경우
- 단백질 증강 : 제품의 칼로리량 중 20% 이상이 단백질이며, 1회 섭취량에 최소 10 그램의 단백질이 포함될 경우
- 낮은 지방 : 제품의 1회 섭취량에 포함된 지방이 3 그램 이하이거나, 1회 섭취량이 50 그램 이하일 때 총 50 그램의 경우
- 무 지방 : 제품의 1회 섭취량에 포함된 지방이 0.5 그램 이하일 경우
- 낮은 포화지방 : 제품의 1회 섭취량에 포함된 포화지방이 1 그램 이하이며, 칼로리의 총량 중 포화지방의 칼로리가 15% 미만일 경우, 또는, 스낵 혹은 음식제품의 100 그램당 포화지방이 1 그램 이하이며, 칼로리의 총량 중 포화지방의 칼로리가 10% 미만의 경우
- 적은 포화지방 : 유사제품과 비교하여 1회 섭취량의 포화지방 함량이 25% 이상 적을 경우
- 무 포화지방 : 제품이 100 그램/100 ml 당 포화지방 함량이 0.5 그램 이하일 경우
- 낮은 콜레스테롤 : 유사제품과 비교하여 1회 섭취량의 콜레스테롤 함량이 25% 이상 적고, 1회 섭취량의 포화지방 함량이 2 그램 이하일 경우
- 저 콜레스테롤 : 제품의 1회 섭취량에 포함된 콜레스테롤량이 20 밀리그램 이하 이고, 포화지방 함량이 2 그램 이하이거나, 또는, 1회 섭취량이 50 그램 이하일 때 총 50 그램의 경우
- 무 콜레스테롤 : 제품의 1회 섭취량에 포함된 콜레스테롤량이 2 밀리그램 이하일 경우

- 건강홍보문구는 적법한 연구에 의해 증명되어야 함. 오해의 소지가 없는 기능성 주장만이 가능하며 허용되는 그리고 허용되지 않는 표현은 다음과 같음

| 허용 표현 예시                 | 허용불가 표현 예시                              |
|--------------------------|---|
| - 뼈와 치아 발달의 칼슘 보조제       | - 천연 섬유질 함유 식품은 건강과 활력 개선에 도움이됨         |
| - 신체 세포의 개발 및 복원을 돕는 단백질 | - 아동 및 유아용 DHA 함유 식품은 뇌세포 및 지능 개선에 도움이됨 |
| - 철은 적혈구 형성 요인           | - 간장은 IQ를 향상시킴                          |
| - 비타민 E는 지방 산화 방지        |   |
| - 태아 두개골 및 척수 발달의 엽산 보조제 |   |

**돼지고기 표시관련 유의사항**

- 인도네시아 인구의 87%가 무슬림이므로 식품에 돼지고기 성분 함유 유무는 중요한 이슈 사항임
- 인도네시아 돼지고기 표시 관련 규정

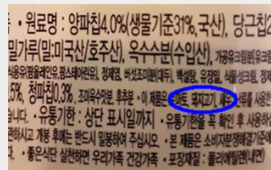
- 의약품, 전통약품, 식품보조제 및 식품의 라벨/표시에 유통기한, 알코올 함유 및 특정원료 정보부착 관련 인도네시아 식품의약품 규정(No.HK.03.1.23.06.10.5166)에 근거하여 특정원료를 함유한 의약품, 전통약품, 식품보조제, 식품은 특정원료 함유에 대한 정보 표시/라벨이 의무임
- 돼지원료가 함유된 의약품, 전통약품, 건강보조제는 “돼지 함유”라는 표시를 흰 바탕 위 검은색 네모 칸 안에 검은색 글씨로 반드시 부착해야 하며, 식품은 빨간 글씨로 부착해야함



- “돼지고기를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조된 제품” 표기로 인한 문제 발생
- 수출용 포장재가 아닌 내수용 포장재를 사용한 수입제품에 대해 한국 식품의약품안전처 규정에 따라 표시된 한글 문구로 인한 문제가 발생함

한국 식품의약품안전처 「식품등의 표시기준(식약처 고시 제2016-149호)」에 따르면 돼지고기, 난류, 우유 등 21가지를 알레르기 유발물질로 지정하여, 알레르기 유발물질을 사용하는 제품과 사용하지 않은 제품을 같은 제조과정을 통해 생산하여 불가피하게 혼입 가능성 있는 경우 주의사항 문구를 의무적으로 표시해야함

- 돼지고기를 원재료로 사용하지 않은 제품이라 하더라도 돼지고기를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 사용한 경우 한국은 알레르기 유발 문제로 인해 경고 문구를 삽입하도록 하였지만, 인도네시아 무슬림 소비자들에게는 돼지고기가 종교적인 문제로 인식됨에 따라 소비자 안전을 위한 주의사항 표시와는 별개의 사안임



▲ 돼지고기를 포함한 알레르기 유발물질 경고문구

- 인도네시아 식품의약품(BPOM)에 등록된 한국 수입식품들 중 다수에 위 문구가 표시되어 있어 인도네시아 식품의약품(BPOM), 소비자들에 의해 문제 제기 가능성 상존

**영양 라벨링**

- 영양소 표기 시, 다음의 순서로 영양소를 나열하여 표기함

- |                     |         |                 |
|---------------------|---------|-----------------|
| ① 지방, 단백질 및 탄수화물로부터 | ③ 포화지방  | ⑦ 당(糖)          |
| 파생된 총 열량            | ④ 콜레스테롤 | ⑧ 단백질           |
| ② 총 지방              | ⑤ 탄수화물  | ⑨ 비타민 및 미네랄의 총량 |
|                     | ⑥ 섬유질   |                 |

## 4. 품목별 라벨링 표기

### 가. 표시 예시

#### 라면

#### ① 제품명 Alhami



| INFORMASI NILAI GIZI / NUTRITION FACTS               |                   |
|--|-------------------|
| Jumlah Saati / Serving Size: 80g                     |                   |
| Jumlah Saati per Kemasan / Serving Per Container: 10 |                   |
| Energy Total / Total Energy: 260 kCal                |                   |
| Energy dari Lemak / Energy from Fat: 90 kCal         |                   |
| % Daily Value*(RDI)*                                 |                   |
| Lemak Total / Total Fat: 10g                         | 20%               |
| Lemak Jenuh / Saturated Fat: 4.5g                    | 9%                |
| Kolesterol / Cholesterol: 0mg                        | 0%                |
| Protein / Protein: 5g                                | 10%               |
| Karbohidrat Total / Total Carbohydrate: 37g          | 12%               |
| Gula / Sugar: 2.0g                                   | 4%                |
| Natrium / Sodium: 1200mg                             | 24%               |
| Kalsium / Calcium: 25mg                              | 5%                |
| • Vitamin A: 0%                                      | • Besi / Iron: 2% |
| • Vitamin C: 0%                                      | • Magnesium: 5%   |
|  | • Fosfor: 15%     |

| 영양정보        |            |
|-------------|------------|
| 유당          | 60g        |
| 포장당 제공량     | 1          |
| 제공량당 함량     | 260kcal    |
| 총 열량        | 900kcal    |
| 지방 열량       |            |
| % 일일 권장섭취량* |            |
| 총 지방        | 10g 16%    |
| 포화지방        | 4.5g 25%   |
| 콜레스테롤       | 0mg 0%     |
| 단백질         | 5g 8%      |
| 총 탄수화물      | 37g 12%    |
| 식이섬유량       | 2g 8%      |
| 칼슘          | 25g 5%     |
| 나트륨         | 1220mg 53% |
| 철           | 70mg 1%    |
| 칼륨          | 25mg 2%    |
| 비타민 A       | 0% 0%      |
| 비타민 C       | 0% 0%      |
| 철           | 2%         |
| 칼슘          | 2%         |
| 마그네슘        | 5%         |
| 인           | 15%        |

영양정보 원본

영양정보 번역본

| 표기항목           | 표기내용  |
|----------------|---|
| ② 제조자 명칭 및 주소  | 명칭: OLAGA FOOD INDUSTRI MAKANAN&MINUMAN<br>주소: Medan 20362, Indonesia |
| ③ 순중량          | 60g   |
| ④ BPOM 등록번호    | MD 231502002025   |
| ⑤ 구성성분         | 밀가루, 팜유(정제유), 타피오카 전분, 소금 등   |
| ⑥ 유통기한         | 2018/05/10  |
| ⑦ 제조일자 또는 제조코드 | 2017/08/11  |

#### 과자

#### ① 제품명 Selamat ORIGINALS



| INFORMASI NILAI GIZI / NUTRITION FACTS               |     |
|--|-----|
| Takaran Saati / Serving Size: 30g                    |     |
| Jumlah Saati per Kemasan / Servings per Container: 7 |     |
| Energy Total / Total Energy: 150 kCal                |     |
| Energy dari Lemak / Energy from Fat: 70kcal / kcal   |     |
| % AMD*   |     |
| Lemak Total / Total Fat: 8g                          | 12% |
| Protein / Protein: 2g                                | 4%  |
| Karbohidrat Total / Total Carbohydrate: 18g          | 6%  |
| Gula / Sugar: 12g                                    | 12% |
| Aluminium / Sodium: 5mg                              | 1%  |

| 영양정보        |         |
|-------------|---------|
| 유당          | 30g     |
| 포장당 제공량     | 7       |
| 제공량당 함량     | 160kcal |
| 총 열량        | 70kcal  |
| 지방 열량       |         |
| % 일일 권장섭취량* |         |
| 총 지방        | 8g 16%  |
| 단백질         | 2g 4%   |
| 총 탄수화물      | 19g 6%  |
| 설탕          | 12g 12% |
| 나트륨         | 25mg 1% |

영양정보 원본

영양정보 번역본

| 표기항목           | 표기내용  |
|----------------|---|
| ② BPOM 등록번호    | MD 836110013097   |
| ③ 제조자 명칭 및 주소  | 명칭: Perusahaan Industri Ceres<br>주소: Bandung 40256, Indonesia |
| ④ 순중량          | 198g  |
| ⑤ 구성성분         | 밀가루, 설탕, 식물성유지, 코코아분말, 탈지분유 등                                 |
| ⑥ 유통기한         | 2018/10/18  |
| ⑦ 제조일자 또는 제조코드 | 170719 AA   |

## 음료

① 제품명  
Diet Coke

| INFORMASI NILAI GIZI       |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| Takaran saji: 330 ml       |                           |
| Jumlah saji per kemasan: 1 |                           |
| Jumlah PER SAJIAN          |                           |
| Energi total: 0 kkal       | Energi dari lemak: 0 kkal |
| %NAP*                      |                           |
| Lemak total                | 0g 0%                     |
| Lemak jenuh                | 0g 0%                     |
| Protein                    | 0g 0%                     |
| Karbohidrat total          | 0g 0%                     |
| Gula                       | 0g -                      |
| Natrium                    | 30 mg 1%                  |

\*Persen ANGI berdasarkan kebutuhan energi 2000 kkal. Kebutuhan energi Anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.

영양정보 원본

| 영양정보        |         |
|-------------|---------|
| 용량          | 330ml   |
| 포장당 제공량     | 1       |
| 제공량당 지방     |         |
| 총 열량        | 0Kcal   |
| 지방 열량       | 0Kcal   |
| % 일일 권장섭취량* |         |
| 총 지방        | 0g 0%   |
| 포화지방        | 0g 0%   |
| 단백질         | 0g 0%   |
| 총 탄수화물      | 0g 0%   |
| 설탕          | 0g -    |
| 나트륨         | 30mg 1% |

일일 권장섭취량 비율은 2,000칼로리 기준임

영양정보 번역본

| 표기항목           | 표기내용  |
|----------------|---|
| ② 순중량          | 330ml   |
| ③ BPOM 등록번호    | MD 5512510010349  |
| ④ 제조자 명칭 및 주소  | 명칭: COCA-COLA BOTTLING INDONESIA<br>주소: Bekasi 17520, Indonesia |
| ⑤ 구성성분         | 물, 캐러멜 착색료, 아스파탐, 인산, 구연산칼륨, 천연 착색료, 카페인 등                      |
| ⑥ 제조일자 또는 제조코드 | 캔 하단 참조   |
| ⑦ 유통기한         | 캔 하단 참조   |

## 유제품



| 영양정보(100g기준) |         |
|--------------|---------|
| 열량           | 190Kcal |
| 총 지방         | 16g     |
| 포화지방         | 10g     |
| 탄수화물         | 3.3g    |
| 설탕           | 3.3g    |
| 단백질          | 7.8g    |
| 나트륨          | 0.8g    |

영양정보 원본

영양정보 번역본

① 제품명  
lacto free FRESH CHEESE

| 표기항목           | 표기내용   |
|----------------|--|
| ② 수입자 명칭 및 주소  | 명칭: Pandurasa Kharisma<br>주소: Jakarta 14340, Indonesia |
| ③ BPOM 등록번호    | ML 203509997010  |
| ④ 순중량          | 150g   |
| ⑤ 유통기한         | 포장 참조 (2018/07/30)                                     |
| ⑥ 제조일자 또는 제조코드 | 포장 참조 (2017/10/07)                                     |
| ⑦ 명칭 및 주소      | 명칭: Arla Food Amba<br>주소: 6340 Krusa Denmark           |



## 냉동식품



| 영양 정보         |                     |
|---------------|---------------------|
| 중량            | 150g                |
| 식품의 원료명       | 닭 소스                |
| 내용물 기준 조영양 성분 | 4.30kcal            |
|               | 공정상 영양 성분 (150g 기준) |
| 에너지           | 150kJ               |
| 탄수화물          | 0.1g                |
| 단백질           | 15g                 |
| 지방            | 7g                  |
| 나트륨           | 800mg               |
|               | 0.8%                |

## ① 제품명

## Crispy Chicken

영양정보 원본

영양정보 번역본

| 표기항목          | 표기내용   |
|---------------|--|
| ② 제조사 명칭 및 주소 | 명칭: PT Bellfoods Indonesia<br>주소: Bogor 16830, Indonesia |
| ③ BPOM 등록번호   | MD 239710014109  |
| ④ 할랄인증        | MUI 할랄로고   |
| ⑤ 순중량         | 600g   |
| ⑥ 유통기한        | 2020/05/30   |
| ⑦ 식약청 2D코드    | QR 코드(식품등록정보 확인 가능)                                      |

## 양념류



## ① 제품명

## Bolognese with Bacon, Chunky Tomato&amp;Herbs Pasta Sauce

| 표기항목         | 표기내용   |
|--------------|--|
| ② 브랜드명       | Leggo's  |
| ③ 순중량        | 500g   |
| ④ 돼지성분 표시    | Mengandung BABI(돼지 성분 함유)  |
| ⑤ 수입업체명 및 주소 | 업체명 : PT Citra Gemilang Prima<br>주소 : Jalan Gunung Sahari 8 Dalam No.8 Jakarta 10720                               |
| ⑥ 제조업체명 및 주소 | 업체명 : Simplot Australia Pty Ltd<br>주소 : Level4, 63-77 Parramatta Road Silverwater NSW 2128 Australia               |
| ⑦ BPOM 번호    | ML 156409024160  |
| ⑧ 재료명        | 재료명 : 토마토(84%), 양파, 당근, 돼지고기(2%), 설탕, 농후화제, 카놀라 오일, 파르메산 치즈, 이스트엑스, 소금, 마늘(0.5%), 천연감미료(밀 포함), 허브, 향신료, 천연색소(파프리카) |



## 건강기능식품



| Nutritional Information<br>Indonesia Per 100g |         | Per 70g   |
|---|---------|-----------|
| Energy (kcal)                                 | 33 kcal | 23.1 kcal |
| Protein                                       | 0       | 0         |
| Total Carbohydrate (g)                        | 0       | 0         |
| Total Fat (g)                                 | 7.9     | 5.5       |
| Total Fiber (g)                               | 0       | 0         |
| Total Lactose                                 | 0       | 0         |
| Sodium (mg)                                   | 69.8    | 48.9      |

| 영양 정보  | 100g당  | 70g당     |
|--------|--------|----------|
| 열량     | 32kcal | 22.4kcal |
| 단수화물   | 0      | 0        |
| 단백질    | 7.9    | 5.5      |
| 총지방    | 0      | 0        |
| 올레오스테롤 | 0      | 0        |
| 나트륨    | 69.8   | 48.9     |

## ① 제품명

## Saripati Ayam(닭 에센스)

영양정보 원본

영양정보 번역본

| 표기항목           | 표기내용   |
|----------------|--|
| ② 브랜드명         | BRAND'S  |
| ③ 순중량          | 70g * 6병   |
| ④ 할랄인증         | MUI 할랄로고   |
| ⑤ 수입자 명칭       | PT CEREBOS INDONESIA   |
| ⑥ 제조사 명칭 및 주소  | 명칭 : Brand's Suntory(Thailand) Co., Ltd.<br>주소 : 38/6, Sukhumvit Road, Moo 5, Tambon, Tungskukia, Amphoe Si Racha, Chon Buri 20230, Thailand |
| ⑦ POM 등록번호     | SI 084627071   |
| ⑧ 제조일자 또는 제조코드 | 포장 참조 (2017/10/07)   |
| ⑨ 효능 및 섭취방법    | 효능 : 건강 보호(면역력 증강)<br>섭취방법 : 규칙적으로 1~2병 섭취   |

## 술

## ① 제품명

## Bali Hai



| 표기항목           | 표기내용   |
|----------------|--|
| ② 알코올 도수       | ± 4.78% V/V  |
| ③ 구성성분         | 물, 맥아, 호모, 홉   |
| ④ 제조사 명칭 및 주소  | 명칭: BALI HAI BREWERY INDONESIA<br>주소: Bekasi, West Java, Indonesia |
| ⑤ 순용량          | 330ml  |
| ⑥ 제조일자 또는 제조코드 | 1503251013   |
| ⑦ 유통기한         | BB(BEST BEFORE) MAR 16   |

## 나. 특정식품 라벨링 규정(BPOM No.31/2018)

### 돼지 원료가 함유된 식품

- 돼지 원료가 함유된 가공식품의 경우, 붉은색 사각 박스 안에 돼지의 그림과 함께 붉은색 글씨로 'MENGANDUNG BABI(돼지 함유)'문구를 기재해야함
- 해당 문구를 표기할 시, 문자의 크기는 2mm 이상이어야함
- 돼지고기를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조된 가공식품의 라벨에는 붉은색 사각 박스 안에 돼지의 그림과 함께 붉은색 글씨로 '제조 과정 중 돼지 파생 원료와 함께 제조 시설 및 장비를 이용하거나 접촉하였음'문구를 표기함

**MENGANDUNG BABI** 

- 의약품, 전통약품, 건강보조식품의 경우 검은색 사각박스 안에 검은색 글씨로 '제조 과정 중 돼지 파생 원료와 접촉하였음'문구를 표기해야함
- 해당 문구 표기시, 문자의 크기는 2mm 이상이어야함

#### 식품

**Pada proses pembuatannya bersinggungan dan/atau menggunakan fasilitas bersama dengan bahan bersumber babi**



- ▲ 해석 : 제조 과정 중 돼지 파생 원료와 함께 제조 시설 및(또는) 장비를 이용하거나 접촉하였음

#### 의약품, 전통약품, 건강보조식품

**Pada proses pembuatannya bersinggungan dengan bahan bersumber babi.**

- ▲ 해석 : 제조 과정 중 돼지 파생 원료와 접촉하였음

### 가당연유

- 붉은색 사각 박스 안에 붉은색 글씨로 '주의! 해당 제품은 모유를 대체할 수 없으며 12개월 이하의 유아에게 적합하지 않음. 또한 영양공급원으로 사용할 수 없음'문구를 기재해야함

**Perhatikan!**  
**Tidak untuk menggantikan Air Susu Ibu**  
**Tidak Cocok untuk Bayi sampai usia 12 bulan**  
**Tidak dapat digunakan sebagai satu-satunya sumber gizi**

### 알레르기 유발물질

- 알레르기 유발물질이 포함된 경우 해당 식품의 라벨에 해당 물질에 대한 정보를 기재해야함
- 알레르기 유발물질을 포함한 가공식품의 라벨에는 굵은 글씨로 알레르기 유발물질명을 기재해야 하며, '알레르기 유발물질 포함, 굵은 글씨로 된 성분 목록 참조(Mengandung alergen, lihat daftar bahan yang dicetak tebal)'문구를 표기해야함

- 알레르기 유발물질이 들어간 제품과 같은 제조시설을 이용한 경우 'A를 가공한 도구를 사용하여 제조되었음(Diproduksi menggunakan peralatan yang juga memproses A)' 문구를 표기하거나 'A가 함유되었을 수도 있음(Mungkin mengandung A)' 문구를 표기해야함
- 알레르기 유발 물질

- 밀, 호밀, 보리, 귀리, 잡종균주, 계란, 어류, 갑각류(새우, 랍스터, 게, 굴), 연체동물(조개, 달팽이, 바다 달팽이), 땅콩, 콩, 우유(유당 포함), 견과류, 호두, 아몬드, 헤이즐넛, 브라질넛, 피스타치오 견과류, 마카다미아 콩, 퀴즈랜드 콩, 캐슈넛, 아황산염 최소 10mg/kg 이상 함유 제품

## 알코올 음료

- 알코올을 함유한 음료는 주의사항을 기재함

- 'MINUMAN BERAKOHOL(알코올을 함유한 음료)

- '알코올 ±(알코올 농도 기재)% v/v'

- 'DIBAWAH UMUR 21 TAHUN ATAU WANITA HAMIL DILARANG MINUM(21세 미만 및 임신부에 의한 사용 금지)' 문구 표기

## 방사선조사식품

- 방사선조사식품은 방사선조사 처리한 식품을 의미하며 방사선조사식품에는 'RADURA: PANGAN IRADIASI(방사선조사)' 문구를 기재함
- 방사선조사식품은 문구를 포함하여 다음의 정보 또한 표기해야함

- 방사선조사 담당기관의 명칭 및 주소

- 방사선조사일(월, 년)

- 방사선 조사를 실시한 국가명

- 재(再)방사선조사가 불가능한 식품에는 'TIDAK BOLEH DIRADIASI ULANG (재(再)방사선조사 불가)' 문구를 표기함
- 방사선조사식품이 특정 식품의 재료가 되는 경우, 방사선조사 처리한 재료가 있음을 나타내는 정보만 기재해도 무방함

## 유전자변형식품

- 유전자변형식품의 라벨에는 'PANGAN REKAYASA GENETIKA(유전자변형식품)' 문구를 기재함
- 유전자변형식품이 특정 식품의 재료가 되는 경우, 유전자변형 재료가 있음을 나타내는 정보만 기재해도 무방함

## 5. 최근 이슈

### 2차원 바코드(2D 바코드) 부착 의무(BPOM No.33/2018)

- 인도네시아 식품의약청은 2018년 12월 7일부로 제품의 포장에 2차원 바코드를 의무적으로 부착하는 규정을 공포하였으며, 해당 규정은 공포와 동시에 발효됨
- 인도네시아로 수입되거나 인도네시아 국내에서 유통되는 가공식품, 건강기능식품, 의약품, 전통의약품, 화장품 제품의 1차 포장재에 2차원 바코드를 부착하는 것을 원칙으로 함
- 2차원 바코드는 인증(Authentication) 방식과 식별(Identification) 방식으로 구성됨

- 인증 방식 : 제조단위 번호(Batch Number)를 포함한 제품의 일련번호 스캔 또는 검색 방식으로 사업체나 식품의약청에서 발급이 가능함
- 식별 방식 : BPOM 등록번호 확인 방식으로 식품의약청만이 발급 가능함
- 인증 방식 바코드 : 처방 의약품, 생물학적 제제, 마취제, 향정신성 의약품
- 식별 방식 바코드 : 의약외품, 제한적 의약외품, 전통의약품, 건강기능식품, 화장품, 가공식품

- 소비자는 식품의약청(BPOM) 모바일 애플리케이션을 사용하여 2차원 바코드 스캔 및 제품 정보 확인이 가능함

- 제품 관련 2차원 바코드 포함 내용

- 제품명
- 식품의약청 등록번호(BPOM 인증번호)
- 식품의약청 등록번호(BPOM 인증번호) 유효기간
- 제품 취급업체의 명칭 및 주소
- 포장 정보

- 2차원 바코드 형태는 QR 코드의 형태를 띠어야함
- 2차원 바코드는 흰색 또는 기타 색상의 바탕에 검정색으로 인쇄되어야함
- 2차원 바코드는 스캔이 가능하고 BPOM 애플리케이션을 통해 인식이 가능해야함
- 2차원 바코드의 크기는 0.6cm×0.6cm 이상으로 제품의 크기와 비례해야함
- 제품에 2개의 2차원 바코드가 존재하는 경우, 둘 중에서 바코드 하나의 상단에는 'BPOM RI' 문구가 있어야 하며, 이 문구는 식품의약청으로부터 발급된 2차원 바코드에만 해당됨

#### 표기 형태



- 2차원 바코드는 제품의 1차 포장재(제품과 접촉하는 최초의 포장형태)에 부착하는 것이 원칙이나 일부 유형에 한하여 2차 포장재에 부착할 수 있도록 함

| 제품            | 예외사항   |
|---------------|--|
| 의약품           | 10ml 미만의 용량, 블리스터 1차 포장, 스트립 1차 포장, 앰플 포장, 프리필드 시린지, 순중량 10g 미만의 튜브 패키징, 단일 포장, 스틱 포장, 좌약, 캐치 커버 포장            |
| 전통의약품, 건강기능식품 | 5ml 미만의 용량, 블리스터 1차 포장, 스트립 1차 포장, 앰플 포장, 순중량 5g 미만의 튜브 패키징, 단일 포장, 스틱 포장, 좌약, 라벨의 면적이 1cm <sup>2</sup> 이하인 경우 |
| 가공식품          | 라벨의 면적이 10cm <sup>2</sup> 이하인 경우   |

## 6. 출처

- 인도네시아 식품의약청  
<https://www.pom.go.id/new/>
- 인도네시아 식품의약청 법률 데이터베이스  
<http://jdih.pom.go.id/>
- 식품 라벨 및 광고에 관한 정부 규정(Government Regulation No.69/1999)  
<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/54404>
- 가공식품 라벨링 관련 식품의약청 규정(BPOM No.31/2018)  
[http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2018/0\\_PerBPOM\\_31\\_Tahun\\_2018\\_Label\\_Pangan\\_Olahan\\_31\\_Jan\\_2019\\_Join.pdf](http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2018/0_PerBPOM_31_Tahun_2018_Label_Pangan_Olahan_31_Jan_2019_Join.pdf)
- 식품법(Law No.7/1996)  
<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/46097/uu-no-7-tahun-1996>
- 신(新)식품법(Law No.18/2012)  
<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/39100>
- 제품 라벨링 의무에 관한 무역부 규정(62/M-DAG/PER/12/2009)  
<http://ngada.org/bn556-2009.htm>
- 제품 라벨링 의무에 관한 무역부 규정 개정(22/M-DAG/PER/5/2010)  
<http://jdih.kemendag.go.id/Regulasi/detail/178>

## <부록1> 신규 할랄인증 의무화법 발표

### 인도네시아 할랄제품 보장에 관한 2014년 33호 법률 시행규정 2019년 31호 주요내용

#### 할랄인증청(BPJPH) 할랄인증 업무 실시

- 2019년 10월 17일부터 할랄인증청(BPJPH)에서 할랄인증 발급 시작
  - \* 기존에는 민간기관인 인도네시아올라마위원회(MUI)에서 할랄인증을 발급
- 온라인을 통해서 할랄인증 직접 신청 가능
  - (기존) MUI가 지정한 할랄인증 대행업체 인니할랄코리아, VDF를 통해 할랄인증 신청
  - (변경) 할랄인증청(BPJPH) 할랄인증 사이트를 통해 할랄인증 직접 신청
- 할랄인증청(BPJPH) 할랄인증서 유효기간 4년
  - \* 인도네시아올라마위원회(MUI) 할랄인증서 유효기간은 2년
- MUI할랄 로고 및 라벨링 예시

MUI 할랄 로고



XXXXXXXXXXXXXXXX

(할랄인증번호)

MUI 할랄인증



\* 할랄인증청(BPJPH) 할랄로고 디자인은 아직 발표되지 않음

#### 식품, 음료, 의약품, 화학제품, 생물학적 제품, 유전공학제품, 착용 및 사용(활용)하는 물품 등 할랄인증 의무화

- 식품과 음료 할랄인증은 2024년 10월 17일부터 의무화
  - 2019년 10월 17일부터 5년간의 계도기간을 거쳐 2024년 10월 17일부터 할랄인증 의무화 실시
  - \* 식품과 음료를 제외한 의약품, 화장품 등은 2026년 10월 17일부터 의무화
  - 하람원료가 들어간 제품은 할랄인증 대상에서 제외되며, 하람원료가 들어가지 않은 제품은 할랄인증 의무
  - MUI 할랄인증 유효기간이 남아있는 경우 유효기간 종료 시까지 사용이 가능하며, 종료 3개월 전 할랄인증청(BPJPH) 할랄인증 신규 신청
  - 2024년 10월 17일 이후 인도네시아 식품의약청(BPOM) 제품 등록 시 할랄인증 대상 품목에 할랄인증이 없을 경우 제품등록 불가



## 제 4 장

### 제 54 ~ 57 조

- 제품 판매 수단 및 판매 과정에서 할랄 제품과 비할랄 제품은 구분되어야함
- 비할랄 제품 판매에 사용되는 판매설비, 설비청소, 유지보수에 사용되는 설비는 번갈아 사용 불가

## 제 6 장

### 제 64 조

- 할랄인증청(BPJPH)과 상호 승인 협력하는 해외 할랄인증기관에서 발급된 할랄인증서를 보유한 제품은 할랄인증청(BPJPH)에 할랄인증 신청을 할 필요 없으며, 할랄인증청(BPJPH)에 사전 등록만 하면됨

### 제 65 ~ 66 조

- 할랄인증청(BPJPH)에 해외 할랄인증서 등록 시 아래의 서류 첨부

- 해외 할랄인증기관 발급 할랄인증서 사본
- HS 코드번호가 부여된 수입품목 목록
- 제출한 서류는 사실이며, 유효하다는 진술서

- 해외 발급 할랄인증서에 등록번호를 발급하며, 할랄라벨 근처에 등록번호를 부착해야함

## 제 7 장

### 제 68 조

- 할랄인증 필수 제품은 다음과 같음

- 물품 및 서비스

- 물품은 다음을 포함

- 식품, 음료, 의약품, 화장품, 화학 제품, 생물학적 제품, 유전 공학 제품, 착용 및 사용(활용)하는 물품

- 서비스는 다음을 포함

- 도축, 가공, 저장, 포장, 유통, 판매, 출하

### 제 72 조

- 제 68 조에서 정한 할랄인증 대상 제품의 의무화는 단계적으로 시행

- 식품과 음료부터 시작하며, 식품과 음료 이외의 제품이 단계적으로 시행

## 제 9 장

### 제 82 조

- 본 규정 이전에 유통되고 거래되었으며, 할랄인증서가 있는 제품은 해당 할랄인증서의 유효기간이 만료될 때까지 유효



## &lt;첨부2&gt;

## 해외 할랄인증기관 승인 요건 문서

|   |   |
|---|---|
| 할랄인증기관(Halal Certification Body)                                | 1 인도 - Jamiat Ulama Halal Foundation  |
| 1 프로필(원산국, 기관명, 기관 분류, 주소, 대표자, 연락처, 담당자, 이메일)                  | 말레이시아 - JAKIM(The Department of Islamic Development Malaysia)                           |
| 2 인도네시아 종교부/할랄인증청(BPJPH)과의 협력 신청(연장) 요청서                        | 3 대만 - THIDA(The Taiwan Halal Integrity Development Association)                        |
| 3 조직도   | 4 독일 - Halal Control  |
| 4 샤리아(Syariah) 위원, 이슬람 학자(Ulama) 목록                             | 5 캐나다 - IFANCC(The Islamic Food and Nutrition Council of Canada)                        |
| 5 할랄제품 인증 절차(감사 메카니즘 포함)  | 6 오스트리아 - IIDC(The Indiana Institute on Disability and Community)                       |
| 할랄 적정성/승인 평가와 역량을 바탕으로 한 할랄검사 대상 제품 범위(제품 및 서비스 분류)             | 7 남아프리카공화국 - SANHA(The South African National Halaal Authority)                         |
| 7 인도네시아 올라마 위원회(MUI)와 협력 증빙                                     | 8 미국 - ISWA(The Islamic Society of the Washington Area) Halal Certification Departement |
| 8 사무실 소유 또는 임대 증빙   | 9 모로코 - IMANOR(The Institut Marocain de Normalisation)                                  |
| 9 유효기간이 남아있는 할랄인증서 발급 목록  | 10 대한민국 - Korea Halal Authority   |
| 10 주재국 표준 기관의 승인 증빙(ISO 17065 및 샤리아 기준)                         | 11 호주 - Halal Australia   |
| 11 국제 인증서(SMIIC/IHAV 등), 소유 시 제출                                | 12 호주 - Kadin Komite Australia Selandia Baru dan Timor Leste                            |
| ISO 17025에 의거 승인된 실험실 협력 증빙, 에탄올(Ethanol) 함유량 및 DNA 검사 기기 소유 증빙 | 13 스페인 - The Halal Instituto of Spain IH : Instituto Halal                              |
| 12 주재국 인도네시아 대사관 추천서  | 14 중국 - SAS Test Certification Ltd  |
| 13 할랄인증 제품 정보   | 15 호주 - Halal certification Authority Pty Ltd   |
| 14 유효기간 만료된 협력 증빙 서류  | 16 벨기에 - IHBC(International Halal Expertise Certification)                              |
| 15 주재국 발행 할랄인증기관 사업자등록증   |   |
| 16 인도네시아 주재 한국 대사관 추천서/안내서                                      |   |

\* 인도네시아에 기 서류 제출한 해외 할랄인증기관 목록

## <부록2> 인도네시아 국가표준 SNI 인증

### 인도네시아 국가표준 인증(SNI)

#### 인증 개요

- 인증명칭 : 인도네시아 국가표준, SNI(Standar Nasional Indonesia)
- 법적근거 : 대통령령 2000년 제 102호
- 분류

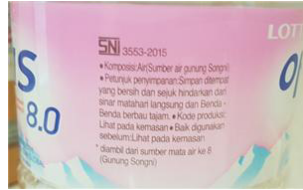
- SNI는 인증 의무가 있는 강제인증 품목과 인증의무가 없는 자발적 인증 품목으로 구분
- 품목의 SNI 리스트 포함여부는 소관 정부부처인 산업부, 에너지광물 자원부, 농업부 등 각 정부 부처에서 결정

- SNI 인증 마크

SNI인증 로고



SNI 라벨링



### 인증 절차 및 기준

#### 인증 절차

##### 1) SNI 인증 신청

- LSPro(Product Certification Bodies)에 규격 인증 신청서를 인증 비용과 함께 제출해야함. 제출서류는 영어로 작성 가능함. 단, 인허가 관련 서류는 인도네시아어 번역본을 제출해야함

##### 2) LSPro의 심사

- 우선 신청서가 제대로 작성됐고 관련 서류가 완비됐는지 서류 심사 후, LSPro는 신청 회사에 대한 샘플 테스트 검사관(Sample test officer)과 공장 실사 담당관(factory auditor)을 지정
- 공장 규모에 따라 다를 수 있지만 공장 실사는 통상 3일이 소요되며 2~3명의 공장 실사 담당관과 1명의 샘플 테스트 검사관이 파견됨
- 신청 회사가 해외에 소재할 경우 실사 담당관의 교통비와 체류비용은 회사가 부담

##### 3) Sample Test

- 검사관이 수집한 샘플은 SUCOFINDO 등과 같은 LSPro가 지정한 공공 또는 민간 시험기관에 넘겨져 SNI 자격 요건을 충족하는지를 검사

· 인도네시아의 SNI는 국제 표준규격 ISO 9000과 유사하기 때문에 해당 품목이 ISO 9000 인증을 보유했을 경우 심사 기간이 단축될 수 있음

#### 4) SNI 인증서 발급

· 신청 품목이 SNI 자격 요건을 충족한다고 판단되면 LSPro는 신청사에 SNI 인증서를 발급. SNI 인증서의 유효기간은 3년이며 인증서가 발급한 후에도 시판되는 제품의 인증 요건에 합당한지 여부는 지속적으로 점검

- 인증기준 : 국제표준 ISO 9000과 유사하나 품목별로 상이

· SNI인증 필요서류

- ① 인증 신청서
- ② 제품 설명서
- ③ 타 기관에서 취득한 인증서(있는 경우)
- ④ 기타 인증기관 요구서류

#### 소요기간 및 비용

- 소요기간 : 시험 기관의 조사에 걸리는 시간을 제외하면 통상 SNI 발급에 약 40일 소요. 단, 시험기관 조사가 2개월에서 최대 1년 까지 걸리는 경우가 있음

- 소요비용

· 신청 단계에서부터 각 단계별로 요금을 납부해야 함

· 만약 2명의 검사관이 한국으로 출장을 가는 경우 2박 3일 기준 순수 행정비용(항공료, 일당, 식대 등 제외)만 약 5,000만 루피아(약 500만원)가 소요되며 실사 담당관의 교통비(항공료)와 체류비용 또한 신청 회사가 부담해야 함

#### 시행배경

- 당초 SNI는 제품의 품질과 안전에 대한 규격을 마련해 생산자의 품질 혁신을 도모하고 유해한 제품의 유통을 근절시켜 소비자를 보호하기 위한 제도로 도입됐음

- 대통령령 2000년 제 102호 12조 (2)항에 따르면, 국민의 안전 및 건강, 환경보전의 이유 등으로 일부 품목에서는 강제적으로 요구되는 경우가 있으며, 그 외에는 의무사항이 아님

## SNI 인증 의무 품목

| No | 품목          | SNI 번호                                   | Regulation  |
|----|-------------|--|---|
| 1  | 탈염수         | SNI 6241:2015                            | 78/M-IND/PER/11/2016  |
| 2  | 광천수         | SNI 3553:2015                            | 78/M-IND/PER/11/2016  |
| 3  | 순수 광천수      | SNI 6242:2015                            | 78/M-IND/PER/11/2016  |
| 4  | 듀 광천수       | SNI 7812-2013                            | 78/M-IND/PER/11/2016  |
| 5  | 백설탕         | SNI 3140.3:2010/md.1.2011                | 69/PERMENTAN/OT.140/6/2013  |
| 6  | 정제 설탕       | SNI 3140.2-2011                          | 83/M-IND/PER/11/2008  |
| 7  | 코코아 분말      | SNI 3747:2009                            | 60/M-IND/PER/6/2010   |
| 8  | 인스턴트 커피     | SNI 2983:2014                            | 87/M-IND/PER/10/2014  |
| 9  | 식용 아자유      | SNI 7709:2012                            | 87/M-IND/PER/12/2013  |
| 10 | 밀가루         | SNI 3751:2009                            | 35/M-IND/PER/3/2011<br>87/M-DAG/PER/10/2015                           |
| 11 | 인공 감미료      | SNI 01-6993-2004                         | HK.00.05.5.1.4547   |
| 12 | 병에 든 생수     | SNI 01-3553-2006                         | 49/M-IND/PER/3/2012   |
| 13 | 요오드 첨가 식염   | SNI 01-3556-2000                         | 29/M/SK/2/1995  |
| 14 | 냉동 연육       | SNI 01- 2694.1 - 2006                    | KEPUTUSAN MENTERI KELAUTAN<br>DAN PERIKANAN NOMOR KEP.61/<br>MEN/2009 |
| 15 | 냉동 도미 필레    | SNI 01- 2696.1 - 2006                    | KEP.61/MEN/2009   |
| 16 | 냉동 새우       | SNI 01- 2705.1 - 2006                    | KEP.61/MEN/2009   |
| 17 | 냉동 개구리 뒷다리  | SNI 01-2706.1 - 2006                     | KEP.61/MEN/2009   |
| 18 | 냉동 참치       | SNI 01-2710.1- 2006                      | KEP.61/MEN/2009   |
| 19 | 냉동 랍스타      | SNI 01-2711 - 1992                       | KEP.61/MEN/2009   |
| 20 | 냉동 가다랑어     | SNI 01-2733.1- 2006                      | KEP.61/MEN/2009   |
| 21 | 냉동 삭스핀      | SNI 01-3229 - 1992                       | KEP.61/MEN/2009   |
| 22 | 냉동 가리비      | SNI 01-3230 - 1992                       | KEP.61/MEN/2009   |
| 23 | 냉동 간새우      | SNI 01-3457.1-2006                       | KEP.61/MEN/2009   |
| 24 | 냉동 삶은 깎 새우  | SNI 01-3458.1-2006                       | KEP.61/MEN/2009   |
| 25 | 냉동 조개 고기    | SNI 01-3460-1994                         | KEP.61/MEN/2009   |
| 26 | 냉동 틸라피아 필레  | SNI 01-4103.1-2006                       | KEP.61/MEN/2009   |
| 27 | 냉동 참치 허릿살   | SNI 01-4104.1-2006                       | KEP.61/MEN/2009   |
| 28 | 냉동생선        | SNI 01-4110.1-2006                       | KEP.61/MEN/2009   |
| 29 | 냉동 참치 스테이크  | SNI 01-4485.1-2006                       | KEP.61/MEN/2009   |
| 30 | 냉동 메카 스테이크  | SNI 01-4871.1-2006                       | KEP.61/MEN/2009   |
| 31 | 생선용 얼음      | SNI 01-4872.1-2006                       | KEP.61/MEN/2009   |
| 32 | 냉동 생선 빵     | SNI 01-6163-1999<br>87/M-DAG/PER/10/2015 | KEP.61/MEN/2009   |
| 33 | 냉동 도미       | SNI 01-7260.1-2006                       | KEP.61/MEN/2009   |
| 34 | 냉동 농어       | SNI 01-7262.1-2006                       | KEP.61/MEN/2009   |
| 35 | 냉동 청새치 허릿살  | SNI 01-7263.1-2006                       | KEP.61/MEN/2009   |
| 36 | 냉동 청새치 스테이크 | SNI 01-7264.1-2006                       | KEP.61/MEN/2009   |
| 37 | 냉동 어묵       | SNI 01-7266.1-2006                       | KEP.61/MEN/2009   |

| No | 품목           | SNI 번호             | Regulation      |
|----|--------------|--------------------|-----------------|
| 38 | 건멸치          | SNI 01-2708-1992   | KEP.61/MEN/2009 |
| 39 | 어묵 가미 크래커    | SNI 01-2713-1999   | KEP.61/MEN/2009 |
| 40 | 새우 크래커       | SNI 01-2714-1992   | KEP.61/MEN/2009 |
| 41 | 건조 젓갈        | SNI 01-2721-1992   | KEP.61/MEN/2009 |
| 42 | 건해삼          | SNI 01-2732-1992   | KEP.61/MEN/2009 |
| 43 | 건해조류         | SNI 01-2690-1998   | KEP.61/MEN/2009 |
| 44 | 횡감 참치        | SNI 01-2693.1-2006 | KEP.61/MEN/2009 |
| 45 | 생새우          | SNI 01-2728.1-2006 | KEP.61/MEN/2009 |
| 46 | 활어           | SNI 01-2729.1-2006 | KEP.61/MEN/2009 |
| 47 | 활 도미         | SNI 01-7529.1-2006 | KEP.61/MEN/2009 |
| 48 | 활 농어         | SNI 01-7561.1-2006 | KEP.61/MEN/2009 |
| 49 | 캔 처리된 게살     | SNI 01-4225-1996   | KEP.61/MEN/2009 |
| 50 | 게살(청색꽃게) 캔   | SNI 01-6929.1-2002 | KEP.61/MEN/2009 |
| 51 | 토마토 소스 정어리 캔 | SNI 01-3548-1994   | KEP.61/MEN/2009 |
| 52 | 새우 캔         | SNI 01-3917-1995   | KEP.61/MEN/2009 |
| 53 | 달팽이 캔        | SNI 01-3918-1995   | KEP.61/MEN/2009 |
| 54 | 조개 캔         | SNI 01-3919-1995   | KEP.61/MEN/2009 |
| 55 | 오징어 캔        | SNI 01-7265.1-2006 | KEP.61/MEN/2009 |
| 56 | 항공운송 활 장어    | SNI 01-4853-2006   | KEP.61/MEN/2009 |
| 57 | 항공운송 관상용 어류  | SNI 01-4854-2006   | KEP.61/MEN/2009 |
| 58 | 항공 운송 활어     | SNI 01-4855-2006   | KEP.61/MEN/2009 |
| 59 | 항공운송 꽃게      | SNI 01-4856-2006   | KEP.61/MEN/2009 |
| 60 | 항공운송 거북이     | SNI 01-4857-2006   | KEP.61/MEN/2009 |
| 61 | 항공 운송 활어     | SNI 01-4858-2006   | KEP.61/MEN/2009 |
| 62 | 항공운송 뱀       | SNI 01-4859-2006   | KEP.61/MEN/2009 |
| 63 | 참치 캔         | SNI 8223:2016      | KEP.58/MEN/2016 |
| 64 | 고등어 캔        | SNI 8222:2016      | KEP.58/MEN/2016 |
| 65 | 정어리 캔        | SNI 8222:2016      | KEP.58/MEN/2016 |



중국 · 홍콩 · 대만 · 태국 · 베트남 · 인도네시아