

2019

주요 수출대상국의

식품첨가물 및 유해물질 조사

캐나다 규정해설집



2019 주요 수출대상국의
식품첨가물 및 유해물질 조사

캐나다 규정 해설집



일러두기

1

캐나다의 식품첨가물 및 유해물질 규정

| | |
|---------------|----|
| 1. 개요 | 09 |
| 2. 한국의 식품유형 | 20 |
| 3. 캐나다의 식품유형 | 28 |
| 4. 식품유형 매칭일람표 | 55 |

부록 I. 캐나다 규정 번역본 및 원본 다운로드

105

일러두기



□ 일러두기

□ 1. 추진단계 및 내용

□ 1.1 추진단계

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

□ 1.2 조사내용

- 캐나다의 가공식품 식품첨가물 및 유해물질규정 번역본
- (신)식품공전에 바탕을 둔 캐나다 식품첨가물 및 유해물질 세부규정에 제시된 식품유형 매칭일람표¹⁾

□ 1.3 조사방법

» 1.3.1 관련 규정 조사 및 취합

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

» 1.3.2 관련 규정 번역본 제작

- 캐나다 정부에서 제공하는 관련 법규 및 규정 정보 번역
- 식품분야 전문가에게 번역 검수 요청
- 번역 자료 및 보고서 내용의 오류가 있을 수 있으므로 이용자가 해당 자료를 확인하여 활용할 수 있도록 본 자료집의 원어문서를 포함하고, 출처 및 유의사항을 작성함

» 1.3.3 식품매칭일람표 작성

1. 캐나다 식품첨가물 식품분류는 식품의약품규정(Food and Drug Regulations)의 제 B부(Part B) 식품(Foods) 편 중 제 16절(Division 16) 식품첨가물(Food Additives)에 제시되어 있는 식품 및 식품군을 중심으로 연구진이 분류체계를 만들

* <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/food-additives/lists-permitted.html>

2. 캐나다 유해물질 식품분류는 식품의약품규정(Food and Drug Regulations) 제 B부 (Part B) 식품(Foods) 편 중 제 15절(Division 15) 식품의 불순물(Adulteration of

1) 캐나다의 식품첨가물 및 유해물질규정에서 분류된 식품유형을 한국 식품공전 식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표

Food)에 제시되어있는 식품 및 식품군을 중심으로 연구진이 분류체계를 만들

* <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/chemical-contaminants.html>

- 캐나다의 경우 식품에 포함되어 있거나 존재하는 화학오염물질, 환경오염물질, 멜라민, 천연 독소 또는 기타 불순물이 유해물질로 정의되며, 이 조항들의 식품유형이 유사한 바 [유해물질: 화학물질, 중금속, 천연독소, 기타]를 하나로 묶어 분류함
- 또한 농약에도 일부 가공식품유형이 포함되어 있으며, 위의 유해물질 분류체계와 다르게 구성되어 있기 때문에, [유해물질: 농약]이라는 이름으로 다른 분류체계를 만들

3. 이 중 농수산물 원물과 식품첨가물에 해당되는 품목은 제외함

4. 한국의 식품공전 기준 가공식품유형 목록화

5. 한국과 캐나다의 식품첨가물 및 유해물질 식품유형 매칭일람표 작성

6. 식품분야 전문가에게 검수 요청 및 교차 검증

□ 2. 식품첨가물 및 유해물질 기준·규격 자료 활용

- 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준은 품목코드, 품목명, 물질코드, 물질명과 함께 제시하여 관련 정보 검색을 위한 기초자료로 활용할 수 있도록 함
- 사업의 결과물은 한국농수산물유통공사 농수산물수출지원정보 사이트 (www.kati.net)의 수출안전정보 > 식품첨가물 사용지침 부분에서 제공되며, 해당 검색데이터를 이용하는 데 숙지해야 하는 사항들을 본 책자로 제공함
- 우리나라 식품첨가물 허용기준은 식품의약품안전처 식품안전나라 식품 및 식품첨가물공전에 제시되어 있음

* (https://www.foodsafetykorea.go.kr/portal/safefoodlife/foodAditive/foodAdditiveRvlv.do?page_gubun=1&procs_cl=1&menu_grp=MENU_NEW04&menu_no=2877)

▪ 캐나다의 식품첨가물과 유해물질규정 중

- 1) 캐나다 식품첨가물규정은 식품의약품규정(Food and Drug Regulations), 제 B부(Part B), 식품(Foods) 편, 제 16절(Division 16) 식품첨가물(Food Additives)에 제시되어 있음
- 2) 캐나다 유해물질규정은 식품의약품규정(Food and Drug Regulations), 제 B부(Part B), 식품(Foods) 편, 제 15절(Division 15) 식품의 불순물(Adulteration of Food)에 제시되어 있음

<주의사항>

본 번역본 및 데이터베이스의 식품첨가물 사용기준·유해물질 잔류허용기준의 비교는 한국과 캐나다의 유사기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있으며 자료업데이트가 실시간 관리되지 않으므로 수출에 활용 시 조사대상국가(캐나다)의 현행규정을 반드시 확인하여야 한다.

캐나다의 식품첨가물 및 유해물질 규정



I. 개요

□ 1. 캐나다의 규정

□ 1.1 식품관련 규정

» 1.1.1 주요 관리기관

- 캐나다 보건부(Health Canada)
 - 국가 공중 보건을 총괄하는 캐나다 정부 부서
 - 산하에 식품검역청(Canada Food Inspection Agency; CFIA), 공중보건청(Public Health Agency of Canada) 등과 같은 연방 보건관련기관이 있음
- 식품검역청(Canada Food Inspection Agency; CFIA)
 - 식품안전과 관련된 위생관리, 라벨링 규제, 검역, 동식물 질병 및 해충 통제 등을 총괄하는 연방정부기관
 - 모든 식품 생산, 수출입 식품, 살아있는 농식물에 관련된 검사 및 검역 서비스는 이 기관을 통해 통합적으로 제공됨
- 공중보건청(Public Health Agency of Canada)
 - 공중 보건, 보건관련 비상사태 대비 및 대응, 그리고 전염성 및 만성 질병 통제 및 예방 역할 담당
 - 주요 임무: 질병 관리 및 탐지, 건강 및 안전(여행 알림, 예방 접종 및 백신, 비상사태 대비, 건강 증진, 부상 예방), 보건관련 연구 및 통계, 보건 교육

➤ 1.1.2 식품관련 규정 및 법령

- 식품첨가물규정은 식품의약품규정(Food and Drug Regulations)에 수록되어 있음
 - 식품의약품규정은 총 다섯 개 파트(Part)와 부록(Schedule)으로 구성되어 있음
 - 이 중 식품첨가물규정은 제 B부(Part B) 식품(Foods) 편 중 제 16절(Division 16) 식품첨가물(Food Additives)에 제시되어 있으며, 같은 내용이 캐나다 보건부(Health Canada)의 식품첨가물 홈페이지에도 제시되어 있음
 - * <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/food-additives/lists-permitted.html>
 - 여기에는 식품첨가물 총칙과 15가지 종류의 식품첨가물에 대한 설명 및 허용된 물질 목록이 제시되어 있음
 - 각 식품첨가물 종류의 허용된 물질 목록은 표로 되어 있으며, 품목 번호, 물질명, 허용된 식품 카테고리, 최대 허용치 또는 기타 조건이 제시되어 있음
- 유해물질규정은 식품의약품규정(Food and Drug Regulations) 제 B부(Part B) 식품(Foods) 편 중 제 15절(Division 15) 식품의 불순물(Adulteration of Food)에 제시되어 있음
 - 여기에는 총칙과 '식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록'에 제시된 내용에 대한 설명, 해당 규정이 적용되지 않는 '식품 내 잔류 물질', 그리고 '변질된 것으로 볼 수 있는 조건' 등이 제시되어 있음
 - 식품안전규정에는 화학오염물질(Chemical Contaminants)에 대한 자세한 사항이 제시되어 있지 않음. 따라서 더 자세한 사항을 보기 위해서는 캐나다 보건부(Health Canada)의 식품안전(Food Safety) 홈페이지 내 화학오염물질(Chemical Contaminants)을 참고해야 함
 - * <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/chemical-contaminants.html>

- 유해물질과 관련되어 다음과 같은 조항이 제시되어 있음
 - 화학오염물질(Chemical Contaminants)
 - 환경오염물질(Environmental Contaminants)
 - 식품 가공과정 매개 화학물질(Food-Processing-Induced Chemicals)
 - 멜라민(Melamine)
 - 천연 독소(Natural Toxins)
 - 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록(List of Contaminants and other Adulterating Substances in Foods)
 - 식품 내 화학물질 최대 허용치(Maximum Levels for Chemical Contaminants in Foods)
- 이 밖에도 농약(Pest control)과 동물용의약품/대사물질(Veterinary Drug and Its Metabolites)이 제시되어 있음
- 이 밖에도 식품의약품규정과는 별개로 캐나다 식품안전규정(Safe Food for Canadians Regulations)이 있으며, 다음과 같은 조항들이 제시되어 있음
 - 1부: 해석, 2부: 무역, 3부: 면허(일반; 검사서비스 - 식용동물 및 육류제품), 4부: 예방관리(해석 및 적용; 생물, 화학, 물리적 위해요소; 처리 및 가공; 사업장의 유지관리 및 운영; 조사, 통보, 불만제기 및 리콜; 예방관리계획), 5부: 이력 추적, 6부: 식료품별 요건, 7부: 외국제도의 인정, 8부: 장관의 면제, 9부: 검사필증, 10부: 포장, 11부: 라벨링, 12부: 등급 및 등급명, 13부: 유기농제품, 14부: 압수 및 압류, 15부: 경과조항, 16부: 간접 개정, 폐지 및 발효, 부속서

□ 1.2 식품분류체계

- 식품첨가물 식품분류는 식품의약품규정 제 B부 식품 편 제 16절 식품첨가물(Food Additives)에 제시되어있는 식품 및 식품군을 중심으로 연구진이 분류체계를 만들

- 유해물질 식품분류는 식품의약품규정 제 B부 식품 편 제 15절 식품의 불순물(Adulteration of Food)에 제시되어있는 식품 및 식품군을 중심으로 연구진이 분류체계를 만들
 - 캐나다의 경우 식품에 포함되어 있거나 존재하는 화학오염물질, 환경오염물질, 멜라민, 천연 독소 또한 기타 불순물이 유해물질로 정의되며, 이 조항들의 식품유형이 유사한 바 [유해물질: 화학물질, 중금속, 천연독소, 기타]를 하나로 묶어 분류함
 - 또한 농약에도 일부 가공식품유형이 포함되어 있으며, 위의 유해물질 분류체계와 다르게 구성되어 있기 때문에, [유해물질: 농약]이라는 이름으로 다른 분류체계를 만들
 - 따라서 캐나다의 경우 유해물질관련 식품분류체계는 두 개로 구분함
- 이 중 농수산물 원물과 식품첨가물에 해당되는 품목은 제외함

□ 1.3 출처

■ 식품첨가물 관련 규정

식품의약품규정 식품 편 중 식품첨가물에서 찾을 수 있음

* <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/food-additives/lists-permitted.html>

■ 유해물질 관련 규정

식품의약품규정 식품 편 중 식품의 불순물에서 찾을 수 있음

* <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/chemical-contaminants.html>

□ 1.4 식품첨가물 정의

» 1.4.1 우리나라 식품첨가물 정의

- 우리나라 식품의약품안전처 '식품나라'에 의하면, 식품첨가물이란 식품을 제조·가공 또는 보존함에 있어 식품에 첨가·혼합·침윤 또는 기타의 방법으로 사용되는 물질(기구 및 용기·포장의 살균·소독을 목적으로 사용되어 간접적으로 식품에 이행(carry-over)될 수 있는 물질을 포함)을 말함
 - 따라서 식품첨가물은 일반적인 식품의 구성 성분 또는 보편적으로 섭취하는 물질이 아니면서 식품의 제조·가공과정 중 기술적, 영양적 효과를 얻기 위해 식품에 의도적으로 첨가하는 물질을 의미함
- 우리나라의 경우 식품첨가물의 "용도"란 식품의 제조·가공 시 식품에 발휘되는 식품첨가물의 기술적 효과를 말하는 것으로서 각 용어에 대한 뜻은 다음과 같음
 - (1) "감미료"란 식품에 단맛을 부여하는 식품첨가물을 의미함
 - (2) "고결방지제"란 식품의 입자 등이 서로 부착되어 고형화 되는 것을 감소시키는 식품첨가물을 의미함
 - (3) "거품제거제"란 식품의 거품 생성을 방지하거나 감소시키는 식품첨가물을 의미함
 - (4) "껌기초제"란 적당한 점성과 탄력성을 갖는 비영양성의 씹는 물질로서 껌 제조의 기초 원료가 되는 식품첨가물을 의미함
 - (5) "밀가루개량제"란 밀가루나 반죽에 첨가되어 제빵 품질이나 색을 증진시키는 식품첨가물을 의미함
 - (6) "발색제"란 식품의 색을 안정화시키거나, 유지 또는 강화시키는 식품첨가물을 의미함
 - (7) "보존료"란 미생물에 의한 품질 저하를 방지하여 식품의 보존기간을 연장시키는 식품첨가물을 의미함

- (8) “분사제”란 용기에서 식품을 방출시키는 가스 식품첨가물을 의미함
- (9) “산도조절제”란 식품의 산도 또는 알칼리도를 조절하는 식품첨가물을 의미함
- (10) “산화방지제”란 산화에 의한 식품의 품질 저하를 방지하는 식품첨가물을 의미함
- (11) “살균제”란 식품 표면의 미생물을 단시간 내에 사멸시키는 작용을 하는 식품첨가물을 의미함
- (12) “습윤제”란 식품이 건조되는 것을 방지하는 식품첨가물을 의미함
- (13) “안정제”란 두 가지 또는 그 이상의 성분을 일정한 분산 형태로 유지시키는 식품첨가물을 의미함
- (14) “여과보조제”란 불순물 또는 미세한 입자를 흡착하여 제거하기 위해 사용되는 식품첨가물을 의미함
- (15) “영양강화제”란 식품의 영양학적 품질을 유지하기 위해 제조과정 중 손실된 영양소를 복원하거나, 영양소를 강화시키는 식품첨가물을 의미함
- (16) “유화제”란 물과 기름 등 섞이지 않는 두 가지 또는 그 이상의 상(phases)을 균질하게 섞어주거나 유지시키는 식품첨가물을 의미함
- (17) “이형제”란 식품의 형태를 유지하기 위해 원료가 용기에 붙는 것을 방지하여 분리하기 쉽도록 하는 식품첨가물을 의미함
- (18) “응고제”란 식품 성분을 결착 또는 응고시키거나, 과일 및 채소류의 조직을 단단하거나 바삭하게 유지시키는 식품첨가물을 의미함
- (19) “제조용제”란 식품의 제조·가공 시 촉매, 침전, 분해, 청징 등의 역할을 하는 보조제 식품첨가물을 의미함
- (20) “젤형성제”란 젤을 형성하여 식품에 물성을 부여하는 식품첨가물을 의미함
- (21) “증점제”란 식품의 점도를 증가시키는 식품첨가물을 의미함
- (22) “착색료”란 식품에 색을 부여하거나 복원시키는 식품첨가물을 의미함
- (23) “청관제”란 식품에 직접 접촉하는 스팀을 생산하는 보일러 내부의 결석, 물 때 형성, 부식 등을 방지하기 위하여 투입하는 식품첨가물을 의미함

- (24) “추출용제”란 유용한 성분 등을 추출하거나 용해시키는 식품첨가물을 의미함
- (25) “증량제”란 산화나 부패로부터 식품을 보호하기 위해 식품의 제조 시 포장 용기에 의도적으로 주입시키는 가스 식품첨가물을 의미함
- (26) “팽창제”란 가스를 방출하여 반죽의 부피를 증가시키는 식품첨가물을 의미함
- (27) “표백제”란 식품의 색을 제거하기 위해 사용되는 식품첨가물을 의미함
- (28) “표면처리제”란 식품의 표면을 매끄럽게 하거나 정돈하기 위해 사용되는 식품첨가물을 의미함
- (29) “피막제”란 식품의 표면에 광택을 내거나 보호막을 형성하는 식품첨가물을 의미함
- (30) “향미증진제”란 식품의 맛 또는 향미를 증진시키는 식품첨가물을 의미함
- (31) “향료”란 식품에 특유한 향을 부여하거나 제조과정 중 손실된 식품 본래의 향을 보강시키는 식품첨가물을 의미함
- (32) “효소제”란 특정한 생화학 반응의 촉매 작용을 하는 식품첨가물을 의미함

➤ 1.4.2 캐나다 식품첨가물 정의

- 식품의약품규정 식품 편 중 일반조항(General)에 “식품첨가물(food additive)”에 대한 정의가 제시되어 있음
 - 식품첨가물이란 그 사용에 의하여 해당 물질 또는 그 부산물이 식품 특성의 일부가 되거나 식품 특성에 영향을 미치는 결과를 초래하거나 그 결과를 초래할 것으로 합리적으로 예상할 수 있는 물질이며, 다음은 포함하지 않는 것으로 규정되어 있다
 - (a) 식품의 품목 또는 성분으로서 사용, 인정 또는 일반적으로 판매되는 영양성분
 - (b) 제16절의 표에서 정하는 것을 제외한 비타민, 무기영양소 및 아미노산

- (c) 향신료, 조미료, 착향료제, 정유, 함유수지 및 천연 추출물
- (d) 제16절의 표에서 정하는 것을 제외한 농약
- (e) 식품포장재 및 그 구성요소
- (f) 가축 관리를 위하여 권장하는 약품(additif alimentaire)

□ 1.5. 유해물질 정의

- 한국 식품위생법에서는 '위해'를 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 존재하는 위험요소로서 인체의 건강을 해치거나 해칠 우려가 있는 것으로 규정하고 있으며, 한국 건강기능식품 기능성 원료 및 기준 규격 인정에 관한 규정 제 2조에서는 '유해물질'을 원재료 또는 제조과정 중 오염 또는 잔류의 가능성이 있어 인체에 유해한 물질로서 미생물, 중금속, 잔류농약, 잔류용매 등으로 정의하고 있음
 - 따라서 식품 및 기능성식품 관련법을 비추어 해석하자면 식품 중 유해물질이란 식품, 식품첨가물, 기구, 용기, 포장에 존재하여 인체 건강에 유해한 영향을 일으킬 수 있는 화학적, 물리적, 미생물적 요인으로 간주됨
 - 한국의 식품공전 식품일반의 기준 및 규격 중 성상, 이물, 위생지표균 및 식중독균, 오염물질, 식품조사처리, 농약, 동물용의약품 잔류허용, 부정물질 등의 기준에 따라 아랍에미리트의 식품분류별 적용기준을 조사함
- 캐나다의 유해물질에 대한 정의는 식품의약품규정 식품 편 중 식품의 불순물(Adulteration of Food)과 캐나다 보건부의 식품안전(Food Safety) 홈페이지 내 화학오염물질(Chemical Contaminants)에 제시되어 있음
 - 식품에 포함되어 있거나 존재하는 화학오염물질, 환경오염물질, 멜라민, 천연독소 또한 기타 불순물이 유해물질로 정의됨
 - 식품첨가물, 농약, 그 성분 또는 대사산물, 동물용의약품 또는 대사물질은 포함하지 않음. 그러나 식품 내에 잔류된 농약 성분과 동물용의약품은 포함됨

□ 2. DB 범례

- 본 사업의 결과물인 국가별 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준 DB는 한국농수산물유통공사 농수산물수출지원 정보 사이트 (www.kati.net)의 수출안전정보 > 식품첨가물 사용지침 부분에서 제공되며 표기상의 뜻을 아래와 같이 범례로 정하고 있음
- 한국 및 캐나다의 식품첨가물 사용기준 표기에 대한 범례는 다음과 같음

한국

- ① 일반사용기준 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있어 모든 식품에 사용할 수 있으나, 사용함에 있어 사용량에 대한 제한기준이 없는 경우로 식품첨가물 일반 사용기준에 따라 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 최소 적정량을 사용하여야 함
- ② 사용금지 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없음

캐나다

- ① 우수제조관리기준(GMP) 준수 : 식품첨가물 목록에 등재되어 해당 품목에 사용할 수 있으나 사용기준이 없는 경우로, 우수제조관리기준(Good Manufacturing Practice)에 따라 사용이 가능함
- ② 모든 식품류

캐나다 유해물질규정에 '모든 식품류'로 명시되어 있는 경우, 해당 유해물질은 모든 식품에 대해 같은 기준을 적용하다는 의미임

□ 3. 매칭 절차 및 DB 작성 관련사항

□ 3.1 매칭 절차

1) 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질규정 내 식품유형을 발췌하고 목록화함

2) 목록화한 식품유형 해당국 언어에서 우리나라 언어로 번역

번역에 어려움이 있는 유형은 우리나라 식품과학용어집을 참조하거나 구글 검색을 통하거나 혹은 원어민 자문을 구해 번역을 마칩

3) 가공식품을 중심으로 매칭하기 위해 농수산물 원물에 해당되는 품목과 식품첨가물에 해당되는 품목을 제외함

4) 식품첨가물 이명 통일: 식품규정 문서 내에 언급된 식품첨가물명은 국제시장에서 통용되는 첨가물명(INS Number, E Number에서 사용한 명칭)을 기준으로 통일하여 표기함

다른 식품첨가물이나 유해물질에 같은 가공식품 품목이 제시되어 있으나 품목의 이름이 다른 경우, 이름을 통일함

5) 우리나라 신식품공전에 제시된 식품유형에 바탕을 두고 해당국 식품유형들을 매칭함

매칭에 있어서 모호한 식품유형(예, 디저트, 식품첨가물처럼 보이는 식품(향신료), 대두식품 등)의 경우 해당국의 식품규정(food standard/regulation)을 확인

식품규정에 명확하게 품목 범위나 유형이 제시되어 있지 않은 국가의 경우 원어 검색 및 원어민에게 자문을 구함

이후에도 매칭이 명확하지 않는 국가는 매칭 확인을 위한 전문가자문회의에서 토의함

□ 3.2 매칭 시 유의사항

- 기본적으로 한국 식품유형의 세분류를 중심으로 상대국 식품유형의 세분류를 매칭하는 것을 원칙으로 함.
- 다만, 각 국가의 세분류 윗 단계인 대분류 및 중분류 또한 한국 식품유형 세분류와 매칭될 수 있기 때문에, 각 국가의 대분류 및 중분류는 한국 식품유형의 대분류 및 중분류와 매칭하는 형태로 함
 - 우리나라의 세분류 식품유형에 해당국 세분류 식품유형뿐만 아니라 해당국 대분류 및 중분류 식품유형들이 반복적으로 기재되는 것을 막기 위해, 해당국 대분류와 중분류는 우리나라의 대분류 혹은 중분류 상단에 한 번만 기재하는 것으로 함
- 해당국 식품유형이 하나 이상의 한국 식품유형과 매칭될 수 있는 경우 가급적 세분류 단계에서 명확하게 매칭되는 식품유형을 우선으로 하며 중복 매칭을 지양하고자 함
- 국내의 식품유형에 해당되는 상대방 국가의 식품유형을 찾을 수 없는 경우 공란으로 처리함

□ 3.3 캐나다 DB 관련사항

- 매칭 대상: 식품첨가물은 식품의약품규정 식품첨가물에 제시되어 있는 식품 및 식품군을 중심으로, 유해물질은 식품의약품규정 식품의 불순물에 제시되어 있는 식품 및 식품군을 중심으로 연구진이 분류체계를 만듦
- 캐나다 유해물질규정에서 '모든 식품류'라는 용어가 나올 경우 캐나다 식품규정 DB 내에 언급된 모든 품목이 해당 유해물질규정을 따라야 한다는 의미임

II. 한국의 식품유형

- 식품의 기준 및 규격 전부개정이 진행되면서 기존의 한국식품유형 분류체계가 새롭게 바뀌었음. 이에 따라 2018년 1월 1일부터 시행되는 '식품의 기준 및 규격'²⁾의 식품분류를 바탕으로 본 조사의 DB가 구축되었음
- '식품의 기준 및 규격' 중 중분류 및 소분류에 해당되는 식품을 필요에 맞게 정리하여 코드를 부여하고 식품유형 매칭표를 구축함
- 식품첨가물 및 유해물질 관련 DB의 기준이 되는 한국의 식품유형은 아래와 같음
- 우리나라 식품공전의 '식품의 기준 및 규격'에 해당되지 않는 해당국 식품 유형들이 존재하는 바, 이들을 매칭하기 위해 우리나라 기타식품류 다음에 "그 외 분류"를 추가로 구분함

| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 품목코드 |
|------------------|---------------|------------|----------|
| 1. 과자류, 빵류 또는 떡류 | - | 과자 | N001-001 |
| | | 캔디류 | N001-002 |
| | | 추잉껌 | N001-003 |
| | | 빵류 | N001-004 |
| | | 떡류 | N001-005 |
| 2. 빙과류 | 2-1. 아이스크림류 | 아이스크림 | N002-001 |
| | | 저지방아이스크림 | |
| | | 아이스밀크 | |
| | | 샤베트 | |
| | | 비유지방아이스크림 | |
| | 2-2. 아이스크림믹스류 | 아이스크림믹스 | N002-002 |
| | | 저지방아이스크림믹스 | |
| | | 아이스밀크믹스 | |
| 샤베트믹스 | | | |

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

| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 품목코드 |
|-----------------------|--------------|----------------------|----------|
| | | 비유지방아이스크림믹스 | N002-003 |
| | | 2-3. 빙과 | |
| | 2-4. 얼음류 | 식용얼음 | N002-004 |
| | | 어업용얼음 | |
| 3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류 | 3-1. 코코아가공품류 | 코코아매스 | N003-001 |
| | | 코코아버터 | |
| | | 코코아분말 | |
| | | 기타 코코아가공품 | |
| | 3-2. 초콜릿류 | 초콜릿 | N003-002 |
| | | 밀크초콜릿 | |
| | | 화이트초콜릿 | |
| | | 준초콜릿 | |
| 4. 당류 | 4-1. 설탕류 | 설탕 | N004-001 |
| | | 기타설탕 | N004-002 |
| | 4-2. 당시럽류 | 당시럽류 | N004-003 |
| | 4-3. 올리고당류 | 올리고당 | N004-004 |
| | | 올리고당가공품 | N004-005 |
| | 4-4. 포도당 | 포도당 | N004-006 |
| | 4-5. 과당류 | 과당 | N004-007 |
| | | 기타과당 | N004-008 |
| | 4-6. 엿류 | 물엿 | N004-009 |
| | | 기타엿 | N004-010 |
| | | 덱스트린 | N004-011 |
| | 4-7. 당류가공품류 | 당류가공품류 | N004-012 |
| 5. 잼류 | - | 잼 | N005-001 |
| | | 기타잼 | N005-002 |
| 6. 두부류 또는 묵류 | - | 두부 | N006-001 |
| | | 유바 | N006-002 |
| | | 가공두부 | N006-003 |
| | | 묵류 | N006-004 |
| 7. 식용유지류 | 7-1. 식물성유지류 | 콩기름(대두유) | N007-001 |
| | | 옥수수기름(옥배유) | N007-002 |
| | | 채종유(유채유 또는 카놀라유) | N007-003 |
| | | 미강유(현미유) | N007-004 |
| | | 참기름 | N007-005 |
| | | 추출참깨유 | 참기름 |
| | | 들기름 | N007-006 |
| | | 추출들깨유 | 들기름 |
| | | 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유) | N007-007 |

| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 품목코드 |
|------------|---------------|------------|----------------------------------|
| | | 해바라기유 | N007-008 |
| | | 목화씨기름(면실유) | N007-009 |
| | | 땅콩기름(낙화생유) | N007-010 |
| | | 올리브유 | N007-011 |
| | | 팜유 | N007-012 팜유 |
| | | 팜올레인유 | |
| | | 팜스테아린유 | |
| | | 팜핵유 | N007-013 N007-014 N007-015 |
| | | 야자유 | |
| | | 고추씨기름 | |
| | | 기타식물성유지 | |
| | | | |
| | 7-2. 동물성유지류 | 식용우지 | N007-016 |
| | | 원료우지 | |
| | | 식용돈지 | N007-017 N007-018 N007-019 |
| | | 원료돈지 | |
| | | 기타동물성유지 | |
| | 7-3. 식용유지가공품 | 혼합식용유 | N007-019 |
| | | 향미유 | N007-020 |
| 가공유지 | | N007-021 | |
| 쇼트닝 | | N007-022 | |
| 마가린류 | | N007-023 | |
| 모조치즈 | | N007-024 | |
| 식물성크림 | | N007-025 | |
| 기타 식용유지가공품 | | N007-026 | |
| 8. 면류 | | 생면 | N008-001 |
| | | 숙면 | N008-002 |
| | | 건면 | N008-003 |
| | | 유탕면 | N008-004 |
| 9. 음료류 | 9-1. 다류 | 침출차 | N009-001 |
| | | 액상차 | N009-002 |
| | | 고형차 | N009-003 |
| | 9-2. 커피 | 커피 | N009-004 |
| | 9-3. 과일·채소류음료 | 농축과·채즙 | N009-005 |
| | | 과·채주스 | |
| | | 과·채음료 | |
| | 9-4. 탄산음료류 | 탄산음료 | N009-006 |
| | | 탄산수 | |
| | 9-5. 두유류 | 원액두유 | N009-007 |
| | | 가공두유 | |
| | 9-6. 발효음료류 | 유산균음료 | N009-008 |
| 효모음료 | | | |

| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 품목코드 |
|------------------|-------------------|---------------------|----------|
| | | 기타발효음료 | |
| | 9-7. 인삼, 홍삼음료 | 인삼, 홍삼음료 | N009-009 |
| | 9-8. 기타음료 | 혼합음료 | N009-010 |
| | | 음료베이스 | |
| 10. 특수용도식품 | 10-1. 조제유류 | 영아용 조제유 | N010-001 |
| | | 성장기용 조제유 | |
| | 10-2. 영아용 조제식 | 영아용 조제식 | N010-002 |
| | 10-3. 성장기용 조제식 | 성장기용 조제식 | N010-003 |
| | 10-4. 영·유아용 곡류조제식 | 영·유아용곡류조제식 | N010-004 |
| | 10-5.기타영·유아식 | 기타영·유아식 | N010-005 |
| | 10-6. 특수의료용도등식품 | 한자용식품 | N010-006 |
| | | 선천성 대사질환자용 식품 | |
| | | 유단백알레르기영·유아용특수 조제식품 | |
| 영·유아용특수조제식품 | | | |
| 10-7. 체중조절용 조제식품 | 체중조절용 조제식품 | N010-007 | |
| 10-8. 임신·수유부용식품 | 임산·수유부용식품 | N010-008 | |
| 11. 장류 | | 한식메주 | N011-001 |
| | | 개량메주 | |
| | | 한식간장 | N011-002 |
| | | 양조간장 | |
| | | 산분해간장 | |
| | | 효소분해간장 | |
| | | 혼합간장 | |
| | | 한식된장 | N011-003 |
| | | 된장 | |
| | | 고추장 | N011-004 |
| | | 춘장 | N011-005 |
| | | 청국장 | N011-006 |
| | | 혼합장 | N011-007 |
| 기타장류 | N011-008 | | |
| 12. 조미식품 | 12-1. 식초 | 발효식초 | N012-001 |
| | | 희석초산 | |
| | 12-2. 소스류 | 소스 | N012-002 |
| | | 마요네즈 | |
| | | 토마토케첩 | |
| | | 복합조미식품 | |
| 12-3. 카레(커리) | 카레(커리)분 | N012-003 | |

| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 품목코드 | |
|-------------|------------------------|---------------|----------|----------|
| | 12-4. 고춧가루 또는 실고추 | 카레(커리) | N012-004 | |
| | | 고춧가루 실고추 | | |
| | 12-5. 향신료가공품 | 천연향신료 | N012-005 | |
| | | 향신료조제품 | | |
| | 12-6. 식염 | 천일염 | N012-006 | |
| | | 재제소금(재제조소금) | | |
| | | 태움·용융소금 | | |
| | | 정제소금 | | |
| | | 기타소금 가공소금 | | |
| | 13. 절임류 또는 조림류 | 13-1. 김치류 | 김치속 | N013-001 |
| | | | 김치 | |
| 13-2. 절임류 | | 절임식품 | N013-002 | |
| | | 당절임 | | |
| 13-3. 조림류 | | 조림류 | N013-003 | |
| 14. 주류 | | | 탁주 | N014-001 |
| | 약주 | | N014-002 | |
| | 청주 | | N014-003 | |
| | 맥주 | | N014-004 | |
| | 과실주 | | N014-005 | |
| | 소주 | | N014-006 | |
| | 위스키 | | N014-007 | |
| | 브랜디 | | N014-008 | |
| | 일반증류주 | | N014-009 | |
| | 리큐르 | | N014-010 | |
| | 기타 주류 | | N014-011 | |
| | 주정 | | N014-012 | |
| 15. 농산가공식품류 | 15-1. 전분류 | 전분 | N015-001 | |
| | | 전분가공품 | | |
| | 15-2. 밀가루류 | 밀가루 | N015-002 | |
| | | 영양강화 밀가루 | | |
| | 15-3. 땅콩 또는 견과류가공품류 | 땅콩 버터 | N015-003 | |
| | | 땅콩 또는 견과류가공품류 | | |
| | 15-4. 시리얼류 | 시리얼류 | N015-004 | |
| | 15-5. 찌쌀 | 찌쌀 | N015-005 | |
| | 15-6. 효소식품 | 효소식품 | N015-006 | |
| | 15-7. 기타 농산가공품류 | 과·채가공품 | N015-007 | |
| 곡류가공품 | | | | |
| 두류가공품 | | | | |
| 서류가공품 | | | | |

| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 품목코드 |
|-----------------|--------------|-----------|----------|
| | | 기타 농산가공품 | |
| 16. 식육가공품 및 포장육 | 16-1. 햄류 | 햄 | N016-001 |
| | | 생햄 | |
| | | 프레스햄 | |
| | 16-2. 소시지류 | 소시지 | N016-002 |
| | | 발효소시지 | |
| | | 혼합소시지 | |
| | 16-3. 베이컨류 | 베이컨류 | N016-003 |
| | 16-4. 건조저장육류 | 건조저장육류 | N016-004 |
| | 16-5. 양념육류 | 양념육 | N016-005 |
| | | 분쇄가공육제품 | |
| 갈비가공품 | | | |
| 천연케이싱 | | | |
| 16-6. 식육추출가공품 | 식육추출가공품 | N016-006 | |
| 16-7. 식육함유가공품 | 식육함유가공품 | N016-007 | |
| 16-8. 포장육 | 포장육 | N016-008 | |
| 17. 알가공품류 | 17-1. 알가공품 | 전란액 | N017-001 |
| | | 난황액 | |
| | | 난백액 | |
| | | 전란분 | |
| | | 난황분 | |
| | | 난백분 | |
| | | 알가열제품 | |
| | 17-2. 알함유가공품 | 알함유가공품 | N017-002 |
| 18. 유가공품 | 18-1. 우유류 | 우유 | N018-001 |
| | | 환원유 | |
| | 18-2. 가공유류 | 강화우유 | N018-002 |
| | | 유산균첨가우유 | |
| | | 유당분해우유 | |
| | 18-3. 산양유 | 산양유 | N018-003 |
| | 18-4. 발효유류 | 발효유 | N018-004 |
| 농후발효유 | | | |
| 크림발효유 | | | |
| 농후크림발효유 | | | |
| 발효버터유 | | | |
| 18-5. 버터유 | 버터유 | N018-005 | |
| 18-6. 농축유류 | 농축우유 | N018-006 | |
| | 탈지농축우유 | | |
| | 가당연유 | | |

| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 품목코드 |
|------------------|---------------------|-------------|----------|
| | | 가당탈지연유 | |
| | | 가공연유 | |
| | 18-7. 유크림류 | 유크림 | N018-007 |
| | | 가공유크림 | |
| | 18-8. 버터류 | 버터 | N018-008 |
| | | 가공버터 | |
| | | 버터오일 | |
| | 18-9. 치즈류 | 자연치즈 | N018-009 |
| | | 가공치즈 | |
| | 18-10. 분유류 | 전지분유 | N018-010 |
| | | 탈지분유 | |
| | | 가당분유 | |
| | | 혼합분유 | |
| 18-11. 유청류 | 유청 | N018-011 | |
| | 농축유청 | | |
| | 유청단백분말 | | |
| 18-12. 유당 | 유당 | N018-012 | |
| 18-13. 유단백가수분해식품 | 유단백가수분해식품 | N018-013 | |
| 19. 수산가공식품류 | 19-1. 어육가공품류 | 어육살 | N019-001 |
| | | 연육 | |
| | | 어육반제품 | |
| | | 어묵 | |
| | | 어육소시지 | |
| | | 기타 어육가공품 | |
| | 19-2. 젓갈류 | 젓갈 | N019-002 |
| | | 양념젓갈 | |
| | | 액젓 | |
| | | 조미액젓 | |
| | 19-3. 건포류 | 조미건어포 | N019-003 |
| | | 건어포 | |
| | | 기타 건포류 | |
| | 19-4. 조미김 | 조미김 | N019-004 |
| | 19-5. 한천 | 한천 | N019-005 |
| | 19-6. 기타 수산물가공품 | 기타 수산물가공품 | N019-006 |
| 20. 동물성가공식품류 | 20-1. 기타식육 또는 기타알제품 | 기타식육 또는 기타알 | N020-001 |
| | | 기타동물성가공식품 | |
| | 20-2. 곤충가공식품 | 곤충가공식품 | N020-002 |
| | 20-3. 자라가공식품 | 자라분말 | N020-003 |
| 자라분말제품 | | | |

| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 품목코드 |
|-------------------|------------------|-----------|----------|
| | | 자라유제품 | |
| | 20-4. 추출가공식품 | 추출가공식품 | N020-004 |
| 21. 벌꿀 및 화분가공품 | 21-1. 벌꿀류 | 벌집꿀 | N021-001 |
| | | 벌꿀 | |
| | | 사양벌집꿀 | |
| | | 사양벌꿀 | |
| | 21-2. 로알젤리류 | 로알젤리 | N021-002 |
| | | 로알젤리제품 | |
| 21-3. 화분식품 | 가공화분 | N021-003 | |
| | 화분함유제품 | | |
| 22. 즉석식품류 | 22-1. 생식류 | 생식제품 | N022-001 |
| | | 생식함유제품 | |
| | 22-2. 즉석섭취·편의식품류 | 즉석섭취식품 | N022-002 |
| | | 신선편의식품 | |
| | | 즉석조리식품 | |
| 22-3. 만두류 | 만두 | N022-003 | |
| | 만두피 | | |
| 23. 기타식품류 | 23-1. 효모식품 | 효모식품 | N023-001 |
| | 23-2. 기타가공품 | 기타가공품 | N023-002 |

- '식품의 기준 및 규격'에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 DB에서 제외하였으며 이는 아래와 같음

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

Ⅲ. 캐나다의 식품유형

□ 1. 캐나다 규정에 따른 식품유형 분류

- 본 식품첨가물 및 유해물질규정에서 식품을 분류하는 방법은 두 가지임
 - ① 식품첨가물 관련 식품분류체계:
 - 식품첨가물은 식품의약품규정 식품 편 중 식품첨가물에 제시되어있는 식품 및 식품군을 이용하여 연구진이 분류체계를 만들
 - ② 유해물질 관련 식품분류체계:
 - 유해물질은 식품의약품규정 식품 편 중 식품의 불순물에 제시되어있는 식품 및 식품군을 중심으로 식품분류 유형이 유사한 [유해물질: 화학물질, 중금속, 천연독소, 기타]를 하나로 묶어 분류하고, 앞의 유해물질들과 분류가 다른 [유해물질: 농약]을 따로 구분하여 두 가지 분류체계를 만들
- 한국의 식품공전에 따른 식품유형에 캐나다의 유사기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있으므로 캐나다의 현행규정을 반드시 확인해야 함

〈표〉 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|---|---|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| *식품첨가물 문서 내 식품유형 중 원물 및 식품첨가물에 해당하는 품목 제외 | |
| 가금육 베이스팅용 오일 제제 | Fat base formulation for self-basting of poultry by injection |
| 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유) | Hydrolyzed animal, milk and vegetable protein |
| 감미료 및 코팅 믹스 (스낵용) | Sweetened seasonings or coating mixes for snack foods |
| 갑각류: 랍스터 페이스트 | Lobster paste |
| 갑각류: 새우 (염장) | Salted shrimp |
| 갑각류: 새우 (조리된) (냉동) | Frozen cooked shrimp |
| 강황 제제 | Turmeric formulations |
| 계란가공품 | Egg Products |
| 계란가공품 (비표준) | Unstandardized egg products |
| 계란가공품: (비표준) 계란 | Unstandardized whole egg |
| 계란가공품: (비표준) 계란 난황 | Unstandardized egg yolk |
| 계란가공품: 건조전란 | Dried whole egg |
| 계란가공품: 건조전란 믹스 | Dried whole egg mix |
| 계란가공품: 건조난백 (건조 알부민) | Dried egg-white (dried albumen) |
| 계란가공품: 냉동난백 (냉동 알부민) | Frozen egg-white (frozen albumen) |
| 계란가공품: 액상난백 (액상 알부민) | Liquid egg-white (liquid albumen) |
| 계란가공품: 액상난백 (액상 알부민), 액상전란(전체, 난황) (건조용) | Liquid egg-white (liquid albumen), liquid whole egg or liquid yolk, destined for drying |
| 계란가공품: 냉동 | Frozen whole egg |
| 계란가공품: 건조난황 | Dried yolk |
| 계란가공품: 냉동난황 | Frozen yolk |
| 계란가공품: 액상난황 | Liquid yolk |
| 계란가공품: 건조난황 믹스 | Dried yolk mix |
| 계란가공품: 알부멘 (라이소자임 제거한) | Egg albumen (delysozymized) |
| 계란가공품: 액상전란 | Liquid whole egg |
| 계란가공품: 액상전란 믹스 | Liquid whole egg mix |
| 고추: 칠리 (간) | Ground chili pepper |
| 고추: 카옌 고추 | Cayenne Pepper |
| 고추냉이 및 겨자 분말 (와사비류 분말) | Horseradish and mustard powder (Wasabi-like powder) |
| 곡류: (귀리겨 섬유질 생산용) 귀리 겉껍질 | Oat hulls used in the manufacture of oat hull fibre |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|--|--|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 곡류: 파보일드 쌀 (찐쌀) | Parboiled rice |
| 곡물가루: 탈지 콩가루 | Defatted soya flour |
| 과일 및 채소가공품 (비표준) | Unstandardized fruit and vegetable products |
| 과일 및 채소가공품: (비표준) 가공과일 및 채소 (비표준 과일통조림 제외) | Unstandardized processed fruit and vegetable products except unstandardized canned fruit |
| 과일 및 채소가공품: (비표준) 푸레 | Unstandardized purées |
| 과일 및 채소가공품: 건조 과일 및 건조 채소 | Dried fruits and vegetables |
| 과일가공품: (비표준) 가공과일 | Unstandardized processed fruit products |
| 과일가공품: 감귤류 껍질 (잼, 마멀레이드, 당절임용) | Skins of citrus fruits destined for jam, marmalade and candied fruit production |
| 과일가공품: 건조바나나 | Dried banana products |
| 과일가공품: 건포도 | Seeded raisins |
| 과일가공품: 과일 껍질 | Fruit Peel |
| 과일가공품: 과일 필링 | Fruit fillings |
| 과일가공품: 글레이즈 과일 | Glazed fruit (Glacé fruits) |
| 과일가공품: 냉동 | Frozen (naming the fruit) |
| 과일가공품: 배 넥타 | Pear nectar |
| 과일가공품: 복숭아 넥타 | Peach nectar |
| 과일가공품: 사과 (냉동) | Frozen apples |
| 과일가공품: 살구 넥타 | Apricot nectar |
| 과일가공품: 슬라이스 사과 (냉동) | Frozen sliced apples |
| 과일가공품: 시럽에 절인(마라스키노) 체리 | Maraschino cherries |
| 과일가공품: 오렌지 껍질 | Skins of whole oranges |
| 과일가공품: 으갠 과일 (요구르트용) | Mashed fruit for use in yogurt |
| 과일가공품: 으갠 과일 (요구르트음료용) | Mashed fruit for use in yogurt-based beverages |
| 구강청결용 제품 | Breath freshener products |
| 구강청결용 제품 (추잉껌 제외) | Breath freshener products (except chewing gum) |
| 기타: 가금육 및 가금육 부산물 큐어링용 주입 및 커버액 | Injection or cover solution for the curing of poultry meat or poultry meat by-product |
| 기타: 육류 및 계란 마킹용 잉크 | Meat and Egg Marking Inks |
| 깻묵 | Vegetable oil seed meals |
| 다류: 고품 차 제조용 잎차 | Tea leaves for the production of tea solids |
| 다류: 잎차 (디카페인) | Tea leaves for decaffeination purposes |
| 다이어트(식사보조) 음료 | Dietetic beverages |
| 다이어트(식사보조) 제과류 | Dietetic confectionery |
| 다이어트(식사보조) 제과류 코팅 | Dietetic confectionery coatings |
| 다이어트(식사보조) 쿠키, 와플 | Dietetic cookies and wafers |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|---|---|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 당류: (비표준) 테이블시럽 | Unstandardized table syrups |
| 당류: 고품 포도당 및 건조 포도당시럽 | Glucose solids or dried glucose syrup |
| 당류: 무수덱스트로스 | Dextrose Anhydrous |
| 당류: 분당 | Icing sugar |
| 당류: 슈크로스 (프럭토올리고당 제조용) | Sucrose used in the production of fructooligosaccharides |
| 당류: 스낵용 제과류 글레이즈 제조용 당밀 | Blackstrap molasses destined for the manufacture of confectionery glazes for snack foods |
| 당류: 스낵용 제과류 글레이즈 제조용 당밀 (허용식품효소목록 A.3항에 따른 아스파라긴 분해 효소로 처리된) | Blackstrap molasses destined for the manufacture of confectionery glazes for snack foods, treated with asparaginase in accordance with item A.3 of the List of Permitted Food Enzymes |
| 당류: 시럽 | Syrups |
| 당류: 테이블용 감미료 | Table-top sweeteners |
| 당류: 테이블용 감미료 (아세설팜칼륨, 아스파탐, 에리트리톨, 네오탐 및 수크랄로스 함유) | Table-top sweetener tablets that contain acesulfame-potassium, aspartame, erythritol, neotame or sucralose |
| 당류: 테이블용 감미료 (아스파탐 함유) | Table-top sweetener tablets containing aspartame |
| 당류: 포도당 (포도당시럽) (과당으로 전환) | Glucose (glucose syrup) to be partially or completely isomerized to fructose |
| 당류: 포도당 및 포도당시럽 | Glucose or glucose syrup |
| 당류: 프로스팅 | Frostings |
| 당류: 함수덱스트로스 | Dextrose Monohydrate |
| 두류가공품: 건조 콩 | Dried split legumes |
| 두류가공품: 콩가공품 | Beans |
| 두류가공품: 콩가공품, 돼지고기 콩요리 | Beans with pork |
| 두부 | Tofu |
| 두족류: 가공용 오징어 | Squid meat intended for processing |
| 드레싱 및 소스 | Dressing and sauces |
| 드레싱: (비표준) 드레싱 | Unstandardized dressings |
| 드레싱: (비표준) 샐러드 드레싱 | Unstandardized salad dressings |
| 드레싱: 샐러드 드레싱 | Salad dressing |
| 드레싱: 프렌치드레싱 | French dressing |
| 디저트: 젤라틴디저트 | Gelatin desserts |
| 디저트: (비표준) 냉동 | Unstandardized frozen desserts |
| 디저트: (비표준) 디저트 | Unstandardized desserts |
| 디저트: (비표준) 디저트 믹스 | Unstandardized desserts mixes |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|--|--|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 디저트: (비표준) 디저트 코팅 (냉동) | Unstandardized frozen dessert coatings |
| 디저트: (비표준) 비유제품 (냉동) | Unstandardized frozen non-dairy desserts |
| 디저트: (비표준) 우유 기반 | Unstandardized milk-based dessert preparations |
| 디저트: (비표준) 유제품 디저트 (냉동) | Unstandardized frozen dairy desserts |
| 렐리쉬 | Relishes |
| 마가린 | Margarine |
| 마가린, 저칼로리 | Calorie-reduced margarine |
| 마멀레이드(펙틴함유): 감귤류 | (naming the citrus fruit) Marmalade with pectin |
| 마멀레이드: 감귤류 | (naming the citrus fruit) Marmalade |
| 마멀레이드: 무화과 | Fig marmalade |
| 마멀레이드: 무화과 마멀레이드(펙틴 함유) | Fig marmalade with pectin |
| 마멀레이드: 파인애플 | Pineapple marmalade |
| 마멀레이드: 펙틴 함유 파인애플 마멀레이드 | Pineapple marmalade with pectin |
| 물 (미네랄 및 샘물로 표시된) | Water represented as mineral water or spring water |
| 믹스: 배터(튀김반죽) 코팅 믹스 (건조) | Dry batter coating mixes |
| 믹스: (비표준) 건조 믹스 | Unstandardized dry mixes |
| 믹스: (비표준) 건조 믹스 (Division 14의 육류 및 부산물 2차가공용 제외) | Unstandardized dry mixes(Except when used in preparations of Meat and Meat by-products of Division 14) |
| 믹스: 디저트, 제과류 믹스 (건조) | Dry dessert and confectionery mixes |
| 믹스: 스위트 제빵류 믹스 (건조) | Dry mixes for sweet baked goods |
| 믹스: 제빵용 믹스 | Baking mixes |
| 믹스: 제빵용 믹스 (계란 포함) | Baking mixes containing egg |
| 믹스: 케이크 믹스 | Cake mixes |
| 밀가루 | Flour; |
| 밀가루: 통밀가루 | Whole wheat flour |
| 바 (식사 대체용) | Meal replacement bars |
| 배터(튀김반죽) 믹스 | Batter mix |
| 배터(튀김반죽) 및 브레딩 | Batter and breading |
| 버섯류 (냉동) | Frozen mushrooms |
| 버터 | Butter |
| 베이커리류 | Bakery products; |
| 비표준 베이커리류 | Unstandardized bakery products |
| 베이커리류: 스위트 베이커리 | Sweet baked goods |
| 베이커리류: 필링 | Bakery fillings |
| 베이킹파우더 | Baking Powder |
| 브로스 | Broths |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|--|--|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 브로스 (가금육 통조림용 제외) (Division 22) | Broth, except broth that is used in canned (naming the poultry) (Division 22) |
| 비스킷 반죽 | Biscuit dough |
| 빵류 | Bread; |
| 빵류: 갈색 빵 | Brown bread |
| 빵류: 대니쉬페이스트리 | Danish pastries |
| 빵류: 로티 | Roti |
| 빵류: 머핀 | Muffins |
| 빵류: 설탕 웨이퍼, 와플, 팬케이크 | Sugar wafers, waffles, pancakes |
| 빵류: 와플 및 와플 믹스 | Waffles and waffle mixes |
| 빵류: 카나페 토스트 | Canapé toast |
| 빵류: 크로아상 | Croissants |
| 빵류: 토띠야 | Soft flour tortillas |
| 빵류: 통밀 (모든 통밀 함유량 포함) | (naming the percentage) Whole wheat bread |
| 사워크림 | Sour cream |
| 사워크림 대체재 | Sour cream Substitute |
| 샐러드: 감자 샐러드 | Potato salad |
| 샤베트 | Sherbet |
| 서류가공품: 건조 감자 | Dehydrated potatoes |
| 서류가공품: 건조 감자 제품 | Dehydrated potato products |
| 서류가공품: 냉장, 조리된 감자 식품 | Refrigerated cooked potatobased products |
| 서류가공품: 수비드 감자 (저온살균) | Pasteurized sous-vide potatoes |
| 소금 | Salt |
| 소금 (Division 4의 육류 및 육류 부산물 전처리용 제외) | Salt (except when used in preparation of Meat and Meat By-products of Division 4) |
| 소금: 가지돌기염 | Dendritic salt |
| 소금: 굵은 | Coarse crystal salt |
| 소금: 대체소금 | Salt Substitute |
| 소금: 마늘, 양파소금 (Division 4의 육류 및 육류 부산물 전처리용 제외) | Garlic salt, Onion salt (except when used in preparations of Meat and Meat By-product of Division 4) |
| 소금: 마늘소금 | Garlic salt |
| 소금: 셀러리 소금 | Celery Salt |
| 소금: 양파소금 | Onion salt |
| 소금물(염장) (삶은 계란용) | Brine for hard boiled egg |
| 소스 (비표준) | Unstandardized sauces |
| 소스 베이스 및 믹스 (건조) | Dry sauce bases or mixes |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|---|---|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 소스: (비표준) 딥(소스) | Unstandardized dips |
| 소스: (비표준) 소스 건조 믹스 | Unstandardized dry sauce mixes |
| 소스: (비표준) 열처리 및 저산성 | Unstandardized heat-treated low-acid sauces |
| 소스: (비표준) 유제품 기반 딥(소스) | Unstandardized dairy-based dips |
| 소스: (비표준) 조리된 소스 통조림 | Unstandardized prepared canned cooking sauces |
| 소스: 마요네즈 | Mayonnaise |
| 소스: 토마토 케첩 | Tomato catsup |
| 소시지 케이싱 | Sausage casings |
| 소시지 코팅 | Edible coating for sausages |
| 수산가공품: 건조 생선 브로스 및 건조 연체류 브로스 | Dehydrated fish broth and dehydrated mollusc broth |
| 수산가공품: 냉동 조개류 및 냉동 조리 새우, 냉동 게살, 냉동 생선 필릿, 냉동 랍스터, 냉동 연육, 냉동 새우 및 오징어용 (소듐헥사메타포스페이트 또는 소듐포타슘헥사메타포스페이트를 혼합한) | In combination with sodium hexametaphosphate or sodium potassium hexametaphosphate, or both, for use in or upon frozen clams, frozen cooked shrimp, frozen crab, frozen fish fillets, frozen lobster, frozen minced fish, frozen shrimp or frozen squid |
| 수용성, 식용 콜라겐 필름 | Water-soluble edible collagen films |
| 수프 | Soups |
| 수프 믹스 | Soup mixes |
| 수프 베이스 및 믹스 (건조) | Dry soup base or mix |
| 스낵 | Snack foods |
| 스낵: (비표준) 바 | Unstandardized snack bars |
| 스낵: 바 (단백질 분리된, 미조리 옥수수전분 기반) | Protein isolate- and uncooked cornstarch-based snack bars |
| 스낵: 치즈맛 옥수수 스낵 | Cheese-flavoured corn snacks |
| 스톡(육수): 식물성, 수프용 | Vegetable stock for use in soups |
| 스프레드: (비표준) 과일스프레드 | Unstandardized fruit spreads |
| 스프레드: (비표준) 샌드위치 스프레드 | Unstandardized sandwich spreads |
| 스프레드: (비표준) 유제품기반 스프레드 | Unstandardized dairy-based spreads |
| 스프레드: 견과류 | Nut spreads |
| 스프레드: 땅콩 | Peanut spreads |
| 스프레드: 저지방 | Reduced fats spreads |
| 시리얼: (즉석섭취) 아침식사용 | Pre-cooked (instant) breakfast cereals |
| 시리얼: 건조, 아침식사용 | Dried breakfast cereals |
| 시리얼: 맥아 향첨가 아침식사용 시리얼 (건조) | Malt-flavoured dried breakfast cereals |
| 시리얼: 쌀 기반 (즉석섭취) | Rice-based ready-to-eat cereals |
| 시리얼: 아침식사용 | Breakfast cereals |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|---|--|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 식물성기름 | Vegetable oils |
| 식물성기름 거품 토폭 | Whipped vegetable oil topping |
| 식물성기름: 감귤류 오일 | Citrus oils |
| 식물성기름: 대두오일 | Soy bean oil |
| 식물성기름: 땅콩 오일 | Peanut oil |
| 식물성기름: 목화씨 기름 | Cotton seed oil |
| 식물성기름: 토폭 믹스 | Vegetable oil topping mix |
| 식용 얼음 (비표준) | Unstandardized edible ices |
| 식육가공품: (비표준) 육류 및 부산물 전처리 제품(Division 14) | Unstandardized preparations of (a) meat and meat byproduct (Division 14) |
| 식육가공품: 가금육 및 가금육 부산물 (Division 22) | poultry meat and poultry meat by-product (Division 22) |
| 식육가공품: 건조 조리 가금육(건조) | Dried cooked poultry meat |
| 식육가공품: 건조, 반건조 소시지 및 보존처리 또는 저속큐어링 조리된 육류 부산물 | Dry sausage, semi-dry sausage, preserved meat and preserved meat by-products prepared by slow cure processes (Division 14) |
| 식육가공품: 겔화제 사용이 허용된 조리된 육류 및 육류 부산물용 혼합육 | Meat Binder or (naming the meat product) binder where sold for use in prepared meat or prepared meat by-product in which a gelling agent is a permitted ingredient |
| 식육가공품: 다양한 조리 육류(포함된 재료에 따라 구분됨) | (naming the prepared meat or prepared meat byproduct) with (naming the non-meat ingredients) |
| 식육가공품: 다진 고기 | Mince meat |
| 식육가공품: 돼지 껍데기(부분 지방제거) | Partially defatted pork fatty tissue |
| 식육가공품: 돼지 턱살 | Pork jowls |
| 식육가공품: 런천미트 | Luncheon meat |
| 식육가공품: 롱가니사 (스페인 소시지) | Longaniza; |
| 식육가공품: 머리고기 (헤드치즈) | Headcheese |
| 식육가공품: 머릿고기 | Brawn |
| 식육가공품: 모르타델라 소시지 (이탈리아소시지) (진공포장) | Vacuumpacked mortadella |
| 식육가공품: 미트 로프 | Meat loaf |
| 식육가공품: 미트런치 | Meat lunch |
| 식육가공품: 베이컨 | Side bacon |
| 식육가공품: 베이컨 (윌트셔 베이컨) | Wiltshire bacon |
| 식육가공품: 보존처리된 | Preserved meat |
| 식육가공품: 보존처리된 (Division 14) | Preserved meat (Division 14) |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|---|--|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 식육가공품: 보존처리된 (Division 14, 21) | Preserved meat (Divisions 14 and 21) |
| 식육가공품: 보존처리된 가금육 | Preserved poultry meat |
| 식육가공품: 보존처리된 가금육 (미조리 제외) | Preserved poultry meat, except uncooked preserved poultry meat |
| 식육가공품: 보존처리된 가금육 및 부산물 (Division 22) | Preserved poultry meat and preserved poultry meat byproducts (Division 22) |
| 식육가공품: 보존처리된 가금육 부산물 | Preserved poultry meat by-product |
| 식육가공품: 보존처리된 가금육 부산물 (미조리 제외) | Preserved poultry meat by-product, except uncooked preserved poultry meat by-product |
| 식육가공품: 보존처리된 소시지 | Vacuum-packed preserved sausage |
| 식육가공품: 보존처리된 육류 (Division 14) (진공포장) | Vacuum-packed preserved meat (Division 14); |
| 식육가공품: 보존처리된 육류 (미조리 제외) (Division 14) | Preserved meat, except uncooked preserved meat (Division 14) |
| 식육가공품: 보존처리된 육류 (베이컨, 보존처리된 육류 부산물 제외) (Division 14) | Preserved meat, except side bacon, and preserved meat by-products (Division 14) |
| 식육가공품: 보존처리된 육류 부산물 | Preserved meat by-product |
| 식육가공품: 보존처리된 육류 부산물 (미조리 제외) | Preserved meat by-product, except uncooked preserved meat by-product |
| 식육가공품: 보존처리된 육류 부산물 (진공포장) | Vacuum-packed preserved meat byproduct |
| 식육가공품: 볼로냐 소시지 (진공포장) | Vacuumpacked bologna |
| 식육가공품: 세르블라 소시지 (훈제소시지) (진공포장) | Vacuumpacked cervelat |
| 식육가공품: 소시지 | Sausage |
| 식육가공품: 소시지 (건조) | Dry Sausage |
| 식육가공품: 소시지 (기체환경조절 포장) | Modified atmosphere-packed preserved sausage |
| 식육가공품: 소시지 (미조리 큐어링된 소시지, 미조리 숙성 소시지 제외) | Sausage, except uncooked cured sausage and uncooked fermented sausage |
| 식육가공품: 소시지 (식용 코팅된) | Sausage having an edible coating |
| 식육가공품: 염장 돼지고기 | Salt pork |
| 식육가공품: 염장 소고기 | Salt beef |
| 식육가공품: 위너(프랑크푸르트 소시지) | Wieners |
| 식육가공품: 위너(프랑크푸르트 소시지) (진공포장) | Vacuumpacked wieners |
| 식육가공품: 육류 부산물 로프 | Meat by-product loaf |
| 식육가공품: 자른 가금육 | Solid cut poultry meat |
| 식육가공품: 자른 고기 | Solid cut meat |
| 식육가공품: 자른 고기 (베이컨, 윌트셔 베이컨, 돼지고기 턱살, 염장 돼지고기, 소고기 제외) | Solid cut meat except side bacon, Wiltshire bacon, pork jowls, salt pork and salt beef |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|--|---|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 식육가공품: 자른 조리가금육 | Cuts of prepared poultry meat |
| 식육가공품: 자른 조리육류 | Cuts of prepared meat |
| 식육가공품: 저속큐어링된 건조, 반건조 소시지, 보존처리 육류 및 육류 부산물용 혼합육 | Meat binder for dry sausage, semi-dry sausage, preserved meat and preserved meat by products prepared by slow cure processes (Division 14) |
| 식육가공품: 조리된 가금육 | Prepared poultry meat |
| 식육가공품: 조리된 가금육 (Division22에 명시된 최소 총단백질 및 육류단백질 요구 함량에 따른) | Prepared poultry meat for which a minimum total protein content or a minimum meat protein requirement is prescribed in Division 22 |
| 식육가공품: 조리된 가금육 (미조리된 보존처리 가금육 제외) | Prepared poultry meat, except uncooked preserved poultry meat |
| 식육가공품: 조리된 가금육 부산물 | Prepared poultry meat by-product |
| 식육가공품: 조리된 가금육 부산물 (Division22에 명시된 최소 총단백질 및 육류단백질 요구 함량에 따른) | Prepared poultry meat by-product for which a minimum total protein content or a minimum meat protein requirement is prescribed in Division 22 |
| 식육가공품: 조리된 가금육 부산물 (미조리된 보존처리 가금육 제외) | Prepared poultry meat by-product, except uncooked preserved poultry meat by-product |
| 식육가공품: 조리된 소시지, 미트 로프 | Cooked sausage, Meat Loaf |
| 식육가공품: 조리된 육류 | Prepared meat |
| 식육가공품: 조리된 육류 (Division14에 명시된 최소 총단백질 및 육류 단백질 함량에 따른) | Prepared meat for which a minimum total protein content or a minimum meat protein content is prescribed in Division 14 |
| 식육가공품: 조리된 육류 (미조리된 보존처리 육류 제외) (Division14) | Prepared meat, except uncooked preserved meat (Division 14) |
| 식육가공품: 조리된 육류 및 육류 부산물용 혼합육 | Meat binder or (naming the meat product) binder where sold for use in preserved meat or preserved meat by-product |
| 식육가공품: 조리된 육류 및 육류 부산물용 혼합육 (Division 14 only) | Meat binder or (naming the meat product) binder where sold for use in preserved meat and preserved meat by-product (Division 14 only) |
| 식육가공품: 조리된 육류 부산물 | Prepared meat by-product |
| 식육가공품: 조리된 육류 부산물 (Division14에 명시된 최소 총단백질 및 육류 단백질 함량에 따른) | Prepared meat by-product for which a minimum total protein content or a minimum meat protein content is prescribed in Division 14 |
| 식육가공품: 조리된 육류 부산물 (미조리된 보존처리 | Prepared meat by-product, except uncooked |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|---|---|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 육류 부산물 제외) | preserved meat by-product |
| 식육가공품: 조리된 햄, 어깨살, 엉덩이살, 목살 및 등살 | Prepared hams, shoulders, butts, picnics and backs |
| 식육가공품: 토시노 (염장 돼지고기) | Tocino |
| 식육가공품: 펌핑피클, 커버피클 포함하여 건조 큐어링된 육류 및 육류 부산물용 혼합육 | Meat binder, pumping pickle, cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat and preserved meat by-products (Division 14) |
| 식육가공품: 프랑크푸르트 소시지 (진공포장) | Vacuumpacked frankfurters |
| 식육가공품: 식육결착제 또는 결착제(식육제품 호칭) | Meat Binder or (naming the meat product) Binder |
| 식초: 맥아 식초 | Malt vinegar |
| 식초: 사과식초 | Cider vinegar |
| 식초: 와인 식초 | Wine vinegar |
| 식품 (비표준) | Unstandardized foods |
| 식품: (비표준) 식품 (1열의 "저열량" 관련 B.01.513의 표3, 2열 명시 조건 충족) | Unstandardized foods that meet the conditions set out in column 2 of item 3 of the table following section B.01.513 for the subject "Reduced in energy" set out in column 1 |
| 식품: (비표준) 식품 (비표준 가금육 및 부산물 제외) (Division 22) | Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division22)] |
| 식품: (비표준) 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21) | Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (b) fish and meat(Division21) |
| 식품: (비표준) 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14) | Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by product (Division 14) |
| 식품: (비표준) 식품 (티아민 공급원 식품 및 비표준 육류 및 부산물 제외) | Unstandardized foods [except in food recognized as a source of thiamine and except unstandardized preparations of (a) meat andm eat byproduct (Division14) |
| 식품: 기타 (비표준) | Unstandardized foods other than those unstandardized foods referred to in this item |
| 식품: 알약형태 | Foods sold in tablet form |
| 아이스밀크 | Ice milk |
| 아이스밀크 믹스 | Ice milk mix |
| 아이스크림 | Ice cream |
| 아이스크림 믹스 | Ice cream mix |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|---|---|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 아이싱 | Icings |
| 아이싱 믹스 | Icing mix |
| 알가공품: 보존처리된 오리알 | Preserved duck eggs |
| 양념: 뼈없는 가금육, 머리고기, 가금육 통조림, 머리고기(헤드치즈), 조리된 고기(Division 14), 조리된 가금육 및 보존처리된 고기용(Division 14) | Seasoning for use in boneless (naming the poultry), brawn, canned(naming the poultry), headcheese, prepared meat (Division 14), prepared poultry meat, or preserved meat(Division 14) |
| 양념: 콘디멘트 (비표준) | Unstandardized condiments |
| 어란류 (캐비어) | Fish roe (caviar) |
| 어란류: 새알고기 어란 | Lumpfish caviar |
| 어란류: 성게알 | Sea urchin roe |
| 어류 및 식육가공품 (Division 21) | fish and meat (Division 21) |
| 어류 및 식육가공품 (Division 21): 마리네이드 및 냉가공된 (포장) | Packaged fish and meat products that are marinated or otherwise cold-processed (Division 21) |
| 어류 및 식육가공품 (Division 21): 조리된 | Prepared fish or prepared meat (Division 21) |
| 어류 및 식육가공품 (Division 21): 조리된 (생선통조림, 육류통조림 제외) | Prepared fish or prepared meat, except canned prepared fish and canned prepared meat (Division 21) |
| 어류 및 식육가공품 (Division 21): 조리된 (조리된 반죽 입힌 냉동 생선 제외) | Prepared fish or prepared meat (Division 21) except in the case of frozen pre-cooked battered or breaded fish products |
| 어류 및 식육가공품: (비표준) 생선 및 육류 전처리 제품(Division 21) | Unstandardized preparations of fish and meat (Division 21) |
| 어류 및 식육가공품: 보존처리된 | Preserved fish or preserved meat (Division 21) |
| 어류 및 식육가공품: 조리된 연육 및 다진 고기 (Division 21) | Minced preserved fish or preserved meat (Division 21) |
| 어류 및 식육가공품: 조리된 연육 및 다진 고기 (새알고기 어란 제외) | Minced prepared fish or prepared meat, other than lumpfish caviar |
| 어류 및 식육가공품: 조리생선과 조리육류 블랜드 (B.21.006(n) 언급) | A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006(n) |
| 어류: (비표준) 조리된 생선가공품 | Unstandardized prepared fish products |
| 어류: 반죽 입혀 조리된 생선 (냉동) | Frozen precooked battered or breaded fish products |
| 어류: 보존처리된 생선 | Preserved fish |
| 어류: 보존처리된 해양 포유류 | Preserved marine mammal meat |
| 어류: 생선 단백질 | Fish protein |
| 어류: 생선 필릿 (냉동) | Frozen fish fillets |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|-------------------------------|---|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 어류: 생선가공품 (비표준) | Unstandardized fish products |
| 어류: 연육 (냉동) | Frozen minced fish |
| 어류: 염장 멸치 (앤초비) | Salted anchovy; |
| 어류: 염장 전갱이 | Salted scad |
| 어류: 조리된 생선 필릿 (냉동) | Frozen prepared fish fillets |
| 어류: 즉석섭취 슬라이스 냉훈제송어 | Sliced ready-to-eat cold-smoked trout |
| 어류: 즉석섭취 슬라이스 냉훈제연어 | Sliced ready-to-eat coldsmoked salmon |
| 어류: 페이스트 | Fish paste |
| 어류: 해양 포유류 (냉동) | Frozen marine mammals |
| 어류: 훈제 | Smoked fish |
| 어류: 훈제 및 염장 건조 생선 | Smoked or salted dried fish |
| 어류: 훈제 및 염장 생선 페이스트 (저온처리) | Coldprocessed smoked and salted fish paste |
| 에센셜오일 | Essential oils |
| 에센스: 향미료 | (naming the flavour) Essence |
| 연체류: 기타 연체류 (냉동) | Other Frozen marine invertebrates |
| 영아용 시리얼 | Infant cereal products |
| 영아용 식품 | Infant foods (various infant food) |
| 영아용 조제식 | Infant formula |
| 영아용 조제식: 결정아미노산 기반 | Infant formulas based on crystalline amino acids |
| 영아용 조제식: 결정아미노산 또는 가수분해단백질 기반 | Infant formulas based on crystalline amino acids or protein hydrolysates, or both |
| 영아용 조제식: 아미노산 또는 가수분해단백질 기반 | Infant formulas based on isolated amino acids or protein hydrolysates, or both |
| 영아용 조제식: 무유당 우유 단백질기반 영아용 조제식 | Lactose-free infant formula based on milk protein |
| 영양강화제: (즉석섭취) 아침식사용 시리얼 | Nutritional supplement pre-cooked (instant) breakfast cereals |
| 영양강화제: B.24.201에 규정된 | Nutritional supplements set out in section B.24.201 |
| 영양강화제: 바 | Nutritional supplement bars |
| 영양강화제: 분말 | Nutritional supplement powders |
| 영양강화제: 수프 믹스 (건조) | Nutritional supplement dry soup mixes |
| 영양보충제: 음료 믹스 (건조) | Nutritional supplement dry beverage mixes |
| 오일 토폭 및 토폭 믹스 | Oil toppings or topping mixes |
| 올리브(염장) | Olive brine |
| 요구르트 | Yogurt |
| 우유 (아이스크림 믹스용) | Milk destined for use in ice cream mix |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|--|---|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 우유: 농축 부분 탈지우유 | Concentrated partly skimmed milk |
| 우유: 농축 탈지우유 | concentrated skim milk |
| 우유: 맥아우유(몰티드우유): 향첨가 | (naming the flavour) Malted milk |
| 우유: 버터밀크 (비발효) | Uncultured buttermilk |
| 우유: 연유 | Evaporated milk |
| 우유: 탈지(부분)연유 | Evaporated partly skimmed milk |
| 우유: (향미명) 부분탈지우유 | (naming the flavour) Partly skimmed milk |
| 우유: (향미명) 우유 고형분 첨가된 탈지우유 | (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids |
| 우유: (향미명) 탈지우유 | (naming the flavour) Skim milk |
| 우유: 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유 | (naming the flavour) Skim milk with added milk solids |
| 우유: (향미명) 우유 | (naming the flavour) Milk |
| 워트(맥아즙) (에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트 제조용) | Wort used in the manufacture of Ale, Beer, Light beer, Malt liquor, Porter and Stout |
| 모조 육류 | Simulated meat products |
| 유제품: (비표준) | Unstandardized dairy products |
| 유제품: (비표준) 냉동 유제품용 믹스 | Unstandardized mixes for frozen dairy products |
| 유지 | Fats and oils |
| 유지 (변성) | Modified fats and oils |
| 유지 (올리브오일 및 유지방, 수어트 제외) | Fats and oils other than milk fat, Olive oil and suet |
| 유지: 동물성, 라드 | Lard |
| 유지: 쇼트닝 | Shortening |
| 유지: 식물성 | Vegetable fats and oils |
| 유지: 식물성 지방 토폭 | Vegetable fat toppings |
| 유지: 식물성 크림 거품제 | Vegetable oil creaming agent |
| 유청 | Whey |
| 유청 (액상) (건조 유청 제조용) (영아용 조제식용 제외) | Liquid whey destined for the manufacture of dried whey products other than those for use in infant formula |
| 유청 (액상) (기타 목적 허용식품첨가물 목록 H.1에 따라 과산화수소로 처리된) | Liquid whey treated with hydrogen peroxide in accordance with item H.1 of the List of Permitted Food Additives With Other Accepted Uses |
| 유청 (액상) (농축 및 건조 유청 제조용) | Liquid whey destined for the manufacture of concentrated or dried whey products |
| 유청 (영아용 조제식용) | Whey products for use in infant formula |
| 유청 치즈 | Whey cheese |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|---|--|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 유청 치즈 (다양한 종류) | (naming the variety) Whey cheese |
| 육류: 선지 | Beef blood |
| 음료 믹스 | Beverage mixes |
| 음료 믹스 (건조) | Dry beverage mixes |
| 음료 믹스 (건조) (과일맛 제외) | Dry beverage mixes except fruit-flavoured dry beverage mixes |
| 음료 베이스 | Beverage bases; |
| 음료 분말 (건조), 푸마산 함유 | Fumaric acid-acidulated dry beverage bases |
| 음료: (비표준) | Unstandardized beverages |
| 음료: (비표준) (과일주스 함유) | Unstandardized beverages containing fruit juice |
| 음료: (비표준) (비표준 커피음료 및 차음료 제외) | Unstandardized beverages except unstandardized coffee beverages and unstandardized tea beverages |
| 음료: (비표준) 물 기반 무알코올 음료 | Unstandardized water-based nonalcoholic beverages |
| 음료: (비표준) 식물성음료 | Unstandardized vegetable-based beverages |
| 음료: (비표준) 유제품 기반 건조 음료 믹스 | Unstandardized dairy-based dry beverage mixes |
| 음료: (비표준) 유제품 기반 음료 | Unstandardized dairy-based beverages |
| 음료: (비표준) 유제품 음료 | Unstandardized dairy beverages |
| 음료: (비표준) 음료농축액 | Unstandardized beverage concentrates |
| 음료: (비표준) 음료농축액 (과일주스 함유) | Unstandardized beverage concentrates containing fruit juice |
| 음료: (비표준) 음료농축액 (비표준 유제품음료 농축액 및 알코올 음료 농축액 제외) | Unstandardized beverage concentrates, except unstandardized dairy beverage concentrates and unstandardized alcoholic beverage concentrates |
| 음료: (비표준) 음료농축액 (비표준 커피음료 농축액 및 차 음료 농축액 제외) | Unstandardized beverage concentrates except unstandardized coffee beverage concentrates and unstandardized tea beverage concentrates |
| 음료: (비표준) 음료믹스 | Unstandardized beverage mixes |
| 음료: (비표준) 음료믹스 (비표준 유제품음료 농축액 및 알코올 음료 농축액 제외) | Unstandardized beverage mixes, except unstandardized dairy beverage mixes and unstandardized alcoholic beverage mixes |
| 음료: (비표준) 음료믹스 (비표준 커피음료 농축액 및 차 음료 농축액 제외) | Unstandardized beverage mixes except unstandardized coffee beverage mixes and unstandardized tea beverage mixes |
| 음료: (비표준) 음료베이스 | Unstandardized beverage bases |
| 음료: (비표준) 차음료 | Unstandardized tea beverages |
| 음료: (비표준) 차음료 농축액 | Unstandardized tea beverage concentrates |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|---|---|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 음료: (비표준) 차음료 믹스 | Unstandardized tea beverage mixes |
| 음료: (비표준) 커피음료 | Unstandardized coffee beverages |
| 음료: (비표준) 커피음료 농축액 | Unstandardized coffee beverage concentrates |
| 음료: (비표준) 커피음료 믹스 | Unstandardized coffee beverage mixes |
| 음료: (비표준) 탄산 무알코올 음료 | Unstandardized carbonated nonalcoholic beverages |
| 음료: (비표준) 탄산음료 | Unstandardized carbonated beverages |
| 음료: 감귤류 및 가문비나무 오일 함유 | Beverages containing citrus or spruce oils |
| 음료: 과일 기반 스무디 | Fruit-based smoothie beverages |
| 음료: 무알콜 물기반 과일향첨가 탄산음료(청량음료) (콜라 타입 제외) | Non-alcoholic carbonated waterbased fruit-flavoured and sweetened beverages other than cola type beverages |
| 음료: 무알콜 물기반 향첨가 탄산음료(청량음료) | Non-alcoholic carbonated water-based flavoured and sweetened beverages |
| 음료: 무탄산, 무가당 | Non-carbonated unsweetened flavoured coloured water beverages |
| 음료: 수술 전에 먹는 | Preoperative beverages |
| 음료: 식물성 | Plant-based beverages |
| 음료: 음료믹스 (건조) (식사 대체용) | Meal replacement dry beverage mixes |
| 음료: 청량음료 | Soft drinks |
| 음료: 콜라 타입 | Cola type beverages |
| 이스트 (건조) | Dried yeast |
| 이스트 추출물 | Yeast extract |
| 이스트: 가수분해 | Hydrolyzed yeast |
| 이스트: 활성 건조 | Active dry yeast |
| 잼: (과일명) 펙틴함유 잼 | (naming the fruit) Jam with pectin |
| 잼: 과일 | (naming the fruit) Jam |
| 잼: 사과(또는 루바브) 및 (과일명) 잼 | Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam |
| 전분 | Starch |
| 전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고형 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) | Starch used in the production of dextrans, dextrose, glucose (glucose syrup), glucose solids (dried glucose syrup) or maltose |
| 제과류 (비표준) | Unstandardized confectionery |
| 제과류 글레이즈, 스낵용 | Confectionery glazes for snack foods |
| 제과류: (비표준) (1열의 "저열량" 관련 B.01.513의 표3, 2열 명시 조건 충족) | Unstandardized confectionery that meet the conditions set out in column 2 of item 3 of the table following section B.01.513 for the subject "Reduced in energy" set out in column 1 |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|---|---|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 제과류: (비표준) (비표준 초콜릿 제과류 제외) | Unstandardized confectionery (except unstandardized chocolate confectionery) |
| 제과류: (비표준) 부드러운 액체가 중심부에 있는 | Unstandardized soft-centred and liquid-centred confectionery |
| 제과류: (비표준) 제과류 코팅 | Unstandardized confectionery coatings |
| 제과류: (비표준) 제과류 코팅 (비표준 초콜릿 향첨가 코팅 제외) | Unstandardized confectionery coatings (except unstandardized chocolate flavoured confectionery coatings) |
| 제과류: (비표준) 제과류류 코팅 및 비표준 성형 제과류 제품 (제과류 및 제빵용) | Unstandardized confectionery coatings and unstandardized moulded confectionery products for use as confectionery or in baking |
| 제과류: (비표준) 초콜릿 향첨가 제과류 코팅 | Unstandardized chocolate flavoured confectionery coatings |
| 제과류: (비표준) 초콜릿제과류 | Unstandardized chocolate confectionery |
| 젤라틴 | Gelatin |
| 젤라틴: (비표준) 젤라틴 | Unstandardized gelatins |
| 젤라틴: 마시멜로우 혼합물용 | Gelatin intended for marshmallow compositions |
| 젤라틴: 아스픽 (고기젤리) | Aspics |
| 젤리: 펙틴함유(과일명) 젤리 | (naming the fruit) Jelly with pectin |
| 젤리: (과일명) 젤리 | (naming the fruit) Jelly |
| 주류: (미리 혼합된) 알코올 칵테일 | Prepared alcoholic cocktails |
| 주류: (비표준) 알코올 칵테일 | Unstandardized alcoholic liqueurs |
| 주류: (비표준) 알코올음료 | Unstandardized alcoholic beverages |
| 주류: 꿀 와인 | Honey wine |
| 주류: 라이트 맥주 | Light beer |
| 주류: 럼 | Rum |
| 주류: 리큐어 | Liqueur |
| 주류: 리큐어 및 증류주 코디얼(증류로 얻은 알코올 음료, Spirituous Cordia) | Liqueur or Spirituous Cordial |
| 주류: 맥아주, 맥주 | Malt liquor |
| 주류: 맥주 | Beer |
| 주류: 브랜디 | Brandy |
| 주류: 사과주 | Cider |
| 주류: 사케 | Sake |
| 주류: 스타우트 맥주 | Stout |
| 주류: 에일 맥주 | Ale |
| 주류: 와인 | Wine |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|----------------------------------|--|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 주류: 위스키 | Whisky |
| 주류: 진 (홀랜드, 제네바 및 네덜란드식 진 포함) | Hollands, Hollands gin, Geneva, Geneva Gin, Genever, Genever Gin or Dutch-type Gin |
| 주류: 케피르 (산양유 발효주) | Kefir |
| 주류: 흑맥주 (포터) | Porter |
| 주스: 과일 | (naming the fruit) Juice |
| 주스: 농축 (과일명) 주스 (냉동 농축 오렌지주스 제외) | Concentrated (naming the fruit) juice |
| 주스: 농축 과일주스 (냉동 농축 오렌즈주스 제외) | Concentrated fruit juices except frozen concentrated orange juice |
| 주스: 라임 환원주스 | Reconstituted lime juice |
| 주스: 라임주스 | Lime juice |
| 주스: 레몬 환원주스 | Reconstituted lemon juice |
| 주스: 레몬주스 | Lemon juice |
| 주스: 바나나 | Banana juice |
| 주스: 배 주스 | Pear juice |
| 주스: 사과 | Apple juice |
| 주스: 오렌지주스 | Orange juice |
| 주스: 자몽주스 | Grapefruit juice |
| 주스: 탄산(과일) | Carbonated (naming the fruit) juice |
| 주스: 토마토 주스 | Tomato juice |
| 주스: 특정품목 강화 과일주스 | Single-strength fruit juices |
| 주스: 특정품목 강화 채소주스 | Single-strength vegetable juices |
| 주스: 파인애플 주스 | Pineapple juice |
| 주스: 파인애플주스 및 기타 과일 주스 블랜드 | Blends of pineapple juice with other fruit juices |
| 주스: 포도주스 | Grape juice |
| 즉석섭취식품: 보존처리된 가금육 | Ready-to-eat preserved poultry meat |
| 즉석섭취식품: 보존처리된 가금육 부산물 | Ready-to-eat preserved poultry meat by-product |
| 즉석섭취식품: 보존처리된 육류 (Division 14) | Ready-to-eat preserved meat (Division 14) |
| 즉석섭취식품: 보존처리된 육류 부산물 | Ready-to-eat preserved meat by-product |
| 즉석섭취식품: 조리된 가금육 | Ready-to-eat prepared poultry meat |
| 즉석섭취식품: 조리된 가금육 부산물 | Ready-to-eat prepared poultry meat by-product |
| 즉석섭취식품: 조리된 육류 (Division 14) | Ready-to-eat prepared meat (Division 14) |
| 즉석섭취식품: 조리된 육류 부산물 | Ready-to-eat prepared meat by-product |
| 즉석섭취식품: 훈제 생선 | Ready-to-eat smoked fish |
| 채소가공품: 냉동 | Frozen (naming the vegetable) |
| 채소가공품: 농축 토마토 페이스트 | Concentrated tomato paste |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|---------------------------------|---|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 채소가공품: 아스파라거스 (유리용기, 통조림) | Asparagus packed in glass containers or fully lined (lacquered) cans |
| 채소가공품: 토마토 펄프 | Tomato pulp |
| 채소가공품: 토마토 퓨레 | Tomato puree |
| 초콜릿 | Chocolate products |
| 초콜릿 시럽 | Chocolate syrups |
| 추잉껌 | Chewing gum |
| 추잉껌 베이스 | Chewing gum base |
| (유형명) 치즈 | (naming the variety) Cheese |
| 치즈 커드 | Varietal cheese curd |
| 치즈: (원료명) 함유한 냉장 포장 (유형명) 치즈 | Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients) |
| 치즈: 냉장 포장한 (유형명) 치즈 | Cold-pack (naming the variety) cheese |
| 치즈: (원료명) 함유한 크림치즈 스프레드 | Cream cheese spread with (naming the added ingredients) |
| 치즈: (비표준) 가공치즈 | Unstandardized processed cheese products |
| 치즈: (비표준) 갈거나 세절한 치즈 | Unstandardized grated or shredded cheese preparations |
| 치즈: (비표준) 치즈제품 | Unstandardized cheese products |
| 치즈: 가공 고다치즈 | Processed Gouda cheese |
| 치즈: 가공 모짜렐라치즈 | Processed Mozzarella cheese |
| 치즈: 가공 몬테라치즈 | Processed Monterey cheese |
| 치즈: 가공 문스터치즈 | Processed Muenster cheese |
| 치즈: 가공 잭치즈 | Processed Jack cheese |
| 치즈: 가공 체다치즈 | Processed cheddar cheese |
| 치즈: 가공 체다치즈 (과립 커드치즈 및 기타 커드치즈) | Cheddar cheese for processing (granular curd cheese; Stirred curd cheese; Washed curd cheese) |
| 치즈: 가공 크림치즈 | Processed cream cheese |
| 치즈: 가공용 스프레이 치즈 분말 | Industrial spray-dried cheese powder |
| 치즈: (유형명) 가공치즈 | Processed (naming the variety) cheese |
| 치즈: (원료명) 함유한 (유형명) 가공 치즈 | Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients) |
| 치즈: 가공치즈 스프레드 | Processed cheese spread |
| 치즈: (원료명) 함유한 가공치즈 스프레드 | Processed cheese spread with (naming the added ingredients) |
| 치즈: 갈거나 세절된(슈레드) (유형명) | Grated or shredded(naming the variety) cheese |
| 치즈: 갈거나 세절된(슈레드) (유형명) 치즈 및 | The surface of grated or shredded (naming the |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|--|--|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 체다치즈의 표면 | variety) cheese and grated or shredded cheddar cheese |
| 치즈: 로마노치즈 | Romano Cheese |
| 치즈: 마스카포네 (크림치즈) | Mascarpone |
| 치즈: 모조치즈 | Cheese analogues |
| 치즈: 모짜렐라치즈(부분탈지) | Part Skim Mozzarella (Part Skim Scamorza) Cheese |
| 치즈: 모짜렐라치즈(스카모르차) | Mozzarella (Scamorza) Cheese |
| 치즈: 숙성치즈 (밀봉포장) | Mold ripened cheese packed in hermetically sealed containers |
| 치즈: 숙성치즈 (제조과정 중 무지방 기준 68% 이하 수분 포함, 효소 응고 후 12시간 이후 젖산 발효 및 외부에 건조 소금 및 소금물 형태로 첨가된) | Ripened cheese, containing not more than 68% moisture on a fat free basis during manufacture of which the lactic acid fermentation and salting is completed later than 12 hours after coagulation of the curd by food enzymes and where the added salt is applied externally to the cheese as dry salt or in the form of brine |
| 치즈: 순무를 넣은 치즈 | Cheese and turnips |
| 치즈: 에멘탈(에멘탈, 스위스)치즈 | Emmentaler (Emmental, Swiss) Cheese |
| 치즈: 체다치즈 | Cheddar cheese |
| 치즈: 체다치즈 (갈거나 세절된(슈레드)) | Grated or shredded cheddar cheese; |
| 치즈: 체다치즈 커드 | Cheddar cheese curd |
| 치즈: 치즈 및 체다치즈의 표면 | The surface of (naming the variety) cheese and cheddar cheese |
| 치즈: 가공 치즈 식품 | Processed cheese food |
| 치즈: (원료명)을 함유한 가공치즈 식품 | Processed cheese food with (naming the added ingredients) |
| 치즈: (원료명) 함유한 냉장포장 치즈 식품 | Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients) |
| 치즈: 치즈 식품 (냉장포장) | Cold-pack cheese food |
| 치즈: 코티지치즈 | Cottage cheese |
| 치즈: 콜비치즈 | Colby cheese |
| 치즈: 퀴크 (쿠아르크, 독일산 저지방 치즈) | Quark |
| 치즈: 크림 코티지 | Creamed cottage cheese |
| 치즈: 크림치즈 | Cream cheese |
| 치즈: 크림치즈 스프레드 | Cream cheese spread |
| 치즈: (원료명) 함유한 크림치즈 | Cream cheese with (naming the added ingredients) |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|--------------------------|---|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 치즈: 파마산치즈 | Parmesan Cheese |
| 치즈: 페타치즈 | Feta cheese |
| 캔디: 고행 캔디 | Hard candies |
| 캔디류: 소프트캔디 | Soft candies |
| 커스터드 필링 | Custard fillings |
| 커피 및 다류: 생두 및 잎차 (디카페인) | Green coffee beans and tea leaves for decaffeination purposes |
| 커피: 커피 농축액 | Liquid coffee concentrate |
| 커피류: 원두 | Coffee beans |
| 케이크 | Cakes |
| 케이크 아이싱 | Cake icing |
| 케이크 아이싱 믹스 | Cake icing mix |
| 코코아 제품 | Cocoa products |
| 코코아 파우더 | Cocoa powder |
| 코팅 에멀션, 식물성기름 기반 | Edible vegetable oil-based cookware coating emulsions |
| 콜라겐 필름 | Edible collagen film |
| 쿠키 | Cookies |
| 크림 | Cream |
| 크림 필링 | Cream fillings |
| 크림 필링 및 토핑: 지방 기반 | Fat-based cream fillings and toppings |
| 크림: 모조크림믹스 (건조) | Imitation dry cream mix |
| 크림: 휘핑크림 | Cream for whipping |
| 크림: 휘핑크림 | Whipped cream |
| 크림: 휘핑크림(100도 이상 열처리) | Cream for whipping, heat-treated above 100°C |
| 크림치즈 (비표준) | Unstandardized cream cheese products |
| 탈지분유 | Skim milk powder |
| 토핑 | Toppings |
| 토핑 믹스 | Topping mixes |
| 통조림: (비표준) 과일통조림 | Unstandardized canned fruit |
| 통조림: (가금류명) 통조림 | Canned (naming the poultry) |
| 통조림: 강낭콩 | Canned wax beans |
| 통조림: 게살 | canned crabmeat |
| 통조림: 게살, 랍스터, 연어, 새우, 참치 | Canned crabmeat, lobster, salmon, shrimp and tuna |
| 통조림: 고구마 | Canned sweet potatoes |
| 통조림: 과일류 | Canned (naming the fruit) |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|-----------------------------------|--|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 통조림: 귤 | Canned mandarin oranges |
| 통조림: 껌질콩 | Canned green beans |
| 통조림: 달팽이 | canned snails |
| 통조림: 당근 | Canned carrots |
| 통조림: 딸기 | Canned strawberries |
| 통조림: 랍스터 | Canned lobster |
| 통조림: 켈리쉬 | Canned relish |
| 통조림: 바다 우렁이 | Canned sea snails |
| 통조림: 배 | Canned pears |
| 통조림: 버섯 | Canned mushrooms |
| 통조림: 복숭아 | Canned peaches |
| 통조림: 사과 | Canned apples |
| 통조림: 사과소스 | Canned apple sauce |
| 통조림: 살구 | Canned apricots |
| 통조림: 새우 | Canned shrimp |
| 통조림: 아스파라거스 | Canned asparagus |
| 통조림: 양념 육류 | Potted meat |
| 통조림: 양념 육류 부산물 | Potted meat by-product |
| 통조림: 연어 | Canned salmon |
| 통조림: 옥수수 | Canned corn |
| 통조림: 올리브 | Canned olives |
| 통조림: 완두콩 | Canned peas |
| 통조림: 음용수 | Canned drinking water |
| 통조림: 자몽 | Canned grapefruit |
| 통조림: 조개 | Canned clams |
| 통조림: 참마 | Canned yams |
| 통조림: 참치 | Canned tuna |
| 통조림: 참치 플레이크 | Canned flaked tuna |
| 통조림: 채소 | Canned vegetables |
| 통조림: 코코넛 밀크 | Canned coconut milk |
| 통조림: 콩류 (꼬투리강낭콩, 완두콩, 강낭콩 통조림 제외) | canned legumes except canned green beans, canned peas and canned wax beans |
| 통조림: 탄산음료 | Canned carbonated soft drinks |
| 통조림: 토마토 | Canned tomatoes |
| 통조림: 파인애플 | Canned pineapple |
| 통조림: 파인애플 (파인애플주스로 채운) | Canned pineapple (when pineapple juice is used as the packing medium) |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|---|---|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 통조림: 피클 | Canned pickles |
| 통조림: 해산물 | Canned seafoods |
| 통조림: 흰 아스파라거스 | Canned white asparagus |
| 파스타 | Pasta |
| 파이 필링 | Pie fillings |
| 파이 필링 믹스 | Pie filling mixes |
| 패류: 조개 (냉동) | Frozen clams |
| 팬케이크 및 팬케이크 믹스 | Pancakes and pancake mixes |
| 팬코팅 에멀션(베이킹 팬용), 식물성기름 기반 | Edible vegetable oil-based pan coating emulsions for use on baking pans |
| 팬코팅: 식물성기름기반 또는 레시틴기반 또는 혼합물 | Edible vegetable oil-based or lecithin-based pan coatings or a mixture of both |
| 페이스트: 토마토 | Tomato paste |
| 푸딩 | Puddings |
| 푸딩 믹스 | Pudding mixes |
| 피클 | Pickles |
| 피클: 머스타드 피클 | Mustard pickles |
| 피클: 커버피클 (보존처리된 육류 및 부산물 건조 큐어링용) | cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat or preserved meat by-product |
| 피클: 커버피클 (저속큐어링에 의해 보존처리된 육류 및 부산물 건조 큐어링용) (Division 14) | Cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat and preserved meat by products prepared by slow cure processes (Division 14) |
| 피클: 펌핑피클 | Pumping pickle |
| 피클: 펌핑피클 (자른 큐어링 돼지고기, 소고기, 양고기용) | Pumping pickle for the curing of pork, beef and lamb cuts |
| 피클: 펌핑피클 (자른 큐어링 소고기용) | Pumping pickle for the curing of beef cuts |
| 피클: 펌핑피클 및 커버피클 (건조 큐어링, 보존처리된 육류 및 부산물용) | Pumping pickle, cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat or preserved meat by-product |
| 피클: 펌핑피클 및 커버피클 (큐어링, 보존처리된 육류 및 부산물용) | Pumping pickle or cover pickle employed in the curing of preserved meat or preserved meatbyproduct |
| 필링 | Fillings |
| 필링 믹스 | Filling mixes |
| 향신료 오일 및 향신료 올레오레진류 (보존처리된 육류 및 부산물 큐어링의 펌핑피클용) (Division 14) | Spice oils and spice oleoresins for use in pumping pickle employed in the curing of preserved meat or |

| 캐나다 식품첨가물규정 내 식품분류체계 | |
|--|---|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| | preserved meat by-product (Division 14) |
| 향신료 추출물 | Spice extracts |
| 홉 추출물 (B.02.134(1)(a)(i), (2)에 따라 이성질화된) | Pre-isomerized hop extract in accordance with subparagraph B.02.134(1)(a)(i) and subsection B.02.134(2) |
| 홉 추출물 (B.02.134(1)(a)(ii)에 따라 이성질화된) | Pre-isomerized hop extract in accordance with subparagraph B.02.134(1)(a) (ii) |
| 홉 추출물 (세부절 B.02.130(b)과 절 B.02.133(a)에 따라) | Hop extract in accordance with subparagraph B.02.130(b)(v) and paragraph B.02.133(a) |
| 홉 추출물 (세부절 B.02.130(b)과 절 B.02.133(b)에 따라) | Hop extract in accordance with subparagraph B.02.130(b)(v) and paragraph B.02.133(b) |
| 효소 제제, 저유당 | Lactose-reducing enzyme preparations |
| 휘핑크림 | Whipped yogurt |

**<표> 캐나다 유해물질규정(화학물질, 중금속, 천연독소, 기타 오염물질 등) 내
식품분류체계**

| 캐나다 유해물질규정(화학물질, 중금속, 천연독소, 기타 오염물질) 내 식품분류체계 | |
|--|---|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 모든 식품 (GMP 상 미네랄오일의 사용을 요구하는 식품 제외) | All foods, except foods requiring the use of mineral oil as part of good manufacturing practice |
| 모든 식품 (파라핀왁스 기반 츄잉껌 제외) | All foods, except chewing gum with a paraffin wax base |
| 모든 식품 (과일, 채소 및 곡물 제외) | All foods, except fruits, vegetables and cereals |
| 모든 식품 (생선류 제외) | All foods, except fish |
| 생선 단백질 | Fish protein |
| 식용 골분 | Edible bone meal |
| 음료 | Beverages |
| 과일주스 | Fruit juice |
| 과일 넥타 | Fruit nectar |
| 물(밀폐용기) | Water in sealed containers |
| 토마토 페이스트 | Tomato paste |
| 토마토 소스 | Tomato sauce |
| 홀토마토 | Whole tomatoes |
| 농축우유 | Evaporated milk |
| 연유 | Condensed milk |
| 농축 영아용 조제식 | Concentrated infant formula |
| 즉석섭취 영아용 조제식 | Infant formula when ready-to-serve |
| 통조림 식품 | Canned foods |
| 목화씨 가루 | Cottonseed flour |
| 견과류 | Nut |
| 견과류 가공품 | Nut products |
| 과일 | Fruits |
| 채소 | Vegetables |
| 곡물 | Cereals |
| 생선류 | Fish |
| 사과주스 | Apple juice |
| 비발효 애플 사이다 | Unfermented apple cider |
| 감자줄기(괴경) | Potato tubers |

| 캐나다 유해물질규정(화학물질, 중금속, 천연독소, 기타 오염물질) 내 식품분류체계 | |
|---|--|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| 쌍각류 조갯살 | In bivalve shellfish edible tissue |
| 주식 외 식품용 비정제 연질 밀 | In uncleaned soft wheat for use in non-staple foods |
| 이유식용 비정제 연질 밀 | In uncleaned soft wheat for use in baby foods |
| 쌍각류 조개류 소화 조직 | In bivalve shellfish digestive tissue |
| 테이블와인 | In table wines |
| 강화 와인 | In fortified wines |
| 증류주 | In distilled spirits |
| 과일 브랜디 및 리큐어 | In fruit brandies and liqueurs |
| 사케 | In sake |
| 앤초비, 젓갈 소스 및 페이스트 | In anchovies, fermented fish sauces and pastes |
| 기타 생선 및 생선 가공품(앤초비 및 발효수산가공품 제외) | In other fish and fish products |
| 간장, 굴소스, 버섯소스와 같은 아시아식 소스 | In Asian-style sauces such as soy, oyster, mushroom sauces, etc |
| 영아용 조제식 및 단일재료 영양식 (식사 대용품 포함) | In infant formula and sole source nutrition products, including meal replacement products |
| 우유 및 우유 기반 재료 포함 식품 (영아용 조제식 및 단일재료 영양식(식사 대용품 포함) 제외) | In food products containing milk and milk-derived ingredients, except infant formula and sole source nutrition products, including meal replacement products |
| 6가지 항목(고등어, 오렌지리피, 청새치, 신선 및 냉동 참치, 상어 및 황새치) 외 모든 판매용 생선의 식용 부위 (아래 1ppm 최대 허용치 참고) [중금속 중 수은 관련 사이트에서 흰날개다랑어 참치 통조림 관련 안내사항 참고] | In the edible portion of all retail fish, with six exceptions (see the 1 ppm maximum level below). [See also advice on canned white/albacore tuna via the "Mercury webpage"] |
| 고등어, 오렌지리피, 청새치, 신선 및 냉동 참치, 상어 및 황새치 [중금속 중 수은 관련 웹사이트에서 생선류의 6가지 안내 사항 참고] | The edible portion of escolar, orange roughy, marlin, fresh and frozen tuna, shark, and swordfish [See advice on these six types offishviathe"Mercurywebpage"] |
| 포마스올리브유(버진올리브유 등과 같은 다른 종류의 올리브오일과 구분됨) | In olive-pomace oils (this is a unique type of oil, distinct from other olive oils such as virgin olive oil) |
| 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 | Fish Meat & Dairy Products Eggs Poultry |

<표> 캐나다 유해물질규정(농약) 내 식품분류체계

| 캐나다 유해물질규정(농약) 내 식품분류체계 | |
|--------------------------------------|--|
| 식품유형 (한국어) | 식품유형 (영어) |
| *유해물질(농약) 문서 내 식품유형 중 원물에 해당하는 품목 제외 | |
| 모든 식품 | All, All commodities, All food commodities |
| 모든 동물성 식품 | All animal commodities |
| 모든 식품(우유 제외) | All commodities except milk |
| 모든 식품(건조 대두 제외) | All except dry soybeans |
| 모든 식용작물 및 육류 지방 | All food crops and livestock fat |
| 육류 지방, 육류 및 육류 부산물 | livestock fat, meat and meat byproducts |
| 모든 축산품 및 유제품 | All livestock and dairy commodities |
| 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) | All livestock and dairy commodities except fat |
| 모든 축산품 | All livestock commodities |
| 모든 축산품(우유 제외) | All livestock commodities except milk |
| 건조 대두 | Dry soybeans |
| 계란, 육류 및 육류 부산물(가금육) | Eggs, meat and meat byproducts of poultry |
| 꿀, 벌집, 밀랍 | Honey, honeycomb, beeswax |
| 소고기 및 소 부산물 | Meat and meat byproducts of cattle |
| 우유 | Milk |
| 쌀 및 차 | Rice and tea |
| 스위트콘 | Sweet corn |

IV. 식품유형 매칭일람표

- 식품유형 매칭일람표
 - 식품유형 매칭일람표란 조사국의 식품첨가물 및 유해물질규정과 관련하여 분류된 식품유형을 한국의 (신)식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표를 의미함
 - 국가 간 식품유형 및 분류가 상이하고 해당국가의 식품유형이 한국식품유형으로 번역되는 과정을 체계화하기 위한 시스템임. 또한, 일관성 있는 데이터베이스 구축을 제시하는 목적으로 만들어짐
 - 본 매칭의 관점은 특정 한국식품을 캐나다로 수출하고자 하는 경우, 이 특정 한국식품에 가장 유사하게 매칭되는 캐나다 식품유형을 찾아 해당되는 식품첨가물 및 유해물질규정을 보고 준수하도록 하는 데 있음
 - 단, 국가 간 식문화, 정의 및 분류 등의 차이로 인해 1개의 한국 식품유형에 여러 식품유형이 매칭되는 경우가 있음.
 - 한국 식품유형에 정확하게 매칭되는 캐나다 식품유형을 찾을 수 없는 경우, 보다 넓은 범위의 식품유형을 매칭하거나 혹은 전체 가공식품으로 범위를 더 넓혀 매칭함
 - 매칭일람표의 신뢰성 제고를 위해 15년 이상의 경력이 있는 식품분야 전문가를 대상으로 자문위원회를 구축하고 검수 및 교차검증을 실시함. 그럼에도 매칭일람표는 본 사업의 데이터 구축의 기준을 제시하고자 하는 목적으로만 사용되어야 할 것임

〈표〉 캐나다 식품첨가물 내 식품유형과의 매칭일람표

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|------------------------------|-----|---------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| 1. 과자류, 빵류 또는 떡류 | | 과자 | 제과류 (비표준) 제과류: (비표준) (1열의 "저열량" 관련 B.01.513의 표3, 2열 명시 조건 충족) 제과류: (비표준) (비표준 초콜릿제과류 제외) 제과류: (비표준) 제과류 코팅 제과류: (비표준) 제과류 코팅 (비표준 초콜릿 향첨가 코팅 제외) 제과류: (비표준) 제과류 코팅 및 비표준 성형 제과류 제품 (제과류 및 제빵용) 제과류: (비표준) 부드러운 액체가 중심부에 있는 제과류: (비표준) 초콜릿 향첨가 제과류 코팅 스낵 스낵: (비표준) 바 스낵: 바 (단백질 분리된, 미조리 옥수수전분 기반) 스낵: 치즈맛 옥수수 스낵 쿠키 제과류: (비표준) 초콜릿제과류 |
| | | 캔디류 | 캔디: 고품 캔디 캔디류: 소프트캔디 |
| | | 추잉껌 | 추잉껌 추잉껌 베이스 |
| | | 빵류 | 베이커리류 비표준 베이커리류 베이커리류: 스위트 베이커리 빵류 빵류: 갈색 빵 빵류: 로티 빵류: 머핀 빵류: 설탕 웨이퍼, 와플, 팬케이크 빵류: 와플 및 와플 믹스 빵류: 카나페 토스트 빵류: 크로아상 빵류: 토띠야 빵류: 통밀 빵 (모든 통밀 함유량 포함) 빵류: 대니슈페이스트리 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|---------------------------------|----------------------|--|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | 케이크 믹스: 스위트 제빵류 믹스 (건조) 믹스: 제빵용 믹스 믹스: 제빵용 믹스 (계란 포함) 믹스: 케이크 믹스 팬케이크 및 팬케이크 믹스 |
| | | 떡류 | |
| 2. 빙과류 | 2-1. 아이스크림류 | 아이스크림 | 샤베트 |
| | | 저지방 아이스크림 아이스밀크 샤베트 비유지방 아이스크림 | 아이스밀크 아이스크림 |
| | 2-2. 아이스크림 믹스류 | 아이스크림믹스 저지방 아이스크림믹스 아이스밀크믹스 샤베트믹스 비유지방 아이스크림믹스 | 아이스밀크 믹스 아이스크림 믹스 |
| | | 2-3. 빙과 | 빙과 |
| 2-4. 얼음류 | 식용얼음 어업용얼음 | 식용 얼음 (비표준) | |
| 3. 코코아가 공품류 또는 초콜릿류 | 3-1. 코코아가공품류 | 코코아매스 코코아버터 코코아분말 기타 코코아가공품 | 코코아 제품 코코아 파우더 |
| | | 3-2. 초콜릿류 | 초콜릿 밀크초콜릿 화이트초콜릿 준초콜릿 초콜릿가공품 |
| 4. 당류 | 4-1. 설탕류 | 설탕 기타설탕 | 당류: 분당 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|-----------|--------------------|-------------------|---|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | 4-2. 당시럽류 | 당시럽류 | 당류: (비표준) 테이블시럽 당류: 시럽 |
| | 4-3. 올리고당류 | 올리고당 올리고당 가공품 | |
| | 4-4. 포도당 | 포도당 | 당류: 고품 포도당 및 건조 포도당시럽 당류: 무수덱스트로스 당류: 함수덱스트로스 당류: 포도당 (포도당시럽) (과당으로 전환) 당류: 포도당 및 포도당시럽 |
| | 4-5. 과당류 | 과당 기타과당 | |
| | 4-6. 엿류 | 물엿 기타엿 덱스트린 | |
| | 4-7. 당류 가공품류 | 당류가공품류 | 당류: 슈크로스 (프락토올리고당 제조용) 당류: 스낵용 제과류 글레이즈 제조용 당밀 당류: 스낵용 제과류 글레이즈 제조용 당밀 (허용식품효소목록 A.3항에 따른 아스파라긴 분해 효소로 처리된) 당류: 테이블용 감미료 당류: 테이블용 감미료 (아세설팜칼륨, 아스파탐, 에리트리톨, 네오탐 및 수크랄로스 함유) 당류: 테이블용 감미료 (아스파탐 함유) 당류: 프로스팅 아이싱 아이싱 믹스 감미료 및 코팅 믹스 (스낵용) 제과류 글레이즈, 스낵용 케이크 아이싱 케이크 아이싱 믹스 |
| | 5. 잼류 | | 잼 |
| | | 기타잼 | 마멀레이드(펙틴함유): 감귤류 마멀레이드: 감귤류 마멀레이드: 무화과 마멀레이드: 무화과 마멀레이드(펙틴함유) 마멀레이드: 파인애플 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 | |
|-----------------------|--|--|--|---------------------------|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 | |
| | | | 마말레이드: 펙틴함유 파인애플 마말레이드 스프레드: (비표준) 과일스프레드 스프레드: (비표준) 샌드위치 스프레드 스프레드: (비표준) 유제품 기반 스프레드 스프레드: 견과류 스프레드: 땅콩 스프레드: 저지방 젤리: 펙틴함유 (과일명)젤리 젤리: (과일명) 젤리 | |
| 6. 두부류 또는 묵류 | | 두부 | 두부 | |
| | | 유바 | 두부 | |
| | | 가공두부 | 두부 | |
| | | 묵류 | | |
| 7. 식용 유지류 | 7. 식용유지류의 모든 중/세분류는 캐나다의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 식품유형("유지")에 모두 해당됨 | | 유지 | |
| | 7-1. 식물성유지류 | 7-1. 식물성유지류의 모든 세분류는 캐나다의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 식품유형("식물성기름", "식물성 유지")에 모두 해당됨 | | 식물성기름 식물성 유지 |
| | | 콩기름(대두유) | 식물성기름: 대두오일 | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) |
| | | 옥수수기름(옥배유) | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) |
| | | 채종유(유채유 또는 카놀라유) | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) |
| | | 미강유(현미유) | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) |
| | | 참기름 추출참깨유 | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) |
| | | 들기름 추출들깨유 | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) |
| | | 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유) | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|-----------|-------------------------|---|---|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | 해바라기유 | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) |
| | | 목화씨기름(면실유) | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) 식물성기름: 목화씨 기름 |
| | | 땅콩기름(낙화생유) | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) 식물성기름: 땅콩 오일 |
| | | 올리브유 | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) |
| | | 팜유 팜올레인유 팜스테아린유 팜핵유 | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) |
| | | 야자유 | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) |
| | | 고추씨기름 | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) |
| | | 기타식물성유지 | 식물성기름 거품 토폭 식물성기름: 감귤류 오일 식물성기름: 토폭 믹스 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) 유지: 식물성 지방 토폭 유지: 식물성 크림 거품제 코팅 에멀션, 식물성기름 기반 팬코팅: 식물성기름기반 또는 레시틴기반 또는 혼합물 팬코팅 에멀션(베이킹 팬용), 식물성기름 기반 |
| | 7-2. 동물성유지류 | 식용우지 원료우지 | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) |
| | | 식용돈지 원료돈지 | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) 유지: 동물성, 라드 |
| | | 기타동물성유지 | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) |
| | 7-3. 식용 유지 가공품 | 7-3. 식용유지가공 품의 모든 세분류는 캐나다의 식품첨가 물규정 내 식품분류 중 우측의 식품유형 ("식물성기름", "식물 성 유지")에 모두 해 당됨 | 식물성기름 식물성 유지 |
| | | 혼합식용유 | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) |
| | | 향미유 | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) |
| | | 가공유지 | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|-----------|----------------------|--------------------------|---|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | 쇼트닝 | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외) 유지: 쇼트닝 |
| | | 마가린류 | 마가린 마가린, 저칼로리 |
| | | 모조치즈 | |
| | | 식물성크림 | |
| | | 기타 식용유지가공품 | 오일 토폭 및 토폭 믹스 유지: 식물성 지방 토폭 유지: 식물성 크림 거품제 유지 (변성) |
| 8. 면류 | | 생면 | 파스타 |
| | | 숙면 | 파스타 |
| | | 건면 | 파스타 |
| | | 유탕면 | |
| 9. 음료류 | 9-1. 다류 | 침출차 | 다류: 잎차 (디카페인) 커피 및 다류: 생두 및 잎차 (디카페인) |
| | | 액상차 | |
| | | 고형차 | 다류: 고형 차 제조용 잎차 |
| | 9-2. 커피 | 커피 | 커피 및 다류: 생두 및 잎차 (디카페인) 커피: 커피 농축액 커피류: 원두 |
| | | 농축과·채즙 과·채주스 과·채음료 | 과일가공품: 배 넥타 과일가공품: 복숭아 넥타 과일가공품: 살구 넥타 음료: (비표준) 음료: (비표준) (과일주스 함유) 음료: (비표준) (비표준 커피음료 및 차음료 제외) 음료: (비표준) 물 기반 무알코올 음료 음료: (비표준) 식물성음료 음료: 과일 기반 스무디 음료: 식물성 주스: 과일 주스: 농축 과일주스 주스: 농축 과일주스 (냉동 농축 오렌즈주스 제외) 주스: 라임 환원주스 주스: 라임주스 주스: 레몬 환원주스 |
| | 9-3. 과일· 채소류음료 | | |
| | | | |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|-----------|-------------------|-------------------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | 주스: 레몬주스 주스: 바나나 주스: 배 주스 주스: 사과 주스: 오렌지주스 주스: 자몽주스 주스: 탄산(과일) 주스: 토마토 주스 주스: 특정품목 강화 과일주스 주스: 특정품목 강화 채소주스 주스: 파인애플 주스 주스: 파인애플주스 및 기타 과일 주스 블렌드 주스: 포도주스 |
| | 9-4. 탄산 음료류 | 탄산음료 탄산수 | 음료: (비표준) 음료: (비표준) (비표준 커피음료 및 차음료 제외) 음료: (비표준) 물 기반 무알코올 음료 음료: (비표준) 탄산 무알코올 음료 음료: (비표준) 탄산음료 음료: 무알콜 물기반 과일향첨가 탄산음료(청량음료) (콜라 타입 제외) 음료: 무알콜 물기반 향첨가 탄산음료(청량음료) 음료: 청량음료 음료: 콜라 타입 주스: 탄산(과일) |
| | 9-5. 두유류 | 원액두유 가공두유 | 음료: (비표준) 음료: (비표준) (비표준 커피음료 및 차음료 제외) 음료: (비표준) 물 기반 무알코올 음료 음료: (비표준) 식물성음료 음료: 식물성 |
| | 9-6. 발효 음료류 | 유산균음료 효모음료 기타발효음료 | 요구르트 힙 요구르트 음료: (비표준) 음료: (비표준) 유제품 기반 건조 음료 믹스 음료: (비표준) 유제품 기반 음료 음료: (비표준) 유제품 음료 음료: (비표준) (비표준 커피음료 및 차음료 제외) 음료: (비표준) 물 기반 무알코올 음료 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|-----------|----------------------|---------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | 9-7. 인삼, 홍삼 음료 | 인삼, 홍삼음료 | 음료: (비표준) 음료: (비표준) (비표준 커피음료 및 차음료 제외) 음료: (비표준) 물 기반 무알코올 음료 음료: (비표준) 식물성음료 음료: 식물성 |
| | 9-8. 기타 음료 | 혼합음료 음료베이스 | 영양보충제: 음료 믹스 (건조) 음료 믹스 음료 믹스 (건조) 음료 믹스 (건조) (과일맛 제외) 음료 베이스 음료 분말 (건조), 푸마산 함유 음료: (비표준) 음료: (비표준) (비표준 커피음료 및 차음료 제외) 음료: (비표준) 물 기반 무알코올 음료 음료: (비표준) 식물성음료 음료: (비표준) 유제품 기반 건조 음료 믹스 음료: (비표준) 음료농축액 음료: (비표준) 음료농축액 (과일주스 함유) 음료: (비표준) 음료농축액 (비표준 유제품음료 농축액 및 알코올 음료 농축액 제외) 음료: (비표준) 음료농축액 (비표준 커피음료 농축액 및 차음료 농축액 제외) 음료: (비표준) 음료믹스 음료: (비표준) 음료믹스 (비표준 유제품음료 농축액 및 알코올 음료 농축액 제외) 음료: (비표준) 음료믹스 (비표준 커피음료 농축액 및 차음료 농축액 제외) 음료: (비표준) 음료베이스 음료: 감귤류 및 가문비나무 오일 함유 음료: 무탄산, 무가당 음료: 수술 전에 먹는 음료: 식물성 음료: 음료믹스 (건조) (식사 대체용) 음료: (비표준) 차음료 음료: (비표준) 차음료 농축액 음료: (비표준) 차음료 믹스 음료: (비표준) 커피음료 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|-----------------------|-------------------------|---|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | 음료: (비표준) 커피음료 농축액 음료: (비표준) 커피음료 믹스 |
| 10. 특수 용도 식품 | 10-1. 조제유류 | 영아용 조제유 성장기용 조제유 | 영아용 식품 영아용 조제식: 무유당 우유 단백질기반 영아용 조제식 |
| | 10-2. 영아용 조제식 | 영아용 조제식 | 영아용 조제식 영아용 식품 영아용 조제식: 결정아미노산 기반 영아용 조제식: 결정아미노산 또는 가수분해단백질 기반 영아용 조제식: 아미노산 또는 가수분해단백질 기반 영아용 조제식: 무유당 우유 단백질기반 영아용 조제식 |
| | 10-3. 성장기용 조제식 | 성장기용 조제식 | 영아용 조제식 영아용 식품 |
| | 10-4. 영유아용 곡류 조제식 | 영·유아용 곡류조제식 | 영아용 시리얼 영아용 조제식 영아용 식품 |
| | 10-5. 기타 영유아식 | 기타영·유아식 | 영아용 식품 |
| | 10-6. 특수 의료용도등 식품 | 환자용식품 선천성 대사질환자용 식품 유단백알레르기영·유 아용특수조제식품 | |
| | 10-7. 체중조절 용 조제식품 | 체중조절용 조제식품 | 다이어트(식사보조) 제과류 다이어트(식사보조) 제과류 코팅 다이어트(식사보조) 음료 다이어트(식사보조) 쿠키, 와플 |
| | 10-8. 임신·수 유부용식품 | 임산·수유부용식품 | |
| | 11. 장류 | | 한식메주 개량메주 |
| | | 한식간장 양조간장 산분해간장 효소분해간장 혼합간장 | |
| | | 한식된장 된장 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|---|-------------------|--|-------------------------|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| 12. 조미 식품 | | 고추장 | |
| | | 춘장 | |
| | | 청국장 | |
| | | 혼합장 | |
| | | 기타장류 | |
| | 12-1. 식초 | 발효식초 | 식초: 맥아 식초 |
| | | 희석초산 | 식초: 사과주 식초 식초: 와인 식초 |
| | 12-2. 소스류 | 소스 | 드레싱 및 소스 |
| | | 마요네즈 | 드레싱: (비표준) 드레싱 |
| | | 토마토케첩 | 드레싱: (비표준) 샐러드 드레싱 |
| | | 복합조미식품 | 드레싱: 샐러드 드레싱 |
| | | | 드레싱: 프렌치드레싱 |
| 렐리쉬 | | | |
| 소스 (비표준) | | | |
| 소스 베이스 및 믹스 (건조) | | | |
| 소스: (비표준) 딥(소스) | | | |
| 소스: (비표준) 소스 건조 믹스 | | | |
| 소스: (비표준) 열처리 및 저산성 | | | |
| 소스: (비표준) 유제품 기반 딥(소스) | | | |
| 소스: (비표준) 조리된 소스 통조림 | | | |
| 소스: 마요네즈 | | | |
| 소스: 토마토 케첩 | | | |
| 양념: 뼈없는 가금육, 머리고기, 가금육 통조림, 머리고기(헤드치즈), 조리된 고기(Division 14), 조리된 가금육 및 보존처리된 고기용(Division 14) | | | |
| 양념: 콘디멘트 (비표준) | | | |
| 12-3. 카레 (커리) | 카레(커리)분 카레(커리) | 강황 제제 | |
| 12-4. 고춧가루 또는 실고추 | 고춧가루 실고추 | 고추: 칠리 (간) | |
| 12-5. 향신료가 공품 | 천연향신료 | 고추냉이 및 겨자 분말 (와사비류 분말) | |
| | 향신료조제품 | 향신료 오일 및 향신료 올레오레진류 (보존처리된 육류 및 부산물 큐어링의 펄핑피클용) (Division 14) 향신료 추출물 | |
| 12-6. 식염 | 천일염 | 소금 | |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|-------------------|--|--|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | 재제소금 (재제조소금) 태움-용융소금 정제소금 기타소금 가공소금 | 소금 (Division 4의 육류 및 육류 부산물 2차가공용 제외) 소금: 가지돌기염 소금: 굵은 소금: 대체소금 소금: 마늘, 양파소금 (Division 4의 육류 및 육류 부산물 2차 가공용 제외) 소금: 마늘소금 소금: 셀러리 소금 소금: 양파소금 |
| 13. 절임류 또는 조림류 | 13-1. 김치류 | 김치속 김치 | |
| | 13-2. 절임류 | 절임식품 당절임 | 올리브(염장) 과일가공품: 그레이즈 과일 피클 피클: 머스타드 피클 피클: 커버피클 (보존처리된 육류 및 부산물 건조 큐어링용) 피클: 커버피클 (저속큐어링에 의해 보존처리된 육류 및 부 산물 건조 큐어링용) (Division 14) 피클: 펄핑피클 피클: 펄핑피클 (자른 큐어링 돼지고기, 소고기, 양고기용) 피클: 펄핑피클 (자른 큐어링 소고기용) 피클: 펄핑피클 및 커버피클 (건조 큐어링, 보존처리된 육류 및 부산물용) 피클: 펄핑피클 및 커버피클 (큐어링, 보존처리된 육류 및 부 산물용) 과일가공품: 시럽에 절인(마라스키노) 체리 |
| | | 13-3. 조림류 | 조림류 |
| 14. 주류 | 14. 주류의 모든 세분류는 캐나다의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측 의 식품유형("주류: (비표준) 알코올음 료")에 모두 해당됨 | | 주류: (비표준) 알코올음료 |
| | | 탁주 | |
| | | 약주 | |
| | | 청주 | 주류: 사케 |
| | 맥주 | 주류: 라이트 맥주 주류: 맥아주, 맥주 | |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|-----------------|---------------------|------------------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | 주류: 맥주 주류: 스타우트 맥주 주류: 에일 맥주 주류: 흑맥주 (포터) |
| | | 과실주 | 주류: 사과주 주류: 와인 |
| | | 위스키 | 주류: 위스키 |
| | | 브랜디 | 주류: 브랜디 |
| | | 일반증류주 | 주류: 럼 주류: 리큐어 주류: 리큐어 및 증류주 코디얼(증류로 얻은 알코올 음료, Spirituous Cordia) 주류: 진 (홀랜드, 제네바 및 네덜란드식 진 포함) |
| | | 리큐르 | 주류: 주류: 리큐어 및 증류주 코디얼(증류로 얻은 알코올 음료, Spirituous Cordia) 주류: (비표준) 크림 기반 리큐어 |
| | | 기타 주류 | 주류: (미리 혼합된) 알코올 칵테일 주류: (비표준) 알코올 칵테일 주류: 꿀 와인 주류: 케피르 (산양유 발효주) |
| | | 주정 | |
| 15. 농산가 공식품류 | 15-1. 전분류 | 전분 전분가공품 | 스낵: 바 (단백질 분리된, 미조리 옥수수전분 기반) 전분 전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고품 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) |
| | 15-2. 밀가루 | 밀가루 영양강화 밀가루 | 밀가루 밀가루: 통밀가루 |
| | 15-3. 땅콩 또는 견과류가공품류 | 땅콩 버터 땅콩 또는 견과류가공품류 | 스프레드: 견과류 |
| | 15-4. 시리얼류 | 시리얼류 | 시리얼: (즉석섭취) 아침식사용 시리얼: 건조, 아침식사용 시리얼: 맥아 향첨가 아침식사용 시리얼 (건조) 시리얼: 쌀 기반 (즉석섭취) 시리얼: 아침식사용 영양보충제: (즉석섭취) 아침식사용 시리얼 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|-----------|-------------------|--------------------------------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | 바 (식사 대체용) 영양보충제: 바 |
| | 15-5. 찌쌀 | 찌쌀 | 곡류: 파보일드 쌀 (찌쌀) |
| | 15-6. 효소식품 | 효소식품 | 효소 제제, 저유당 |
| | 15-7. 기타 농산가공품 | 과·채가공품 곡류가공품 서류가공품 기타 농산가공품 | 곡류: (귀리겨 섬유질 생산용) 귀리 겉껍질 곡물가루: 탈지 콩가루 과일 및 채소가공품 (비표준) 과일 및 채소가공품: (비표준) 가공과일 및 채소 (비표준 과 일통조림 제외) 과일 및 채소가공품: (비표준) 푸레 과일 및 채소가공품: 건조 과일 및 건조 채소 과일가공품: (비표준) 가공과일 과일가공품: 감귤류 껍질 (잼, 마멀레이드, 당절임용) 과일가공품: 건조바나나 과일가공품: 건포도 과일가공품: 과일 껍질 과일가공품: 과일 필링 과일가공품: 냉동 과일가공품: 사과 (냉동) 과일가공품: 슬라이스 사과 (냉동) 과일가공품: 오렌지 껍질 과일가공품: 으깬 과일 (요구르트용) 과일가공품: 으깬 과일 (요구르트음료용) 유박 두류가공품: 건조 콩 두류가공품: 콩가공품, 돼지고기 콩요리 믹스: 배터(튀김반죽) 코팅 믹스 (건조) 믹스: (비표준) 건조 믹스 믹스: (비표준) 건조 믹스 (Division 14의 육류 및 부산물 2차 가공용 제외) 배터(튀김반죽) 믹스 배터(튀김반죽) 및 브레딩 버섯류 (냉동) 비스킷 반죽 샐러드: 감자 샐러드 서류가공품: 건조 감자 서류가공품: 건조 감자 제품 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|------------------|---|-----------------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | 서류가공품: 냉장, 조리된 감자 식품 서류가공품: 수비드 감자 (저온살균) 채소가공품: 냉동 채소가공품: 농축 토마토 페이스트 채소가공품: 아스파라거스 (유리용기, 통조림) 채소가공품: 토마토 펄프 채소가공품: 토마토 쥬스 페이스트: 토마토 베이커리 필링 스탁(육수): 식물성, 수프용 |
| 16. 식육 가공품 | 16. 식육가공품의 모든 중/세분류는 캐나다의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 식품유형("어류 및 식육가공품 (Division 21)")에 모두 해당됨 | | 어류 및 식육가공품 (Division 21) |
| | 16-1. 햄류 | 햄 생햄 프레스햄 | 식육가공품: 염장 돼지고기 식육가공품: 염장 소고기 식육가공품: 조리된 햄, 어깨살, 엉덩이살, 목살 및 등살 식육가공품: 토시노 (염장 돼지고기) |
| | 16-2. 소시지류 | 소시지 발효소시지 혼합소시지 | 식육가공품: 론가니사 (스페인 소시지) 식육가공품: 모르타델라 소시지 (이탈리아소시지) (진공포장) 식육가공품: 보존처리된 소시지 식육가공품: 볼로냐 소시지 (진공포장) 식육가공품: 세르블라 소시지 (훈제소시지) (진공포장) 식육가공품: 위너(프랑크푸르트 소시지) 식육가공품: 저속큐어링된 건조, 반건조 소시지, 보존처리 육류 및 육류 부산물용 혼합육 식육가공품: 프랑크푸르트 소시지 (진공포장) |
| | 16-3. 베이컨류 | 베이컨류 | 식육가공품: 베이컨 식육가공품: 베이컨 (월트셔 베이컨) |
| | 16-4. 건조저장육류 | 건조저장육류 | 식육가공품: 건조 조리 가금육(건조) 식육가공품: 건조, 반건조 소시지 및 보존처리 또는 저속큐어링 조리된 육류 부산물 식육가공품: 소시지 (건조) 식육가공품: 저속큐어링된 건조, 반건조 소시지, 보존처리 육류 및 육류 부산물용 혼합육 어류 및 식육가공품: 보존처리된 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|-----------|------------|----------------------------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | 16-5. 양념육류 | 양념육 분쇄가공육제품 갈비가공품 천연케이싱 | 식육가공품: 겔화제 사용이 허용된 조리된 육류 및 육류 부산물용 혼합육 식육가공품: 다양한 조리 육류(포함된 재료에 따라 구분된) 식육가공품: 런천미트 식육가공품: 미트런치 식육가공품: 미트 로프 식육가공품: 육류 부산물 로프 식육가공품: 자른 조리가금육 식육가공품: 자른 조리육류 식육가공품: 조리된 가금육 식육가공품: 조리된 가금육 (Division22에 명시된 최소 총단백질 및 육류단백질 요구 함량에 따른) 식육가공품: 조리된 가금육 (미조리된 보존처리 가금육 제외) 식육가공품: 조리된 가금육 부산물 식육가공품: 조리된 가금육 부산물 (Division22에 명시된 최소 총단백질 및 육류단백질 요구 함량에 따른) 식육가공품: 조리된 가금육 부산물 (미조리된 보존처리 가금육 제외) 식육가공품: 조리된 소시지, 미트 로프 식육가공품: 조리된 육류 식육가공품: 조리된 육류 (Division14에 명시된 최소 총단백질 및 육류 단백질 함량에 따른) 식육가공품: 조리된 육류 (미조리된 보존처리 육류 제외) (Division14) 식육가공품: 조리된 육류 및 육류 부산물용 혼합육 식육가공품: 조리된 육류 및 육류 부산물용 혼합육 (Division 14 only) 식육가공품: 조리된 육류 부산물 식육가공품: 조리된 육류 부산물 (Division14에 명시된 최소 총단백질 및 육류 단백질 함량에 따른) 식육가공품: 조리된 육류 부산물 (미조리된 보존처리 육류 부산물 제외) 식육가공품: 펌핑피클, 커버피클 포함하여 건조 큐어링된 육류 및 육류 부산물용 혼합육 어류 및 식육가공품 (Division 21): 마리네이드 및 냉가공된 (포장) 어류 및 식육가공품 (Division 21): 조리된 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|-----------|------------------|---------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | <p>어류 및 식육가공품 (Division 21): 조리된 (생선통조림, 육류 통조림 제외)</p> <p>어류 및 식육가공품 (Division 21): 조리된 (조리된 반죽 입힌 냉동 생선 제외)</p> <p>어류 및 식육가공품: 조리된 연육 및 다진 고기 (Division 21)</p> <p>어류 및 식육가공품: 조리된 연육 및 다진 고기 (새알고기 어란 제외)</p> <p>어류 및 식육가공품: 조리생선, 조리육류 블렌드 (B.21.006(n) 언급)</p> <p>소시지 케이싱</p> |
| | 16-6. 식육추출가공품 | 식육추출가공품 | <p>브로스</p> <p>브로스 (가금육 통조림용 제외) (Division 22)</p> |
| | 16-7. 식육함유가공품 | 식육함유가공품 | <p>식육가공품: (비표준) 육류 및 부산물 2차가공용 제품 (Division 14)</p> <p>식육가공품: 가금육 및 가금육 부산물 (Division 22)</p> <p>식육가공품: 다진 고기</p> <p>식육가공품: 돼지 껍데기(부분 지방제거)</p> <p>식육가공품: 돼지 퍽살</p> <p>식육가공품: 머리고기 (헤드치즈)</p> <p>식육가공품: 머릿고기</p> <p>식육가공품: 보존처리된</p> <p>식육가공품: 보존처리된 (Division 14)</p> <p>식육가공품: 보존처리된 (Division 14, 21)</p> <p>식육가공품: 보존처리된 가금육</p> <p>식육가공품: 보존처리된 가금육 (미조리 제외)</p> <p>식육가공품: 보존처리된 가금육 및 부산물 (Division 22)</p> <p>식육가공품: 보존처리된 가금육 부산물</p> <p>식육가공품: 보존처리된 가금육 부산물 (미조리 제외)</p> <p>식육가공품: 보존처리된 육류 (Division 14) (진공포장)</p> <p>식육가공품: 보존처리된 육류 (미조리 제외) (Division 14)</p> <p>식육가공품: 보존처리된 육류 (베이컨, 보존처리된 육류 부산물 제외) (Division 14)</p> <p>식육가공품: 보존처리된 육류 부산물</p> <p>식육가공품: 보존처리된 육류 부산물 (미조리 제외)</p> <p>식육가공품: 보존처리된 육류 부산물 (진공포장)</p> <p>식육가공품: 자른 가금육</p> <p>식육가공품: 자른 고기</p> |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|--------------|----------------------|---------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | 식육가공품: 식육결착제 또는 결착제(식육제품 호칭) 육류: 선지 어류 및 식육가공품 (Division 21): 마리네이드 및 냉가공된 (포장) 어류 및 식육가공품 (Division 21): 조리된 어류 및 식육가공품 (Division 21): 조리된 (생선통조림, 육류 통조림 제외) 어류 및 식육가공품 (Division 21): 조리된 (조리된 반죽 입힌 냉동 생선 제외) 어류 및 식육가공품: (비표준) 생선 및 육류 2차가공용 제품 (Division 21) |
| | 16-8. 포장육 | 포장육 | |
| 17. 알가공품류 | 17-1. 알가공품 | 전란액 | 계란가공품 |
| | | 난황액 | 계란가공품 (비표준) |
| | | 난백액 | 계란가공품: (비표준) 계란 |
| 전란분 | 계란가공품: (비표준) 계란 난황 | | |
| 난황분 | 계란가공품: 건조전란 | | |
| 난백분 | 계란가공품: 건조전란 믹스 | | |
| 알가열제품 | 계란가공품: 건조난백 (건조 알부민) | | |
| | | | 계란가공품: 냉동난백 (냉동 알부민) |
| | | | 계란가공품: 액상난백 (액상 알부민) |
| | | | 계란가공품: 액상난백 (액상 알부민), 액상전란(전체, 난황) (건조용) |
| | | | 계란가공품: 냉동 |
| | | | 계란가공품: 건조난황 |
| | | | 계란가공품: 냉동난황 |
| | | | 계란가공품: 액상난황 |
| | | | 계란가공품: 건조난황 믹스 |
| | | | 계란가공품: 액상전란 |
| | | | 계란가공품: 액상전란 믹스 |
| | | | 알가공품: 보존처리된 오리알 |
| | 17-2. 알함유가공품 | 알함유가공품 | 계란가공품: 알부민 (라이소자임 제거한) |
| 18. 유제품 | 18-1. 우유류 | 우유 | 우유 (아이스크림 믹스용) |
| | | 환원유 | 유제품: (비표준) |
| | 18-2. 가공유류 | 강화우유 | 우유: 맥아우유(몰티드우유): 향첨가 |
| 유산균첨가우유 | | 우유: (향미명) 우유 | |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|-----------|------------|--|---|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | 유당분해우유 가공유 | 유제품: (비표준) |
| | 18-3. 산양유 | 산양유 | 유제품: (비표준) |
| | 18-4. 발효유류 | 발효유 농후발효유 크림발효유 농후크림발효유 발효버터유 발효유분말 | 유제품: (비표준) |
| | 18-5. 버터유 | 버터유 | 우유: 버터밀크 (비발효) |
| | 18-6. 농축유류 | 농축우유 탈지농축우유 가당연유 가당탈지연유 가공연유 | 우유: 농축 부분 탈지우유 우유: 농축 탈지우유 우유: 연유 우유: 탈지(부분)연유 우유: (향미명) 부분탈지우유 우유: (향미명) 우유 고형분 첨가된 탈지우유 우유: (향미명) 탈지우유 우유: 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유 유제품: (비표준) |
| | 18-7. 유크림류 | 유크림 가공유크림 | 사워크림 사워크림 대체재 유제품: (비표준) 크림 크림 필링 크림 필링 및 토핑: 지방 기반 크림: 모조크림믹스 (건조) 크림: 휘크림 크림: 휘크림 크림: 휘크림(100도 이상 열처리) |
| | 18-8. 버터류 | 버터 가공버터 버터오일 | 버터 |
| | 18-9. 치즈류 | 자연치즈 가공치즈 | 유청 치즈 유청 치즈 (다양한 종류) (유형명) 치즈 치즈 커드 치즈: (원료명) 함유한 냉장 포장 (유형명) 치즈 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|-----------|-----|---------------|---|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | <p>치즈: 냉장 포장한 (유형명) 치즈 치즈: (원료명) 함유한 크림치즈 스프레드 치즈: (비표준) 가공치즈 치즈: (비표준) 갈거나 세절한 치즈 치즈: (비표준) 치즈제품 치즈: 가공 고다치즈</p> <p>치즈: 가공 모짜렐라치즈 치즈: 가공 몬테라치즈 치즈: 가공 문스터치즈 치즈: 가공 잭치즈 치즈: 가공 체다치즈 치즈: 가공 체다치즈 (과립 커드치즈 및 기타 커드치즈) 치즈: 가공 크림치즈 치즈: 가공용 스프레이 치즈 분말 치즈: (유형명) 가공치즈 치즈: (원료명) 함유한 (유형명) 가공 치즈 치즈: 가공치즈 스프레드 치즈: (원료명) 함유한 가공치즈 스프레드 치즈: 갈거나 세절된(슈레드) (유형명) 치즈: 갈거나 세절된(슈레드) (유형명) 치즈 및 체다치즈의 표면 치즈: 로마노치즈 치즈: 마스카포네 (크림치즈) 치즈: 모조치즈 치즈: 모짜렐라치즈(부분탈지) 치즈: 모짜렐라치즈(스카모르차) 치즈: 숙성치즈 (밀봉포장) 치즈: 숙성치즈 (제조과정 중 무지방 기준 68% 이하 수분 포함, 효소 응고 후 12시간 이후 젖산 발효 및 외부에 건조 소금 및 소금물 형태로 첨가된) 치즈: 순무를 넣은 치즈 치즈: 에멘탈(에멘탈, 스위스)치즈 치즈: 체다치즈 치즈: 체다치즈 (갈거나 세절된(슈레드)) 치즈: 체다치즈 커드 치즈: 치즈 및 체다치즈의 표면</p> |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|-----------------|----------------------|---------------------------------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | 치즈: 가공 치즈 식품 치즈: (원료명)을 함유한 가공치즈 식품 치즈: (원료명) 함유한 냉장포장 치즈 식품 치즈: 치즈 식품 (냉장포장) 치즈: 코티지치즈 치즈: 콜비치즈 치즈: 퀘크 (쿠아르크, 독일산 저지방 치즈) 치즈: 크림 코티지 치즈: 크림치즈 치즈: 크림치즈 스프레드 치즈: (원료명) 함유한 크림치즈 치즈: 파마산치즈 치즈: 페타치즈 크림치즈 (비표준) |
| | 18-10. 분유류 | 전지분유 탈지분유 가당분유 혼합분유 | 유제품: (비표준) 탈지분유 |
| | 18-11. 유청류 | 유청 농축유청 유청단백분말 | 유제품: (비표준) 유청 유청 (영아용 조제식용) 유청 (액상) (건조 유청 제조용) (영아용 조제식용 제외) 유청 (액상) (기타 목적 허용식품첨가물 목록 H.1에 따라 과산화수소로 처리된) 유청 (액상) (농축 및 건조 유청 제조용) |
| | 18-12. 유당 | 유당 | |
| | 18-13. 유단백 가수분해식품 | 유단백 가수분해식품 | 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유) |
| 19. 수산가 공식품류 | 19-1. 어육 가공품류 | 어육살 연육 어육반제품 어묵 어육소시지 | 수산가공품: 냉동 조개류 및 냉동 조리 새우, 냉동 게살, 냉동 생선 필릿, 냉동 랍스터, 냉동 연육, 냉동 새우 및 오징어용 (소듐헥사메타포스페이트 또는 소듐포타슘헥사메타포스페이트를 혼합한) 어류: 생선 필릿 (냉동) 어류: 연육 (냉동) 어류: 조리된 생선 필릿 (냉동) 어류 및 식육가공품: 조리된 연육 및 다진 고기 (Division 21) |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|-----------|-----------------|--------------------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | 기타 어육가공품 | 어류 및 식육가공품: 조리된 연육 및 다진 고기 (새알고기 어란 제외) 어류: 페이스트 어류: 훈제 및 염장 생선 페이스트 (저온처리) |
| | 19-2. 젓갈류 | 젓갈 양념젓갈 액젓 조미액젓 | 어류: 보존처리된 생선 어류: 보존처리된 해양 포유류 어류: 염장 멸치 (앤초비) 어류: 염장 전갱이 어류 및 식육가공품: 보존처리된 |
| | 19-3. 건포류 | 조미건어포 건어포 기타 건포류 | 어류: 훈제 및 염장 건조 생선 |
| | 19-4. 조미김 | 조미김 | |
| | 19-5. 한천 | 한천 | |
| | 19-6. 기타 수산물가공품 | 기타 수산물가공품 | 갑각류: 랍스터 페이스트 갑각류: 새우 (염장) 갑각류: 새우 (조리된) (냉동) 두족류: 가공용 오징어 수산가공품: 냉동 조개류 및 냉동 조리 새우, 냉동 게살, 냉동 생선 필릿, 냉동 랍스터, 냉동 연육, 냉동 새우 및 오징어 용 (소듐헥사메타포스페이트 또는 소듐포타슘헥사메타포스페이트를 혼합한) 수산가공품: 건조 생선 브로스 및 건조 연체류 브로스 어란류 (캐비어) 어란류: 새알고기 어란 어란류: 성게알 어류: 반죽 입혀 조리된 생선 (냉동) 어류: 생선 단백질 어류: 생선가공품 (비표준) 어류: (비표준) 조리된 생선가공품 어류: 즉석섭취 슬라이스 냉훈제송어 어류: 즉석섭취 슬라이스 냉훈제연어 어류: 해양 포유류 (냉동) 어류: 훈제 연체류: 기타 연체류 (냉동) 패류: 조개 (냉동) 어류 및 식육가공품 (Division 21) |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|-----------------|---------------------|----------------------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | <p>어류 및 식육가공품 (Division 21): 마리네이드 및 냉가공된 (포장)</p> <p>어류 및 식육가공품 (Division 21): 조리된</p> <p>어류 및 식육가공품 (Division 21): 조리된 (생선통조림, 육류 통조림 제외)</p> <p>어류 및 식육가공품 (Division 21): 조리된 (조리된 반죽 입힌 냉동 생선 제외)</p> <p>어류 및 식육가공품: (비표준) 생선 및 육류 2차가공용 제품 (Division 21)</p> <p>어류 및 식육가공품: 조리생선, 조리육류 블렌드 (B.21.006(n) 언급)</p> |
| 20. 동물성 가공식품류 | 20-1. 기타식육 또는 기타알제품 | 기타식육 또는 기타알 기타동물성가공식품 | <p>수용성, 식용 콜라겐 필름</p> <p>콜라겐 필름</p> <p>소시지 케이싱</p> <p>소시지 코팅</p> |
| | 20-2. 곤충 가공식품 | 곤충가공식품 | |
| | 20-3. 자라 가공식품 | 자라분말 자라분말제품 자라유제품 | |
| | 20-4. 추출 가공식품 | 추출가공식품 | <p>젤라틴</p> <p>젤라틴: (비표준) 젤라틴</p> <p>젤라틴: 마시멜로우 혼합물용</p> <p>젤라틴: 아스픽 (고기젤리)</p> <p>디저트 : 젤라틴디저트</p> |
| 21. 벌꿀 및 화분 가공품 | 21-1. 벌꿀류 | 벌집꿀 벌꿀 사양벌집꿀 사양벌꿀 | |
| | 21-2. 로얄젤리류 | 로얄젤리 로얄젤리제품 | |
| | 21-2. 화분식품 | 가공화분 화분함유제품 | |
| 22. 즉석 식품류 | 22-1. 생식류 | 생식제품 생식함유제품 | |
| | 22-2. 즉석섭취 | 즉석섭취식품 | 어류: 즉석섭취 슬라이스 냉훈제송어 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|------------------|-----------------|------------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | 편의식품류 | 신선편의식품 즉석조리식품 | 어류: 즉석섭취 슬라이스 냉훈제연어 즉석섭취식품: 보존처리된 기금육 즉석섭취식품: 보존처리된 기금육 부산물 즉석섭취식품: 보존처리된 육류 (Division 14) 즉석섭취식품: 보존처리된 육류 부산물 즉석섭취식품: 조리된 기금육 즉석섭취식품: 조리된 기금육 부산물 즉석섭취식품: 조리된 육류 (Division 14) 즉석섭취식품: 조리된 육류 부산물 즉석섭취식품: 훈제 생선 수프 수프 믹스 수프 베이스 및 믹스 (건조) 영양보충제: 수프 믹스 (건조) |
| | 22-3. 만두류 | 만두 만두피 | |
| 23. 기타 식품류 | 23-1. 효모 식품 | 효모식품 | 이스트 (건조) 이스트 추출물 이스트: 가수분해 이스트: 활성 건조 |
| | 23-2. 기타 가공품 | 기타가공품 | 물 (미네랄 및 샘플로 표시된) 베이킹파우더 에센셜오일 에센스: 향미료 영양보충제: B.24.201에 규정된 소금물(염장) (삶은 계란용) 구강청결용 제품 구강청결용 제품 (츄잉껌 제외) 디저트: (비표준) 냉동 디저트: (비표준) 디저트 디저트: (비표준) 디저트 믹스 디저트 (비표준) 디저트 코팅 (냉동) 디저트 (비표준) 비유제품 (냉동) 디저트 (비표준) 우유 기반 디저트 (비표준) 유제품 디저트 (냉동) 믹스 디저트, 제과류 믹스 (건조) 모조 육류 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|------------------|----------------|---------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | 유제품: (비표준) 냉동 유제품용 믹스 커스터드 필링 토핑 토핑 믹스 파이 필링 파이 필링 믹스 푸딩 푸딩 믹스 필링 필링 믹스 영양보충제: 분말 |
| 24. 그 외 분류 | 장기 보존 식품 | 병통조림식품 | 식육가공품: 런천미트 통조림: (비표준) 과일통조림 통조림: (가금류명) 통조림 통조림: 강낭콩 통조림: 게살 통조림: 게살, 랍스터, 연어, 새우, 참치 통조림: 고구마 통조림: 과일류 통조림: 굴 통조림: 껍질콩 통조림: 달팽이 통조림: 당근 통조림: 딸기 통조림: 랍스터 통조림: 켈리쉬 통조림: 바다 우렁이 통조림: 배 통조림: 버섯 통조림: 복숭아 통조림: 사과 통조림: 사과소스 통조림: 살구 통조림: 새우 통조림: 아스파라거스 통조림: 양념 육류 통조림: 양념 육류 부산물 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|-----------|----------|---------------|---|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | 통조림: 연어 통조림: 옥수수 통조림: 올리브 통조림: 완두콩 통조림: 음용수 통조림: 자몽 통조림: 조개 통조림: 참마 통조림: 참치 통조림: 참치 플레이크 통조림: 채소 통조림: 코코넛 밀크 통조림: 콩류 (꼬투리강낭콩, 완두콩, 강낭콩 통조림 제외) 통조림: 탄산음료 통조림: 토마토 통조림: 파인애플 통조림: 파인애플 (파인애플주스로 채운) 통조림: 피클 통조림: 해산물 통조림: 흰 아스파라거스 |
| | | 레토르트식품 | |
| | | 냉동식품 | |
| | 식품 원료 | 식물성 원료 | |
| | | 동물성 원료 | |
| | 그외 분류 | 그외 분류 | 가금육 베이스팅용 오일 제제 기타: 가금육 및 가금육 부산물 큐어링용 주입 및 커버액 기타: 육류 및 계란 마킹용 잉크 식품 (비표준) 식품: (비표준) 식품 (1열의 "저열량" 관련 B.01.513의 표3, 2 열 명시 조건 충족) 식품: (비표준) 식품 (비표준 가금육 및 부산물 제외) (Division 22) 식품: (비표준) 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21) 식품: (비표준) 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14) 식품: (비표준) 식품 (티아민 공급원 식품 및 비표준 육류 및 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 식품첨가물규정 내 식품분류 |
|---|-----|---------------|---|
| 대분류 | 중분류 | 세분류 (식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | 부산물 제외) 식품: 기타 (비표준) 식품: 알약형태 흡 추출물 (B.02.134(1)(a)(i), (2)에 따라 이성질화된) 흡 추출물 (B.02.134(1)(a)(ii)에 따라 이성질화된) 흡 추출물 (세부절 B.02.130(b)과 절 B.02.133(a)에 따라) 흡 추출물 (세부절 B.02.130(b)과 절 B.02.133(b)에 따라) |
| '식품의 기준 및 규격'에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 구분하였으며, at KATI에도 올라가 있음. | | | |
| *식품첨가물규정 내 식품유형 중 원물에 해당하는 품목 제외 | | | |

<표> 캐나다 유해물질규정(화학물질, 중금속, 독소 등) 내 식품유형과의 매칭일람표

| | |
|----|--|
| 1) | 모든 식품 (GMP 상 미네랄오일의 사용을 요구하는 식품 제외) |
| 2) | 모든 식품 (파라핀왁스 기반 추잉껌 제외) |
| 3) | 모든 식품 (과일, 채소 및 곡물 제외) |
| 4) | 모든 식품 (생선류 제외) |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(화학물질, 중금속, 독소 등) 내 식품분류 |
|--------------------|------------------------|--|-------------------------------------|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| 1. 과자류, 빵류 또는 떡류 | | 과자 | 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 캔디류 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 추잉껌 | 1), 3), 4)에 해당 |
| | | 빵류 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 떡류 | 2), 3), 4)에 해당 |
| 2. 빙과류 | 2-1. 아이스크림류 | 아이스크림 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 저지방아이스크림 | |
| | | 아이스밀크 | |
| | | 샤베트 | |
| | | 비유지방 아이스크림 | |
| | 2-2. 아이스크림 믹스류 | 아이스크림믹스 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 저지방 아이스크림믹스 아이스밀크믹스 샤베트믹스 비유지방아이스크림믹스 | |
| 2-3. 빙과 | 빙과 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| 2-4. 얼음류 | 식용얼음 어업용얼음 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| 3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류 | 3-1. 코코아 가공품류 | 코코아매스 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 코코아버터 | |
| | | 코코아분말 | |
| | 기타 코코아가공품 | | |
| 3-2. 초콜릿류 | 초콜릿 밀크초콜릿 화이트초콜릿 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(화학물질, 중금속, 독소 등) 내 식품분류 |
|--------------|--------------|--------------------|-------------------------------------|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | 준초콜릿 초콜릿가공품 | |
| 4. 당류 | 4-1. 설탕류 | 설탕 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 기타설탕 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | 4-2. 당시럽류 | 당시럽류 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | 4-3. 올리고당류 | 올리고당 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 올리고당가공품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | 4-4. 포도당 | 포도당 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | 4-5. 과당류 | 과당 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 기타과당 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | 4-6. 엿류 | 물엿 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 기타엿 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| 덱스트린 | | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| 4-7. 당류가공품류 | 당류가공품류 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| 5. 잼류 | | 잼 | 1), 2), 4)에 해당 |
| | | 기타잼 | 1), 2), 4)에 해당 |
| 6. 두부류 또는 목류 | | 두부 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 유바 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 가공두부 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 목류 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| 7. 식용 유지류 | 7-1. 식물성 유지류 | 콩기름(대두유) | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 옥수수기름(옥배유) | 1), 2), 4)에 해당 |
| | | 채종유(유채유 또는 카놀라유) | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 미강유(현미유) | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 참기름 추출참깨유 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 들기름 추출들깨유 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유) | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 해바라기유 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 목화씨기름(면실유) | 1), 2), 3), 4)에 해당 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(화학물질, 중금속, 독소 등) 내 식품분류 | |
|-----------|-------------------------|------------------------------|---|--------------------|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 | |
| | | 땅콩기름(낙화생유) | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | | 올리브유 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | | 팜유 팜올레인유 팜스테아린유 팜핵유 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | | 야자유 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | | 고추씨기름 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | | 기타식물성유지 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | | 7-2. 동물성 유지류 | 식용우지 원료우지 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | | 식용돈지 원료돈지 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | 기타동물성유지 | | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | 7-3. 식용 유지 가공품 | | 혼합식용유 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 향미유 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | | 가공유지 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | | 쇼트닝 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | | 마가린류 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | | 모조치즈 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | | 식물성크림 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | | 기타 식용유지가공품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | 8. 면류 | | 생면 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | | 숙면 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | | 건면 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| 유탕면 | | | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| 9. 음료류 | 9-1. 다류 | 침출차 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | | 액상차 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | | 고형차 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | 9-2. 커피 | 커피 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | 9-3. 과일·채소류 음료 | 농축과·채즙 과·채주스 과·채음료 | 1), 2), 4)에 해당 음료 과일주스 과일 넥타 사과주스 비발호 애플 사이다 | |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(화학물질, 중금속, 독소 등) 내 식품분류 |
|-------------|--------------------|---|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | 9-4. 탄산음료류 | 탄산음료 탄산수 | 1), 2), 3), 4)에 해당 음료 |
| | 9-5. 두유류 | 원액두유 가공두유 | 1), 2), 3), 4)에 해당 음료 |
| | 9-6. 발효음료류 | 유산균음료 효모음료 기타발효음료 | 1), 2), 3), 4)에 해당 음료 |
| | 9-7. 인삼, 홍삼음료 | 인삼, 홍삼음료 | 1), 2), 3), 4)에 해당 음료 |
| | 9-8. 기타음료 | 혼합음료 음료베이스 | 1), 2), 3), 4)에 해당 음료 |
| 10. 특수용도 식품 | 10-1. 조제유류 | 영아용 조제유 성장기용 조제유 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | 10-2. 영아용 조제식 | 영아용 조제식 | 1), 2), 3), 4)에 해당 농축 영아용 조제식 즉석섭취 영아용 조제식 영아용 조제식 및 단일재료 영양식 (식사 대용품 포함) |
| | 10-3. 성장기용 조제식 | 성장기용 조제식 | 1), 2), 3), 4)에 해당 영아용 조제식 및 단일재료 영양식 (식사 대용품 포함) |
| | 10-4. 영·유아용 곡류 조제식 | 영·유아용 곡류조제식 | 1), 2), 4)에 해당 영아용 조제식 및 단일재료 영양식 (식사 대용품 포함) |
| | 10-5. 기타 영·유아식 | 기타영·유아식 | 1), 2), 3), 4)에 해당 영아용 조제식 및 단일재료 영양식 (식사 대용품 포함) |
| | 10-6. 특수의료용 도등 식품 | 환자용식품 선천성 대사질환자용 식품 유단백알레르기영·유아용 특수조제식품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 영아용 조제식 및 단일재료 영양식 (식사 대용품 포함) |
| | 10-7. 체중조절용 조제식품 | 체중조절용 조제식품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | 10-8. 임신·수유부용식품 | 임산·수유부용식품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| 11. 장류 | | 한식메주 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(화학물질, 중금속, 독소 등) 내 식품분류 | |
|-------------------|--------------------|---|---|--------------------|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 | |
| | | 개량메주 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | | 한식간장 | | |
| | | 양조간장 | | |
| | | 산분해간장 | | |
| | | 효소분해간장 | | |
| | | 혼합간장 | | |
| | | 한식된장 | | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 된장 | | |
| | | 고추장 | | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 춘장 | | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 청국장 | | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| 혼합장 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | | | |
| 기타장류 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | | | |
| 12. 조미식품 | 12-1. 식초 | 발효식초 희석초산 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | 12-2. 소스류 | 소스 마요네즈 토마토케첩 복합조미식품 | 1), 2), 3)(토마토케첩 제외), 4)에 해당 토마토 소스 간장, 굴소스, 버섯소스와 같은 아시아식 소스 | |
| | 12-3. 카레(커리) | 카레(커리)분 카레(커리) | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | 12-4. 고춧가루 또는 실고추 | 고춧가루 실고추 | 1), 2), 4)에 해당 | |
| | 12-5. 향신료 가공품 | 천연향신료 향신료조제품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 | |
| | 12-6. 식염 | 천일염 재제소금(재제조소금) 태움-용융소금 정제소금 기타소금 가공소금 | 1)(소금 대체품 제외), 2), 3), 4)에 해당 | |
| 13. 절임류 또는 조림류 | 13-1. 김치류 | 김치속 김치 | 1), 2), 4)에 해당 | |
| | 13-2. 절임류 | 절임식품 당절임 | 1), 2)에 해당 | |
| | 13-3. | 조림류 | 1), 2)에 해당 | |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(화학물질, 중금속, 독소 등) 내 식품분류 |
|-----------------|------------------------|----------------------------|---|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | 조림류 | | |
| 14. 주류 | | 탁주 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 약주 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 청주 | 1), 2), 3), 4)에 해당 사케 |
| | | 맥주 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 과실주 | 1), 2), 3), 4)에 해당 테이블와인 강화 와인 |
| | | 소주 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 위스키 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 브랜드 | 1), 2), 3), 4)에 해당 과일 브랜드 및 리큐어 |
| | | 일반증류주 | 1), 2), 3), 4)에 해당 증류주 과일 브랜드 및 리큐어 |
| | | 리큐르 | 1), 2), 3), 4)에 해당 증류주 과일 브랜드 및 리큐어 |
| | | 기타 주류 | 1), 2), 3), 4)에 해당 증류주 과일 브랜드 및 리큐어 |
| | | 주정 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| 15. 농산 가공식품류 | 15-1. 전분류 | 전분 전분가공품 | 1), 2), 4)에 해당 |
| | 15-2. 밀가루류 | 밀가루 영양강화 밀가루 | 1), 2), 4)에 해당 |
| | 15-3. 땅콩 또는 견과류가공품류 | 땅콩 버터 땅콩 또는 견과류 가공품류 | 1), 2), 3), 4)에 해당 견과류 견과류 가공품 |
| | 15-4. 시리얼류 | 시리얼류 | 1), 2), 4)에 해당 |
| | 15-5. 찌쌀 | 찌쌀 | 1), 2), 4)에 해당 |
| | 15-6. 효소식품 | 효소식품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | 15-7. 기타 농산가 | 과채가공품 | 1)(건포도 제외), 2), 4)에 해당 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(화학물질, 중금속, 독소 등) 내 식품분류 |
|------------------|---------------|---|---|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | 공품 | 곡류가공품 서류가공품 기타 농산가공품 | 토마토 페이스트 홀토마토 주식 외 식품용 비정제 연질 밀 이유식용 비정제 연질 밀 |
| 16. 식육 가공품 | 16-1. 햄류 | 햄 생햄 프레스햄 | 1), 2), 3), 4)에 해당 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 16-2. 소시지류 | 소시지 발효소시지 혼합소시지 | 1), 2), 3), 4)에 해당 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 16-3. 베이컨류 | 베이컨류 | 1), 2), 3), 4)에 해당 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 16-4. 건조 저장육류 | 건조저장육류 | 1), 2), 3), 4)에 해당 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 16-5. 양념육류 | 양념육 분쇄가공육제품 갈비가공품 천연케이싱 | 1)(소시지케이싱 제외), 2), 3), 4)에 해당 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 16-6. 식육추출가공품 | 식육추출가공품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 16-7. 식육함유가공품 | 식육함유가공품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 16-8. 포장육 | 포장육 | 1), 2), 3), 4)에 해당 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| 17. 알가공품류 | 17-1. 알가공품 | 전란액 난황액 난백액 전란분 난황분 난백분 알가열제품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 17-2. 알함유가공품 | 알함유가공품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| 18. 유가공품 | 18-1. 우유류 | 우유 환원유 | 1), 2), 3), 4)에 해당 우유 및 우유 기반 재료 포함 식품 (영아용 조제식 및 단일재료 영양식(식사 대용품 포함)) |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(화학물질, 중금속, 독소 등) 내 식품분류 |
|-----------|---------------|--|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | 제외) 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 18-2. 가공유류 | 강화우유 유산균첨가우유 유당분해우유 가공유 | 1), 2), 3), 4)에 해당 우유 및 우유 기반 재료 포함 식품 (영아용 조제식 및 단일재료 영양식(식사 대용품 포함) 제외) 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 18-3. 산양유 | 산양유 | 1), 2), 3), 4)에 해당 우유 및 우유 기반 재료 포함 식품 (영아용 조제식 및 단일재료 영양식(식사 대용품 포함) 제외) 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 18-4. 발효유류 | 발효유 농후발효유 크림발효유 농후크림발효유 발효버터유 발효유분말 | 1), 2), 3), 4)에 해당 우유 및 우유 기반 재료 포함 식품 (영아용 조제식 및 단일재료 영양식(식사 대용품 포함) 제외) 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 18-5. 버터유 | 버터유 | 1), 2), 3), 4)에 해당 우유 및 우유 기반 재료 포함 식품 (영아용 조제식 및 단일재료 영양식(식사 대용품 포함) 제외) 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 18-6. 농축유류 | 농축우유 탈지농축우유 가당연유 가당탈지연유 가공연유 | 1), 2), 3), 4)에 해당 농축우유 연유 우유 및 우유 기반 재료 포함 식품 (영아용 조제식 및 단일재료 영양식(식사 대용품 포함) 제외) 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 18-7. 유크림류 | 유크림 가공유크림 | 1), 2), 3), 4)에 해당 우유 및 우유 기반 재료 포함 식품 (영아용 조제식 및 단일재료 영양식(식사 대용품 포함) 제외) 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(화학물질, 중금속, 독소 등) 내 식품분류 |
|-------------------|---------------|--|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | 18-8. 버터류 | 버터 가공버터 | 1), 2), 3), 4)에 해당 우유 및 우유 기반 재료 포함 식품 (영아용 조제식 및 단일재료 영양식(식사 대용품 포함) 제외) 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | | 버터오일 | 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 18-9. 치즈류 | 자연치즈 가공치즈 | 1), 2), 3), 4)에 해당 우유 및 우유 기반 재료 포함 식품 (영아용 조제식 및 단일재료 영양식(식사 대용품 포함) 제외) 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | | 전지분유 탈지분유 | 1), 2), 3), 4)에 해당 우유 및 우유 기반 재료 포함 식품 (영아용 조제식 및 단일재료 영양식(식사 대용품 포함) 제외) 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 18-10. 분유류 | 가당분유 혼합분유 | 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | | 18-11. 유청류 | 유청 농축유청 |
| | 유청단백분말 | | 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| 18-12. 유당 | 유당 | 1), 2), 3), 4)에 해당 우유 및 우유 기반 재료 포함 식품 (영아용 조제식 및 단일재료 영양식(식사 대용품 포함) 제외) 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 | |
| 18-13. 유단백 가수분해식품 | 유단백가수분해식품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 우유 및 우유 기반 재료 포함 식품 (영아용 조제식 및 단일재료 영양식(식사 대용품 포함) 제외) 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 | |
| 19. 수산 가공식품류 | 19-1. 어육 가공품류 | 어육살 연육 어육반제품 어묵 어육소시지 | 1), 2), 3)에 해당 생선 단백질 생선류 기타 생선 및 생선 가공품(앤초비 및 발효수산가공품 제외) 6가지 항목(고등어, 오렌지러피, 청새치, 신선 및 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(화학물질, 중금속, 독소 등) 내 식품분류 |
|-----------|-----------|--------------------------|---|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | 기타 어육가공품 | 냉동 참치, 상어 및 황새치) 외 모든 판매용 생선의 식용 부위 (아래 1ppm 최대 허용치 참고) [중금속 중 수는 관련 사이트에서 흰날개다랑어 참치 통조림 관련 안내사항 참고] 고등어, 오렌지러피, 청새치, 신선 및 냉동 참치, 상어 및 황새치 [중금속 중 수는 관련 웹사이트에서 생선류의 6가지 안내 사항 참고] 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 19-2. 젓갈류 | 젓갈 양념젓갈 액젓 조미액젓 | 1), 2), 3)에 해당 생선 단백질 생선류 쌍각류 조갯살 쌍각류 조개류 소화 조직 앤초비, 젓갈 소스 및 페이스트 6가지 항목(고등어, 오렌지러피, 청새치, 신선 및 냉동 참치, 상어 및 황새치) 외 모든 판매용 생선의 식용 부위 (아래 1ppm 최대 허용치 참고) [중금속 중 수는 관련 사이트에서 흰날개다랑어 참치 통조림 관련 안내사항 참고] 고등어, 오렌지러피, 청새치, 신선 및 냉동 참치, 상어 및 황새치 [중금속 중 수는 관련 웹사이트에서 생선류의 6가지 안내 사항 참고] 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 19-3. 건포류 | 조미건어포 건어포 기타 건포류 | 1), 2), 3)에 해당 생선 단백질 생선류 기타 생선 및 생선 가공품(앤초비 및 발효수산가공품 제외) 6가지 항목(고등어, 오렌지러피, 청새치, 신선 및 냉동 참치, 상어 및 황새치) 외 모든 판매용 생선의 식용 부위 (아래 1ppm 최대 허용치 참고) [중금속 중 수는 관련 사이트에서 흰날개다랑어 참치 통조림 관련 안내사항 참고] |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(화학물질, 중금속, 독소 등) 내 식품분류 |
|---------------|---------------------|--------------------------|---|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | 고등어, 오렌지러피, 청새치, 신선 및 냉동 참치, 상어 및 황새치 [중금속 중 수는 관련 웹사이트에서 생선류의 6가지 안내 사항 참고] 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 19-4. 조미김 | 조미김 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | 19-5. 한천 | 한천 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | 19-6. 기타 수산물 가공품 | 기타 수산물가공품 | 1), 2), 3)에 해당 생선 단백질 생선류 쌍각류 조갯살 쌍각류 조개류 소화 조직 기타 생선 및 생선 가공품(앤초비 및 발효수산물가공품 제외) 6가지 항목(고등어, 오렌지러피, 청새치, 신선 및 냉동 참치, 상어 및 황새치) 외 모든 판매용 생선의 식용 부위 (아래 1ppm 최대 허용치 참고) [중금속 중 수는 관련 사이트에서 흰날개다랑어 참치 통조림 관련 안내사항 참고] 고등어, 오렌지러피, 청새치, 신선 및 냉동 참치, 상어 및 황새치 [중금속 중 수는 관련 웹사이트에서 생선류의 6가지 안내 사항 참고] 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| 20. 동물성 가공식품류 | 20-1. 기타식육 또는 기타알제품 | 기타식육 또는 기타알 기타동물성가공식품 | 2), 3), 4)에 해당 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 20-2. 곤충 가공식품 | 곤충가공식품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | 20-3. 자라 가공식품 | 자라분말 자라분말제품 자라유제품 | 1), 2), 3)에 해당 |
| | 20-4. 추출 가공식품 | 추출가공식품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| 21. | 21-1. | 벌집꿀 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(화학물질, 중금속, 독소 등) 내 식품분류 |
|--|----------------------|----------------------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| 별꿀 및 화분가공품 | 별꿀류 | 별꿀 사양별집꿀 사양별꿀 | |
| | 21-2. 로얄젤리류 | 로얄젤리 로얄젤리제품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | 21-2. 화분식품 | 가공화분 화분함유제품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| 22. 즉석식품류 | 22-1. 생식류 | 생식제품 생식함유제품 | 1), 2), 4)에 해당 |
| | 22-2. 즉석섭취· 편의식품류 | 즉석섭취식품 신선편의식품 즉석조리식품 | 1), 2), 3), 4)(생선 식품 제외)에 해당 |
| | 22-3. 만두류 | 만두 만두피 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| 23. 기타식품류 | 23-1. 효모식품 | 효모식품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | 23-2. 기타가공품 | 기타가공품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 물(밀폐용기) |
| 24. 그외분류 | 장기 보존식품 | 병통조림식품 | 1), 2), 3), 4)(생선통조림 제외)에 해당 통조림 식품 |
| | | 레토르트식품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | | 냉동식품 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| | 식품원료 | 식물성 원료 | 1), 2), 4)에 해당 목화씨 가루 |
| | | 동물성 원료 | 1), 2), 3), 4)(생선 제외)에 해당 식용 골분 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| | 그외 분류 | 그외 분류 | 1), 2), 3), 4)에 해당 |
| '식품의 기준 및 규격'에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 구분하였으며, at KATI에도 올라가 있음. 유해물질(화학물질, 중금속, 독소 등)규정 내 식품유형 중 원물에 해당하는 품목 제외 | | | |

〈표〉 캐나다 유해물질규정(농약) 내 식품유형과의 매칭일람표

| | |
|----|-----------------|
| 1) | 모든 식품 |
| 2) | 모든 동물성 식품 |
| 3) | 모든 식품(우유 제외) |
| 4) | 모든 식품(건조 대두 제외) |
| 5) | 모든 식용작물 및 육류 지방 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(농약) 내 식품분류 |
|---------------------------|----------------------|-----------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| 1. 과자류, 빵류 또는 떡류 | | 과자 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 캔디류 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 추잉껌 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 빵류 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 떡류 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| 2. 빙과류 | 2-1. 아이스크림류 | 아이스크림 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) |
| | | 저지방아이스크림 | |
| | | 아이스밀크 | |
| | | 샤베트 | |
| | | 비유지방아이스크림 | |
| | 2-2. 아이스크림 믹스류 | 아이스크림믹스 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) |
| | | 저지방아이스크림믹스 | |
| 아이스밀크믹스 | | | |
| | 샤베트믹스 | | |
| | 비유지방아이스크림믹스 | | |
| 2-3. 빙과 | 빙과 | 1), 3), 4)에 해당됨 | |
| 2-4. 얼음류 | 식용얼음 | 1), 3), 4)에 해당됨 | |
| | 어업용얼음 | | |
| 3. 코코아가공품 류 또는 초콜릿류 | 3-1. 코코아가공품류 | 코코아매스 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 코코아버터 | |
| | | 코코아분말 | |
| | | 기타 코코아가공품 | |
| | 3-2. 초콜릿류 | 초콜릿 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 밀크초콜릿 | |
| 화이트초콜릿 | | | |
| | 준초콜릿 | | |
| | 초콜릿가공품 | | |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(농약) 내 식품분류 |
|--------------|-------------|-------------------|---------------------------|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| 4. 당류 | 4-1. 설탕류 | 설탕 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 기타설탕 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 4-2. 당시럽류 | 당시럽류 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 4-3. 올리고당류 | 올리고당 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 올리고당가공품 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 4-4. 포도당 | 포도당 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 4-5. 과당류 | 과당 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 기타과당 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 4-6. 엿류 | 물엿 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 기타엿 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| 덱스트린 | | 1), 3), 4)에 해당됨 | |
| 4-7. 당류가공품류 | 당류가공품류 | 1), 3), 4)에 해당됨 | |
| 5. 잼류 | | 잼 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 기타잼 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| 6. 두부류 또는 목류 | | 두부 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 유바 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 가공두부 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 목류 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| 7. 식용유지류 | 7-1. 식물성유지류 | 콩기름(대두유) | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 옥수수기름(옥배 유) | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 채종유(유채유 또는 카놀라유) | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 미강유(현미유) | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 참기름 추출참깨유 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 들기름 추출들깨유 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유) | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 해바라기유 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 목화씨기름(면실 유) | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 땅콩기름(낙화생 유) | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 올리브유 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 팜유 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 팜올레인유 | |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(농약) 내 식품분류 |
|------------|----------------------|--------------------------|---|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | 팜스테아린유 | |
| | | 팜핵유 | |
| | | 야자유 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 고추씨기름 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 7-2. 동물성유지류 | 기타식물성유지 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 식용우지 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 |
| | | 원료우지 | 육류 지방, 육류 및 육류 부산물 계란, 육류 및 육류 부산물(가금류) |
| | | 식용돈지 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 |
| | | 원료돈지 | 육류 지방, 육류 및 육류 부산물 계란, 육류 및 육류 부산물(가금류) |
| | | 기타동물성유지 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 육류 지방, 육류 및 육류 부산물 계란, 육류 및 육류 부산물(가금류) |
| | 7-3. 식용유지가공품 | 혼합식용유 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 향미유 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 가공유지 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 쇼트닝 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 마가린류 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 모조치즈 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 식물성크림 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| 기타 식용유지가공품 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 | | |
| 8. 면류 | | 생면 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 숙면 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 건면 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 유당면 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| 9. 음료류 | 9-1. 다류 | 침출차 | 1), 3), 4)에 해당됨 쌀 및 차 |
| | | 액상차 | 1), 3), 4)에 해당됨 쌀 및 차 |
| | | 고형차 | 1), 3), 4)에 해당됨 쌀 및 차 |
| | 9-2. 커피 | 커피 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 9-3. 과일·채소류 음료 | 농축과·채즙 과·채주스 과·채음료 | 1), 3), 4)에 해당됨 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(농약) 내 식품분류 |
|---------------|------------------------|--|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | 9-4. 탄산음료류 | 탄산음료 탄산수 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 9-5. 두유류 | 원액두유 가공두유 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 9-6. 발효음료류 | 유산균음료 효모음료 기타발효음료 | 1), 2), 4)에 해당됨 |
| | 9-7. 인삼, 홍삼음료 | 인삼, 홍삼음료 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 9-8. 기타음료 | 혼합음료 음료베이스 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| 10. 특수용도식품 | 10-1. 조제유류 | 영아용 조제유 성장기용 조제유 | 1), 2), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 우유 |
| | 10-2. 영아용 조제식 | 영아용 조제식 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 10-3. 성장기용 조제식 | 성장기용 조제식 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 10-4. 영·유아용 곡류 조제식 | 영·유아용곡류조제식 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 10-5. 기타영·유아식 | 기타영·유아식 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 10-6. 특수의료용도등 식품 | 환자용식품 선천성 대사질환자용 식품 유단백알레르기영·유아용특 수조제식품 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 10-7. 체중조절용 조제식품 | 체중조절용 조제식품 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 10-8. 임산·수유부용 식품 | 임산·수유부용식품 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| 11. 장류 | | 한식메주 개량메주 | 1), 3), 4)에 해당됨 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(농약) 내 식품분류 | | |
|----------------------|---|---|---------------------------|-------------------------------|-----------------|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 | | |
| | | 한식간장 양조간장 산분해간장 효소분해간장 혼합간장 | 1), 3), 4)에 해당됨 | | |
| | | 한식된장 된장 | 1), 3), 4)에 해당됨 | | |
| | | 고추장 | 1), 3), 4)에 해당됨 | | |
| | | 춘장 | 1), 3), 4)에 해당됨 | | |
| | | 청국장 | 1), 3), 4)에 해당됨 | | |
| | | 혼합장 | 1), 3), 4)에 해당됨 | | |
| | | 기타장류 | 1), 3), 4)에 해당됨 | | |
| | | 12. 조미식품 | 12-1. 식초 | 발효식초 희석초산 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | | 12-2. 소스류 | 소스 마요네즈 토마토케첩 복합조미식품 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | | 12-3. 카레(커리) | 카레(커리)분 카레(커리) | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| 12-4. 고춧가루 또는 실고추 | 고춧가루 실고추 | | 1), 3), 4)에 해당됨 | | |
| 12-5. 향신료가공품 | 천연향신료 향신료조제품 | | 1), 3), 4)에 해당됨 | | |
| 12-6. 식염 | 천일염 재제소금(재제조소금) 태움·용융소금 정제소금 기타소금 가공소금 | | 1), 3), 4)에 해당됨 | | |
| 13. 절임류 또는 조림류 | 13-1. 김치류 | 김치속 김치 | 1), 3), 4)에 해당됨 | | |
| | 13-2. 절임류 | 절임식품 당절임 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 | | |
| | 13-3. 조림류 | 조림류 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 | | |
| 14. 주류 | | 탁주 | 1), 3), 4)에 해당됨 | | |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(농약) 내 식품분류 |
|-----------------|----------------------------|--------------------------------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | 약주 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 청주 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 맥주 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 과실주 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 소주 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 위스키 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 브랜디 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 일반증류주 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 리큐르 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 기타 주류 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | | 주정 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| 15. 농산가공 식품류 | 15-1. 전분류 | 전분 전분가공품 | 1), 3), 4), 5)에 해당됨 |
| | 15-2. 밀가루류 | 밀가루 영양강화 밀가루 | 1), 3), 4), 5)에 해당됨 |
| | 15-3. 땅콩 또는 견과류 가공품류 | 땅콩 버터 땅콩 또는 견과류가공품류 | 1), 3), 4), 5)에 해당됨 |
| | 15-4. 시리얼류 | 시리얼류 | 1), 3), 4), 5)에 해당됨 |
| | 15-5. 찌쌀 | 찌쌀 | 1), 3), 4), 5)에 해당됨 쌀 및 차 |
| | 15-6. 효소식품 | 효소식품 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 15-7. 기타 농산가공품 | 과·채가공품 곡류가공품 서류가공품 기타 농산가공품 | 1), 3), 5)에 해당됨 건조 대두 스위트콘 |
| 16. 식육가공품 | 16-1. 햄류 | 햄 생햄 프레스햄 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 모든 축산품 모든 축산품(우유 제외) 소고기 및 소 부산물 |
| | 16-2. 소시지류 | 소시지 발효소시지 혼합소시지 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 모든 축산품 모든 축산품(우유 제외) |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(농약) 내 식품분류 |
|-----------|------------------|----------------------------------|---|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | 소고기 및 소 부산물 |
| | 16-3. 베이컨류 | 베이컨류 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 모든 축산품 모든 축산품(우유 제외) |
| | 16-4. 건조저장육류 | 건조저장육류 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 모든 축산품 모든 축산품(우유 제외) 소고기 및 소 부산물 |
| | 16-5. 양념육류 | 양념육 분쇄가공육제품 갈비가공품 천연케이싱 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 모든 축산품 모든 축산품(우유 제외) 소고기 및 소 부산물 |
| | 16-6. 식육추출가공품 | 식육추출가공품 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 모든 축산품 모든 축산품(우유 제외) 소고기 및 소 부산물 |
| | 16-7. 식육함유가공품 | 식육함유가공품 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 모든 축산품 모든 축산품(우유 제외) 소고기 및 소 부산물 |
| | 16-8. 포장육 | 포장육 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 육류 지방, 육류 및 육류 부산물 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 모든 축산품 모든 축산품(우유 제외) |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(농약) 내 식품분류 |
|--------------|-----------------|--|---|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | | 소고기 및 소 부산물 |
| 17. 알가공품류 | 17-1. 알가공품 | 전란액 난황액 난백액 전란분 난황분 난백분 알가열제품 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 모든 축산품 모든 축산품(우유 제외) 계란, 육류 및 육류 부산물(가금류) |
| | 17-2. 알함유가공품 | 알함유가공품 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 모든 축산품 모든 축산품(우유 제외) 계란, 육류 및 육류 부산물(가금류) |
| 18. 유가공품 | 18-1. 우유류 | 우유 환원유 | 1), 2), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 우유 |
| | 18-2. 가공유류 | 강화우유 유산균첨가우유 유당분해우유 가공유 | 1), 2), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 우유 |
| | 18-3. 산양유 | 산양유 | 1), 2), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 우유 |
| | 18-4. 발효유류 | 발효유 농후발효유 크림발효유 농후크림발효유 발효버터유 발효유분말 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) |
| | 18-5. 버터유 | 버터유 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) |
| | 18-6. 농축유류 | 농축우유 탈지농축우유 | 1), 2), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(농약) 내 식품분류 |
|-----------------|-------------------------|---|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | | 가당연유 가당탈지연유 가공연유 | 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 우유 |
| | 18-7. 유크림류 | 유크림 가공유크림 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) |
| | 18-8. 버터류 | 버터 가공버터 버터오일 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) |
| | 18-9. 치즈류 | 자연치즈 가공치즈 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) |
| | 18-10. 분유류 | 전지분유 탈지분유 가당분유 혼합분유 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) |
| | 18-11. 유청류 | 유청 농축유청 유청단백분말 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) |
| | 18-12. 유당 | 유당 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) |
| | 18-13. 유단백가수분해 식품 | 유단백가수분해식품 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) |
| 19. 수산가공 식품류 | 19-1. 어육가공품류 | 어육살 연육 어육반제품 어묵 어육소시지 기타 어육가공품 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 |
| | 19-2. 젓갈류 | 젓갈 양념젓갈 액젓 조미액젓 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(농약) 내 식품분류 |
|----------------|----------------------|----------------------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | 19-3. 건포류 | 조미건어포 건어포 기타 건포류 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 |
| | 19-4. 조미김 | 조미김 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 19-5. 한천 | 한천 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 19-6. 기타 수산물가공품 | 기타 수산물가공품 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 |
| 20. 동물성 가공식품류 | 20-1. 기타식육 또는 기타 알제품 | 기타식육 또는 기타알 기타동물성가공식품 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 육류 지방, 육류 및 육류 부산물 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 모든 축산품 모든 축산품(우유 제외) 계란, 육류 및 육류 부산물(가금류) 소고기 및 소 부산물 |
| | 20-2. 곤충가공식품 | 곤충가공식품 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 |
| | 20-3. 자라가공식품 | 자라분말 자라분말제품 자라유제품 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 |
| | 20-4. 추출가공식품 | 추출가공식품 | 1), 2), 3), 4)에 해당됨 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 모든 축산품 모든 축산품(우유 제외) |
| 21. 벌꿀 및 화분가공품 | 21-1. 벌꿀류 | 벌집꿀 벌꿀 사양벌집꿀 사양벌꿀 | 1), 3), 4)에 해당됨 꿀, 벌집, 밀랍 |
| | 21-2. 로알젤리류 | 로알젤리 로알젤리제품 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 21-2. 화분식품 | 가공화분 화분함유제품 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| 22. 즉석식품류 | 22-1. 생식류 | 생식제품 생식함유제품 | 1), 3), 4), 5)에 해당됨 |
| | 22-2. | 즉석섭취식품 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 |

| 한국: 신식품공전 | | | 캐나다: 유해물질규정(농약) 내 식품분류 |
|---|----------------|------------------|--|
| 대분류 | 중분류 | 세분류(식품유형) | 캐나다 식품유형 |
| | 즉석섭취·편의 식품류 | 신선편의식품 즉석조리식품 | |
| | 22-3. 만두류 | 만두 만두피 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 |
| 23. 기타식품류 | 23-1. 효모식품 | 효모식품 | 1), 3), 4)에 해당됨 |
| | 23-2. 기타가공품 | 기타가공품 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 |
| 24. 그외분류 | 장기보존식품 | 병통조림식품 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 |
| | | 레토르트식품 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 |
| | | 냉동식품 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 |
| | 식품원료 | 식물성 원료 | 1), 3), 4), 5)에 해당됨 과일 및 꿀 |
| | | 동물성 원료 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 |
| | 그외 분류 | 그외 분류 | 1), 2), 3), 4), 5)에 해당됨 육류 지방, 육류 및 육류 부산물 모든 축산품 및 유제품 모든 축산품 및 유제품(지방 제외) 모든 축산품 모든 축산품(우유 제외) 계란, 육류 및 육류 부산물(가금류) 소고기 및 소 부산물 |
| '식품의 기준 및 규격'에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 구분하였으며, at KATI에도 올라가 있음. | | | |
| *유해물질(농약)규정 내 식품유형 중 원물에 해당하는 품목 제외 | | | |

- 유해물질규정에서 '모든 식품'의 경우 그 나라 모든 식품유형에 해당된다는 의미임

부 록

캐나다 식품첨가물 및 유해물질 원본과 번역본은 aT Kati(농식품수출정보) → 제도 → 식품첨가물 → 식품첨가물 원문보기에서 확인할 수 있음

<https://www.kati.net/additive/additiveList.do>

주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사 캐나다 편

2019년 12월 인쇄

2019년 12월 발행

편저 중앙대학교 산학협력단

발행 한국농수산물유통공사

전라남도 나주시 문화로 227 한국농수산물유통공사

TEL: (061)931-0709 FAX: (061)931-0799

본 책자의 통계자료 및 분석내용에 관한 사항은
한국농수산물유통공사 식품기획부(061-931-0709)으로
문의하여 주시기 바랍니다.

동 자료는 식품산업통계정보시스템(www.aTFIS.or.kr)을 통해
다운받아 볼 수 있습니다.

【알림】

본지에 기재된 분석내용은 중앙대학교 산학협력단의 견해이며 농림축산식품부, 한국농수산물유통공사의 공식적 견해와는 상이할 수 있음을 알려드립니다.

이 책의 내용은 한국농수산물유통공사의 서면 동의가 있어야 사용할 수 있습니다. 또한, 무단으로 책의 내용이나 각종 자료를 복제 및 전제하거나 웹상에 수집 및 게시하는 행위, 판매 등의 상업적 이용을 금합니다.

2019 주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사



캐나다 규정해설집



농림축산식품부



한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

2019 주요 수출대상국의
식품첨가물 및 유해물질 조사

번역본



캐나다 식품첨가물/유해물질 규정 번역본

2019년 12월

□ 목 차

| | |
|-------------------------|-----|
| I. 캐나다 식품첨가물관련 규정 | 00 |
| 1.1 식품첨가물 규정 | 01 |
| II. 캐나다 유해물질관련 규정 | 265 |
| 2.1 유해물질 | 266 |

**I. 캐나다
식품첨가물
관련 규정**

1.1

식품첨가물 규정

식품첨가물규정은 식품의약품규정(Food and Drug Regulations) 제 B부(Part B) 식품(Foods) 편 중 제 16절(Division 16) 식품첨가물(Food Additives)에 제시되어 있으며, 같은 내용이 캐나다 보건부(Health Canada)의 식품첨가물 홈페이지 제시되어 있음.

<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/food-additives/lists-permitted.html>

본 식품첨가물의 1편에는 식품의약품규정(Food and Drug Regulations) 제 B부(Part B) 식품(Foods) 편 중 제 16절(Division 16) 식품첨가물(Food Additives)의 총칙을 제시하였음.

본 식품첨가물의 2편에는 캐나다 보건부(Health Canada)의 식품첨가물 홈페이지의 내용을 제시함.

제 1 편

식품의약품규정(Food and Drug Regulations) 제 B부(Part B) 식품(Foods) 편 제 16절(Division 16) 식품첨가물(Food Additives)

제B.16.001조

이 규정은 만일 준수한다면 첨가물 최대사용량을 초과하지 않는 식품을 생산하게 되는 각 첨가물의 양에 대한 정량적 기술이나 사용방법을 식품첨가물로 사용되는 원료, 특정물질, 또는 혼합물의 목록으로 그룹화해서 제시하고 있다.

제B.16.002조

식품첨가물의 첨가 신청 또는 제 B.16.100조 뒤의 표에서 정하는 사항의 변경 신청은 장관이 만족할 수 있는 형식, 방법 및 내용으로 장관에게 제출하여야 하고, 다음을 포함하여야 한다.

- (a) 화학명 및 판매하고자 하는 명칭, 그 제조방법, 화학적 및 물리적 특성, 조성 및 규격 (specification)과 만일 해당 정보 없는 경우 상세한 설명을 포함한 식품첨가물에 관한 설명
- (b) 사용에 관한 모든 지시, 권고 및 제안과 함께, 사용하고자 하는 식품첨가물의 양에 관한 진술 및 사용하고자 하는 목적
- (c) 장관이 필요하다고 판단하는 경우, 식품첨가물의 양과 최종가공품에서 식품첨가물의 사용으로 발생하는 물질의 양을 결정하는 규제목적에 적합하다고 인정받을 수 있는 분석방법
- (d) 식품첨가물이 의도한 물리적 또는 그 밖의 기술적 효과를 보인다는 것을 증명하는 자료
- (e) 권고된 사용조건에 따라 식품첨가물의 안전성을 입증하기 위하여 실시한 시험에 관한 상세보고서
- (f) 우수제조관리기준에 따라 식품첨가물을 사용할 시 최종식품에 잔류할 수 있는 잔류물을 보여주는 자료
- (g) 최종식품에 첨가된 식품첨가물의 잔류물에 관하여 제안된 허용기준
- (h) 식품첨가물에 예정된 라벨표시의 견본
- (i) 식품에 사용할 예정인 형태의 식품첨가물 검체, 유효성분 검체 및 필요 시 식품첨가물을 함유하는 식품의 검체

제B.16.003조

장관은 제 B.16.002조에 따라 신청서를 제출한 날로부터 90일 이내에, 상기 식품첨가물 과 그 상세내용을 목록에 추가할 것을 총독(Governor-in-Council)에게 권고할지 여부를 해당 신청서를 제출한 자에게 통지하여야 한다.

제B.16.004조

[삭제, SOR/97-148, s. 6]

제B.16.006조

제 B.01.042조 제 (c)호 및 제 B.01.043조 제 (a)호의 규정은 향신료, 향미증진제, 착향 제제, 정유, 함유수지 및 천연 추출물에 대해서는 적용하지 아니한다.

제B.16.007조

제 B.01.042조, 제 B.01.043조 및 제 B.25.062조에서 규정하는 식품첨가물 이외의 식품 첨가물을 함유하는 식품을 판매하여서는 안된다. SOR/87-640, s. 5.

제B.16.008조

[삭제, SOR/88-418, s. 5]

제B.16.100조

식품첨가물이 각 식품첨가물 유형별 물질 허용 목록에서 정한 것 중 하나 이상에 해당하는 경우가 아니면, 특정한 물질을 해당 식품첨가물로 판매하여서는 안된다.

제 2 편

캐나다 보건부(Health Canada) 식품첨가물 홈페이지 내용

허용 식품첨가물 목록

허용 식품첨가물 목록은 자국 내에서 유통되는 식품에 첨가되는 물질로 공식 허용된 성분에 대한 캐나다 보건부의 공식 공표이다.

목록

1. 고결방지제 허가 목록
2. 표백제, 숙성제, 반죽조절제 허가 목록
3. 착색제 허가 목록
4. 유화제, 겔화제, 안정제, 농조화제 허가 목록
5. 식품 효소 허가 목록
6. 응고제 허가 목록
7. 피막제, 윤활제 허가 목록
8. 다른 허용 용도의 식품첨가물 허가 목록
9. 감미료 허가 목록
10. pH조절제, 산성반응물질, 수질수정제 허가 목록
11. 방부제 허가 목록
12. 금속이온봉쇄제 허가 목록
13. 탄수화물조절제 허가 목록
14. 효모식품 허가 목록
15. 희석제 혹은 추출용제 허가 목록

배경

식품첨가물 허가 항목 15가지는 식품의약품규정 16절에 명시된 식품첨가물 목록을 대체한다. 각 목록은 참조로 판매 허가에 포함되고, 이는 목록 사용을 위한 조건 및 법적 근거가 된다.

캐나다 보건부의 식품의약품규정 16절은 폐기해야 하며, 그 전까지는 일시적으로 규정 16절의 표에 제시된 목록과 허용 식품첨가물 목록 이렇게 두 개의 목록이 존재하게 될 것이다. 이해당사자들을 위해 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 전환 안내서에 제공하고자 한다.

목록 수정

목록 상 존재하지 않는 식품첨가물 혹은 목록 상 존재하지 않는 농도의 식품첨가물을 판매하고자 하는 기업들은 캐나다 보건부에 평가를 위한 식품첨가물 의견 제출을 신청해야한다. "식품첨가물 의견 제출 준비 안내서"를 통해 신청인은 필요한 정보를 포함해 상세 지시사항을 안내받을 수 있다.

식품 판매 허가 발행 공지 [2019년 4월 8일]

기타 일반사용에 허용된 식품첨가물 판매 허가 수정 발행 공지 [2016년 9월 9일]

식품첨가물 시안

새로운 식품첨가물

과학적 평가 완료 후 신청에 대한 과학적 근거가 마련된다면 캐나다 보건부는 당국 웹사이트 공지문을 통해 허용 식품첨가물 목록 수정 계획을 공개할 것이다. 이해관계자들이 시안에 대한 의견을 제시하고 새로운 과학적 혹은 안전 관련 근거가 제시되면 수정을 할 수 있다. 시안이 공식적으로 목록에 반영되면 수정 공지를 웹사이트에 게시할 것이다.

사용기한 연장

사용기한 연장 결정은 과학적 평가 완료 후 즉시 제시된 목록에서 가능하다. 기한 연장을 알리는 공식 수정공고가 공지될 것이다. 관계자들은 공고된 결정과 관련되어 의견을 제시할 수 있다. 해당 방식은 이전의 사용기한 연장에 활용되었던 잠정적 마케팅 허가 부여 과정과 유사하다.

1. 허용된 고결방지제 (Anticaking Agents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 허용된 식품첨가물 목록은 식품의 질감을 유지하기 위해 입자의 접착을 감소시키는 승인된 식품첨가물을 제시한다. 그것은 고결방지제로 사용될 수 있는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

이 목록은 최신 버전이며 2012-10-30에 공표되었다.

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

허용된 고결방지제 목록

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|----------------------|---|
| C.1 | 규산알루미늄칼슘 | (1) 소금 | (1) 1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%) B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라 |
| | | (2) 마늘소금, 양파소금 | (2) B.07.020 (b) 및 B.07.027 (b) 항의 요구 사항에 따라 각각 2.0% |
| | | (3) 비표준 건조 믹스 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.2 | 제3인산칼슘 | (1) 소금 | (1) 1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%) B.17.001 (1) (a)항의 요구사항에 따라 |
| | | (2) 마늘소금, 양파소금 | (2) B.07.020 (b) 및 B.07.027 (b) 항의 요구 사항에 따라 각각 2.0 % |
| | | (3) 건조 큐어링 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 비표준 건조 믹스 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 유용성 아나토 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 분당 | (6) 단독으로 사용되거나 규산칼슘, 탄산마그네슘, 규산마그네슘, 스테아린산마그네슘, 이산화규소나 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|---|
| | | | 규산알루미늄나트륨과 조합하여 사용되었을 때 합계는 1.5%를 초과해서는 안 됨 |
| C.3 | 규산칼슘 | (1) 소금 | (1) 1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%) B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라 |
| | | (2) 마늘소금, 양파소금 | (2) B.07.020 (b) 및 B.07.027 (b) 항의 요구 사항에 따라 각각 2.0% |
| | | (3) 베이킹파우더 | (3) 5.0% |
| | | (4) 건조 큐어링 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 비표준 건조 믹스 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 분당(곱게 간 설탕) | (6) 단독으로 사용되거나 제3인산칼슘, 탄산마그네슘, 규산마그네슘, 스테아린산마그네슘, 이산화규소, 규산알루미늄나트륨과 조합하여 사용되었을 때 합계는 1.5%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (7) 식육결착제 또는 결착제(식육제품 호칭) | (7) 1.0% |
| | | (8) 갈거나 세절된 체다치즈, 갈거나 세절된 (유형명 치즈, 비표준화된 갈거나 세절한 치즈 | (8) 단독으로 사용되거나 미결정셀룰로스 또는 셀룰로스와 조합하여 사용되었을 때 합계는 2.0%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (9) 건조난백(건조 알부민), 건조전란 , 건조전란 믹스, 건조 난황, 건조난황 믹스 | (9) 2.0% |
| C.4 | 스테아르산칼슘 | (1) 소금 | (1) 1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---|---|
| | | | B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라 |
| | | (2) 마늘소금, 양파소금 | (2) B.07.020 (b) 및 B.07.027 (b) 항의 요구 사항에 따라 각각 2.0% |
| | | (3) 비표준 건조 믹스 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.5 | 셀룰로스 | (1) 갈거나 세절된 체다치즈, 갈거나 세절된 (유형명 치즈, 비표준화된 갈거나 세절한 치즈 | (1) 단독으로 사용되거나 규산칼슘 또는 미결정셀룰로스와 조합하여 사용되었을 때 합계는 2.0%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (2) 체다치즈 커드, 치즈 커드 | (2) 단독으로 사용되거나 미결정셀룰로스와 조합하여 사용되었을 때 합계는 1.0%를 초과해서는 안 됨 |
| M.1 | 탄산마그네슘 | (1) 소금 (Division 4)의 육류 및 육류 부산물 전처리용 제외) | (1) 1.0%(예외 : 굵게 간 소금 2.0%) B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라 |
| | | (2) 마늘소금, 양파소금 (Division 4의 육류 및 육류 부산물 전처리용 제외) | (2) B.07.020 (b) 및 B.07.027 (b) 항의 요구 사항에 따라 각각 2.0% |
| | | (3) 비표준 건조 믹스 (Division 14의 육류 및 부산물 전처리용 제외) | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 분당 | (4) 단독으로 사용되거나 제3인산칼슘, 규산칼슘, 규산마그네슘, 스테아린산마그네슘, 이산화규소, 또는 규산알루미늄나트륨과 조합하여 사용되었을 때 합계는 1.5%를 초과해서는 안 됨 |
| M.2 | 산화마그네슘 | 비표준 건조 믹스 | 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---------------|---|---|
| | | (Division 14의 육류 및 부산물 전처리용 제외) | |
| M.3 | 규산마그네슘 | (1) 소금 | (1) 1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%) B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라 |
| | | (2) 마늘소금, 양파소금 | (2) B.07.020 (b) 및 B.07.027 (b) 항의 요구 사항에 따라 각각 2.0% |
| | | (3) 비표준 건조 믹스 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 분당 | (4) 단독으로 사용되거나 제3인산칼슘, 규산칼슘, 탄산마그네슘, 스테아린산마그네슘, 이산화규소 또는 규산알루미늄 나트륨과 조합하여 사용되었을 때 합계는 1.5%를 초과해서는 안 됨 |
| M.4 | 스테아린산마그 네슘 | (1) 소금 | (1) 1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%) B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라 |
| | | (2) 마늘소금, 양파소금 | (2) B.07.020 (b) 및 B.07.027 (b) 항의 요구 사항에 따라 각각 2.0% |
| | | (3) 비표준 건조 믹스 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 분당 | (4) 단독으로 사용되거나 제3인산칼슘, 규산칼슘, 탄산마그네슘, 스테아린산마그네슘, 이산화규소 또는 규산알루미늄 나트륨과 조합하여 사용되었을 때 합계는 1.5%를 초과해서는 안 됨 |
| M.5 | 미결정셀룰로스 | (1) 갈거나 세절된 체다치즈, 갈거나 세절된 (유형명 치즈, 비표준화된 갈거나 세절한 치즈 | (1) 단독으로 사용되거나 규산칼슘 또는 셀룰로스와 조합하여 사용되었을 때 합계는 1.0%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (2) | (2) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|---------------|---|---|
| | | 체다치즈 커드, 치즈 커드 | 단독으로 사용되거나 셀룰로스와 조합하여 사용되었을 때 합계는 1.0%를 초과해서는 안 됨 |
| P.1 | 프로필렌글리콜 | 소금 | 0.035% |
| P.1. 1 | 페로시안화칼륨 | 소금 | 단독으로 사용되거나 페로시안화나트륨과 조합하여 사용되었을 때, 무소 페로시안화나트륨으로 측정하여 합계는 13 p.p.m을 초과해서는 안 됨 |
| S.1 | 이산화규소 | (1) 마늘소금, 양파소금 | (1) 1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%) B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라 |
| | | (2) 샐러리고추 샐러리소금 | (2) 0.5% |
| | | (3) 비표준 건조 믹스 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 분당 | (4) 단독으로 사용되거나 제3인산칼슘, 규산칼슘, 탄산마그네슘, 스테아린산마그네슘, 이산화규소 또는 규산알루미늄 나트륨과 조합하여 사용되었을 때 합계는 1.5%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (5) 알약 형태 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 카옌고추 칠리, 칠리 파우더, 파프리카, 홍고추 | (6) 2.0% |
| | | (7) 소금 | (7) 1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%) B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라 |
| S.2 | 규산알루미늄나 트륨 | (1) 소금 | (1) 1.0%(예외 : 곱게 간 소금 2.0%) B.17.001(1)(a) 항의 요구 사항에 따라 |
| | | (2) 분당 | (2) 단독으로 사용되거나 제3인산칼슘, 규산칼슘, 탄산마그네슘, 스테아린산마그네슘, 이산화규소 또는 규산알루미늄 나트륨과 조합하여 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---|--|
| | | | 사용되었을 때 합계는 1.5%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (3) 난백 (건조) (건조 알부민), 계란 (건조), 계란 믹스 (건조), 노른자 (건조), 노른자 믹스 (건조) | (3) 2.0% |
| | | (4) 마늘소금, 양파소금 | (4) B.07.020 (b) 및 B.07.027 (b) 항의 요구 사항에 따라 각각 2.0% |
| | | (5) 비표준 건조 믹스 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.3 | 페로시안화나트륨 | 소금 | 단독으로 사용되거나 페로시안화나트륨과 조합하여 사용되었을 때 무소 페로시안화나트륨으로 측정하여 합계는 13 p.p.m을 초과해서는 안 됨 |

수정된 날짜: 2012-12-12

**2. 허용된 표백제, 숙성제 또는 반죽조절제
(Bleaching, Maturing or Dough Conditioning Agents) 목록
(허용된 식품첨가물 목록)**

이 허용된 표백제, 숙성제 또는 반죽조절제 목록은 반죽을 다루는 특성이나 베이커리 제품의 품질이나 색을 향상시키기 위한 밀가루나 반죽에 작용하는 승인된 식품첨가물을 제시한다. 그것은 표백제, 숙성제 또는 반죽조절제로 사용될 수 있는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

이 목록은 최신 버전이며 2012-10-30에 공표되었다.

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

허용된 표백제, 숙성제 또는 반죽조절제 목록

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-------------------------|-------------------------|---|
| A.1 | 아세톤 과산화수소 | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| A.1A | [폐지됨, SOR/79-660, s. 3] | | |
| A.2 | 과산화황산암모늄 | (1) 밀가루, 통밀가루 | (1) 250 p.p.m. |
| | | (2) 빵류 | (2) 밀가루에서 100 p.p.m, B.13.021항의 요구 사항에 따라 |
| | | (3) 비표준 베이커리류 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| A.2A | 아스코르브산 | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 밀가루에서 200 p.p.m. |
| | | (2) | (2) 밀가루에서 200 p.p.m. |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-------------------------|-------------------------|---|
| A.3 | [폐지됨, SOR/79-660, s. 4] | | |
| A.3A | [폐지됨, SOR/79-660, s. 4] | | |
| A.4 | 아조다이카본아마이드 | 빵류, 밀가루, 통밀가루 | 밀가루에서 45 p.p.m. |
| B.1 | 과산화벤조일 | 밀가루, 통밀가루 | 150 p.p.m., B.13.001과 B.13.005항의 요구사항에 따라 |
| C.1 | 요오드산칼슘 | (1) 빵류 | (1) 밀가루에서 45 p.p.m., B.13.021항의 요구사항에 따라 |
| | | (2) 비표준 베이커리 제품 | (2) 밀가루에서 45 p.p.m. |
| C.2 | 과산화칼슘 | (1) 빵류 | (1) 밀가루에서 100 p.p.m., B.13.021항의 요구사항에 따라 |
| | | (2) 비표준 베이커리 제품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.3 | 스테아릴젯산칼슘 | (1) 빵류 | (1) 밀가루에서 3,750 p.p.m., B.13.021항의 요구사항에 따라 |
| | | (2) 비표준 베이커리 제품 | (2) 밀가루에서 3,750 p.p.m. |
| | | (3) 케이크 믹스 | (3) 믹스 건조 중량의 0.5% |
| C.4 | 염소 | 밀가루, 통밀가루 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.5 | 이산화염소 | 밀가루, 통밀가루 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.6 | 시스테인염산 | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 90 p.p.m. |
| | | (2) 비표준 베이커리 제품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.1 | [폐지됨, SOR/94-227, s. 4] | | |
| P.2 | 요오드산칼륨 | (1) 빵류 | (1) 밀가루에서 45 p.p.m., B.13.021항의 요구사항에 따라 |
| | | (2) 비표준 베이커리 제품 | (2) 밀가루 45 p.p.m. |
| P.3 | 과황화칼륨 | (1) | (1) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-------------------|--------------------------|---|
| | | 빵류 | 밀가루에서 100 p.p.m., B.13.021항의 요구사항에 따라 |
| | | (2) 비표준 베이커리 제품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.1 | 나트륨스테아로일락 틸레이트 | (1) 빵류 | (1) 밀가루에서 3,750 p.p.m., B.13.021항의 요구사항에 따라 |
| | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 밀가루 3,750 p.p.m. |
| | | (3) 팬케이크 및 팬케이크 믹스 | (3) 건조 재료 중량의 0.3% |
| | | (4) 와플 및 와플 믹스 | (4) 건조 재료 중량의 0.3% |
| | | (5) 케이크 믹스 | (5) 건조 재료 중량의 0.5% |
| S.2 | 스테아릴푸마르산나 트륨 | (1) 빵류 | (1) 밀가루에서 5,000 p.p.m. |
| | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 밀가루에서 5,000 p.p.m. |
| S.3 | 아황산나트륨 | 비스킷 반죽 | 이산화황으로 측정된 500 p.p.m. |

수정된 날짜 : 2012-12-12

3. 허용된 식용색소 (Colouring Agents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 허용된 식용색소 목록은 식품에 색을 추가하거나 복원하는 데 사용되는 허용된 식품첨가물을 제시한다. 그것은 식용색소로 사용될 수 있는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 임시 안내서가 작성됨.

대체물:2018-09-06

발행일:2019-03-20

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

허용된 식용색소 목록

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|---|--|------------------------------|
| 1. | 알카넛트, 알루미늄메탈 아나토, 안토시아닌, 비트레드, 칸타크산틴, 카본블랙, 카로틴, 숯, 클로로필 코치닐, 산화철, 오오칠, 파프리카, 리보플라빈, 사프란, 샌달우드, 실버메탈, 이산화티타늄, | (1) 사과(또는 루바브) 및 (과일명) 잼, 빵류, 버터, 농축 (과일명) 주스 (냉동 농축 오렌지주스 제외), 무화과 마말레이드(펙틴 함유), 어란류(캐비어), 아이스크림 믹스, 아이스밀크 믹스, 분당, 리큐어, 랍스터 페이스트, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분탈지우유, (향미명) 탈지우유, (향미명) 우유 고형분 첨가된 탈지우유, (과일명) 팩틴함유 잼, 피클, 펙틴 함유 파인애플 마말레이드, 렐리쉬, 샤베트, 훈제 어류, 토마토 케첩 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) (B.21.006(n)에 언급된) 조리생선과 조리육 블랜드 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---------------------------------|---|--|
| | 터메릭, 잔토필 | | |
| 1.1 | 아나토 | (1) 론가니사 (스페인 소시지), 토시노 (염장 돼지고기) | (1) 0.1% B.14.031(i)항 또는 B.14.032(d)(xvi) 부항의 요구사항에 따라 |
| | | (2) 소시지 케이싱 | (2) 1.0% (케이싱된 소시지의 아나토 잔류물질은 100 p.p.m. 초과 금지) |
| 1.2 | 아나토, 칸타크산틴, 카로틴, 터메릭 | 마가린 | 우수제조관리기준(GMP) |
| 1.3 | 아나토, 카로틴, 클로로필 파프리카, 리보플라빈, 터메릭 | 체다치즈, 냉장포장 치즈 식품, (첨가물명) 함유한 냉장포장 치즈 식품, 냉장 포장한 (유형명) 치즈, (첨가물명) 함유한 냉장 포장 (유형명) 치즈, (첨가물명) 함유한 크림치즈, 크림치즈 스프레드, (첨가물명) 함유한 크림치즈 스프레드, (첨가물명) 함유한 치즈 식품, 치즈 식품, 가공치즈 스프레드, (첨가물명) 함유한 가공치즈 스프레드, 가공치즈, (첨가물명) 함유한 가공 (유형명) 치즈, (유형명) 치즈 | 우수제조관리기준(GMP) |
| 1.4 | 카로틴 | (1) 건조전란, 건조난황, 냉동전란, 냉동난황, 액상전란, 액상난황 | (1) B.22.034(b)와 B.22.035(b)항에 따른 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 식물성 유지 | (2) B.09.001절에 따른 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--|--|--|
| | | | 우수제조관리기준(GMP) |
| 1.5 | 코치닐 | 소시지 케이싱 | 0.75% (케이싱된 소시지의 코치닐 잔류물질은 75 p.p.m. 초과 금지) |
| 1.6 | 산화철 | 콜라겐 필름 | 우수제조관리기준(GMP) |
| 1.7 | 샌더우드 | 마리네이드 및 냉가공된 (포장) 어류 및 식육가공품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| 1A. | 아포카로테날; Ethyl β-apo- 8'-carotenoate | (1) 사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼, 빵류, 버터, 농축 과일주스 (냉동 농축 오렌지주스 제외), 팩틴 함유 무화과 마말레이드, 어란류(캐비아), 아이스크림 믹스, 아이스밀크 믹스, 분당, 리큐어, 랍스터 페이스트, (향미명)우유, (향미명) 부분탈지우유, (향미명) 우유 고형분 함유한 부분탈지우유, (향미명) 탈지우유, 팩틴함유 과일잼, 팩틴함유 과일젤리, 피클, 팩틴함유 파인애플 마말레이드, 젤리쉬, 샤베트, 훈제 어류, 토마토 케첩 | (1) 35 p.p.m. |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 35 p.p.m. |
| | | (3) 체다치즈, 냉장포장 치즈 식품, 냉장포장 (첨가물명) 함유한 치즈 식품, 냉장 포장한 (유형명) 치즈, 냉장 포장한 (첨가물명) 함유한 (유형명) 치즈, (첨가물명) 함유한 크림치즈, 크림치즈 스프레드, (첨가물명) 함유한 크림치즈 스프레드, 치즈 식품, (첨가물명) 함유한 치즈 식품, 가공치즈 스프레드, (첨가물명) 함유한 가공치즈 스프레드, 가공치즈, (첨가물명) 함유한 가공치즈, (유형명) 치즈 | (3) 35 p.p.m. B.08.033, B.08.034, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041,B.08.041 .1, B.08.041.2, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.5, |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|---|
| | | | B.08.041.6, B.08.041.7 과 B.08.041.8 항에 따라 따름 |
| | | (4) (B.21.006(n)에 언급된) 조리생선과 조리육 블랜드 | (4) 35 p.p.m. |
| 2. | 카라멜 | <p>(1) 에일 맥주, 사과(또는 루바브) 및 (과일명) 잼, 맥주, 빵류, 갈색빵, 버터, 사과주, 사과식초, 농축 과일주스 (냉동 농축 오렌지주스 제외), 펙틴 함유 무화과 마멀레이드, 어란류(캐비아), 진 (홀랜드, 제네바 및 네덜란드식 진 포함), 꿀 와인, 아이스크림 믹스, 아이스밀크 믹스, 분당, 리큐어 및 증류주 코디얼(증류로 얻은 알코올 음료, Spirituous Cordia) 랍스터 페이스트, 맥아주, 맥아 식초, 다진 고기, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유, 펙틴함유 (과일명) 잼, 펙틴 함유 (과일명) 젤리, (비율명) 통밀빵, 피클, 펙틴함유 파인애플 마멀레이드, 흑맥주(포터), 렐리쉬, 럼, 샤베트, 훈제 어류, 스타우트 맥주, 토마토케첩, 와인, 와인 식초</p> | <p>(1)Mincemeat 우수제조관리기준(GMP)</p> |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) (B.21.006(n)에 언급된) 조리생선과 조리육 블랜드 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 소시지 케이싱 | (4) 15% (케이싱된 소시지의 카라멜 잔류물질은 0.15% 초과 금지) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|---|--|--|
| | | (5) (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드 | (5) 1.5% |
| | | (6) 브랜디, 위스키 | (6) B.02.050;B.02.051;B.02.052;B.02.053;B.02.054;B.02.055;B.02.056;B.02.057;B.02.058;B.02.010;B.02.013;B.02.016;B.02.018;B.02.020 절의 요구사항에 따른 우수제조관리기준(GMP) |
| 3. | 알루라 적색, 아마란스, 에리트로신, 인디고틴, 식용색소황색, 타트라진 | (1) 사과(또는 루바브) 및 과일첨가 잼, 빵류, 버터, 농축 과일주스 (냉동 농축 오렌지주스 제외), 무화과, 펙틴 함유 마멀레이드, 어란류(캐비아), 아이스크림 믹스, 아이스밀크 믹스, 분당, 리큐어, 랍스터 페이스트, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유, 펙틴함유 (과일명) 잼, 펙틴 함유 (과일명) 젤리, 피클, 펙틴함유 파인애플 마멀레이드, 젤리쉬, 샤베트, 훈제 어류, 토마토 케첩 | (1) 단독으로 또는 조합하여 300 p.p.m., B.06.002절에 따라 |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 단독으로 또는 조합하여 300 p.p.m., B.06.002절에 따라 |
| | | (3) (B.21.006(n)에 언급된) 조리생선과 조리육 블랜드 | (3) 단독으로 또는 조합하여 300 p.p.m., |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|----------------|--|---|
| | | | B.06.002절에 따라 |
| 3.1 | 알루라 적색 | 새알고기 어란 | 단독으로 사용하여 1300 p.p.m. |
| 3.2 | 알루라 적색, 식용색소황색 | 론가니사(스페인 소시지) | B.14.032(d)(xvi)(B)절의 요구사항에 따라 알루라 적색 80 p.p.m., B.14.032(d)(xvi)(C)절의 요구사항에 따라 식용색소황색 20 p.p.m. |
| 3.3 | 에리트로신 | 염장 멸치 (앤초비), 염장 전갱이, 염장 새우 | 125 p.p.m., B.21.021(d)절의 요구사항에 따라 |
| 3.4 | 식용색소황색 | (1) 소시지 케이싱 | (1) 0.15% (케이싱된 소시지의 식용색소황색의 잔류물질 15 p.p.m. 초과 금지) |
| | | (2) 치즈 맛 옥수수 스낵 | (2) 단독으로 사용될 경우 600 p.p.m. 이 목록의 1열 품목 3과 4의 식용색소와 조합하여 사용될 경우 B.06.002(c)절에 따라 최대 300 p.p.m. |
| 4. | 식용청색, 식용녹색 | (1) 사과(또는 루바브) 및 과일첨가 잼, 빵류, 버터, 농축 과일주스 (냉동 농축 오렌지주스 제외), 무화과, 펙틴 포함 마멀레이드, 어란류(캐비어), 아이스크림 믹스, 아이스밀크 믹스, 분당, 리큐어, | (1) 단독으로 100 p.p.m. 또는 조합하여 B.06.002절에 따라 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|----------------------------|--|--|
| | | <p>랍스터 페이스트, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유, 펙틴함유 (과일명) 잼, 펙틴함유(과일명) 젤리, 피클, 펙틴함유 파인애플 마말레이드, 렐리쉬, 샤베트, 훈제 어류, 토마토 케첩</p> | |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 단독으로 100 p.p.m. 또는 조합하여 B.06.002절에 따라 |
| | | (3) 조리생선과 조리육류 블랜드 (B.21.006(n)연급) | (3) 단독으로 100 p.p.m. 또는 조합하여 B.06.002절에 따라 |
| 4.1 | 식용청색 | 페타치즈 | 0.10 p.p.m. |
| 5. | 식용색소적색 제2호 | 오렌지 껍질 | 2 p.p.m. |
| 6. | 폰소우 sx | 과일 껍질, 글레이즈 과일, 시럽에 절인(마라스키노) 체리 | 150 p.p.m. |
| 7. | 금 | 비표준 알코올음료, 리큐어 | 우수제조관리기준(GMP) |
| 8. | 동클로로필린나트륨 | 노벨티 (냉동), 아이스크림 믹스, 아이스밀크 믹스, 샤베트, 비표준 제과류, 비표준 냉동 디저트, 비표준 냉동 유제품용 믹스 | 300 p.p.m. |
| 9. | 알루라 적색, 식용청색, 식용색소황색, 타트라진 | 복어(새알고기) 어란 | 알루라 적색 500 p.p.m., 식용청색 450 p.p.m., 식용색소황색 250 p.p.m., 타트라진 100 p.p.m.의 조합 |
| 10. | 규산알루미늄칼륨 베이스 | (1) 츄잉껌, 비표준 제과류 | (1) 1.25% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|---|--------------|---|---|
| | 산화철 | | 알루미늄 규산염 기반의 산화칼륨, 이산화칼륨, 이산화규산칼륨 또는 이산화규산칼륨, 산화철 등의 조합을 사용할 경우 총량은 1.25% 초과 금지 |
| (2) 비표준 알코올음료 | | (2) 0.5% 알루미늄 규산염 기반 산화칼륨, 규산염 기반 티타늄 또는 규산칼륨 기반의 이산화티타늄과 산화철 등의 조합을 사용할 경우 총량은 0.5% 초과 금지 | |
| (3) 젤라틴 디저트, 비표준 베이커리류 | | (3) 0.15% 알루미늄 규산칼륨 기반 산화철, 규산칼륨 기반의 티타늄 또는 규산칼륨 기반의 티타늄과 산화철 등의 조합을 사용할 경우 총량은 0.15% 초과 금지 | |
| (4) 한 입 사이즈 초콜릿, 한 입 사이즈 밀크 초콜릿, 한 입 사이즈 스위트초콜릿 또는 한 입 사이즈 화이트초콜릿의 표면에 | | (4) 소비되는 초콜릿 제품의 0.15%. 알루미늄 규산염 | |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|---------------------------|-----------------------------|---|
| | | 적용되는 색상 배합 | 기반 산화칼륨, 규산염 기반 티타늄 또는 알루미늄 칼륨 규산염 기반의 이산화티타늄과 산화철소 등의 조합을 사용할 경우 총량은 초콜릿 제품의 0.15%를 초과하지 않는 양 |
| 11. | 규산알루미늄칼륨 베이스 이산화티타늄 | (1) 츄잉껌, 비표준 제과류 | (1) 1.25% 알루미늄 규산염 기반의 산화칼륨, 이산화칼륨, 이산화규산칼륨 또는 이산화규산칼륨, 산화철 등을 조합하는 경우 총량은 1.25% 초과 금지 |
| | | (2) 비표준 알코올음료 | (2) 0.5% 알루미늄 규산염 기반의 산화칼륨, 이산화규산칼륨, 이산화규산칼륨 또는 이산화규산칼륨, 산화철 등을 조합할 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (3) 젤라틴 디저트, 비표준 베이커리 제품 | (3) 0.15% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|---------------------------|---------------------|---|
| | | | <p>알루미늄 규산염 기반의 산화칼륨, 이산화칼륨, 이산화규산칼륨 또는 이산화규산칼륨, 산화철 등을 조합할 경우 총량은 0.15% 초과 금지</p> <p>(4) 소비되는 초콜릿 제품의 0.15%. 알루미늄 규산염 기반 산화칼륨, 규산염 기반 티타늄 또는 알루미늄 칼륨 규산염 기반의 이산화티타늄과 산화철소 등의 조합을 사용할 경우 총량은 초콜릿 제품의 0.15%를 초과하지 않는 양</p> |
| 12. | 규산알루미늄칼륨 베이스 이산화티타늄 및 산화철 | (1) 츄잉껌, 비표준 제과류 | (1) 1.25% 알루미늄 규산염 기반 산화칼륨, 규산염 기반 티타늄 또는 규산칼륨 기반의 이산화티타늄과 산화철 등을 조합할 경우 총량은 1.25% 초과 금지 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | (2) 비표준 알코올음료 | (2) 0.5% 알루미늄 규산염 기반 산화칼륨, 규산염 기반 티타늄 또는 규산칼륨 기반의 이산화티타늄과 산화철 등을 조합할 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (3) 젤라틴 디저트, 비표준 베이커리 제품 | (3) 0.15% 알루미늄 규산염 기반의 산화칼륨, 이산화칼륨, 이산화규산칼륨 또는 이산화규산칼륨, 산화철 등을 조합할 경우 총량은 0.15% 초과 금지 |
| | | (4) 한 입 사이즈 초콜릿, 한 입 사이즈 밀크 초콜릿, 한 입 사이즈 스위트초콜릿 또는 한 입 사이즈 화이트초콜릿의 표면에 적용되는 색상 배합 | (4) 소비되는 초콜릿 제품의 0.15%. 알루미늄 규산염 기반 산화칼륨, 규산염 기반 티타늄 또는 알루미늄 칼륨 규산염 기반의 이산화티타늄과 산화철소 등의 조합을 사용할 경우 총량은 초콜릿 제품의 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|---------------|--|---------------------------------------|
| | | | 0.15%를 초과하지 않는 양 |
| 13. | 토마토에서 추출된 리코펜 | (1) 건조 음료믹스 (과일맛 제외), 콜라 타입 제외 무알코올 물기반 과일향첨가 탄산음료(청량음료), 비표준 커피 음료, 비표준 차음료, 비표준 식물성 음료 | (1) 섭취되는 음료에서 리코펜으로 측정하여 12 p.p.m. |
| | | (2) 프로스팅, 비표준 제과류 | (2) 리코펜으로 측정하여 40 p.p.m. |
| | | (3) 츄잉껌, 비표준 제과류 코팅 | (3) 리코펜으로 측정하여 100 p.p.m. |
| | | (4) 사과(또는 루바브) 및 과일첨가 잼, 펙틴 함유 과일잼, 펙틴 함유 파인애플 마멀레이드, 비표준 과일 스프레드 | (4) 리코펜으로 측정하여 10 p.p.m. |
| | | (5) 요구르트용 으갠 과일, 요구르트 음료용 으갠 과일 | (5) 리코펜으로 측정하여 30 p.p.m. |
| | | (6) 크림치즈 스프레드, 크림치즈 (원료명)을 함유한 스프레드, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, 비표준 유제품기반 딥(소스), 비표준 유제품기반 스프레드 | (6) 리코펜으로 측정하여 20 p.p.m. |
| | | (7) 비표준 유제품기반 음료, 비표준 유제품기반 건조 음료믹스 | (7) 섭취되는 음료에서 리코펜으로 측정하여 20 p.p.m. |
| | | (8) 조리생선과 조리육류 블랜드 (B.21.006(n) 언급) | (8) 리코펜으로 측정하여 20 p.p.m. |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|---|----------------|------------------------------|---|
| | | (9) 유사 육류 | (9) 리코펜으로 측정하여 30 p.p.m. |
| | | (10) 비표준 디저트, 샤베트 | (10) 리코펜으로 측정하여 20 p.p.m. |
| | | (11) 필링, 필링 믹스 | (11) 리코펜으로 측정하여 20 p.p.m. |
| | | (12) 비표준 건조 소스 믹스, 비표준 소스 | (12) 섭취되는 소스에서 리코펜으로 측정하여 15 p.p.m. |
| | | (13) 아이스크림 믹스 | (13) 믹스로 만든 아이스크림에서 리코펜으로 측정하여 20 p.p.m. |
| | | (14) 아이스밀크 믹스 | (14) 믹스로 만든 아이스밀크에서 리코펜으로 측정하여 20 p.p.m. |
| | | (15) 무탄산, 무가당 음료 | (15) 리코펜으로 측정하여 3 p.p.m. |
| 14. | 탄산칼슘, 석회석분말 | 비표준 제과류 | 우수제조관리기준(GMP) |
| 이 식용색소는 B.06.001, 분류 6, 식품의약품안전규정 제B장에 정의된 대로 합성된 색소임. B.06.061의 의도를 위해, 위의 목록에 명시된 합성된 색소는 식용색소적색 제 2호를 제외하고 수용성임. | | | |

수정된 날짜 : 2019-03-20

4. 허용된 유화제, 겔화제, 안정제 또는 농축제 (Emulsifying, Gelling, Stabilizing or Thickening Agents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 허용된 유화제, 겔화제, 안정제 또는 농축제 목록은 식품에서 2상 이상의 균일한 에멀전을 형성 또는 유지하거나, 젤의 형성을 통해 특정 식품 질감을 전달하거나, 한 식품에서 2개 이상의 성분의 균일한 분포를 유지하거나, 또는 점도를 수정하는 데 사용되는 허용된 식품첨가물을 제시한다. 이는 유화제, 겔화제, 안정제 또는 농축제로 사용될 수 있는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체물: 2018-11-16

발행일: 2019-03-05

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

허용된 유화제, 겔화제, 안정제 또는 농축제 목록

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---|----------------------------------|
| A.1 | 아카시아 검 | (1) 크림, 프렌치드레싱, 다진 고기, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (2) B.08.071 절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (3) B.08.061 절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (4) 샤베트 | B.08.063 절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (5) | (5) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---|---|--|
| | | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 저칼로리 마가린 | (6) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드와 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (7) 아스파라거스 통조림, 껍질콩 통조림, 완두콩 통조림, 강낭콩 통조림 | (7) B.11.002(d)(viii)(C)절의 요구사항에 따라 1.0% |
| A.1A | octenyl succinic anhydride (OSA)에 의해 변형된 아카시아 검 | (1) 프렌치드레싱, 아이싱, 샐러드드레싱, 비표준 드레싱, 비표준 소스 | (1) 0.1% |
| | | (2) 비표준 음료 | (2) 0.1% |
| | | (3) 비표준 향미료 | (3) 0.05% |
| A.2 | 아세틸레이티드 모노글리세리드 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| A.3 | 모노글리세이드 및 다이글리세이드 아세틸레이티드 주석산 에스테르 | (1) 빵류 | (1) 밀가루 6,000 p.p.m. |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 결정아미노산 기반 영양용 조제식 | (3) 섭취되는 0.0.24% |
| A.4 | 한천 | (1) 머릿고기, (가금류명) 통조림, 크림, 헤드치즈(머릿고기), 겔화제 사용이 허용된 조리된 육류 및 육류 부산물용 혼합육, 육류 부산물 로프, 미트로프, 머스타드 피클, 향첨가 우유, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유, 펙틴함유(과일명) 젤리, 양념 육류, 양념 육류 부산물, 젤리쉬 | |
| | | (2) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (2) B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (3) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (4) 샤베트 | (4) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (5) 비표준 식품 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 저칼로리 마가린 | (6) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드와 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (7) 조리된 어류 및 식육가공품 (Division 21) | (7) B.21.006절의 요구사항에 따른 우수제조관리기준(GMP) |
| A.5 | 알긴 | (1) 에일 맥주, 맥주, 크림, 프렌치 드레싱, 맥아주, 머스타드 피클, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유, 흑맥주(포터), 젤리쉬, 샐러드 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|--|
| | | 드레싱, 스타우트 맥주 | |
| | | (2) 영아용 조제식 | (2) 섭취되는 0.03%. 카라기난 또는 구아검 또는 둘을 함께 조합하여 사용하였을 때 총량은 0.03% 초과 금지 |
| | | (3) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 | (3) B.08.051과 B.08.052절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (4) 샤베트 | (4) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (5) 비표준 식품 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 저칼로리 마가린 | (6) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드와 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (7) 사워크림 | (7) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드와 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 사워크림에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (8) 아스파라거스 통조림, 껍질 콩 통조림, 완두콩 통조림, 강낭콩 통조림 | (8) B.11.002(d)(viii)(C)절의 요구사항에 따라 1.0% |
| | | (9) | (9) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|--|
| | | 아미노산 또는 가수분해단백질 기반 영양용 조제식 | 섭취되는 0.1%. 카라기난 또는 구아검 또는 둘을 함께 조합하여 사용하였을 때 총량은 0.1% 초과 금지 |
| | | (10) 무유당 우유 단백질 기반 영양용 조제식 | (10) 섭취되는 0.05%. 카라기난 또는 구아검 또는 둘을 함께 조합하여 사용하였을 때 총량은 0.05% 초과 금지 |
| | | (11) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (11) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (12) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (12) B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5% |
| A.6 | 알긴산 | 알긴과 같은 식품 목록 | 알긴에 대해 규정된 것과 같음 |
| A.7 | 알긴산암모늄 | 알긴과 같은 식품 목록 | 알긴에 대해 규정된 것과 같음 |
| A.8 | 카라기난암모늄 | (1) 에일 맥주, 맥주, 머릿고기, 가금류 통조림, 크림, 프렌치 드레싱, 헤드치즈, 펙틴 함유 과일젤리, 라이트 맥주, 겔화제 사용이 허용된 조리된 육류 및 육류 부산물용 혼합육, 육류 부산물 로프, 미트로프, 향첨가 우유, 머스타드 피클, 흑맥주(포터), 양념 육류, 양념 육류 부산물, 켈리쉬, 샐러드 드레싱, (향미명) 탈지우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분탈지우유, 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 | (2) B.08.051절과 B.08.052절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) | (3) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|--|
| | | 연유 | 0.015% |
| | | (4) 샤베트 | (4) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (5) 농축 부분 탈지우유, 탈지 부분 연유 | (5) 0.01% |
| | | (6) 아미노산 또는 가수분해단백질 기반 영아용 조제식 | (6) 섭취되는 경우 0.1%. 카라기난 또는 구아검 또는 둘을 함께 조합하여 사용하였을 때 총량은 0.1% 초과 금지 |
| | | (7) 영아용 조제식 | (7) 섭취되는 경우 0.03%. 카라기난 또는 구아검 또는 둘을 함께 조합하여 사용하였을 때 총량은 0.03% 초과 금지 |
| | | (8) 비표준 식품 | (8) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (9) 저칼로리 마가린 | (9) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드와 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 사워크림에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (10) 사워크림 | (10) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드와 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 사워크림에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|--|
| | | | 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (11) 아스파라거스 통조림, 껍질 콩 통조림, 완두콩 통조림, 강낭콩 통조림 | (11) B.11.002(d) (viii)(C)절의 요구사항에 따라 1.0% |
| | | (12) 냉장포장 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 (유형명) 치즈식품, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈 | (12) 0.5%. 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (13) 무유당 우유 단백질기반 영아용 조제식 | (13) 섭취되는 경우 0.05%. 카라기난 또는 구아검 또는 둘을 함께 조합하여 사용하였을 때 총량은 0.05% 초과 금지 |
| | | (14) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (14) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (15) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (15) B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (16) 조리된 어류 및 식육가공품 (Division 21) | (16) B.21.006절의 요구사항에 따라 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (17) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드 | (17) 0.5%. 밀가루 제과류, 구연산염, 주석산염 또는 글루콘산 나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (18) 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드 | (18) 0.5%. 구연산염, 리세틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산염, |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------------------|--|--|
| | | | 글루콘산 나트륨 또는 주석산염을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| A.9 | 퍼셀레란 암모늄 | 퍼셀레란과 같은 식품 목록 | 퍼셀레란에 대해 규정된 것과 같음 |
| A.9A | 포스포릴레이드 글리셀리드 암모늄염 | (1) 빵류, 크림, 머스타드 피클, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유, 렐리쉬 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (2) B.08.071절의 요구 사항에 따라 0.5% |
| | | (3) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (3) B.08.061절의 요구 사항에 따라 0.5% |
| | | (4) 샤베트 | (4) B.08.063절의 요구 사항에 따라 0.75% |
| | | (5) 비표준 식품 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 초콜릿, 코코아 제품 | (6) B.04.006., B.04.007, B.04.008, B.04.009, B.04.010, B.04.011절의 요구 사항에 따라 0.7% |
| A.10 | 아라비노갈락탄 | (1) 에센셜 오일, 파이 필링 믹스, 푸딩 믹스, 비표준 음료 베이스, 비표준 음료믹스, 비표준 드레싱 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| B.1 | 빵효모글리칸 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.1 | 알긴산칼슘 | 알긴과 같은 식품 목록 | 알긴에 대해 규정된 것과 같음 |
| C.2 | 탄산칼슘 | (1) | (1) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---|--|
| | | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) (B.21.006(n)에 언급된) 조리생선과 조리육류 블랜드 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.3 | 카라기난 칼슘 | (1) 에일 맥주, 맥주, 머릿고기, 가금류 통조림, 크림, 프렌치 드레싱, 헤드치즈, 펙틴 함유 과일젤리, 라이트 맥주, 겔화제 사용이 허용된 조리된 육류 및 육류 부산물용 혼합육, 육류 부산물 로프, 미트로프, (향미명) 우유, 머스타드 피클, 흑맥주 (포터), 양념 육류, 양념 육류 부산물, 렐리쉬, 샐러드드레싱, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고품분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고품분 첨가된 (향미명) 탈지우유, 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 | (2) B.08.051절과 B.08.052절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) 연유 | (3) 0.015% |
| | | (4) 샤베트 | (4) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (5) 탈지(부분)연유, 농축 부분 탈지우유 | (5) 0.01% |
| | | (6) 아미노산 또는 가수분해단백질 기반 영아용 조제식 | (6) 섭취되는 0.1%. 알긴 또는 구아검 또는 둘이 함께 조합되어 사용될 경우 총량은 0.1% 초과 금지 |
| | | (7) | (7) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|---|
| | | 영아용 조제식 | 섭취되는 0.03%. 알긴 또는 구아검 또는 둘이 함께 조합되어 사용될 경우 총량은 0.03% 초과 금지 |
| | | (8) 비표준 식품 | (8) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (9) 저칼로리 마가린 | (9) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (10) 사워크림 | (10) 0.5%. 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (11) 아스파라거스 통조림, 껍질 콩 통조림, 완두콩 통조림, 강낭콩 통조림 | (11) B.11.002(d)(viii)(C)절의 요구사항에 따라 1.0% |
| | | (12) 냉장포장 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 (유형명) 치즈식품, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈 | (12) 0.5%. 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (13) 무유당 우유 단백질기반 영아용 조제식 | (13) 섭취되는 경우 0.05%. 알긴 또는 구아검 또는 둘이 함께 조합되어 사용할 경우 총량은 0.05% 초과 금지 |
| | | (14) | (14) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|--|
| | | 아이스크림 믹스, 아이스크림 | B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (15) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (15) B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (16) 조리된 어류 및 식육가공품 (Division 21) | (16) B.21.006절의 요구사항에 따라 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (17) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드 | (17) 0.5%. 인산염, 구연산염, 주석산염, 또는 글루콘산나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (18) 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드 | (18) 0.5%. 구연산염, 리세틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산염, 글루콘산 나트륨 또는 주석산염을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| C.4 | 구연산 칼슘 | (1) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈 | (1) 4.0%. 제2인산칼슘, 제2인산칼륨, 제3인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 나트륨알루미늄인산염, 헥사메타메타인산나트륨, 인산수소이소나트륨, 제1인산나트륨, 제3인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 제4피로인산나트륨, 구연산칼슘, 구연산칼륨, 구연산나트륨, |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|--|--|
| | | | 주석산칼륨나트륨, 주석산나트륨 또는 글루콘산나트륨이 조합되어 사용될 경우 이들 염의 총량은 무수염으로 계산했을 때 4.0%를 넘지 않아야 하며, 무수염으로 계산된 인산염으로 3.5% 초과 금지 |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.5 | 퍼셀레란 칼슘 | 퍼셀레란과 같은 식품 목록 | 퍼셀레란에 대해 규정된 것과 같음 |
| C.6 | 글루콘산 칼슘 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.7 | 글리세로인산 칼슘 | 비표준 디저트 믹스 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.8 | 하이포아인산 칼슘 | 비표준 디저트 믹스 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.9 | 제2인산칼슘 | (1) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 가공치즈 식품, (원료명)을 함유한 가공치즈 식품, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈 | (1) 3.5%. 제2인산칼슘, 제2인산칼륨, 제3인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 나트륨알루미늄인산염, 헥사메타메타인산나트륨, 인산수소이나트륨, 제1인산나트륨, 제3인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 제4피로인산나트륨, 구연산칼슘, 구연산칼륨, 구연산나트륨, 주석산칼륨나트륨, 주석산나트륨 또는 글루콘산나트륨이 조합되어 사용될 경우 이들 염의 총량은 무수염으로 계산했을 때 3.5%를 넘지 않아야 하며, 무수염의 총량은 4.0% 초과 금지 |
| | | (2) | (2) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---|--|
| | | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.10 | 제3인산칼슘 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.11 | 황산 칼슘 | (1) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (1) B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (2) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (2) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) 샤베트 | (3) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (4) 비표준 식품 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 크림 코티지치즈 | (5) B.08.052절의 요구사항에 따라 0.05% |
| | | (6) 휘핑크림(100도 이상 열처리) | (6) 0.005% |
| | | (7) (B.21.006(n)에 언급된) 조리생선과 조리육류 블랜드 | (7) 0.06% |
| C.12 | 주석산 칼슘 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.13 | 카복시메틸셀룰로스 | 카복시메틸셀룰로스나트륨과 같은 식품 목록 | 카복시메틸셀룰로스나트륨에 대해 규정된 것과 같음 |
| C.14 | 로커스트콩검 | (1) 크림, 프렌치 드레싱, 다진 고기, 머스타드 피클, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유, 웰리쉬, 샐러드 드레싱 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 | (2) B.08.051절과 B.08.052절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (3) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | (4) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (4) B.08,071절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (5) 저칼로리 마가린 | (5) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (6) 샤베트 | (6) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (7) 사워크림 | (7) 0.5%. 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (8) 비표준 식품 | (8) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (9) 냉장포장 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 (유형명) 치즈식품, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈 | (9) 0.5%. 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (10) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드 | (10) 0.5%. 인산염, 구연산염, 주석산염, 또는 글루콘산나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|---|
| | | (11) 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드 | (11) 0.5%. 구연산염, 리세틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산염, 글루콘산 나트륨 또는 주석산염을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| C.15 | 카라기난 | (1) 에일 맥주, 맥주, 머릿고기, 가금류 통조림, 크림, 프렌치 드레싱, 헤드치즈, 펙틴 함유 과일젤리, 라이트 맥주, 겔화제 사용이 허용된 조리된 육류 및 육류 부산물용 혼합육, 육류 부산물 로프, 미트로프, (향미명) 우유, 머스타드 피클, 흑맥주 (포터), 양념 육류, 양념 육류 부산물, 렐리쉬, 샐러드 드레싱, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유, 스타우트 맥주, 가공용 오징어 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 | (2) B.08.051절과 B.08.052절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) 연유 | (3) 0.015% |
| | | (4) 샤베트 | (4) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (5) 탈지(부분)연유, 농축 부분 | (5) 0.01% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | 탈지우유 | |
| | | (6) 아미노산 또는 가수분해단백질 기반 영아용 조제식 | (6) 섭취되는 0.1%. 알긴 또는 구아검 또는 둘이 함께 조합되어 사용될 경우 총량은 0.1% 초과 금지 |
| | | (7) 영아용 조제식 | (7) 섭취되는 0.03%. 알긴 또는 구아검 또는 둘이 함께 조합되어 사용될 경우 총량은 0.03% 초과 금지 |
| | | (8) 비표준 식품 | (8) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (9) 저칼로리 마가린 | (9) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (10) 사워크림 | (10) 0.5%. 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (11) 아스파라거스 통조림, 껍질 콩 통조림, 완두콩 통조림, 강낭콩 통조림 | (11) B.11.002(d)(viii)(C)절의 요구사항에 따라 1.0% |
| | | (12) 냉장포장 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 (유형명) 치즈식품, 크림치즈, | (12) 0.5%. 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|----------------------------|--|---|
| | | (원료명)을 함유한 크림치즈 | |
| | | (13) 무유당 우유 단백질 기반 영아용 조제식 | (13) 섭취된 0.05%. 알긴 또는 구아검 또는 둘이 함께 조합되어 사용할 경우 총량은 0.05% 초과 금지 |
| | | (14) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (14) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (15) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (15) B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (16) 조리된 어류 및 식육가공품 (Division 21) | (16) B.21.006절의 요구사항에 따라 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (17) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드 | (17) 0.5%. 인산염, 구연산염, 주석산염, 또는 글루콘산나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (18) 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드 | (18) 0.5%. 구연산염, 리세틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산염, 글루콘산 나트륨 또는 주석산염을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| C.17 | 셀룰로스검 | 카복시메틸셀룰로스나트륨과 같은 식품 목록 | 카복시메틸셀룰로스나트륨에 대해 규정된 것과 같음 |
| C.18 | 모노 및 디글리세리드 구연산 에스테르 | (1) 결정아미노산, 단백질 가수분해물질, 혹은 두 가지 물질 기반 영아용 조제식 | (1) 섭취되는 경우 0.155% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|---|
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| F.1 | 퍼셀레란 | (1) 에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 저칼로리 마가린 | (3) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (4) 아스파라거스 통조림, 껍질 콩 통조림, 완두콩 통조림, 강낭콩 통조림 | (4) B.11.002(d)(viii)(C)절의 요구사항에 따라 1.0% |
| G.1 | 젤라틴 | (1) 머릿고기, 가금류 통조림, 크림, (헤드치즈) 머릿고기, 겔화제 사용이 허용된 조리된 육류 및 육류 부산물용 혼합육, 육류 부산물 로프, 미트로프, 머스타드 피클, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유, 펙틴 함유 과일젤리, 양념 육류, 양념 육류 부산물, 렐리쉬 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 | (2) B.08.051절과 B.08.052절의 요구사항에 따라 0.5% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|--|
| | | (3) 샤베트 | (3) B.08.063의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (4) 사워크림 | (4) 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (5) 비표준 식품 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 냉장포장 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 (유형명) 치즈식품, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈 | (6) 0.5%. 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (7) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (7) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (8) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (8) B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (9) 조리된 어류 및 식육가공품 (Division 21) | (9) B.21.006절의 요구사항에 따라 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (10) 저칼로리 마가린 | (10) 1.0% |
| | | (11) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드 | (11) 0.5%. 인산염, 구연산염, 주석산염, 또는 글루콘산나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (12) | (12) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|---|
| | | 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드 | 0.5%. 구연산염, 리세틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산염, 글루콘산 나트륨 또는 주석산염을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| G.2 | 젤란검 | (1) 프로스팅, 비표준 제과류 | (1) 0.5% |
| | | (2) 아스픽(고기젤리), 비표준 과일 스프레드, 비표준 가공 과일 | (2) 0.3% |
| | | (3) 저칼로리 마가린 | (3) 0.25%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (4) 비표준 유제품 | (4) 0.15% |
| | | (5) 필링 믹스, 필링, 프렌치 드레싱, 푸딩 믹스, 푸딩, 샐러드 드레싱, 비표준 드레싱, 비표준 젤라틴 | (5) 0.1% |
| | | (6) 제빵용 믹스, 비표준 베이커리류 | (6) 건조 믹스의 0.1% |
| | | (7) 토폭 믹스, 토폭, 비표준 소스, 비표준 테이블 시럽 | (7) 0.05% |
| | | (8) 비표준 음료 | (8) 0.08% |
| | | (9) | (9) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|--|---|
| | | 스낵 | 0.1% |
| | | (10) 저지방 스프레드 | (10) 0.25% |
| | | (11) (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유 | (11) 0.15% |
| G.3 | 구아검 | (1) 빵류, 크림, 프렌치 드레싱, 다진 고기, 머스타드 피클, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유, 젤리쉬, 샐러드 드레싱 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 | (2) B.08.051절과 B.08.052절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) 영아용 조제식 | (3) 섭취되는 0.03%. 알긴 또는 카라기난 또는 둘이 함께 조합되어 사용될 경우 총량은 0.03% 초과 금지 |
| | | (4) 샤베트 | (4) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (5) 비표준 식품 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 저칼로리 마가린 | (6) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|--|
| | | | 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (7) 사워크림 | (7) 0.5%. 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드와 인산수소이나트륨을 제외한 사워크림에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (8) 아스파라거스 통조림, 껍질 콩 통조림, 완두콩 통조림, 강낭콩 통조림 | (8) B.11.002(d)(viii)(C)절의 요구사항에 따라 1.0% |
| | | (9) 냉장포장 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 (유형명) 치즈식품, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈 | (9) 0.5%. 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (10) 아미노산 또는 가수분해단백질 기반 영아용 조제식 | (10) 섭취되는 0.1%. 카라기난 또는 구아검 또는 둘을 함께 조합하여 사용하였을 때 총량은 0.1% 초과 금지 |
| | | (11) 무유당 우유 단백질 기반 영아용 조제식 | (10) 섭취되는 0.05%. 알긴 또는 카라기난 또는 둘을 함께 조합하여 사용하였을 때 총량은 0.05% 초과 금지 |
| | | (12) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (12) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (13) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (13) B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5%(11) |
| | | (14) 크림치즈 스프레드, | (14) 0.5%. 인산염, 구연산염, |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------------|--|--|
| | | (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드 | 주석산염, 또는 글루콘산나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (15) 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드 | (15) 0.5%. 구연산염, 리세틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산염, 글루콘산나트륨 또는 주석산염을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| G.4 | 아라비아 검 | 아카시아검과 같은 식품 목록 | 아카시아검에 대해 규정된 것과 같음 |
| H.1 | 하이드록실레이 트레시틴 | (1) 초콜릿, 코코아 제품 | (1) B.04.006, B.04.007, B.04.008, B.04.009, B.04.010절과 B.04.011절의 요구사항에 따라 1.0% |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| H.1A | 하이드록시프로 필셀룰로스 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| H.2 | 하이드록시프로 필메틸셀룰로스 | (1) 프렌치 드레싱, 향첨가 우유, 머스타드 피클, 젤리쉬, (향미명) 탈지우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분탈지우유, 샐러드드레싱 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| I.1 | 아일랜드 모스 겔로오스 | 카라기난과 같은 식품 목록 | 카라기난에 대해 규정된 것과 같음 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|----------------|---|--|
| K.1 | 카라야 검 | (1) 프렌치 드레싱, 향첨가 우유, 머스타드 피클, 렐리쉬, (향미명) 탈지우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분탈지우유, 샐러드 드레싱 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 | (2) B.08.051절과 B.08.052절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) 샤베트 | (3) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (4) 비표준 식품 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 저칼로리 마가린 | (5) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드와 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (6) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (6) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (7) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (7) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| L.1 | 젯산 모노 및 디글리세리드 | (1) 쇼트닝 | (1) 8.0% (모노 및 디글리세리드와 젯산 모노 및 디글리세리드의 총량은 쇼트닝의 20.0% 초과 금지) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 함유된 지방의 8.0% |
| | | (3) | (3) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--|--|--|
| | | 휠 요구르트 | 0.5% |
| L.1A | 지방산 락틸릭 에스테르(lactylic esters of fatty acids) | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| L.2 | 레시틴 | (1) 빵류, 크림, 향첨가 우유, 머스타드 피클, 젤리쉬, (향미명) 탈지우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분탈지우유, | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (2) 0.5%, 단독으로 또는 다른 유화제와 조합하여 사용될 경우 |
| | | (3) 영아용 조제식 | (3) 섭취되는 0.3% |
| | | (4) 샤베트 | (4) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (5) 비표준 식품 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 마가린 | (6) 0.2% |
| | | (7) 저칼로리 마가린 | (7) 0.5% |
| | | (8) 치즈 식품, (원료명)을 함유한 치즈 식품, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈 | (8) 0.2% |
| | | (9) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (9) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (10) 분유 | (10) 0.5% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---|---|
| | | (11) 초콜릿, 코코아 제품 | (11) B.04.006., B.04.007, B.04.008, B.04.009, B.04.010절과 B.04.011절의 요구사항에 따라 1.0% |
| L.3 | 로커스트콩검 | 케롭콩검과 같은 식품 목록 | 케롭콩검에 대해 규정된 것과 같음 |
| M.1 | 염화마그네슘 | 두부 | 무수염으로 측정하여 0.3% |
| M.2 | 메틸셀룰로스 | (1) 에일 맥주, 맥주, 프렌치 드레싱, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터), 샐러드 드레싱, 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| M.3 | 메틸에틸셀룰로스 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| M.4 | 모노글리세리드 | (1) 빵류, 크림, 어류 페이스트 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 초콜릿, 코코아 제품 | (2) B.04.006, B.04.007, B.04.008, B.04.009, B.04.010절과 B.04.011절의 요구사항에 따라 1.5% |
| | | (3) 아이스크림 믹스, 아이스밀크 믹스 | (3) B.08.061(b)(vi)절과 B.08.071(b)(vi)절의 요구사항에 따라 안정제의 총 0.5% |
| | | (4) 크림 코티지치즈 | (4) B.08.052절에 따른 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 영아용 조제식 | (5) 섭취되는 0.25% |
| | | (6) 소시지 케이싱 | (6) 케이싱의 0.35% |
| | | (7) 마가린 | (7) 0.5% |
| | | (8) 샤베트 | (8) B.08.063절의 요구사항에 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-------------|--|---|
| | | | 따라 0.75% |
| | | (9) 쇼트닝 | (9) 10.0% (모노 및 디글리세리드와 젖산 모노 및 디글리세리드의 총량은 쇼트닝의 20.0% 초과 금지) |
| | | (10) 사워크림 | (10) B.08.077절의 요구사항에 따라 0.3% |
| | | (11) 비표준 식품 | (11) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (12) 가공치즈 식품, (원료명)을 함유한 가공치즈 식품, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈 | (12) B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3절과 B.08.041.4절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (13) 머릿고기(헤드 치즈), 육류 및 부산물 로프, 육류 부산물 로프, 육류 및 육류 부산물용 혼합육, 미트로프, 조리된 육류, 조리된 육류 부산물, 조리된 가금류, 조리된 가금류 부산물, 보존처리된 식육가공품, 보존처리된 육류 부산물, 보존처리된 가금류, 보존처리된 가금류 부산물, 소시지, 비표준 생선가공품 | (13) 우수제조관리기준(GMP) |
| M.5 | 모노 및 디글리세리드 | (1) 빵류, 크림, 어류 페이스트 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 초콜릿, 코코아 제품 | (2) B.04.006, B.04.007, B.04.008, B.04.009, B.04.010절과 B.04.011절의 요구사항에 따라 1.5% |
| | | (3) | (3) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------------------|--|--|
| | | 아이스크림 믹스, 아이스밀크 믹스 | B.08.061(b)(vi)절과 B.08.071(b)(vi)절의 요구사항에 따라 안정제의 총 0.5% |
| | | (4) 크림 코티지치즈 | (4) B.08.052절에 따른 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 영아용 조제식 | (5) 섭취되는 0.25% |
| | | (6) 소시지 케이싱 | (6) 케이싱의 0.35% |
| | | (7) 마가린 | (7) 0.5% |
| | | (8) 샤베트 | (8) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (9) 쇼트닝 | (9) 10.0% (모노 및 디글리세리드와 젖산 모노 및 디글리세리드의 총량은 쇼트닝의 20.0% 초과 금지) |
| | | (10) 사워크림 | (10) B.08.077절의 요구사항에 따라 0.3% |
| | | (11) 비표준 식품 | (11) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (12) 치즈 식품, (원료명)을 함유한 치즈 식품, 치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 치즈 스프레드, (유형명) 치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 치즈 | (12) B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3절과 B.08.041.4절의 요구사항에 따라 0.5% |
| M.6 | 인산화 모노 및 디글리세리드 일나트륨염 | 식용 식물성 기름기반 조리 기구 코팅 유화제 | 4.0% |
| O.1 | 귀리검 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.1 | 펙틴 | (1) 사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼, 크림, 무화과와 펙틴 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|---|
| | | 포함 마말레이드, 프렌치 드레싱, 다진 고기, 머스타드 피클, 감귤류 마말레이드(펙틴 함유), (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유, 펙틴함유 (과일명) 잼, 펙틴함유(과일명) 젤리, 펙틴함유 파인애플 마말레이드, 켈리쉬, 샐러드 드레싱 | |
| | | (2) 무화과 마말레이드, 과일젤리, 과일잼, 파인애플 마말레이드 | (2) B.11.201, B.11.222, B.11.240.절의 요구사항에 따라 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (3) B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (4) 사워크림 | (4) 0.5%. 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (5) 샤베트 | (5) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (6) 비표준 식품 | (6) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (7) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (7) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| P.1A | 폴리글리세롤지 방산 | (1) 비표준 식품 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--------------------------------|---|
| | | (2) 식물성 기름 | (2) 0.025% |
| | | (3) 저칼로리 마가린 | (3) 0.2%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드와 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| P.1B | 글리세린지방산 에스테르 | (1) 초콜릿 | (1) B.04.006, B.04.007, B.04.008절과 B.04.009절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (2) 비표준 초콜릿 향첨가 제과류 코팅 | (2) 0.25% |
| | | (3) 식물성 기름 기반 팬 코팅 에멀션(베이킹 팬용) | (3) 2.0% |
| | | (4) 비표준 초콜릿 제과류 | (4) 0.5% |
| P.2 | 폴리소르베이트 80 | (1) 샤베트 | (1) 0.1%. 폴리소르베이트 65가 사용되었을 경우 총량은 0.1% 초과 금지. 다른 안정제와 함께 조합되어 사용되었을 경우 조합된 안정제의 총량은 0.75% 초과 금지 |
| | | (2) 비표준 냉동 디저트 | (2) 0.1% |
| | | (3) 피클과 젤리쉬 | (3) 0.05% |
| | | (4) 비표준 음료 베이스, 비표준 음료믹스 | (4) 음료의 0.05%. 소르비탄모노스테아레이트가 사용되었을 경우 총량은 음료의 0.05% 초과 금지 |
| | | (5) | (5) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | 모조크림 믹스 (건조) | 0.1%. 폴리소르베이트 60, 폴리소르베이트 65 또는 소르비탄모노스테아레이트가 단독으로 또는 조합되어 사용되었을 경우 총량은 0.4% 초과 금지 |
| | | (6) 식물성 기름 거품 토폭 | (6) 0.05%. 폴리소르베이트 60, 폴리소르베이트 65 또는 소르비탄모노스테아레이트가 단독으로 또는 조합되어 사용되었을 경우 총량은 0.4% 초과 금지 |
| | | (7) 케이크 아이싱, 케이크 아이싱 믹스 | (7) 완성된 케이크 아이싱의 0.5%. 폴리소르베이트 60, 폴리소르베이트 65 또는 소르비탄모노스테아레이트가 단독으로 또는 조합되어 사용되었을 경우 총량은 완성된 케이크 아이싱의 0.5% 초과 금지 |
| | | (8) 소금 | (8) B.17.001절의 요구사항에 따라 10 p.p.m. |
| | | (9) 휘핑크림 | (9) 0.1% |
| | | (10) 구강청결용 제품 | (10) 100 p.p.m. |
| | | (11) 크림 코티지치즈 | (11) B.08.052절의 요구사항에 따라 80 p.p.m. |
| | | (12) 향신료 오일 및 향신료 올레오레진류 (보존처리된 육류 및 부산물 큐어링의 펌핑피클용) (Division 14) | (12) 펌핑피클의 0.2% |
| | | (13) | (13) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|--|
| | | 소시지 케이싱 | 케이싱의 0.15% |
| | | (14) 훈제 향미료(액상) | (14) 우수제조관리기준(GMP). 폴리소베이트 80의 잔류물질은 완성된 식품에서 275 p.p.m. 초과 금지 |
| | | (15) 식물성 기름 | (15) 0.125% |
| | | (16) 아나토 제제 | (16) 총 색소 제조의 25% |
| | | (17) 강황 제제 | (17) 총 색소 제조의 50% |
| | | (18) 농축 훈제 향미료 (액상) | (18) 우수제조관리기준(GMP). 폴리소베이트 80의 잔류물질은 완성된 식품에서 0.3% 초과 금지 |
| | | (19) 비표준 샐러드드레싱 | (19) 0.25% |
| | | (20) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (20) 0.1%. 포리옥시 에틸렌(20)가 사용되었을 경우 총량은 0.1% 초과 금지. 다른 안정제와 함께 조합되어 사용되었을 경우 조합된 안정제의 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (21) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (21) 0.1%. 폴리소르베이트 65가 사용되었을 경우 총량은 0.1% 초과 금지. 다른 안정제와 함께 조합되어 사용되었을 경우 조합된 안정제의 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (22) 뼈 없는 가금류, 머릿고기, 가금류 통조림, 머릿고기(헤드치즈), 조리된 고기(Division 14), 조리된 가금류 및 보존처리된 | (22) 우수제조관리기준(GMP). 양념을 함유한 완성된 식품의 폴리소베이트 80의 잔류물질은 0.15% 초과 금지 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|--|
| | | 고기용(Division 14) 양념 (23) 쌀 기반 (즉석 섭취) 시리얼 | (23) 0.1% |
| P.3 | 폴리소베이트 60 | (1) 모조크림 믹스(건조), 식물성 기름 거품 토폰 | (1) 0.4%. 폴리옥시 에틸렌(20), 소르비탄모노스테아레이트, 폴리옥시 에틸렌(20)가 단독으로 또는 조합하여 사용되었을 때 총량은 0.4% 초과 금지, 식물성 기름 거품 토폰의 경우, 식물성 기름 거품 토폰의 폴리소르베이트 60의 양이 0.77%를 초과하지 않고 소르비탄모노스테아레이트의 양이 0.27%를 초과하지 않을 때, 폴리옥시 에틸렌(20)과 소르비탄모노스테아레이트의 조합은 0.4% 초과 가능 |
| | | (2) 케이크 | (2) 건조 무게 0.5%. 폴리옥시 에틸렌(20)가 사용되는 경우 총량은 건조 무게 기준 0.5% 초과 금지 |
| | | (3) 케이크, 케이크 믹스 | (3) 건조 무게 0.5%. 소르비탄모노스테아레이트가 사용되는 경우 총량은 건조 무게 기준 0.7% 초과 금지 |
| | | (4) 비표준 제과류 코팅 및 비표준 성형 제과류 제품 (제과류 및 제빵용) | (4) 0.5%. 폴리옥시 에틸렌(20), 소르비탄모노스테아레이트 또는 소르비탄모노스테아레이트가 사용되는 경우 총량은 1.0% 초과 금지 |
| | | (5) 케이크 아이싱, 케이크 아이싱 믹스 | (5) 완성된 케이크 아이싱의 0.5%. |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|-----------------------------------|--|
| | | | 소르비탄모노스테아레이트 또는 폴리옥시 에틸렌(20), 소르비탄올리레이트를 단독으로 또는 조합되어 사용되었을 경우 총량은 완성된 케이크 아이싱의 0.5% 초과 금지 |
| | | (6) 파이 필링, 푸딩 | (6) 건조 무게 기준 0.5% |
| | | (7) 비표준 음료 베이스, 비표준 음료믹스 | (7) 음료의 0.05%. 소르비탄모노스테아레이트가 사용되었을 경우 총량은 음료의 0.05% 초과 금지 |
| | | (8) 사워크림 대체재 | (8) 0.1% |
| | | (9) 비표준 드레싱, 비표준 조리된 소스 통조림 | (9) 0.3% |
| | | (10) 가금류 베이스팅용 오일 제제 | (10) 0.25% |
| | | (11) 비표준 딥 소스, 비표준 샌드위치 스프레드 | (11) 0.2% |
| | | (12) 수프 베이스 및 믹스 (건조) | (12) 섭취되는 수프에 250 p.p.m. |
| | | (13) 배터(튀김반죽) 코팅 믹스 (건조) | (13) 건조 믹스의 0.5% |
| | | (14) (미리 혼합된) 알코올 칵테일 | (14) 음료로 섭취되는 경우 120 p.p.m. |
| | | (15) 식물성 크림 거품제, 식물성 기름 토폭링 믹스 | (15) 0.4%. |
| | | (16) 코코넛 밀크 통조림 | (16) 폴리옥시 에틸렌(20)소르비탄트리스테아레이트 또는 소르비탄모노스테아레이트가 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|------------|--|---|
| | | | 단독으로 또는 조합되어 사용되는 경우 총량은 0.4% 초과 금지 |
| P.4 | 폴리소르베이트 65 | (1) (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유 | (1) 0.5% |
| | | (2) 샤베트 | (2) 0.1%. 폴리옥시 에틸렌(20)가 사용되었을 경우 총량은 0.1% 초과 금지. 다른 안정제와 함께 조합되어 사용되었을 경우 조합된 안정제의 총량은 0.75% 초과 금지 |
| | | (3) 비표준 냉동 디저트 | (3) 0.1% |
| | | (4) 케이크 | (4) 건조 무게 0.3%. 폴리옥시 에틸렌(20)이 사용되는 경우 총량은 건조 무게 기준 0.5% 초과 금지 |
| | | (5) 비표준 제과류 코팅 | (5) 0.55. 폴리옥시 에틸렌(20)소르비탄모노스테아레이트 또는 소르비탄트리스테아레이트가 사용될 경우 총량은 1.0% 초과 금지 |
| | | (6) 비표준 음료 베이스, 비표준 음료믹스 | (6) 음료의 0.05%. 소르비탄모노스테아레이트가 사용되었을 경우 총량은 음료의 0.05% 초과 금지 |
| | | (7) 모조크림 믹스(건조), 식물성 기름 거품 토폭 | (7) 0.4%. 폴리옥시 에틸렌(20)소르비탄모노스테 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-------------------|--|--|
| | | | 아레이트, 소르비탄모노스테아레이트 또는 폴리옥시 에틸렌(20) 소르비탄 모노올레이에트를 단독으로 또는 조합하여 사용되었을 때 총량은 0.4% 초과 금지 |
| | | (8) 구강청결용 제품 | (8) 200 p.p.m. |
| | | (9) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (9) 0.1%. 폴리옥시 에틸렌(20)가 사용되었을 경우 총량은 0.1% 초과 금지. 다른 안정제와 함께 조합되어 사용되었을 경우 조합된 안정제의 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (10) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (10) 0.1%. 폴리옥시 에틸렌(20)가 사용되었을 경우 총량은 0.1% 초과 금지. 다른 안정제와 함께 조합되어 사용되었을 경우 조합된 안정제의 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (11) 식물성 기름 거품제, 식물성 기름 토폭 믹스 | (11) 0.4%. 폴리옥시 에틸렌(20)소르비탄모노스테아레이트, 또는 소르비탄모노스테아레이트가 단독으로 또는 조합하여 사용될 경우 총량은 0.4% 초과 금지 |
| P.5 | 폴리옥시에틸렌 (8)스테아레이트 | 비표준 베이커리류 | 0.4% |
| P.6 | 알긴산칼륨 | 알긴과 같은 식품 목록 | 알긴에 대해 규정된 것과 같음 |
| P.7 | 카라기난 칼륨 | (1) 에일 맥주, 맥주, 머릿고기, 가금류 통조림, 크림, 프렌치 드레싱, 헤드 치즈, 과일젤리(펙틴 함유), 라이트 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|--|
| | | 맥주, 맥아 리큐어, 겔화제 사용이 허용된 조리된 육류 및 육류 부산물용 혼합육, 육류 부산물 로프, 미트로프, 향첨가 우유, 머스타드 피클, 흑맥주 (포터), 양념 육류, 양념 육류 부산물, 켈리쉬, 샐러드 드레싱, (향미명) 탈지우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분탈지우유, 스타우트 맥주 | |
| | | (2) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 | (2) B.08.051절과 B.08.052절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) 연유 | (3) 0.015% |
| | | (4) 샤베트 | (4) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (5) 농축 부분 탈지우유, 부분 탈지 연유 | (5) 0.01% |
| | | (6) 아미노산 또는 가수분해단백질 기반 영아용 조제식 | (6) 섭취되는 경우 0.1%. 알긴 또는 구아검 또는 둘이 함께 조합되어 사용될 경우 총량은 0.1% 초과 금지 |
| | | (7) 영아용 조제식 | (7) 섭취되는 경우 0.03%. 알긴 또는 구아검 또는 둘이 함께 조합되어 사용될 경우 총량은 0.1% 초과 금지 |
| | | (8) 비표준 식품 | (8) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (9) 저칼로리 마가린 | (9) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|--|
| | | | 디글리세리드와 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (10) 사워크림 | (10) 0.5%. 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (11) 아스파라거스 통조림, 껍질 콩 통조림, 완두콩 통조림, 강낭콩 통조림 | (11) B.11.002(d)(viii)(C) 절의 요구사항에 따라 1.0% |
| | | (12) 냉장포장 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 (유형명) 치즈식품, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈 | (12) 0.5%. 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (13) 무유당 우유 단백질 기반 영아용 조제식 | (13) 섭취되는 0.05%. 알긴 또는 구아검 또는 둘이 함께 조합되어 사용될 경우 총량은 0.05% 초과 금지 |
| | | (14) 조리된 어류 및 식육가공품 (Division 21) | (14) B.21.006절의 요구사항에 따른 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (15) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (15) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (16) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (16) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (17) | (17) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|--|---|
| | | 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드 | 0.5%. 인산염, 구연산염, 주석산염 또는 글루콘산 나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (18) 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드 | (18) 0.5%. 구연산염, 리세틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산염, 글루콘산 나트륨 또는 주석산염을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| P.8 | 염화칼륨 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.9 | 구연산칼륨 | (1) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 치즈 식품, (원료명)을 함유한 치즈 식품, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈 | (1) 4.0%. 제2인산칼슘, 제2인산칼륨, 제3인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 나트륨알루미늄인산염, 헥사메타메타인산나트륨, 인산수소이소나트륨, 제1인산나트륨, 제3인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 제4피로인산나트륨, 구연산칼슘, 구연산칼륨, 구연산나트륨, 주석산칼륨나트륨, 주석산나트륨 또는 글루콘산나트륨이 조합되어 사용될 경우 이들 염의 총량은 무수염으로 계산했을 때 4.0%를 넘지 않아야 하며, 무수염으로 계산된 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|--|
| P.10 | 퍼셀레란 칼륨 | 퍼셀레란과 같은 식품 목록 | 인산염으로 3.5% 초과 금지 퍼셀레란에 대해 규제오딘 것과 같음 |
| P.11 | 제2인산칼륨 | (1) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 치즈 식품, (원료명)을 함유한 치즈 식품, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈 | (1) 3.5%. 제2인산칼슘, 제2인산칼륨, 제3인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 나트륨알루미늄인산염, 헥사메타메타인산나트륨, 인산수소이나트륨, 제1인산나트륨, 제3인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 제4피로인산나트륨, 구연산칼슘, 구연산칼륨, 구연산나트륨, 주석산칼륨나트륨, 주석산나트륨 또는 글루콘산나트륨이 조합되어 사용될 경우 이들 염의 총량은 무수염으로 계산했을 때 4.0%를 넘지 않아야 하며, 무수염으로 계산된 인산염으로 3.5% 초과 금지 |
| P.11 A | 제3인산칼륨 | (1) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 치즈 식품, (원료명)을 함유한 치즈 식품, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈 | (1) 4.0%. 제2인산칼슘, 제2인산칼륨, 제3인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 나트륨알루미늄인산염, 헥사메타메타인산나트륨, 인산수소이나트륨, 제1인산나트륨, 제3인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 제4피로인산나트륨, 구연산칼슘, 구연산칼륨, 구연산나트륨, |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---------------|-------------------------------------|--|
| | | | 주석산칼륨나트륨, 주석산나트륨 또는 글루콘산나트륨이 조합되어 사용될 경우 이들 염의 총량은 무수염으로 계산했을 때 4.0%를 넘지 않아야 하며, 무수염으로 계산된 인산염으로 3.5% 초과 금지 |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.11 B | 피로인산칼슘, 4염기성의 | (1) 조리생선과 조리육류 블랜드 (B.21.006(n) 언급) | (1) 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 0.15%. 제4피로인산칼륨, 트리폴리인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 헥사메타인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 피로인산나트륨칼륨, 제4피로인산나트륨, 3인산나트륨 또는 제3피로인산나트륨 의 조합이 사용되었을 경우, 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 인산염 총량은 0.4% 초과 금지 |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.11 C | 트리폴리인산칼륨 | 조리생선과 조리육류 블랜드 (B.21.006(n) 언급) | 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 0.15%. 제4피로인산칼륨, 트리폴리인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 헥사메타인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 피로인산나트륨칼륨, 제4피로인산나트륨, 제3인산나트륨 또는 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-------------|--|--|
| | | | 제3피로인산나트륨의 조합이 사용되었을 경우, 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 인산염 총량은 0.4% 초과 금지 |
| P.12 | 알긴산프로필렌 글리콜 | (1) 에일 맥주, 맥주, 프렌치 드레싱, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 머스타드 피클, 흑맥주(포터), 렐리쉬, 샐러드 드레싱, 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 | (2) B.08.051절과 B.08.052절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) 샤베트 | (3) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (4) 비표준 식품 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 저칼로리 마가린 | (5) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드와 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (6) 사워크림 | (6) 0.5%. 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (7) 아스파라거스 통조림, 껍질 콩 통조림, 완두콩 통조림, | (7) B.11.002(d)(viii)(C)절의 요구사항에 따라 1.0% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|----------------------|---|---|
| | | 강낭콩 통조림 | |
| | | (8) 냉장포장 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 (유형명) 치즈식품, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈 | (8) 0.5%. 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (9) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (9) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (10) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (10) B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (11) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드 | (11) 0.5%. 인산염, 구연산염, 주석산염 또는 글루콘산 나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (12) 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드 | (12) 0.5%. 구연산염, 리세틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산염, 글루콘산 나트륨 또는 주석산염을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| P.13 | 메틸셀룰로스의 프로필렌글리콜 에스테르 | 하이드록시프로필셀룰로스와의 같은 식품 목록 | 하이드록시프로필셀룰로스에 대해 규정된 것과 같음 |
| P.14 | 프로필렌글리콜 지방산에스테르 | (1) 아이스크림 믹스 | (1) 믹스로 만든 아이스크림의 0.35% |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|------------------|---|---|
| | | (3) 아이스밀크 믹스 | (3) 믹스로 만든 아이스밀크의 0.35% |
| Q.1 | 퀵라야 추출물 (타입2) | (1) 추잉껌, 무탄산 물기반 향첨가 청량음료 및 비표준 향첨가 알코올음료용 오일기반 색소제제 및 비표준 오일기반 재료 | (1) 우수제조관리기준(GMP). 완성된 식품의 퀵라야 추출물 타입2는 사포닌으로 측정했을 때 50 p.p.m. 초과 금지 |
| | | (2) 건조 소스 믹스, 건조 수프 믹스, 육류 및 가금류 마리네이드, 즉석섭취 차, 세이보리 스낵, 비표준 음료믹스, 비표준 탄산 무알코올음료 및 비표준 채소 주스용 오일기반 색소제제 및 비표준 오일기반 재료 | (2) 우수제조관리기준(GMP). 완성된 식품의 퀵라야 추출물 타입2는 사포닌으로 측정했을 때 25 p.p.m. 초과 금지 |
| | | (3) 카페인 에너지 음료, 스포츠 음료 및 비타민/미네랄 음료용 오일기반 색소제제 및 비표준 오일기반 재료 (식품의약규정 파트 D 의거 첨가된 비타민 음료 제외) | (3) 우수제조관리기준(GMP). 완성된 식품의 퀵라야 추출물 타입2는 사포닌으로 측정했을 때 130 p.p.m. 초과 금지 |
| | | (4) 비표준 오일기반 향미료 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.1 | 산성피로인산나 트륨 | (1) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 치즈 식품, (원료명)을 함유한 치즈 식품, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈 | (1) 3.5%. 제2인산칼슘, 제2인산칼륨, 제3인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 나트륨알루미늄인산염, 헥사메타인산나트륨, 인산수소이나트륨, 제1인산나트륨, 제3인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 제4피로인산나트륨, |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|--|--|
| | | | <p>구연산칼슘, 구연산칼륨, 구연산나트륨, 주석산칼륨나트륨, 주석산나트륨 또는 글루콘산나트륨이 조합되어 사용될 경우 이들 염의 총량은 무수염으로 계산했을 때 4.0%를 넘지 않아야 하며, 무수염으로 계산된 인산염으로 3.5% 초과 금지</p> <p>(2) 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 0.15%. 제4피로인산칼륨, 트리폴리인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 헥사메타인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 피로인산나트륨칼륨, 제4피로인산나트륨, 3인산나트륨 또는 제3피로인산나트륨 의 조합이 사용되었을 경우, 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 인산염 총량은 0.4% 초과 금지</p> |
| S.2 | 알긴산나트륨 | <p>(1) 알긴과 같은 식품 목록</p> <p>(2) 굵은 소금</p> <p>(3) 냉동 생선용 글레이즈</p> <p>(4) 머릿고기(헤드 치즈), 육류 및 부산물 로프, 육류 부산물 로프, 육류 및 육류 부산물용 혼합육, 미트로프, 조리된 육류, 조리된 육류 부산물, 조리된 가금류, 조리된</p> | <p>(1) 알긴에 대해 규정된 것과 같음</p> <p>(2) 15 p.p.m.</p> <p>(3) 우수제조관리기준(GMP)</p> <p>(4) 우수제조관리기준(GMP)</p> |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---------------|---|---|
| | | 가금류 부산물, 보존처리된 식육가공품, 보존처리된 육류 부산물, 보존처리된 가금류, 보존처리된 가금류 부산물, 소시지, 비표준 생선가공품 | |
| S.2A | 나트륨알루미늄 인산염 | (1) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 치즈 식품, (원료명)을 함유한 치즈 식품, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈 | (1) 3.5%. 제2인산칼슘, 제2인산칼륨, 제3인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 나트륨알루미늄인산염, 헥사메타메타인산나트륨, 인산수소이 나트륨, 제1인산나트륨, 제3인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 제4피로인산나트륨, 구연산칼슘, 구연산칼륨, 구연산나트륨, 주석산칼륨나트륨, 주석산나트륨 또는 글루콘산나트륨이 조합되어 사용될 경우 이들 염의 총량은 무수염으로 계산했을 때 4.0%를 넘지 않아야 하며, 무수염으로 계산된 인산염으로 3.5% 초과 금지 |
| S.3 | 카복시메틸셀룰로오스나트륨 | (1) 크림, 프렌치 드레싱, 머스타드 피클, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유, 렐리쉬, 샐러드 드레싱 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 | (2) B.08.051절과 B.08.052절의 요구사항에 따라 0.5% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|---|
| | | (3) 샤베트 | (3) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (4) 비표준 식품 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 냉동 생선용 글레이즈 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 치즈 식품, (원료명)을 함유한 치즈식품, 가공치즈 식품, (원료명)을 함유한 가공치즈 식품 | (6) B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3절과 B.08.041.4절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (7) 냉장포장 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 (유형명) 치즈식품, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈, 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드 | (7) B.08.035, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.6, B.08.041.7절과 B.08.041.8절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (8) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (8) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (9) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (9) B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5% |
| S.4 | 카라기난나트륨 | (1) 에일 맥주, 맥주, 머릿고기, 가금류 통조림, 크림, 프렌치 드레싱, 헤드치즈, 펙틴 함유 과일젤리, 라이트 맥주, 겔화제 사용이 허용된 조리된 육류 및 육류 부산물용 혼합육, 육류 부산물 로프, 미트로프, 향첨가 우유, | (1) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|---|
| | | 머스타드 피클, 흑맥주(포터), 양념 육류, 양념 육류 부산물, 젤리쉬, 샐러드 드레싱, (향미명) 탈지우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분탈지우유, 스타우트 맥주 | |
| | | (2) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 | (2) B.08.051절과 B.08.052절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) 연유 | (3) 0.015% |
| | | (4) 샤베트 | (4) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (5) 농축 부분 탈지우유, 탈지(부분)연유 | (5) 0.01% |
| | | (6) 아미노산 또는 가수분해단백질 기반 영아용 조제식 | (6) 섭취되는 0.1%. 알긴 또는 구아검 또는 둘이 함께 조합되어 사용될 경우 총량은 0.1% 초과 금지 |
| | | (7) 영아용 조제식 | (7) 섭취되는 0.03%. 알긴 또는 구아검 또는 둘이 함께 조합되어 사용될 경우 총량은 0.03% 초과 금지 |
| | | (8) 비표준 식품 | (8) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (9) 저칼로리 마가린 | (9) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드와 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|--|
| | | | 0.5% 초과 금지 |
| | | (10) 사워크림 | (10) 0.5%. 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (11) 아스파라거스 통조림, 껍질 콩 통조림, 완두콩 통조림, 강낭콩 통조림 | (11) B.11.002(d) (viii)(C)절의 요구사항에 따라 1.0% |
| | | (12) 냉장포장 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 (유형명) 치즈식품, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈 | (12) 0.5%. 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (13) 무유당 우유 단백질 기반 영아용 조제식 | (13) 섭취되는 0.05%. 알긴 또는 구아검 또는 둘이 함께 조합되어 사용될 경우 총량은 0.05% 초과 금지 |
| | | (14) 조리된 어류 및 식육가공품 (Division 21) | (14) B.21.006절의 요구사항에 따른 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (15) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (15) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (16) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (16) B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (17) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드 | (17) 0.5%. 인산염, 구연산염, 주석산염 또는 글루콘산 나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|------------------|--|---|
| | | | 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (18) 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드 | (18) 0.5%. 구연산염, 리세틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산염, 글루콘산 나트륨 또는 주석산염을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| S.5 | 셀룰로오스글리 콜산나트륨 | 카복시메틸셀룰로스나트륨과 같은 식품 목록 | 카복시메틸셀룰로스나트륨에 대해 규정된 것과 같음 |
| S.6 | 구연산나트륨 | (1) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈 | (1) 4.0%. 제2인산칼슘, 제2인산칼륨, 제3인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 나트륨알루미늄인산염, 헥사메타메타인산나트륨, 인산수소이나트륨, 제1인산나트륨, 제3인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 제4피로인산나트륨, 구연산칼슘, 구연산칼륨, 구연산나트륨, 주석산칼륨나트륨, 주석산나트륨 또는 글루콘산나트륨이 조합되어 사용될 경우 이들 염의 총량은 무수염으로 계산했을 때 4.0%를 넘지 않아야 하며, 무수염으로 계산된 인산염으로 3.5% 초과 금지 |
| | | (2) 연유, 탈지(부분)연유 또는 농축 부분 탈지우유, 탈지 | (2) 단독으로 또는 인산수소이나트륨과 조합하여 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|---|
| | | 연유 또는 농축 탈지우유 | 0.1% |
| | | (3) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (3) B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (4) 샤베트 | (4) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (5) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (5) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| S.7 | 퍼셀레란나트륨 | 퍼셀레란과 같은 식품 목록 | 퍼셀레란에 대해 규정된 것과 같음 |
| S.8 | 글루콘산나트륨 | (1) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, 다양한 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈 | (1) 4.0%. 제2인산칼슘, 제2인산칼륨, 제3인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 나트륨알루미늄인산염, 헥사메타메타인산나트륨, 인산수소이나트륨, 제1인산나트륨, 제3인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 제4피로인산나트륨, 구연산칼슘, 구연산칼륨, 구연산나트륨, 주석산칼륨나트륨, 주석산나트륨 또는 글루콘산나트륨이 조합되어 사용될 경우 이들 염의 총량은 무수염으로 계산했을 때 4.0%를 넘지 않아야 하며, 무수염으로 계산된 인산염으로 3.5% 초과 금지 |
| S.9 | 헥사메타인산나트륨 | (1) 머스타드 피클, 렐리쉬 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 아이스밀크, 아이스밀크 믹스 | (2) B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) | (3) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|---|
| | | 영아용 조제식 | 섭취되는 식품에서 0.05%. 헥사메타인산칼륨나트륨과 조합하여 사용되는 경우, 헥사메타인산나트륨으로 측정되었을 때 총량은 0.05% 초과 금지 |
| | | (4) 샤베트 | (4) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |
| | | (5) 비표준 식품 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈 | (6) 3.5%. 제2인산칼슘, 제2인산칼륨, 제3인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 나트륨알루미늄인산염, 헥사메타메타인산나트륨, 인산수소이나트륨, 제1인산나트륨, 제3인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 제4피로인산나트륨, 구연산칼슘, 구연산칼륨, 구연산나트륨, 주석산칼륨나트륨, 주석산나트륨 또는 글루콘산나트륨이 조합되어 사용될 경우 이들 염의 총량은 무수염으로 계산했을 때 4.0%를 넘지 않아야 하며, 무수염으로 계산된 인산염으로 3.5% 초과 금지 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 0.15%. |
| | | (7) 조리생선과 조리육류 블랜드 (B.21.006(n) 언급) | 제4피로인산칼륨, 트리폴리인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 헥사메타인산나트륨, |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|--|--|
| | | | <p>헥사메타인산칼륨나트륨, 피로인산나트륨칼륨, 제4피로인산나트륨, 3인산나트륨 또는 제3피로인산나트륨의 조합이 사용되었을 경우, 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 인산염 총량은 0.4% 초과 금지</p> |
| | | (8) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (8) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| S.11 | 인산수소이나트륨 | (1) 머스타드 피클, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유, | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 | (2) B.08.051절 또는 B.08.052절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) 연유, 탈지(부분)연유 또는 농축 부분 탈지우유, 탈지 연유 또는 농축 탈지우유 | (3) 단독으로 또는 구연산나트륨과 조합하여 0.1% |
| | | (4) 사워크림 | (4) B.08.077(b)(vii)(C)절의 요구사항에 따라 0.05% |
| | | (5) 비표준 식품 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 크림치즈 스프레드, 크림치즈 (원료명)을 함유한 스프레드, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) | (6) 3.5%. 제2인산칼슘, 제2인산칼륨, 제3인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 나트륨알루미늄인산염, 헥사메타메타인산나트륨, 인산수소이나트륨, |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|--|
| | | 가공치즈 | 제1인산나트륨, 제3인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 제4피로인산나트륨, 구연산칼슘, 구연산칼륨, 구연산나트륨, 주석산칼륨나트륨, 주석산나트륨 또는 글루콘산나트륨이 조합되어 사용될 경우 이들 염의 총량은 무수염으로 계산했을 때 4.0%를 넘지 않아야 하며, 무수염으로 계산된 인산염으로 3.5% 초과 금지 |
| S.12 | 제1인산나트륨 | (1) 크림치즈 스프레드, 크림치즈 (원료명)을 함유한 스프레드, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈 (2) 비표준 식품 | (1) 3.5%. 제2인산칼슘, 제2인산칼륨, 제3인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 나트륨알루미늄인산염, 헥사메타메타인산나트륨, 인산수소이나트륨, 제1인산나트륨, 제3인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 제4피로인산나트륨, 구연산칼슘, 구연산칼륨, 구연산나트륨, 주석산칼륨나트륨, 주석산나트륨 또는 글루콘산나트륨이 조합되어 사용될 경우 이들 염의 총량은 무수염으로 계산했을 때 4.0%를 넘지 않아야 하며, 무수염으로 계산된 인산염으로 3.5% 초과 금지 (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.13 | 제3인산나트륨 | (1) | (1) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|--|
| | | <p>크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 가공치즈 스프레드, 가공치즈 (원료명)을 함유한 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈</p> | <p>3.5%. 제2인산칼슘, 제2인산칼륨, 제3인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 나트륨알루미늄인산염, 헥사메타메타인산나트륨, 인산수소이나트륨, 제1인산나트륨, 제3인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 제4피로인산나트륨, 구연산칼슘, 구연산칼륨, 구연산나트륨, 주석산칼륨나트륨, 주석산나트륨 또는 글루콘산나트륨이 조합되어 사용될 경우 이들 염의 총량은 무수염으로 계산했을 때 4.0%를 넘지 않아야 하며, 무수염으로 계산된 인산염으로 3.5% 초과 금지</p> |
| S.13 A | 헥사메타인산칼륨나트륨 | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (1) 머스타드 피클, 렐리쉬 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (2) B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) 영아용 조제식 | (3) 헥사메타인산나트륨으로 측정되었을 때, 섭취되는 식품에서 0.05%. 헥사메타인산나트륨이 조합하여 사용되는 경우, 헥사메타인산나트륨으로 측정되었을 때 총량은 0.05% 초과 금지 |
| | | (4) 샤베트 | (4) B.08.063절의 요구사항에 따라 0.75% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|---|
| | | (5) 비표준 식품 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈 | (6) 3.5%. 제2인산칼슘, 제2인산칼륨, 제3인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 나트륨알루미늄인산염, 헥사메타메타인산나트륨, 인산수소이나트륨, 제1인산나트륨, 제3인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 제4피로인산나트륨, 구연산칼슘, 구연산칼륨, 구연산나트륨, 주석산칼륨나트륨, 주석산나트륨 또는 글루콘산나트륨이 조합되어 사용될 경우 이들 염의 총량은 무수염으로 계산했을 때 4.0%를 넘지 않아야 하며, 무수염으로 계산된 인산염으로 3.5% 초과 금지 인산수소이나트륨으로 |
| | | (7) 조리생선과 조리육류 블랜드 (B.21.006(n) 언급) | 측정되었을 때 0.15%. 제4피로인산칼륨, 트리폴리인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 헥사메타인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 피로인산나트륨칼륨, 제4피로인산나트륨, 3인산나트륨 또는 제3피로인산나트륨 의 조합이 사용되었을 경우, 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 인산염 총량은 0.4% 초과 금지 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|------------|--|--|
| | | (8) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (8) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| S.14 | 주석산칼륨나트륨 | (1) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈 (2) 비표준 식품 | (1) 4.0%. 제2인산칼슘, 제2인산칼륨, 제3인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 나트륨알루미늄인산염, 헥사메타메타인산나트륨, 인산수소이나트륨, 제1인산나트륨, 제3인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 제4피로인산나트륨, 구연산칼슘, 구연산칼륨, 구연산나트륨, 주석산칼륨나트륨, 주석산나트륨 또는 글루콘산나트륨이 조합되어 사용될 경우 이들 염의 총량은 무수염으로 계산했을 때 4.0%를 넘지 않아야 하며, 무수염으로 계산된 인산염으로 3.5% 초과 금지 (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.14 A | 피로인산나트륨 칼륨 | 조리생선과 조리육류 블랜드 (B.21.006(n) 언급) | 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 0.15%. 제4피로인산칼륨, 트리폴리인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 헥사메타인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 피로인산나트륨칼륨, 제4피로인산나트륨, 3인산나트륨 또는 제3피로인산나트륨 의 조합이 사용되었을 경우, |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---------------|--|--|
| | | | 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 인산염 총량은 0.4% 초과 금지 |
| S.15 | 피로인산나트륨, 4염기성 | (1) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈 | (1) 3.5%. 제2인산칼슘, 제2인산칼륨, 제3인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 나트륨알루미늄인산염, 헥사메타메타인산나트륨, 인산수소이나트륨, 제1인산나트륨, 제3인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 제4피로인산나트륨, 구연산칼슘, 구연산칼륨, 구연산나트륨, 주석산칼륨나트륨, 주석산나트륨 또는 글루콘산나트륨이 조합되어 사용될 경우 이들 염의 총량은 무수염으로 계산했을 때 4.0%를 넘지 않아야 하며, 무수염으로 계산된 인산염으로 3.5% 초과 금지 |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 조리생선과 조리육류 블랜드 (B.21.006(n) 언급) | 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 0.15%. 제4피로인산칼륨, 트리폴리인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 헥사메타인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 피로인산나트륨칼륨, 제4피로인산나트륨, 3인산나트륨 또는 제3피로인산나트륨의 조합이 사용되었을 경우, |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---------------|---------------------------------|--|
| | | | 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 인산염 총량은 0.4% 초과 금지 |
| S.15 A | 피로인산나트륨, 4염기성 | 조리생선과 조리육류 블랜드 (B.21.006(n) 언급) | 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 0.15%. 제4피로인산칼륨, 트리폴리인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 헥사메타인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 피로인산나트륨칼륨, 제4피로인산나트륨, 3인산나트륨 또는 제3피로인산나트륨 의 조합이 사용되었을 경우, 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 인산염 총량은 0.4% 초과 금지 |
| S.15 B | 스테아릴-2-젯산 나트륨 | (1) 아이싱과 아이싱 믹스 | (1) 건조 재료 용량의 0.4% |
| | | (2) 필링과 필링 믹스 | (2) 건조 재료 용량의 0.5% |
| | | (3) 푸딩과 푸딩 믹스 | (3) 완성된 식품의 0.2% |
| | | (4) 사워크림 대체재 | (4) 건조 재료 용량의 1.0% |
| | | (5) 식물성 크림 거품제 | (5) 건조 재료 용량의 2.0% |
| | | (6) 배터(튀김반죽) 믹스 | (6) 건조 재료 용량의 0.75% |
| | | (7) 비표준 크림 기반 리큐어 | (7) 완성된 식품의 0.35% |
| | | (8) 프렌치 드레싱, 샐러드 드레싱 | (8) 완성된 식품의 0.4% |
| | | (9) 수프 | (9) 완성된 식품의 0.2% |
| S.15 C | 스테아르산나트륨 | (1) 필링, 아이싱, 비표준 베이커리류, 비표준 제과류 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---|---|
| S.16 | 주석산나트륨 | (1) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, (유형명) 가공치즈, (원료명)을 함유한 (유형명) 가공치즈 | (1) 4.0%. 제2인산칼슘, 제2인산칼륨, 제3인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 나트륨알루미늄인산염, 헥사메타메타인산나트륨, 인산수소이나트륨, 제1인산나트륨, 제3인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 제4피로인산나트륨, 구연산칼슘, 구연산칼륨, 구연산나트륨, 주석산칼륨나트륨, 주석산나트륨 또는 글루콘산나트륨이 조합되어 사용될 경우 이들 염의 총량은 무수염으로 계산했을 때 4.0%를 넘지 않아야 하며, 무수염으로 계산된 인산염으로 3.5% 초과 금지 |
| S.16 A | 제3인산나트륨 | 조리생선과 조리육류 블랜드 (B.21.006(n) 언급) | 제2인산수소나트륨으로 측정되었을 때 0.15%. 제4피로인산칼륨, 트리폴리인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 헥사메타인산나트륨, 헥사메타인산칼륨나트륨, 피로인산나트륨칼륨, 제4피로인산나트륨, 3인산나트륨 또는 제3피로인산나트륨의 조합이 사용되었을 경우, 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 인산염 총량은 0.4% 초과 금지 |
| S.18 | 소르비탄지방산 테스테르 | (1) 모조크림 믹스 (건조), 식물성 | (1) 0.4%. 폴리소르베이트 65, |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | 기름 거품 토폭 | 소르비탄모노스테아레이트, 폴리소르베이트 80가 단독으로 또는 조합하여 사용되었을 때 총량은 0.4% 초과 금지, 식물성 기름 거품 토폭의 경우, 식물성 기름 거품 토폭에 들어간 폴리소르베이트 60의 양이 0.77%를 초과하지 않고, 소르비탄모노스테아레이트의 양이 0.27%를 초과하지 않을 때, 폴리소르베이트 60과 소르비탄모노스테아레이트의 조합은 0.4% 초과 가능 |
| | | (2) 케이크, 케이크 믹스 | (2) 건조 무게 0.6%. 소르비탄모노스테아레이트가 사용되는 경우 총량은 건조 무게 기준 0.7% 초과 금지 |
| | | (3) 비표준 제과류 코팅 및 비표준 성형 제과류 제품 (제과류 및 제빵용) | (3) 1.0%. 폴리소르베이트 65, 소르비탄모노스테아레이트 또는 소르비탄모노스테아레이트가 사용되는 경우 총량은 1.0% 초과 금지 |
| | | (4) 케이크 아이싱, 케이크 아이싱 믹스 | (4) 완성된 케이크 아이싱의 0.5%. 폴리소르베이트 60, 폴리소르베이트 65 또는 소르비탄모노스테아레이트가 단독으로 또는 조합되어 사용되었을 경우 총량은 완성된 케이크 아이싱의 0.5% 초과 금지 |
| | | (5) 비표준 음료 베이스, 비표준 음료믹스 | (5) 음료의 0.05%. 폴리소르베이트 80이 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---------------|--|---|
| | | | 사용되었을 경우 총량은 음료의 0.05% 초과 금지. 폴리소르베이트 60이 사용될 경우 총량은 음료의 0.05% 초과 금지. 폴리소르베이트 65가 사용될 경우 총량은 음료의 0.05% 초과 금지. |
| | | (6) 수프 베이스 및 믹스 (건조) | (6) 섭취되는 수프의 250 p.p.m. |
| | | (7) 이스트 (건조) | (7) 1.5% (빵과 효모로 발효시킨 베이커리제품의 소르비탄모노스테아레이트 잔류물질은 0.05%) |
| | | (8) 초콜릿 | (8) B.04.006, B.04.007, B.04.008절과 B.04.009절의 요구사항에 따라 1.0% |
| | | (9) 푸딩 | (9) 0.5% |
| | | (10) 식물성 기름 크림제제, 식물성 기름 토폰 믹스 | (10) 0.4%. 폴리소르베이트 65 또는 폴리소르베이트 60이 단독으로 또는 조합하여 사용되는 경우 총량은 0.4% 초과 금지 |
| S.18 A | 소르비탄트리올 리에이트 | 소시지 케이싱 | 케이싱의 0.35% |
| S.18 B | 소르비탄트리스 테아레이트 | (1) 마가린, 쇼트닝 | (1) 1.0% |
| | | (2) 비표준 제과류 코팅과 비표준 제과류 코팅 및 비표준 성형 제과류 제품 (제과류 및 제빵용) | (2) 1.0%. 폴리소르베이트 60, 폴리소르베이트 65 또는 소르비탄모노스테아레이트가 사용될 경우 총량은 1.0% 초과 금지 |
| | | (3) 아이스크림 믹스 | (3) 믹스로 만든 아이스크림의 0.035% |
| | | (4) | (4) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---------------------------------------|--|---|
| | | 비표준 냉동 디저트 | 0.035% |
| S.19 | 스테아릴 모노글리세라이 딜 구연산염 | 쇼트닝 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.20 | 자당지방산에스 테르 | (1) 카로테노이드 색소 | (1) 1.5% |
| | | (2) 비표준 제과류, 비표준 제과류 코팅 | (2) 0.5% |
| | | (3) 식물성 기름 거품 토폭 | (3) 1% |
| | | (4) 비표준 냉동 디저트 코팅 | (4) 2% |
| | | (5) 비표준 비유제품 (냉동) | (5) 0.1% |
| | | (6) 비표준 유제품 기반 음료 | (6) 0.07% |
| | | (7) 소스 베이스 및 믹스 (건조), 수프 베이스 및 믹스 (건조) | (7) 건조 베이스 또는 믹스의 0.5% |
| S.21 | 자당라우린산모 노에스테르, 팔미트산 또는 스테아르산 | 비표준 음료, 비표준 음료 농축액, 비표준 음료믹스 | 섭취되는 음료의 0.0145% |
| T.2 | [폐지됨, SOR/2006-91, s. 5] | | |
| T.2A | 타마린드 검 | (1) 크림, 프렌치 드레싱, 다진 고기, 머스타드 피클, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유, 펙틴함유 (과일명) 젤리, 젤리쉬, 샐러드 드레싱 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 | (2) B.08.051절과 B.08.052절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) 아이스크림 믹스 | (3) B.08.061절의 요구사항에 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | | 따라 0.5% |
| | | (4) 아이스밀크 믹스 | (4) B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (5) 저칼로리 마가린 | (5) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드와 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (6) 샤베트 | (6) 0.75%. 다른 안정제와 조합되어 사용될 경우 총량은 0.75% 초과 금지 |
| | | (7) 사워크림 | (7) 0.5%. 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (8) 비표준 식품 | (8) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (9) 냉장포장 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 (유형명) 치즈식품, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈 | (9) 0.5%. 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (10) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드 | (10) 0.5%. 인산염, 구연산염, 주석산염 또는 글루콘산 나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|--|
| | | (11) 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드 | 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 (11) 0.5%. 구연산염, 리세틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산염, 글루콘산 나트륨 또는 주석산염을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| T.2B | 타라 검 | (1) 빵, 크림, 프렌치 드레싱, 머스타드 피클, (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유, 펙틴함유 (과일명) 젤리, 렐리쉬, 샐러드 드레싱 (2) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 (3) 아이스크림 믹스 (4) 아이스밀크 믹스 (5) 저칼로리 마가린 | (1) 우수제조관리기준(GMP) (2) B.08.051절과 B.08.052절의 요구사항에 따라 0.5% (3) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% (4) B.08.071절의 요구사항에 따라 0.5% (5) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드와 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | | 0.5% 초과 금지 |
| | | (6) 샤베트 | (6) 0.75%. 다른 안정제와 조합되어 사용될 경우 총량은 0.75% 초과 금지 |
| | | (7) 사워크림 | (7) 0.5%. 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (8) 비표준 식품 | (8) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (9) 냉장포장 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 (유형명) 치즈식품, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈 | (9) 0.5%. 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (10) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드 | (10) 0.5%. 인산염, 구연산염, 주석산염 또는 글루콘산 나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (11) 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드 | (11) 0.5%. 구연산염, 리세틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산염, 글루콘산 나트륨 또는 주석산염을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| T.3 | 트라가칸스 검 | (1) 프렌치 드레싱, 머스타드 피클, 샐러드 드레싱, 렐리쉬 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 | (2) B.08.051절과 B.08.052절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) 샤베트 | (3) 0.75%. 다른 안정제와 조합되어 사용될 경우 총량은 0.75% 초과 금지 |
| | | (4) 새알고기 어란 | (4) 1.0% |
| | | (5) 비표준 식품 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 저칼로리 마가린 | (6) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드와 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (7) 냉장포장 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 (유형명) 치즈식품, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈 | (7) 0.5%. 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (8) 조리된 연육 및 다진 고기 (새알고기 어란 제외), 조리된 연육 및 다진 고기 (Division 21) | (8) 0.75% |
| | | (9) 아이스크림 믹스, 아이스크림 | (9) B.08.061절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (10) 아이스밀크 믹스, 아이스밀크 | (10) B.08.071절의 요구사항에 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|---|
| | | (11) 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드 | 따라 0.5% (11) 0.5%. 인산염, 구연산염, 주석산염 또는 글루콘산 나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (12) 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드 | (12) 0.5%. 구연산염, 리세틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산염, 글루콘산 나트륨 또는 주석산염을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| X.1 | 잔탄 검 | (1) 프렌치 드레싱, 다진 고기, 샐러드 드레싱 비표준 식품 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 | (2) B.08.051절 또는 B.08.052절의 요구사항에 따라 0.5% |
| | | (3) 저칼로리 마가린 | (3) 0.5%. 젤라틴, 레시틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드와 소르비탄트리스테아레이트를 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (4) 냉장포장 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 치즈식품, 냉장포장 (원료명)을 함유한 | (4) 0.5%. 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|---|
| | | (유형명) 치즈식품, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈 | 초과 금지 |
| | | (5) 머스타드 피클, 렐리쉬 | (5) 0.1% |
| | | (6) 아이스크림 믹스 | (6) 0.1%. 미결정셀룰로스와 이 식품에 이 목록에서 허용된 다른 안정제들과 조합하여 사용될 경우 총량은 믹스로 만든 아이스크림의 0.5% 초과 금지 |
| | | (7) 아이스밀크 믹스 | (7) 0.1%. 이 식품에 이 목록에서 허용된 다른 안정제들과 조합하여 사용될 경우 총량은 믹스로 만든 아이스밀크의 0.5% 초과 금지 |
| | | (8) 샤베트 | (8) 0.1% 또는, 다른 안정제들과 조합하여 사용될 경우 총량은 0.75% 초과 금지 |
| | | (9) 힙크림(100도 이상 열처리) | (9) 0.02% |
| | | (10) 사워크림 | (10) 0.5%. 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산수소이나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (11) 어란류 (캐비어) | (11) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (12) 아미노산 또는 가수분해단백질 기반 영아용 조제식 | (12) 섭취되는 0.075% |
| | | (13) 크림치즈 스프레드, | (13) 0.5%. 인산염, 구연산염, |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드 | 주석산염 또는 글루콘산 나트륨을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (14) 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드 | (14) 0.5%. 구연산염, 리세틴, 모노글리세리드, 모노 및 디글리세리드, 인산염, 글루콘산 나트륨 또는 주석산염을 제외한 식품에서 이 목록의 허용된 다른 식품첨가물과 조합되어 사용될 경우 총량은 0.5% 초과 금지 |

수정된 날짜 : 2019-03-11

5. 허용된 식품 효소 (Food Enzymes) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 허용된 식품 효소 목록은 화학 반응을 촉매 할 수 있고 식품첨가물로 사용되는 허용된 식품 효소를 제시한다. 이는 식품 효소로 사용되는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체 대상 : 2019-02-26

발행일 : 2019-03-18

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

허용된 식품 효소 목록

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|----------|-----------------------|----------------------------|---|-----------------------------|
| A.0 1 | 아세트젖산 데카르복실 라아제 | 고초균 ToC46 (pUW235) | (1) 매쉬 (담금액) (맥주) | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 증류주용 매쉬 (담금액) | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| A.0 2 | 아미노펩티 데이스 | 락토코쿠스 락티스 | (1) 체다치즈, (유형명) 치즈 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 유제품 기반 향미료 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유기반) | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| A.1 | 아밀라아제 | 아스퍼길리우스 니게르; 아스퍼길리우스 | (1) 에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, | (1) 우수제조관리기준(G MP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|--|------------------------------|
| | | 오리세류; 바실루스아밀로 리퀴파시엔스케 이비시; 고초균; 리조퍼스 오리제; 맥아 | 흑맥주(포터) 및 스타우트 | |
| | | | (2) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 사과주, 와인 | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (4) 초콜릿 시럽 | (4) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (5) 증류주용 매쉬(담금액) | (5) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (6) 맥아 향첨가 아침식사용 시리얼 (건조) | (6) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (7) 특정 품목 강화 과일주스 | (7) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (8) (즉석섭취) 아침식사용 시리얼 | (8) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (9) 전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고품 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) | (9) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (10) 비표준 베이커리류 | (10) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (11) 식물성 음료 | (11) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (12) 영아용 시리얼 | (12) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 아스퍼길리우스 | (1) | (1) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---|---|-----------------------------|
| | | 니게르 STz18-9 (pHUda7) | 에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트 | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 증류주용 매쉬(담금액) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고품 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 바실러스 아밀로리퀴파시엔스 EBA 20 (pUBH2); 바실러스 리페니포르미스 균; 바실러스 리페니포르미스 균 BML 592 (pAmyAmp); 바실러스 리페니포르미스 균 BML 730 (pAmyAmp); 바실러스 리페니포르미스 균 LA 57 (pDN1981); 바실러스 리페니포르미스 균 LAT8 (pLAT3); 바실러스 리페니포르미스 | (1) 증류주용 매쉬(담금액) | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고품 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 매쉬(담금액) (맥주) | (3) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|---|--|
| | | <p>균 LiH 1159 (pLiH1108); 바실러스 리페니포르미스 균 LiH 1464 (pLiH1346); 바실러스 리페니포르미스 균 MOL2083 (pCA164-LE399); 바실러스 리페니포르미스 균 PL 1303 (pPL1117)</p> | | |
| | | <p>바실러스 리페니포르미스 균3253 (pICatH-3253); 바실러스 리페니포르미스 균3266 (pICatH-3266ori1); 바실러스 스테이로테르모 필루스; 고초균 B1.109 (pCPC800)</p> | <p>(1) 전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고품 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) (2) 증류주용 매쉬(담금액) (3) 매쉬(담금액) (맥주) (4) 빵류, 밀가루, 통밀가루 (5) 비표준 베이커리류</p> | <p>(1) 우수제조관리기준(GMP) (2) 우수제조관리기준(GMP) (3) 우수제조관리기준(GMP) (4) 우수제조관리기준(GMP) (5) 우수제조관리기준(GMP)</p> |
| | | <p>고초균 B1.109 (pCPC720) (ATCC 39, 705)</p> | <p>(1) 전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고품 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당</p> | <p>(1) 우수제조관리기준(GMP)</p> |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|---------------------------|--------------------------|-----------------------------------|--|-----------------------------------|
| | | | 제조용) | |
| | | 바실러스 리페니포르미스 균 MDT06-228 | (1) 빵류 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 바실러스 리페니포르미스 균 JS125 | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 슈도모나스 플루오레스센스 DC88 | (1) 전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고품 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 증류주용 매쉬(담금액) | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 고초균 NBA (DS 68703) | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | A.2 | 말토게닉아 밀라아제 | 바실러스 리페니포르미스 균 MDT06-221 |
| (2) 파스타 | (2) 우수제조관리기준(G MP) | | | |
| (3) 비표준 베이커리류 | (3) 우수제조관리기준(G MP) | | | |
| 고초균 BRG-1 (pBRG1); 고초균 | (1) 전분 (덱스트린, | | | (1) 우수제조관리기준(G |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 | | |
|--|--------------------------|---|--|------------------------------|----------------------|--------------------------|
| | | DN1413 (pDN1413); 고초균 LFA 63 (pLFA63); 고초균 RB-147 (pRB147) | 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고품 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) | MP) | | |
| | | | (2) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (2) 우수제조관리기준(G MP) | | |
| | | | (3) 비표준 베이커리류 | (3) 우수제조관리기준(G MP) | | |
| | | 고초균 BS154; 고초균 RF12029 | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(G MP) | | |
| | | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(G MP) | | |
| | | A.3 | 아스파라기 나제 | 아스퍼길리우스 니게르 AGN7- 4 | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | | 아스퍼길리우스 니게르 ASP72 | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(G MP) | | | | | |
| (3) 스낵용 과자 글레이즈 제조용 당밀 | (3) 우수제조관리기준(G MP) | | | | | |
| (4) 커피 생두 | (4) 우수제조관리기준(G MP) | | | | | |
| 아스퍼길리우스 오리세류 (pCaHj621/BECh 2#10); 고초균 | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | | | (1) 우수제조관리기준(G MP) | | |
| | (2) 비표준 식품 | | | (2) 우수제조관리기준(G | | |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|-----------------------------------|---|--|
| | | MOL2940 | (3) 커피 생두 | MP) (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| B.1 | 소렌넷 | 소의 동물, 양, 염소의 네 번째 위장에서 나온 수액 추출물 | 체다치즈, 코티지치즈, 크림치즈, 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈, (유형명) 치즈 | 우수제조관리기준(G MP) |
| B.2 | 브로멜린 | 파인애플과 붉은 무늬 아나나스 | (1) 에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 소시지 케이싱 | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (4) 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유) | (4) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (5) 자른 조리육류, 자른 조리가금육 | (5) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (6) 육류 연화제 제제 | (6) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (7) 펌핑피클 (자른 큐어링 소고기용) | (7) B.14.009(g)절의 요구사항에 따른 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (8) 설탕 웨이퍼, 와플, 팬케이크 | (8) 우수제조관리기준(G MP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--|-------------------|---|--|---|
| C.0 1 | 카복시펩티 데이스 | 아스퍼길리우스 니게르 PEG-1 | 체다치즈, 유제품 기반 향미료, 마스카포네 (크림치즈), (유형명) 치즈, 보존처리된 식육가공품 (Division 14), 소시지 | 우수제조관리기준(G MP) |
| C.1 | 카탈라아제 | 아스퍼길리우스 니게르; 리소짐; 소의 간 | (1) 청량음료 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 난백액 (액상 알부민), 액란(전체, 노른자) (건조용) | (2) B.22.034, B.22.035절과 B.22.036절의 요구사항에 따라 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) (액상) (기타 목적 허용식품첨가물 목록 H.1에 따라 과산화수소로 처리된) 유청 | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| C.2 | 셀룰라아제 | 아스퍼길리우스 니게르 | (1) 증류주용 매쉬 (담금액) | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 커피 농축액 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 천연 향미료, 색 추출물, 향신료 추출물 | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | Rasamsonia emersonii (기존 이름: Talaromyces emersonii) | 매쉬(담금액) (맥주) | 우수제조관리기준(G MP) |
| Trichoderma longibrachiatum QM9414 (기존 | (1) 특정 품목 강화 과일주스 | (1) 우수제조관리기준(G MP) | | |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|--|-----------------------------|
| | | 이름: Trichoderma reesei QM9414) | (2) 고형차 제조용 잎차 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | Trichoderma longibrachiatum A83 (기존 이름: Trichoderma reesei A83) | (1) 사과주스, 포도주스, 자몽주스, 레몬주스, 라임주스, 과일주스, 오렌지주스, 파인애플 주스 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 비표준 베이커리류 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.3 | (i)키모신 A | 대장균 K-12, GE81 (pPFZ87A) | (1) (유형명) 체다치즈, 코티지치즈, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈, 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 사워크림 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 비표준 우유 기반 디저트 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | (ii) 키모신 B | 아스퍼길리우스 니게르 var. 아와모리, GCC0349 (pGAMpR); 클루이베로마이세스 마르시아누스 var. 락티스, DS1182 (pKS105) 클루이베로마이세스 락티스 CIN | (1) (유형명) 체다치즈, 코티지치즈, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈, 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 사워크림 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 비표준 우유 기반 디저트 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (1) (유형명) 체다치즈, | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | | |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------------------------|---|---|-----------------------|
| | | | 코티지치즈, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈, 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 사워크림 | MP) |
| | | | (2) 비표준 우유 기반 디저트 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 케피르 (산양유 발효주), 쿼크 (쿠아르크, 독일산 저지방 치즈), 요구르트 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| (iii) 키모신 | 아스퍼길리우스 니게르 var. 아와모리 (pCCEx3) | (1) (유형명) 체다치즈, 코티지치즈, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈, 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 사워크림 | (1) 우수제조관리기준(GMP) | |
| | | (2) 비표준 우유 기반 디저트 | (2) 우수제조관리기준(GMP) | |
| C.4 | 사이프로신 | 아티초크 L. var. altilis DC. | 코티지치즈, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈, (유형명) 치즈 | 우수제조관리기준(GMP) |
| F.1 | 피신 | 무화과 나무 유액 (Ficus sp.) | (1) 에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 소시지 케이싱 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유) | (3) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-------------------|--|--|---|
| | | | (4) 자른 조리육류, 자른 조리가금육 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (5) 육류 연화제 제제 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (6) 펄핑피클 (자른 큐어링 소고기용) | (6) B.14.009(g)절의 요구 사항에 따라 우수제조관리기준(GMP) |
| G.1 | 글루코아밀라아제 (산성말타아제) | 아스퍼길리우스 니게르 var.; 아스퍼길리우스 오리세류 var.; 리조퍼스 오리재 var. | (1) 에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 초콜릿 시럽 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (4) 증류주용 매쉬(담금액) | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (5) (즉석섭취) 아침식사용 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (6) 전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고품 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) | (6) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (7) 비표준 베이커리류 | (7) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 아스퍼길리우스 | (1) | (1) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|-------------------------------------|--|------------------------------|
| | | 니게르126- PE001-32 | 빵류, 밀가루, 통밀가루 | 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 아침 식사용 시리얼 | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (4) 영아용 시리얼 | (4) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 아스퍼길리우스 니게르 | (1) 사과주스, 바나나 주스, 포도주스, 자몽주스, 레몬주스, 라임주스, 오렌지주스, 배 주스, 파인애플 주스 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 영아용 시리얼 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 아스퍼길리우스 니게르 STz18- 9 (pHUda7) | (1) 에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 증류주용 매쉬(담금액) | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고형 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 아스퍼길리우스 니게르 41SAM2-54 | (1) 에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--------------------------------------|---|------------------------------|
| | | | 스타우트 | |
| | | | (2) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 아침식사용 시리얼 | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (4) 매쉬 (담금액) (맥주) | (4) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (5) 증류주용 매쉬(담금액) | (5) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (6) 영아용 시리얼 | (6) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (7) 특정품목 강화 과일주스, 특정품목 강화 채소주스 | (7) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (8) 비표준 베이커리류 | (8) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 리조푸스 니베우스 var. | (1) 증류주용 매쉬 (담금액) | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 매쉬(담금액) (식초 제조용) | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 리조푸스 텔레마 var. multiplicisporus | (1) 매쉬 (담금액) (맥주) | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 증류주용 매쉬(담금액) | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 매쉬(담금액) (식초 제조용) | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (4) 전분 (덱스트린, | (4) 우수제조관리기준(G |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|--|--|-----------------------|
| | | | 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고품 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) | MP) |
| G.2 | 글루카네이즈 | 아스퍼길리우스 니게르var.; 바실러스 아밀로리퀴파시 엔스var.; 고초균 var. | (1) 에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 옥수수 (탈배아용) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 증류주용 매쉬(담금액) | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (4) 매쉬(담금액) (식초 제조용) | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (5) 비표준 베이커리류 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | Disporotrichum dimorphosporum DXL-1; Rasamsonia emersonii (기존 이름: Talaromyces emersonii) | 매쉬 (담금액) (맥주) | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 휴미콜라 인소렌스 var. | (1) 에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 증류주용 매쉬(담금액) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 트리코더마 | 사과주스, 포도주스, | 우수제조관리기준(G |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|--|--|
| | | 레세이 A83 | 자몽주스, 레몬주스, 라임주스, 과일주스, 오렌지주스, 파인애플 주스 | MP) |
| G.3 | 글루코스산 화효소 | 아스퍼길리우스 니게르 ZGL528-72 | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 아스퍼길리우스 니게르 var.; 아스퍼길리우스 오리세류 Mtl-72 (pHUda107 | (1) 청량음료 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 난백액 (액상 알부민), 액란(전체, 노른자) (건조용) | (2) B.22.034(b), B.22.035(b)절과 B.22.036(b)절의 요구사항에 따라 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (4) 비표준 베이커리류 | (4) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 트리코더마 레세이 RF11400 | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 난백액 (액상 알부민), 액란(전체, 노른자) (건조용) | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 파스타 | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (4) 비표준 베이커리류 | (4) 우수제조관리기준(G MP) |
| G.4 | 글루코사이 | Actinoplanes | 포도당 (포도당시럽) | 우수제조관리기준(G |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|----------------------|-----------------------|
| | 성화효소 | missouriensis var.; 바실러스 코아굴런스 var.; 미크로박테리움 아르보레센스 NRRL B-11022; Streptomyces murinus DSM 3252; 스트렙토미세스 올리바슈스 var.; Streptomyces olivochromogenes var.; Streptomyces rubiginosus ATCC No.21,175; Streptomyces rubiginosus SYC 5406 (pSYC5239) | (과당으로 전환) | MP) |
| H.1 | 헤미셀룰레이스 | 바실러스 아밀로리퀴파시엔스 var.; 고초균 var. | (1) 증류주용 매쉬(담금액) | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 커피 농축액 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 매쉬(담금액) (식초 제조용) | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| H.2 | 핵소오스 산화요소 | Ogataea polymorpha B13-HOX4-Mut45 (기존 이름: 한세놀라) | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) | (3) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|--------------------------|--|------------------------|
| | | 폴리모르파 (B13-HOX4-Mut 45)) | 우유, 탈지(부분)우유, 탈지우유와 멸균우유, 100도 이상 열처리 | 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (4) 모짜렐라치즈(부분탈지), 피자 모짜렐라치즈 | (4) 우수제조관리기준(G MP) |
| I.01 | 이눌리나아제 | 아스퍼길리우스 니게르var. Tieghem | 이눌린 | 우수제조관리기준(G MP) |
| I.1 | 인버테이스 | 아스페르길루스 돔 | 슈크로스 (프럭토올리고당 제조용) | 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 사카로미세스 sp. | (1) 비표준 부드러운 액체가 중심부에 있는 제과류 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| L.1 | 락타아제 | 고초균 CB108 | (1) 저유당 효소 제제 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 향첨가 맥아우유(몰티드우유), (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 아이스크림 믹스용 우유 | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (4) 유청 | (4) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (5) 요구르트 | (5) 우수제조관리기준(G MP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---|---|------------------------------|
| | | 바실러스 리페니포르미스 균 PP3930 | (1) 저유당 효소 제제 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 아이스크림 믹스용 우유 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 향첨가 맥아우유(몰티드우유), (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유 | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 아스퍼길리우스 니게르 var.; 아스퍼길리우스 오리세류 var.; 클루이베로마이 세스 프라질리스(클루 이베로마이세스 마르시아누스 var. 마르시아누스); 클루이베로마이 세스 락티스(클루이베 로마이세스 마르시아누스 var. 락티스); 사카로미세스 sp. | (1) 저유당 효소 제제 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 아이스크림 믹스용 우유 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (4) (향미명) 맥아우유(몰티드우유), (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유 | (4) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 칸디다 쉐도트로피칼리 스 무세포 추출물 | (1) 아이스크림 믹스용 우유 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) | (2) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---------------|---|--|-----------------------|
| | | | 요구르트 | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 유청 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (4) (향미명) 맥아우유(몰티드우유), (향미명) 우유, (향미명) 부분탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 부분 탈지우유, (향미명) 탈지우유, 우유 고형분 첨가된 (향미명) 탈지우유 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| L2 | 리파아제 | 동물 채장 조직; 아스퍼길리우스 니게르 var.; 아스퍼길리우스 오리세류 var.; 송아지, 새끼 염소, 어린양의 식용 전위 조직; 리조퍼스 오리재 var. | (1) 유제품 기반 향미료 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 난백 (건조) (건조 알부민), 난백액 (액상 알부민) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 체다치즈, (유형명) 치즈, 가공 체다치즈 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (4) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (5) 비표준 베이커리류 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (6) 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유 기반) | (6) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 아스퍼길리우스 니게르 (LFS-54) | (1) 빵, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(GMP) | | |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---|--|--------------------|------------------------|
| | | | | MP) |
| | | 아스퍼길리우스 니게르 (pCaHj600/MBin 118#11) | 유지 (변성) | 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 아스퍼길리우스 오리세류 (MLT-2) (pRML 787) (p3SR2); 리조무코르 미에헤이 (Cooney and Emerson) (기존 이름: 뮤코르 미에헤이 (Cooney and Emerson)); 리조퍼스 니베우스 | (1) 유지 (변성) | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | (2) 체다치즈, (유형명) 치즈 | | (2) 우수제조관리기준(G MP) | |
| | (3) 유제품 기반 향미료 | | (3) 우수제조관리기준(G MP) | |
| | (4) 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유) | | (4) 우수제조관리기준(G MP) | |
| | 아스퍼길리우스 오리세류 AI-11 (pBoel 960) | | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 유지 (변성) | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | 아스퍼길리우스 오리세류 BECh2#3 (pCaHj559); 아스퍼길리우스 오리세류 (MStr115) (pMStr20) | | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 레시틴 (변성) | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (4) 비표준 계란가공품 | (4) 우수제조관리기준(G |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|----------------------|------------------------------|
| | | | | MP) |
| | | Candida cylindracea AELAYH | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 유제품 기반 향미료 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 유지 (변성) | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (4) 비표준 베이커리류 | (4) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | Candida rugosa; Mucor circinelloides f. circinelloides (기존 이름: Mucor javanicus); 페니실룸 로큐포티 | 유제품 기반 향미료 | 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 페니실룸 카망 베르티 | 식용 유지 | 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 트코더마 레세이 RF10625 | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 한세놀라 폴리모르파 B14-CBSsynt (또는 다른 이름으로: 한세놀라 폴리모르파 B14-CBSsynt and Pichia | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 파스타 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 비표준 베이커리류 | (3) 우수제조관리기준(G MP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|---------------------------------|-----------------------|
| | | angusta B14-CBSsynt) | | |
| L.3 | 지방산화효소 | 대두 유청 혹은 대두박 | 빵류, 밀가루, 통밀가루 | 우수제조관리기준(GMP) |
| L.4 | 라이소자임 | 난백 | 체다치즈, (유형명) 치즈 | 우수제조관리기준(GMP) |
| M.0 1 | 만나나아제 | 아스퍼길리우스 니게르 AEHCM | 커피 농축액 | 우수제조관리기준(GMP) |
| M.1 | 응유 효소 | 순수배양 발효 과정에 의한 뮤코속 진균(Lindt) 혹은 아스퍼길리우스 오리세류 RET-1 (pBoel777) | (1) 체다치즈, 코티지치즈, (유형명) 치즈, 사워크림 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 유제품 기반 향미료 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유) | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 리조무코르미에헤이 (Cooney and Emerson) (기존 이름: 뮤코르 이메헤이 (Cooney and Emerson)) | (1) 체다치즈, 코티지치즈, (유형명) 치즈, 사워크림 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 유제품 기반 향미료 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유) | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (4) 모조 치즈 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 순수배양 발효 과정에 의한 Endothia parasitica | (1) 에멘탈(에멘탈, 스위스)치즈 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 파마산 치즈 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 로마노 치즈 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---|---|------------------------------|
| | | | (4) 모짜렐라치즈(스카모르차) | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (5) 모짜렐라치즈(부분탈지) | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.1 | 판크레아틴 | 돼지 췌장 (Sus scrofa) 혹은 황소 췌장 (Bos taurus) | (1) 난백 (건조) (건조 알부민), 난백액 (액상 알부민) | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) (즉석섭취) 아침식사용 시리얼 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고품 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (4) 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유 기반) | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.2 | 파파인 | 파파야 열매 L. (파파야과) | (1) 에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) (도축 전) 소고기 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 소시지 케이싱, 수용성, 식용 콜라겐 필름 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (4) 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유 기반) | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (5) | (5) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|-----------------------------------|------------------------------|
| | | | 자른 조리육류, 자른 조리가금육 | 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (6) 육류 연화제 제제 | (6) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (7) (즉석섭취) 아침식사용 시리얼 | (7) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (8) 펌핑피클 (자른 큐어링 소고기용) | (8) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (9) 비표준 베이커리류 | (9) 우수제조관리기준(G MP) |
| P.3 | 펙티나아제 | 아스퍼길리우스 니게르 var.; 리조퍼스 오리재 var. | (1) 사과주, 와인 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 증류주용 매쉬(담금액) | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 특정품목 강화 과일주스 | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (4) 천연 향미료, 색소 추출물 | (4) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (5) 감귤류 껍질 (잼, 마멀레이드, 당절임용) | (5) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (6) 식물성, 수프용 스톡(육수) | (6) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (7) 고형차 제조용 잎차 | (7) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 아스퍼길리우스 오리세류 Km- 1-1 (pA2PEI) | (1) 사과주, 와인 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 특정품목 강화 과일주스 | (2) 우수제조관리기준(G |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|--|---------------------------------|
| | | | (3) 비표준 과일 및 채소 가공품 | MP) (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (1) 특정품목 강화 과일주스 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 트리코더마 레세이 RF6197; 트리코더마 레세이 RF6201 | (2) 비표준 과일 및 채소 가공품 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 와인 | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| P.4 | 펙토산나제 | 아스퍼길리우스 니게르 var.; 바실러스 아밀로리퀴파시 엔스var.; 고초균 var. | (1) 에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 옥수수 (탈배아용) | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 증류주용 매쉬(담금액) | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (4) 매쉬(담금액) (식초 제조용) | (4) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (5) 비표준 베이커리류 | (5) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (6) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (6) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 트리코더마 레세이(QM9414) | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 증류주용 매쉬(담금액) | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) | (3) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|----------------------------|--|------------------------------|
| | | | 비표준 베이커리류 | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.5 | 펩신 | 돼지 위의 선충 | (1) 에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 체다치즈, 코티지치즈, 크림치즈, 크림치즈 스프레드, 크림치즈 (원료명)을 함유한 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈, (유형명) 치즈 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 탈지 콩가루 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (4) (즉석 섭취) 아침식사용 시리얼 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (5) 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유 기반) | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.5.1 | 퍼록시데이스 | 아스퍼길리우스 니게르 MOX-54 | (기타 목적 허용식품첨가물 목록 H.1에 따라 과산화수소로 처리된) 유청 (액상) | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.5.2 | 포스포리파아제 | 스트렙토미세스 바이올레스루버 | (1) 레시틴 (변성) | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 비표준 계란 가공품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 아스퍼길리우스 오리세류 (pPFJo142) | 체다치즈, (유형명) 치즈 | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 아스퍼길리우스 | (1) | (1) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|--|--|------------------------|
| | | 니게르 (PLA-54) | 빵류, 밀가루, 통밀가루 | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 비표준 계란 노른자, 비표준 계란 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (4) 레시틴 (변성) | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.6 | 프로테이스 | 바실루스 스테아로테르모 필루스 TP7 | (1) 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유 기반) | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 가수분해 이스트 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 푸사리움 베네나툼 WTY939-8-3 | (1) 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유 기반) | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (1) 에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 아스퍼길리우스 니게르 var.; 아스퍼길리우스 오리세류 var.; 바실러스 아밀로리퀴파시 엔스var.; 고초균 var. | (2) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 유제품 기반 향미료 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (4) 증류주용 매쉬(담금액) | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (5) 소시지 케이싱 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (6) | (6) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| | | | 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유 기반) | 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (7) 가공용 스프레이 치즈 분말 | (7) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (8) 육류 연화제 제제 | (8) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (9) 자른 조리육류, 자른 조리가금육 | (9) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (10) (즉석 섭취) 아침식사용 시리얼 | (10) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (11) 비표준 베이커리류 | (11) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (12) 콜비 치즈 | (12) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (13) 식물성 음료 | (13) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 마이크로코커스 카셀올리티쿠스 var. | (유형명) 치즈 | 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 바실러스 리페니포르미스 균 (Cx) | 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유) | 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 바실러스 리페니포르미스 균 S10-34zEK4 | 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유) | 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 아스퍼질러스 멜레우스 | 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유) | 우수제조관리기준(G MP) |
| | | 아스퍼길리우스 오리세류 var. | 체다치즈, 가공 체다치즈 (과립 커드치즈 및 기타 | 우수제조관리기준(G MP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-------------|--|--|------------------------|
| | | | 커드치즈) | |
| | | 고초균 Raa1102 | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.6.1 | 단백질-글루타미나아제 | Chryseobacterium proteolyticum AE-PG | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 파스타 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (4) 식물성 음료 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (5) 비표준 베이커리류 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (6) 비표준 유제품 | (6) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (7) 이스트 추출물 | (7) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.7 | 풀룰라아제 | Bacillus acidopullulyticus NCIB 11647; 바실러스 리페니포르미스 균 SE2-Pulint211 (pUBCDEBR A11DNSI) | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고품 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) | (3) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|----------------------------------|---|------------------------------|
| | | | 비표준 베이커리류 | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 바실러스 리페니포르미스 균 BMP 139 (pR11Amp) | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 매쉬 (담금액) (맥주) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고품 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (4) 비표준 베이커리류 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 고초균 B1-163 (pEB301) | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (2) 매쉬 (담금액) (맥주) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (3) 증류주용 매쉬(담금액) | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (4) 전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고품 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (5) 비표준 베이커리류 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 고초균 RB121 (pDG268) | (1) 매쉬 (담금액) (맥주) | (1) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|----------------|--|--|------------------------------|
| | | | (2) 증류주용 매쉬(담금액) | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 전분 (덱스트린, 덱스트로스, 포도당 (포도당시럽), 고품 포도당(건조 포도당시럽) 및 엿당 제조용) | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| R.1 | 레닛 | 송아지, 새끼 염소 또한 어린양의 네 번째 위에서 나온 수용성 추출물 | (1) (유형명) 체다치즈, 코티지치즈, 크림치즈, (원료명)을 함유한 크림치즈, 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, 사워크림 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 비표준 우유 기반 디저트 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| T.01 | 트렌스글루 타미나아제 | 스트렙토베르티 실룸 모바렌세 S-8112 | (1) 비표준 조리된 생선가공품 | (1) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (2) 유사 육류 | (2) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (3) 비표준 치즈 제품 | (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (4) 비표준 가공치즈 | (4) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (5) 비표준 크림치즈 | (5) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (6) 요구르트 | (6) 우수제조관리기준(G MP) |
| | | | (7) | (7) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|----------------------------|--|-----------------------------|
| | | | 비표준 유제품 디저트 (냉동) (8) [삭제됨, 2017-02-15, (See NOM/ADM-0086)] | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (9) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (9) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (10) 비표준 베이커리류 | (10) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (11) 머릿고기, 머릿고기(헤드치즈), 육류 부산물 로프, (유형명) 조리 육류(포함된 재료에 따라 구분된), 조리된 육류 (Division 14), 조리된 육류 부산물, 보존처리된 식육가공품(Division 14), 보존처리된 육류 부산물, 펌핑피클 및 커버피클 (건조 큐어링, 보존처리된 육류 및 부산물용), 소시지 | (11) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | (12) 조리된 가금류, 조리된 가금류 부산물, 보존처리된 가금류, 보존처리된 가금류 부산물 | (12) 우수제조관리기준(GMP) |
| T.1 | 트립신 | 돼지 췌장 (Sus scrofa) | 가수분해 단백질 (동물성, 식물성 및 우유) | 우수제조관리기준(GMP) |
| U.1 | 우레아제 | 락토바실러스 퍼멘툼 | 사케, 와인 | 우수제조관리기준(GMP) |
| X.1 | 크실라나아제 | 아스퍼길리우스 오리세류 Fa 1- | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|--|------------------------------------|--|
| | | 1 (pA2X1Tl) | (2) 비표준 베이커리류 | MP) (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 아스퍼길리우스 오리세류 JaL 339 (pJaL537); 고초균 DIDK 0115 (pUB110 OIS2) | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 (2) 비표준 베이커리류 | (1) 우수제조관리기준(GMP) (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 아스퍼길리우스 니게르 (XYL-2)(pXYL3); 고초균 (XAS); 트리코더마 레세이 A83 | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 (2) 비표준 베이커리류 | (1) 우수제조관리기준(GMP) (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 바실러스 리페니포르미스 균 strain HyGe329 | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 (2) 비표준 베이커리류 | (1) 우수제조관리기준(GMP) (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 고초균 CF 307 (pJHPaprE-xynA ss-BS3xylanase#1) | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 (2) 비표준 베이커리류 | (1) 우수제조관리기준(GMP) (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 고초균 Gizα3508 | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 (2) 비표준 베이커리류 | (1) 우수제조관리기준(GMP) (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | 고초균 RH 6000 | (1) 빵류, 밀가루, 통밀가루 (2) 비표준 베이커리류 | (1) 우수제조관리기준(GMP) (2) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 원재료 (source) | 3 열 허용된 식품 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---------------|-----------------------------|
| | | Disporotrichum dimorphosporu m DXL- 1; Rasamsonia emersonii (기존 이름: Talaromyces emersonii) | 매쉬 (담금액) (맥주) | 우수제조관리기준(G MP) |

수정된 날짜 : 2019-03-18

6. 허용된 응고제 (Firming Agents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 **허용된 응고제 목록**은 식품을 단단하게 만들거나 바삭하게 만드는 데 사용되는 승인된 식품첨가물을 제시한다. 그것은 응고제로 사용될 수 있는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

이 목록은 최신 버전이며 2012-10-30에 발표되었다.

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

허용된 응고제 목록

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---|------------------------------------|
| A.1 | 황산알루미늄 | (1) 계살, 랍스터, 연어, 새우, 참치 통조림, 피클, 렐리쉬 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| A.2 | 황산알루미늄암모늄 | (1) 피클, 렐리쉬 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.1 | 염화칼슘 | (1) 사과 통조림 | (1) 칼슘으로 측정했을 때 0.026% |
| | | (2) 자몽 통조림 | (2) 추가 여부와 상관없이 총 칼슘 함량의 0.035% |
| | | (3) 체다치즈, (유형명) 치즈 | (3) 사용된 우유와 유제품의 0.02% |
| | | (4) 코티지치즈 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 냉동 생선용 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|----------|--------------|-----------------------------------|---|
| | | 글레이즈 | |
| | | (6) 올리브 | (6) 브라인(brine, 식품 저장용 소금물)의 1.5% |
| | | (7) 피클과 렐리쉬 | (7) 0.4% |
| | | (8) 채소류 통조림, 토마토 | (8) 칼슘으로 측정되었을 때 0.026%, 완두콩 통조림의 경우 칼슘으로 측정되었을 때 0.035% |
| | | (9) 비표준 식품 | (9) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (10) 살구 통조림 | (10) 칼슘으로 측정되었을 때 0.022% |
| | | (11) 사과 (냉동) | (11) B.11.102절의 요구사항에 따라 칼슘으로 측정되었을 때 0.026% |
| C.2 | 구연산칼슘 | (1) 채소류 통조림, 토마토 | (1) 칼슘으로 측정되었을 때 0.026% |
| | | (2) 사과 통조림 | (2) 칼슘으로 측정되었을 때 0.026% |
| | | (3) 비표준 식품 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 사과 (냉동), 슬라이스 사과(냉동) | (4) B.11.102절의 요구사항에 따라 칼슘으로 측정되었을 때 0.026% |
| C.3 | 글루콘산칼슘 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.3 A | 젖산칼슘 | (1) 자몽 통조림 | (1) 추가 여부와 상관없이 총 칼슘 함량의 0.035% |
| | | (2) 완두콩 통조림 | (2) 칼슘으로 측정되었을 때 0.035% |
| C.4 | 제2인산칼슘 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.5 | 제1인산칼슘 | (1) 채소류 통조림, 토마토 | (1) 칼슘으로 측정되었을 때 0.026% |
| | | (2) 사과 통조림 | (2) 칼슘으로 측정되었을 때 0.026% |
| | | (3) 비표준 식품 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|---------------|------------------------|---|
| | | (4) 사과 (냉동) | (4) B.11.102절의 요구사항에 따라 칼슘으로 측정되었을 때 0.026% |
| C.6 | 황산칼슘 | (1) 채소류 통조림, 토마토 | (1) 칼슘으로 측정되었을 때 0.026% |
| | | (2) 사과 통조림 | (2) 칼슘으로 측정되었을 때 0.026% |
| | | (3) 사과 (냉동) | (3) B.11.102절의 요구사항에 따라 칼슘으로 측정되었을 때 0.026% |
| P.1 | 포타슘 알루미늄 | (1) 피클과 렐리쉬 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 성게알 | (3) 알루미늄으로 측정되었을 때 350 p.p.m. |
| S.1 | 황산알루미늄나트 륨 | (1) 피클, 렐리쉬 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |

수정된 날짜 : 2012-12-12

7. 허용된 피막제 (Glazing or Polishing Agents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 **허용된 피막제 목록**은 식품의 외부 표면에 도포할 때 빛나는 외관을 보여주거나 보호 코팅하는 승인된 식품첨가물을 제시한다. 피막제로 사용될 수 있는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

이 목록은 최신 버전이며 2012-10-30에 발표되었다.

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

허용된 피막제 목록

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------------|-----------------------|---------------------------|
| A.1 | 아세틸레이티드모 노글리세리드 | (1) 비표준 제과류 | (1) 0.4% |
| | | (2) 냉동 생선용 글레이즈 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| B.1 | 밀랍 | 비표준 제과류 | 0.4% |
| C.1 | 카나우바 왁스 | 비표준 제과류 | 0.4% |
| C.2 | 칸데릴라 왁스 | 비표준 제과류 | 0.4% |
| G.1 | 아라비아 검 | 비표준 제과류 | 0.4% |
| G.2 | 안식향 | 비표준 제과류 | 0.4% |
| M.1 | 규산마그네슘 | 비표준 제과류 | 0.4% |
| M.2 | 미네랄 오일 | 비표준 제과류 | 0.15% |
| P.1 | 바셀린 | 비표준 제과류 | 0.15% |
| S.1 | 셀락 | 케이크 장식, 비표준 제과류 | 0.4% |
| | | 비표준 제과류 | 0.4% |
| S.2 | 고래왁스 | 비표준 제과류 | 0.4% |
| Z.1 | 제인 | 비표준 제과류 | 1.0% |

수정된 날짜 : 2012-12-12

**8. 다른 허용 용도의 식품첨가물 허가(Permitted Food Additives with Other Accepted Uses) 목록
(허용된 식품첨가물 목록)**

이 허용된 다른 용도의 식품첨가물 목록은 승인된 기타 식품첨가물을 제시한다. 이 목록은 다른 허용 용도의 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체물: 2017-06-01

발행일: 2018-08-27

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로).

다른 허용 용도의 식품첨가물 허가 목록

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|----------------|---|----------------|--------------------------|
| A.01 | 아카시아 검 | 에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트 맥주, 와인 | 청징제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| A.1 | 아세틸레이티드모노글리세리드 | 비표준 식품 | 코팅, 이형제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| A.1.01 | 한천 | 와인 | 청징제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| A.1.1 | 황산알루미늄 | 난백 (건조) (건조 알부민), 계란 (건조), 노른자 (건조), 난백 (냉동 알부민), 냉동 계란가공품, 노른자 (냉동), 난백액 (액상 알부민), | 저온 살균 중 난백 안정화 | 0.036% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-------------------------|--|----------------|--|
| | | 액란, 노른자(액상) | | |
| A.2 | 과산화황산 암모늄 | 맥주 효모 | 항균제 | 0.1% |
| A.3 | [폐지됨, SOR/93-276, s. 4] | | | |
| A.4 | [폐지됨, SOR/93-276, s. 5] | | | |
| B.2 | 밀랍 | 비표준 식품 | 접착방지제 | 0.4% |
| B.2.1 | 과산화벤조 일 | 유청 (액상) (건조 유청 제조용) (영아용 조제식용 제외) | 탈색 | 100 p.p.m. |
| B.3 | 브롬으로 처리한 식물성기름 | 감귤류 및 가문비나무 오일 함유 향미료 | 밀도 조절제 | 섭취되는 감귤류 및 가문비나무 오일 함유 음료에 15 p.p.m. |
| B.4 | N-부탄 | 팬코팅: 식물성기름기반 또는 레시틴기반 또는 혼합물 | 분사제 | 우수제조관리기준(G MP) |
| C.1 | 카페인 | (1) 콜라 타입 음료 | (1) 제품의 특성화 | (1) 완성된 식품의 200 p.p.m. |
| | | (2) 무알코올 물기반 과일향첨가 탄산음료(청량음료) (콜라 타입 제외) | (2) 제품의 특성화 | (2) 단독으로 또는 카페인 구연산염과 조합하여 사용될 경우, 카페인으로 측정되었을 때 완성된 식품의 150 p.p.m. |
| C.2 | 카페인 구연산염 | (1) 콜라 타입 음료 | (1) 제품의 특성화 | (1) 카페인으로 측정되었을 때 완성된 식품에 200 p.p.m. |
| | | (2) 무알코올 물기반 과일향첨가 탄산음료(청량음료) (콜라 타입 제외) | (2) 제품의 특성화 | (2) 단독으로 또는 카페인과 조합하여 사용될 경우, 카페인으로 측정되었을 때 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 | |
|------------|-----------|---|-------------------------------|--|--|
| | | | | 완성된 식품의 150 p.p.m. | |
| C.3 | 탄산칼슘 | (1) 밀가루, 통밀가루 | (1) 과산화벤조일의 희석제 | (1) B.13.001(e)(vi)절과 B.13.005(d)(vi)절의 요구사항에 따라 900 p.p.m. | |
| | | (2) [폐지됨, SOR/94-227, s. 5] | | | |
| | | (3) 비표준 제과류 | (3) 크림 및 고정제 | (3) 우수제조관리기준(GMP) | |
| | | (4) 츄잉껌 | (4) 필러 | (4) 우수제조관리기준(GMP) | |
| | | (5) 비표준 식품 | (5) 희석제, 먼지제거제 | (5) 우수제조관리기준(GMP) | |
| C.3.0 1 | 염화칼슘 | 식용 코팅된 소시지 | 식용 코팅 안정화 | 우수제조관리기준(GMP) | |
| C.3A | 젖산칼슘 | (1) 알부민 (라이소자임 제거한) | (1) 기능성 복원 | (1) 우수제조관리기준(GMP) (처리 중 손실된 칼슘을 초과하지 않도록 첨가한 칼슘의 양) | |
| | | (2) (B.21.006(n)에 언급된) 조리생선과 조리육 블랜드 | (2) 질감 수정 | (2) 우수제조관리기준(GMP) | |
| | | (3) 식용코팅된 소시지 | (3) 식용 코팅 안정화 | (3) 우수제조관리기준(GMP) | |
| C.4 | 산화칼슘 | (1) (냉동) 갑각류, 두족류 | (1) 이물질 제거 및 조리 중 수분 손실 감소 | (1) 염화나트륨 (소금)과 수산화나트륨이 조합되어 사용될 경우 산화칼슘은 30 p.p.m. 초과 금지 | |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|--|----------------------------|--|
| | | (2) (B.21.006(n)에 언급된) 조리생선과 조리육 블랜드 | (2) 질감 수정 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.5 | 제2인산칼슘 | (1) 밀가루, 통밀가루 | (1) 과산화벤조일의 희석제 | (1) B.13.001(e)(vi)절과 B.13.005(d)(vi)절의 요구사항에 따라 900 p.p.m. |
| | | (2) [폐지됨, SOR/94-227, s. 6] | | |
| C.6 | 제3인산칼슘 | (1) 밀가루, 통밀가루 | (1) 과산화벤조일의 희석제 | (1) B.13.001(e)(vi)절과 B.13.005(d)(vi)절의 요구사항에 따라 900 p.p.m. |
| | | (2) [폐지됨, SOR/94-227, s. 7] | | |
| | | (3) 유청 (액상) (건조 유청 제조용) (영아용 조제식용 제외) | (3) 과산화벤조일의 희석제 | (3) 건조 유청 식품의 0.04% |
| | | (4) 치즈 식품, (원료명)을 함유한 치즈 식품, 가공치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드, 가공치즈, (원료명)을 함유한 가공치즈 | (4) 색상, 질감, 농도 및 퍼짐성 향상 | (4) 1.0% |
| C.7 | 규산칼슘 | 유용성 아나토 | 희석제 | B.06.021절의 요구사항에 따라 우수제조관리기준(GMP) |
| C.8 | 칼슘스테아레이트 | 비표준 제과류 | 이형제 | 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 | |
|--------|------------------|--|-----------------|---|--|
| C.9 | 칼슘 스테아로일-2-락틸레이트 | (1) 난백 (냉동 알부민), 난백액 (액상 알부민) | (1) 기포제 | (1) 0.05% | |
| | | (2) 난백 (건조) (건조 알부민) | (2) 기포제 | (2) 0.5% | |
| | | (3) 식물성 지방 토폰 | (3) 기포제 | (3) 0.3% | |
| | | (4) 건조 감자 | (4) 조절제 | (4) 건조 용량의 0.2% | |
| C.10 | 황산칼슘 | (1) 밀가루, 통밀가루 | (1) 과산화벤조일의 희석제 | (1) B.13.001(e)(vi)절과 B.13.005(d)(vi)절의 요구사항에 따라 900 p.p.m. | |
| | | (2) [폐지됨, SOR/94-227, s. 8] | | | |
| | | (3) 베이킹 파우더 | (3) 중화제 | (3) B.03.002절의 요구사항에 따라 우수제조관리기준(GMP) | |
| | | (4) 유청 (액상) (건조 유청 제조용) (영아용 조제식용 제외) | (4) 과산화벤조일의 희석제 | (4) 건조 유청 식품의 0.3% | |
| C.11 | 이산화탄소 | (1) 에일, 맥주, 탄산(과일)주스, 사과주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주 (포터), 스타우트 맥주, 물 (미네랄 및 샘플로 표시된, 와인 | (1) 탄산염화작용 | (1) 우수제조관리기준(GMP) | |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 탄화 및 압력 분배제 | (2) 우수제조관리기준(GMP) | |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|---------|--|---|--------------------|---------------------------------|
| | | (3) 코티지치즈, 크림 코티지치즈 | (3) 식품 섭취 기한 연장 | MP) (3) 우수제조관리기준(G MP) |
| C.11. 1 | 카복시메틸 셀룰로오스, 가교결합 (카복시메틸 셀룰로오스, 가교결합) | 테이블용 감미료 (아세설팜칼륨, 아스파탐, 에리트리트, 네오탄 및 수크랄로스 함유) | 정제 잉킴결합 방지용 | 우수제조관리기준(G MP) |
| C.11. 2 | 카나우바 왁스 | 브로스 (가금류 통조림용 제외) (Division 22) | 소포제 | 6 p.p.m. |
| C.12 | 피마자유 | 비표준 제과류 | 이형제 | 우수제조관리기준(G MP) |
| C.13 | [폐지됨, SOR/2010-142, s. 35] | | | |
| C.13. 1 | 분말 셀룰로스 | (1) 배터(튀김반죽) 및 브레딩 | (1) 팽화제 | (1) 1% |
| | | (2) 카나페 토스트 | (2) 팽화제 | (2) 2% |
| | | (3) 비표준 (1열의 "저열량" 관련 B.01.513의 표3, 2열 명시 조건 충족) 제과류 | (3) 팽화제 | (3) 25% |
| | | (4) 비표준 식용 얼음 | (4) 팽화제 | (4) 3% |
| | | (5) 필링 | (5) 팽화제 | (5) 0.5% |
| | | (6) 알약 형태 식품 | (6) 팽화제 | (6) 50% |
| | | (7) 아이싱 | (7) 팽화제 | (7) 1% |
| | | (8) 시즈닝 | (8) 팽화제 | (8) 3% |
| | | (9) 스위트 베이커리 | (9) 팽화제 | (9) 8% |
| | | (10) 스위트 제빵류 | (10) 팽화제 | (10) 섭취되는 식품의 8% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|----------------|--|--------------------------|--|
| | | 믹스 (건조) | | |
| C.14 A | 클로로펜타 플루오로에 테인 | 비표준 식품 | 압력 분배 및 폭기제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.15 | 구연산 | (1) 선지 | (1) 혈액응고 방지제 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 배양 영양분 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.16 | 글루콘산구리 | 구강청결용 제품 | (3) 제품 특성화 | 50 p.p.m. |
| C.17 | 황산구리 | (1) 와인 | (1) 청징제 | (1) 완성된 제품에서 구리 함량이 0.0001%를 초과하지 않는 양 |
| | | (2) 보존처리된 오리알 | (2) 보존 과정을 돕는 알칼리성 담금 용액 | (2) 0.0005%, 완성된 제품의 식용 부분에서 구리로 측정 |
| D.1 | 폴리디메틸 실록산제제 | (1) 사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼, 유지, 무화과 마멀레이드, 무화과 마멀레이드 (펙틴 함유), 과일잼, 과일잼 (펙틴 함유), 과일젤리, 과일젤리 (펙틴 함유), 감귤류 마멀레이드(펙틴함유), 파인애플 마멀레이드, 파인애플 마멀레이드 (펙틴 함유), 레몬 환원주스, 라임 | (1) 소포제 | (1) 디메틸포리실록산의 10 p.p.m. |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-------------------------|---|---------------|--|
| | | 환원주스, 쇼트닝, 탈지분유, 와인 | | |
| | | (2) 파인애플주스 및 기타 과일주스 블랜드, 파인애플 (파인애플주스로 채운), 파인애플 주스 | (2) 소포제 | (2) 디메틸포리실록산의 10 p.p.m. |
| | | (3) 식품 접촉 표면 (주방 도구) | (3) 이형제 | (3) 우수제조관리기준(GMP) (식품의 디메틸포리실록산 잔량은 10 p.p.m. 초과 금지) |
| | | (4) 비표준 식품 | (4) 소포제 | (4) 디메틸포리실록산의 10 p.p.m. |
| | | (5) 워트 (맥아즙) (에일, 맥주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주(포터) 및 스타우트 제조용) | (5) 소포제 | (5) 디메틸포리실록산의 10 p.p.m. |
| D.3 | 디옥틸나트륨설포석시네이트 | (1) 음료 분말 (건조), 푸마산 함유 | (1) 습윤제 | (1) 완성된 음료에 10 p.p.m. |
| | | (2) 소시지 케이싱 | (2) 케이싱 파손 감소 | (2) 케이싱의 200 p.p.m. |
| E.1 | 에톡시퀸 | 같은 칠리, 파프리카 | 색상 유지 | 100 p.p.m. |
| E.2 | 에틸렌옥사이드 | 삭제됨, 2017-10-12, (See NOM/ADM-0107) | | |
| F.1 | 글루콘산철 | 숙성 올리브 | 색상 유지 | 우수제조관리기준(GMP) |
| G.1 | 젤라틴 | 맥주, 사과주, 와인 | 청정제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| G.2 | [폐지됨, SOR/89-175, s. 2] | | | |
| G.2A | 글루코노델타락톤 | (1) 조리된 소시지, | (1) 색상 고정 가속화 | (1) 0.5% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------------------|--|--------------------------|--|
| | | 미트로프 | | |
| | | (2) (건조) 소시지 | (2) 큐어링 보조 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| G.3 | 글리세롤 | (1) 큐어링용 화합물, 소시지 케이싱 | (1) 습윤제 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 보존처리된 (Division 14) 식육가공품 | (2) 보존처리된 육류용 글레이즈 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 비표준 식품 | (3) 습윤제, 가소제 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| G.3.1 | 검로진 글리세롤에 스테르 | 감귤류 및 가문비나무 오일 함유 음료 | 밀도 조절제 | 100 p.p.m. 톨오일로진 글리세롤에스테르 또는 우드로진 글리세롤에스테르 또는 둘이 함께 사용될 경우, 총량은 100 p.p.m. 초과 금지 |
| G.3.2 | 톨오일로진 글리세롤에 스테르 | 감귤류 및 가문비나무 오일 함유 음료 | 밀도 조절제 | 100 p.p.m. 톨오일로진 글리세롤에스테르 또는 우드로진 글리세롤에스테르 또는 둘이 함께 사용될 경우, 총량은 100 p.p.m. 초과 금지 |
| G.4 | 우드로진 글리세롤에 스테르 | 감귤류 및 가문비나무 오일 함유 음료 | 밀도 조절제 | 100 p.p.m. 톨오일로진 글리세롤에스테르 또는 우드로진 글리세롤에스테르 또는 둘이 함께 사용될 경우, 총량은 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---|--|----------------|---|
| | | | | 100 p.p.m. 초과 금지 |
| H.1 | 과산화수소 | (1) 매쉬(담금액) (맥주) | (1) 정화 보조제 | (1) 매쉬에 135 p.p.m. |
| | | (2) 유청 (액상) (건조 유청 제조용) | (2) 탈색 및 pH 유지 | (2) 100 p.p.m. (허용된 식품 효소 목록의 하위 항목 C.1(3) 및 항목 P.5.1 참조) |
| | | (3) (귀리겨 섬유질 생산용) 귀리 겉껍질 | (3) 표백제 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| I. | 이소부탄 | 팬코팅: 식물성기름기반 또는 레시틴기반 또는 혼합물 | 분사제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| I.1 | 사카로미세스 세레비시아(출아형효모) CEN.PK K338로 만든 제3유형 열음구조단 백질 HPLC 12 | (1) 비표준 식용 얼음, 비표준 냉동 디저트 | (1) 질감 수정 | (1) 100 p.p.m. |
| | | (2) 아이스크림, 아이스밀크, 샤베트 | (2) 질감 수정 | (2) 100 p.p.m. |
| L.01 | 락토코커스 락티스 DSM 11037 | (기체 환경조절 포장) 보존처리된 식육가공품, 보존처리된 육류 (Division 14) (진공포장), 보존처리된 육류 부산물 (진공포장), 보존처리된 소시지 (진공포장) | 산소 제거제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| L.1 | 지방산젖산 에스테르 | 비표준 식품 | 가소성 작용제 | 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|--------------------|---|
| L.2 | 라놀린 | 츄잉껌 | 가소성 작용제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| L.3 | 레시틴 | (1) 식품 접촉 표면 (주방 도구) | (1) 이형제 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 영아용 시리얼 | (2) 이형제 | (2) 섭취되는 1.75% |
| L.4 | L-루신 | 테이블용 감미료 (아세설팜칼륨, 아스파탐, 에리트리트, 네오탐 및 수크랄로스 함유) | 정제 제조 시 윤활제 또는 결착제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| M.1 | 마그네슘알루미닐리케이트 | 츄잉껌 | 먼지 제거제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| M.2 | 탄산마그네슘 | (1) 밀가루, 통밀가루 | (1) 과산화벤조일의 희석제 | (1) B.13.001(e)(vi)절과 B.13.005(d)(vi)절의 요구사항에 따라 900 p.p.m. |
| | | (2) [폐지됨, SOR/94-227, s. 9] | | |
| | | (3) 비표준 제과류 | (3) 이형제 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| M.2 A | 염화마그네슘 | 알부민 (라이소자임 제거한) | 기능성 복원 | 우수제조관리기준(GMP) (추가된 마그네슘의 양은 가공 중에 손실된 양 초과 금지) |
| M.3 | 규산마그네슘 | (1) 비표준 제과류 | (1) 이형제 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 츄잉껌 | (2) 먼지 제거제 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 쌀 | (3) 코팅 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-------------------------|---|--------------|--|
| M.4 | 마그네슘스 테아레이트 | (1) 비표준 제과류 | (1) 이형제 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 알약형태 식품 | (2) 결착제 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| M.4 A | 황산마그네슘 | 알부민 (라이소자임 제거한) | 기능성 복원 | 우수제조관리기준(GMP) (추가된 마그네슘의 양은 가공 중에 손실된 양 초과 금지) |
| M.5 A | [폐지됨, SOR/93-276, s. 6] | | | |
| M.5C | 메틸에틸셀룰로스 | 비표준 식품 | 풍화제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| M.6 | 미결정셀룰로스 | (1) 아이스밀크 믹스 | (1) 점증제와 질감제 | (1) 1.5% |
| | | (2) 샤베트 | (2) 점증제와 질감제 | (2) 0.5% |
| | | (3) 비표준 식품 (1열의 "저열량" 관련 B.01.513의 표3, 2열 명시 조건 충족) | (3) 필러 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 식물성 기름 거품 토폰 | (4) 점증제와 질감제 | (4) 1.5% |
| | | (5) 비표준 냉동 디저트 | (5) 점증제와 질감제 | (5) 0.5% |
| | | (6) 비표준 딥(소스) | (6) 점증제와 질감제 | (6) 3.0% |
| | | (7) 기타 (비표준) | (7) 점증제와 질감제 | (7) 2.0% |
| | | (8) 아이스크림 믹스 | (8) 점증제와 질감제 | (8) |
| | | (9) 테이블용 감미료 | (9) 정제 잉킴결합 | (9) 2.2% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-------------|---|-----------------|--|
| | | (아스파탐 함유 | 방지용 | |
| | | (10) 휘핑크림 | (10) 안정제 및 농축제 | (10) 0.2% |
| | | (11) 구강청결용 제품 | (11) 점증제와 질감제 | (11) 9.0% |
| | | (12) 소시지 케이싱 | (12) 점증제와 질감제 | (12) 우수제조관리기준(GMP) |
| M.7 | 미네랄오일 | (1) 베이커리류, 건포도, 비표준 제과류 | (1) 이형제 | (1) 0.3%. 바셀린이 베이커리류의 이형제로도 사용될 경우 바셀린과 미네랄 오일의 모든 조합 총량 |
| | | (2) 신선 과일 및 채소 | (2) 코팅 | (2) 0.3% |
| | | (3) 소시지 케이싱 | (3) 윤활제 | (3) 5.0% 케이싱으로 제조된 생 소시지의 미네랄 오일 잔류물질은 200 p.p.m. 초과 금지; 익힌 소시지에서는 30 p.p.m. |
| | | (4) 대체 소금 | (4) 결착제 및 보호 코팅 | (4) 0.6% |
| M.8 | 모노아세틴 | 비표준 베이커리류 | 가소제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| M.9 | 모노 및 디글리세리드 | (1) 사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼, 유지, 무화과 마말레이드, 무화가 마말레이드 (펙틴 함유), 과일잼, 과일잼 (펙틴 함유), 과일젤리, 과일젤리 (펙틴 함유), 감귤류 | (1) 소포제 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---------------|--|-------------------|-----------------------|
| | | 마말레이드(펙틴함유), 파인애플 마말레이드, 파인애플 마말레이드 (펙틴 함유) | | |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 소포제, 습윤제, 이형제 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| M.10 | 모노글리세리드 | 비표준 식품 | 소포제, 습윤제, 이형제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| N.1 | 질소 | (1) 크림치즈, 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드, (원료명)을 함유한 크림치즈 | (1) 확산성 향상 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 마가린 | (2) 확산성 향상 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 비표준 식품 | (3) 압력 분배제 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| N.2 | 이산화질소 | 비표준 식품 | 압력 분배제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| O.1 | 옥타플루오로사이클로뷰테인 | 비표준 식품 | 압력 분배제 및 폭기제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| O.2 | 옥시스테아린 | 목화씨 기름, 땅콩 오일, 대두 오일 | 결정 형성 억제 | 0.125% |
| O.3 | 오존 | (1) 사과주 | (1) 숙성제 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 물 (미네랄 및 샘플로 표시된) | (2) 화학불임제 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 와인 | (3) 숙성제 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---------------------------|--|--------------------------|---|
| P.1 | 취장 추출물 | 산성 유발 박테리아 배양체 | 박테리오파지 제어 | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.1A | 파라핀 왁스 | (1) 신선 과일 및 채소 | (1) 코팅 | (1) 0.3% |
| | | (2) 순무를 넣은 치즈 | (2) 코팅 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.2 | 바셀린 | (1) 베이커리류 | (1) 이형제 | (1) 0.15% 미네랄 오일이 이형제로도 사용될 경우 바셀린과 미네랄 오일의 조합은 0.15% 초과 금지 |
| | | (2) 신선 과일 및 채소 | (2) 코팅 | (2) 0.3% |
| P.2A | 폴리에틸렌 글리콜 (분자량 3000-9000) | (1) 청량음료 | (1) 소포제 | (1) 10 p.p.m. |
| | | (2) 테이블용 감미료 (아스파탐 함유) | (2) 율활제 | (2) 1.0% |
| | | (3) L-라이신 타블렛 | (3) 정제 결착제 | (3) 7.0% |
| P.2B | 폴리덱스트로스 | 비표준 식품 | 점증제와 질감제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.3 | 폴리비닐피롤리돈 | (1) 에일, 맥주, 사과주, 라이트 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주 (포터), 스타우트 맥주, 와인 | (1) 청징제 | (1) 완성된 식품에 2 p.p.m. |
| | | (2) 테이블용 감미료 (아스파탐 함유) | (2) 정제 결착제 | (2) 0.3% |
| | | (3) 비표준 정제형 과자용 레이크 색소 분산물 | (3) 레이크색소 분산 점도 감소제와 안정제 | (3) 우수제조관리기준(GMP) (완성된 식품에서 폴리비닐피롤리돈 잔류물질은 100 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------------|--|-----------------|---|
| | | | | p.p.m. 초과 금지) |
| P.4 | 포타슘알룸 | 밀가루, 통밀가루 | 과산화벤조일의 희석제 | B.13.001(e)(vi)절과 B.13.005(d)(vi)절의 요구사항에 따라 900 p.p.m. |
| P.4.1 | 페로시아안화 칼륨 | 와인 | 청징제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.4.2. | 페로시아안화 칼륨, 3수화물 | 가지돌기염 | 가지돌기염 생산의 보조제 | 단독으로 혹은 페로시아안화나트륨, 10수화물(10수화물d) 과 조합되어 사용되는 경우, 무수 페로시아안화나트륨으로 측정되었을 때 총량은 13 p.p.m. 초과 금지 |
| P.5 | 스테아르산 칼륨 | (1) 추잉껌 | (1) 가소성 작용제 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 유화제 (프로필렌 글리콜 모노에스테르 함유) | (2) 안정제 | (2) 2.0% |
| P.5.1 | 제4피로인산 칼륨 | 조개 (냉동), 조리된 새우 (냉동), 게 (냉동), 생선 필릿 (냉동), 랍스터 (냉동), 연육 (냉동), 새우 (냉동), 오징어 (냉동) | 가공 손실과 해동 적하 줄임 | 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 첨가된 인산염의 총량은 0.5% 초과 금지 |
| P.5.2 | 트리폴리인 산칼륨 | 조개 (냉동), 조리된 새우 (냉동), 게 (냉동), 생선 필릿 (냉동), 랍스터 (냉동), 연육 (냉동), 새우 (냉동), 오징어 (냉동) | 가공 손실과 해동 적하 줄임 | 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 첨가된 인산염의 총량은 0.5% 초과 금지 |
| P.6 | 프로판 | 비표준 식품 | 압력 분배 및 폭기제 | 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|--|-------------------|---|
| P.7 | 프로필렌글리콜 | (1) 유용성 아나토 | (1) 용매 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 습윤제 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| Q.1 | 퀵라야추출물 | 음료 베이스, 음료믹스, 청량음료 | 기포제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.1 | 사포닌 | 음료 베이스, 음료믹스, 청량음료 | 기포제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.1.01 | 이산화규소 | (1) 식물성 기름 기반 조리기구 코팅 에멀션 | (1) 현탄제 | (1) 조제용 물질의 2.0% |
| | | (2) 착색제 제제 | (2) 색 안정제 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.1.1 | 산성피로인산나트륨 | 조개 (냉동), 조리된 새우 (냉동), 게 (냉동), 생선 필릿 (냉동), 랍스터 (냉동), 연육 (냉동), 새우 (냉동), 오징어 (냉동) | 가공 손실과 해동 적하 줄임 | 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 첨가된 인산염의 총량은 0.5% 초과 금지 |
| S.2 | 황산알루미늄나트륨 | 밀가루, 통밀가루 | 과산화벤조일의 희석제 | B.13.001(e)(vi)절과 B.13.005(d)(vi)절의 요구사항에 따라 900 p.p.m. |
| S.3 | 탄산수소나트륨 | (1) 비표준 제과류 | (1) 풍화제 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 소금 | (2) 소금의 요오드화칼륨 안정 | (2) B.17.003절의 요구사항에 따라 우수제조관리기준(GMP) |
| S.3A | 탄산나트륨 | 냉동 조개류 및 냉동 조리 새우, 냉동 게살, 냉동 생선 필릿, 냉동 | 가공 손실과 해동 적하 줄임 | 탄산나트륨과 헥사메타인산나트륨 또는 헥사메타인산칼륨나 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|------------------|--|------------------|---|
| | | 랍스터, 냉동 연육, 냉동 새우 및 오징어용 (나트륨헥사메타포스페이트 또는 나트륨포타슘헥사메타포스페이트를 혼합한) | | 트륨 중 하나 또는 둘 다의 조합의 15% |
| S.3B | 카복시메틸셀룰로스 | (1) 소시지 케이싱 | (1) 박리 가능 코팅용 | (1) 케이싱의 0.25% |
| | | (2) 와인 | (2) 결정 형성 억제 | (2) 0.01% |
| | | (3) 굴 통조림 | (3) 결정 형성 억제 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.4 | 구연산나트륨 | (1) 선지 | (1) 혈액응고 방지제 | (1) 0.5% |
| | | (2) 사워크림 | (2) 향 전구체 | (2) 0.1% |
| | | (3) (B.21.006(n)에 언급된) 조리생선과 조리육 블랜드 | (3) 질감 수정 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.5 | 페로시아나화나트륨, 10수화물 | 가지돌기염 | 가지돌기염 결정 생산의 보조제 | 단독으로 또는 페로시아나화칼륨, 3수화물과 조합되어 사용될 경우, 무수 페로시아나화나트륨으로 측정되었을 때 총량은 13 p.p.m. 초과 금지 |
| S.6 | 헥사메타인산나트륨 | (1) 선지 | (1) 혈액응고 방지제 | (1) 0.2%. 헥사메타인산칼륨나트륨과 조합되어 사용될 경우, 헥사메타인산나트륨으로 측정될 때 총량은 0.2% 초과 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|------------|-------------|---|----------------------------|--|
| | | (2) 조개 (냉동), 조리된 새우 (냉동), 게 (냉동), 생선 필릿 (냉동), 랍스터 (냉동), 연육 (냉동), 새우 (냉동), 오징어 (냉동) | (2) 가공 손실 감소 및 해동 적하 감소 | 금지 (2) 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 첨가된 인산염의 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (3) 마시멜로우 혼합물용 젤라틴 | (3) 기포제 | (3) 2%. 헥사메타인산칼륨나트륨과 조합되어 사용될 경우, 헥사메타인산나트륨으로 측정될 때 총량은 2% 초과 금지 |
| S.6A | 수산화나트륨 | (냉동) 갑각류, 두족류 | 이물질 제거 및 조리 중 수분 손실 감소 | 용액에서 염화나트륨 (소금) 및 산화칼슘과 조합되어 사용될 경우, 수산화나트륨은 70 p.p.m. 초과 금지 |
| S.6.0 1 | 말레인산 수산화나트륨 | (1) 비표준 향미료 (츄잉껌, 건조 음료 믹스 및 비표준 제과류용) | (1) 코팅 | (1) 완성된 식품에 1.5% |
| | | (2) 비표준 향미료 (젤라틴 디저트 파우더용) | (2) 코팅 | (2) 완성된 식품에 0.5% |
| S.6.1 | 라우릴황산 염나트륨 | (1) 난백 (건조) (건조 알부민) | (1) 기포제 | (1) 0.1% |
| | | (2) 난백 (냉동 알부민), 난백액 (액상 | (2) 기포제 | (2) 0.0125% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|------------|-----------------|---|----------------------------|---|
| | | 알부민) | | |
| | | (3) 마시멜로우 혼합물용 젤라틴 | (3) 기포제 | (3) 0.5% |
| S.6.2 | 동클로로필 린칼륨나트륨 | 구강청결용 제품 | 제품 특성화 | 700 p.p.m. |
| S.7 | 제2인산나트륨 | (1) 냉동 생선용 글레이즈 | (1) 글레이즈의 균열 방지 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 버섯류 (냉동) | (2) 변색 방지 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.7.0 1 | 헥사메타인산칼륨나트륨 | (1) 선지 | (1) 혈액응고 방지제 | (1) 0.2%. 헥사메타인산나트륨과 조합되어 사용될 경우, 헥사메타인산나트륨으로 측정될 때 총량은 0.2% 초과 금지 |
| | | (2) 조개 (냉동), 조리된 새우 (냉동), 게 (냉동), 생선 필릿 (냉동), 랍스터 (냉동), 연육 (냉동), 새우 (냉동), 오징어 (냉동) | (2) 가공 손실 감소 및 해동 적하 감소 | (2) 인산수소이소나트륨으로 측정되었을 때 첨가된 인산염의 총량은 0.5% 초과 금지 |
| | | (3) 마시멜로우 혼합물용 젤라틴 | (3) 기포제 | (3) 2%. 헥사메타인산칼륨나트륨과 조합되어 사용될 경우, 헥사메타인산나트륨으로 측정될 때 총량은 2% 초과 금지 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|------------|------------------|--|---------------------|--|
| S.7.0 2 | 피로인산나트륨칼륨 | 조개 (냉동), 조리된 새우 (냉동), 게 (냉동), 생선 필릿 (냉동), 랍스터 (냉동), 연육 (냉동), 새우 (냉동), 오징어 (냉동) | 가공 손실 감소 및 해동 적하 감소 | 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 첨가된 인산염의 총량은 0.5% 초과 금지 |
| S.7.1 | 제4피로인산나트륨 | 조개 (냉동), 조리된 새우 (냉동), 게 (냉동), 생선 필릿 (냉동), 랍스터 (냉동), 연육 (냉동), 새우 (냉동), 오징어 (냉동) | 가공 손실 감소 및 해동 적하 감소 | 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 첨가된 인산염의 총량은 0.5% 초과 금지 |
| S.7.2 | 제3피로인산나트륨 | 조개 (냉동), 조리된 새우 (냉동), 게 (냉동), 생선 필릿 (냉동), 랍스터 (냉동), 연육 (냉동), 새우 (냉동), 오징어 (냉동) | 가공 손실 감소 및 해동 적하 감소 | 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 첨가된 인산염의 총량은 0.5% 초과 금지 |
| S.8 | 규산소다 | 음용수 통조림 | 부식 억제제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.9 | 스테아르산나트륨 | 추잉껌 | 가소성 작용제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.9A | 나트륨스테아로일-2-락탈레이트 | (1) 난백 (건조) (건조 알부민), 난백 (냉동 알부민), 난백액 (액상 알부민) | (1) 기포제 | (1) 0.05% |
| | | (2) 난백 (건조) (건조 알부민), 난백 (냉동 알부민), 난백액 (액상 알부민) | (2) 기포제 | (2) 0.5% |
| | | (3) 오일 토폰 및 토폰 믹스 | (3) 기포제 | (3) 0.3% |
| | | (4) | (4) | (4) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-------------------------|--|--------------------------|--|
| | | 건조 감자 | 조절제 | 건조 용량의 0.2% |
| | | (5) 힐 요구르트 | (5) 기포제 | (5) 0.05% |
| S.9B | 황산소다 | 버섯류 (냉동) | 변색 방지 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.9C | 아황산염 | 참치 플레이크 통조림 | 변색 방지 | 300 p.p.m. |
| S.10 | 싸이오황산 나트륨 | 소금 | 소금의 아이오딘화칼륨의 안정 용도 | B.17.003절의 요구사항에 따라 우수제조관리기준(GMP) |
| S.11 | 3인산나트륨 | 조개 (냉동), 조리된 새우 (냉동), 게 (냉동), 생선 필릿 (냉동), 랍스터 (냉동), 연육 (냉동), 새우 (냉동), 오징어 (냉동) | 가공 손실 감소 및 해동 적하 감소 | 인산수소이나트륨으로 측정되었을 때 첨가된 인산염의 총량은 0.5% 초과 금지 |
| S.12 | [폐지됨, SOR/93-276, s. 8] | | | |
| S.13 | 염화제1주석 | (1) 아스파라거스 (유리용기, 통조림) | (1) 풍미 및 색 안정제 | (1) 캔으로 측정되었을 때 25 p.p.m. |
| | | (2) 탄산음료 통조림, 농축 과일주스 (냉동 농축 오렌지주스 제외), 레몬주스, 라임주스 | (2) 풍미 및 색 안정제 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.14 | 스테아린산 | (1) 비표준 제과류 | (1) 이형제 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 츄잉껌 | (2) 가소성 작용제 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 알약형태 식품 | (3) 이형제와 윤활제 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) (즉석섭취) 아침식사용 시리얼 | (4) 소포제 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------------------|---|--|----------------------------------|
| S.15 | 황산메틸소다 | 펙틴 | 가공보조제, 황산과 메틸알코올에 의한 펙틴의 메틸화와 중탄산나트륨에 의한 중화 용도 | 펙틴의 0.1% |
| S.15 A | [폐지됨, SOR/93-276, s. 9] | | | |
| S.16 | 수크로스 아세테이트 이소부티레이트 | 감귤류 및 가문비나무 오일 함유 향미료 | 밀도 조절제 | 감귤류 및 가문비나무 오일 함유 음료에 300 p.p.m. |
| S.17 | 황산 | 원두 | 커피 고형물의 추출을 향상 | 우수제조관리기준(GMP) |
| T.1 | 활석 | (1) 건조 콩, 쌀 | (1) 피막제 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 추잉껌 베이스 | (2) 필터 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 추잉껌 | (3) 먼지 제거제 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| T.2 | 타닌산 | (1) 추잉껌 | (1) 접착력 감소 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 사과주, 꿀 와인, 와인 | (2) 청징제 | (2) 200 p.p.m. |
| | | (3) 에일, 맥주, 맥아 리큐어, 흑맥주 (포터), 스타우트 맥주 | (3) 청징제 | (3) 10 p.p.m. |
| T.2A | [폐지됨, SOR/93-276, s. 10] | | | |
| T.3 | 트라이아세틴 | 케이크 믹스 | 습윤제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| T.4 | 트라이에틸 구연산 | 난백 (건조) (건조 알부민), 난백 (냉동 알부민), 난백액 (액상 알부민) | 기포제 | 0.25% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 목적 | 4열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------------------|---------------|--------------|-----------------------------|
| X.1 | [폐지 됨, SOR/93-276, s. 11 | | | |
| Y.1 | 효모 만노단백질 | 와인 | 결정 형성 억제 | 0.04% |

수정된 날짜 : 2018-08-27

9. 허용된 감미료 (Sweeteners) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 허용된 감미료 목록에는 식품에 단 맛을 주는데 사용되는 허가된 식품첨가물을 제시한다. 감미료로 사용되는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참고로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체일 : 2019-04-03

발행일 : 2019-05-14

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

허용된 감미료 목록

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|------------------------------|
| A.0 2 | 에드반템 | (1) 테이블용 감미료 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 제빵용 믹스; 비표준 베이커리류 | (2) 소비제품의 18 p.p.m. |
| | | (3) 아침식사용 시리얼; 견과류 스프레드; 땅콩 스프레드; 비표준 과일스프레드; 비표준 푸레; 비표준 테이블시럽 | (3) 10 p.p.m. |
| | | (4) 비표준 음료(표준 커피음료 및 차음료 제외); 음료농축액 (비표준 커피음료 농축액 및 차음료 농축액 제외); 비표준 음료믹스 (비표준 커피음료 농축액 및 차음료 농축액 제외); 비표준 디저트; | (4) 소비제품의 10 p.p.m. |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 | | |
|-----------|--------------|---|------------------------------|---|----------------------|
| | | 비표준 디저트 믹스 | | | |
| | | (5) 비표준 커피음료; 비표준 커피음료 농축액; 비표준 커피음료믹스; 비표준 차음료; 비표준 차음료 농축액; 비표준 차음료믹스 | (5) 소비음료의 3 p.p.m. | | |
| | | (6) 구강청결용 제품; 츄잉껌 | (6) 400 p.p.m. | | |
| | | (7) 제과류 글레이즈, 스낵용; 감미료 및 코팅 믹스 (스낵용); 비표준 제과류; 비표준 제과류 코팅 | (7) 20 p.p.m. | | |
| | | (8) 필링; 필링 믹스; 토핑; 토핑 믹스 | (8) 소비제품의 20 p.p.m. | | |
| | | (9) 마리네이드 | (9) 3 p.p.m. | | |
| | | (10) 비표준 샐러드 드레싱 | (10) 5 p.p.m. | | |
| | | (11) 비표준 콘디멘트; 비표준 소스 | (11) 4 p.p.m. | | |
| | | (12) 브로스; 수프; 수프 믹스 | (12) 소비제품의 2 p.p.m. | | |
| | | (13) 다이어트(식사보조) 제과류; 다이어트(식사보조) 제과류 코팅 | (13) 60 p.p.m. | | |
| | | (14) 요구르트 | (14) 6 p.p.m. | | |
| | | A.0 1 | 아세설팜칼륨 | (1) 테이블용 감미료 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | | (2) 비표준 탄산음료 | (2) 소비음료의 0.025% |
| | | | | (3) 비표준 음료농축액; 비표준 음료믹스; 비표준 음료; 비표준 유제품 음료 | (3) 소비음료의 0.05% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 | | |
|--|-------------------|--|------------------------------|--|----------------------|
| | | (4) 필링 믹스; 필링; 토핑 믹스; 토핑; 비표준 디저트 믹스; 비표준 디저트; 요구르트 | (4) 소비제품의 0.1% | | |
| | | (5) 구강청결용 제품 (츄잉껌 제외) | (5) 0.35% | | |
| | | (6) 비표준 과일스프레드 | (6) 0.1% | | |
| | | (7) 비표준 샐러드 드레싱 | (7) 0.05% | | |
| | | (8) 비표준 제과류 | (8) 0.25% | | |
| | | (9) 제빵용 믹스; 비표준 베이커리류 | (9) 소비제품의 0.1% | | |
| | | (10) 과일통조림; 비표준 과일통조림 | (10) 0.007% | | |
| | | (11) 츄잉껌 | (11) 0.5% | | |
| | | A.1 | 아스파탐 | (1) 테이블용 감미료 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | | (2) (즉석섭취) 아침식사용 시리얼 | (2) 0.5% |
| | | | | (3) 비표준 음료농축액; 비표준 음료믹스; 비표준 음료 | (3) 소비음료의 0.1% |
| (4) 필링 믹스; 필링; 토핑 믹스; 토핑; 비표준 디저트 믹스; 비표준 디저트; 요구르트 | (4) 소비제품의 0.3% | | | | |
| (5) 구강청결용 제품; 츄잉껌 | (5) 1.0% | | | | |
| (6) 비표준 과일스프레드; 비표준 푸레; 비표준 소스; 비표준 테이블시럽 | (6) 0.2% | | | | |
| (7) | (7) | | | | |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------------------------------|--|---------------------------------|
| | | 견과류 스프레드; 땅콩 스프레드; 비표준 셸러드 드레싱 | 0.05% |
| | | (8) 비표준 콘디멘트 | (8) 0.2% |
| | | (9) 제과류 글레이즈, 스낵용; 감미료 및 코팅 믹스 (스낵용) | (9) 0.1% |
| | | (10) 비표준 제과류; 비표준 제과류 코팅 | (10) 0.3% |
| A.2 | 베이킹 중 분해를 방지하기 위해 캡슐화된 아스파탐 | 제빵용 믹스; 비표준 베이커리류 | 소비제품의 0.4% |
| C.1 | 칼슘사카린 | 식품첨가물 사카린에 수록된 것과 같은 품목 | 식품첨가물 사카린 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| E.1 | 에리트ρί톨 | (1) 테이블용 감미료 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 다이어트(식사보조) 음료 | (2) 3.5% |
| | | (3) 지방 기반 크림 필링 및 토핑 | (3) 60% |
| | | (4) 다이어트(식사보조) 쿠키, 와플 | (4) 7% |
| | | (5) 소프트캔디 | (5) 40% |
| | | (6) 고형 캔디 | (6) 99% |
| | | (7) 츄잉껌 | (7) 75% |
| | | (8) 제빵용 믹스; 비표준 베이커리류 | (8) 10% |
| | | (9) 케이크; 쿠키 | (9) 10% |
| | | (10) 비표준 과일스프레드 | (10) 14% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|------------------------------|
| | | (11) 비표준 유제품 기반 음료 | (11) 2.5% |
| | | (12) 비표준 냉동 디저트 | (12) 5% |
| | | (13) 크림 필링; 커스터드 필링; 과일 필링; 푸딩 | (13) 10% |
| | | (14) 시럽; 토핑 | (14) 15% |
| | | (15) 과일 기반 스무디; 요구르트 | (15) 7% |
| | | (16) 비표준 알코올음료 | (16) 3.5% |
| | | (17) 무알코올 물기반 과일향첨가 탄산음료(청량음료) (콜라 타입 제외) | (17) 1.5% |
| | | (18) (건조) 음료믹스 (식사 대체용) | (18) 소비음료의 0.51% |
| | | (19) 바; (즉석섭취) 아침식사용 시리얼 | (19) 0.03% |
| | | (20) (건조) 음료믹스 | (20) 소비음료의 0.03% |
| | | (21) 식품 증점제 | (21) 2.0% |
| H.1 | 전분가수분해산물 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| L.1 | 이소말트 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| L.1 | 락티톨 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| M.1 | 말티톨 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| M.2 | 말티톨시럽 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| M.3 | 만니톨 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| M.4 | 몽크푸루트추출물 | 테이블용 감미료 | 0.8%, 모그로사이드V로 계산 |
| N.1 | 네오탐 | (1) 테이블용 감미료 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) (즉석섭취) 아침식사용 시리얼 | (2) 0.016% |
| | | (3) 비표준 음료농축액; 비표준 음료믹스; 비표준 음료 | (3) 소비음료의 0.003% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|--|---|
| | | (4) 필링 믹스; 필링; 토핑 믹스; 토핑; 비표준 디저트 믹스; 비표준 디저트; 요구르트 | (4) 소비제품의 0.01% |
| | | (5) 구강청결용 제품; 츄잉껌 | (5) 0.032% |
| | | (6) 비표준 과일스프레드; 비표준 푸레; 비표준 소스; 비표준 테이블시럽 | (6) 0.007% |
| | | (7) 견과류 스프레드; 땅콩 스프레드; 비표준 샐러드 드레싱 | (7) 0.002% |
| | | (8) 비표준 콘디멘트 | (8) 0.007% |
| | | (9) 제과류 글레이즈, 스낵용; 감미료 및 코팅 믹스 (스낵용) | (9) 0.0032% |
| | | (10) 비표준 제과류; 비표준 제과류 코팅 | (10) 0.01% |
| | | (11) 제빵용 믹스; 비표준 베이커리류 | (11) 소비제품의 0.013% |
| P.1 | 포타슘사카린 | 식품첨가물 사카린에 수록된 것과 같은 품목 | 식품첨가물 사카린 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| S.1 | 소비톨 | (1) (B.21.006(n)에 언급된) 조리생선과 조리육 블랜드 | (1) 6.0% |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.01 | 사카린 | (1) 구강청결용 제품 | (1) 0.15%, 사카린으로 계산. 사카린, 칼슘사카린, 포타슘사카린, 또는 사카린나트륨의 조합이 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---------------------|--|
| | | | 사용되는 경우, 총량은 사카린으로 계산하여 0.15%를 초과해서는 안 됨. |
| | | (2) 비표준 과일통조림 | (2) 0.01%, 사카린으로 계산. 사카린, 칼슘사카린, 포타슘사카린, 또는 사카린나트륨의 조합이 사용되는 경우, 총량은 사카린으로 계산하여 0.01%를 초과해서는 안 됨. |
| | | (3) 츄잉껌 | (3) 0.25%, 사카린으로 계산. 사카린, 칼슘사카린, 포타슘사카린, 또는 사카린나트륨의 조합이 사용되는 경우, 총량은 사카린으로 계산하여 0.25%를 초과해서는 안 됨. |
| | | (4) 비표준 냉동 디저트 | (4) 0.0025%, 사카린으로 계산. 사카린, 칼슘사카린, 포타슘사카린, 또는 사카린나트륨의 조합이 사용되는 경우, 총량은 사카린으로 계산하여 0.0025%를 초과해서는 안 됨. |
| | | (5) 토픽; 토픽 믹스 | (5) 0.09%, 사카린으로 계산. 사카린, 칼슘사카린, 포타슘사카린, 또는 사카린나트륨의 조합이 사용되는 경우, 총량은 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|----------------------|--|
| | | | 사카린으로 계산하여 0.09%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (6) 비표준 알코올 리큐어 | (6) 0.12%, 사카린으로 계산. 사카린, 칼슘사카린, 포타슘사카린, 또는 사카린나트륨의 조합이 사용되는 경우, 총량은 사카린으로 계산하여 0.12%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (7) 비표준 탄산 무알코올음료 | (7) 0.03%, 사카린으로 계산. 사카린, 칼슘사카린, 포타슘사카린, 또는 사카린나트륨의 조합이 사용되는 경우, 총량은 사카린으로 계산하여 0.03%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (8) 비표준 과일스프레드 | (8) 0.02%, 사카린으로 계산. 사카린, 칼슘사카린, 포타슘사카린, 또는 사카린나트륨의 조합이 사용되는 경우, 총량은 사카린으로 계산하여 0.02%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (9) 수술 전에 먹는 음료 | (9) 0.03%, 사카린으로 계산. 사카린, 칼슘사카린, 포타슘사카린, 또는 사카린나트륨의 조합이 사용되는 경우, 총량은 사카린으로 계산하여 0.03%를 초과해서는 안 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|------------|--|--|---------------------------------------|
| | | | 됨 |
| | | (10) 테이블용 감미료 | (10) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.01 .1 | 사카린나트륨 | 식품첨가물 사카린 목록과 동일 식품 | 식품첨가물 사카린 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| S.1. 1 | 소비톨시럽 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.1. 2 | 스테비아 레보디아나 베르토니; 출아형효모 CD15380; 출아형효모 CD15407의 스테비올 배당제 | (1) 테이블용 감미료 | (1) 테이블용 감미료 |
| | | (2) 아침식사용 시리얼; 제과류 글레이즈, 스낵용; 건과류 스프레드; 땅콩 스프레드; 감미료 및 코팅 믹스 (스낵용); 비표준 초콜릿 제과류; 비표준 초콜릿 향첨가 제과류 코팅; 비표준 과일스프레드; 비표준 푸레; 비표준 샐러드 드레싱; 비표준 소스; 비표준 테이블시럽 | (2) 0.035% (스테비올 등가물로 계산) |
| | | (3) 비표준 음료농축액; 비표준 음료; 비표준 음료믹스 | (3) 소비음료의 0.02% (스테비올 등가물로 계산) |
| | | (4) 제빵용 믹스; 필링 믹스; 필링; 토판 믹스; 토판; 비표준 베이커리류; 비표준 디저트 믹스; 비표준 디저트; 요구르트 | (4) 소비제품의 0.035% (스테비올 등가물로 계산) |
| | | (5) | (5) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|----------------------------------|
| | | 구강청결용 제품; 츄잉껌 | 0.35% (스테비올 등가물로 계산) |
| | | (6) 비표준 콘디멘트 | (6) 0.013% (스테비올 등가물로 계산) |
| | | (7) 비표준 제과류 (비표준 초콜릿 제과류 제외); 비표준 제과류 코팅 (비표준 초콜릿 향첨가 코팅 제외) | (7) 0.07% (스테비올 등가물로 계산) |
| | | (8) 바 (식사 대체용); 바 | (8) 0.02% (스테비올 등가물로 계산) |
| | | (9) 비표준 바 | (9) 0.04% (스테비올 등가물로 계산) |
| | | (10) 과일통조림; 비표준 과일통조림 | (10) 0.012% (스테비올 등가물로 계산) |
| S.2 | 수크랄로스 | (1) 테이블용 감미료 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 아침식사용 시리얼 | (2) 0.1% |
| | | (3) 비표준 음료농축액; 비표준 음료믹스; 비표준 음료; 비표준 유제품 음료 | (3) 소비음료의 0.025% |
| | | (4) 필링 믹스; 필링; 토픽 믹스; 토픽; 비표준 디저트 믹스; 비표준 디저트; 요구르트 | (4) 소비제품의 0.025% |
| | | (5) 구강청결용 제품; 츄잉껌 | (5) 2.5% |
| | | (6) | (6) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|------------------------------|
| | | 비표준 과일스프레드 | 0.045% |
| | | (7) 비표준 콘디멘트; 비표준 샐러드 드레싱 | (7) 0.04% |
| | | (8) 제과류 글레이즈, 스낵용; 감미료 및 코팅 믹스 (스낵용); 비표준 제과류; 비표준 제과류 코팅 | (8) 0.07% |
| | | (9) 제빵용 믹스; 비표준 베이커리류 | (9) 소비제품의 0.065% |
| | | (10) 비표준 가공과일 및 채소 (비표준 과일통조림 제외) | (10) 0.015% |
| | | (11) 비표준 알코올음료 | (11) 0.07% |
| | | (12) 푸딩 믹스; 푸딩 | (12) 소비제품의 0.04% |
| | | (13) 비표준 테이블시럽 | (13) 0.15% |
| | | (14) 과일류 통조림; 비표준 과일통조림 | (14) 0.025% |
| | | (15) 피클; 렐리쉬 | (15) 0.015% |
| | | (16) 바 (단백질 분리된, 미조리 옥수수전분 기반) | (16) 0.2% |
| | | (17) 바 | (17) 0.045% |
| | | (18) 수프 믹스 (건조) | (18) 소비 수프의 0.03% |
| T.1 | 토마틴 | (1) 구강청결용 제품; 츄잉껌 | (1) 500 p.p.m. |
| | | (2) 대체소금 | (2) 400 p.p.m. |
| | | (3) | (3) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---------------------------------|------------------------------|
| | | 향미료 (B.10.005에서 언급); 비표준 향미료 | 100 p.p.m. |
| X.1 | 자일리톨 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |

10. 허용된 pH조절제 (pH Adjusting Agents), 산성반응물질 (Acid-Reacting Materials), 수질정화제 (Water Correcting Agents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 허용된 pH조절제, 산성반응물질, 수질정화제 목록에는 식품의 산도 또는 알칼리도를 변경 또는 조절하거나 식품이 건조되는 것을 방지하기 위해 사용되는 허가 된 식품첨가물을 제시한다. pH조절제, 산성반응물질, 수질정화제로 사용되는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체일 : 2018-11-16

발행일 : 2019-03-05

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

허용된 pH조절제, 산성반응물질, 수질정화제 목록

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|------------------------|
| A.1 | 빙초산 | (1) 냉장포장 치즈식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈식품; 크림치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈; (유형명) 유청 치즈 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 아스파라거스 통조림 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---------------|--|
| | | (3) 젤라틴 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 비표준 식품 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| A.2 | 아디스판 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| A.3 | 황산알루미늄암모늄 | (1) 베이킹파우더 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| A.4 | 탄산수소암모늄 | (1) 코코아 제품 | (1) B.04.005의 요구 사항에 따라 코코아 제품을 가공하기에 충분함 |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| A.5 | 탄산암모늄 | (1) 코코아 제품 | (1) B.04.005의 요구 사항에 따라 코코아 제품을 가공하기에 충분함 |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| A.6 | 제이구연산암모늄 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| A.7 | 제1구연산암모늄 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| A.8 | 수산화암모늄 | (1) 코코아 제품 | (1) B.04.005의 요구 사항에 따라 코코아 제품을 가공하기에 충분함 |
| | | (2) | (2) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|------------------------------|
| | | 젤라틴 | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 비표준 식품 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| A.9 | 제2인산암모늄 | (1) 에일 맥주; 세균 배양체; 베이킹파우더; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| A.10 | 제1인산암모늄 | (1) 에일 맥주; 세균 배양체; 베이킹파우더; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 버터밀크 (비발효) | (3) 0.1% |
| C.1 | 초산칼슘 | (1) 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.1A | 산성피로인산칼슘 | (1) 베이킹 파우더 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.2 | 탄산칼슘 | (1) 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) | (2) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|--|
| | | 냉장포장 치즈식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈식품; 크림치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈; (유형명) 유청 치즈 | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 포도주스 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 비표준 식품 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 코코아 제품 | (5) B.04.005의 요구 사항에 따라 코코아 제품을 가공하기에 충분함 |
| | | (6) 와인 | (6) 우수제조관리기준(GMP), B.02.100의 요구 사항에 따름 |
| | | (7) 영아용 시리얼 | (7) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.3 | 염화칼슘 | (1) 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.4 | 구연산칼슘 | (1) | (1) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|-------------------------------------|
| | | 영아용 조제식 | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.5 | 푸마르산칼슘 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.6 | 글루코산칼슘 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.7 | 수산화칼슘 | (1) 에일 맥주; 맥주; 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 완두콩 통조림 | (2) 0.01%, B.11.002의 요구사항에 따름 |
| | | (3) 영아용 조제식 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 포도주스 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 비표준 식품 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.8 | 젖산칼슘 | (1) 베이킹파우더 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.9 | 칼슘옥사이드 | (1) 에일 맥주; 맥주; 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|---|
| C.1 0 | 제2인산칼슘 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.1 1 | 제1인산칼슘 | (1) 에일 맥주; 베이킹파우더; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.1 2 | 제3인산칼슘 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.1 3 | 황산칼슘 | (1) 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 와인 | (2) 우수제조관리기준(GMP), B.02.001의 요구사항에 따름 |
| C.1 3A | 이산화탄소 | (유형명) 치즈 | 우수제조관리기준(GMP), B.08.033의 요구사항에 따름 |
| C.1 4 | 구연산 | (1) 에일 맥주; 맥주; 사과주; 꿀 와인; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주; 와인 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼; 살구 넥타; 콩가공품; 콩가공품, 돼지고기 콩요리; 버섯 통조림; 과일류 통조림; 채소류 통조림; 토마토 통조림; 농축 토마토 페이스트; 무화과 마멀레이드; 무화과, 펙틴 포함 마멀레이드; 냉동 과일가공품; 냉동 채소가공품; 포도주스; 다진 고기; 감귤류 마멀레이드; 감귤류 마멀레이드(펙틴함유); 과일잼; 과일잼(펙틴함유); | (2) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|--|
| | | 과일젤리; 과일젤리(펙틴함유); 올리브; 복숭아 넥타; 배 넥타; 피클; 파인애플 마멀레이드; 파인애플 마멀레이드 (펙틴함유); 렐리쉬; 토마토 주스; 토마토 페이스트; 토마토 펄프; 토마토 푸레 | |
| | | (3) 난백 (건조) (건조 알부민); 계란 (건조); 노른자 (건조); 갑각류 (냉동); 난백 (냉동 알부민); 생선 (냉동); 생선 필릿 (냉동); 해양 포유류 (냉동) 어류; 연육 (냉동); 두족류 (냉동); 냉동 계란가공품; 노른자 (냉동); 젤라틴; 냉동 생선용 글레이즈; 난백액 (액상 알부민); 액란; 노른자 (액상); 기타 연체류 (냉동); 조리된 어류 및 식육가공품 (Division 21); 보존처리된 어류 및 식육가공품 | (3) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (4) 코코아 제품 | (4) 단독 혹은 주석산과의 조합으로 1.0%, 무지방 기준에 따라 계산 |
| | | (5) 냉장포장 치즈식품; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈 식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; 코티지치즈; 크림치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드; 크림 코티치; 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈 | (5) 우수제조관리기준(GM P) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|--------------------------|
| | | 식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈; 샤베트; (유형명) 유청 치즈 | |
| | | (6) 프렌치드레싱; 마가린; 마요네즈; 샐러드 드레싱 | (6) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (7) 영아용 조제식 | (7) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (8) 비표준 식품 | (8) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (9) 스낵용 과자 글레이즈 제조용 당밀; 스낵용 과자 글레이즈 제조용 당밀 (허용식품효소목록 A.3항에 따른 아스파라긴 분해 효소로 처리된) | (9) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.15 | 주석염 | 식품첨가물 타르타르칼륨산에 수록된 것과 같은 품목 | 타르타르칼륨산의 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| F.1 | 푸마르산 | (1) 젤라틴 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 와인 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| G.1 | 글루코산 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| G.2 | 글루코노-δ-락톤 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| H.1 | 염산 | (1) 에일 맥주; 맥주; 젤라틴; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 영아용 조제식 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|--|------------------------|
| | | | P) |
| | | (3) 베이커리류 필링; 향미료 에멀션; 아이싱 | (3) 우수제조관리기준(GM P) |
| L.1 | 젓산 | (1) 에일 맥주; 베이킹파우더; 맥주; 빵류; 사과주; 코티지치즈; 크림 코티지; 난백 (건조) (건조 알부민); 계란 (건조); 노른자 (건조); 프렌치드레싱; 난백 (냉동 알부민); 냉동 계란가공품; 노른자 (냉동); 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스; 액란; 노른자 (액상); 맥아주·맥주; 마요네즈; 올리브; 피클; 흑맥주 (포터); 켈리쉬; 샐러드 드레싱; 샤베트; 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (2) 배 통조림; 딸기 통조림 | (2) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (3) 마가린 | (3) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (4) 냉장포장 치즈식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈식품; 크림치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈; (유형명) 유청 치즈 | (4) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (5) 비표준 식품 | (5) 우수제조관리기준(GM P) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|--|
| | | | P) |
| | | (6) 와인 | (6) 우수제조관리기준(GM P) |
| M.2 | 탄산마그네슘 | (1) 코코아 제품 | (1) B.04.005의 요구 사항에 따라 코코아 제품을 가공하기에 충분함 |
| | | (2) 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스 | (2) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (3) 비표준 식품 | (3) 우수제조관리기준(GM P) |
| M.3 | 마그네슘구연산 | 청량음료 | 우수제조관리기준(GM P) |
| M.4 | 푸마르산마그네슘 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GM P) |
| M.5 | 수산화마그네슘 | (1) 완두콩 통조림 | (1) 0.05%, B.11.002의 요구 사항에 따름 |
| | | (2) 코코아 제품 | (2) B.04.005의 요구 사항에 따라 코코아 제품을 가공하기에 충분함 |
| | | (3) 젤라틴; 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스 | (3) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (4) 세균 배양체 | (4) 우수제조관리기준(GM P) |
| M.6 | 산화마그네슘 | 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스 | 우수제조관리기준(GM P) |
| M.6 A | 인산마그네슘 | 세균 배양체 | 우수제조관리기준(GM P) |
| M.7 | 황산마그네슘 | (1) 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); | (1) 우수제조관리기준(GM P) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|--|------------------------|
| | | 스타우트 맥주 | |
| | | (2) 세균 배양체 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| M.8 | DL-사과산 | (1) 사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼; 살구 넥타; 아스파라거스 통조림; 무화과 마멀레이드; 무화과, 펙틴 포함 마멀레이드; 냉동 과일가공품; 과일잼; 과일잼(펙틴함유); 과일젤리; 과일젤리(펙틴함유); 감귤류 마멀레이드; 감귤류 마멀레이드(펙틴함유); 복숭아 넥타; 배 넥타; 파인애플 마멀레이드; 파인애플 마멀레이드 (펙틴함유); | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 사과소스 통조림; 배 통조림; 딸기 통조림 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 냉장포장 치즈식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈식품; 크림치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈; (유형명) 유청 치즈 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 비표준 식품 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 와인 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|---------------|-----------------------|---|--|
| | | | P) |
| M.8 A | 황산망간 | 세균 배양체 | 우수제조관리기준(GM P) |
| M.9 | 메타주석산 | 와인 | 0.01% |
| P.1 | 인산 | (1) 에일 맥주; 코티지치즈; 크림 코티지; 젤라틴; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 모노글리세리드, 디글리세리드; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (2) 냉장포장 치즈식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈식품; 크림치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈; (유형명) 유청 치즈 | (2) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (3) 생선 단백질 | (3) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (4) 비표준 식품 | (4) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (5) 코코아 제품 | (5) 0.5%, P_2O_5 로 표현되는 무지방 기준에 따라 계산 |
| | | P.2 | 타르타르칼슘산 |
| (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GM P) | | |
| (3) | (3) | | |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|---|
| | | 와인 | 0.42% |
| P.3 | 황산알루미늄칼륨 | (1) 에일 맥주; 베이킹파우더; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 유용성 아나토; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.4 | 탄산수소칼륨 | (1) 베이킹파우더; 맥아우유(몰티드우유); 맥아우유(몰티드우유) 분말 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 코코아 제품 | (2) B.04.005의 요구 사항에 따라 코코아 제품을 가공하기에 충분함 |
| | | (3) 냉장포장 치즈식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈식품; 크림치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈; (유형명) 유청 치즈 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 영아용 조제식 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 마가린 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 비표준 식품 | (6) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | | |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|--|
| | | | P) |
| | | (7) 와인 | (7) 우수제조관리기준(GM P) |
| P.5 | 탄산칼륨(무수) | (1) 코코아 제품 | (1) B.04.005의 요구 사항에 따라 코코아 제품을 가공하기에 충분함 |
| | | (2) 냉장포장 치즈식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈식품; 크림치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈; (유형명) 유청 치즈 | (2) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (3) 마가린 | (3) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (4) 비표준 식품 | (4) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (5) (B.21.006(n)에 언급된) 조리생선과 조리육 블랜드 | (5) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (6) 와인 | (6) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | P.6 | 염화칼륨 |
| P.7 | 구연산칼륨 | (1) | (1) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|--|
| | | 영아용 조제식 | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 마가린 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 비표준 식품 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 와인 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.8 | 푸마르산포타슘 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.9 | 수산화칼륨 | (1) 유용성 아나토 | (1) 1.0% |
| | | (2) 코코아 제품 | (2) B.04.005의 요구 사항에 따라 코코아 제품을 가공하기에 충분함 |
| | | (3) 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스; 펄핑피클 및 커버피클 (건조 큐어링, 보존처리된 육류 및 부산물용) | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 영아용 조제식 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 마가린 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 포도주스 | (6) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (7) 비표준 식품 | (7) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.9 A | 젖산칼륨 | (1) 마가린 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) | (2) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|------------------------|
| | | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.10 | 제2인산칼륨 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.10A | 제3인산칼륨 | 에일 맥주; 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.10B | 제4피로인산칼륨 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.11 | 황산칼륨 | 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.12 | 주석산칼륨 | 사과주 | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.13 | 트리폴리인산칼륨 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.1 | 초산나트륨 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.2 | 산성피로인산나트륨 | (1) 베이킹파우더 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.3 | 주석산나트륨 | 베이킹파우더 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.4 | 알루미늄인산나트륨 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.5 | 황산알루미늄나트륨 | (1) 베이킹파우더 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.6 | 탄산수소나트륨 | (1) 사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼; 베이킹파우더; 난백 (건조) (건조 알부민); | (1) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|---|
| | | 계란 (건조); 노른자 (건조); 무화과 마말레이드; 무화과, 펙틴 포함 마말레이드; 난백 (냉동 알부민); 냉동 계란가공품; 노른자 (냉동); 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스; 난백액 (액상 알부민); 액란; 노른자 (액상); 맥아우유(몰티드우유)파우더 감귤류 마말레이드; 감귤류 마말레이드(펙틴함유); 과일잼; 과일잼(펙틴함유); 과일젤리; 과일젤리(펙틴함유); 유용성 아나토; 파인애플 마말레이드; 파인애플 마말레이드 (펙틴함유); 펌핑피클 및 커버피클 (건조 큐어링, 보존처리된 육류 및 부산물용) | |
| | | (2) 코코아 제품 | (2) B.04.005의 요구 사항에 따라 코코아 제품을 가공하기에 충분함 |
| | | (3) 냉장포장 치즈식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈식품; 크림치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈; (유형명) 유청 치즈 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) | (4) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|------------------------|
| | | 영아용 조제식 | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 마가린 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 비표준 식품 | (6) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.7 | 항산수소나트륨 | (1) 에일 맥주; 맥주; 사과소스 통조림; 옥수수 통조림; 껍질 콩 통조림; 버섯 통조림; 올리브 통조림; 복숭아 통조림; 완두콩 통조림; 피클 통조림; 고구마 통조림; 켈리쉬 통조림; 토마토 통조림; 참마 통조림; 파인애플 통조림; 라이트 맥주; 맥아주 맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 크림치즈 스프레드; 가공 체다치즈; 치즈 식품; 가공 크림치즈; 가공 고다치즈; 가공 잭치즈; 가공 몬테라치즈; 가공 모짜렐라치즈; 가공 문스터치즈 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 마요네즈; 샐러드 드레싱 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.8 | 탄산나트륨 | (1) 사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼; 난백 (건조) (건조 알부민); 계란 (건조); 노른자 (건조); 무화과 마말레이드; 무화과, 펙틴 포함 마말레이드; 난백 (냉동 알부민); 냉동 계란가공품; 노른자 (냉동); 젤라틴; 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스; | (1) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|---|
| | | 난백액 (액상 알부민); 액란; 노른자 (액상); 식육가공품: 조리된 육류 및 육류 부산물용 혼합육; 감귤류 마말레이드; 감귤류 마말레이드(펙틴함유); 과일잼; 과일잼(펙틴함유); 과일젤리; 과일젤리(펙틴함유); 파인애플 마말레이드; 파인애플 마말레이드 (펙틴함유) | |
| | | (2) 코코아 제품 | (2) B.04.005의 요구 사항에 따라 코코아 제품을 가공하기에 충분함 |
| | | (3) 냉장포장 치즈식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈식품; 크림치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈; (유형명) 유청 치즈 | (3) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (4) 마가린 | (4) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (5) 비표준 식품 | (5) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (6) 가공용 오징어 | (6) 우수제조관리기준(GM P) |
| S.9 | 구연산나트륨 | (1) 사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼; | (1) 우수제조관리기준(GM |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|------------------|---|---|
| | | 코티지치즈; 크림; 크림 코티지; 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스; 과일잼; 과일잼(펙틴함유); 과일젤리; 과일젤리(펙틴함유); 감귤류 마멀레이드; 감귤류 마멀레이드(펙틴함유); 파인애플 또는 무화과 마멀레이드; 파인애플 또는 무화과 마멀레이드 (펙틴함유); 샤베트 | P) |
| | | (2) 영아용 조제식 | (2) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (3) 비표준 식품 | (3) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (4) 마가린 | (4) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (5) 갑각류 (냉동); 생선 (냉동); 생선 필릿 (냉동); 해양 포유류 (냉동) 어류; 연육 (냉동); 두족류 (냉동); 냉동 생선용 글레이즈; 기타 연체류 (냉동); 조리된 어류 및 식육가공품 (Division 21); 보존처리된 어류 및 식육가공품 | (5) 우수제조관리기준(GM P) |
| S.12 | 푸마르산일나트륨 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GM P) |
| S.13 | 글루코산나트륨 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GM P) |
| S.14 | 나트륨헥사메타포 스페이트 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GM P) |
| S.15 | 수산화나트륨 | (1) 코코아 제품 | (1) B.04.005의 요구 사항에 따라 코코아 제품을 가공하기에 충분함 |
| | | (2) | (2) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---|------------------------------|
| | | 젤라틴; 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스; 향첨가 탈지(부분)우유; 향첨가 탈지우유; 펌핑피클 및 커버피클 (건조 큐어링, 보존처리된 육류 및 부산물용) | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 영아용 조제식 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 마가린 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 비표준 식품 | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) (유형명) 유청 치즈; 유청 치즈 | (6) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (7) 난백 (냉동 알부민); 난백액 (액상 알부민) | (7) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.16 | 젖산나트륨 | (1) 마가린 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.17 | 인산나트륨염 | (1) 에일 맥주; 세균 배양체; 맥주; 크림; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.18 | 제1인산나트륨염 | (1) 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|---------------------|--|---|
| | | | P) |
| S.19 | 제3인산나트륨염 | (1) 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주·맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GM P) |
| S.19 A | 나트륨포타슘핵사 메타포스페이트 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GM P) |
| S.20 | 주석산칼륨나트륨 | (1) 사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼; 과일잼; 과일잼(펙틴함유); 과일젤리; 과일젤리(펙틴함유); 감귤류 마멀레이드; 감귤류 마멀레이드(펙틴함유); 파인애플 또는 무화과 마멀레이드; 파인애플 또는 무화과 마멀레이드 (펙틴함유); | (1) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (3) 마가린 | (3) 우수제조관리기준(GM P) |
| S.20 A | 피로인산나트륨칼 륨 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GM P) |
| S.21 | 제4피로인산나트 륨 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GM P) |
| S.22 | 제3인산나트륨 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GM P) |
| S.23 | 황산 | 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주·맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | 우수제조관리기준(GM P) |
| S.24 | 아황산 | 젤라틴 | 이산화황으로 계산, 완성품에 500 p.p.m. 이하 포함된 경우 우수제조관리기준(GM P) |
| T.1 | 주석산 | (1) | (1) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|------------------------------|
| | | 에일 맥주; 사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼; 베이킹파우더; 아스파라거스 통조림; 사과주; 무화과 마멀레이드; 무화과, 펙틴 포함 마멀레이드; 젤라틴; 꿀 와인; 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스; 과일잼; 과일잼(펙틴함유); 과일젤리; 과일젤리(펙틴함유); 라이트 맥주; 감귤류 마멀레이드; 감귤류 마멀레이드(펙틴함유); 마요네즈; 파인애플 마멀레이드; 파인애플 마멀레이드 (펙틴함유); 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 샬러드 드레싱; 샤베트; 스타우트 맥주; 와인 | 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (2) 배 통조림, 딸기 통조림 | (2) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (3) 냉장포장 치즈식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈식품; 크림치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈; (유형명) 유청 치즈 | (3) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (4) 마가린 | (4) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (5) 비표준 식품 | (5) 우수제조관리기준(GM |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---------------|--|
| | | (6) 코코아 제품 | P) (6) 1.0%, 단독 혹은 구연산과의 조합으로 무지방 기준에 따라 계산 |

11. 허용된 방부제(Presevatives) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 **허용된 방부제 목록**에는 식품의 미생물 또는 산화를 조절하는데 사용되는 허가 된 식품첨가물을 제시한다. 방부제로 사용되는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체일 : 2018-05-25

발행일 : 2018-11-16

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

Part 1 – Class 1 방부제

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|------------------------------|
| A.1 | 빙초산 | (1) 보존처리된 생선; 보존처리된 육류; 보존처리된 육류 부산물; 보존처리된 가금류; 보존처리된 가금류 부산물; 펌핑피클, 커버피클 포함하여 건조 큐어링된 육류 및 육류 부산물용 혼합육 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| A.2 | 비타민 C | (1) 에일 맥주; 맥주; 버섯 통조림; 참치 통조림; 사과주; 연육 (냉동); 냉동 과일가공품; 냉동 생선용 글레이즈; 머릿고기 (헤드치즈); 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 조리된 육류 및 육류 부산물용 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|------------------------------|
| | | 혼합육 (Division 14 only); 흑맥주 (포터); 보존처리된 생선; 보존처리된 육류; 보존처리된 육류 부산물; 보존처리된 가금류; 보존처리된 가금류 부산물; 펌핑피클, 커버피클 포함하여 건조 큐어링된 육류 및 육류 부산물용 혼합육; 스타우트 맥주; 와인 | |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 과일류 통조림; 채소류 통조림 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.1 | 아스코르빈산칼슘 | (1) 에일 맥주; 맥주; 버섯 통조림; 참치 통조림; 흰 아스파라거스 통조림; 사과주; 냉동 과일가공품; 연육 (냉동); 냉동 생선용 글레이즈; 머릿고기 (헤드치즈); 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 조리된 육류 및 육류 부산물용 혼합육 (Division 14 only); 흑맥주 (포터); 보존처리된 생선; 보존처리된 육류; 보존처리된 육류 부산물; 보존처리된 가금류; 보존처리된 가금류 부산물; 펌핑피클, 커버피클 포함하여 건조 큐어링된 육류 및 육류 부산물용 혼합육; 스타우트 맥주; 와인 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 사과소스 통조림 | (2) 단독 또는 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|--|
| | | | 이소아스코르빈산과 함께 사용되는 경우, 그 총량은 150 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| | | (3) 복숭아 통조림 | (3) 550 p.p.m. |
| | | (4) 비표준 식품 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 귤 통조림 | (5) 400 p.p.m. |
| E.1 | 에리쓰르빈산 | (1) 에일 맥주; 맥주; 과주; 연육 (냉동); 동 과일가공품; 냉동 생선용 글레이즈; 머릿고기 (헤드치즈); 라이트 맥주; 아주-맥주; 조리된 육류 및 육류 부산물용 혼합육 (Division 14 only); 흑맥주 (포터); 존처리된 생선; 보존처리된 육류; 보존처리된 육류 부산물; 보존처리된 가금류; 보존처리된 가금류 부산물; 펌핑피클, 커버피클 포함하여 건조 큐어링된 육류 및 육류 부산물용 혼합육; 스타우트 맥주; 와인 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 사과소스 통조림 | (2) 150 p.p.m. |
| | | (3) 비표준 식품 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| I.1 | 이소아스코르빈산 | 식품첨가물 에리쓰르빈산에 수록된 것과 같은 품목 | 에리쓰르빈산 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| P.1 | 질산칼륨 | (1) 저속큐어링된 건조, 반건조 소시지, 보존처리 육류 및 육류 부산물용 혼합육 | (1) 혼합육이 라벨 지침서에 따라 사용될 때, 질산칼륨이 단독 또는 질산나트륨과 함께 건조 소시지, 반건조 소시지, |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | | <p>보존처리 육류 및 육류 부산물에 첨가되는 경우, 그 총량은 100파운드(흡연, 조리, 발효 전) 당 0.32온스 또는 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨</p> <p>질산칼륨이 보존처리 육류 및 육류 부산물에 사용하기 위해 판매되는 혼합육에 포함될 경우, 양념이나 향미증진제와 별도로 포장되어야 함</p> |
| | | (2) 커버피클 (저속큐어링에 의해 보존처리된 육류 및 부산물 건조 큐어링용) (Division 14) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 저속큐어링된 건조, 반건조 소시지, 보존처리 육류 및 육류 부산물용 혼합육 | (3) 질산칼륨이 단독 또는 질산나트륨과 함께 건조 소시지, 반건조 소시지, 보존처리 육류 및 육류 부산물에 첨가되는 경우, 그 총량은 100파운드(흡연, 조리, 발효 전) 당 0.32온스 또는 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| | | (4) 숙성치즈 (제조과정 중 무지방 기준 68% 이하 수분 포함, 효소 응고 후 12시간 이후 젖산 발효 및 외부에 건조 소금 및 소금물 형태로 첨가된) | (4) 단독 혹은 질산나트륨과 함께 사용되는 경우, 그 총량은 치즈를 만드는데 사용되는 우유 또는 유제품의 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨. 치즈 완제품의 잔류물은 50 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| | | (5) 숙성치즈 (밀봉포장) | (5) 단독 혹은 질산나트륨과 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|--|
| | | | <p>함께 사용되는 경우, 그 총량은 치즈를 만드는데 사용되는 우유 또는 유제품의 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨. 치즈 완제품의 잔류물은 50 p.p.m.을 초과해서는 안 됨</p> |
| P.2 | 아질산칼륨 | <p>(1) 펌핑피클, 커버피클 포함하여 건조 큐어링된 육류 및 육류 부산물용 혼합육</p> <p>(2) 보존처리된 육류 (베이컨, 보존처리된 육류 부산물 제외) (Division 14)</p> | <p>(1) 혼합육, 펌핑피클, 커버피클, 건조육류가 라벨 지침서에 따라 사용될 때, 아질산칼륨이 단독 또는 아질산나트륨과 함께 보존처리 육류 및 육류 부산물에 첨가되는 경우, 그 아질산염 총량은 100파운드(흡연, 조리, 발효 전) 당 0.32온스 또는 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 아질산칼륨이 보존 처리 육류 및 육류 부산물에 사용하기 위해 판매되는 혼합육, 펌핑피클, 커버피클, 건조육류에 포함되는 경우, 양념이나 향미증진제와 별도로 포장되어야 함</p> <p>(2) 아질산칼륨이 단독 또는 아질산나트륨과 함께 보존처리된 육류 (베이컨, 보존처리된 육류 부산물 제외)에 첨가되는 경우, 그 아질산염 총량은 100파운드(흡연, 조리, 발효 전) 당 0.32온스 또는</p> |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|--|
| | | | 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| | | (3) 베이컨 | (3) 아질산칼륨이 단독 또는 아질산나트륨과 함께 베이컨에 첨가되는 경우, 그 아질산염 총량은 100파운드(흡연, 조리, 발효 전) 당 0.19온스 또는 120 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| | | (4) 보존처리된 가금류 및 부산물 (Division 22) | (4) 아질산칼륨이 단독 또는 아질산나트륨과 함께 보존처리된 가금류 및 부산물에 첨가되는 경우, 그 아질산염 총량은 100파운드(흡연, 조리, 발효 전) 당 0.32온스 또는 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| S.1 | L-아스코르빈산나트륨 | (1) 에일 맥주; 맥주; 버섯 통조림; 참치 통조림; 흰 아스파라거스 통조림; 사과주; 연육 (냉동); 냉동 과일가공품; 냉동 생선용 글레이즈; 머릿고기 (헤드치즈); 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 조리된 육류 및 육류 부산물용 혼합육 (Division 14 only); 흑맥주 (포터); 보존처리된 생선; 보존처리된 육류; 보존처리된 육류 부산물; 보존처리된 가금류; 보존처리된 가금류 부산물; 펄핑피클, 커버피클 포함하여 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---|---|
| | | 건조 큐어링된 육류 및 육류 부산물용 혼합육; 스타우트 맥주; 와인 | |
| | | (2) 비표준 육류 및 부산물 전처리 제품(Division 14); 가금류 및 가금류 부산물 (Division 22) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 복숭아 통조림 | (3) 550 p.p.m. |
| | | (4) 비표준 식품 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 굴 통조림 | (5) 400 p.p.m. |
| S.2 | 에리쓰르빈산나트륨 | (1) 식품첨가물 에리쓰르빈산에 수록된 것과 같은 품목 | (1) 에리쓰르빈산 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| | | (2) 조개 통조림 | (2) 350 p.p.m. |
| S.3 | 이소아스코르빈산 나트륨 | 식품첨가물 에리쓰르빈산에 수록된 것과 같은 품목 | 에리쓰르빈산 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| S.4 | 질산나트륨 | (1) 저속큐어링된 건조, 반건조 소시지, 보존처리 육류 및 육류 부산물용 혼합육 | (1) 혼합육이 라벨 지침서에 따라 사용될 때, 질산나트륨이 단독 또는 질산칼륨과 함께 건조 소시지, 반건조 소시지, 보존처리 육류 및 육류 부산물에 첨가되는 경우, 그 총량은 100파운드(흡연, 조리, 발효 전) 당 0.32온스 또는 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 질산나트륨이 보존 처리 육류 및 육류 부산물에 사용하기 위해 판매되는 혼합육에 포함될 경우, 양념이나 향미증진제와 별도로 포장돼야 함 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|--|
| | | (2) 펌핑피클, 커버피클 포함하여 건조 큐어링된 육류 및 육류 부산물용 혼합육 | (2) 커버피클이나 건조육류가 라벨 지침서에 따라 사용될 때, 질산나트륨이 단독 또는 질산칼륨과 함께 보존처리 육류 및 육류 부산물에 첨가되는 경우, 그 총량은 100파운드(흡연, 조리, 발효 전) 당 0.32온스 또는 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 질산나트륨이 보존 처리 육류 및 육류 부산물에 사용하기 위해 판매되는 커버피클이나 건조육류에 포함되는 경우, 양념이나 향미증진제와 별도로 포장되어야 함 |
| | | (3) 건조, 반건조 소시지 및 보존처리 또는 저속큐어링 조리된 육류 부산물 | (3) 질산나트륨이 단독 또는 질산칼륨과 함께 건조 소시지, 반건조 소시지, 보존처리 육류 및 육류 부산물에 첨가되는 경우, 그 총량은 100파운드(흡연, 조리, 발효 전) 당 0.32온스 또는 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| | | (4) 숙성치즈 (제조과정 중 무지방 기준 68% 이하 수분 포함, 효소 응고 후 12시간 이후 젖산 발효 및 외부에 건조 소금 및 소금물 형태로 첨가된) | (4) 단독 혹은 질산칼륨과 함께 사용되는 경우, 그 총량은 치즈를 만드는데 사용되는 우유 또는 유제품의 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨. 치즈 완제품의 잔류물은 50 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | (5) 숙성치즈 (밀봉포장) | (5) 단독 혹은 질산칼륨과 함께 사용되는 경우, 그 총량은 치즈를 만드는데 사용되는 우유 또는 유제품의 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨. 치즈 완제품의 잔류물은 50 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| S.5 | 아질산나트륨 | (1) 펌핑피클, 커버피클 포함하여 건조 큐어링된 육류 및 육류 부산물용 혼합육 | (1) 혼합육, 펌핑피클, 커버피클, 건조육류가 라벨 지침서에 따라 사용될 때, 아질산나트륨이 단독 또는 아질산칼륨과 함께 보존처리 육류 및 육류 부산물에 첨가되는 경우, 그 아질산염 총량은 100파운드(흡연, 조리, 발효 전) 당 0.32온스 또는 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 아질산나트륨이 보존처리 육류 및 육류 부산물에 사용하기 위해 판매되는 혼합육, 펌핑피클, 커버피클, 건조육류에 포함될 경우, 양념이나 향미증진제와 별도로 포장되어야 함 |
| | | (2) 보존처리된 육류 (베이컨, 보존처리된 육류 부산물 제외) (Division 14) | (2) 아질산나트륨이 단독 또는 아질산칼륨과 함께 보존처리된 육류 (베이컨, 보존처리된 육류 부산물 제외)에 첨가되는 경우, 그 아질산염 총량은 의 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | | 100파운드(흡연, 조리, 발효 전) 당 0.32온스 또는 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| | | (3) 베이컨 | (3) 아질산나트륨이 단독 또는 아질산칼륨과 함께 베이컨에 첨가되는 경우, 그 아질산염 총량은 의 100파운드(흡연, 조리, 발효 전) 당 0.19온스 또는 120 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| | | (4) 보존처리된 가금류 및 부산물 (Division 22) | (4) 아질산나트륨이 단독 혹은 아질산칼륨과 함께 보존처리 육류 및 육류 부산물에 첨가되는 경우, 그 아질산염 총량은 의 100파운드(흡연, 조리, 발효 전) 당 0.32온스 또는 200 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| | | (5) 보존처리된 해양 포유류 | (5) 200 p.p.m. |
| W.1 | 나무 훈연 | (1) 냉장포장 치즈 식품; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈 식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; (유형명) 치즈; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈 식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) | (2) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|------------------------------|
| | | 보존처리된 생선; 보존처리된 (Division 14, 21) 식육가공품; 보존처리된 육류 부산물; 보존처리된 가금류; 보존처리된 가금류 부산물; 소시지 | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 비표준 식품 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |

Part 2 – Class 2 방부제

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|------------------------------|
| B.1 | 안식향산(안식향산) | (1) 사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼; 농축 과일주스 (냉동 농축 오렌지주스 제외); 무화과 마말레이드, 펙틴 포함; 다진 고기; 감귤류 마말레이드(펙틴함유); 과일잼; 과일잼(펙틴함유); 과일젤리(펙틴함유); 과일주스; 마리네이드 및 냉가공된 (포장) 어류 및 식육가공품 (Division 21); 피클; 파인애플 마말레이드(펙틴함유); 렐리쉬; 토마토 케첩; 토마토 페이스트; 토마토 펄프; 토마토 쥬레 | (1) 1,000 p.p.m. |
| | | (2) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 | (2) 1,000 p.p.m. |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|----------|--------------------------|--|---|
| | | 부산물 제외) (Division 22) | |
| | | (3) 마가린 | (3) 단독 혹은 소브산과 함께 사용되는 경우, 그 총량은 1,000 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| C.1 | 소브산칼슘 | 식품첨가물 소브산에 수록된 것과 같은 품목 | 식품첨가물 소브산 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| C.1 A | 카르노박테리움 분기 M35 | 즉석섭취 슬라이스 냉훈제연어; 즉석섭취 슬라이스 냉훈제송어 | 우수제조관리기준(GM P) |
| C.2 | 카르노박테리움 말타로마티쿰 CB1 | (1) [삭제됨, 2017-06-01, (NOM/ADM-0097 참조)] | |
| | | (2) [삭제됨, 2017-06-01, (NOM/ADM-0097 참조)] | |
| | | (3) [삭제됨, 2017-06-01, (NOM/ADM-0097 참조)] | |
| | | (4) [삭제됨, 2017-06-01, (NOM/ADM-0097 참조)] | |
| | | (5) 머릿고기; 머릿고기 (헤드치즈); 런천미트; 미트 부산물 로프; 미트로프; 미트런치; 양념 육류; 양념 육류 부산물; 조리된 육류 (미조리된 보존처리 육류 제외) (Division14); 조리된 육류 부산물 (미조리된 보존처리 육류 부산물 제외); 보존처리된 육류 (미조리 제외) (Division 14); 보존처리된 육류 부산물 (미조리 제외); 소시지 (미조리 큐어링된 소시지, 미조리 숙성 소시지 제외) | (5) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (6) 조리된 가금류 (미조리된 보존처리 가금류 제외); 조리된 가금류 부산물 (미조리된 보존처리 가금류 제외); 보존처리된 가금류 (미조리 제외); 보존처리된 가금류 부산물 (미조리 제외) | (6) 우수제조관리기준(GM P) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------------|---|--|
| E.1 | 에틸라우로일알지네이트 | (1) 비표준 물 기반 무알코올음료 | (1) 50 p.p.m. 에틸-N-알파-도데칸 오일-L-알지네이트로 계산 |
| | | (2) 체다치즈; 육류 부산물 로프; (유형명) 치즈; (유형명) 유청 치즈; 파이 필링; 양념 육류; 양념 육류 부산물; 조리된 어류 및 식육가공품 (Division 21); 조리된 육류; 조리된 육류 부산물; 조리된 가금류; 조리된 가금류 부산물; 보존처리된 어류 및 식육가공품; 보존처리된 식육가공품; 보존처리된 육류 부산물; 보존처리된 가금류; 보존처리된 가금류 부산물; 가공치즈; 가공치즈 (기타 재료 추가); 소시지; 수프; 토마토 케첩; 비표준 딥(소스); 비표준 소스; 유청 치즈 | (2) 200 p.p.m. 에틸-N-알파-도데칸 오일-L-알지네이트로 계산 |
| H.1 | 핵실레소시놀 | 갑각류 | 우수제조관리기준(GM P). 조리되지 않은 제품의 식용부분 잔류물은 1.0 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| L.1 | 류코노스톡 카르노숨 4010 | 볼로냐 소시지 (진공포장); 세르블라 소시지 (훈제소시지) (진공포장); 프랑크푸르트 소시지 (진공포장); 모르타델라 소시지 (이탈리아소시지) (진공포장); 위너(프랑크푸르트 소시지) (진공포장) | 우수제조관리기준(GM P) |
| M.1 | 메틸-p-하이드록 시안식향산 | (1) 사과(또는 루바브) 및 과일 첨가; | (1) 1,000 p.p.m. |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|--|
| | | 농축 과일주스 (냉동 농축 오렌지주스 제외); 무화과 마말레이드, 펙틴 포함; 다진 고기; 감귤류 마말레이드(펙틴함유); 과일잼; 과일잼(펙틴함유); 과일젤리(펙틴함유); 과일주스; 마리네이드 및 냉가공된 (포장) 어류 및 식육가공품 (Division 21); 피클; 파인애플 마말레이드(펙틴함유); 젤리쉬; 토마토 케첩; 토마토 페이스트; 토마토 펄프; 토마토 푸레 | |
| | | (2) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (2) 1,000 p.p.m. |
| M.2 | 메틸파라벤 | 식품첨가물 메틸-p-하이드록시안식향산에 수록된 것과 같은 품목 | 식품첨가물 메틸-p-하이드록시안 식향산 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| N.1 | 니신 | (1) 제빵용 믹스 (계란 포함); 소금물(염장) (삶은 계란용); 액란; 액란 믹스 | (1) 15 p.p.m. |
| | | (2) 농축 과일주스; 과일주스; 비표준 (과일주스 함유) 음료; 비표준 음료농축액 (과일주스 함유) | (2) 소비제품의 2.5 p.p.m. |
| | | (3) 미트로프; 조리된 육류 (Division 14); 조리된 육류 부산물; 조리된 가금류; 조리된 가금류 부산물; 보존처리된 육류 (Division 14); 보존처리된 육류 부산물; | (3) 25 p.p.m. |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|------------|---------------|--|---|
| | | 보존처리된 가금류; 보존처리된 가금류 부산물; 훈제 생선; 소시지 | |
| | | (4) 냉장, 조리된 감자 식품 | (4) 12.5 p.p.m. |
| | | (5) 비표준 열처리 및 저산성 소스 | (5) 6.25. p.p.m. |
| | | (6) 비표준 가공치즈 | (6) 30 p.p.m. |
| P.0 1 | 포타슘아세테이트 | (1) 머릿고기; 머릿고기 (헤드치즈); 미트 부산물 로프; 미트로프; 양념 육류; 양념 육류 부산물; 조리된 육류; 조리된 육류 부산물; 조리된 가금류; 조리된 가금류 부산물; 보존처리된 식육가공품; 보존처리된 육류 부산물; 보존처리된 가금류; 보존처리된 가금류 부산물; 소시지 | (1) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (2) 비표준 육류 및 부산물 전처리 제품(Division 14); 가금류 및 가금류 부산물 (Division 22) | (2) 우수제조관리기준(GM P) |
| P.1 | 안식향산칼륨 | 식품첨가물 안식향산에 수록된 것과 같은 품목 | 안식향산으로 계산되어 1,000 p.p.m |
| P.2 | 아황산칼륨 | 식품첨가물 아황산에 수록된 것과 같은 품목 | 식품첨가물 아황산 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| P.2. 01 | 포타슘디아세테이 트 | (1) 머릿고기; 머릿고기 (헤드치즈); 미트 부산물 로프; 미트로프; 양념 육류; 양념 육류 부산물; 조리된 육류; 조리된 육류 부산물; 조리된 가금류; 조리된 가금류 부산물; 보존처리된 식육가공품; | (1) 최종 제품 무게의 0.25%. 이초산나트륨과 함께 사용될 경우, 그 총량은 최종 제품 무게의 0.25%를 초과해서는 안 됨 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|--|
| | | 보존처리된 육류 부산물; 보존처리된 가금류; 보존처리된 가금류 부산물; 소시지 | |
| | | (2) 비표준 육류 및 부산물 전처리 제품(Division 14); 가금류 및 가금류 부산물 (Division 22) | (2) 최종 제품 무게의 0.25%. 이초산나트륨과 함께 사용될 경우, 그 총량은 최종 제품 무게의 0.25%를 초과해서는 안 됨 |
| P.2. 1 | 젓산칼륨 | (1) 가금류 및 가금류 부산물 큐어링용 주입 및 커버액; 조리된 육류; 조리된 육류 부산물; 조리된 가금류 조리된 가금류 부산물; 보존처리된 식육가공품; 보존처리된 육류 부산물; 보존처리된 가금류; 보존처리된 가금류 부산물; 펄핑피클 및 커버피클 (큐어링, 보존처리된 육류 및 부산물용); 소시지 | (1) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (2) 자른 고기; 자른 가금류 | (2) 우수제조관리기준(GM P) 규정: (a) i) 조리된 제품으로 판매될 때, 자른 고기 또는 자른 가금류는 육류 단백질 함량이 12% 이상이어야 함; ii) 조리되지 않은 제품으로 판매될 때, 자른 고기 또는 자른 가금류는 10% 이상의 육류 단백질 함량을 포함해야 함; (b) 상기 (a) i) 및 (a) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------------|--|--|
| | | | ii)에서 언급된 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에는 뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 포함되지 않음 (c) 젓산칼륨은 가금류 시체의 전체 또는 일부가 놓인 냉각탱크의 유체에 사용되지 않음 |
| | | (3) 조리된 (생선통조림, 육류통조림 제외); 보존처리된 어류 및 식육가공품 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 비표준 생선 및 육류 전처리 제품(Division 21) | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.3 | 메타중아황산칼륨 | 식품첨가물 아황산 목록과 같은 식품 | 식품첨가물 아황산 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| P.4 | 소브산칼륨 | 식품첨가물 소브산에 수록된 것과 같은 품목 | 식품첨가물 소브산 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| P.4.1 | 프로피온산 | 조리된 육류 (Division 14) 즉석섭취식품; 조리된 육류 부산물 즉석섭취식품; 조리된 가금류 즉석섭취식품; 조리된 가금류 부산물 즉석섭취식품; 보존처리된 육류 (Division 14) 즉석섭취식품; 조리된 육류 부산물 즉석섭취식품; 조리된 가금류 즉석섭취식품; 조리된 가금류 부산물 즉석섭취식품; 위너(프랑크푸르트 소시지) | 2,500 p.p.m. 프로피온산나트륨과 함께 사용되는 경우, 그 총량은 프로피온산으로 계산했을 때 2,500 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| P.5 | 프로필-p-하이드록시안식향산 | (1) 사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼; 농축 과일주스 (냉동 농축 오렌지주스 제외); | (1) 1,000 p.p.m. |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|----------|--------------|---|---|
| | | 무화과 마말레이드, 펙틴 포함; 다진 고기; 감귤류 마말레이드(펙틴함유); 과일잼; 과일잼(펙틴함유); 과일젤리(펙틴함유); 과일주스; 마리네이드 및 냉가공된 (포장) 어류 및 식육가공품 (Division 21); 피클; 파인애플 마말레이드(펙틴함유); 젤리쉬; 토마토 케첩; 토마토 페이스트; 토마토 펄프; 토마토 쥬레 | |
| | | (2) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (2) 1,000 p.p.m. |
| P.6 | 프로필파라벤 | 식품첨가물 프로필- ρ -하이드록시안식향산에 수록된 것과 같은 품목 | 프로필- ρ -하이드록시 안식향산 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| S.0 1 | 초산나트륨 | (1) 머릿고기; 머릿고기 (헤드치즈); 미트 부산물 로프; 미트로프; 양념 육류; 양념 육류 부산물; 조리된 육류; 조리된 육류 부산물; 조리된 가금류; 조리된 가금류 부산물; 보존처리된 식육가공품; 보존처리된 육류 부산물; 보존처리된 가금류; 보존처리된 가금류 부산물; 소시지 | (1) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (2) 비표준 육류 및 부산물 전처리 제품(Division 14); 가금류 및 가금류 부산물 (Division 22) | (2) 우수제조관리기준(GM P) |
| S.1 | 안식향산나트륨 | 식품첨가물 안식향산에 수록된 것과 같은 품목 | 1,000 p.p.m. 식품첨가물 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|---|
| | | | 안식향산으로 계산 |
| S.2 | 중아류산소다 | 식품첨가물 아황산 목록과 같은 식품 | 식품첨가물 아황산 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| S.2. 1 | 이초산나트륨 | (1) 머릿고기; 머릿고기 (헤드치즈); 미트 부산물 로프; 미트로프; 양념 육류; 양념 육류 부산물; 조리된 육류; 조리된 육류 부산물; 조리된 가금류; 조리된 가금류 부산물; 보존처리된 식육가공품; 보존처리된 육류 부산물; 보존처리된 가금류; 보존처리된 가금류 부산물; 소시지 | (1) 최종 제품 무게의 0.25%. 포타슘디아세테이트 와 함께 사용될 경우, 그 총량은 최종 제품 무게의 0.25%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (2) 비표준 육류 및 부산물 전처리 제품(Division 14); 가금류 및 가금류 부산물 (Division 22) | (2) 최종 제품 무게의 0.25%. 포타슘디아세테이트 와 함께 사용될 경우, 그 총량은 최종 제품 무게의 0.25%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (3) 조리된 어류 및 식육가공품 (Division 21); 보존처리된 어류 및 식육가공품 | (3) 최종 제품 무게의 0.25%. |
| | | (4) 비표준 생선 및 육류 전처리 제품(Division 21) | (4) 최종 제품 무게의 0.25%. |
| S.2. 2 | 젖산나트륨 | (1) 가금류 및 가금류 부산물 큐어링용 주입 및 커버액; 조리된 육류; 조리된 육류 부산물; 조리된 가금류; 조리된 가금류 부산물; 보존처리된 식육가공품; 보존처리된 육류 부산물; 보존처리된 가금류; 보존처리된 가금류 부산물; | (1) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | <p>펌핑피클 및 커버피클 (큐어링, 보존처리된 육류 및 부산물용); 소시지</p> | |
| | | <p>(2) 자른 고기; 자른 가금류</p> | <p>(2) 우수제조관리기준(GMP) 규정: (a) i) 조리된 제품으로 판매 될 때, 자른 고기 또는 자른 가금류는 육류 단백질 함량이 12% 이상이어야 함; ii) 조리되지 않은 제품으로 판매 될 때, 자른 고기 또는 자른 가금류는 10% 이상의 육류 단백질 함량을 포함해야 함; (b) 상기 (a) i) 및 (a) ii)에서 언급 된 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에는 뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 포함되지 않음 (c) 젓산칼륨은 가금류 시체의 전체 또는 일부가 놓인 냉각탱크의 유체에 사용되지 않음</p> |
| | | <p>(3) 조리된 (생선통조림, 육류통조림 제외) 어류 및 식육가공품 (Division 21); 보존처리된 어류 및 식육가공품</p> | <p>(3) 우수제조관리기준(GMP)</p> |
| | | <p>(4) 비표준 생선 및 육류 전처리 제품(Division 21)</p> | <p>(4) 우수제조관리기준(GMP)</p> |
| S.3 | 메타중아황산나트 | (1) | (1) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------------------|--|--|
| | 룸 | 식품첨가물 아황산에 수록된 것과 같은 품목 | 식품첨가물 아황산 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| | | (2) 바다 우렁이 통조림 | (2) 우수제조관리기준(GMP), 조리되지 않은 제품의 식용부분 잔류물은 이산화황으로 계산했을 때 100 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| S.3.1 | 프로피온산나트륨 | 프로피온산 목록의 파트 2와 같은 식품 | 2,500 p.p.m. 프로피온산으로 계산. 프로피온산과 함께 사용되는 경우, 그 총량은 프로피온산으로 계산했을 때 2,500.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| S.4 | 메틸-ρ-하이드록시안식향산의 소디움염 | 식품첨가물 메틸-ρ-하이드록시안식향산에 수록된 것과 같은 품목 | 1,000 p.p.m. 메틸-ρ-하이드록시안식향산으로 계산 |
| S.5 | 프로필-ρ-하이드록시안식향산의 소디움염 | 식품첨가물 프로필-ρ-하이드록시안식향산에 수록된 것과 같은 품목 | 1,000 p.p.m. 프로필-ρ-하이드록시안식향산으로 계산 |
| S.6 | 소브산나트륨 | 식품첨가물 소브산에 수록된 것과 같은 품목 | 식품첨가물 소브산 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| S.7 | 아황산나트륨 | 식품첨가물 아황산에 수록된 것과 같은 품목 | 식품첨가물 아황산 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| S.8 | 디티온산나트륨 | 식품첨가물 아황산에 수록된 것과 같은 품목 | 식품첨가물 아황산 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| S.9 | 소브산 | (1) 사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼; 훈제 및 염장 생선 페이스트 | (1) 1,000 p.p.m. |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | (저온처리); 농축 과일주스 (냉동 농축 오렌지주스 제외); 무화과 마말레이드, 펙틴 포함; 다진 고기; 감귤류 마말레이드(펙틴함유); 과일잼; 과일잼(펙틴함유); 과일젤리(펙틴함유); 과일주스; 시럽; 피클; 파인애플 마말레이드(펙틴함유); 젤리쉬; 훈제 및 염장 건조 생선; 토마토 케첩; 토마토 페이스트; 토마토 펄프; 토마토 튀레 | |
| | | (2) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (2) 1,000 p.p.m. |
| | | (3) 올리브(염장) | (3) 300 p.p.m. |
| | | (4) 마가린 | (4) 단독 또는 안식향산(안식향산)과 함께 사용되는 경우, 그 총량은 1,000 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| | | (5) 비표준 샐러드 드레싱 | (5) 3,350 p.p.m. |
| S.1 0 | 아황산 | (1) 사과주; 꿀 와인; 와인 | (1) 단량체의 경우 70 p.p.m. 결합체의 경우 350 p.p.m. 이산화황으로 계산, B.02.100, B.02.106 및 B.02.120의 요구 사항에 따름 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|----------------------------------|
| | | (2) 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주; | (2) 15 p.p.m. 이산화황으로 계산 |
| | | (3) 사과(또는 루바브) 및 과일 첨가 잼; 농축 과일주스 (냉동 농축 오렌지주스 제외); 팬시당밀; 무화과 마말레이드, 펙틴 포함; 슬라이스 사과 (냉동); 젤라틴; 다진 고기; 감귤류 마말레이드(펙틴함유); 과일잼; 과일잼(펙틴함유); 과일젤리(펙틴함유); 과일주스; 시럽; 피클; 파인애플 마말레이드(펙틴함유); 정제당밀; 젤리쉬; 테이블당밀; 토마토 케첩; 토마토 페이스트; 토마토 펄프; 토마토 쥬레 | (3) 500 p.p.m. 이산화황으로 계산 |
| | | (4) 비표준 음료 | (4) 100 p.p.m. 이산화황으로 계산 |
| | | (5) 건조 과일 및 건조 채소 | (5) 2,500 p.p.m. 이산화황으로 계산 |
| | | (6) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (6) 500 p.p.m. 이산화황으로 계산 |
| | | (7) 버섯류 (냉동) | (7) 90 p.p.m. 이산화황으로 계산 |
| | | (8) 무수텍스트로스; 함수텍스트로스 | (8) 20 p.p.m. 이산화황으로 계산 |
| | | (9) | (9) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---------------------------|--|
| | | 포도당 및 포도당시럽 | 40p.m. 이산화황으로 계산, 사탕 수수의 제조를 위한 포도당 및 포도당 시럽은 400 p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| | | (10) 고형 포도당 및 건조 포도당시럽 | (10) 40p.m. 이산화황으로 계산, 설탕과자류의 제조를 위한 고형 포도당 및 건조 포도당시럽은 150 p.m.을 초과해서는 안 됨 |
| | | (11) 갑각류 | (11) 우수제조관리기준(GM P). 조리되지 않은 제품의 식용부분 잔류물은 이산화황으로 계산하여 100 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |

Part 3- Class3 방부제

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|-----------------------------------|
| C.1 | 프로피온산칼슘 | (1) 식품첨가물 프로피온산 목록의 파트 3에 수록된 것과 같은 품목 | (1) 2,000 p.p.m. 프로피온산으로 계산 |
| | | (2) 로티; 토띠야 | (2) 4,000 p.p.m. |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---|---|
| C.2 | 소브산칼슘 | 식품첨가물 소브산에 수록된 것과 같은 품목 | 식품첨가물 소브산 규정과 동일한 최대 수준 및 조건 |
| D.1 | 디멘틀디카보디네이트 | (1) 비표준 물 기반 무알코올음료 | (1) 250 p.p.m. |
| | | (2) 와인 | (2) 200 p.p.m. |
| N.1 | 나타마이신 | (1) (유형명 치즈 및 체다치즈의 표면) | (1) 20 p.p.m. B.08.033와 B.08.034의 요구사항에 따름 |
| | | (2) 갈거나 세절된 (유형명 치즈 및 갈거나 세절된 체다치즈의 표면) | (2) 10 p.p.m. B.08.033와 B.08.034의 요구사항에 따름 |
| P.1 | 소브산칼륨 | (1) 식품첨가물 소브산에 수록된 것과 같은 품목 | (1) 식품첨가물 소브산 규정과 동일한 최대 수준 |
| | | (2) 로티; 토띠야 | (2) 5,000 p.p.m. |
| | | (3) 케이크; 크로와상; 파이 (덴마크식); 머핀 | (3) 3,500 p.p.m. |
| P.2 | 프로피온산 | (1) 빵류 | (1) 2,000 p.p.m. |
| | | (2) 체다치즈; 냉장포장 치즈식품; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈 식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; 크림치즈; (원료명)을 함유한 크림치즈; 크림치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드; (유형명) 치즈; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈 식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈 | (2) 2,000 p.p.m. 또는 3,000 p.p.m. B.08.033, B.08.034, B.08.035, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.5, B.08.041.6, B.08.041.7 B.08.041.8의 요구사항에 따름 |
| | | (3) | (3) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|--|--|
| | | 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | 2,000 p.p.m. |
| S.1 | 이초산나트륨 | (1) 빵류 (2) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (1) 3,000 p.p.m. (2) 3,000 p.p.m. |
| S.2 | 프로피온산나트륨 | (3) 식품첨가물 프로피온산 목록의 part 3에 수록된 것과 같은 품목 | (3) 2,000 p.p.m. 프로피온산으로 계산 |
| S.3 | 소브산나트륨 | (1) 빵류 (2) 체다치즈; 냉장포장 치즈식품; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈 식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; 크림치즈; (원료명)을 함유한 크림치즈; 크림치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드; (유형명) 치즈; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈 식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈 (3) 사과주; 와인; 꿀 와인 | (1) 식품첨가물 소브산 규정과 동일한 최대 수준 (2) 식품첨가물 소브산 규정과 동일한 최대 수준 (3) 식품첨가물 소브산 규정과 동일한 최대 수준 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|--|
| | | (4) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (4) 식품첨가물 소브산 규정과 동일한 최대 수준 |
| S.4 | 소브산 | (1) 빵류 | (1) 1,000 p.p.m. |
| | | (2) 체다치즈; 냉장포장 치즈식품; (원료명)을 함유한 냉장포장 치즈 식품; 냉장포장 (유형명) 치즈; (원료명)을 함유한 냉장포장 (유형명) 치즈; 크림치즈; (원료명)을 함유한 크림치즈; 크림치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 크림치즈 스프레드; (유형명) 치즈; 치즈 식품; (원료명)을 함유한 치즈 식품; 가공치즈 스프레드; (원료명)을 함유한 가공치즈 스프레드; 가공치즈; (원료명)을 함유한 가공치즈 | (2) 3,000 p.p.m. B.08.033, B.08.034, B.08.035, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.5, B.08.041.6, B.08.041.7 B.08.041.8의 요구사항에 따름 |
| | | (3) 사과주; 와인; 꿀 와인 | (3) 500 p.p.m. B.02.100, B.02.106, B.02.120의 요구사항에 따름 |
| | | (4) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (4) 1,000 p.p.m. |
| | | (5) 비표준 가공치즈 | (5) 3,000 p.p.m. 소브산칼슘이나 소브산칼륨이 사용되는 경우, 그 총량은 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---------------|--|
| | | | 소브산으로 계산하여 3,000 p.p.m.을 초과해서는 안 됨 |

Part 4 – Class 4 방부제

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-------------------|--|---|
| A.1 | 비타민 C (아스코르브산) | (1) 유지 (올리브오일 및 유지방, 수어트 제외); 라드; 모노글리세리드, 디글리세리드; 쇼트닝 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 올리브 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| A.2 | 아스코르빌파르미 테이트 | (1) 유지 (올리브오일 및 유지방, 수어트 제외); 라드; 모노글리세리드, 디글리세리드; 쇼트닝 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 마가린 | (3) 지방 함량의 0.02%. L-아스코빌스테아레이트가 사용되는 경우, 그 총량은 지방 함량의 0.02%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (4) | (4) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---|--|--|
| | | 영아용 조제식 | 소비량 0.001% |
| A.3 | L-아스코빌스테아레이트 | (1) 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에트 제외); 라드; 모노글리세리드, 디글리세리드; 쇼트닝 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 마가린 | (2) 지방 함량의 0.02%. 아스코르빌파르미테이트가 사용되는 경우, 그 총량은 지방 함량의 0.02%를 초과해서는 안 됨 |
| B.1 | 부틸히드록시아니솔 (2-디터셔리부틸-4-히드록시아니솔과 3-디터셔리부틸-4-히드록시아니솔의 혼합물) | (1) 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에트 제외); 라드; 모노글리세리드, 디글리세리드; 쇼트닝 | (1) 0.02%. 디부틸히드록시톨루엔, 몰식자산프로필, 터셔리부틸히드로퀴논이 단독 또는 함께 사용되는 경우, 그 총량은 0.02%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (2) 건조 감자 제품; 건조 아침식사용 시리얼 | (2) 0.005%. 디부틸히드록시톨루엔, 몰식자산프로필, 혹은 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 0.005%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (3) 췌잉껌 | (3) 0.02%. 디부틸히드록시톨루엔, 몰식자산프로필, 혹은 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 0.02%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (4) 감귤류 오일; 건조 향미료; 에센셜오일 | (4) 0.125%. 디부틸히드록시톨루엔, 몰식자산프로필, 혹은 둘 다와 사용되는 경우, 그 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|--|
| | | | 총량은 0.125%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (5) 감귤류 오일 | (5) 0.5%. 디부틸히드록시톨루엔, 몰식자산프로필, 혹은 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 0.5%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (6) 소 껍데기(부분 지방제거); 돼지 껍데기(부분 지방제거) | (6) 0.0065%. 디부틸히드록시톨루엔이 사용되는 경우, 그 총량은 0.0065%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (7) 비타민 A (액상) (식품첨가용) | (7) 5 mg / 1,000,000 국제 단위 |
| | | (8) (건조) 음료믹스; (건조) 디저트 및 제과류 믹스 | (8) 0.009% |
| | | (9) 활성 건조 이스트 | (9) 0.1% |
| | | (10) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (10) 음식의 지방 또는 유분 함량의 0.02%. 디부틸히드록시톨루엔, 몰식자산프로필, 또는 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 음식의 지방 또는 유분 함량의 0.02%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (11) 비타민 D 제제 (식품첨가용) (건조) | (11) 10 mg / 1,000,000 국제 단위 |
| | | (12) 마가린 | (12) 지방 함량의 0.01%. 디부틸히드록시톨루엔, 몰식자산프로필, 또는 둘 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|----------------------------------|--|--|
| | | | <p>다와 사용되는 경우, 그 총량은 지방 함량의 0.01%를 초과해서는 안 됨</p> <p>(13) 지방 함량의 0.015%. 몰식자산프로필, 구연산, 또는 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 지방 함량의 0.015%를 초과해서는 안 됨</p> |
| B.2 | 디부틸히드록시톨루엔(3,5-디터셔리부틸-4-히드록시톨루엔) | <p>(1) 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에트 제외); 라드; 쇼트닝</p> <p>(2) 건조 감자 제품; 건조 아침식사용 시리얼</p> <p>(3) 츄잉껌</p> <p>(4) 감귤류 오일; 건조 향미료; 에센셜오일</p> | <p>(1) 0.02%. 부틸히드록시아니솔, 몰식자산프로필, 터셔리부틸히드로퀴논과 단독 또는 함께 사용되는 경우, 그 총량은 0.02%를 초과해서는 안 됨</p> <p>(2) 0.005%. 부틸히드록시아니솔, 몰식자산프로필, 또는 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 0.005%를 초과해서는 안 됨</p> <p>(3) 0.02%. 부틸히드록시아니솔, 몰식자산프로필, 또는 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 0.02%를 초과해서는 안 됨</p> <p>(4) 0.125%. 부틸히드록시아니솔, 몰식자산프로필, 또는 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 0.125%를 초과해서는 안 됨</p> |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|--|
| | | (5) 감귤류 오일 | (5) 0.5%. 부틸히드록시아니솔, 몰식자산프로필, 또는 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 0.5%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (6) 소 껍데기(부분 지방제거); 돼지 껍데기(부분 지방제거) | (6) 0.0065%. 부틸히드록시아니솔이 사용되는 경우, 그 총량은 0.0065%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (7) 비타민 A (액상) (식품첨가용) | (7) 5 mg / 1,000,000 국제 단위 |
| | | (8) 파보일드 쌀 (찐쌀) | (8) 0.0035% |
| | | (9) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (9) 음식의 지방 또는 유분 함량의 0.02%. 부틸히드록시아니솔, 몰식자산프로필, 또는 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 음식의 지방 또는 유분 함량의 0.02%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (10) 비타민 D 제제 (식품첨가용) (건조) | (10) 10 mg / 1,000,000 국제 단위 |
| | | (11) 마가린 | (11) 지방 함량의 0.01%. 부틸히드록시아니솔, 몰식자산프로필, 또는 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 지방 함량의 0.01%를 초과해서는 안 됨 |
| C.1 | 구연산 | (1) 유지 (올리브오일 및 유지방, | (1) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|------------|---------------------------|---|---|
| | | 수어트 제외); 라드; 모노글리세리드, 디글리세리드; 쇼트닝 | |
| | | (2) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 건조 조리 가금육(건조) | (3) 지방 함량의 0.015%. 부틸히드록시아니솔, 몰식자산프로필, 또는 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 지방 함량의 0.015%를 초과해서는 안 됨 |
| C.1. 01 | 모노 및 디글리세리드구연 산에스테르 | (1) 유지 (올리브오일 및 유지방, 수어트 제외); 라드; 모노글리세리드, 디글리세리드; 쇼트닝 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 마가린 | (3) 지방 함량의 0.01%. 모노글리세리드구연산, 구연산모노이소프로필, 스테아릴구연산와 단독 또는 함께 사용되는 경우, 그 총량은 지방 함량의 0.01%를 초과해서는 안 됨 |
| C.1. | 엘시스테인 | B.24.201에 규정된 영양강화제 | 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|------------------------|
| 1 | | | |
| C.2 | 엘시스테인염산염 | 아황산염 대체재 (과일 및 채소 전처리용) | 우수제조관리기준(GMP) |
| G.1 | 구아이아쿰검 | (1) 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외); 라드; 모노글리세리드, 디글리세리드; 쇼트닝 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| L.1 | 레시틴 | (1) 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외); 라드; 모노글리세리드, 디글리세리드; 쇼트닝 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| L.2 | 레시틴구연산 | (1) 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에르트 제외); 라드; 모노글리세리드, 디글리세리드; 쇼트닝 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|---|
| M.1 | 모노글리세리드구연산 | (1) 부산물 제외) (Division 22) (1) 유지 (올리브오일 및 유지방, 수어트 제외); 라드; 모노글리세리드, 디글리세리드; 쇼트닝 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 마가린 | (3) 지방 함량의 0.01%. 모노 및 디글리세리드 구연산에스테르, 모노글리세리드구연산, 스테아릴구연산와 단독 또는 함께 사용되는 경우, 그 총량은 지방 함량의 0.01%를 초과해서는 안 됨 |
| M.2 | 구연산모노이소프로필 | (1) 유지 (올리브오일 및 유지방, 수어트 제외); 라드; 모노글리세리드, 디글리세리드; 쇼트닝 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 마가린 | (3) 지방 함량의 0.01%. 모노 및 디글리세리드 구연산에스테르, |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|--|
| | | | 모노글리세리드구연산, 스테아릴구연산와 단독 또는 함께 사용되는 경우, 그 총량은 지방 함량의 0.01%를 초과해서는 안 됨 |
| P.1 | 물식자산프로필 | (1) 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에트 제외); 라드; 모노글리세리드, 디글리세리드; 쇼트닝 | (1) 0.02%. 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논과 단독 또는 함께 사용되는 경우, 그 총량은 0.02%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (2) 건조 감자 제품; 건조 아침식사용 시리얼 | (2) 0.005%. 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 또는 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 0.005%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (3) 츄잉껌 | (3) 0.02%. 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 또는 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 0.02%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (4) 건조 향미료; 에센셜오일 | (4) 0.125%. 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 또는 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 0.125%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (5) 감귤류 오일 | (5) 0.5%. 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 또는 둘 다와 사용되는 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|---|
| | | | 경우, 그 총량은 0.5%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (6) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (6) 음식의 지방 또는 유분 함량의 0.02%. 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 또는 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 음식의 지방 또는 유분 함량의 0.02%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (7) 마가린 | (7) 지방 함량의 0.01%. 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 또는 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 지방 함량의 0.01%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (8) 건조 조리 가금육(건조) | (8) 지방 함량의 0.015%. 부틸히드록시아니솔, 구연산, 또는 둘 다와 사용되는 경우, 그 총량은 지방 함량의 0.015%를 초과해서는 안 됨 |
| S.1 | 메타중아황산나트륨 | 올리브 | 100 p.p.m. 이상화황으로 계산 |
| T.1 | 주석산 | (1) 유지 (올리브오일 및 유지방, 수에트 제외); 라드; 모노글리세리드, 디글리세리드; 쇼트닝 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|----------|------------------------------|--|---|
| | | 부산물 제외) (Division 22) | |
| T.1 A | 터셔리부틸히드로 퀴논 | 유지 (올리브오일 및 유지방, 수어트 제외); 라드; 쇼트닝 | 0.02%. 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 몰식자산프로필과 단독 또는 함께 사용되는 경우, 그 총량은 0.02%를 초과해서는 안 됨 |
| T.2 | 토코페롤(알파토 코페롤;토코페롤 혼합형) | (1) 유지 (올리브오일 및 유지방, 수어트 제외); 라드; 모노글리세리드, 디글리세리드; 쇼트닝 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 (비표준 육류 및 부산물 제외) (Division 14); 비표준 식품 (비표준 생선 및 육류 제외) (Division 21); 비표준 식품 (비표준 가금류 및 부산물 제외) (Division 22) | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 영아용 조제식 | (3) 소비량 0.001% |
| | | (4) 생선 필릿 (냉동); 조리된 생선 필릿 (냉동) | (4) 300 mg/kg |
| | | (5) 올리브오일 | (5) 우수제조관리기준(GMP), B.09.003의 요구사항에 따름 |
| | | (6) 건조 조리 가금육(건조) | (6) 지방 함량의 0.03% |

12. 허용된 금속이온봉쇄제 (Sequestering Agents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 허용된 금속이온봉쇄제 목록에는 양이온의 이용 가능성을 조절하는데 사용되는 허가된 식품첨가물이 제시되어 있다. 금속이온봉쇄제로 사용되는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체일 : 2018-11-16

발행일 : 2019-03-05

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

허용된 금속이온봉쇄제 목록

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---------------------|---|------------------------------|
| A.1 | 제2구연산암모늄 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| A.2 | 제1구연산암모늄 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.1 | 구연산칼슘 | 비표준 식품 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.2 | 이.디.티.에이.칼슘 이나트륨 | (1) 에일 맥주; 맥주; 맥아주.맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 25 p.p.m. 무수물 형태로 계산 |
| | | (2) 프렌치드레싱; 마요네즈; 샐러드 드레싱; 비표준 드레싱; 비표준 소스 | (2) 75 p.p.m. 무수물 형태로 계산 |
| | | (3) 감자 샐러드; 비표준 샌드위치 스프레드 | (3) 100 p.p.m. 무수물 형태로 계산 |
| | | (4) 새우 통조림; 참치 통조림 | (4) 250 p.p.m. 무수물 형태로 계산 |
| | | (5) 게살 통조림; | (5) 275 p.p.m. 무수물 형태로 계산 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------------|--|---|
| | | 랍스터 통조림; 연어 통조림 | |
| | | (6) 마가린 | (6) 75 p.p.m. 무수물 형태로 계산 |
| | | (7) 조개 통조림 | (7) 340 p.p.m. 무수물 형태로 계산 |
| | | (8) 콩류 (껍질 콩, 완두콩, 강낭콩 통조림 제외) 통조림 | (8) 365 p.p.m. 무수물 형태로 계산, B.11.002의 요구사항에 따름 |
| | | (9) 바다 우렁이 통조림; 달팽이 통조림 | (9) 300 p.p.m. 무수물 형태로 계산 |
| | | (10) 비표준 음료농축액 (비표준 유제품음료 농축액 및 알코올음료 농축액 제외); 비표준 음료믹스 (비표준 유제품음료 농축액 및 알코올음료 농축액 제외); 비표준 음료 (비표준 유제품음료 및 알코올음료 제외) | (10) 소비제품의 33 p.p.m. 무수물 형태로 계산 |
| | | (11) 수비드 감자 (저온살균) | (11) 단독 혹은 디소륨이.디.티.에이와 함께 사용될 경우, 100 p.p.m. 무수디소륨이.디.티.에이로 계산 |
| | | (12) 콩가공품; 콩가공품, 돼지고기 콩요리 | (12) 365 p.p.m. 무수물 형태로 계산 |
| C.3 | SOR/2012-43, s. 43 | 폐기 | |
| C.4 | 제1인산칼슘 | (1) 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스; 샤베트 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 유제품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.5 | 제3인산칼슘 | 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.6 | 칼슘피테이트 | 글레이즈 과일 | 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|---------------------------------------|--|---|--------------------------------|
| C.7 | 구연산 | (1) 펌핑피클 및 커버피클 (건조 큐어링, 보존처리된 육류 및 부산물용) | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 갑각류 (냉동); 생선 (냉동); 생선 필릿 (냉동); 해양 포유류 (냉동); 연육 (냉동); 두족류 (냉동); 냉동 생선용 글레이즈; 조리된 (조리된 반죽 입힌 냉동 생선 제외) 어류 및 식육가공품 (Division 21); 보존처리된 어류 및 식육가공품; 기타 연체류 (냉동) | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 반죽 입혀 조리된 생선 (냉동) | (4) 0.1% B.21.006의 요구사항에 따름 |
| | | D.1 | 이.디.티.에이.칼슘 이나트륨(디소듐 이.디.티.에이) |
| (2) 비표준 샌드위치 스프레드 | (2) 90 p.p.m. | | |
| (3) 콩류 (껍질 콩, 완두콩, 강낭콩 통조림 제외) 통조림 | (3) 165 p.p.m. B.11.002의 요구사항에 따름 | | |
| (4) 건조바나나 | (4) 265 p.p.m. | | |
| (5) 제과류 코팅용 레이크 색 제제의 수성 현탁액 | (5) 색 제제의 1% | | |
| (6) 수비드 감자 (저온살균) | (7) 단독 혹은 이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 함께 사용될 경우, 100 p.p.m. 무수 디소듐이.디.티.에이로 계산 | | |
| (7) | (7) | | |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------------------|---|---|
| | | 소시지 코팅 | 식용 코팅의 80 p.p.m. 전체 소시지를 기준으로 계산 |
| | | (8) 콩가공품; 콩가공품, 돼지고기 콩요리 | (8) 165 p.p.m. |
| D.2 | SOR/2012-43, s. 45 폐기 | | |
| G.1 | 글리신 | 모노글리세리드, 디글리세리드 | 0.02% |
| P.1 | 인산 | 모노글리세리드, 디글리세리드 | 0.02% |
| P.2 | 제1인산칼륨 | 식품첨가물 인산나트륨염에 수록된 것과 같은 품목 | 식품첨가물 인산나트륨염에 수록된 것과 같은 수준 및 조건 |
| P.3 | 제4피로인산칼륨 | (1) 가금류 및 가금류 부산물 큐어링용 주입 및 커버액 | (1) 우수제조관리기준(GMP). 인산나트륨염으로 계산, 큐어링된 가금류 및 큐어링된 가금류 부산물의 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과하지 않아야 함. 인산염이 첨가된 큐어링된 가금류 및 큐어링된 가금류 부산물이 조리된 자른 가금류 부산물인 경우, 12% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 인산염이 첨가된 큐어링된 가금류 및 큐어링된 가금류 부산물이 조리되지 않은 자른 가금류 부산물인 경우, 10% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른 가금류 부산물의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음. |
| | | (2) 펌핑피클 (자른 큐어링 돼지고기, 소고기, 양고기용) | (2) 우수제조관리기준(GMP). 인산나트륨염으로 계산, 잘린 큐어링된 돼지고기, 소고기, |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|--|---|
| | | | <p>양고기의 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨. 베이컨, 월트셔 베이컨, 돼지고기 퍽살, 염장 돼지고기, 소고기를 제외하고, 인산염이 포함된 큐어링된 돼지고기, 소고기, 양고기가 조리된 자른 육류인 경우, 12% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 베이컨, 월트셔 베이컨, 돼지고기 퍽살, 염장 돼지고기, 소고기를 제외하고, 인산염이 포함된 큐어링된 돼지고기, 소고기, 양고기가 조리되지 않은 자른 육류인 경우, 10%이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른 육류의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음.</p> |
| | | <p>(3) 조리된 육류 (Division14에 명시된 최소 총 단백질 및 육류 단백질 함량에 따른); 조리된 육류 부산물 (Division14에 명시된 최소 총 단백질 및 육류 단백질 함량에 따른); 조리된 가금류 (Division22에 명시된 최소 총 단백질 및 육류단백질 요구 함량에 따른); 조리된 가금류 부산물 (Division22에 명시된 최소 총단백질 및 육류단백질 요구 함량에 따른)</p> | <p>(3) 인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨</p> |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | (4) 자른 고기 (베이컨, 월트셔 베이컨, 돼지고기 퍽살, 염장 돼지고기, 소고기 제외) | (4) 인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨. 조리된 경우, 인산염이 포함된 자른 고기는 12% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 조리되지 않은 경우, 인산염이 포함된 자른 고기는 10% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른 육류의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음. |
| | | (5) 베이컨; 베이컨 (월트셔 베이컨); 돼지 퍽살; 염장 돼지고기; 염장 소고기 | (5) 인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨. |
| | | (6) 자른 가금류 | (6) 인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨. 조리된 경우, 인산염이 포함된 자른 가금류는 12% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 조리되지 않은 경우, 인산염이 포함된 자른 가금류는 10% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른 가금류의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음. |
| | | (7) | (7) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | 육류 연화제 | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (8) 해산물 통조림 | (8) 인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨 |
| | | (9) 비표준 식품 | (9) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.4 | 제2인산칼륨 | (1) 가금류 큐어링용 주입 및 커버액 | (1) 우수제조관리기준(GMP). 인산나트륨염으로 계산, 큐어링된 가금류의 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨. 인산염이 포함된 큐어링된 가금류가 조리된 잘린 가금류인 경우, 12% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 인산염이 포함된 큐어링된 가금류가 조리되지 않은 잘린 가금류인 않은 경우, 10% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른 가금류의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음. |
| | | (2) 펌핑피클 (자른 큐어링 돼지고기, 소고기, 양고기용) | (2) 우수제조관리기준(GMP). 인산나트륨염으로 계산, 큐어링된 돼지고기, 소고기, 양고기의 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨. 베이컨, 윌트셔 베이컨, 돼지고기 퍽살, 염장 돼지고기, 소고기를 제외하고, 인산염이 포함된 큐어링된 돼지고기, 소고기, 양고기가 조리된 자른 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | | <p>육류인 경우, 12% 이상의 육류 단백질 포함해야 함. 베이컨, 윌트셔 베이컨, 돼지고기 턱살, 염장 돼지고기, 소고기를 제외하고, 인산염이 포함된 큐어링된 돼지고기, 소고기, 양고기가 조리되지 않은 자른 육류인 경우, 10%이상의 육류 단백질을 포함해야 함.</p> <p>뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른 육류의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음.</p> |
| | | <p>(3) 조리된 육류 (Division14에 명시된 최소 총 단백질 및 육류 단백질 함량에 따른); 조리된 육류 부산물 (Division14에 명시된 최소 총 단백질 및 육류 단백질 함량에 따른); 조리된 가금류 (Division22에 명시된 최소 총 단백질 및 육류단백질 요구 함량에 따른); 조리된 가금류 부산물 (Division22에 명시된 최소 총 단백질 및 육류단백질 요구 함량에 따른)</p> | <p>(3) 인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨</p> |
| | | <p>(4) 자른 고기 (베이컨, 윌트셔 베이컨, 돼지고기 턱살, 염장 돼지고기, 소고기 제외)</p> | <p>(4) 인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨. 조리된 경우, 인산염이 포함된 자른 고기는 12% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함.</p> |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|---|--|
| | | | 조리되지 않은 경우, 인산염이 포함된 자른 고기는 10% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른 육류의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음. |
| | | (5) 베이컨; 베이컨 (월트셔 베이컨); 돼지 퍽살; 염장 돼지고기; 염장 소고기 | (5) 인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨. |
| | | (6) 자른 가금류 | (6) 인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨. 조리된 경우, 인산염이 포함된 자른 가금류는 12% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 조리되지 않은 경우, 인산염이 포함된 자른 가금류는 10% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른 가금류의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음. |
| | | (7) 육류 연화제 | (7) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.5 | 트리폴리인산칼륨 | (1) 제4피로인산칼륨 목록과 같은 식품 (2) [삭제됨, 2019-03-04, (NOM/ADM-0128 참조)] | (1) 제4피로인산칼륨 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| S.1 | 산성피로인산나트륨 | (1) 제4피로인산칼륨 목록과 같은 식품 | (1) 제4피로인산칼륨 규정과 동일한 수준 및 조건 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---|---|
| | | (2) [삭제됨, 2019-03-04, (NOM/ADM-0128 참조)] | |
| | | (3) 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.2 | 구연산나트륨 | (1) 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스; 펌핑피클 및 커버피클 (건조 큐어링, 보존처리된 육류 및 부산물용) 샤베트 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 식품 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 갑각류 (냉동); 생선 (냉동); 생선 필릿 (냉동); 해양 포유류 (냉동); 연육 (냉동); 두족류 (냉동); 냉동 생선용 글레이즈; 조리된 어류 및 식육가공품 (Division 21); 보존처리된 어류 및 식육가공품; 기타 연체류 (냉동) | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.3 | 소듐헥사메타포스 페이트 | (1) 제4피로인산칼륨 목록과 같은 식품 | (1) 제4피로인산칼륨 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| | | (2) [삭제됨, 2019-03-04, (NOM/ADM-0128 참조)] | |
| | | (3) 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 유청 (액상) (농축 및 건조 유청 제조용) | (4) 농축 및 건조 유청의 800 p.p.m. 헥사메타인산칼륨나트륨과 조합되어 사용되는 경우, 총량은 헥사멘타인산나트륨으로 계산, 농축 및 건조 유청의 800 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|---|
| | | | p.p.m.을 초과해서는 안 됨. |
| S.4 | 인산나트륨염 | (1) 가금류 큐어링용 주입 및 커버액 | (1) 우수제조관리기준(GMP). 인산나트륨염으로 계산, 큐어링된 가금류의 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨. 인산염이 포함된 큐어링된 가금류가 조리된 잘린 가금류인 경우, 12% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 인산염이 포함된 큐어링된 가금류가 조리되지 않은 잘린 가금류인 않은 경우, 10% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른 가금류의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음. |
| | | (2) 펌핑피클 (자른 큐어링 돼지고기, 소고기, 양고기용) | (2) 우수제조관리기준(GMP). 인산나트륨염으로 계산, 큐어링된 돼지고기, 소고기, 양고기의 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨. 베이컨, 월트셔 베이컨, 돼지고기 퍽살, 염장 돼지고기, 소고기를 제외하고, 인산염이 포함된 큐어링된 돼지고기, 소고기, 양고기가 조리된 자른 육류인 경우, 12% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 베이컨, 월트셔 베이컨, 돼지고기 퍽살, 염장 돼지고기, 소고기를 제외하고, 인산염이 포함된 큐어링된 돼지고기, |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---|--|
| | | | <p>소고기, 양고기가 조리되지 않은 자른 육류인 경우, 10%이상의 육류 단백질을 포함해야 함.</p> <p>뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른 육류의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음.</p> |
| | | <p>(3) 조리된 육류 (Division14에 명시된 최소 총 단백질 및 육류 단백질 함량에 따른); 조리된 육류 부산물 (Division14에 명시된 최소 총 단백질 및 육류 단백질 함량에 따른); 조리된 가금류 (Division22에 명시된 최소 총 단백질 및 육류단백질 요구 함량에 따른); 조리된 가금류 부산물 (Division22에 명시된 최소 총 단백질 및 육류단백질 요구 함량에 따른)</p> | <p>(3) 인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨</p> |
| | | <p>(4) 자른 고기 (베이컨, 윌트셔 베이컨, 돼지고기 턱살, 염장 돼지고기, 소고기 제외)</p> | <p>(4) 인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨. 조리된 경우, 인산염이 포함된 자른 고기는 12% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 조리되지 않은 경우, 인산염이 포함된 자른 고기는 10% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른</p> |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------------|---|--|
| | | | 육류의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음. |
| | | (5) 베이컨; 베이컨 (월트셔 베이컨); 돼지 퍽살; 염장 돼지고기; 염장 소고기 | (5) 인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨. |
| | | (6) 자른 가금류 | (6) 인산나트륨염으로 계산, 총 첨가 인산염이 0.5%를 초과해서는 안 됨. 조리된 경우, 인산염이 포함된 자른 가금류는 12% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 조리되지 않은 경우, 인산염이 포함된 자른 가금류는 10% 이상의 육류 단백질을 포함해야 함. 뼈 또는 눈에 보이는 지방층은 조리되거나 조리되지 않은 자른 가금류의 육류 단백질 함량을 결정하기 위한 계산에 포함되지 않음. |
| | | (7) 육류 연화제 | (7) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (8) 비표준 식품 | (8) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (9) 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스; 샤베트 | (9) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.5 | 인산수소나트륨 | 식품첨가물 인산나트륨염에 수록된 것과 같은 품목 | 식품첨가물 인산나트륨염에 수록된 것과 동일한 수준 및 조건 |
| S.5.1 | 나트륨포타슘헥사메타포스페이트 | (1) 제4피로인산칼륨 목록과 같은 식품 (2) [삭제됨, 2019-03-04, (NOM/ADM-0128 참조)] | (1) 제4피로인산칼륨 규정과 동일한 수준 및 조건 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--|---|
| | | (3) 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 유청 (액상) (농축 및 건조 유청 제조용) | (4) 나트륨핵사메타포스페이트로 계산, 농축 및 건조 유청의 800 p.p.m. 나트륨핵사메타포스페이트와 함께 사용되는 경우, 총량은 나트륨핵사메타포스페이트로 계산, 농축 및 건조 유청의 800 p.p.m.을 초과해서는 안 됨. |
| S.5. 2 | 피로인산나트륨칼륨 | (1) 식품첨가물 4염기성피로인산칼륨에 수록된 것과 같은 품목 (2) [삭제됨, 2019-03-04, (NOM/ADM-0128 참조)] | (1) 식품첨가물 4염기성피로인산칼륨 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| S.6 | 제4피로인산나트륨 | (1) 식품첨가물 4염기성피로인산칼륨에 수록된 것과 같은 품목 (2) [삭제됨, 2019-03-04, (NOM/ADM-0128 참조)] | (1) 식품첨가물 4염기성피로인산칼륨 규정과 동일한 수준 및 조건 |
| | | (3) 아이스크림 믹스; 아이스밀크 믹스; 샤베트 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| S.6. 1 | 제삼피로인산나트륨 | (1) 식품첨가물 4염기성피로인산칼륨에 수록된 것과 같은 품목 (2) [삭제됨, 2019-03-04, (NOM/ADM-0128 참조)] | (1) 식품첨가물 4염기성피로인산칼륨규정과 동일한 수준 및 조건 |
| S.7 | 제3인산나트륨 | (1) 식품첨가물 4염기성피로인산칼륨에 수록된 것과 같은 품목 (2) [삭제됨, 2019-03-04, (NOM/ADM-0128 참조)] | (1) 식품첨가물 4염기성피로인산칼륨규정과 동일한 수준 및 조건 |
| S.8 | 스테아릴구연산 | 마가린 | 지방 함량의 0.01%. 글리세린구연산에스테르, 모노글리세리드구연산, 모노이소프로필구연산가 단독 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---------------|---|
| | | | 함께 사용되는 경우, 총량은 지방 함량의 0.01%를 초과해서는 안 됨 |

13. 허용된 탄수화물조절제 (Starch-Modifying Agents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 허용된 탄수화물조절제 목록에는 전분의 구조적 특성을 변형하는데 사용되는 허가된 식품첨가물이 제시되어 있다. 탄수화물조절제로 사용되는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체일 : 2015-04-14

발행일 : 2016-06-29

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

허용된 탄수화물조절제 목록

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|--------------------------------------|---|
| A.1 | 초산무수물 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |
| A.2 | 아디스판 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |
| A.3 | 황산알루미늄 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.1 | 하이포아염소산칼슘 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |
| E.1 | 에피클로로히드린 | [삭제됨, 2016-06-29, (NOM/ADM-0074 참조)] | |
| H.1 | 염산 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |
| H.2 | 과산화수소 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |
| M.1 | 황산 마그네슘 | 전분 | |
| N.1 | 질산 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |
| O.1 | 옥테닐무수호박산 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.1 | 과산화초산 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.2 | 옥시염화인 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.3 | 과망가니즈산칼륨 | 전분 | 망간으로 계산된 총 잔류 황산망간이 50 p.p.m.을 초과하지 않아야 함 |
| P.3A | 트리폴리인산칼륨 | 전분 | 인으로 계산된 총 잔류 인산염이 0.4%를 초과하지 않아야 함 |
| P.4 | 프로필렌옥사이드 | 전분 | 25% |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|-----------|--------------|---------------|---------------------------------------|
| S.1 | 초산나트륨 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.2 | 중탄산나트륨 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.3 | 탄산나트륨 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.4 | 아염소산나트륨 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.5 | 수산화나트륨 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.6 | 하이포아염소산나트륨 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.6A | 피로인산나트륨칼륨 | 전분 | 인으로 계산된 총 잔류 인산염이 0.4%를 초과하지 않아야 함 |
| S.7 | 트리메타인산나트륨 | 전분 | 400 p.p.m. 인으로 계산 |
| S.7A | 제3인산나트륨 | 전분 | 인으로 계산된 총 잔류 인산염이 0.4%를 초과하지 않아야 함 |
| S.8 | 석신산무수물 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.9 | 황산 | 전분 | 우수제조관리기준(GMP) |

14. 허용된 효모식품 (Yeast Foods) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 허용된 효모식품 목록에는 효모 성장을 위한 영양소로 사용되는 허가된 식품첨가물이 제시되어 있다. 효모식품으로 사용되는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참조로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체일 : 2012-10-30

발행일 : 2013-04-17

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

허용된 효모식품 목록

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------|----------------------|---|
| A.1 | 염화암모늄 | (1) 밀가루; 통밀가루 | (1) 밀가루의 2,000 p.p.m. |
| | | (2) 빵류 | (2) 밀가루의 2,500 p.p.m. 혼합물의 경우 B.13.021(m) 참고 |
| | | (3) 비표준 식품 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| A.2 | 제2인산암모늄 | (1) 빵류 | (1) 밀가루의 2,500 p.p.m. 혼합물의 경우 B.13.021(m) 참고 |
| | | (2) 사과주; 꿀 와인; 와인 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 비표준 베이커리류 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| A.3 | 제1인산암모늄 | (1) 빵류 | (1) 밀가루의 2,500 p.p.m. 혼합물의 경우 |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---|---|
| | | | B.13.021(m) 참고 |
| | | (2) 에일 맥주; 맥주; 사과주; 꿀 와인; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주; 와인 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 비표준 베이커리류 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| A.4 | 황산암모늄 | (1) 빵류 | (1) 밀가루의 2,500 p.p.m. 혼합물의 경우 B.13.021(m) 참고 |
| | | (2) 사과주; 꿀 와인; 와인 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 비표준 베이커리류 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 에일 맥주; 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.1 | 탄산칼슘 | (1) 빵류 | (1) 밀가루의 2,500 p.p.m. 혼합물의 경우 B.13.021(m) 참고 |
| | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.2 | 염화칼슘 | 비표준 베이커리류 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.3 | 구연산칼슘 | 비표준 베이커리류 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.4 | 젖산칼슘 | (1) 빵류 | (1) 밀가루의 2,500 p.p.m. 혼합물의 경우 B.13.021(m) 참고 |
| | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.5 | 제2인산칼슘 | (1) 빵류 | (1) 밀가루의 2,500 p.p.m. 혼합물의 경우 B.13.021(m) 참고 |
| | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.6 | 제1인산칼슘 | (1) 빵류 | (1) 밀가루의 7,500 p.p.m. |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-------------------|---|------------------------------|
| | | (2) 밀가루 | (2) 밀가루의 7,500 p.p.m. |
| | | (3) 비표준 베이커리류 | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| C.7 | 제3인산칼슘 | 비표준 베이커리류 | 우수제조관리기준(GMP) |
| C.8 | 황산칼슘 | (1) 빵류 | (1) 밀가루의 5,000 p.p.m. |
| | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| F.1 | 황산제일철 | 세균 배양체 | 우수제조관리기준(GMP) |
| M.1 | 황산망간 | 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.1 | 인산 | 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | 우수제조관리기준(GMP) |
| P.2 | 염화칼륨 | (1) 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.4 | 제2인산칼륨 | (1) 에일 맥주; 맥주; 사과주; 꿀 와인; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주; 와인 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 베이커리류 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| P.5 | 제1인산칼륨 | 에일 맥주; 맥주; 사과주; 꿀 와인; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주; 와인 | 우수제조관리기준(GMP) |
| S.1 | 황산나트륨 | 비표준 베이커리류 | 우수제조관리기준(GMP) |
| U.1 | SOR/87-5, s. 1 폐기 | | |
| Z.1 | 황산아염 | (1) 에일 맥주; 맥주; 라이트 맥주; 맥아주-맥주; 흑맥주 (포터); 스타우트 맥주 | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 세균 배양체 | (2) 우수제조관리기준(GMP) |

15. 허용된 희석제(Carrier) 혹은 추출용제 (Extraction Solvents) 목록 (허용된 식품첨가물 목록)

이 허용된 희석제 혹은 추출용제 목록에는 성분, 재료, 식품첨가물 또는 기타 식품을 (자체적으로 다른 효과를 발휘하지 않고) 용해, 희석, 추출, 분산, 전달 또는 물리적으로 변형시키는데 사용되는 허가된 식품첨가물이 제시되어 있다. 희석제 혹은 추출 용제로 사용되는 식품첨가물에 대한 마케팅 허가에 참고로 포함되어 있다.

참고: 허용된 식품첨가물 목록에 대한 추가 정보 그리고 이에 대한 해석 및 사용법을 이해당사자에게 제공하기 위한 전환 안내서가 작성됨.

대체일 : 2015-09-03

발행일 : 2016-06-29

(해당 목록이 수록된 버전으로의 접속 경로)

허용된 희석제 혹은 추출용제 목록

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 최대 잔류 허용치 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------|---------------------------|------------------|------------------------------|
| 1. | 아세톤 | (1) 향신료 추출물; 천연 추출물 | (1) 30 p.p.m. | |
| | | (2) 육류 및 계란 마킹용 잉크 | | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| 2. | 벤질알코올 | (1) 향미료 (Division 10) | | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 향미료 | | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| 3. | 1,3-부틸렌글리콜 | (1) 향미료 (Division 10) | | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 향미료 | | (2) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 최대 잔류 허용치 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|--------------------|--|---------------|------------------------|
| 3.1 | 이산화탄소 | (1) 생두 및 잎차 (디카페인) | | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 흡 추출물 (세부절 B.02.130(b)과 절 B.02.133(b)에 따라); 천연 추출물; 향미료 (Division 10); 흡 추출물 (B.02.134(1)(a)(ii)에 따라 이성질화된); 향신료 추출물 | | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 계란가공품 | | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 코코아 파우더 | | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| 4. | 피마자유 | 버터 색소(아나토); 마가린 색소(아나토); 유용성 아나토; | | 우수제조관리기준(GMP) |
| 4.1 | 모노 및 디글리세리드구연산에스테르 | (1) 천연 추출물; 향신료 추출물 | | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 향미료 | | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| 5. | 초산에틸 | (1) 천연 추출물; 향미료 (Division 10); 향신료 추출물; | | (1) 우수제조관리기준(GMP) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 최대 잔류 허용치 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------------------|--|---|------------------------------|
| | | (2) 비표준 향미료 | | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 생두 (디카페인) | (3) 볶은 디카페인 인스턴트 커피의 10 p.p.m. | |
| | | (4) 잎차 (디카페인) | (4) 50 p.p.m. | |
| 6. | 에틸알코올(에탄올) | (1) 천연 추출물; 향미료 (Division 10); 향신료 추출물; | | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 향미료 | | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 색소 혼합물 및 제제 (Division 6) | | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 육류 및 계란 마킹용 잉크 | | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 식품첨가물 제제 | | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (6) 흡 추출물 (세부절 B.02.130(b)과 절 B.02.133(b)에 따라); 흡 추출물 (B.02.134(1)(a)(ii) i)에 따라 이성질화된) | | (6) 우수제조관리기준(GMP) |
| 6.A | 메탄올로 변성된 에틸알코올 | 갯묵 | 10 p.p.m. 메탄올 | |
| 7. | [SOR/82-406, s. 1 폐기] | | | |
| 8. | 글리세롤(글리세) | (1) | | (1) |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 최대 잔류 허용치 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---------------------|--|------------------|------------------------------|
| | 린) | 향미료 추출물; 향미료; 향미료 (Division 10) | | 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 향미료 | | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 색소 혼합물 및 제제 (Division 6) | | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 식품첨가물 제제 | | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| 9. | 글리세릴디아세테이트 | (1) 향미료 (Division 10) | | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 향미료 | | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| 10. | 글리세릴트리아세테이트(트라이아세틴) | (1) 향미료 (Division 10) | | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 향미료 | | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| 11. | 글리세릴트리뷰티레이트(트리뷰티린) | (1) 향미료 (Division 10) | | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 향미료 | | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| 12. | 핵산 | (1) 천연 추출물; 향신료 추출물 | (1) 25 p.p.m. | |
| | | (2) 흡 추출물 (세부절 B.02.130(b)과 절 B.02.133(a)에 따라) | (2) 2.2% | |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 최대 잔류 허용치 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|-----------------------|---|--|------------------------------|
| | | (3) 식물성 유지 | (3) 10 p.p.m. | |
| | | (4) 깻묵 | (4) 10 p.p.m. | |
| | | (5) 흡 추출물 (B.02.134(1)(a)(i) , (2)에 따라 이성질화된) | (5) 이성질화된 흡 추출물의 이소알파산 함량의 퍼센트 당 1.5 p.p.m. | |
| 13. | 이소프로필알코올 (아이소프로판올) | (1) 천연 추출물; 향신료 추출물 | (1) 50 p.p.m. | |
| | | (2) 생선 단백질 | (2) 0.15% | |
| | | (3) 향미료 (Division 10) | | (3) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (4) 비표준 향미료 | | (4) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (5) 육류 및 계란 마킹용 잉크 | | (5) 우수제조관리기준(GM P) |
| 14. | 메틸알코올 (메탄올) | (1) 천연 추출물; 향신료 추출물 | (1) 50 p.p.m. | |
| | | (2) 흡 추출물 (세부절 B.02.130(b)과 절 B.02.133(a)에 따라) | (2) 2.2% | |
| | | (3) 육류 및 계란 마킹용 잉크 | | (3) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (4) 스테비올 글리코사이드 | (4) 200 p.p.m. | |
| 14.1 | 메틸에틸케톤 | 천연 추출물; | 50 p.p.m. | |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 최대 잔류 허용치 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|------------------------|---|--|------------------------------|
| | (2-부탄온) | 향신료 추출물 | | |
| 15. | 메틸렌클로라이드 (다이클로로메테인) | (1) 천연 추출물; 향신료 추출물 | (1) 30 p.p.m. | |
| | | (2) 흡 추출물 (세부절 B.02.130(b)과 절 B.02.133(a)에 따라) | (2) 흡 추출물의 2.2% | |
| | | (3) 생두 및 잎차 (디카페인) | (3) 디카페인 볶은 커피, 디카페인 인스턴트 커피, 디카페인 잎차, 디카페인 인스턴트 차의 10 p.p.m. | |
| 16. | 모노글리세리드와 디글리세리드 | (1) 향미료 (Division 10) | | (1) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (2) 유용성 아나토; 버터 색소(아나토); 마가린 색소(아나토) | | (2) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (3) 비표준 향미료 | | (3) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (4) 식품첨가물 제제 | | (4) 우수제조관리기준(GM P) |
| 17. | 모노글리세리드구 연산 | (1) 천연 추출물; 향신료 추출물 | | (1) 우수제조관리기준(GM P) |
| | | (2) 비표준 향미료 | | (2) 우수제조관리기준(GM P) |
| 18. | 2-나이트로프로페 | [삭제됨, 2016-06-29, (NOM/ADM-0074 참조)] | | |

| 품목 No. | 1 열 식품첨가물 | 2 열 허용된 식품 | 3 열 최대 잔류 허용치 | 4 열 사용 최대 허용치 또는 기타 조건 |
|--------|---|---|------------------|------------------------------|
| | 인 | | | |
| 19. | 1,2-프로필렌글리콜 (1,2-프로판디올) | (1) 향미료 추출물; 향미료; 향미료 (Division 10) | | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 유용성 아나토; 버터 색소(아나토); 마가린 색소(아나토) | | (2) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (3) 비표준 향미료 | | (3) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (4) 색소 혼합물 및 제제 (Division 6) | | (4) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (5) 식품첨가물 제제 | | (5) 우수제조관리기준(GMP) |
| 20. | 지방산 형성용 프로필렌글리콜 모노에스테르 및 디에스테르 | 유용성 아나토; 버터 색소(아나토); 마가린 색소(아나토) | | 우수제조관리기준(GMP) |
| 21. | 트리에틸구연산 | (1) 향미료 (Division 10) | | (1) 우수제조관리기준(GMP) |
| | | (2) 비표준 향미료 | | (2) 우수제조관리기준(GMP) |

**II. 캐나다
유해물질
관련 규정**

유해물질은 식품의약품규정(Food and Drug Regulations) 제 B부(Part B) 식품(Foods) 편 중 제 15절(Division 15) 식품의 불순물(Adulteration of Food)에 제시되어 있음.

식품안전규정에는 총칙과 '식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록' 제시된 내용에 대한 설명, 해당 규정이 적용되지 않는 식품 내 존재하는 물질, 그리고 변질된 것으로 볼 수 있는 조건 등이 제시되어 있음. 식품안전규정에는 화학오염물질(Cheical Contaminants)에 대한 자세한 사항이 제시되어 있지 않음.

따라서 보다 화학오염물질에 대한 자세한 사항을 보기 위해서는 캐나다 보건부(Health Canada)의 식품안전(Food Safety) 홈페이지 내 화학오염물질(Cheical Contaminants)을 참고함.

<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/chemical-contaminants.html>

본 유해물질의 1편에는 식품의약품규정(Food and Drug Regulations) 제 B부(Part B) 식품(Foods) 편 중 제 15절(Division 15) 식품의 불순물(Adulteration of Food) 내용을 제시함.

본 유해물질의 2편에는 농약(Pest control)과 동물용의약품 또는 대사물질(Veterinary Drug and Its Metabolites)을 제외한 가공식품에 해당되는 화학오염물질에 대한 조항들을 제시함

제 1 편

식품의약품규정(Food and Drug Regulations)

제 B부(Part B) 식품(Foods) 편

제 15절(Division 15)

식품의 불순물(Adulteration of Food)

제B.15.001조

- (1) 「식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록」 1부 2열에서 규정하는 식품에 1열에 명칭 또는 분류별로 규정된 상응하는 물질이 존재하는 경우 해당 식품은 변질된 것으로 한다.
- (2) 「식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록」 목록 2부 2열에서 규정하는 식품에 1열에 명칭 또는 분류별로 규정된 상응하는 물질이 3열에서 규정된 최대기준을 초과하는 양으로 존재하는 경우 해당 식품은 변질된 것으로 본다.
- (3) 「식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록」 2부 1열에서 명칭 또는 분류별로 규정된 물질이 2열에 규정된 상응하는 식품에 존재하는 경우, 해당 물질의 양이 3열에서 규정된 최대기준을 초과하지 아니하면, 해당 식품은 해당물질의 존재와 관련하여 「법」 제 4조 제 (1)항 제 (a)호의 적용이 면제된다.
- (4) 제 (1)항부터 제 (3)항까지의 규정은 다음과 같은 식품에 존재하는 물질에 대해서는 적용하지 아니한다.

(a) 식품첨가물

(b) 「농약법」 제 2조 제 (1)항에서 정의하는 해충관리제품, 그 성분 또는 대사산물. 또는

(c) 동물용의약품 또는 대사물질

SOR/78-404, s. 1; SOR/79-249, s. 1; SOR/2016-74, s. 7.

제B.15.002조

- (1) 제 (2)항의 규정을 조건으로, 식품이 다음에 해당하는 경우 변질된 것으로 한다.
 - (a) 해당 식품에 관한 잔류허용기준(maximum residue limit)이 「농약법」 제 9조 또는 제 10조에 따라 명시되어 있지 아니한 같은 법 제 2조 제 (1)항에서 정의하는 해충관리제품, 그 성분, 대사물질 또는 이들의 조합이 0.1 백만분율을 초과하는 양으로 해당 식품에 존재하는 경우. 또는
 - (b) 「농약법」 제 2조 제 (1)항에서 정의하는 해충관리제품, 그 성분 또는 대사물질 이외

의 농약, 그 성분, 대사물질 또는 이들의 조합이 0.1 백만분율을 초과하는 양으로 해당 식품에 존재하는 경우

(2) 다음의 농약, 그 성분, 대사산물 또는 이들의 조합이 식품에 존재하는 유일한 농약, 그 성분, 대사산물 또는 이들의 조합인 경우, 해당 식품은 「법」 제 4조 제 (1)항 제 (d) 호의 적용이 면제된다.

- (a) 비료
- (b) 농약의 보조제(adjuvant) 또는 담체
- (c) 브롬화무기염
- (d) 이산화규소
- (e) 황
- (f) 바실러스 투링기엔시스 베를리너의 배양포자(viable spore)
- (g) 카올린

(3) 제 (2)항은 「농약법」 제 9조 또는 제 10조에 따라 잔류허용기준이 규정되어 있는 같은 법 제 2조 제 (1)항에서 정의하는 해충관리제품, 그 성분 또는 대사물질인 제 (2)항에 규정하는 농약, 그 성분 또는 대사물질이 존재하는 식품에 대해서는 적용하지 아니한다.

(4) [삭제, SOR/2008-181, s. 3]

SOR/78-404, s. 1; SOR/79-249, s. 1; SOR/81-83, s. 2; SOR/97-313, s. 2;
SOR/98-98,

s. 1; SOR/2005-67, s. 1; SOR/2008-181, s. 3; SOR/2008-182, s. 2.

제B.15.003조

[삭제, SOR/2016-74, s. 8]

제 2 편

캐나다 보건부(Health Canada) 식품안전(Food Safety) 홈페이지 화학오염물질(Chemical Contaminants)

순서

화학오염물질(Chemical Contaminants)

환경오염물질(Environmental Contaminants)

식품 가공과정 매개 화학물질(Food-Processing-Induced Chemicals)

멜라민(Melamine)

천연 독소(Natural Toxins)

식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록(List of Contaminants and other
Adulterating Substances in Foods)

식품 내 화학물질 최대 허용치(Maximum Levels for Chemical
Contaminants in Foods)

화학오염물질

식품 중 오염물질 및 기타 불순물은 식품 전반적인 안전성 및 품질에 영향을 미칠 수 있는 식품 내 존재하는 화학물질이다. 이러한 물질은 부주의로 식품 내 존재하거나 부정확한 목적을 위해 의도적으로 첨가됐을 수 있다.

캐나다 보건부(Health Canada) 연구진들은 식품 매개 화학 오염물질 및 타 불순물에 노출로 인한 건강상 위해성을 평가하는 업무를 담당한다. 캐나다 보건부 및 캐나다식품검역청(Canadian Food Inspection Agency, CFIA)은 캐나다 내 식품 공급체계에 있어서 화학 오염물질 농도에 대해 정기 점검을 실시한다. 캐나다 보건부는 해당 정보를 통해 이런 물질에 대한 식이 노출 정도를 예측한다. 캐나다 보건부 연구진들은 연구를 통한 과학적 데이터를 분석해 이런 화학물질이 신체에 미치는 영향 관련 이해도를 높이고자 한다. 각각의 활동은 모두 위해성 평가에 중요한 요소인데, 특정 물질에 대한 식이 노출이 향후 안전성 문제로 이어지는지 판단하는데 사용된다. 위해성 평가는 식품 내 오염물질에 대한 노출로 인한 건강 문제의 위험을 완화할 수 있는 올바른 전략을 마련하는 데 기반이 된다.

위해성 관리 전략은 상황에 따라 다르다. 오염물질 농도를 줄일 수 있는 방법을 제시하거나 식품 내 오염물질 최대 허용치를 설정하는 등인데, 캐나다 국민들을 위해 특정 식품 선택에 있어 위험 요소와 혜택을 안내하는 길잡이 역할을 한다. 특정 불순물의 경우 '제로허용정책(zero tolerance approach)'을 취할 수도 있는데, 이는 불명확한 물질은 질량에 상관없이 식품에 첨가해서는 안 된다는 원칙이다.

2016년 9월: 식품 부(Food Directorate) 최신 소식: 식품 중 오염물질 및 기타 불순물에 대한 대책

아래 요약에서 볼 수 있듯이, 대부분의 화학 오염물질은 다양한 원인으로 부주의에 의해 식품 내 존재할 수 있다.

환경오염

- 특정 화학물질은 산업용으로 생성되는데, 안정적인 구조로 인해 쉽게 분해되지 않는다. 외부로 배출되면 먹이사슬에 진입할 수 있다.
- 다른 화학물질은 자연적으로 생성될 수 있는데, 산업활동으로 인해 유동성이 높아질 수 있으며 그렇지 않았을 경우와 비교했을 때 푸드체인 내 진입 가능성이 높아질 수 있음

가공과정 매개 오염

- 가공과정 중 특정 식품에서 자연 발생적 구성 요소인 화합물의 반응 결과로 원하지 않는 화학물질들이 생성될 수 있다.
- 일부 경우 식품에 의도적으로 첨가한 식품첨가물과 다른 화합물의 반응 결과로 원하지 않는 화학물질들이 생성될 수 있다.

천연독소

- 특정 조건에서 일부 식물은 섭취 시 인간에게 유독한 화합물을 자연적으로 생성할 수 있다.
- 특정 기후 조건에서 농작물에 독소를 생성하는 곰팡이류가 자랄 수 있다. 곰팡이류가 생성하는 독소는 '마이코톡신'이라고 한다.
- 미세 조류를 여과 섭취한 결과로 조개류는 독소를 함유할 수 있다. 이런 경우, 조류의 독소는 조개류에게는 유해하지 않지만 인간에게는 유해할 수 있다.

우연적 점오염원

- 가공 식품 준비 및 포장 단계에서의 오염
- 식물의 경우 자라난 장소, 동물에 경우 키워진 장소에서 식품 원물로 인한 오염
- 이동 및 저장 단계에서의 오염

다양한 프로그램이 현재 운영되고 있는데, 대다수가 캐나다식품검역청에 의해 혹은 식품검역청의 지원을 받아 개발되어 왔다. 캐나다식품검역청은 우연적 점 오염원으로부터의 위험을 최소화하기 위해 식품 생산, 가공, 유통 관계자들을 위한 안내자 역할을 한다. 식품안전강화계획(Food Safety Enhancement Program)이 대표적인 한 사례이다.

불순물 혼입

- 의도적으로 한 성분을 다른 것으로 대체하고 완성품에 대한 허위 설명을 제공하는 등 부정한 목적을 위해 식품에 화학물질을 의도적으로 첨가하는 행위.

환경오염물질

반드시 그런 것은 아니지만 많은 경우 환경오염물질은 인간 활동의 결과로서 우연적 혹은 의도적으로 주변 환경에 스며드는 화학물질이다. 이 중 일부는 산업용으로 생성되었을 수 있는데, 안정적인 구조 때문에 쉽게 분해되지 않는다. 환경으로 배출되면 이 오염물질은 푸드체인에 진입할 수 있다. 타 환경오염물질은 자연적으로 발생하는 화학물질인데, 산업 활동으로 인해 유동성 및 환경 내 순환 가능 용량이 높아질 수 있다. 이에 따라 푸드체인 진입 빈도수도 높아질 것이다.

식품 내 다양한 종류의 환경오염물질이 발견되어 왔다. 잔류성유기오염물질(persistent organic pollutants, POPs)을 포함하는 금속, 과염소산염(perchlorate)과 탄소기반유기질(carbon-based organic substances)등의 '이온' 물질 등이다. 잔류성유기오염물질은 분해되지 않은 채 장기간 생태계에 존재할 수 있다. 수 년 동안 캐나다 내에서 산업용 및 농업용으로 사용이 금지되었지만, 아직 푸드체인 내에 남아 있다. 브롬계내연제(Brominated flame retardants) 등과 같은 타 잔류성유기오염물질도 환경 및 푸드체인에서 최근에 발견되었다.

- 납
- 비소
- 브롬(Bromate)
- 브롬계 내연제(Brominated Flame Retardants)
- 염소화 나프탈렌(Chlorinated Naphthalenes)
- 다이옥신(Dioxin) 및 푸란(Furan)
- 수은
- 폴리염화바이페닐(Polychlorinated Biphenyl)
- 과염소산염(Perchlorate)
- 식품 내 과불소(Perfluorinated) 화학물질

식품 가공과정 매개 화학물질

식품의 자연 발생적 구성 요소인 화합물 간 반응의 결과로 식품 가공과정에서 특정 식품 내 원하지 않는 화학물질이 생성될 수 있다. 일부 경우 의도적으로 첨가한 식품첨가물과 식품 내 다른 화합물 간 반응 결과로 원하지 않는 화학물질이 생성될 수 있다. 식품을 굽거나, 튀기는 등 열처리하면, 식품 내 구성 요소 간 반응이 있는데, 이는 원하는 맛, 모양, 식감으로 나타나게 된다. 하지만 이런 반응의 일부는 원하지 않는 화합물 생성으로 이어질 수 있다. 이와 유사하게, 특정 보관 혹은 가공 환경에서는 본래와 다른 반응을 유발할 수 있다. 이러한 반응은 유해 가능성이 있는 화합물을 만들어 낼 수 있다. 이런 화학물질은 일괄적으로 식품 가공과정에서 발생하는 화학물질이라고 일컬을 수 있다. 이런 화학적 반응 중 일부는 식품 내 자연 발생적 구성 요소와 관련되어있는 반면, 다른 반응들은 식품첨가물, 구성 성분 혹은 사용된 식품 포장용지 등과 관련이 있을 수 있다.

대부분의 경우 식품 내 가공과정 매개 화학물질을 피할 순 없지만 이런 물질이 생성되는 과정을 이해하면 음식 준비 방법 및 과정을 조정할 수 있고 이런 화학물질이 생성되는 것을 줄이거나 차단할 수 있다.

다음은 식품 가공과정 발생하는 화학물질의 사례이다.

- 아크릴아미드(Acrylamide)
- 벤젠(Benzene)
- 클로로프로파놀(Chloropropanols)
- 에틸카바메이트(Ethyl carbamate)
- 푸란(Furan)
- 복소환식 방향족 탄화수소(Heterocyclic aromatic hydrocarbons)
- 니트로사민(Nitrosamines)
- 다환식 방향족 탄화수소(Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH's))
- 세미카바자이드(Semicarbazide)

멜라민

멜라민(melamine)은 합성수지, 거품 제재, 세제, 비료, 살충제 등 다양한 산업용 제품에 사용되는 합성 화학물질이다. 이는 자연적으로 생성되지 않으며 식품에 첨가하는 것이 금지되어 있다.

2007년 반려동물 사료 대규모 리콜 사태의 원인이던 화학물질이기도 하다. 중국산 유제품 멜라민 오염사건과 반려동물 사료 리콜 사태는 별개의 문제로 다뤄지고 있다.

캐나다 당국은 멜라민이 식품 성분으로 사용되는 것을 허용하지 않지만, 살충제나 비료 같은 산업용 제품에는 소량 첨가할 수 있도록 한다. 이 정도 멜라민 농도는 건강 위해 정도에 해당하지 않는다.

천연 독소

천연독소는 생물체가 자연 생성하는 화학물질이다. 이 독소는 생물체 자체에는 유해하지 않지만 섭취 시 인간을 포함한 다른 생물체에게는 유독할 수 있다.

일부 식물은 섭취 시 인간에게 유독한 화합물을 자연적으로 생성할 수 있다. 예를 들면, 특정 조건에서 바다 내 아주 작은 식물인 미세한 조류는 사람에게는 유독하지만 이 조류를 섭취하는 조개류에게는 그렇지 않은 화합물을 만들어 낼 수 있다. 이런 독소가 함유된 조개류를 섭취하는 경우 곧 질병을 유발할 수 있다. 현재 캐나다에서 판매하는 조개류에 이런 “조개류 독소”가 함유되지 않도록 모니터링하는 프로그램이 운영되고 있다. 해당 프로그램은 캐나다해양수산부(The Department of Fisheries and Oceans) 및 캐나다식품검역청(The Canadian Food Inspection Agency), 캐나다환경부(Environment Canada)가 공동 운영하고 있다.

마이코톡신(Mycotoxin)

마이코톡신(Mycotoxin)은 천연 독소의 한 분류이다. 마이코톡신의 어원은 곰팡이류를 뜻하는 그리스어 ‘마이코스(Mykes)’와 독을 뜻하는 라틴어 ‘독시쿰(Toxicum)’이다. 마이코톡신은 추수 전후에 농작물에 자라는 곰팡이류가 만들어내는 유독 화학물질이다. 이에 영향을 받을 수 있는 식품은 시리얼, 견과류, 과일, 견과일, 커피, 코코아, 향신료, 오일시드(oilseeds), 우유 등이다. 화학적 구조와 작용 양식에 따라 현재 알려진 마이코톡신 종류는 300가지가 넘는데, 일부는 신장, 간, 면역 체계에 영향을 미치며 일부는 발암성이다. 보통 마이코톡신은 아플라톡신 및 오크라톡신 A, 맥각알칼로이드, 푸모니신, 패툴린, 보미톡신이라고도 알려진 디옥시니발레놀과 같은 트리코테신, 제랄레논을 포함한다.

식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록

식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록은 두 개의 파트로 구성되어 있는데, 식품에서 불순물이 발생하는 조건을 나열해 놓았다. 파트 1은 1열에 제시된 특정 물질에 대한 금지 규정으로, 2열에 나열된 관련식품에 어떤 양도 허용되지 않는다고 나와 있다. 파트 2는 특정 식품 내 다양한 물질의 최대 허용치를 제시한다. 파트 2, 2열에 나와 있는 식품은 1열에서 확인된 해당 물질이 존재하고 3열에 제시된 최대 허용치를 초과했을 때 불순물로 간주된다. 파트 2, 3열에 제시된 최대 허용치는 파트 2, 2열에 있는 식품에만 적용된다. 목록 파트 2, 2열에 제시된 특정 식품이 건조, 농축, 희석 상태로 판매되는 경우 그리고 이 식품의 이러한 다른 형태에 대한 최대 허용치가 설정되지 않은 경우, 이러한 다른 형태 내 오염물질 농도가 사례별로 평가될 것이다.

이 목록은 식품의약품규정 15항의 참고를 위해 제시된다. 식품 내 타 오염물질에 대한 추가적인 최대 허용치는 **식품 내 다양한 화학 오염물질 최대 허용치 목록**에 제시되어 있다.

캐나다 국민들이 화학 오염물질 노출로 인한 건강상 위해를 입지 않도록 캐나다 보건부 식품부 화학물질안전성관리국은 새로운 과학 근거가 등장할 때마다 파트 1 그리고 혹은 파트 2를 수정해야한다. 해당 목록 수정은 캐나다식품검역청과 같은 연방 정부 파트너 그리고 이해관계자 및 일반 국민들과 함께 논의 후 진행된다. 수정 제안 및 실제 수정 사항은 공지 및 그에 해당하는 세계무역기구 공지문을 통해 공개된다.

이 목록은 최신 버전이며 2018년 9월 17일 게시되었다.

식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록

파트 1

| 항목 번호 | 1열 물질 | 2열 식품 |
|-----------|---|--------------------------------------|
| 1 | 무기질유 | 모든 식품 (GMP 상 미네랄 오일의 사용을 요구하는 식품 제외) |
| 2 | 파라핀 왁스 | 모든 식품 (파라핀왁스 기반 츠잉껌 제외) |
| 3 | 바셀린 | 모든 식품류 |
| 4 | 쿠머린, 통카콩 추출물 | 모든 식품류 |
| 5 | 병아리부종(chick-edema) 요소 및 타 유독 요소를 포함하는 지방산류 및 그것들의 염 | 모든 식품류 |
| 6 | 디하이드로사프롤 | 모든 식품류 |
| 7 | 이소사프롤 | 모든 식품류 |
| 8 | 사사프라스 알비둠에서 추출한 모든 미국 사사프러스유 | 모든 식품류 |
| 9 | 옥테아 심파룸에서 추출한 브라질산 사사프러스유 | 모든 식품류 |
| 10 | 녹나무에서 추출한 캠퍼 사사프러스유 | 모든 식품류 |
| 11 | 시마몬미그란썸(하야타)에서 추출한 미크란썸유 | 모든 식품류 |
| 12 | 사프롤 | 모든 식품류 |
| 13 | 창포에서 추출한 칼라모스 추출물 혹은 뿌리 | 모든 식품류 |
| 14 | 에틸렌 티오요소 | 모든 식품 (과일, 채소 및 곡물 제외) |
| 15 | 2,3,7,8-테트라클로로디벤조파라디옥신을 제외한 염화디벤조파라지오키신 | 모든 식품류 |
| 16 | 2,3,7,8-테트라클로로디벤조파라다이옥신 | 모든 식품 (생선류 제외) |
| 17 | 신나밀 안트라닐산염 | 모든 식품류 |
| 18 | 일부 경화유 | 모든 식품류 |
| 1 파트 2 참고 | | |

파트2

| 항목 번호 | 1열 물질 | 2열 식품 | 3열 최대 허용치 |
|----------|--|------------------------------|---------------------------|
| 1 | 비소 | (1) 생선 단백질 | (1) 3.5 p.p.m. |
| | | (2) 식용 골분 | (2) 1 p.p.m. |
| | | (3) 음료; 과일주스; 과일 넥타 | (3) 0.1 p.p.m. 섭취 시 |
| | | (4) 물(밀폐용기) | (4) 0.01 p.p.m. |
| 2 | 불소 | (1) 식용 골분 | (1) 650 p.p.m. |
| | | (2) 생선 단백질 | (2) 150 p.p.m. |
| 3 | 납 | (1) 식용 골분 | (1) 10 p.p.m. |
| | | (2) 토마토 페이스트; 토마토 소스 | (2) 1.5 p.p.m. |
| | | (3) 생선 단백질; 홀토마토 | (3) 0.5 p.p.m. |
| | | (4) 음료 | (4) 0.2 p.p.m. 섭취 시 |
| | | (5) 농축우유; 연유; 농축 영아용 조제식 | (5) 0.15 p.p.m. |
| | | (6) 즉석 영아용 분유 | (6) 0.08 p.p.m. |
| | | (7) 과일주스; 과일 넥타 | (7) 0.05 p.p.m. 섭취 시 |
| | | (8) 물(밀폐용기) | (8) 0.01 p.p.m. |
| 4 | 주석 | 통조림 식품 | 250 p.p.m. |
| 5 | 고시폴 | 목화씨 가루 | 450 p.p.m. |
| 6 | 아플라톡신 | 견과류; 견과류 가공품 | 15 p.p.b. 견과육 부분 기반 계산 |
| 7 | 에틸렌 티오요 소 | 과일; 채소; 곡물 | 0.05 p.p.m. |
| 8 | 2,3,7,8-테트라 클로로디벤조파 라디옥신 | 생선류 | 20 p.p.t. |
| 9 | 미네랄오일 | GMP 상 미네랄오일의 사용을 요 구하는 식품 | 0.3% |
| 10 | 파툴린 | 사과주스; 비발표 애플 사이다 | 50 p.p.b. 섭취 시 |
| 11 | 글라이코알칼로 이드(알파솔라 닌 및 알파차코 닌 함) | 감자줄기(괴경) | 200 p.p.m. |

1 최대 허용치는 다른 식품에서 구성성분으로 사용되는 경우에도 해당 식품에 적용된다.

문서 참조 번호: NOM/ADM C-2018-1; NOM/ADM C2018-2; NOM/ADM C-2017-2; NOM/ADM C-2017-1

식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록

- 2018년 1월 25일부터 2018년 5월 13일까지
- 2017년 7월 17일부터 2018년 1월 24일까지
- 2017년 7월 20일부터 2018년 1월 16일까지

식품부 최신 업데이트: 식품 내 오염물질 및 타 불순물에 대한

2016년 9월 22일

캐나다 보건부는 투명성과 개방성을 제고하여 당국의 규제 결정의 신뢰도를 높이기 위해 '2012-2014년 열린 정부 행동계획'을 뒷받침하는 '규제 투명성 및 개방성 프레임워크'를 시작하였다. 캐나다 보건부는 '건강 제품 및 식품 규제 로드'맵에 의거하여 더 효율적이고 국민의 의견을 빠르게 반영하며 투명한 식품 규제 프레임워크를 마련하기 위해 몇 가지 계획안에 착수했다.

2016년 5월 4일자로 '식품 중 오염물질 및 기타 불순물 제한 및 금지 규정'을 현대화하며 효율성을 제고한 식품의약품규정 개정안을 마련했다. 특히, 본 개정안은 이전에 식품의약품규정 15항 섹션 B.01.046 및 B.01.047 표 1에 언급된 금지 규정 및 최대 허용치를 **식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록**이라는 이름 하에 한 개의 표로 병합했다. 이 목록은 캐나다 보건부 웹 사이트에 공개되어있으며 식품의약품규정 15항 섹션 B.15.001이 참고를 위해 제시되었다. 본 개정안은 식품의약품규정 상 기존의 규정들을 한 개의 목록으로 정리한 것이다. 금지 규정 혹은 최대 허용치 값에 변동 사항은 없다. 해당 목록 수정 권한은 이제 총독이 아닌 캐나다 보건부에 있다. 이는 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 관련 과학적 의사 결정의 효율성을 제고하기 위함이다. 캐나다 보건부의 '참고를 위해 제시' 웹페이지를 통해 운영 방법과 문서 수정 사항을 안내받을 수 있다.

식품첨가물 및 동물용의약품을 위해 유사한 참고를 위한 제시 목록과 총독에서 보건국으로 이전이 성공적으로 수행되었다.

식품 내 타 화학 오염물질 최대 허용치도 '**식품 내 다양한 화학 오염물질 최대치 목록**'에 기재되어 있다. 이 목록은 식품의약품규정이 아닌 캐나다 보건부 웹 사이트에 별개의 목록으로 오랜 시간 게시되었었다.

2016년 6월 22일, 캐나다 보건부 식품부는 상위 두 개의 목록 병합과 관련해 당국의 전반적인 계획과 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 중 특정 물질 최대 허용치 및 금지 규정 검토 및 업데이트 사항을 전달하기 위해 캐나다 식품 산업 및 정부 관계자들과 연락을 취했다.

식품부의 우선 과제는 제시된 **‘식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록’**의 현재 특정 물질 최대 허용치를 업데이트하는 것이다. 즉석섭취 과일주스 및 과일즙의 납 및 모든 종류의 병에든 식수의 납과 비소 함유량 최대 허용치를 낮추고 이와는 별개로 사과주스 내 비소 함유량 최대 허용치를 낮추기 위한 시안과 관련해 기술적 자문을 이미 받은 상태다.

식품부는 **‘식품 내 다양한 화학 오염물질 최대 허용치 목록’**의 최대 허용치 값을 제시된 **식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록(참조 목록)**으로 이전하여 두 목록을 병합하는 업무를 계속할 것이다. 참조목록으로 이전하기 앞서 식품 내 다양한 화학 오염물질 최대 허용치 목록에 제시된 모든 최대 허용치 값은 개별적으로 평가될 것이다. 기존 값에 대한 과학적 근거에 변동이 없어 업데이트가 필요하지 않은 것으로 확인되는 최대 허용치 값은 참고 목록에 가장 먼저 기입될 것이다. 참고 목록에 기입되기 전 업데이트가 필요한 최대 허용치 값은 검토할 것이며, 기존 최대 허용치 값에 대해 제안된 수정은 과학적 분석 및 관계자 자문을 기반으로 진행될 것이다. 최대 허용치의 참조목록으로의 이전을 위해 기본 작업들은 해양생물 독소와 더불어 특정 천연독소 최대 허용치에 집중될 것이다.

식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록 파트1의 금지 규정도 검토 대상이다. 오래된 항목이나 명확한 설명이 필요한 항목들이 우선순위를 차지할 것이다.

식품 내 화학 오염물질 및 타 불순물 관련 최대 허용치를 수정하는 작업은 계속될 것이며, 최근의 니즈에 따라 식품안전 문제에 대응하기 위한 기반이 될 것이다.

식품 내 화학 오염물질 및 타 불순물 관련 최대 허용치 혹은 금지 규정 관련 모든 시안 및 개정 안내는 캐나다 보건부 웹 사이트를 통해 공개될 것이다. 이를 받아보려면 **화학 오염물질 온라인 공지**에 가입을 하면 된다. 캐나다 식품 내 화학 오염물질 관련 규정 및 과학적 개발과 더불어 관련 자문 서비스도 무료로 받아 볼 수 있다.

캐나다 보건부 식품 내 화학물질 최대 허용치

목차

식품 내 오염물질 최대 허용치 설정

캐나다 최대 허용치 목록

1. 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록
2. 식품 내 다양한 화학 오염물질 최대 허용치 목록

표 1: 캐나다 내 판매되는 지정 식품 내 다양한 화학물질 최대 허용치

식품 내 오염물질 최대 허용치 설정

캐나다 보건부 화학물질안전성관리국인 식품부는 식품유발 화학 오염물질 노출로 인한 건강 위해성 평가를 담당한다. 안전상 우려가 확인되는 경우, 화학물질 노출로 인한 부정적인 건강 위해성을 줄이기 위해 적절한 위해성 관리 조치를 취해야 한다. 그 중 하나는 유통 식품 내 화학물질 최대 허용치를 설정하는 것이다. 최대 허용치는 캐나다 보건부에서 설정하고 캐나다식품검역청이 이행 권한을 가지고 있다. 특정 최대 허용치는 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록 내 규제 허용치로 제시되고, 다른 일부는 식품 내 다양한 화학물질 최대 허용치 목록 내 최대 허용치로 제시된다.

최대허용치는 특정 오염물질에 대한 노출 정도를 줄이기 위해 설정된다. 노출은 식품 내 화학물질 농도 및 섭취량에 영향을 받는다. 그러므로 농도와 일반적 섭취량을 고려하여 최대허용치를 설정해야 한다. 결과적으로 특정 화학물질 최대 허용치는 식품에 따라 달라질 수 있다.

화학물질이 건강에 미치는 효과가 다를 수 있기 때문에 식품 내 오염물질 최대 허용치를 설정할 때는 불명확한 화학물질의 유독성도 고려해야 한다. 예를 들면, 특정 식품 내 오염물질에 노출되는 것은 건강 위해성이 없을 수 있지만 또 다른 오염물질에 노출되는 것은 아주 유해할 수 있다.

식품 내 오염물질 최대 허용치를 설정할 때, 접근성, 영양적 가치, 캐나다 국민의 식습관에서 그 식품이 차지하는 중요성 등을 고려해야 하지만 우선적으로 인체 안전성을

고려해야 한다.

오염물질 최대 허용치가 설정된 소매단계에서의 유통 식품은 한정적이다. 여기에는 다양한 이유가 있다. 화학물질이 발견된다고 심각한 건강상 위험으로 자동적으로 인식되지 않기 때문이다. 식품 내 발견되는 화학물질은 대부분 극소량이기 때문에 안전성 관련 문제가 되지 않고 그렇기 때문에 최대 허용치 설정이 요구되지 않는다. 캐나다 보건부 및 캐나다식품검역청은 식품 내 화학물질 농도를 주기적으로 점검하고 있다. 점검에서 나오는 정보는 향후 발생할 수 있는 오염물질 문제를 확인하고 그에 대한 적절한 위해성 관리 전략을 마련하는데 도움이 된다.

안전성 관련 문제가 확인되고 위해성 관리 조치가 요구된다 하더라도 최대 허용치 설정이 식품 유발 화학물질 관련 위해성을 줄이는 데 최적의 조치라고 생각되지 않을 수 있다. 예를 들면, 식품 내 오염물질 존재는 일시적으로 혹은 지형적으로 고립되어 있어서 혹은 향후에는 피할 수 있는 사건의 결과일 수 있다. 이런 경우 적절한 위해성 관리의 소매점에서 오염된 식품을 판매하지 않는 것 그리고 식품 생산자 혹은 농장에서부터 수정 조치를 취해 오염이 재발하지 않도록 하는 것을 포함할 수 있다. 수정 조치의 성공을 보장하는 단기 모니터링이 요구될 수 있지만 최대 허용치 설정은 불필요하다고 생각 될 수도 있다.

특정 화학 오염물질 최대 허용치가 없다고 식품의약품법 및 식품의약품규정에서 면제되는 것은 아니다. 식품의약품법 파트1 문단 4(1)(a) 및 (d)에 각각 그 누구도 유독하거나 유해한 물질 혹은 불순물이 첨가된 식품을 판매해서는 안 된다고 제시되어 있다. 최대 허용치가 설정되지 않은 식품에서 고농도의 화학 오염물질이 발견된다면 캐나다 보건부는 향후 안전성 관련 문제가 있는지 및 위해성 관리 조치가 요구되는지 판단하기 위해 위해성 관리 평가를 실시 할 수 있다.

캐나다 최대 허용치 목록

캐나다 최대 허용치는 두 개의 개별적 목록으로 작성되어 있다. **식품 내 다양한 화학 오염물질 최대 허용치 목록**은 캐나다 보건부가 작성한 **특정 식품 내 오염물질 및 불순물 최대 허용치**에 담겨져 있다. 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록은 규제 최대 허용치 및 금지 규정을 나열한다. 최대 허용치는 캐나다 보건부가 설정하며 캐나다 식품검역청이 이행 권한을 가지고 있다.

1. 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록

식품의약품규정 15항에 참고를 위해 제시된 목록은 특정 식품 내 발견되는 특정 오염물질 및 타 불순물에 대해 캐나다 보건부가 설정한 규제 최대 허용치를 제공한다. 몇 가지 예외가 존재하지만, 식품 내 특정 물질에 대한 금지 규정도 포함되어 있다. 이 목록은 2016년 5월 4일 처음 작성되었는데, 식품의약품규정 15항 1부 B.01.046 및 B.01.047의 정보를 병합한 것이다.

식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록은 식품의약품규정 15항에 참고를 위해 포함되어 있다.

2. 식품 내 다양한 화학 오염물질 최대 허용치 목록

해당 목록이 식품의약품규정이 아닌 캐나다 보건부 웹 사이트에 게시되고 유지된 데는 긴 역사가 있다. 최대 허용치는 규정에 있던 값과 비교하여, 최근의 과학적 정보를 기반으로 더 용이하고 효율적으로 업데이트 될 수 있도록 당국의 웹 사이트에 게재되었다. 캐나다 보건부는 체계적인 검토 후에 적절한 최대 허용치를 식품 중 오염물질 및 기타 불순물 목록에 추가하려는 계획이다. 이는 캐나다 보건부의 모든 최대 허용치 값을 한 개의 규제 최대 허용치 및 금지 규정 내에 병합하려는 의도다. 이런 병합은 시간이 걸리고 대중 및 이해관계자와의 논의를 필요로 한다.

타 화학물질 종류와 관련하여 살충제는 해충품질관리법에 규정되어 있고, 국내 및 수입 식품 내 살충제 잔류물 최대잔류허용기준은 캐나다 보건부 유해물 관리규제청이 설정한다. 동물용약품관리부는 동물용약품 최대잔류허용기준을 설정하는데, 이는 관련 약품으로 치료받은 식용동물 매개 식품 내 존재할 수 있다.

표 1: 캐나다 내 판매되는 분류 식품 내 다양한 화학물질 최대 허용치

| 오염물질 | 최대 허용치 | 식품 |
|--------------------------|---|--|
| 기억상실성패독(도모산) | 20mg/kg | 쌍각류 조개류 소화 조직 |
| 디옥시니발레놀(보미톡신) | 2.0mg/kg (검토중) | 주식 외 식품용 비정제 연질 밀 |
| | 1.0mg/kg (검토중) | 이유식용 비정제 연질 밀 |
| 설사성패독(오카다산 및 디노파이시스톡의 합) | 1mg/kg (검토중) | 쌍각류 조개류 소화 조직 |
| | 0.2mg/kg (검토중) | 쌍각류 조개류 소화 조직 |
| 에틸카바메이트 | 30µg/kg | 테이블와인 |
| | 100µg/kg | 강화 와인 |
| | 150µg/kg | 증류주 |
| | 400µg/kg | 과일 브랜드 및 리큐어 |
| | 200µg/kg | 사케 |
| 히스타민 | 200mg/kg | 앤초비, 젓갈 소스 및 페이스트 |
| | 100mg/kg | 기타 생선 및 생선 가공품 (앤초비 및 발효수산가공품 제외) |
| 3-MCPD | 1mg/kg | 간장, 굴소스, 버섯소스와 같은 아시아식 소스 |
| 멜라민 | 0.5mg/kg (멜라민 및 시아누르산 혼합 농축액) (잠정 최대 허용치) | 영아용 조제식 및 단일재료 영양식 (식사 대용품 포함) |
| | 2.5mg/kg (멜라민 및 시아누르산 혼합 농축액) (잠정 최대 허용치) | 우유 및 우유 기반 재료 포함 식품 (영아용 조제식 및 단일재료 영양식(식사 대용품 포함) 제외) |
| 수은 | 0.5mg/kg | 6가지 항목(고등어, 오렌지 러피, 청새치, 신선 및 냉동 참치, 상어 및 황새치) 외 모든 판매용 생선의 식용 부위 (아래 1ppm 최대 허용치 참고) [중금속 중 수은 관련 사이트에서 흰날개다랑어 참치 통조림 관련 안내사항 참고] |
| | 1mg/kg | 고등어, 오렌지러피, 청새치, 신선 및 냉동 참치, 상어 및 황새치 [중금속 중 수은 관련 웹사이트에서 생선류의 6 가지 안내 사항 참고] |
| 다환방향족탄화수소 | 3µg/kg B(a)P 독성 능가농도 B(a)P = 벤조(a)피렌(벤조피렌의) 이성체 | 포마스올리브유(버진올리브유 등과 같은 다른 종류의 올리브오일과 구분됨) |

| | | |
|--|----------|----------------------|
| 폴리염소화비페닐 | (검토 중) | 생선, 육류, 유제품, 계란, 가금육 |
| 마비성패독(색시톡신 등가물) | 0.8mg/kg | 쌍각류 조갯살 |
| 가리비패독(PTX-1, PTX-2, PTX-3, PTX-4, PTX-6 and PTX-11 합) | 1mg/kg | 쌍각류 조개류 소화 조직 |
| | 0.2mg/kg | 쌍각류 조갯살 |
| <p>mg/kg 킬로그램 당 밀리그램은 $\mu\text{g/g}$ 그램 당 마이크로그램 및 피피엠(파트 퍼 밀리언)과 동등</p> <p>$\mu\text{g/kg}$ 킬로그램 당 마이크로그램은 ng/g 그램 당 나노그램 및 피피비(파트 퍼 빌리언)과 동등</p> <p>조개류 독소, 글라이코알칼로이드 및 히스타민 최대 허용치는 때때로 $\text{mg}/100\text{g}$ 혹은 $\mu\text{g}/100\text{g}$로 표시</p> <p>mg/kg 상 최대 허용치를 $\text{mg}/100\text{g}$로 변환: 값을 10으로 나눔 (예: $200\text{mg}/\text{kg} = 20\text{mg}/100\text{g}$)</p> <p>$\text{mg}/\text{kg}$ 상 최대 허용치를 $\mu\text{g}/100\text{g}$로 변환: 값에 100을 곱함 (예: $0.8\text{mg}/\text{kg} = 80\mu\text{g}/100\text{g}$)</p> | | |

주요 수출대상국
식품첨가물 및 유해물질 번역본
캐나다 편

2019년 12월 인쇄

2019년 12월 발행

편저 중앙대학교 산학협력단

발행 한국농수산물유통공사

전라남도 나주시 문화로 227 한국농수산물유통공사

TEL: (061)931-0709 FAX: (061)931-0799

본 책자의 통계자료 및 분석내용에 관한 사항은
한국농수산물유통공사 식품기획부(061-931-0709)으로
문의하여 주시기 바랍니다.

동 자료는 식품산업통계정보시스템(www.aTFIS.or.kr)을 통해
다운받아 볼 수 있습니다.

【알림】

본지에 기재된 분석내용은 중앙대학교 산학협력단의 견해이며 농림축산식품부, 한국농수산물유통공사의 공식적 견해와는 상이할 수 있음을 알려드립니다.

이 책의 내용은 한국농수산물유통공사의 서면 동의가 있어야 사용할 수 있습니다. 또한, 무단으로 책의 내용이나 각종 자료를 복제 및 전제하거나 웹상에 수집 및 게시하는 행위, 판매 등의 상업적 이용을 금합니다.

2019 주요 수출대상국의
식품첨가물 및 유해물질 조사

원문



Regulation for Food Additives and Contaminants & Residues

-Canada-

Regulation for Food Additives

DIVISION 16

Food Additives

B.16.001 A quantitative statement of the amount of each additive present or directions for use that, if followed, will produce a food that will not contain such additives in excess of the maximum levels of use prescribed by these Regulations shall be shown, grouped together with the list of ingredients, of any substance or mixture of substances for use as a food additive.

B.16.002 A request that a food additive be added to or a change made in the Tables following section B.16.100 shall be accompanied by a submission to the Minister in a form, manner and content satisfactory to him and shall include

(a) a description of the food additive, including its chemical name and the name under which it is proposed to be sold, its method of manufacture, its chemical and physical properties, its composition and its specifications and, where that information is not available, a detailed explanation;

(b) a statement of the amount of the food additive proposed for use, and the purpose for which it is proposed, together with all directions, recommendations and suggestions for use;

(c) where necessary, in the opinion of the Minister, an acceptable method of analysis suitable for regulatory purposes that will determine the amount of the food additive and of any substance resulting from the use of the food additive in the finished food;

(d) data establishing that the food additive will have the intended physical or other technical effect;

(e) detailed reports of tests made to establish the safety of the food additive under the conditions of use recommended;

(f) data to indicate the residues that may remain in or upon the finished food when the food additive is used in accordance with good manufacturing practice;

TITRE 16

Additifs alimentaires

B.16.001 En ce qui concerne toute substance ou tout mélange de substances à utiliser comme additif alimentaire, l'indication, soit de la quantité de chacun des additifs présents, soit du mode d'emploi donnant comme résultat un aliment qui ne contient pas ces additifs dans une proportion supérieure aux limites de tolérance prescrites par le présent règlement, doit être groupée avec la liste d'ingrédients.

B.16.002 Toute demande tendant à ajouter un additif alimentaire, ou à modifier de quelque façon les tableaux qui suivent l'article B.16.100 doit être accompagnée d'une présentation au ministre, dans une forme, d'une teneur et d'une manière que le ministre jugera satisfaisantes, et doit comprendre

a) une description de l'additif alimentaire, y compris son nom chimique et le nom sous lequel on se propose de le vendre, la méthode de fabrication qui s'y applique, ses propriétés physiques et chimiques, sa composition, et ses caractères distinctifs, ou, lorsque ces renseignements ne sont pas disponibles, une explication détaillée;

b) la déclaration de la quantité d'additif alimentaire que l'on projette d'utiliser, les fins proposées pour son emploi, ainsi que le détail du mode d'emploi, des recommandations et conseils quant à son usage;

c) lorsque de l'avis du ministre cela sera nécessaire, une méthode d'analyse acceptable qui convienne aux fins de contrôle et de réglementation, et qui permette de déterminer la quantité d'additif alimentaire et de toute autre substance résultant de son emploi, dans le produit alimentaire fini;

d) les données établissant que l'additif alimentaire aura l'effet physique, ou tout autre effet technique, qui est prévu;

e) les rapports détaillés de toutes les épreuves effectuées pour établir l'innocuité de l'additif alimentaire, dans les conditions recommandées pour son usage;

f) les données indiquant les quantités de résidus qui peuvent rester dans ou sur le produit alimentaire fini, lorsque l'additif est utilisé conformément aux bonnes pratiques industrielles;

(g) a proposed maximum limit for residues of the food additive in or upon the finished food;

(h) specimens of the labelling proposed for the food additive; and

(i) a sample of the food additive in the form in which it is proposed to be used in foods, a sample of the active ingredient, and, on request a sample of food containing the food additive.

SOR/2018-69, s. 27.

B.16.003 The Minister shall, within 90 days after the filing of a submission in accordance with section B.16.002, notify the person filing the submission whether or not it is his intention to recommend to the Governor-in-Council that the said food additive be so listed and the detail of any listing to be recommended.

B.16.004 [Repealed, SOR/97-148, s. 6]

B.16.006 Paragraph B.01.042(c) and paragraph B.01.043(a) do not apply to spices, seasonings, flavouring preparations, essential oils, oleoresins and natural extractives.

B.16.007 No person shall sell a food containing a food additive other than a food additive provided for in sections B.01.042, B.01.043 and B.25.062.

SOR/87-640, s. 5.

B.16.008 [Repealed, SOR/88-418, s. 5]

B.16.100 No person shall sell any substance as a food additive unless the food additive is listed in one or more of the following Tables:

g) une limite de tolérance proposée, pour les résidus de l'additif alimentaire dans ou sur le produit alimentaire fini;

h) des échantillons des étiquettes proposées pour l'additif alimentaire; et

i) un échantillon de l'additif alimentaire dans la forme définitive prévue pour son usage, un échantillon de l'ingrédient actif et, sur demande, un échantillon de l'aliment qui renferme ledit additif alimentaire.

DORS/2018-69, art. 27.

B.16.003 Dans un délai d'au plus 90 jours après avoir reçu une présentation en vertu de l'article B.16.002, le ministre doit faire savoir à la personne qui a soumis la présentation s'il a ou non l'intention de recommander au gouverneur en conseil que ledit additif soit ajouté à la liste, ainsi que le détail de cette inscription à la liste.

B.16.004 [Abrogé, DORS/97-148, art. 6]

B.16.006 L'alinéa B.01.042c) et l'alinéa B.01.043a), ne s'appliquent pas aux épices, aux condiments, aux préparations aromatisantes, aux huiles essentielles, aux matières extractives naturelles, ni aux oléorésines.

B.16.007 Il est interdit de vendre un aliment qui contient un additif alimentaire autre que l'un de ceux visés aux articles B.01.042, B.01.043 et B.25.062.

DORS/87-640, art. 5.

B.16.008 [Abrogé, DORS/88-418, art. 5]

B.16.100 Est interdite la vente de toute substance comme additif alimentaire, à moins que ledit additif ne soit nommé à l'un ou plusieurs des tableaux ci-après :



Lists of Permitted Food Additives

The Lists of permitted food additives are Health Canada's official repository of substances that are permitted for use as additives in or on foods marketed in Canada.

[Lists](#)

[Background](#)

[Modifying the Lists](#)

[Food Additive Proposals](#)

[Join Health Canada's Food Additives e-Notice](#), a free service to stay on top of issued advice as well as regulatory and scientific developments in the area of food additives in Canada.

Lists

1. [List of Permitted Anticaking Agents](#)
2. [List of Permitted Bleaching, Maturing or Dough Conditioning Agents](#)
3. [List of Permitted Colouring Agents](#)
4. [List of Permitted Emulsifying, Gelling, Stabilizing or Thickening Agents](#)
5. [List of Permitted Food Enzymes](#)
6. [List of Permitted Firming Agents](#)
7. [List of Permitted Glazing or Polishing Agents](#)
8. [List of Permitted Food Additives with Other Accepted Uses](#)
9. [List of Permitted Sweeteners](#)
10. [List of Permitted pH Adjusting Agents, Acid-Reacting Materials and Water Correcting Agents](#)

11. [List of Permitted Preservatives](#)
12. [List of Permitted Sequestering Agents](#)
13. [List of Permitted Starch Modifying Agents](#)
14. [List of Permitted Yeast Foods](#)
15. [List of Permitted Carrier or Extraction Solvents](#)

[Archived Lists](#)

Background

The 15 lists of permitted food additives are meant to replace the food additive tables housed under Division 16 of the *Food and Drug Regulations*. Each list is incorporated by reference into a [Marketing Authorization \(MA\)](#), which sets out the conditions and legal foundation for the use of the list.

Health Canada has yet to repeal the additive tables found in Division 16 of the Regulations. Until this occurs, two sets of additive lists will temporarily exist: the tables found in Division 16 of the Regulations and the Lists of permitted food additives. A [transition guide](#) has been created to provide stakeholders with further information on the lists as well as guidance on how to interpret and use them.

Modifying the Lists

Companies interested in selling a food additive that does not appear on one of the lists or for a purpose, a level or in a food that is not described on the lists must file a food additive submission with Health Canada for assessment. "[A Guide for the Preparation of Submissions on Food Additives](#)" provides petitioners with detailed instructions including information requirements.

[Notice of Intent to Issue Food Marketing Authorization](#) [April 8, 2019]

Notice of Intent to Issue a Food Marketing Authorization Amending the Marketing Authorization for Food Additives with Other Generally Accepted Uses [September 9, 2016]

Food Additive Proposals

New Food Additives

Upon completion of the scientific assessment, should the science support the submission, Health Canada will notify the public of its intent to modify the Lists of permitted food additives via a "Notice of Proposal" that will be posted on the Health Canada website for public consideration. Interested parties may provide comments on the proposal and, should new scientific or safety evidence be raised, revisions may be made. A "Notice of Modification" will be posted on the website once the proposal has been formally incorporated into the lists.

Extensions of Use

Decisions for extensions of use are enabled in the incorporated lists immediately following the completion of a favourable scientific assessment. "Notices of Modification" will be issued signalling the formal adoption of the decision. Interested parties may provide comments on the decision. This approach mirrors the Interim Marketing Authorization (IMA) process which previously existed for extensions of use.

Date modified:

2017-05-03

1. List of Permitted Anticaking Agents (Lists of Permitted Food Additives)

This *List of Permitted Anticaking Agents* sets out authorized food additives that reduce adhesion of particles to maintain the texture of food. It is incorporated by reference in the *Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Anticaking Agents*.

Note: A transition guide has been created to provide stakeholders with further information on the Lists of Permitted Food Additives as well as guidance on how to interpret and use these lists.

This list is the most current version and was published on 2012-10-30. Access archived versions of this list.

List of Permitted Anticaking Agents

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|---------------------------|-------------------------------|---|
| C.1 | Calcium Aluminum Silicate | (1) Salt | (1) 1.0%, except in the case of fine grained salt 2.0%, in accordance with the requirement of paragraph B.17.001(1)(a) |

| | | | |
|------------|----------------------------|---------------------------------|--|
| | | (2) Garlic salt; Onion salt | (2) 2.0% in accordance with the requirements of paragraphs B.07.020(<i>b</i>) and B.07.027(<i>b</i>) respectively |
| | | (3) Unstandardized dry mixes | (3) Good Manufacturing Practice |
| C.2 | Calcium Phosphate tribasic | (1) Salt | (1) 1.0%, except in the case of fine grained salt 2.0%, in accordance with the requirement of paragraph B.17.001(1)(<i>a</i>) |
| | | (2) Garlic salt; Onion salt | (2) 2.0% in accordance with the requirements of paragraphs B.07.020(<i>b</i>) and B.07.027(<i>b</i>) respectively |
| | | (3) Dry cure | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Unstandardized dry mixes | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Oil-soluble annatto | (5) Good Manufacturing Practice |

| | | | |
|------------|------------------|---------------------------------|---|
| | | (6) Icing sugar | (6) If used either singly or in combination with Calcium Silicate, Magnesium Carbonate, Magnesium Silicate, Magnesium Stearate, Silicon Dioxide or Sodium Aluminum Silicate the total must not exceed 1.5% |
| C.3 | Calcium Silicate | (1) Salt | (1) 1.0%, except in the case of fine grained salt 2.0%, in accordance with the requirement of paragraph B.17.001(1)(a) |
| | | (2) Garlic salt; Onion salt | (2) 2.0% in accordance with the requirements of paragraphs B.07.020(b) and B.07.027(b) respectively |
| | | (3) Baking Powder | (3) 5.0% |
| | | (4) Dry cure | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Unstandardized dry mixes | (5) Good Manufacturing Practice |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>(6) Icing sugar</p> | <p>(6) If used either singly or in combination with Calcium Phosphate tribasic, Magnesium Carbonate, Magnesium Silicate, Magnesium Stearate, Silicon Dioxide or Sodium Aluminum Silicate the total must not exceed 1.5%</p> |
| | <p>(7) Meat Binder or (naming the meat product) Binder</p> | <p>(7) 1.0%</p> |
| | <p>(8) Grated or shredded cheddar cheese; Grated or shredded (naming the variety) cheese; Unstandardized grated or shredded cheese preparations</p> | <p>(8) If used singly or in combination with Microcrystalline Cellulose or Cellulose, the total amount not to exceed 2.0%</p> |
| | <p>(9) Dried egg-white (dried albumen); Dried whole egg; Dried whole egg mix; Dried yolk; Dried yolk mix</p> | <p>(9) 2.0%</p> |

| | | | |
|------------|------------------|---|--|
| C.4 | Calcium Stearate | (1) Salt | (1) 1.0%, except in the case of fine grained salt 2.0%, in accordance with the requirement of paragraph B.17.001(1)(a) |
| | | (2) Garlic salt; Onion salt | (2) 2.0% in accordance with the requirements of paragraphs B.07.020(b) and B.07.027(b) respectively |
| | | (3) Unstandardized dry mixes | (3) Good Manufacturing Practice |
| C.5 | Cellulose | (1) Grated or shredded cheddar cheese; Grated or shredded (naming the variety) cheese; Unstandardized grated or shredded cheese preparations | (1) If used singly or in combination with Calcium silicate or Microcrystalline Cellulose, the total amount not to exceed 2.0% |
| | | (2) Cheddar cheese curd; Varietal cheese curd | (2) If used singly or in combination with Microcrystalline Cellulose, the total amount not to exceed 1.0% |

| | | | |
|------------|---------------------|--|--|
| M.1 | Magnesium Carbonate | (1) Salt (except when used in preparations of Meat and Meat By-products of Division 14) | (1) 1.0%, except in the case, of fine grained salt 2.0%, in accordance with the requirement of paragraph B.17.001(1)(a) |
| | | (2) Garlic salt, Onion salt (except when used in preparations of Meat and Meat By-products of Division 14) | (2) 2.0% in accordance with the requirements of paragraphs B.07.020(b) and B.07.027(b) respectively |
| | | (3) Unstandardized Dry Mixes (Except when used in preparations of Meat and Meat by-products of Division 14) | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Icing sugar | (4) If used either singly or in combination with Calcium Phosphate tribasic, Calcium Silicate, Magnesium Silicate, Magnesium Stearate, Silicon Dioxide or Sodium Aluminum Silicate the total must not exceed 1.5% |

| | | | |
|------------|--------------------|---|---|
| M.2 | Magnesium Oxide | Unstandardized dry mixes (Except when used in preparations of Meat and Meat by-products of Division 14) | Good Manufacturing Practice |
| M.3 | Magnesium Silicate | (1) Salt | (1) 1.0%, except in the case of fine grained salt 2.0%, in accordance with the requirement of paragraph B.17.001(1)(a) |
| | | (2) Garlic salt; Onion salt | (2) 2.0% in accordance with the requirements of paragraphs B.07.020(b) and B.07.027(b) respectively |
| | | (3) Unstandardized dry mixes | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Icing sugar | (4) If used either singly or in combination with Calcium Phosphate tribasic, Calcium Silicate, Magnesium Carbonate, Magnesium Stearate, Silicon Dioxide or Sodium Aluminum Silicate the total must not exceed 1.5% |

| | | | |
|------------|--------------------|---------------------------------|---|
| M.4 | Magnesium Stearate | (1) Salt | (1) 1.0%, except in the case of fine grained salt 2.0%, in accordance with the requirement of paragraph B.17.001(1)(a) |
| | | (2) Garlic salt; Onion salt | (2) 2.0% in accordance with the requirements of paragraphs B.07.020(b) and B.07.027(b) respectively |
| | | (3) Unstandardized dry mixes | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Icing sugar | (4) If used either singly or in combination with Calcium Phosphate tribasic, Calcium Silicate, Magnesium Carbonate, Magnesium Silicate, Silicon Dioxide or Sodium Aluminum Silicate the total must not exceed 1.5% |

| | | | |
|--------------|------------------------------------|---|---|
| M.5 | Microcrystalline Cellulose | (1) Grated or shredded cheddar cheese; Grated or shredded (naming the variety) cheese; Unstandardized grated or shredded cheese preparations | (1) If used singly or in combination with Calcium Silicate or Cellulose, the total amount not to exceed 2.0% |
| | | (2) Cheddar cheese curd; Varietal cheese curd | (2) If used singly or in combination with cellulose, the total amount not to exceed 1.0% |
| P.1 | Propylene Glycol | Salt | 0.035% |
| P.1.1 | Potassium Ferrocyanide, Trihydrate | Salt | If used singly or in combination with Sodium Ferrocyanide, decahydrate, the total amount not to exceed 13 p.p.m., calculated as Anhydrous Sodium Ferrocyanide |
| S.1 | Silicon Dioxide | (1) Garlic salt; Onion salt | (1) 1.0% in accordance with the requirements of paragraphs B.07.020(b) and B.07.027(b) respectively |

| | | |
|--|---|---|
| | (2) Celery Pepper; Celery Salt | (2) 0.5% |
| | (3) Unstandardized dry mixes | (3) Good Manufacturing Practice |
| | (4) Icing sugar | (4) If used either singly or in combination with Calcium Phosphate tribasic, Calcium Silicate, Magnesium Carbonate, Magnesium Silicate, Magnesium Stearate or Sodium Aluminum Silicate the total must not exceed 1.5% |
| | (5) Foods sold in tablet form | (5) Good Manufacturing Practice |
| | (6) Cayenne Pepper; Chili pepper; Chili Powder; Paprika; Red Pepper | (6) 2.0% |
| | (7) Salt | (7) 1.0%, except in the case of fine grained salt 2.0%, in accordance with the requirement of paragraph B.17.001(1)(a) |

| | | | |
|------------|--------------------------------|---|---|
| S.2 | Sodium Aluminum Silicate | (1) Salt | (1) 1.0%, except in the case of fine grained salt 2.0%, in accordance with the requirement of paragraph B.17.001(1)(a) |
| | | (2) Icing sugar | (2) If used either singly or in combination with Calcium Phosphate tribasic, Calcium Silicate, Magnesium Carbonate, Magnesium Silicate, Magnesium Stearate or Silicon Dioxide the total must not exceed 1.5% |
| | | (3) Dried egg-white (dried albumen); Dried whole egg; Dried whole egg mix; Dried yolk; Dried yolk mix | (3) 2.0% |
| | | (4) Garlic salt; Onion salt | (4) 2.0% in accordance with the requirements of paragraphs B.07.020(b) and B.07.027(b) respectively |
| | | (5) Unstandardized dry mixes | (5) Good Manufacturing Practice |

| | | | |
|------------|--|------|--|
| S.3 | Sodium Ferrocyanide, decahydrate | Salt | If used singly or in combination with Potassium Ferrocyanide, trihydrate, the total amount not to exceed 13 p.p.m., calculated as Anhydrous Sodium Ferrocyanide |
|------------|--|------|--|

Date modified:

2012-12-12

2. List of Permitted Bleaching, Maturing or Dough Conditioning Agents (Lists of Permitted Food Additives)

This *List of Permitted Bleaching, Maturing or Dough Conditioning Agents* sets out authorized food additives that act on flour or dough to improve dough handling properties or baking quality or colour of bakery products. It is incorporated by reference in the [Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Bleaching, Maturing or Dough Conditioning Agents](#).

Note: A [transition guide](#) has been created to provide stakeholders with further information on the Lists of Permitted Food Additives as well as guidance on how to interpret and use these lists.

This list is the most current version and was published on 2012-10-30. Access [archived versions](#) of this list.

List of Permitted Bleaching, Maturing or Dough Conditioning Agents

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|---|--|
| A.1 | Acetone Peroxide | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |

| | | | |
|-------------|------------------------------|--|---|
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| A.1A | [Repealed, SOR/79-660, s. 3] | | |
| A.2 | Ammonium Persulphate | (1) Flour; Whole wheat flour | (1) 250 p.p.m. |
| | | (2) Bread | (2) 100 p.p.m. of flour in accordance with the requirements of section B.13.021 |
| | | (3) Unstandardized bakery products | (3) Good Manufacturing Practice |
| A.2A | Ascorbic Acid | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) 200 p.p.m. of flour |
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) 200 p.p.m. of flour |
| A.3 | [Repealed, SOR/79-660, s. 4] | | |
| A.3A | [Repealed, SOR/79-660, s. 4] | | |
| A.4 | Azodicarbonamide | Bread; Flour; Whole wheat flour | 45 p.p.m. of flour |

| | | | |
|------------|------------------------------|---------------------------------------|--|
| B.1 | Benzoyl Peroxide | Flour; Whole wheat flour | 150 p.p.m. in accordance with the requirements of sections B.13.001 and B.13.005 |
| C.1 | Calcium Iodate | (1) Bread | (1) 45 p.p.m. of flour in accordance with the requirements of section B.13.021 |
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) 45 p.p.m. of flour |
| C.2 | Calcium Peroxide | (1) Bread | (1) 100 p.p.m. of flour in accordance with the requirements of section B.13.021 |
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| C.3 | Calcium Stearoyl-2-Lactylate | (1) Bread | (1) 3,750 p.p.m. of flour in accordance with the requirements of section B.13.021 |
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) 3,750 p.p.m. of flour |

| | | | |
|------------|------------------------------|--|--|
| | | (3) Cake mixes | (3) 0.5% of dry weight of mix |
| C.4 | Chlorine | Flour; Whole wheat flour | Good Manufacturing Practice |
| C.5 | Chlorine Dioxide | Flour; Whole wheat flour | Good Manufacturing Practice |
| C.6 | L-Cysteine Hydrochloride | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) 90 p.p.m. |
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| P.1 | [Repealed, SOR/94-227, s. 4] | | |
| P.2 | Potassium Iodate | (1) Bread | (1) 45 p.p.m. of flour in accordance with the requirements of section B.13.021 |
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) 45 p.p.m. of flour |
| P.3 | Potassium Persulphate | (1) Bread | (1) 100 p.p.m. of flour in accordance with the requirements of section B.13.021 |

| | | | |
|------------|------------------------------------|---|---|
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| S.1 | Sodium Stearoyl-2- Lactylate | (1) Bread | (1) 3,750 p.p.m. of flour in accordance with the requirements of section B.13.021 |
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) 3,750 p.p.m. of flour |
| | | (3) Pancakes and pancake mixes | (3) 0.3% of dry ingredient weight |
| | | (4) Waffles and waffle mixes | (4) 0.3% of dry ingredient weight |
| | | (5) Cake mixes | (5) 0.5% of dry weight of mix |
| S.2 | Sodium Stearyl Fumarate | (1) Bread | (1) 5,000 p.p.m. of flour |
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) 5,000 p.p.m. of flour |
| S.3 | Sodium Sulphite | Biscuit dough | 500 p.p.m. calculated as Sulphur Dioxide |

Date modified:

2012-12-12

3. List of Permitted Colouring Agents (Lists of Permitted Food Additives)

This List of Permitted Colouring Agents sets out authorized food additives that are used to add or restore colour to a food. It is incorporated by reference in the [Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Colouring Agents](#).

Note: A [transition guide](#) has been created to provide stakeholders with further information on the Lists of Permitted Food Additives as well as guidance on how to interpret and use these lists.

Supersedes: 2018-09-06

Date issued: 2019-03-20

Access [archived versions](#) of this list.

List of Permitted Colouring Agents

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|-------------------------------|--|
|----------|-------------------|-------------------------------|--|

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--|--|---|
| 1. | Alkanet; Aluminum Metal; Annatto; Anthocyanins; Beet Red; Canthaxanthin; Carbon Black; Carotene; Charcoal; Chlorophyll; Cochineal; Iron Oxide; Orchil; Paprika; Riboflavin; Saffron; Saunderswood; Silver Metal; Titanium Dioxide; Turmeric; Xanthophyll | (1) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; Bread; Butter; Concentrated (naming the fruit) juice except frozen concentrated orange juice; Fig marmalade with pectin; Fish roe (caviar); Ice cream mix; Ice milk mix; Icing sugar; Liqueur; Lobster paste; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly with pectin; Pickles; Pineapple marmalade with pectin; Relishes; Sherbet; Smoked fish; Tomato catsup | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006(n) | (3) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---|--------------------------------------|--|
| 1.1 | Annatto | (1) Longaniza; Tocino | (1) 0.1% in accordance with the requirements of paragraph B.14.031(i) or subparagraph B.14.032(d) (xvi) |
| | | (2) Sausage casings | (2) 1.0% (Residues of annatto in sausage prepared with such casings not to exceed 100 p.p.m.) |
| 1.2 | Annatto; Canthaxanthin; Carotene; Turmeric | Margarine | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--|---|--|
| 1.3 | Annatto; Carotene; Chlorophyll; Paprika; Riboflavin; Turmeric | Cheddar cheese; Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese; Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); (naming the variety) Cheese | Good Manufacturing Practice |
| 1.4 | Carotene | (1) Dried whole egg; Dried yolk; Frozen whole egg; Frozen yolk; Liquid whole egg; Liquid yolk | (1) Good Manufacturing Practice in accordance with paragraphs B.22.034(b) and B.22.035(b) |
| | | (2) Vegetable fats and oils | (2) Good Manufacturing Practice in accordance with section B.09.001 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---|---|--|
| 1.5 | Cochineal | Sausage casings | 0.75% (Residues of cochineal in sausage prepared with such casings not to exceed 75 p.p.m.) |
| 1.6 | Iron oxide | Edible collagen film | Good Manufacturing Practice |
| 1.7 | Saunderswood | Packaged fish and meat products that are marinated or otherwise cold-processed (Division 21) | Good Manufacturing Practice |
| 1A. | β -apo- 8'-carotenal; Ethyl β -apo- 8'-carotenoate | (1) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; Bread; Butter; Concentrated (naming the fruit) juice except frozen concentrated orange juice; Fig marmalade with pectin; Fish roe (caviar); Ice cream mix; Ice milk mix; Icing sugar; Liqueur; Lobster paste; Margarine; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly with pectin; Pickles; Pineapple marmalade with pectin; Relishes; Sherbet; Smoked fish; Tomato catsup | (1) 35 p.p.m. |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) 35 p.p.m. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | <p>(3) Cheddar cheese; Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese; Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); (naming the variety) Cheese;</p> | <p>(3) 35 p.p.m., in accordance with the requirements of sections B.08.033, B.08.034, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.5, B.08.041.6, B.08.041.7 and B.08.041.8</p> |
| | | <p>(4) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006(n)</p> | <p>(4) 35 p.p.m.</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| 2. | Caramel | <p>(1) Ale; Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; Beer; Bread; Brown bread; Butter; Cider; Cider vinegar; Concentrated (naming the fruit) juice except frozen concentrated orange juice; Fig marmalade with pectin; Fish roe (caviar); Hollands, Hollands gin, Geneva, Geneva Gin, Genever, Genever Gin or Dutch-type Gin; Honey wine; Ice cream mix; Ice milk mix; Icing sugar; Liqueur or Spirituous Cordial; Lobster paste; Malt liquor; Malt vinegar; Mincemeat; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly with pectin; (naming the percentage) Whole wheat bread; Pickles; Pineapple marmalade with pectin; Porter; Relishes; Rum; Sherbet; Smoked fish; Stout; Tomato catsup; Wine; Wine vinegar</p> <p>(2) Unstandardized foods</p> <p>(3) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006(n)</p> | <p>(1) Good Manufacturing Practice</p> <p>(2) Good Manufacturing Practice</p> <p>(3) Good Manufacturing Practice</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (4) Sausage casings | (4) 15% (Residues of caramel in sausage prepared with such casings not to exceed 0.15%) |
| | | (5) Cream cheese spread with (naming the added ingredients) | (5) 1.5% |
| | | (6) Brandy; Whisky | (6) Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of sections B.02.050; B.02.051; B.02.052; B.02.053; B.02.054; B.02.055; B.02.056; B.02.057; B.02.058; B.02.010; B.02.013; B.02.016; B.02.018; B.02.020 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---|--|--|
| 3. | Allura Red *; Amaranth *; Erythrosine *; Indigotine *; Sunset Yellow FCF *; Tartrazine * | (1) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; Bread; Butter; Concentrated (naming the fruit) juice except frozen concentrated orange juice; Fig marmalade with pectin; Fish roe (caviar); Ice cream mix; Ice milk mix; Icing sugar; Liqueur; Lobster paste; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly with pectin; Pickles; Pineapple marmalade with pectin; Relishes; Sherbet; Smoked fish; Tomato catsup | (1) 300 p.p.m. singly or in combination in accordance with section B.06.002 |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) 300 p.p.m. singly or in combination in accordance with section B.06.002 |
| | | (3) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006(n) | (3) 300 p.p.m. singly or in combination in accordance with section B.06.002 |
| 3.1 | Allura Red * | Lumpfish caviar | 1300 p.p.m. used singly |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--|--|--|
| 3.2 | Allura Red [*] ; Sunset Yellow FCF [*] | Longaniza | 80 p.p.m. allura red in accordance with the requirements of clause B.14.032(d) (xvi)(B) and 20 p.p.m. sunset yellow FCF in accordance with the requirements of clause B.14.032(d) (xvi)(C) |
| 3.3 | Erythrosine [*] | Salted anchovy; Salted scad; Salted shrimp | 125 p.p.m. in accordance with the requirements of paragraph B.21.021(d) |
| 3.4 | Sunset Yellow FCF [*] | (1) Sausage casings | (1) 0.15% (Residues of sunset yellow FCF in sausage prepared with such casings not to exceed 15 p.p.m.) |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---|--|--|
| | | (2) Cheese-flavoured corn snacks * | (2) 600 p.p.m. singly. If used in combination with other colouring agents listed in column 1 of items 3 and 4 of this list, the maximum level of use is 300 p.p.m. in accordance with paragraph B.06.002(c) |
| 4. | Brilliant Blue FCF *; Fast Green FCF * | (1) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; Bread; Butter; Concentrated (naming the fruit) juice except frozen concentrated orange juice; Fig marmalade with pectin; Fish roe (caviar); Ice cream mix; Ice milk mix; Icing sugar; Liqueur; Lobster paste; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly with pectin; Pickles; Pineapple marmalade with pectin; Relishes; Sherbet; Smoked fish; Tomato catsup | (1) 100 p.p.m. singly or in combination in accordance with section B.06.002 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-----------------------------|---|--|
| | | (2) Unstandardized foods | (2) 100 p.p.m. singly or in combination in accordance with section B.06.002 |
| | | (3) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006(n) | (3) 100 p.p.m. singly or in combination in accordance with section B.06.002 |
| 4.1 | Brilliant Blue FCF * | Feta cheese | 0.10 p.p.m. |
| 5. | Citrus Red No. 2 * | Skins of whole oranges | 2 p.p.m. |
| 6. | Ponceau SX * | Fruit Peel; Glacé fruits; Maraschino cherries | 150 p.p.m. |
| 7. | Gold | Unstandardized alcoholic beverages; Liqueur | Good Manufacturing Practice |
| 8. | Sodium Copper Chlorophyllin | (1) Frozen novelties; Ice cream mix; Ice milk mix; Sherbet; Unstandardized confectionery; Unstandardized frozen desserts; Unstandardized mixes for frozen dairy products | (1) 300 p.p.m. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--|--|--|
| 9. | Allura Red *; Brilliant Blue FCF *; Sunset Yellow FCF *; Tartrazine * | Lumpfish caviar | A combination of 500 p.p.m. allura red, 450 p.p.m. brilliant blue FCF, 250 p.p.m. sunset yellow FCF and 100 p.p.m. tartrazine |
| 10. | Potassium aluminum silicate-based iron oxide | (1) Chewing gum; Unstandardized confectionery | (1) 1.25%. If any combination of potassium aluminum silicate-based iron oxide, potassium aluminum silicate-based titanium dioxide or potassium aluminum silicate-based titanium dioxide and iron oxide is used, the total amount not to exceed 1.25%. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (2) Unstandardized alcoholic beverages | (2) 0.5%. If any combination of potassium aluminum silicate-based iron oxide, potassium aluminum silicate-based titanium dioxide or potassium aluminum silicate-based titanium dioxide and iron oxide is used, the total amount not to exceed 0.5%. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | <p>(3) Gelatin desserts; Unstandardized bakery products</p> | <p>(3) 0.15%. If any combination of potassium aluminum silicate-based iron oxide, potassium aluminum silicate-based titanium dioxide or potassium aluminum silicate-based titanium dioxide and iron oxide is used, the total amount not to exceed 0.15%.</p> |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (4) Colour formulations applied to the surface of bite sized chocolate, bite sized milk chocolate, bite sized sweet chocolate or bite sized white chocolate | (4) 0.15% of the chocolate product as consumed. If any combination of potassium aluminum silicate-based iron oxide, potassium aluminum silicate-based titanium dioxide or potassium aluminum silicate-based titanium dioxide and iron oxide is used, the total amount not to exceed 0.15% of the chocolate product as consumed. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--|--|--|
| 11. | Potassium aluminum silicate-based titanium dioxide | (1) Chewing gum; Unstandardized confectionery | (1) 1.25%. If any combination of potassium aluminum silicate-based iron oxide, potassium aluminum silicate-based titanium dioxide or potassium aluminum silicate-based titanium dioxide and iron oxide is used, the total amount not to exceed 1.25%. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (2) Unstandardized alcoholic beverages | (2) 0.5%. If any combination of potassium aluminum silicate-based iron oxide, potassium aluminum silicate-based titanium dioxide or potassium aluminum silicate-based titanium dioxide and iron oxide is used, the total amount not to exceed 0.5%. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | <p>(3) Gelatin desserts; Unstandardized bakery products</p> | <p>(3) 0.15%. If any combination of potassium aluminum silicate-based iron oxide, potassium aluminum silicate-based titanium dioxide or potassium aluminum silicate-based titanium dioxide and iron oxide is used, the total amount not to exceed 0.15%.</p> |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (4) Colour formulations applied to the surface of bite sized chocolate, bite sized milk chocolate, bite sized sweet chocolate or bite sized white chocolate | (4) 0.15% of the chocolate product as consumed. If any combination of potassium aluminum silicate-based iron oxide, potassium aluminum silicate-based titanium dioxide or potassium aluminum silicate-based titanium dioxide and iron oxide is used, the total amount not to exceed 0.15% of the chocolate product as consumed. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---|--|--|
| 12. | Potassium aluminum silicate-based titanium dioxide and iron oxide | (1) Chewing gum; Unstandardized confectionery | (1) 1.25%. If any combination of potassium aluminum silicate-based iron oxide, potassium aluminum silicate-based titanium dioxide or potassium aluminum silicate-based titanium dioxide and iron oxide is used, the total amount not to exceed 1.25%. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | <p>(2) Unstandardized alcoholic beverages</p> | <p>(2) 0.5%. If any combination of potassium aluminum silicate-based iron oxide, potassium aluminum silicate-based titanium dioxide or potassium aluminum silicate-based titanium dioxide and iron oxide is used, the total amount not to exceed 0.5%.</p> |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (3) Gelatin desserts; Unstandardized bakery products | (3) 0.15%. If any combination of potassium aluminum silicate-based iron oxide, potassium aluminum silicate-based titanium dioxide or potassium aluminum silicate-based titanium dioxide and iron oxide is used, the total amount not to exceed 0.15%. |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (4) Colour formulations applied to the surface of bite sized chocolate, bite sized milk chocolate, bite sized sweet chocolate or bite sized white chocolate | (4) 0.15% of the chocolate product as consumed. If any combination of potassium aluminum silicate-based iron oxide, potassium aluminum silicate-based titanium dioxide or potassium aluminum silicate-based titanium dioxide and iron oxide is used, the total amount not to exceed 0.15% of the chocolate product as consumed. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|------------------------------|--|---|
| 13. | Lycopene Extract from Tomato | (1) Dry beverage mixes except fruit-flavoured dry beverage mixes; Non-alcoholic carbonated water-based flavoured and sweetened beverages; Unstandardized coffee beverages; Unstandardized tea beverages; Unstandardized vegetable-based beverages | (1) 12 p.p.m. calculated as lycopene, in beverages as consumed |
| | | (2) Frostings; Unstandardized confectionery | (2) 40 p.p.m. calculated as lycopene |
| | | (3) Chewing gum; Unstandardized confectionery coatings | (3) 100 p.p.m. calculated as lycopene |
| | | (4) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; (naming the fruit) Jam with pectin; Pineapple marmalade with pectin; Unstandardized fruit spreads | (4) 10 p.p.m. calculated as lycopene |
| | | (5) Mashed fruit for use in yogurt; Mashed fruit for use in yogurt-based beverages | (5) 30 p.p.m. calculated as lycopene |
| | | (6) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Unstandardized dairy-based dips; Unstandardized dairy-based spreads | (6) 20 p.p.m. calculated as lycopene |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (7) Unstandardized dairy-based beverages; Unstandardized dairy-based dry beverage mixes | (7) 20 p.p.m. calculated as lycopene, in beverages as consumed |
| | | (8) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006(n) | (8) 20 p.p.m. calculated as lycopene |
| | | (9) Simulated meat products | (9) 30 p.p.m. calculated as lycopene |
| | | (10) Unstandardized desserts; Sherbet | (10) 20 p.p.m. calculated as lycopene |
| | | (11) Fillings; Filling mixes | (11) 20 p.p.m. calculated as lycopene, in fillings as consumed |
| | | (12) Unstandardized dry sauce mixes; Unstandardized sauces | (12) 15 p.p.m. calculated as lycopene, in sauces as consumed |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|--|---|---|
| | | (13) Ice cream mix | (13) 20 p.p.m. calculated as lycopene, in the ice cream made from the mix |
| | | (14) Ice milk mix | (14) 20 p.p.m. calculated as lycopene, in the ice milk made from the mix |
| | | (15) Non-carbonated unsweetened flavoured coloured water beverages | (15) 3 p.p.m. calculated as lycopene |
| 14. | Calcium Carbonate; Ground Limestone | Unstandardized confectionery | Good Manufacturing Practice |

*
—

This colouring agent is a synthetic colour, as defined in B.06.001, Division 6, Part B of the Food and Drug Regulations. For the purposes of B.06.061, the synthetic colours identified in the List above are water soluble with the exception of Citrus Red No. 2.

Date modified:

2012-12-12

4. List of Permitted Emulsifying, Gelling, Stabilizing or Thickening Agents (Lists of Permitted Food Additives)

This List of Permitted Emulsifying, Gelling, Stabilizing or Thickening Agents sets out authorized food additives used to form or maintain a uniform emulsion of two or more phases in a food, impart a particular food texture through the formation of a gel, maintain a uniform dispersion of two or more ingredients in a food, or modify the viscosity of a food. It is incorporated by reference in the Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Emulsifying, Gelling, Stabilizing or Thickening Agents.

Note: A transition guide has been created to provide stakeholders with further information on the Lists of Permitted Food Additives as well as guidance on how to interpret and use these lists.

Supersedes: 2018-11-16

Date issued: 2019-03-05

Access archived versions of this list.

List of Permitted Emulsifying, Gelling, Stabilizing or Thickening Agents

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|-------------------------------|--|
|----------|-------------------|-------------------------------|--|

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| A.1 | Acacia Gum | (1) Cream; French dressing; Mincemeat; (naming the flavour) Milk; Mustard pickles; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; Relishes; Salad dressing; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Ice milk mix; Ice milk | (2) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (3) Ice cream mix; Ice cream | (3) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| | | (4) Sherbet | (4) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | (5) Unstandardized foods | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) Calorie-reduced margarine | (6) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--|---|--|
| | | (7) Canned asparagus; Canned green beans; Canned peas ; Canned wax beans | (7) 1.0% in accordance with the requirements of clause B.11.002(d)(viii)(C) |
| A.1A | Acacia Gum modified with octenyl succinic anhydride (OSA) | (1) French dressing; Icings; Salad dressing; Unstandardized dressings; Unstandardized sauces | (1) 1.0% |
| | | (2) Unstandardized beverages | (2) 0.1% |
| | | (3) Unstandardized flavouring preparations | (3) 0.05% |
| A.2 | Acetylated Mono-glycerides | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| A.3 | Acetylated Tartaric Acid Esters of Mono- and Di-glycerides | (1) Bread | (1) 6,000 p.p.m. of flour |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (3) Infant formulas based on crystalline amino acids | (3) 0.024% as consumed |
| A.4 | Agar | (1) Brawn; Canned (naming the poultry); Cream; Headcheese; Meat binder or (naming the meat product) binder where sold for use in prepared meat or prepared meat by-product in which a gelling agent is a permitted ingredient; Meat by-product loaf; Meat loaf; Mustard pickles; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; (naming the fruit) Jelly with pectin; Potted meat; Potted meat by-product; Relishes | |
| | | (2) Ice milk mix; Ice milk | (2) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | (3) Ice cream mix, Ice cream | (3) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| | | (4) Sherbet | (4) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | (5) Unstandardized foods | (5) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (6) Calorie-reduced margarine | (6) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (7) Prepared fish or prepared meat (Division 21) | (7) Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of B.21.006 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| A.5 | Algin | (1) Ale; Beer; Cream; French dressing; Malt liquor; Mustard pickles; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; Porter; Relishes; Salad dressing; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Infant formula | (2) 0.03% as consumed. If used in combination with carrageenan or guar gum or both, the total not to exceed 0.03% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (3) Cottage cheese; Creamed cottage cheese | (3) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.051 and B.08.052 |
| | | (4) Sherbet | (4) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | (5) Unstandardized foods | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) Calorie-reduced margarine | (6) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (7) Sour cream | (7) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in sour cream except monoglycerides, mono- and diglycerides, and sodium phosphate dibasic, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (8) Canned asparagus; Canned green beans; Canned peas; Canned wax beans | (8) 1.0% in accordance with the requirements of clause B.11.002(d)(viii)(C) |
| | | (9) Infant formula based on isolated amino acids or protein hydrolysates, or both | (9) 0.1% as consumed. If used in combination with carrageenan or guar gum or both, the total not to exceed 0.1% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (10) Lactose-free infant formula based on milk protein | (10) 0.05% as consumed. If used in combination with carrageenan or guar gum or both, the total not to exceed 0.05% |
| | | (11) Ice cream mix; Ice cream | (11) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| | | (12) Ice milk mix; Ice milk | (12) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| A.6 | Alginic Acid | Same foods as listed for Algin | Same levels as prescribed for Algin |
| A.7 | Ammonium Alginate | Same foods as listed for Algin | Same levels as prescribed for Algin |
| A.8 | Ammonium Carrageenan | (1) Ale; Beer; Brawn; Canned (naming the poultry); Cream; French dressing; | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | <p>Headcheese; (naming the fruit) Jelly with pectin; Light beer; Malt liquor; Meat binder or (naming the meat product) binder where sold for use in prepared meat or prepared meat by-products in which a gelling agent is a permitted ingredient; Meat by-product loaf; Meat loaf; (naming the flavour) Milk; Mustard pickles; Porter; Potted meat; Potted meat by-product; Relishes; Salad dressing; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; (naming the</p> | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; Stout | |
| | | (2) Cottage cheese; Creamed cottage cheese | (2) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.051 and B.08.052 |
| | | (3) Evaporated milk | (3) 0.015% |
| | | (4) Sherbet | (4) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | (5) Concentrated partly skimmed milk; Evaporated partly skimmed milk | (5) 0.01% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (6) Infant formula based on isolated amino acids or protein hydrolysates, or both | (6) 0.1% as consumed. If used in combination with algin or guar gum or both, the total not to exceed 0.1% |
| | | (7) Infant formula | (7) 0.03% as consumed. If used in combination with algin or guar gum or both, the total not to exceed 0.03% |
| | | (8) Unstandardized foods | (8) Good Manufacturing Practice |
| | | (9) Calorie-reduced margarine | (9) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (10) Sour cream | (10) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in sour cream except monoglycerides, mono- and diglycerides, and sodium phosphate dibasic, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (11) Canned asparagus; Canned green beans; Canned peas; Canned wax beans | (11) 1.0% in accordance with the requirements of clause B.11.002(d)(viii)(C) |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (12) Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients) | (12) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (13) Lactose-free infant formula based on milk protein | (13) 0.05% as consumed. If used in combination with algin or guar gum or both, the total not to exceed 0.05% |
| | | (14) Ice cream mix; Ice cream | (14) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (15) Ice milk mix; Ice milk | (15) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | (16) Prepared fish or prepared meat (Division 21) | (16) Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of B.21.006 |
| | | (17) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients) | (17) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except phosphate salts, citrate salts, tartrate salts, or sodium gluconate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (18) Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients) | (18) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except citrate salts, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, phosphate salts, sodium gluconate, or tartrate salts, the total amount not to exceed 0.5% |
| A.9 | Ammonium Furcelleran | Same foods as listed for Furcelleran | Same levels as prescribed for Furcelleran |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---|---|---|
| A.9A | Ammonium Salt of Phosphorylated Glyceride | (1) Bread; Cream; Mustard pickles; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; Relishes | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Ice milk mix; Ice milk | (2) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | (3) Ice cream mix; Ice cream | (3) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (4) Sherbet | (4) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | (5) Unstandardized foods | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) Chocolate products; Cocoa products | (6) 0.7% in accordance with the requirements of sections B.04.006, B.04.007, B.04.008, B.04.009, B.04.010 and B.04.011 |
| A.10 | Arabino-galactan | (1) Essential oils; Pie filling mixes; Pudding mixes; Unstandardized beverage bases; Unstandardized beverage mixes; Unstandardized dressing | (1) Good Manufacturing Practice |
| B.1 | Baker's yeast Glycan | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| C.1 | Calcium Alginate | Same foods as listed for Algin | Same levels as prescribed for Algin |
| C.2 | Calcium Carbonate | (1) Unstandardized Foods | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006(n) | (2) Good Manufacturing Practice |
| C.3 | Calcium Carrageenan | (1) Ale; Beer; Brawn; Canned (naming the poultry); Cream; French dressing; Headcheese; (naming the fruit) Jelly with pectin; Light beer; Malt liquor; Meat binder or (naming the meat product) binder where sold for use in prepared meat or prepared meat by-products in which a gelling | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | agent is a permitted ingredient; Meat by-product loaf; Meat loaf; (naming the flavour) Milk; Mustard pickles; Porter; Potted meat; Potted meat by-product; Relishes; Salad dressing; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; Stout | |
| | | (2) Cottage cheese; Creamed cottage cheese | (2) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.051 and B.08.052 |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (3) Evaporated milk | (3) 0.015% |
| | | (4) Sherbet | (4) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | (5) Evaporated partly skimmed milk; Concentrated partly skimmed milk; | (5) 0.01% |
| | | (6) Infant formula based on isolated amino acids or protein hydrolysates, or both | (6) 0.1% as consumed. If used in combination with algin or guar gum or both, the total not to exceed 0.1% |
| | | (7) Infant formula | (7) 0.03% as consumed. If used in combination with algin or guar gum or both, the total not to exceed 0.03% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (8) Unstandardized foods | (8) Good Manufacturing Practice |
| | | (9) Calorie-reduced margarine | (9) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (10) Sour cream | (10) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in sour cream except monoglycerides, mono- and diglycerides, and sodium phosphate dibasic, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (11) Canned asparagus; Canned green beans; Canned peas; Canned wax beans | (11) 1.0% in accordance with the requirements of clause B.11.002(d)(viii)(C) |
| | | (12) Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients) | (12) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (13) Lactose-free infant formula based on milk protein | (13) 0.05% as consumed. If used in combination with algin or guar gum or both, the total not to exceed 0.05% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (14) Ice cream mix; Ice cream | (14) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| | | (15) Ice milk mix; Ice milk | (15) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | (16) Prepared fish or prepared meat (Division 21) | (16) Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of B.21.006 |
| | | (17) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients) | (17) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except phosphate salts, citrate salts, tartrate salts, or sodium gluconate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (18) Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients) | (18) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except citrate salts, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, phosphate salts, sodium gluconate, or tartrate salts, the total amount not to exceed 0.5% |
| C.4 | Calcium Citrate | (1) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); | (1) 4.0%. If any combination of calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, potassium phosphate tribasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | <p>Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients)</p> | <p>phosphate tribasic, sodium potassium hexametaphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate or sodium gluconate is used, the total amount of these salts not to exceed 4.0% when calculated as anhydrous salts and the total amount of phosphate salts, calculated as anhydrous salts, not to exceed 3.5%.</p> |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| C.5 | Calcium Furcelleran | Same foods as listed for Furcelleran | Same levels as prescribed for Furcelleran |
| C.6 | Calcium Gluconate | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|---|--|
| C.7 | Calcium Glycerophosphate | Unstandardized dessert mixes | Good Manufacturing Practice |
| C.8 | Calcium Hypophosphite | Unstandardized dessert mixes | Good Manufacturing Practice |
| C.9 | Calcium Phosphate, dibasic | (1) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients) | (1) 3.5%. If any combination of calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, potassium phosphate tribasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium potassium hexametaphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate or |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-----------------------------|--------------------------------------|--|
| | | | sodium gluconate is used, the amount of phosphate salts, calculated as anhydrous salts, not to exceed 3.5% and total anhydrous salts not to exceed 4.0%. |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| C.10 | Calcium Phosphate, tribasic | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| C.11 | Calcium Sulphate | (1) Ice milk mix; Ice milk | (1) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | (2) Ice cream mix; Ice cream | (2) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| | | (3) Sherbet | (3) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (4) Unstandardized foods | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Creamed cottage cheese | (5) 0.05% in accordance with the requirements of section B.08.052 |
| | | (6) Cream for whipping, heat-treated above 100°C | (6) 0.005% |
| | | (7) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006(n) | (7) 0.06% |
| C.12 | Calcium Tartrate | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| C.13 | Carboxymethyl Cellulose | Same foods as listed for Sodium Carboxymethyl Cellulose | Same levels as prescribed for Sodium Carboxymethyl Cellulose |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| C.14 | Carob Bean Gum | (1) Cream; French dressing; Mincemeat; Mustard pickles; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; Relishes; Salad dressing | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Cottage cheese; Creamed cottage cheese; | (2) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.051 and B.08.052 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (3) Ice cream mix; Ice cream | (3) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| | | (4) Ice milk mix; Ice milk | (4) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | (5) Calorie-reduced margarine | (5) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (6) Sherbet | (6) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (7) Sour cream | (7) If used in combination with other food additives permitted by this list in sour cream except monoglycerides, mono- and diglycerides, and sodium phosphate dibasic, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (8) Unstandardized foods | (8) Good Manufacturing Practice |
| | | (9) Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients) | (9) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods, the total amount not to exceed 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (10) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients) | (10) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except phosphate salts, citrate salts, tartrate salts, or sodium gluconate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (11) Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients) | (11) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except citrate salts, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, phosphate salts, sodium gluconate, or tartrate salts, the total amount not to exceed 0.5% |
| C.15 | Carrageenan | (1) Ale; Beer; Brawn; Canned (naming the poultry); | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | <p>Cream; French dressing; Headcheese; (naming the fruit) Jelly with pectin; Light beer; Malt liquor; Meat binder or (naming the meat product) binder where sold for use in prepared meat or prepared meat by-products in which a gelling agent is a permitted ingredient; Meat by-product loaf; Meat loaf; (naming the flavour) Milk; Mustard pickles; Porter; Potted meat; Potted meat by-product; Relishes; Salad dressing; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Skim milk</p> | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | with added milk solids; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; Stout; Squid meat intended for processing | |
| | | (2) Cottage cheese; Creamed cottage cheese | (2) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.051 and B.08.052 |
| | | (3) Evaporated milk | (3) 0.015% |
| | | (4) Sherbet | (4) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | (5) Concentrated partly skimmed milk; Evaporated partly skimmed milk; Frozen fish fillets; Frozen prepared fish fillets | (5) 0.01% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (6) Infant formula based on isolated amino acids or protein hydrolysates, or both | (6) 0.1% as consumed. If used in combination with algin or guar gum or both, the total not to exceed 0.1% |
| | | (7) Infant formula | (7) 0.03% as consumed. If used in combination with algin or guar gum or both, the total not to exceed 0.03% |
| | | (8) Unstandardized foods | (8) Good Manufacturing Practice |
| | | (9) Calorie-reduced margarine | (9) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (10) Sour cream | (10) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in sour cream except monoglycerides, mono- and diglycerides, and sodium phosphate dibasic, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (11) Canned asparagus; Canned green beans; Canned peas; Canned wax beans | (11) 1.0% in accordance with the requirements of clause B.11.002(d)(viii)(C) |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (12) Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients) | (12) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (13) Lactose-free infant formula based on milk protein | (13) 0.05% as consumed. If used in combination with algin or guar gum or both, the total not to exceed 0.05% |
| | | (14) Ice cream mix; Ice cream | (14) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (15) Ice milk mix; Ice milk | (15) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | (16) Prepared fish or prepared meat (Division 21) | (16) Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of B.21.006 |
| | | (17) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients) | (17) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except phosphate salts, citrate salts, tartrate salts, or sodium gluconate, the total amount not to exceed 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---|--|--|
| | | (18) Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients) | (18) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except citrate salts, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, phosphate salts, sodium gluconate, or tartrate salts, the total amount not to exceed 0.5% |
| C.17 | Cellulose Gum | Same foods as listed for Sodium Carboxymethyl Cellulose | Same levels as prescribed for Sodium Carboxymethyl Cellulose |
| C.18 | Citric Acid Esters of Mono- and Di-glycerides | (1) Infant formula based on crystalline amino acids or protein hydrolysates, or both | (1) 0.155% as consumed |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| F.1 | Furcelleran | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Calorie-reduced margarine | (3) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (4) Canned asparagus; Canned green beans; Canned peas; Canned waxed beans | (4) 1.0% in accordance with the requirements of clause B.11.002(d)(viii)(C) |
| G.1 | Gelatin | (1) Brawn; Canned (naming the | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | <p>poultry); Cream; Headcheese; Meat binder or (naming the meat product) binder where sold for use in prepared meat or prepared meat by-product in which a gelling agent is a permitted ingredient; Meat by-product loaf; Meat loaf; Mustard pickles; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; (naming the fruit) Jelly with pectin; Potted meat; Potted meat</p> | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | by-product; Prepared hams, shoulders, butts, picnics and backs; Relishes | |
| | | (2) Cottage cheese; Creamed cottage cheese | (2) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.051 and B.08.052 |
| | | (3) Sherbet | (3) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | (4) Sour cream | (4) If used in combination with other food additives permitted by this list in sour cream except monoglycerides, mono- and diglycerides, and sodium phosphate dibasic, the total amount not to exceed 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (5) Unstandardized Foods | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients) | (6) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (7) Ice cream mix; Ice cream | (7) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| | | (8) Ice milk mix; Ice milk | (8) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (9) Prepared fish or prepared meat (Division 21) | (9) Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of B.21.006 |
| | | (10) Calorie-reduced margarine | (10) 1.0% |
| | | (11) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients) | (11) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except phosphate salts, citrate salts, tartrate salts, or sodium gluconate, the total amount not to exceed 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (12) Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients) | (12) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except citrate salts, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, phosphate salts, sodium gluconate, or tartrate salts, the total amount not to exceed 0.5% |
| G.2 | Gellan Gum | (1) Frostings; Unstandardized confectionery | (1) 0.5% |
| | | (2) Aspics; Unstandardized fruit spreads; Unstandardized processed fruit products | (2) 0.3% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (3) Calorie-reduced margarine | (3) 0.25%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (4) Unstandardized dairy products | (4) 0.15% |
| | | (5) Filling mixes; Fillings; French dressing; Pudding mixes; Puddings; Salad dressing; Unstandardized dressings; Unstandardized gelatins | (5) 0.1% |
| | | (6) Baking mixes; Unstandardized bakery products | (6) 0.1% of the dry mix |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (7) Topping mixes; Toppings; Unstandardized sauces; Unstandardized table syrups | (7) 0.05% |
| | | (8) Unstandardized beverages | (8) 0.08% |
| | | (9) Snack foods | (9) 0.1% |
| | | (10) Reduced fats spreads | (10) 0.25% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (11) (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids | (11) 0.15% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| G.3 | Guar Gum | (1) Bread; Cream; French dressing; Mincemeat; Mustard pickles; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; Relishes; Salad dressing | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Cottage cheese; Creamed cottage cheese; | (2) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.051 and B.08.052 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (3) Infant formula | (3) 0.03% as consumed. If used in combination with algin or carrageenan or both, the total not to exceed 0.03% |
| | | (4) Sherbet | (4) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | (5) Unstandardized foods | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) Calorie-reduced margarine | (6) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (7) Sour cream | (7) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in sour cream except monoglycerides, mono- and diglycerides, and sodium phosphate dibasic, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (8) Canned asparagus; Canned green beans; Canned peas; Canned waxed beans | (8) 1.0% in accordance with the requirements of clause B.11.002(d)(viii)(C) |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (9) Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients) | (9) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (10) Infant formula based on isolated amino acids or protein hydrolysates, or both | (10) 0.1% as consumed. If used in combination with algin or carrageenan or both, the total not to exceed 0.1% |
| | | (11) Lactose-free infant formula based on milk protein | (11) 0.05% as consumed. If used in combination with algin or carrageenan or both, the total not to exceed 0.05% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (12) Ice cream mix; Ice cream | (12) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| | | (13) Ice milk mix; Ice milk | (13) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | (14) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients) | (14) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except phosphate salts, citrate salts, tartrate salts, or sodium gluconate, the total amount not to exceed 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (15) Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients) | (15) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except citrate salts, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, phosphate salts, sodium gluconate, or tartrate salts, the total amount not to exceed 0.5% |
| G.4 | Gum Arabic | Same foods as listed for Acacia Gum | Same level as prescribed for Acacia Gum |
| H.1 | Hydroxylated Lecithin | (1) Chocolate products; Cocoa products | (1) 1.0% in accordance with the requirements of sections B.04.006, B.04.007, B.04.008, B.04.009, B.04.010 and B.04.011 |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-------------------------------|---|---|
| H.1A | Hydroxypropyl Cellulose | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| H.2 | Hydroxypropyl Methylcellulose | (1) French dressing; (naming the flavour) Milk; Mustard pickles; Relishes; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; Salad dressing | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| I.1 | Irish Moss Gelose | Same foods as listed for Carrageenan | Same levels as prescribed for Carrageenan |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| K.1 | Karaya Gum | (1) French dressing; (naming the flavour) Milk; Mustard pickles; Relishes; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; Salad dressing | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Cottage cheese; Creamed cottage cheese | (2) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.051 and B.08.052 |
| | | (3) Sherbet | (3) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (4) Unstandardized foods | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Calorie-reduced margarine | (5) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (6) Ice cream mix; Ice cream | (6) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| | | (7) Ice milk mix; Ice milk | (7) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|------------------------------------|--------------------------------------|---|
| L.1 | Lactylated Mono- and Di-glycerides | (1) Shortening | (1) 8.0% (except that the total combined mono- and di-glycerides and lactylated mono- and di-glycerides must not exceed 20.0% of the shortening) |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) 8.0% of the fat content |
| | | (3) Whipped yogurt | (3) 0.5% |
| L.1A | Lactylic Esters of Fatty Acids | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| L.2 | Lecithin | (1) Bread; Cream; (naming the flavour) Milk; Mustard pickles; Relishes; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Ice milk mix; Ice milk | (2) 0.5%, singly or in combination with other emulsifiers |
| | | (3) Infant formula | (3) 0.3% as consumed |
| | | (4) Sherbet | (4) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (5) Unstandardized foods | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) Margarine | (6) 0.2% |
| | | (7) Calorie-reduced margarine | (7) 0.5% |
| | | (8) Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients) | (8) 0.2% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (9) Ice cream mix; Ice cream | (9) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| | | (10) Milk powder | (10) 0.5% |
| | | (11) Chocolate products; Cocoa products | (11) 1.0% in accordance with the requirements of sections B.04.006, B.04.007, B.04.008, B.04.009, B.04.010 and B.04.011 |
| L.3 | Locust Bean Gum | Same foods as listed for Carob Bean Gum | Same levels as prescribed for Carob Bean Gum |
| M.1 | Magnesium Chloride | Tofu | 0.3%, calculated as the anhydrous salt |
| M.2 | Methylcellulose | (1) Ale; Beer; French dressing; Light beer; Malt liquor; Porter; Salad dressing; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|---|--------------------------|---|---|
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| M.3 | Methyl Ethyl Cellulose | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| M.4 | Monoglycerides | (1) Bread; Cream; Fish paste | (1) Good Manufacturing Practice |
| (2) Chocolate products; Cocoa products | | (2) 1.5% in accordance with the requirements of sections B.04.006, B.04.007, B.04.008, B.04.009, B.04.010 and B.04.011. | |
| (3) Ice cream mix; Ice milk mix | | (3) A total of 0.5% of stabilizing agents in accordance with the requirements of subparagraphs B.08.061(b)(vi) and B.08.071(b)(vi) | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|--|
| | | (4) Creamed cottage cheese | (4) Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of B.08.052 |
| | | (5) Infant formula | (5) 0.25% as consumed |
| | | (6) Sausage casings | (6) 0.35% of the casing |
| | | (7) Margarine | (7) 0.5% |
| | | (8) Sherbet | (8) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | (9) Shortening | (9) 10.0% (except that the total combined mono- and di-glycerides and lactylated mono- and di-glycerides must not exceed 20.0% of the shortening) |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (10) Sour Cream | (10) 0.3% in accordance with the requirements of section B.08.077 |
| | | (11) Unstandardized Foods | (11) Good Manufacturing Practice |
| | | (12) Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients) | (12) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3 and B.08.041.4 |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (13) Headcheese; Meat and meat by-product loaf; Meat by-product loaf; Meat binder; Meat loaf; Prepared meat; Prepared meat by-product; Prepared poultry meat; Prepared poultry meat by-product; Preserved meat; Preserved meat by-product; Preserved poultry meat; Preserved poultry meat by-product; Sausage; Unstandardized fish products | (13) Good Manufacturing Practice |
| M.5 | Mono- and Di-glycerides | (1) Bread; Cream; Fish paste | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (2) Chocolate products; Cocoa products | (2) 1.5% in accordance with the requirements of sections B.04.006, B.04.007, B.04.008, B.04.009, B.04.010 and B.04.011 |
| | | (3) Ice cream mix; Ice milk mix | (3) A total of 0.5% of stabilizing agents in accordance with the requirements of subparagraphs B.08.061(b)(vi) and B.08.071(b)(vi) |
| | | (4) Cottage cheese; Creamed cottage cheese | (4) Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of sections B.08.051 and B.08.052 |
| | | (5) Infant formula | (5) 0.25% as consumed |
| | | (6) Sausage casings | (6) 0.35% of the casing |
| | | (7) Margarine | (7) 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|--|
| | | (8) Sherbet | (8) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | (9) Shortening | (9) 10.0% (except that the total combined mono- and di-glycerides and lactylated mono- and di-glycerides must not exceed 20.0% of the shortening) |
| | | (10) Sour cream | (10) 0.3% in accordance with the requirements of section B.08.077 |
| | | (11) Unstandardized Foods | (11) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--|--|--|
| | | (12) Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients) | (12) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3 and B.08.041.4 |
| M.6 | Monosodium Salts of Phosphorylated Mono- and Di-glycerides | Edible vegetable oil-based cookware coating emulsions | 4.0% |
| O.1 | Oat Gum | Unstandardized Foods | Good Manufacturing Practice |
| P.1 | Pectin | (1) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) Jam; Cream; Fig marmalade with pectin; French | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | dressing; Mincemeat; Mustard pickles; (naming the citrus fruit) Marmalade with pectin; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly with pectin; Pineapple marmalade with pectin; Relishes; Salad dressing | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (2) Fig marmalade; (naming the fruit) Jelly; (naming the fruit) Jam; Pineapple marmalade | (2) Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of sections B.11.201, B.11.222 and B.11.240 |
| | | (3) Ice milk mix; Ice milk | (3) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | (4) Sour cream | (4) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in sour cream except monoglycerides, mono- and diglycerides, and sodium phosphate dibasic, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|------------------------------------|--------------------------------------|--|
| | | (5) Sherbet | (5) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | (6) Unstandardized foods | (6) Good Manufacturing Practice |
| | | (7) Ice cream mix; Ice cream | (7) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| P.1A | Polyglycerol Esters of Fatty Acids | (1) Unstandardized foods | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Vegetable oils | (2) 0.025% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---|--|---|
| | | (3) Calorie-reduced margarine | (3) 0.2%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |
| P.1B | Polyglycerol Esters of Interesterified Castor Oil Fatty Acids | (1) Chocolate products | (1) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.04.006, B.04.007, B.04.008 and B.04.009 |
| | | (2) Unstandardized chocolate flavoured confectionery coatings | (2) 0.25% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---|--|--|
| | | (3) Edible vegetable oil-based pan coating emulsions for use on baking pans | (3) 2.0% |
| | | (4) Unstandardized chocolate confectionery | (4) 0.5% |
| P.2 | Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monooleate (Polysorbate 80) | (1) Sherbet | (1) 0.1%. If Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate is also used, the total must not exceed 0.1%. If used in combination with other stabilizing agents, the total amount of combined stabilizing agents shall not exceed 0.75% |
| | | (2) Unstandardized frozen desserts | (2) 0.1% |
| | | (3) Pickles and relishes | (3) 0.05% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (4) Unstandardized beverage bases; Unstandardized beverage mixes | (4) 0.05% of the beverage. If sorbitan monostearate is also used the total must not exceed 0.05% of the beverage |
| | | (5) Imitation dry cream mix | (5) 0.1%. If Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate or Sorbitan monostearate, either singly or in combination is also used, the total must not exceed 0.4% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|--|
| | | (6) Whipped vegetable oil topping | (6) 0.05%. If Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate or Sorbitan monostearate, either singly or in combination is also used, the total must not exceed 0.4% |
| | | (7) Cake icing; Cake icing mix | (7) 0.5% of the finished cake icing. If Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, or Sorbitan monostearate, either singly or in combination is also used, the total must not exceed 0.5% of the finished cake icing |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (8) Salt | (8) 10 p.p.m. in accordance with the requirements of section B.17.001 |
| | | (9) Whipped cream | (9) 0.1% |
| | | (10) Breath freshener products | (10) 100 p.p.m. |
| | | (11) Creamed cottage cheese | (11) 80 p.p.m. in accordance with the requirements of B.08.052 |
| | | (12) Spice oils and spice oleoresins for use in pumping pickle employed in the curing of preserved meat or preserved meat by-product (Division 14) | (12) 0.2% of the pumping pickle |
| | | (13) Sausage casings | (13) 0.15% of the casing |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (14) Liquid Smoke Flavours | (14) Good Manufacturing Practice. Residues of Polysorbate 80 must not exceed 275 p.p.m. in the finished food |
| | | (15) Vegetable oils | (15) 0.125% |
| | | (16) Annatto formulations | (16) 25% of the total colour formulation |
| | | (17) Turmeric formulations | (17) 50% of the total colour formulation |
| | | (18) Liquid smoke flavour concentrate | (18) Good Manufacturing Practice. Residues of Polysorbate 80 must not exceed 0.3% in the finished food. |
| | | (19) Unstandardized salad dressings | (19) 0.25% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|--|
| | | (20) Ice cream mix; Ice cream | (20) 0.1%. If Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate is also used, the total must not exceed 0.1%. If used in combination with other stabilizing agents, the total amount of combined stabilizing agents shall not exceed 0.5% |
| | | (21) Ice milk mix ; Ice milk | (21) 0.1%. If Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate is also used, the total must not exceed 0.1%. If used in combination with other stabilizing agents, the total amount of combined stabilizing agents shall not exceed 0.5% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--|--|--|
| | | (22) Seasonings for use in boneless (naming the poultry), brawn, canned (naming the poultry), headcheese, prepared meat (Division 14), prepared poultry meat, or preserved meat (Division 14) | (22) Good Manufacturing Practice. Residues of polysorbate 80 must not exceed 0.15% in the finished food containing the seasoning preparation |
| | | (23) Rice-based ready-to-eat cereals | (23) 0.1% |
| P.3 | Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate (Polysorbate 60) | (1) Imitation dry cream mix; Whipped vegetable oil topping | (1) 0.4%. If Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate, Sorbitan monostearate or Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate, either singly or in combination is also used, the total must not exceed 0.4%, except that in the case of whipped vegetable oil topping |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|--|
| | | | <p>a combination of Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate and Sorbitan monostearate may be used in excess of 0.4%, if the amount of the Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate does not exceed 0.77% and the amount of Sorbitan monostearate does not exceed 0.27% of the whipped vegetable oil topping</p> |
| | | (2) Cakes | <p>(2) 0.5% on a dry weight basis. If Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate is also used, the total must not exceed 0.5% on a dry weight basis</p> |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (3) Cakes; Cake mixes | (3) 0.5% on a dry weight basis. If Sorbitan monostearate is also used, the total must not exceed 0.7% on a dry weight basis |
| | | (4) Unstandardized confectionery coatings and unstandardized moulded confectionery products for use as confectionery or in baking | (4) 0.5%. If any combination of Polyoxyethylene (20) Sorbitan tristearate, Sorbitan monostearate or Sorbitan tristearate are all used the total must not exceed 1.0% |
| | | (5) Cake icing; Cake icing mix | (5) 0.5% of the finished cake icing. If Sorbitan monostearate or Polyoxyethylene (20) sorbitan mono-oleate either singly or in combination is also used, the total must not exceed 0.5% of the finished cake icing |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (6) Pie fillings; Puddings | (6) 0.5% on a dry weight basis |
| | | (7) Unstandardized beverage bases; Unstandardized beverage mixes | (7) 0.05% of the beverage. If Sorbitan monostearate is also used the total must not exceed 0.05% of the beverage |
| | | (8) Sour Cream Substitute | (8) 0.1% |
| | | (9) Unstandardized dressings; Unstandardized prepared canned cooking sauces | (9) 0.3% |
| | | (10) Fat base formulation for self-basting of poultry by injection | (10) 0.25% |
| | | (11) Unstandardized dips; Unstandardized sandwich spreads | (11) 0.2% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (12) Dry soup base or mix | (12) 250 p.p.m. in soup as consumed |
| | | (13) Dry batter coating mixes | (13) 0.5% of the dry mix |
| | | (14) Prepared alcoholic cocktails | (14) 120 p.p.m. in beverage as consumed |
| | | (15) Vegetable oil creaming agent; Vegetable oil topping mix | (15) 0.4%. If Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate or Sorbitan monostearate, either singly or in combination is also used, the total must not exceed 0.4% |
| | | (16) Canned coconut milk | (16) 0.05% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--|--|---|
| P.4 | Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate (Polysorbate 65) | (1) (Naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids | (1) 0.5% |
| | | (2) Sherbet | (2) 0.1%. If Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate is also used, the total must not exceed 0.1%. If used in combination with other stabilizing agents, the total amount of combined stabilizing agents shall not exceed 0.75% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (3) Unstandardized frozen desserts | (3) 0.1% |
| | | (4) Cakes | (4) 0.3% on a dry weight basis. If Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate is also used, the total must not exceed 0.5% on a dry weight basis |
| | | (5) Unstandardized confectionery coatings | (5) 0.5%. If any combination of Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, Sorbitan monostearate, or Sorbitan tristearate are also used, the total must not exceed 1.0% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (6) Unstandardized beverage bases; Unstandardized beverage mixes | (6) 0.05% of the beverage. If Sorbitan monostearate is also used, the total must not exceed 0.05% of the beverage |
| | | (7) Imitation dry cream mix; Whipped vegetable oil topping | (7) 0.4%. If Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, Sorbitan monostearate or Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate, either singly or in combination is also used, the total must not exceed 0.4% |
| | | (8) Breath freshener products | (8) 200 p.p.m. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (9) Ice cream mix; Ice cream | (9) 0.1%. If Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate is also used, the total must not exceed 0.1%. If used in combination with other stabilizing agents, the total amount of combined stabilizing agents shall not exceed 0.5% |
| | | (10) Ice milk mix; Ice milk | (10) 0.1%. If Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate is also used, the total must not exceed 0.1%. If used in combination with other stabilizing agents, the total amount of combined stabilizing agents shall not exceed 0.5% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|------------------------------|---|--|
| | | (11) Vegetable oil creaming agent; Vegetable oil topping mix | (11) 0.4%. If Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate or Sorbitan monostearate, either singly or in combination is also used, the total must not exceed 0.4% |
| P.5 | Polyoxyethylene (8) Stearate | Unstandardized bakery products | 0.4% |
| P.6 | Potassium Alginate | Same foods as listed for Algin | Same levels as prescribed for Algin |
| P.7 | Potassium Carrageenan | (1) Ale; Beer; Brawn; Canned (naming the poultry); Cream; French dressing; Headcheese; (naming the fruit) Jelly with pectin; Light beer; Malt liquor; Meat binder or (naming the meat product) binder where sold for use in prepared | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | <p>meat or prepared meat by-products in which a gelling agent is a permitted ingredient; Meat by-product loaf; Meat loaf; (naming the flavour) Milk; Mustard pickles; Porter; Potted meat; Potted meat by-product; Relishes; Salad dressing; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; Stout</p> | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (2) Cottage cheese; Creamed cottage cheese | (2) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.051 and B.08.052 |
| | | (3) Evaporated milk | (3) 0.015% |
| | | (4) Sherbet | (4) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | (5) Concentrated partly skimmed milk; Evaporated partly skimmed milk | (5) 0.01% |
| | | (6) Infant formula based on isolated amino acids or protein hydrolysates, or both | (6) 0.1% as consumed. If used in combination with algin or guar gum or both, the total not to exceed 0.1% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (7) Infant formula | (7) 0.03% as consumed. If used in combination with algin or guar gum or both, the total not to exceed 0.03% |
| | | (8) Unstandardized foods | (8) Good Manufacturing Practice |
| | | (9) Calorie-reduced margarine | (9) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (10) Sour cream | (10) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in sour cream except monoglycerides, mono- and diglycerides, and sodium phosphate dibasic, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (11) Canned asparagus; Canned green beans; Canned peas; Canned wax beans | (11) 1.0% in accordance with the requirements of clause B.11.002(d)(viii)(C) |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (12) Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients) | (12) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (13) Lactose-free infant formula based on milk protein | (13) 0.05% as consumed. If used in combination with algin or guar gum or both, the total not to exceed 0.05% |
| | | (14) Prepared fish or prepared meat (Division 21) | (14) Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of section B.21.006 |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (15) Ice cream mix; Ice cream | (15) 0.5% in accordance with the requirements in of section B.08.061 |
| | | (16) Ice milk mix; Ice milk | (16) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | (17) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients) | (17) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except phosphate salts, citrate salts, tartrate salts, or sodium gluconate, the total amount not to exceed 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (18) Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients) | (18) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except citrate salts, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, phosphate salts, sodium gluconate, or tartrate salts, the total amount not to exceed 0.5% |
| P.8 | Potassium Chloride | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| P.9 | Potassium Citrate | (1) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with | (1) 4.0%. If any combination of calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, potassium phosphate tribasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|------------------------------|--|---|
| | | (naming the added ingredients)' Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients) | phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium potassium hexametaphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate or sodium gluconate is used, the amount of phosphate salts, calculated as anhydrous salts, not to exceed 3.5% and total anhydrous salts not to exceed 4.0%. |
| P.10 | Potassium Furcelleran | Same foods as listed for Furcelleran | Same levels as prescribed for Furcelleran |
| P.11 | Potassium Phosphate, dibasic | (1) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese | (1) 3.5%. If any combination of calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, potassium phosphate |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-------------------------------|---|---|
| | | <p>food; Processed cheese food with *naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients)</p> | <p>tribasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium potassium hexametaphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate or sodium gluconate is used, the amount of phosphate salts, calculated as anhydrous salts, not to exceed 3.5% and total anhydrous salts not to exceed 4.0%.</p> |
| P.11A | Potassium Phosphate, tribasic | (1) Cream cheese spread; Cream cheese spread with | (1) 3.5%. If any combination of calcium phosphate |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | <p>(naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients)</p> | <p>dibasic, potassium phosphate dibasic, potassium phosphate tribasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium potassium hexametaphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate or sodium gluconate is used, the amount of phosphate salts, calculated as anhydrous salts, not to exceed 3.5% and total anhydrous salts not to exceed 4.0%.</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-------------------------------------|--|---|
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| P.11B | Potassium Pyrophosphate, tetrabasic | (1) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006 (<i>n</i>) | (1) 0.15% calculated as sodium phosphate, dibasic. If any combination of potassium pyrophosphate tetrabasic, potassium tripolyphosphate, sodium acid pyrophosphate, sodium hexametaphosphate, sodium potassium hexametaphosphate, sodium potassium tripolyphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, sodium tripolyphosphate or sodium pyrophosphate tribasic is used, total added phosphate not to exceed 0.4%, calculated as sodium phosphate, dibasic. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|---|--|
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| P.11C | Potassium Tripolyphosphate | A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006 (n) | 0.15% calculated as sodium phosphate, dibasic. If any combination of potassium pyrophosphate tetrabasic, potassium tripolyphosphate, sodium acid pyrophosphate, sodium hexametaphosphate, sodium potassium hexametaphosphate, sodium potassium tripolyphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, sodium tripolyphosphate or sodium pyrophosphate tribasic is used, total added phosphate not to exceed 0.4%, calculated as sodium phosphate, dibasic. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|------------------------------|--|---|
| P.12 | Propylene Glycol Alginate | (1) Ale; Beer; French dressing; Light beer; Malt liquor; Mustard pickles; Porter; Relishes; Salad dressing; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Cottage cheese; Creamed cottage cheese | (2) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.051 and B.08.052 |
| | | (3) Sherbet | (3) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | (4) Unstandardized foods | (4) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (5) Calorie-reduced margarine | (5) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (6) Sour cream | (6) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in sour cream except monoglycerides, mono- and diglycerides, and sodium phosphate dibasic, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (7) Canned asparagus; Canned green beans; Canned peas; Canned wax beans | (7) 1.0% in accordance with the requirements of clause B.11.002(d)(viii)(C) |
| | | (8) Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients) | (8) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (9) Ice cream mix; Ice cream | (9) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| | | (10) Ice milk mix; Ice milk | (10) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (11) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients) | (11) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except phosphate salts, citrate salts, tartrate salts, or sodium gluconate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (12) Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients) | (12) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except citrate salts, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, phosphate salts, sodium gluconate, or tartrate salts, the total amount not to exceed 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---|--|--|
| P.13 | Propylene Glycol Ether of Methylcellulose | Same foods as listed for Hydroxypropyl Methylcellulose | Same levels as prescribed for Hydroxypropyl Methylcellulose |
| P.14 | Propylene Glycol Mono Fatty Acid Esters | (1) Ice cream mix | (1) 0.35% of the ice cream made from the mix |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Ice milk mix | (3) 0.35% of the ice milk made from the mix |
| Q.1 | Quillaia extract (Type 2) | (1) Oil-based colouring formulations or unstandardized oil-based ingredients for use in chewing gum, non-carbonated water-based flavoured and sweetened beverages or unstandardized flavoured alcoholic beverages | (1) Good Manufacturing Practice. The total amount of quillaia extract (Type 2) in the finished food not to exceed 50 p.p.m., calculated as saponin. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | <p>(2) Oil-based colouring formulations or unstandardized oil-based ingredients for use in dry sauce mixes, dry soup mixes, marinades for meat (Division 14) and poultry, ready-to-drink tea, savoury snack food, unstandardized beverage mixes, unstandardized carbonated non-alcoholic beverages or unstandardized vegetable juice</p> | <p>(2) Good Manufacturing Practice. The total amount of quillaia extract (Type 2) in the finished food not to exceed 25 p.p.m., calculated as saponin.</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---------------------------|---|---|
| | | (3) Oil-based colouring formulations or unstandardized oil-based ingredients for use in caffeinated energy drinks, sports drinks or beverages with vitamin and mineral nutrients added, except beverages with vitamins added in accordance with Part D of the <i>Food and Drug Regulations</i> | (3) Good Manufacturing Practice. The total amount of quillaia extract (Type 2) in the finished food not to exceed 130 p.p.m., calculated as saponin. |
| | | (4) Unstandardized oil-based flavouring preparations | (4) Good Manufacturing Practice |
| S.1 | Sodium Acid Pyrophosphate | (1) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed | (1) 3.5%. If any combination of calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, potassium phosphate tribasic, sodium acid |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | <p>cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients)</p> | <p>pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium potassium hexametaphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate or sodium gluconate is used, the amount of phosphate salts, calculated as anhydrous salts, not to exceed 3.5% and total anhydrous salts not to exceed 4.0%.</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (2) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006 (n) | (2) 0.15% calculated as sodium phosphate, dibasic. If any combination of potassium pyrophosphate tetrabasic, potassium tripolyphosphate, sodium acid pyrophosphate, sodium hexametaphosphate, sodium potassium hexametaphosphate, sodium potassium tripolyphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, sodium tripolyphosphate or sodium pyrophosphate tribasic is used, total added phosphate not to exceed 0.4%, calculated as sodium phosphate, dibasic. |
| S.2 | Sodium Alginate | (1) Same foods as listed for Algin | (1) Same levels as prescribed for Algin |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---------------------------|---|---|
| | | (2) Coarse crystal salt | (2) 15 p.p.m. |
| | | (3) Glaze for frozen fish | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Headcheese; Meat and meat by-product loaf; Meat binder; Meat by-product loaf; Meat loaf; Prepared meat; Prepared meat by-product; Prepared poultry meat; Prepared poultry meat by-product; Preserved meat; Preserved meat by-product; Preserved poultry meat; Preserved poultry meat by-product; Sausage; Unstandardized fish products | (4) Good Manufacturing Practice |
| S.2A | Sodium Aluminum Phosphate | (1) Cream cheese spread; Cream cheese spread with | (1) 3.5%. If any combination of calcium phosphate |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | <p>(naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients)</p> | <p>dibasic, potassium phosphate dibasic, potassium phosphate tribasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium potassium hexametaphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate or sodium gluconate is used, the amount of phosphate salts, calculated as anhydrous salts, not to exceed 3.5% and total anhydrous salts not to exceed 4.0%.</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------------|---|---|
| S.3 | Sodium Carboxymethyl Cellulose | (1) Cream; French dressing; Mustard pickles; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; Relishes; Salad dressing | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Cottage cheese; Creamed cottage cheese | (2) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.051 and B.08.052 |
| | | (3) Sherbet | (3) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (4) Unstandardized foods | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Glaze for frozen fish | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients) | (6) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | <p>(7) Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients)</p> | <p>(7) 0.5%, in accordance with the requirements of sections B.08.035, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.6, B.08.041.7 and B.08.041.8</p> |
| | | <p>(8) Ice cream mix; Ice cream</p> | <p>(8) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061</p> |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (9) Ice milk mix; Ice milk | (9) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| S.4 | Sodium Carrageenan | (1) Ale; Beer; Brawn; Canned (naming the poultry); Cream; French dressing; Headcheese; (naming the fruit) Jelly with pectin; Light beer; Malt liquor; Meat binder or (naming the meat product) binder where sold for use in prepared meat or prepared meat by-products in which a gelling agent is a permitted ingredient; Meat by-product loaf; Meat loaf; (naming the flavour) Milk; Mustard pickles; Porter; Potted | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | meat; Potted meat by-product; Relishes; Salad dressing; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; Stout | |
| | | (2) Cottage cheese; Creamed cottage cheese | (2) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.051 and B.08.052 |
| | | (3) Evaporated milk | (3) 0.015% |
| | | (4) Sherbet | (4) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (5) Concentrated partly skimmed milk; Evaporated partly skimmed milk | (5) 0.01% |
| | | (6) Infant formula based on isolated amino acids or protein hydrolysates, or both | (6) 0.1% as consumed. If used in combination with algin or guar gum or both, the total not to exceed 0.1% |
| | | (7) Infant formula | (7) 0.03% as consumed. If used in combination with algin or guar gum or both, the total not to exceed 0.03% |
| | | (8) Unstandardized foods | (8) Good Manufacturing Practice |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (9) Calorie-reduced margarine | (9) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (10) Sour cream | (10) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in sour cream except monoglycerides, mono- and diglycerides, and sodium phosphate dibasic, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (11) Canned asparagus; Canned green beans; Canned peas; Canned wax beans | (11) 1.0% in accordance with the requirements of clause B.11.002(d)(viii)(C) |
| | | (12) Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients) | (12) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (13) Lactose-free infant formula based on milk protein | (13) 0.05% as consumed. If used in combination with algin or guar gum or both, the total not to exceed 0.05% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (14) Prepared fish or prepared meat (Division 21) | (14) Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of section B.21.006 |
| | | (15) Ice cream mix; Ice cream | (15) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| | | (16) Ice milk mix; Ice milk | (16) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | (17) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients) | (17) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except phosphate salts, citrate salts, tartrate salts, or sodium gluconate, the total amount not to exceed 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|---|--|
| | | (18) Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients) | (18) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except citrate salts, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, phosphate salts, sodium gluconate, or tartrate salts, the total amount not to exceed 0.5% |
| S.5 | Sodium Cellulose Glycolate | Same foods as listed for Sodium Carboxymethyl Cellulose | Same levels as prescribed for Sodium Carboxymethyl Cellulose |
| S.6 | Sodium Citrate | (1) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); | (1) 4.0%. If any combination of calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, potassium phosphate tribasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | <p>Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients);</p> <p>Processed (naming the variety) cheese;</p> <p>Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients)</p> | <p>hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium potassium hexametaphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate or sodium gluconate is used, the amount of phosphate salts, calculated as anhydrous salts, not to exceed 3.5% and total anhydrous salts not to exceed 4.0%.</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (2) Evaporated milk; evaporated partly skimmed milk or concentrated partly skimmed milk; evaporated skim milk or concentrated skim milk | (2) 0.1% singly or in combination with sodium phosphate, dibasic |
| | | (3) Ice milk mix; Ice milk | (3) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | (4) Sherbet | (4) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | (5) Ice cream mix; Ice cream | (5) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| S.7 | Sodium Furcelleran | Same foods as listed for Furcelleran | Same levels as prescribed for Furcelleran |
| S.8 | Sodium | (1) | (1) |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | Gluconate | <p>Cream chees spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients)</p> | <p>4.0%. If any combination of calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, potassium phosphate tribasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium potassium hexametaphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate or sodium gluconate is used, the amount of phosphate salts, calculated as anhydrous salts, not to exceed 3.5% and</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---------------------------|--------------------------------------|---|
| | | | total anhydrous salts not to exceed 4.0%. |
| S.9 | Sodium Hexameta-phosphate | (1) Mustard pickles; Relishes | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Ice milk; Ice milk mix | (2) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | (3) Infant formula | (3) 0.05% in the product as consumed. If used in combination with sodium potassium hexametaphosphate, total amount not to exceed 0.05% in the product as consumed, calculated as sodium hexametaphosphate. |
| | | (4) Sherbet | (4) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (5) Unstandardized foods | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients) | (6) 3.5%. If any combination of calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, potassium phosphate tribasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium potassium hexametaphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate or sodium gluconate is |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|--|
| | | | used, the amount of phosphate salts, calculated as anhydrous salts, not to exceed 3.5% and total anhydrous salts not to exceed 4.0%. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | <p>(7) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006(n)</p> | <p>(7) 0.15% calculated as sodium phosphate, dibasic. If any combination of potassium pyrophosphate tetrabasic, potassium tripolyphosphate, sodium acid pyrophosphate, sodium hexametaphosphate, sodium potassium hexametaphosphate, sodium potassium tripolyphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, sodium tripolyphosphate or sodium pyrophosphate tribasic is used, total added phosphate not to exceed 0.4%, calculated as sodium phosphate, dibasic.</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---------------------------|---|---|
| | | (8) Ice cream mix; Ice cream | (8) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| S.11 | Sodium Phosphate, dibasic | (1) Mustard pickles; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; Relishes | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Cottage cheese; Creamed cottage cheese | (2) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.051 and B.08.052 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (3) Evaporated milk; evaporated partly skimmed milk or concentrated partly skimmed milk; evaporated skim milk or concentrated skim milk | (3) 0.1% singly or in combination with sodium citrate |
| | | (4) Sour cream | (4) 0.05% in accordance with the requirements of clause B.08.077(b)(vii) (C) |
| | | (5) Unstandardized Foods | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); | (6) 3.5%. If any combination of calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, potassium phosphate tribasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-----------------------------|---|--|
| | | <p>Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients)</p> | <p>hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium potassium hexametaphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate or sodium gluconate is used, the amount of phosphate salts, calculated as anhydrous salts, not to exceed 3.5% and total anhydrous salts not to exceed 4.0%.</p> |
| S.12 | Sodium Phosphate, monobasic | <p>(1) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed</p> | <p>(1) 3.5%. If any combination of calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, potassium phosphate tribasic, sodium acid</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | <p>cheese food with (naming the added ingredients), Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients)</p> | <p>pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium potassium hexametaphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate or sodium gluconate is used, the amount of phosphate salts, calculated as anhydrous salts, not to exceed 3.5% and total anhydrous salts not to exceed 4.0%.</p> |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| S.13 | Sodium | (1) | (1) |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | Phosphate, tribasic | <p>Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients);</p> <p>Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients);</p> <p>Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients);</p> <p>Processed (naming the variety) cheese;</p> <p>Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients)</p> | <p>3.5%. If any combination of calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, potassium phosphate tribasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium potassium hexametaphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate or sodium gluconate is used, the amount of phosphate salts, calculated as anhydrous salts, not to exceed 3.5% and</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-------------------------------------|--|---|
| | | | total anhydrous salts not to exceed 4.0%. |
| S.13A | Sodium Potassium Hexameta-phosphate | <p>(2) Unstandardized foods</p> <p>(1) Mustard pickles; Relishes</p> <p>(2) Ice milk; Ice milk mix</p> <p>(3) Infant formula</p> | <p>(2) Good Manufacturing Practice</p> <p>(1) Good Manufacturing Practice</p> <p>(2) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071</p> <p>(3) 0.05% in the product as consumed, calculated as sodium hexametaphosphate. If used in combination with sodium hexametaphosphate, total amount not to exceed 0.05% in the product as consumed, calculated as sodium hexametaphosphate.</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (4) Sherbet | (4) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | (5) Unstandardized foods | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients) | (6) 3.5%. If any combination of calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, potassium phosphate tribasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium potassium hexametaphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|--|
| | | | <p data-bbox="1058 342 1458 992">citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate or sodium gluconate is used, the amount of phosphate salts, calculated as anhydrous salts, not to exceed 3.5% and total anhydrous salts not to exceed 4.0%.</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | <p>(7) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006 (n)</p> | <p>(7) 0.15% calculated as sodium phosphate, dibasic. If any combination of potassium pyrophosphate tetrabasic, potassium tripolyphosphate, sodium acid pyrophosphate, sodium hexametaphosphate, sodium potassium hexametaphosphate, sodium potassium tripolyphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, sodium tripolyphosphate or sodium pyrophosphate tribasic is used, total added phosphate not to exceed 0.4%, calculated as sodium phosphate, dibasic.</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---------------------------|---|---|
| | | (8) Ice cream mix; Ice cream | (8) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| S.14 | Sodium Potassium Tartrate | (1) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients) | (1) 4.0%. If any combination of calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, potassium phosphate tribasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium potassium hexametaphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | | sodium tartrate or sodium gluconate is used, the amount of phosphate salts, calculated as anhydrous salts, not to exceed 3.5% and total anhydrous salts not to exceed 4.0%. |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-----------------------------------|--|--|
| S.14A | Sodium Potassium Tripolyphosphate | A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006 (n) | 0.15% calculated as sodium phosphate, dibasic. If any combination of potassium pyrophosphate tetrabasic, potassium tripolyphosphate, sodium acid pyrophosphate, sodium hexametaphosphate, sodium potassium hexametaphosphate, sodium potassium tripolyphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, sodium tripolyphosphate or sodium pyrophosphate tribasic is used, total added phosphate not to exceed 0.4%, calculated as sodium phosphate, dibasic. |
| S.15 | Sodium Pyrophosphate, tetrabasic | (1) Cream cheese spread; Cream cheese spread with | (1) 3.5%. If any combination of calcium phosphate |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | <p>naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients)</p> | <p>dibasic, potassium phosphate dibasic, potassium phosphate tribasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium potassium hexametaphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate or sodium gluconate is used, the amount of phosphate salts, calculated as anhydrous salts, not to exceed 3.5% and total anhydrous salts not to exceed 4.0%.</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006(n) | (3) 0.15% calculated as sodium phosphate, dibasic. If any combination of potassium pyrophosphate tetrabasic, potassium tripolyphosphate, sodium acid pyrophosphate, sodium hexametaphosphate, sodium potassium hexametaphosphate, sodium potassium tripolyphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, sodium tripolyphosphate or sodium pyrophosphate tribasic is used, total added phosphate not to exceed 0.4%, calculated as sodium phosphate, dibasic. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------------|---|--|
| S.15A | Sodium pyrophosphate, tribasic | A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006 (<i>n</i>) | 0.15% calculated as sodium phosphate, dibasic. If any combination of potassium pyrophosphate tetrabasic, potassium tripolyphosphate, sodium acid pyrophosphate, sodium hexametaphosphate, sodium potassium hexametaphosphate, sodium potassium tripolyphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, sodium tripolyphosphate or sodium pyrophosphate tribasic is used, total added phosphate not to exceed 0.4%, calculated as sodium phosphate, dibasic. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-----------------------------|---|--|
| S.15B | Sodium Stearoyl-2-Lactylate | (1) Icing and icing mixes (2) Fillings and filling mixes (3) Puddings and pudding mixes (4) Sour cream substitutes (5) Vegetable oil creaming agents (6) Batter mix (7) Unstandardized cream-based liquors (8) French dressing; Salad dressing (9) Soups | (1) 0.4% of dry ingredient weight (2) 0.5% of dry ingredient weight (3) 0.2% of the finished product (4) 1.0% of dry ingredient weight (5) 2.0% of dry ingredient weight (6) 0.75% of dry ingredient weight (7) 0.35% of the finished product (8) 0.4% of the finished product (9) 0.2% of the finished product |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| S.15C | Sodium Stearate | (1) Fillings; Icings; Unstandardized bakery products; Unstandardized confectionery | (1) Good Manufacturing Practice |
| S.16 | Sodium Tartrate | (1) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients) | (1) 4.0%. If any combination of calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, potassium phosphate tribasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium potassium hexametaphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | | potassium tartrate, sodium tartrate or sodium gluconate is used, the amount of phosphate salts, calculated as anhydrous salts, not to exceed 3.5% and total anhydrous salts not to exceed 4.0%. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| S.16A | Sodium Tripolyphosphate | A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006(n) | 0.15% calculated as sodium phosphate, dibasic. If any combination of potassium pyrophosphate tetrabasic, potassium tripolyphosphate, sodium acid pyrophosphate, sodium hexametaphosphate, sodium potassium hexametaphosphate, sodium potassium tripolyphosphate, sodium pyrophosphate tetrabasic, sodium tripolyphosphate or sodium pyrophosphate tribasic is used, total added phosphate not to exceed 0.4%, calculated as sodium phosphate, dibasic. |
| S.18 | Sorbitan Monostearate | (1) Imitation dry cream mix; Whipped vegetable oil topping | (1) 0.4%. If Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate, |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|--|
| | | | <p>Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate or Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate, either singly or in combination is also used, the total must not exceed 0.4%, except that in the case of whipped vegetable oil topping a combination of Sorbitan monostearate and Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate may be used in excess of 0.4% if the amount of Sorbitan monostearate does not exceed 0.27% and the amount of Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate does not exceed 0.77% of the weight of the whipped vegetable oil topping</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (2) Cake; Cake mix | (2) 0.6% on a dry weight basis. If Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate is also used, the total must not exceed 0.7% on a dry weight basis |
| | | (3) Unstandardized confectionery coatings and unstandardized moulded confectionery products for use as confectionery or in baking | (3) 1.0%. If any combination of Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate or Sorbitan tristearate are also used, the total must not exceed 1.0% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|--|
| | | (4) Cake icing; Cake icing mix | (4) 0.5% of the finished cake icing. If Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate or Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, either singly or in combination is also used, the total must not exceed 0.5% of the finished cake icing |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (5) Unstandardized beverage bases; Unstandardized beverage mixes | (5) 0.05% of the beverage. If Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate is also used, the total must not exceed 0.05% of the beverage. If Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate is also used, the total must not exceed 0.05% of the beverage. If Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate is also used, the total must not exceed 0.05% of the beverage |
| | | (6) Dry soup base or mix | (6) 250 p.p.m. in soup as consumed |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (7) Dried yeast | (7) 1.5% (Residues of sorbitan monostearate in bread and other yeast leavened bakery products not to exceed 0.05%). |
| | | (8) Chocolate products | (8) 1.0% in accordance with the requirements of sections B.04.006, B.04.007, B.04.008 and B.04.009 |
| | | (9) Puddings | (9) 0.5% |
| | | (10) Vegetable oil creaming agent; Vegetable oil topping mix | (10) 0.4%. If Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate or Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate either singly or in combination is also used, the total must not exceed 0.4% |
| S.18A | Sorbitan trioleate | Sausage casings | 0.35% of the casing |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------------|--|--|
| S.18B | Sorbitan Tristearate | (1) Margarine; Shortening | (1) 1.0% |
| | | (2) Unstandardized confectionery coatings and unstandardized moulded confectionery products for use as a confectionery or in baking | (2) 1.0% If any combination of Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate or Sorbitan monostearate are also used, the total must not exceed 1.0% |
| | | (3) Ice cream mix | (3) 0.035% of the ice cream made from the mix |
| | | (4) Unstandardized frozen desserts | (4) 0.035% |
| S.19 | Stearyl Monoglyceridyl Citrate | Shortening | Good Manufacturing Practice |
| S.20 | Sucrose Esters of Fatty Acids | (1) Carotenoid colour preparations | (1) 1.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (2) Unstandardized confectionery; Unstandardized confectionery coatings | (2) 0.5% |
| | | (3) Whipped vegetable oil topping | (3) 1% |
| | | (4) Unstandardized frozen dessert coatings | (4) 2% |
| | | (5) Unstandardized frozen non-dairy desserts | (5) 0.1% |
| | | (6) Unstandardized dairy-based beverages | (6) 0.07% |
| | | (7) Dry sauce bases or mixes; Dry soup bases or mixes | (7) 0.5% of the dry weight of base or mix |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---|---|---|
| S.21 | Sucrose Monoesters of Lauric, Palmitic or Stearic Acid | Unstandardized beverages; Unstandardized beverage concentrates; Unstandardized beverage mixes | 0.0145% in beverages as consumed |
| T.2 | [Repealed, SOR/2006-91, s. 5] | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| T.2A | Tamarind gum | (1) Cream; French dressing; Mincemeat; Mustard pickles; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; (naming the fruit) Jelly with pectin; Relishes; Salad dressing | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Cottage cheese; Creamed cottage cheese | (2) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.051 and B.08.052 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (3) Ice cream mix | (3) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| | | (4) Ice milk mix | (4) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | (5) Calorie-reduced margarine | (5) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (6) Sherbet | (6) 0.75%. If used in combination with other stabilizing agents, the total amount not to exceed 0.75% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (7) Sour cream | (7) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in sour cream except monoglycerides, mono- and diglycerides, and sodium phosphate dibasic, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (8) Unstandardized foods | (8) Good Manufacturing Practice |
| | | (9) Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients) | (9) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods, the total amount not to exceed 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (10) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients) | (10) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except phosphate salts, citrate salts, tartrate salts, or sodium gluconate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (11) Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients) | (11) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except citrate salts, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, phosphate salts, sodium gluconate, or tartrate salts, the total amount not to exceed 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| T.2B | Tara Gum | <p>(1) Bread; Cream; French dressing; Mustard pickles; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skim milk with added milk solids; Relishes; Salad dressing</p> | <p>(1) Good Manufacturing Practice</p> |
| | | <p>(2) Cottage cheese; Creamed cottage cheese</p> | <p>(2) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.051 and B.08.052</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (3) Ice cream mix | (3) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| | | (4) Ice milk mix | (4) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | (5) Calorie-reduced margarine | (5) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (6) Sherbet | (6) 0.75%. If used in combination with other stabilizing agents, the total amount not to exceed 0.75% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (7) Sour cream | (7) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in sour cream except monoglycerides, mono- and diglycerides, and sodium phosphate dibasic, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (8) Unstandardized foods | (8) Good Manufacturing Practice |
| | | (9) Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients) | (9) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods, the total amount not to exceed 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (10) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients) | (10) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except phosphate salts, citrate salts, tartrate salts, or sodium gluconate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (11) Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients) | (11) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except citrate salts, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, phosphate salts, sodium gluconate, or tartrate salts, the total amount not to exceed 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| T.3 | Tragacanth Gum | (1) French dressing; Mustard pickles; Salad dressing; Relishes | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Cottage cheese; Creamed cottage cheese | (2) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.051 and B.08.052 |
| | | (3) Sherbet | (3) 0.75% in accordance with the requirements of section B.08.063 |
| | | (4) Lumpfish Caviar | (4) 1.0% |
| | | (5) Unstandardized foods | (5) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (6) Calorie-reduced margarine | (6) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (7) Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients) | (7) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (8) Minced prepared fish or prepared meat, other than lumpfish caviar; Minced preserved fish or preserved meat (Division 21) | (8) 0.75% |
| | | (9) Ice cream mix; Ice cream | (9) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.061 |
| | | (10) Ice milk mix; Ice milk | (10) 0.5% in accordance with the requirements of section B.08.071 |
| | | (11) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients) | (11) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except phosphate salts, citrate salts, tartrate salts, or sodium gluconate, the total amount not to exceed 0.5% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (12) Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients) | (12) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except citrate salts, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, phosphate salts, sodium gluconate, or tartrate salts, the total amount not to exceed 0.5% |
| X.1 | Xanthan Gum | (1) French Dressing; Mincemeat; Salad Dressing; Unstandardized Foods | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Cottage Cheese; Creamed Cottage Cheese | (2) 0.5% in accordance with the requirements of sections B.08.051 and B.08.052 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (3) Calorie-reduced margarine | (3) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in this food except gelatin, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, and sorbitan tristearate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (4) Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients) | (4) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (5) Mustard pickles; Relishes | (5) 0.1% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (6) Ice cream mix | (6) 0.1%. If used in combination with microcrystalline cellulose and other stabilizing agents permitted by this list in this food, the total amount not exceed 0.5% of the ice cream made from the mix |
| | | (7) Ice milk mix | (7) 0.1%. If used in combination with other stabilizing agents permitted by this list in this food, the total amount not exceed 0.5% of the ice milk made from the mix |
| | | (8) Sherbet | (8) 0.1% or, if used in combination with other stabilizing agents, the total amount of combined stabilizing agents shall not exceed 0.75% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (9) Cream for whipping, heat-treated above 100°C | (9) 0.02% |
| | | (10) Sour cream | (10) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in sour cream except monoglycerides, mono- and diglycerides, and sodium phosphate dibasic, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (11) Fish roe (caviar) | (11) Good Manufacturing Practice |
| | | (12) Infant formula based on isolated amino acids or protein hydrolysates, or both | (12) 0.075% as consumed |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (13) Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients) | (13) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except phosphate salts, citrate salts, tartrate salts, or sodium gluconate, the total amount not to exceed 0.5% |
| | | (14) Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients) | (14) 0.5%. If used in combination with other food additives permitted by this list in these foods except citrate salts, lecithin, monoglycerides, mono- and diglycerides, phosphate salts, sodium gluconate, or tartrate salts, the total amount not to exceed 0.5% |

Date modified:

2012-12-12

5. List of Permitted Food Enzymes (Lists of Permitted Food Additives)

This List of Permitted Food Enzymes sets out the authorized food enzymes that are capable of catalyzing a chemical reaction and that are used as a food additive. It is incorporated by reference in the [Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Food Enzymes](#).

Note: A [transition guide](#) has been created to provide stakeholders with further information on the Lists of Permitted Food Additives as well as guidance on how to interpret and use these lists.

Supersedes: 2019-02-26

Date issued: 2019-03-18

Access [archived versions](#) of this list.

List of Permitted Food Enzymes

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|------------------------------|----------------------------------|--|--|
| A.01 | α-Acetolactate decarboxylase | Bacillus subtilis ToC46 (pUW235) | (1) Brewers' Mash | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Distillers' Mash | (2) Good Manufacturing Practice |
| A.02 | Aminopeptidase | Lactococcus lactis | (1) Cheddar cheese; (naming the variety) Cheese | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|--|--|--|
| | | | (2) Dairy-based flavouring preparations | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Hydrolyzed animal, milk and vegetable protein | (3) Good Manufacturing Practice |
| A.1 | Amylase | Aspergillus niger var.; Aspergillus oryzae var.; Bacillus amyloliquefaciens var.; Bacillus subtilis var.; Rhizopus oryzae var.; Barley Malt | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Bread; Flour; Whole wheat flour | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Cider; Wine | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Chocolate syrups | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | | (5) Distillers' Mash | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | | (6) Malt-flavoured dried breakfast cereals | (6) Good Manufacturing Practice |
| | | | (7) Single-strength fruit juices | (7) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|------------------------------------|--|--|
| | | | (8) Pre-cooked (instant) breakfast cereals | (8) Good Manufacturing Practice |
| | | | (9) Starch used in the production of dextrins, dextrose, glucose (glucose syrup), glucose solids (dried glucose syrup) or maltose | (9) Good Manufacturing Practice |
| | | | (10) Unstandardized bakery products | (10) Good Manufacturing Practice |
| | | | (11) Plant-based beverages | (11) Good Manufacturing Practice |
| | | | (12) Infant cereal products | (12) Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus niger STz18-9 (pHUda7) | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Distillers' Mash | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|---|--|--|
| | | | (3) Starch used in the production of dextrins, dextrose, glucose (glucose syrup), glucose solids (dried glucose syrup) or maltose | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | Bacillus amyloliquefaciens EBA 20 (pUBH2); Bacillus licheniformis; Bacillus licheniformis BML 592 (pAmyAmp); Bacillus licheniformis BML 730 (pAmyAmp); Bacillus licheniformis LA 57 (pDN1981); Bacillus licheniformis LAT8 (pLAT3); Bacillus licheniformis LiH 1159 (pLiH1108); Bacillus licheniformis LiH 1464 (pLiH1346); Bacillus licheniformis MOL2083 (pCA164-LE399); Bacillus licheniformis PL 1303 (pPL1117) | (1) Distillers' Mash | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Starch used in the production of dextrins, dextrose, glucose (glucose syrup), glucose solids (dried glucose syrup) or maltose | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Brewers' mash | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | Bacillus licheniformis 3253 (pCatH-3253); Bacillus licheniformis 3266 (pCatH-3266ori1); Bacillus stearothermophilus; Bacillus subtilis B1.109 (pCPC800) | (1) Starch used in the production of dextrins, dextrose, glucose (glucose syrup), glucose solids (dried glucose syrup) or maltose | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|---|--|--|
| | | | (2) Distillers' Mash | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Brewers' Mash | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Bread; Flour; Whole wheat flour | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | | (5) Unstandardized bakery products | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | Bacillus subtilis B1.109 (pCPC720) (ATCC 39, 705) | (1) Starch used in the production of dextrans, dextrose, glucose (glucose syrup), glucose solids (dried glucose syrup) or maltose | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | Bacillus licheniformis MDT06-228 | (1) Bread | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Bacillus licheniformis JS1252 | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|------------|----------------------|---|---|--|
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Pseudomonas fluorescens DC88 | (1) Starch used in the production of dextrans, dextrose, glucose (glucose syrup), glucose solids (dried glucose syrup) or maltose | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Distillers' Mash | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Bacillus subtilis NBA (DS 68703) | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| A.2 | Amylase (maltogenic) | Bacillus licheniformis MDT06-221 | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good manufacturing practice |
| | | | (2) Pasta | (2) Good manufacturing practice |
| | | | (3) Unstandardized bakery products | (3) Good manufacturing practice |
| | | Bacillus subtilis BRG-1 (pBRG1); Bacillus subtilis DN1413 (pDN1413); Bacillus subtilis LFA 63 (pLFA63); Bacillus subtilis RB-147 (pRB147) | (1) Starch used in the production of dextrans, dextrose, glucose (glucose syrup), glucose solids (dried glucose syrup) or maltose | (1) Good manufacturing practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|---|--|--|
| | | | (2) Bread; Flour; Whole wheat flour | (2) Good manufacturing practice |
| | | | (3) Unstandardized bakery products | (3) Good manufacturing practice |
| | | Bacillus subtilis BS154; Bacillus subtilis RF12029 | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good manufacturing practice |
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good manufacturing practice |
| A.3 | Asparaginase | Aspergillus niger AGN7-41 | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus niger ASP72 | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|------------|-------------------|---|---|--|
| | | | (3) Blackstrap molasses destined for the manufacture of confectionery glazes for snack foods | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Green coffee | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus oryzae (pCaHj621/BECh2#10); Bacillus subtilis MOL2940 | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Green Coffee | (3) Good Manufacturing Practice |
| B.1 | Bovine Rennet | Aqueous extracts from the fourth stomach of adult bovine animals, sheep and goats | Cheddar cheese; Cottage cheese; Cream cheese; Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Cream cheese with (naming the added ingredients); (naming the variety) Cheese | Good Manufacturing Practice |
| B.2 | Bromelain | The pineapples Ananas comosus and Ananas bracteatus | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|----------------------------------|---|---|
| | | | (2) Bread; Flour; Whole wheat flour | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Sausage casings | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Hydrolyzed animal, milk and vegetable protein | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | | (5) Cuts of prepared meat; Cuts of prepared poultry meat | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | | (6) Meat tenderizing preparations | (6) Good Manufacturing Practice |
| | | | (7) Pumping pickle for the curing of beef cuts | (7) Good Manufacturing Practice in accordance with paragraph B.14.009(g) |
| | | | (8) Sugar wafers, waffles, pancakes | (8) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|---|
| C.01 | Carboxypeptidase | Aspergillus niger PEG-1 | Cheddar cheese; Dairy-based flavouring preparations; Mascarpone; (naming the variety) Cheese; Preserved meat (Division 14); Sausage | Good Manufacturing Practice |
| C.1 | Catalase | Aspergillus niger var.; Micrococcus lysodeikticus; Bovine (Bos taurus) liver | (1) Soft drinks | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Liquid egg-white (liquid albumen), liquid whole egg or liquid yolk, destined for drying | (2) Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of B.22.034, B.22.035 and B.22.036 |
| | | | (3) Liquid whey treated with hydrogen peroxide in accordance with item H.1 of the List of Permitted Food Additives With Other Accepted Uses | (3) Good Manufacturing Practice |
| C.2 | Cellulase | Aspergillus niger var. | (1) Distillers' Mash | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|---|---|--|
| | | | (2) Liquid coffee concentrate | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Natural flavour and colour extractives; Spice extracts | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | Rasamsonia emersonii (previous name: Talaromyces emersonii) | Brewers' Mash | Good Manufacturing Practice |
| | | Trichoderma longibrachiatum QM9414 (previous name: Trichoderma reesei QM9414) | (1) Single-strength fruit juices | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Tea leaves for the production of tea solids | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Trichoderma longibrachiatum A83 (previous name: Trichoderma reesei A83) | (1) Apple juice; Grape juice; Grapefruit juice; Lemon juice; Lime juice; (Naming the fruit) juice; Orange juice; Pineapple juice | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Bread; Flour; Whole wheat flour | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Unstandardized bakery products | (3) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|---|
| C.3 | (i) Chymosin A | Escherichia coli K-12, GE81 (pPFZ87A) | (1) Cheddar cheese; (naming the variety) cheese; Cottage cheese; Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Sour cream | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized milk-based dessert preparations | (2) Good Manufacturing Practice |
| | (ii) Chymosin B | Aspergillus niger var. awamori, GCC0349 (pGAMpR); Kluyveromyces marxianus var. lactis, DS1182 (pKS105) | (1) Cheddar cheese; (naming the variety) cheese; Cottage cheese; Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Sour cream | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized milk-based dessert preparations | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|--|---|--|
| | | Kluyveromyces lactis CIN | (1) Cheddar cheese; (naming the variety) Cheese; Cottage cheese; Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Sour cream | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized milk- based dessert preparations | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Kefir; Quark; Yogurt | (3) Good Manufacturing Practice |
| | (iii) Chymosin | Aspergillus niger var. awamori (pCCEx3) | (1) Cheddar cheese; (naming the variety) cheese Cottage cheese; Cream cheese; Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Cream cheese with (naming the added ingredients); Sour cream | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized milk- based dessert preparations | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|--|
| C.4 | Cyprosin | Cynara cardunculus L. var. altilis DC. | Cottage cheese; Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients); (naming the variety) Cheese | Good Manufacturing Practice |
| F.1 | Ficin | Latex of fig tree (Ficus sp.) | <p>(1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout</p> <p>(2) Sausage casings</p> <p>(3) Hydrolyzed animal, milk and vegetable protein</p> <p>(4) Cuts of prepared meat; Cuts of prepared poultry meat</p> <p>(5) Meat tenderizing preparations</p> <p>(6) Pumping pickle for the curing of beef cuts</p> | <p>(1) Good Manufacturing Practice</p> <p>(2) Good Manufacturing Practice</p> <p>(3) Good Manufacturing Practice</p> <p>(4) Good Manufacturing Practice</p> <p>(5) Good Manufacturing Practice</p> <p>(6) Good Manufacturing Practice in accordance with paragraph B.14.009(g)</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---|---|--|---|
| G.1 | Glucoamylase (Amyloglucosidase; Acid maltase) | Aspergillus niger var.; Aspergillus oryzae var.; Rhizopus oryzae var. | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Bread; Flour; Whole wheat flour | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Chocolate syrups | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Distillers' Mash | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | | (5) Pre-cooked (instant) breakfast cereals | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | | (6) Starch used in the production of dextrins, dextrose, glucose (glucose syrup), glucose solids (dried glucose syrup) or maltose | (6) Good Manufacturing Practice |
| | | | (7) Unstandardized bakery products | (7) Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus niger 126- PE001-32 | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|------------------------------------|---|--|
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Breakfast cereals | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Infant cereal products | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus niger | (1) Apple juice; Banana juice; Grape juice; Grapefruit juice; Lemon juice; Lime juice or lime fruit juice; Orange juice; Pear juice; Pineapple juice | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Infant cereal products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus niger STz18-9 (pHUda7) | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Distillers' Mash | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|--------------------------------|--|--|
| | | | (3) Starch used in the production of dextrins, dextrose, glucose (glucose syrup), glucose solids (dried glucose syrup) or maltose | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus niger 41SAM2-54 | (1) Ale; Beer; Light Beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Bread; Flour; Whole wheat flour | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Breakfast cereals | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Brewers' mash | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | | (5) Distillers' mash | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | | (6) Infant cereal products | (6) Good Manufacturing Practice |
| | | | (7) Single-strength fruit juices; Single-strength vegetable juices | (7) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|---|--|--|
| | | | (8) Unstandardized bakery products | (8) Good Manufacturing Practice |
| | | Rhizopus niveus var. | (1) Distillers' Mash | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Mash destined for vinegar manufacture | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Rhizopus delemar var. multiplicisporus | (1) Brewers' Mash | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Distillers' Mash | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Mash destined for vinegar manufacture | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Starch used in the production of dextrins, dextrose, glucose (glucose syrup), glucose solids (dried glucose syrup) or maltose | (4) Good Manufacturing Practice |
| G.2 | Glucanase | Aspergillus niger var.; Bacillus amyloliquefaciens var.; Bacillus subtilis var. | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|--|--|--|
| | | | (2) Corn for degermination | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Distillers' Mash | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Mash destined for vinegar manufacture | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | | (5) Unstandardized bakery products | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | Disporotrichum dimorphosporum DXL-1; Rasamsonia emersonii (previous name: Talaromyces emersonii) | Brewers' Mash | Good Manufacturing Practice |
| | | Humicola insolens var. | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Distillers' Mash | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Trichoderma reesei A83 | Apple Juice; Grape juice; Grapefruit juice; Lemon juice; Lime juice; (Naming the fruit) juice; Orange juice; Pineapple juice | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|---|
| G.3 | Glucose oxidase | Aspergillus niger ZGL528-72 | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus niger var.; Aspergillus oryzae Mtl-72 (pHUda107) | (1) Soft drinks | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Liquid egg-white (liquid albumen), liquid whole egg or liquid yolk, destined for drying | (2) Good Manufacturing Practice in accordance with paragraphs B.22.034(b), B.22.035(b) and B.22.036(b) |
| | | | (3) Bread; Flour; Whole wheat flour | (3) Good manufacturing practice |
| | | | (4) Unstandardized bakery products | (4) Good manufacturing practice |
| | | Trichoderma reesei RF11400 | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|------------|-------------------|--|--|--|
| | | | (2) Liquid egg-white (liquid albumen), liquid whole egg or liquid yolk, destined for drying | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Pasta | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Unstandardized bakery products | (4) Good Manufacturing Practice |
| G.4 | Glucose Isomerase | Actinoplanes missouriensis var.; Bacillus coagulans var.; Microbacterium arborescens NRRL B-11022; Streptomyces murinus DSM 3252; Streptomyces olivaceus var.; Streptomyces olivochromogenes var.; Streptomyces rubiginosus ATCC No. 21,175; Streptomyces rubiginosus SYC 5406 (pSYC5239) | Glucose (glucose syrup) to be partially or completely isomerized to fructose | Good Manufacturing Practice |
| H.1 | Hemicellulase | Bacillus amyloliquefaciens var.; Bacillus subtilis var. | (1) Distillers' Mash | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Liquid coffee concentrate | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-------------|-------------------|--|---|--|
| | | | (3) Mash destined for vinegar manufacture | (3) Good Manufacturing Practice |
| H.2 | Hexose oxidase | Ogataea polymorpha B13-HOX4-Mut45 (previous name: Hansenula polymorpha (B13-HOX4-Mut45)) | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Milk, partly skimmed milk, skim milk and sterilized milk, heat-treated to at least 100°C | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Part skim pizza mozzarella cheese; Pizza mozzarella cheese | (4) Good Manufacturing Practice |
| I.01 | Inulinase | Aspergillus niger var. Tieghem | Inulin | Good Manufacturing Practice |
| I.1 | Invertase | Aspergillus japonicus | Sucrose used in the production of fructooligosaccharides | Good Manufacturing Practice |
| | | Saccharomyces sp. | (1) Unstandardized soft-centred and liquid-centred confectionery | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|----------------------------------|--|---|
| L.1 | Lactase | Bacillus subtilis CB108 | (1) Lactose-reducing enzyme preparations | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) (naming the flavour) Malted milk; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skimmed milk with added milk solids | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Milk destined for use in ice cream mix | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Whey | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | | (5) Yogurt | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | Bacillus licheniformis PP3930 | (1) Lactose-reducing enzyme preparations | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Milk destined for use in ice cream mix | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|---|---|--|
| | | | (3) (naming the flavour) Malted milk; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skimmed milk with added milk solids | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus niger var.; | (1) Lactose-reducing enzyme preparations | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus oryzae var.; | (2) Milk destined for use in ice cream mix | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Kluyveromyces fragilis(Kluyveromyces marxianus var. marxianus); | (3) Bread; Flour; Whole wheat flour | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | Kluyveromyces lactis(Kluyveromyces marxianus var. lactis); | | |
| | | Saccharomyces sp. | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|---|
| | | | (4) (naming the flavour) Malted milk; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skimmed milk with added milk solids | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | Cell-free extracts from <i>Candida pseudotropicalis</i> | (1) Milk destined for use in ice cream mix | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Yogurt | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Whey | (3) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|--|---|---|
| | | | (4) (naming the flavour) Malted milk; (naming the flavour) Milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Partly skimmed milk with added milk solids; (naming the flavour) Skim milk; (naming the flavour) Skimmed milk with added milk solids | (4) Good Manufacturing Practice |
| L.2 | Lipase | Animal pancreatic tissue; <i>Aspergillus niger</i> var.; <i>Aspergillus oryzae</i> var.; Edible forestomach tissue of calves, kids or lambs; <i>Rhizopus oryzae</i> var. | (1) Dairy-based flavouring preparations (2) Dried egg-white (dried albumen); Liquid egg-white (liquid albumen) (3) Cheddar cheese; (naming the variety) Cheese; Processed cheddar cheese (4) Bread; Flour; Whole wheat flour (5) Unstandardized bakery products | (1) Good Manufacturing Practice (2) Good Manufacturing Practice (3) Good Manufacturing Practice (4) Good Manufacturing Practice (5) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|---|--|--|
| | | | (6) Hydrolyzed animal, milk and vegetable protein | (6) Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus niger (LFS-54) | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus niger (pCaHj600/MBin118#11) | Modified fats and oils | Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus oryzae (MLT-2) (pRML 787) (p3SR2); Rhizomucor miehei (Cooney and Emerson) (previous name: Mucor miehei (Cooney and Emerson)); Rhizopus niveus | (1) Modified fats and oils | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Cheddar cheese; (naming the variety) Cheese | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Dairy-based flavouring preparations | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Hydrolyzed animal, milk and vegetable protein | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus oryzae AI-11 (pBoel 960) | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|--|--|--|
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Modified fats and oils | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus oryzae BECh2#3 (pCaHj559); Aspergillus oryzae (MStr115) (pMStr20) | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Modified lecithin | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Unstandardized egg products | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | Candida cylindracea AE-LAYH | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Dairy-based flavouring preparations | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Modified fats and oils | (3) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|------------|-------------------|--|--|--|
| | | | (4) Unstandardized bakery products | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | Candida rugosa; Mucor circinelloides f. circinelloides (previous name: Mucor javanicus); Penicillium roquefortii | Dairy-based flavouring preparations | Good Manufacturing Practice |
| | | Penicillium camembertii | Edible fats and oils | Good Manufacturing Practice |
| | | Trichoderma reesei RF10625 | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Ogataea polymorpha B14-CBSsynt (also referred to as: | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | Hansenula polymorpha B14-CBSsynt and Pichia angusta B14-CBSsynt) | (2) Pasta | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Unstandardized bakery products | (3) Good Manufacturing Practice |
| L.3 | Lipoxidase | Soyabean whey or meal | Bread; Flour; Whole wheat flour | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|--|---|---|
| L.4 | Lysozyme | Egg-white | Cheddar cheese; (naming the variety) Cheese | Good Manufacturing Practice |
| M.01 | Mannanase | Aspergillus niger AE- HCM | Liquid coffee concentrate | Good Manufacturing Practice |
| M.1 | Milk coagulating enzyme | Mucor pusillus Lindt by pure culture fermentation process or Aspergillus oryzae RET-1 (pBoel777) | (1) Cheddar cheese; Cottage cheese; (naming the variety) Cheese; Sour cream | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Dairy-based flavouring preparations | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Hydrolyzed animal, milk and vegetable protein | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | Rhizomucor miehei (Cooney and Emerson) (previous name: Mucor miehei (Cooney and Emerson)) | (1) Cheddar cheese; Cottage cheese; (naming the variety) Cheese; Sour cream | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Dairy-based flavouring preparations | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Hydrolyzed animal, milk and vegetable protein | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Cheese analogues | (4) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|------------|-------------------|---|--|--|
| | | Endothia parasitica by pure culture fermentation processes | <p>(1) Emmentaler (Emmental, Swiss) Cheese</p> <p>(2) Parmesan Cheese</p> <p>(3) Romano Cheese</p> <p>(4) Mozzarella (Scamorza) Cheese</p> <p>(5) Part Skim Mozzarella (Part Skim Scamorza) Cheese</p> | <p>(1) Good Manufacturing Practice</p> <p>(2) Good Manufacturing Practice</p> <p>(3) Good Manufacturing Practice</p> <p>(4) Good Manufacturing Practice</p> <p>(5) Good Manufacturing Practice</p> |
| P.1 | Pancreatin | Pancreas of the hog (<i>Sus scrofa</i>) or ox (<i>Bos taurus</i>) | <p>(1) Dried egg-white (dried albumen); Liquid egg-white (liquid albumen)</p> <p>(2) Pre-cooked (instant) breakfast cereals</p> <p>(3) Starch used in the production of dextrans, dextrose, glucose (glucose syrup), glucose solids (dried glucose syrup) or maltose</p> | <p>(1) Good Manufacturing Practice</p> <p>(2) Good Manufacturing Practice</p> <p>(3) Good Manufacturing Practice</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|---|
| | | | (4) Hydrolyzed animal, milk and vegetable proteins | (4) Good Manufacturing Practice |
| P.2 | Papain | Fruit of the papaya Carica papaya L. (Fam. Caricaceae) | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Beef before slaughter | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Sausage casings; Water-soluble edible collagen films | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Hydrolyzed animal, milk and vegetable protein | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | | (5) Cuts of prepared meat; Cuts of prepared poultry meat | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | | (6) Meat tenderizing preparations | (6) Good Manufacturing Practice |
| | | | (7) Pre-cooked (instant) breakfast cereals | (7) Good Manufacturing Practice |
| | | | (8) Pumping pickle for the curing of beef cuts | (8) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|------------|-------------------|---|--|--|
| | | | (9) Unstandardized bakery products | (9) Good Manufacturing Practice |
| P.3 | Pectinase | Aspergillus niger var.; Rhizopus oryzae var. | (1) Cider; Wine | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Distillers' Mash | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Single-strength fruit juices | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Natural flavour and colour extractives | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | | (5) Skins of citrus fruits destined for jam, marmalade and candied fruit production | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | | (6) Vegetable stock for use in soups | (6) Good Manufacturing Practice |
| | | | (7) Tea leaves for the production of tea solids | (7) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|------------|-------------------|---|--|--|
| | | Aspergillus oryzae Km-1-1 (pA2PEI) | (1) Cider; Wine | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Single-strength fruit juices | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Unstandardized fruit and vegetable products | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | Trichoderma reesei RF6197; Trichoderma reesei RF6201 | (1) Single-strength fruit juices | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized fruit and vegetable products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Wine | (3) Good Manufacturing Practice |
| P.4 | Pentosanase | Aspergillus niger var.; Bacillus amyloliquefaciens var.; Bacillus subtilis var. | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Corn for degermination | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Distillers' Mash | (3) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|------------------------------------|--|--|
| | | | (4) Mash destined for vinegar manufacture | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | | (5) Unstandardized bakery products | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | | (6) Bread; Flour; Whole wheat flour | (6) Good Manufacturing Practice |
| | | Trichoderma reesei(QM9414) | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | Trichoderma reesei(QM9414) | (2) Distiller's Mash | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Trichoderma reesei(QM9414) | (3) Unstandardized bakery products | (3) Good Manufacturing Practice |
| P.5 | Pepsin | Glandular layer of porcine stomach | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|--------------|-------------------|----------------------------|--|--|
| | | | (2) Cheddar cheese; Cottage cheese; Cream cheese; Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Cream cheese with (naming the added ingredients); (naming the variety) Cheese | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Defatted soya flour | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Pre-cooked (instant) breakfast cereals | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | | (5) Hydrolyzed animal, milk and vegetable proteins | (5) Good Manufacturing Practice |
| P.5.1 | Peroxidase | Aspergillus niger MOX-54 | Liquid whey treated with hydrogen peroxide in accordance with item H.1 of the List of Permitted Food Additives With Other Accepted Uses | Good Manufacturing Practice |
| P.5.2 | Phospholipase | Streptomyces violaceoruber | (1) Modified lecithin | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|------------|-------------------|------------------------------------|--|--|
| | | | (2) Unstandardized egg products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus oryzae (pPFJo142) | Cheddar cheese; (naming the variety) Cheese | Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus niger (PLA-54) | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Unstandardized egg yolk; Unstandardized whole egg | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Modified lecithin | (4) Good Manufacturing Practice |
| P.6 | Protease | Geobacillus stearothermophilus TP7 | Hydrolyzed animal, milk and vegetable protein | Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Hydrolyzed yeast | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Fusarium venenatum WTY939-8-3 | (1) Hydrolyzed animal, milk and vegetable protein | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|---|---|--|
| | | Aspergillus niger var.; Aspergillus oryzae var.; Bacillus amyloliquefaciens var.; Bacillus subtilis var. | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Bread; Flour; Whole wheat flour | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Dairy-based flavouring preparations | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Distillers' Mash | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | | (5) Sausage casings | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | | (6) Hydrolyzed animal, milk and vegetable protein | (6) Good Manufacturing Practice |
| | | | (7) Industrial spray-dried cheese powder | (7) Good Manufacturing Practice |
| | | | (8) Cuts of prepared meat; Cuts of prepared poultry meat | (8) Good Manufacturing Practice |
| | | | (9) Meat tenderizing preparations | (9) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|-----------------------------------|--|--|
| | | | (10) Pre-cooked (instant) breakfast cereals | (10) Good Manufacturing Practice |
| | | | (11) Unstandardized bakery products | (11) Good Manufacturing Practice |
| | | | (12) Colby cheese | (12) Good Manufacturing Practice |
| | | | (13) Plant-based beverages | (13) Good Manufacturing Practice |
| | | Micrococcus caseolyticus var. | (naming the variety) Cheese | Good Manufacturing Practice |
| | | Bacillus licheniformis (Cx) | Hydrolyzed animal, milk and vegetable protein | Good Manufacturing Practice |
| | | Bacillus licheniformis S10-34zEK4 | Hydrolyzed animal, milk and vegetable protein | Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus melleus | Hydrolyzed animal, milk and vegetable protein | Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus oryzae var. | Cheddar cheese; Cheddar cheese for processing (granular curd cheese; Stirred curd cheese; Washed curd cheese) | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|---------------------|---|--|--|
| | | Bacillus subtilis Raa1102 | (1) Bread; Flour; Whole Wheat Flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| P.6.1 | Protein-glutaminase | <i>Chryseobacterium proteolyticum</i> AE-PG | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Hydrolyzed animal, milk and vegetable protein | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Pasta | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Plant-based beverages | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | | (5) Unstandardized bakery products | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | | (6) Unstandardized dairy products | (6) Good Manufacturing Practice |
| | | | (7) Yeast extract | (7) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|---|--|--|
| P.7 | Pullulanase | Bacillus acidopullulyticus NCIB 11647; Bacillus licheniformis SE2-Pul-int211 (pUBCDEBR A11DNSI) | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Starch used in the production of dextrans, dextrose, fructose syrups and solids, glucose (glucose syrup), glucose solids (dried glucose syrup) or maltose | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Unstandardized bakery products | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | Bacillus licheniformis BMP 139 (pR11Amp) | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Brewers' Mash | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Starch used in the production of dextrans, dextrose, fructose syrups and solids, glucose (glucose syrup), glucose solids (dried glucose syrup) or maltose | (3) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|-----------------------------------|--|--|
| | | | (4) Unstandardized bakery products | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | Bacillus subtilis B1-163 (pEB301) | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Brewers' Mash | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Distillers' Mash | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Starch used in the production of dextrans, dextrose, fructose syrups and solids, glucose (glucose syrup), glucose solids (dried glucose syrup) or maltose | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | | (5) Unstandardized bakery products | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | Bacillus subtilis RB121 (pDG268) | (1) Brewers' Mash | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-------------|-------------------|---|---|--|
| | | | (2) Distillers' Mash | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | (3) Starch used in the production of dextrins, dextrose, glucose (glucose syrup), glucose solids (dried glucose syrup) or maltose | (3) Good Manufacturing Practice |
| R.1 | Rennet | Aqueous extracts from the fourth stomach of calves, kids or lambs | (1) Cheddar cheese; Cottage cheese; Cream cheese; Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Cream cheese with (naming the added ingredients); (naming the variety) Cheese; Sour cream | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized milk based dessert preparations | (2) Good Manufacturing Practice |
| T.01 | Transglutaminase | Streptoverticillium mobaraense S-8112 | (1) Unstandardized prepared fish products | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Simulated meat products | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|----------------------------------|---|---|
| | | | (3) Unstandardized cheese products | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | (4) Unstandardized processed cheese products | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | | (5) Unstandardized cream cheese products | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | | (6) Yogurt | (6) Good Manufacturing Practice |
| | | | (7) Unstandardized frozen dairy desserts | (7) Good Manufacturing Practice |
| | | | (8) [Removed, 2017-02-15, (See NOM/ADM-0086)] | |
| | | | (9) Bread; Flour; Whole wheat flour | (9) Good Manufacturing Practice |
| | | | (10) Unstandardized bakery products | (10) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|----------------------------------|---|---|
| | | | (11) Brawn; Headcheese; Meat by-product loaf; Meat loaf; (naming the prepared meat or prepared meat by-product) with (naming the non-meat ingredients); Prepared meat (Division 14); Prepared meat by-product; Preserved meat (Division 14); Preserved meat by-product; Pumping pickle, cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat or preserved meat by-product; Sausage | (11) Good Manufacturing Practice |
| | | | (12) Prepared poultry meat; Prepared poultry meat by-product; Preserved poultry meat; Preserved poultry meat by-product | (12) Good Manufacturing Practice |
| T.1 | Trypsin | Pancreas of the hog (Sus scrofa) | Hydrolyzed animal, milk and vegetable proteins | Good Manufacturing Practice |
| U.1 | Urease | Lactobacillus fermentum | Sake; Wine | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|---|
| X.1 | Xylanase | Aspergillus oryzae Fa 1-1 (pA2X1TI) | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus oryzae JaL 339 (pJaL537); Bacillus subtilis DIDK 0115 (pUB110 OIS2) | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Aspergillus niger (XYL-2)(pXYL3); Bacillus subtilis (XAS); Trichoderma reesei A83 | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Bacillus licheniformis strain HyGe329 | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Bacillus subtilis CF 307 (pJHPaprE-xynAss-BS3xylanase#1) | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted Source | Column 3 Permitted in or Upon | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|--|--|--|
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Bacillus subtilis Giza3508 | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Bacillus subtilis RH 6000 | (1) Bread; Flour; Whole wheat flour | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | Disporotrichum dimorphosporum DXL-1; Rasamsonia emersonii (previous name: Talaromyces emersonii) | Brewers' Mash | Good Manufacturing Practice |

Date modified:

2019-03-18

6. List of Permitted Firming Agents (Lists of Permitted Food Additives)

This *List of Permitted Firming Agents* sets out the authorized food additives that are used to make or keep a food firm or crisp. It is incorporated by reference in the *Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Firming Agents*.

Note: A transition guide has been created to provide stakeholders with further information on the Lists of Permitted Food Additives as well as guidance on how to interpret and use these lists.

This list is the most current version and was published on 2012-10-30. Access archived versions of this list.

List of Permitted Firming Agents

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|---|--|
| A.1 | Aluminum Sulphate | (1) Canned crabmeat, lobster, salmon, shrimp and tuna; Pickles and relishes | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |

| | | | |
|------------|----------------------------|--|--|
| A.2 | Ammonium Aluminum Sulphate | (1) Pickles and relishes | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| C.1 | Calcium Chloride | (1) Canned apples | (1) 0.026% calculated as calcium |
| | | (2) Canned grapefruit | (2) 0.035% of the total calcium content, whether added or otherwise present |
| | | (3) Cheddar cheese; (naming the variety) cheese | (3) 0.02% of the milk and milk products used |
| | | (4) Cottage cheese | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Glaze for frozen fish | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) Olives | (6) 1.5% of the brine |
| | | (7) Pickles and relishes | (7) 0.4% |

| | | | |
|------------|-----------------|--|--|
| | | (8) Canned (naming the vegetable); Tomatoes | (8) 0.026% calculated as calcium, and in the case of canned peas 0.035% calculated as calcium |
| | | (9) Unstandardized foods | (9) Good Manufacturing Practice |
| | | (10) Canned apricots | (10) 0.022% calculated as calcium |
| | | (11) Frozen apples | (11) 0.026% calculated as calcium in accordance with the requirements of section B.11.102 |
| C.2 | Calcium Citrate | (1) Canned vegetables; Tomatoes | (1) 0.026% calculated as calcium |
| | | (2) Canned apples | (2) 0.026% calculated as calcium |
| | | (3) Unstandardized foods | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Frozen apples; Frozen sliced apples | (4) 0.026% calculated as calcium in accordance with the requirements of section B.11.102 |

| | | | |
|-------------|------------------------------|---------------------------------------|---|
| C.3 | Calcium Gluconate | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| C.3A | Calcium Lactate | (1) Canned grapefruit | (1) 0.035% of the total calcium content, whether added or otherwise present |
| | | (2) Canned peas | (2) 0.035% calculated as calcium |
| C.4 | Calcium Phosphate, dibasic | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| C.5 | Calcium Phosphate, monobasic | (1) Canned vegetables; Tomatoes | (1) 0.026% calculated as calcium |
| | | (2) Canned apples | (2) 0.026% calculated as calcium |
| | | (3) Unstandardized foods | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Frozen apples | (4) 0.026% calculated as calcium in accordance with the requirements of B.11.102 |
| C.6 | Calcium Sulphate | (1) Canned vegetables; Tomatoes | (1) 0.026% calculated as calcium |

| | | | |
|------------|-----------------------------|-----------------------------|---|
| | | (2) Canned apples | (2) 0.026% calculated as calcium |
| | | (3) Frozen apples | (3) 0.026% calculated as calcium in accordance with the requirements of B.11.102 |
| P.1 | Potassium Aluminum Sulphate | (1) Pickles and relishes | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Sea urchin roe | (3) 350 p.p.m. calculated as aluminum |
| S.1 | Sodium Aluminum Sulphate | (1) Pickles and relishes | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |

Date modified:

2012-12-12

7. List of Permitted Glazing or Polishing Agents (Lists of Permitted Food Additives)

This *List of Permitted Glazing or Polishing Agents* sets out authorized food additives that, when applied to the external surface of a food, impart a shiny appearance or provide a protective coating. It is incorporated by reference in the *Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Glazing or Polishing Agents*.

Note: A transition guide has been created to provide stakeholders with further information on the Lists of Permitted Food Additives as well as guidance on how to interpret and use these lists.

This list is the most current version and was published on 2012-10-30. Access archived versions of this list.

List of Permitted Glazing or Polishing Agents

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|---------------------------|-------------------------------------|--|
| A.1 | Acetylated Monoglycerides | (1) Unstandardized confectionery | (1) 0.4% |
| | | (2) Glaze for frozen fish | (2) Good Manufacturing Practice |

| | | | |
|------------|--------------------|---|-------|
| B.1 | Beeswax | Unstandardized confectionery | 0.4% |
| C.1 | Carnauba Wax | Unstandardized confectionery | 0.4% |
| C.2 | Candelilla Wax | Unstandardized confectionery | 0.4% |
| G.1 | Gum Arabic | Unstandardized confectionery | 0.4% |
| G.2 | Gum Benzoin | Unstandardized confectionery | 0.4% |
| M.1 | Magnesium Silicate | Unstandardized confectionery | 0.4% |
| M.2 | Mineral Oil | Unstandardized confectionery | 0.15% |
| P.1 | Petrolatum | Unstandardized confectionery | 0.15% |
| S.1 | Shellac | Cake decorations; Unstandardized confectionery | 0.4% |
| S.2 | Spermaceti Wax | Unstandardized confectionery | 0.4% |
| Z.1 | Zein | Unstandardized confectionery | 1.0% |

Date modified:

2012-12-12

8. List of Permitted Food Additives with Other Accepted Uses (Lists of Permitted Food Additives)

This List of Permitted Food Additives with Other Accepted Uses sets out authorized miscellaneous food additives. This list is incorporated by reference in the [Marketing Authorization for Food Additives with Other Accepted Uses](#).

Note: A [transition guide](#) has been created to provide stakeholders with further information on the Lists of Permitted Food Additives as well as guidance on how to interpret and use these lists.

Supersedes: 2017-06-01

Date issued: 2018-08-27

Access [archived versions](#) of this list.

List of Permitted Food Additives with Other Accepted Uses

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|---------------------------|---|-------------------------|--|
| A.01 | Acacia Gum | Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout; Wine | Fining agent | Good Manufacturing Practice |
| A.1 | Acetylated Monoglycerides | Unstandardized foods | Coating; Release agent | Good Manufacturing Practice |
| A.1.01 | Agar | Wine | Fining agent | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|------------------------------|--|--|---|
| A.1.1 | Aluminum Sulphate | Dried egg-white (dried albumen); Dried whole egg; Dried yolk; Frozen egg-white (frozen albumen); Frozen whole egg; Frozen yolk; Liquid egg-white (liquid albumen); Liquid whole egg; Liquid yolk | To stabilize albumen during pasteurization | 0.036% |
| A.2 | Ammonium Persulphate | Brewer's yeast | Antimicrobial agent | 0.1% |
| A.3 | [Repealed, SOR/93-276, s. 4] | | | |
| A.4 | [Repealed, SOR/93-276, s. 5] | | | |
| B.2 | Beeswax | Unstandardized foods | Antisticking agent | 0.4% |
| B.2.1 | Benzoyl Peroxide | Liquid whey destined for the manufacture of dried whey products other than those for use in infant formula | To decolourize | 100 p.p.m. |
| B.3 | Brominated vegetable oil | (Naming the flavour) Flavour for use in beverages containing citrus or spruce oils | Density adjusting agent | 15 p.p.m. in beverages containing citrus or spruce oils as consumed |
| B.4 | n-Butane | Edible vegetable oil-based or lecithin-based pan coatings or a mixture of both | Propellant | Good Manufacturing Practice |
| C.1 | Caffeine | (1) Cola type beverages | (1) To characterize the product | (1) 200 p.p.m. in the finished product |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions | |
|----------|-------------------|--|------------------------------------|--|--|
| | | (2) Non-alcoholic carbonated water-based flavoured and sweetened beverages other than cola type beverages | (2) To characterize the product | (2) When used singly or in combination with caffeine citrate, 150 p.p.m., calculated as caffeine, in the finished product | |
| C.2 | Caffeine Citrate | (1) Cola type beverages | (1) To characterize the product | (1) 200 p.p.m. calculated as caffeine, in the finished product | |
| | | (2) Non-alcoholic carbonated water-based flavoured and sweetened beverages other than cola type beverages | (2) To characterize the product | (2) When used singly or in combination with caffeine, 150 p.p.m., calculated as caffeine, in the finished product | |
| C.3 | Calcium Carbonate | (1) Flour; Whole wheat flour | (1) Carrier of benzoyl peroxide | (1) 900 p.p.m., in accordance with subparagraphs B.13.001(e)(vi) and B.13.005(d)(vi) | |
| | | (2) [Repealed, SOR/94-227, s. 5] | | | |
| | | (3) Unstandardized confectionery | (3) Creaming and fixing agent | (3) Good Manufacturing Practice | |
| | | (4) Chewing gum | (4) Filler | (4) Good Manufacturing Practice | |
| | | (5) Unstandardized foods | (5) Carrier and dusting agent | (5) Good Manufacturing Practice | |
| C.3.01 | Calcium Chloride | Sausage having an edible coating | To stabilize the edible coating | Good Manufacturing Practice | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|---------------------------|--|--|---|
| C.3A | Calcium Lactate | (1) Egg albumen (delysozymized) | (1) Restoration of functional properties | (1) Good Manufacturing Practice (Quantity of calcium added not to exceed that lost during processing) |
| | | (2) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006(n) | (2) To modify texture | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Sausage having an edible coating | (3) To stabilize the edible coating | (3) Good Manufacturing Practice |
| C.4 | Calcium Oxide | (1) Frozen crustaceans and molluscs | (1) To facilitate the removal of extraneous matter and to reduce moisture loss during cooking | (1) When used in combination with sodium chloride (salt) and sodium hydroxide in solution, calcium oxide not to exceed 30 p.p.m. |
| | | (2) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006(n) | (2) To modify texture | (2) Good Manufacturing Practice |
| C.5 | Calcium Phosphate dibasic | (1) Flour; Whole wheat flour | (1) Carrier of benzoyl peroxide | (1) 900 p.p.m. in accordance with subparagraphs B.13.001(e)(vi) and B.13.005(d)(vi) |
| | | (2) [Repealed, SOR/94-227, s. 6] | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-----------------------------|--|--|--|
| C.6 | Calcium Phosphate, tribasic | (1) Flour; Whole wheat flour | (1) Carrier of benzoyl peroxide | (1) 900 p.p.m. in accordance with subparagraphs B.13.001(e)(vi) and B.13.005(d)(vi) |
| | | (2) [Repealed, SOR/94-227, s. 7] | | |
| | | (3) Liquid whey destined for the manufacture of dried whey products other than those for use in infant formula | (3) Carrier of benzoyl peroxide | (3) 0.04% of dried whey product |
| | | (4) Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredient) | (4) To improve colour, texture, consistency and spreadability | (4) 1.0% |
| C.7 | Calcium Silicate | Oil-soluble annatto | Carrier | Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of section B.06.021 |
| C.8 | Calcium Stearate | Unstandardized confectionery | Release agent | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-------------------------------|--|------------------------------------|--|
| C.9 | Calcium Stearoyl- 2-Lactylate | (1) Frozen egg-white (frozen albumen); Liquid egg-white (liquid albumen) | (1) Whipping agent | (1) 0.05% |
| | | (2) Dried egg-white (dried albumen) | (2) Whipping agent | (2) 0.5% |
| | | (3) Vegetable fat toppings | (3) Whipping agent | (3) 0.3% |
| | | (4) Dehydrated potatoes | (4) Conditioning agent | (4) 0.2% of dry weight |
| C.10 | Calcium Sulphate | (1) Flour; Whole wheat flour | (1) Carrier of benzoyl peroxide | (1) 900 p.p.m. in accordance with subparagraphs B.13.001(e)(vi) and B.13.005(d)(vi) |
| | | (2) [Repealed, SOR/94-227, s. 8] | | |
| | | (3) Baking powder | (3) Neutral filler | (3) Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of section B.03.002 |
| | | (4) Liquid whey destined for the manufacture of dried whey products, other than those for use in infant formula | (4) Carrier of benzoyl peroxide | (4) 0.3% of the dried whey product |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--|--|--|---|
| C.11 | Carbon Dioxide | (1) Ale; Beer; Carbonated (naming the fruit) juice; Cider; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout; Water represented as mineral water or spring water; Wines | (1) Carbonation | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Carbonation and pressure dispensing agent | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Cottage Cheese; Creamed Cottage Cheese | (3) To extend durable life | (3) Good Manufacturing Practice |
| C.11.1 | Carboxymethyl Cellulose, cross-linked (Sodium Carboxymethyl Cellulose, cross-linked) | Table-top sweetener tablets that contain acesulfame-potassium, aspartame, erythritol, neotame or sucralose | Tablet disintegration | Good Manufacturing Practice |
| C.11.2 | Carnauba Wax | Broth, except broth that is used in canned (naming the poultry) (Division 22) | Antifoaming agent | 6 p.p.m. |
| C.12 | Castor Oil | Unstandardized confectionery | Release agent | Good Manufacturing Practice |
| C.13 | [Repealed, SOR/2010-142, s. 35] | | | |
| C.13.1 | Cellulose, Powdered | (1) Batter and breading | (1) Bulking agent | (1) 1% |
| | | (2) Canapé toast | (2) Bulking agent | (2) 2% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|--------------|-------------------------|--|--|--|
| | | (3) Unstandardized confectionery that meet the conditions set out in column 2 of item 3 of the table following section B.01.513 for the subject "Reduced in energy" set out in column 1 | (3) Bulking agent | (3) 25% |
| | | (4) Unstandardized edible ices | (4) Bulking agent | (4) 3% |
| | | (5) Fillings | (5) Bulking agent | (5) 0.5% |
| | | (6) Foods sold in tablet form | (6) Bulking agent | (6) 50% |
| | | (7) Icings | (7) Bulking agent | (7) 1% |
| | | (8) Seasonings | (8) Bulking agent | (8) 3% |
| | | (9) Sweet baked goods | (9) Bulking agent | (9) 8% |
| | | (10) Dry mixes for sweet baked goods | (10) Bulking agent | (10) 8% in product as consumed |
| C.14A | Chloropentafluoroethane | Unstandardized foods | Pressure dispensing and aerating agent | Good Manufacturing Practice |
| C.15 | Citric Acid | (1) Beef blood | (1) Anticoagulant | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Culture nutrient | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-----------------------------------|--|---|---|
| C.16 | Copper gluconate | Breath freshener products | To characterize the product | 50 p.p.m. |
| C.17 | Copper Sulphate | (1) Wine | (1) Finning agent | (1) In such quantity that the content of copper in the finished product shall not exceed 0.0001% |
| | | (2) Preserved duck eggs | (2) In the alkaline soaking solution to assist in the preservation process | (2) 0.0005%, calculated as copper, in the edible portion of the finished product |
| D.1 | Dimethylpolysiloxane Formulations | (1) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) Jam; Fats and oils; Fig marmalade; Fig marmalade with pectin; (naming the fruit) Jam; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly; (naming the fruit) Jelly with pectin; (naming the citrus fruit) Marmalade; (naming the citrus fruit) Marmalade with pectin; Pineapple marmalade; Pineapple marmalade with pectin; Reconstituted lemon juice; Reconstituted lime juice; Shortening; Skim milk powder; Wine | (1) Antifoaming agent | (1) 10 p.p.m. of dimethylpolysiloxane |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|------------|-------------------------------|--|-------------------------------|--|
| | | (2) Blends of pineapple juice with other fruit juices; Canned pineapple (when pineapple juice is used as the packing medium); Pineapple juice | (2) Antifoaming agent | (2) 10 p.p.m. of dimethylpolysiloxane |
| | | (3) Surfaces that come in contact with food | (3) Release agent | (3) Good Manufacturing Practice (Residue of dimethylpolysiloxane in food not to exceed 10 p.p.m.) |
| | | (4) Unstandardized foods | (4) Antifoaming agent | (4) 10 p.p.m. of dimethylpolysiloxane |
| | | (5) Wort used in the manufacture of Ale, Beer, Light beer, Malt liquor, Porter and Stout | (5) Antifoaming agent | (5) 10 p.p.m. of dimethylpolysiloxane |
| D.3 | Dioctyl sodium sulfosuccinate | (1) Fumaric acid-acidulated dry beverage bases | (1) Wetting agent | (1) 10 p.p.m. in the finished drink |
| | | (2) Sausage casings | (2) Reduce casing breakage | (2) 200 p.p.m. of the casing |
| E.1 | Ethoxyquin | Ground chili pepper; Paprika | To promote colour retention | 100 p.p.m. |
| E.2 | Ethylene Oxide | Removed, 2017-10-12, (See NOM/ADM-0107) | | |
| F.1 | Ferrous Gluconate | Ripe olives | Colour retention | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------------|---|--|--|
| G.1 | Gelatin | Beer; Cider; Wine | Fining agent | Good Manufacturing Practice |
| G.2 | [Repealed, SOR/89-175, s. 2] | | | |
| G.2A | Glucono delta lactone | (1) Cooked sausage, Meat Loaf | (1) To accelerate colour fixing | (1) 0.5% |
| | | (2) Dry Sausage | (2) To assist in curing | (2) Good Manufacturing Practice |
| G.3 | Glycerol | (1) Meat curing compounds; Sausage casings | (1) Humectant | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Preserved meats (Division 14) | (2) Glaze for preserved meats | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Unstandardized foods | (3) Humectant; Plasticizer | (3) Good Manufacturing Practice |
| G.3.1 | Glycerol ester of gum rosin | Beverages containing citrus or spruce oils | Density adjusting agent | 100 p.p.m. If glycerol ester of tall oil rosin or glycerol ester of wood rosin or both are also used, the total must not exceed 100 p.p.m. |
| G.3.2 | Glycerol ester of tall oil rosin | Beverages containing citrus or spruce oils | Density adjusting agent | 100 p.p.m. If glycerol ester of gum rosin or glycerol ester of wood rosin or both are also used, the total must not exceed 100 p.p.m. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---|--|---------------------------------------|---|
| G.4 | Glycerol ester of wood rosin | Beverages containing citrus or spruce oils | Density adjusting agent | 100 p.p.m. If glycerol ester of gum rosin or glycerol ester of tall oil rosin or both are also used, the total must not exceed 100 p.p.m. |
| H.1 | Hydrogen Peroxide | (1) Brewers' mash | (1) Clarification aid | (1) 135 p.p.m. in the mash |
| | | (2) Liquid whey destined for the manufacture of dried whey products | (2) To decolourize and maintain pH | (2) 100 p.p.m. (see also subitem C.1(3) and item P.5.1 of the List of Permitted Food Enzymes) |
| | | (3) Oat hulls used in the manufacture of oat hull fibre | (3) Bleaching agent | (3) Good Manufacturing Practice |
| I. | Isobutane | Edible vegetable oil-based or lecithin-based pan coatings or a mixture of both | Propellant | Good Manufacturing Practice |
| I.1 | Ice Structuring Protein Type III HPLC 12 from <i>Saccharomyces cerevisiae</i> CEN.PK K338 | (1) Unstandardized edible ices; Unstandardized frozen desserts | (1) To modify texture | (1) 100 p.p.m. |
| | | (2) Ice cream; Ice milk; Sherbet | (2) To modify texture | (2) 100 p.p.m. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------------|---|---|---|
| L.01 | Lactococcus lactis DSM 11037 | Modified atmosphere-packed preserved meat (Division 14); Modified atmosphere-packed preserved meat by-product; Modified atmosphere-packed preserved sausage; Vacuum-packed preserved meat (Division 14); Vacuum-packed preserved meat by-product; Vacuum-packed preserved sausage | Oxygen scavenger | Good Manufacturing Practice |
| L.1 | Lactylic Esters of Fatty Acids | Unstandardized foods | Plasticizing agent | Good Manufacturing Practice |
| L.2 | Lanolin | Chewing gum | Plasticizing agent | Good Manufacturing Practice |
| L.3 | Lecithin | (1) Surfaces that come in contact with food | (1) Release agent | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Infant cereal products | (2) Release agent | (2) 1.75% as consumed |
| L.4 | L-Leucine | Table-top sweetener tablets that contain acesulfame-potassium, aspartame, erythritol, neotame or sucralose | Lubricant or binder in tablet manufacture | Good Manufacturing Practice |
| M.1 | Magnesium Aluminum Silicate | Chewing gum | Dusting agent | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---|
| M.2 | Magnesium Carbonate | (1) Flour, Whole wheat flour | (1) Carrier of benzoyl peroxide | (1) 900 p.p.m. in accordance with subparagraphs B.13.001(e)(vi) and B.13.005(d)(vi) |
| | | (2) [Repealed, SOR/94-227, s. 9] | | |
| | | (3) Unstandardized confectionery | (3) Release agent | (3) Good Manufacturing Practice |
| M.2A | Magnesium Chloride | Egg albumen (delysozymized) | Restoration of functional properties | Good Manufacturing Practice (Quantity of magnesium added not to exceed that lost during processing) |
| M.3 | Magnesium Silicate | (1) Unstandardized confectionery | (1) Release agent | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Chewing gum | (2) Dusting agent | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Rice | (3) Coating | (3) Good Manufacturing Practice |
| M.4 | Magnesium Stearate | (1) Unstandardized confectionery | (1) Release agent | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Foods sold in tablet form | (2) Binding agent | (2) Good Manufacturing Practice |
| M.4A | Magnesium Sulphate | Egg albumen (delysozymized) | Restoration of functional properties | Good Manufacturing Practice (Quantity of magnesium added not to exceed that lost during processing) |
| M.5A | [Repealed, SOR/93-276, s. 6] | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|----------------------------|--|--------------------------------------|--|
| M.5C | Methyl Ethyl Cellulose | Unstandardized foods | Aerating agent | Good Manufacturing Practice |
| M.6 | Microcrystalline Cellulose | (1) Ice milk mix | (1) Bodding and texturizing agent | (1) 1.5% |
| | | (2) Sherbet | (2) Bodding and texturizing agent | (2) 0.5% |
| | | (3) Unstandardized foods that meet the conditions set out in column 2 of item 3 of the table following section B.01.513 for the subject "Reduced in energy" set out in column 1 | (3) Filler | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Whipped vegetable oil topping | (4) Bodding and texturizing agent | (4) 1.5% |
| | | (5) Unstandardized frozen desserts | (5) Bodding and texturizing agent | (5) 0.5% |
| | | (6) Unstandardized dips; Unstandardized sandwich spreads | (6) Bodding and texturizing agent | (6) 3.0% |
| | | (7) Unstandardized foods other than those unstandardized foods referred to in this item | (7) Bodding and texturizing agent | (7) 2.0% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|------------|-------------------|--|--|---|
| | | (8) Ice cream mix | (8) Bodying and texturizing agent | (8) 0.5% or, if used in combination with stabilizing agents, the combined amount shall not exceed 0.5% of the ice cream made from the mix |
| | | (9) Table-top sweetener tablets containing aspartame | (9) Tablet disintegration | (9) 2.2% |
| | | (10) Cream for whipping | (10) Stabilizing and thickening agent | (10) 0.2% |
| | | (11) Breath freshener products | (11) Bodying and texturizing agent | (11) 9.0% |
| | | (12) Sausage casings | (12) Bodying and texturizing agent | (12) Good Manufacturing Practice |
| M.7 | Mineral Oil | (1) Bakery products; Seeded raisins; Unstandardized confectionery | (1) Release agent | (1) 0.3%. If petrolatum is also used as a release agent in bakery products the total of any combination of petrolatum and mineral oil must not exceed 0.15% |
| | | (2) Fresh fruits and vegetables | (2) Coating | (2) 0.3% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|------------|-------------------------|---|--|--|
| | | (3) Sausage casings | (3) Lubricant | (3) 5.0%. Residues of mineral oil in a raw sausage prepared with such casings not to exceed 200 p.p.m.; in cooked sausage, 30 p.p.m. |
| | | (4) Salt Substitute | (4) Binding agent and protective coating | (4) 0.6% |
| M.8 | Monoacetin | Unstandardized bakery products | Plasticizer | Good Manufacturing Practice |
| M.9 | Mono- and di-glycerides | (1) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) Jam; Fats and oils; Fig marmalade; Fig marmalade with pectin; (naming the fruit) Jam; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly; (naming the fruit) Jelly with pectin; (naming the citrus fruit) Marmalade; (naming the citrus fruit) Marmalade with pectin; Pineapple marmalade; Pineapple marmalade with pectin | (1) Antifoaming agent | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Antifoaming agent; Humectant; Release agent | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|---|
| M.10 | Mono-glycerides | Unstandardized foods | Antifoaming agent; Humectant; Release agent | Good Manufacturing Practice |
| N.1 | Nitrogen | (1) Cream cheese; Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Cream cheese with (naming the added ingredients) | (1) To improve spreadability | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Margarine | (2) To improve spreadability | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Unstandardized foods | (3) Pressure dispensing agent | (3) Good Manufacturing Practice |
| N.2 | Nitrous Oxide | Unstandardized foods | Pressure dispensing agent | Good Manufacturing Practice |
| O.1 | Octafluorocyclobutane | Unstandardized foods | Pressure dispensing and aerating agent | Good Manufacturing Practice |
| O.2 | Oxystearin | Cotton seed oil; Peanut oil; Soy bean oil | To inhibit crystal formation | 0.125% |
| O.3 | Ozone | (1) Cider | (1) Maturing agent | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Water represented as mineral water or spring water | (2) Chemosterilant | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--|---|--------------------------------|--|
| | | (3) Wine | (3) Maturing agent | (3) Good Manufacturing Practice |
| P.1 | Pancreas Extract | Acid producing bacterial cultures | To control bacteriophages | Good Manufacturing Practice |
| P.1A | Paraffin Wax | (1) Fresh fruits and vegetables | (1) Coating | (1) 0.3% |
| | | (2) Cheese and turnips | (2) Coating | (2) Good Manufacturing Practice |
| P.2 | Petrolatum | (1) Bakery products | (1) Release agent | (1) 0.15%. If mineral oil is also used as a release agent the total of any combination of petrolatum and mineral oil must not exceed 0.15% |
| | | (2) Fresh fruits and vegetables | (2) Coating | (2) 0.3% |
| P.2A | Polyethylene glycol (molecular weight 3000-9000) | (1) Soft drinks | (1) Antifoaming agent | (1) 10 p.p.m. |
| | | (2) Table-top sweetener tablets containing aspartame | (2) Lubricant | (2) 1.0% |
| | | (3) L-Lysine tablets | (3) Tablet binder | (3) 7.0% |
| P.2B | Polydextrose | Unstandardized foods | Bodying and texturizing agent | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|------------------------------------|---|--|---|
| P.3 | Polyvinylpyrrolidone | (1) Ale; Beer; Cider; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout; Wine | (1) Finishing agent | (1) 2 p.p.m. in the finished product |
| | | (2) Table-top sweetener tablets containing aspartame | (2) Tablet binder | (2) 0.3% |
| | | (3) Colour lake dispersions for use in unstandardized confectionery in tablet form | (3) Viscosity reduction agent and stabilizer in colour lake dispersions | (3) Good Manufacturing Practice (Residues of polyvinylpyrrolidone not to exceed 100 p.p.m. in the finished foods) |
| P.4 | Potassium Aluminum Sulphate | Flour; Whole wheat flour | Carrier of benzoyl peroxide | 900 p.p.m., in accordance with subparagraphs B.13.001(e)(vi) and B.13.005(d)(vi) |
| P.4.1 | Potassium Ferrocyanide | Wine | Finishing agent | Good Manufacturing Practice |
| P.4.2 | Potassium Ferrocyanide, trihydrate | Dendritic salt | As an adjuvant in the production of dendritic salt crystals | If used singly or in combination with sodium ferrocyanide, decahydrate, the total amount not to exceed 13 p.p.m., calculated as anhydrous sodium ferrocyanide |
| P.5 | Potassium Stearate | (1) Chewing gum | (1) Plasticizing agent | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Emulsifying preparations containing propylene glycol monoesters | (2) Stabilizing agent | (2) 2.0% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-------------------------------------|---|---|---|
| P.5.1 | Potassium Pyrophosphate, tetrabasic | Frozen clams; Frozen cooked shrimp; Frozen crab; Frozen fish fillets; Frozen lobster; Frozen minced fish; Frozen shrimp; Frozen squid | To reduce processing losses and to reduce thaw drip | Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic |
| P.5.2 | Potassium Tripolyphosphate | Frozen clams; Frozen cooked shrimp; Frozen crab; Frozen fish fillets; Frozen lobster; Frozen minced fish; Frozen shrimp; Frozen squid | To reduce processing losses and to reduce thaw drip | Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic |
| P.6 | Propane | Unstandardized foods | Pressure dispensing and aerating agent | Good Manufacturing Practice |
| P.7 | Propylene Glycol | (1) Oil-soluble annatto | (1) Solvent | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Humectant | (2) Good Manufacturing Practice |
| Q.1 | Quillaia Extract | Beverage bases; Beverage mixes; Soft drinks | Foaming Agent | Good Manufacturing Practice |
| S.1 | Saponin | Beverage bases; Beverage mixes; Soft drinks | Foaming agent | Good Manufacturing Practice |
| S.1.01 | Silicon Dioxide | (1) Edible vegetable oil-based cookware coating emulsions | (1) Suspending agent | (1) 2.0% of preparation |
| | | (2) Colouring agent formulations | (2) Colour stabilizer | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------------|---|---|---|
| S.1.1 | Sodium Acid Pyrophosphate | Frozen clams; Frozen cooked shrimp; Frozen crab; Frozen fish fillets; Frozen lobster; Frozen minced fish; Frozen shrimp; Frozen squid | To reduce processing losses and to reduce thaw drip | Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic |
| S.2 | Sodium Aluminum Sulphate | Flour; Whole wheat flour | Carrier of benzoyl peroxide | 900 p.p.m. in accordance with subparagraphs B.13.001(e)(vi) and B.13.005(d)(vi) |
| S.3 | Sodium Bicarbonate | (1) Unstandardized confectionery | (1) Aerating agent | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Salt | (2) To stabilize potassium iodide in salt | (2) Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of section B.17.003 |
| S.3A | Sodium Carbonate | In combination with sodium hexametaphosphate or sodium potassium hexametaphosphate, or both, for use in or upon frozen clams, frozen cooked shrimp, frozen crab, frozen fish fillets, frozen lobster, frozen minced fish, frozen shrimp or frozen squid | To reduce processing losses and to reduce thaw drip | 15% of the combination of sodium carbonate and one of sodium hexametaphosphate or sodium potassium hexametaphosphate, or both |
| S.3B | Sodium Carboxymethyl Cellulose | (1) Sausage casings | (1) Coating to enable peeling | (1) 0.25% of the casing |
| | | (2) Wine | (2) To inhibit crystal formation | (2) 0.01% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|----------------------------------|---|---|---|
| | | (3) Canned mandarin oranges | (3) To inhibit crystal formation | (3) Good Manufacturing Practice |
| S.4 | Sodium Citrate | (1) Beef blood | (1) Anticoagulant | (1) 0.5% |
| | | (2) Sour cream | (2) Flavour precursor | (2) 0.1% |
| | | (3) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006(n) | (3) To modify texture | (3) Good Manufacturing Practice |
| S.5 | Sodium Ferrocyanide, decahydrate | Dendritic salt | As an adjuvant in the production of dendritic salt crystals | If used singly or in combination with potassium ferrocyanide, trihydrate, the total amount not to exceed 13 p.p.m., calculated as anhydrous sodium ferrocyanide |
| S.6 | Sodium Hexametaphosphate | (1) Beef blood | (1) Anti-coagulant | (1) 0.2%. If used in combination with sodium potassium hexametaphosphate, the total amount not to exceed 0.2%, calculated as sodium hexametaphosphate. |
| | | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|---------------|------------------------|--|---|---|
| | | (2) Frozen clams; Frozen cooked shrimp; Frozen crab; Frozen fish fillets; Frozen lobster; Frozen minced fish; Frozen shrimp; Frozen squid | (2) To reduce processing losses and to reduce thaw drip | (2) Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic |
| | | (3) Gelatin intended for marshmallow compositions | (3) Whipping agent | (3) 2%. If used in combination with sodium potassium hexametaphosphate, the total amount not to exceed 2%, calculated as sodium hexametaphosphate. |
| S.6A | Sodium Hydroxide | Frozen crustaceans and molluscs | To facilitate the removal of extraneous matter and to reduce moisture loss during cooking | When used in combination with sodium chloride (salt) and calcium oxide in solution, sodium hydroxide not to exceed 70 p.p.m. |
| S.6.01 | Sodium Hydrogen Malate | (1) Unstandardized flavouring preparations to be used in or upon chewing gum, dry beverage mixes or unstandardized confectionery | (1) Coating | (1) 1.5% in the finished product |
| | | (2) Unstandardized flavouring preparations to be used in or upon gelatin dessert powders | (2) Coating | (2) 0.5% in the finished product |
| S.6.1 | Sodium Lauryl Sulphate | (1) Dried egg-white (dried albumen) | (1) Whipping agent | (1) 0.1% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---------------------------------------|---|--|--|
| | | (2) Frozen egg-white (frozen albumen); Liquid egg-white (liquid albumen) | (2) Whipping agent | (2) 0.0125% |
| | | (3) Gelatin intended for marshmallow compositions | (3) Whipping agent | (3) 0.5% |
| S.6.2 | Sodium Potassium Copper Chlorophyllin | Breath freshener products | To characterize the product | 700 p.p.m. |
| S.7 | Sodium Phosphate, dibasic | (1) Glaze for frozen fish | (1) To prevent cracking of glaze | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Frozen mushrooms | (2) To prevent discolouration | (2) Good Manufacturing Practice |
| S.7.01 | Sodium Potassium Hexametaphosphate | (1) Beef blood | (1) Anti-coagulant | (1) 0.2% calculated as sodium hexametaphosphate. If used in combination with sodium hexametaphosphate, the total amount not to exceed 0.2%, calculated as sodium hexametaphosphate. |
| | | (2) Frozen clams; Frozen cooked shrimp; Frozen crab; Frozen fish fillets; Frozen lobster; Frozen minced fish; Frozen shrimp; Frozen squid | (2) To reduce processing losses and to reduce thaw drip | (2) Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|---------------|-----------------------------------|---|---|--|
| | | (3) Gelatin intended for marshmallow compositions | (3) Whipping agent | (3) 2% calculated as sodium hexametaphosphate. If used in combination with sodium potassium hexametaphosphate, the total amount not to exceed 2%, calculated as sodium hexametaphosphate. |
| S.7.02 | Sodium Potassium tripolyphosphate | Frozen clams; Frozen cooked shrimp; Frozen crab; Frozen fish fillets; Frozen lobster; Frozen minced fish; Frozen shrimp; Frozen squid | To reduce processing losses and to reduce thaw drip | Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic |
| S.7.1 | Sodium Pyrophosphate, tetrabasic | Frozen clams; Frozen cooked shrimp; Frozen crab; Frozen fish fillets; Frozen lobster; Frozen minced fish; Frozen shrimp; Frozen squid | To reduce processing losses and to reduce thaw drip | Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic |
| S.7.2 | Sodium Pyrophosphate, tribasic | Frozen clams; Frozen cooked shrimp; Frozen crab; Frozen fish fillets; Frozen lobster; Frozen minced fish; Frozen shrimp; Frozen squid | To reduce processing losses and to reduce thaw drip | Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic |
| S.8 | Sodium Silicate | Canned drinking water | Corrosion inhibitor | Good Manufacturing Practice |
| S.9 | Sodium Stearate | Chewing gum | Plasticizing agent | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|------------------------------|---|---|---|
| S.9A | Sodium Stearoyl-2-Lactylate | (1) Frozen egg-white (frozen albumen); Liquid egg-white (liquid albumen) | (1) Whipping agent | (1) 0.05% |
| | | (2) Dried egg-white (dried albumen) | (2) Whipping agent | (2) 0.5% |
| | | (3) Oil toppings or topping mixes | (3) Whipping agent | (3) 0.3% |
| | | (4) Dehydrated potatoes | (4) Conditioning agent | (4) 0.2% of dry weight |
| | | (5) Whipped yogurt | (5) Whipping agent | (5) 0.05% |
| S.9B | Sodium Sulphate | Frozen mushrooms | To prevent discolouration | Good Manufacturing Practice |
| S.9C | Sodium Sulphite | Canned flaked tuna | To prevent discolouration | 300 p.p.m. |
| S.10 | Sodium Thiosulphate | Salt | To stabilize potassium iodine in salt | Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of B.17.003 |
| S.11 | Sodium Tripolyphosphate | Frozen clams; Frozen cooked shrimp; Frozen crab; Frozen fish fillets; Frozen lobster; Frozen minced fish; Frozen shrimp; Frozen squid | To reduce processing losses and to reduce thaw drip | Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic |
| S.12 | [Repealed, SOR/93-276, s. 8] | | | |
| S.13 | Stannous Chloride | (1) Asparagus packed in glass containers or fully lined (lacquered) cans | (1) Flavour and colour stabilizer | (1) 25 p.p.m. calculated as tin |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|------------------------------|--|---|--|
| | | (2) Canned carbonated soft drinks; Concentrated fruit juices except frozen concentrated orange juice; Lemon juice; Lime juice | (2) Flavour and colour stabilizer | (2) Good Manufacturing Practice |
| S.14 | Stearic Acid | (1) Unstandardized confectionery | (1) Release agent | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Chewing gum | (2) Plasticizing agent | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Foods sold in tablet form | (3) Release agent and lubricant | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Pre-cooked (instant) breakfast cereals | (4) Antifoaming agent | (4) Good Manufacturing Practice |
| S.15 | Sodium Methyl Sulphate | Pectin | A processing aid, the result of methylation of pectin by sulfuric acid and methyl alcohol and neutralized by sodium bicarbonate | 0.1% of pectin |
| S.15A | [Repealed, SOR/93-276, s. 9] | | | |
| S.16 | Sucrose Acetate Isobutyrate | (Naming the flavour) Flavour for use in beverages containing citrus or spruce oils | Density adjusting agent | 300 p.p.m. in beverages containing citrus or spruce oils as consumed |
| S.17 | Sulphuric Acid | Coffee beans | To improve the extraction yield of coffee solids | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Purpose of Use | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-------------------------------|---|--------------------------------|---|
| T.1 | Talc | (1) Dried split legumes; Rice | (1) Coating agent | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Chewing gum base | (2) Filler | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Chewing gum | (3) Dusting agent | (3) Good Manufacturing Practice |
| T.2 | Tannic Acid | (1) Chewing gum | (1) To reduce adhesion | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Cider; Honey wine; Wine | (2) Finning agent | (2) 200 p.p.m. |
| | | (3) Ale; Beer; Malt liquor; Porter; Stout | (3) Finning agent | (3) 10 p.p.m. |
| T.2A | [Repealed, SOR/93-276, s. 10] | | | |
| T.3 | Triacetin | Cake mixes | Wetting agent | Good Manufacturing Practice |
| T.4 | Triethyl Citrate | Dried egg-white (dried albumen); Frozen egg-white (frozen albumen); Liquid egg-white (liquid albumen) | Whipping agent | 0.25% |
| X.1 | [Repealed, SOR/93-276, s. 11] | | | |
| Y.1 | Yeast Mannoproteins | Wine | To inhibit crystal formation | 0.04% |

Date modified:

2019-03-18

9. List of Permitted Sweeteners (Lists of Permitted Food Additives)

This List of Permitted Sweeteners sets out authorized food additives that are used to impart a sweet taste to a food. It is incorporated by reference in the [Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Sweeteners](#).

Note: A [transition guide](#) has been created to provide stakeholders with further information on the Lists of Permitted Food Additives as well as guidance on how to interpret and use these lists.

Supersedes: 2019-04-03

Date issued: 2019-05-14

Access [archived versions](#) of this list.

List of Permitted Sweeteners

| Item No. | Column 1 - Additive | Column 2 - Permitted in or Upon | Column 3 - Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|---------------------|--|--|
| A.02 | Advantame | (1) Table-top sweeteners | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Baking mixes; Unstandardized bakery products | (2) 18 p.p.m. in products as consumed |

| Item No. | Column 1 - Additive | Column 2 - Permitted in or Upon | Column 3 - Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|--|---|
| | | (3) Breakfast cereals; Nut spreads; Peanut spreads; Unstandardized fruit spreads; Unstandardized purées; Unstandardized table syrups | (3) 10 p.p.m. |
| | | (4) Unstandardized beverages except unstandardized coffee beverages and unstandardized tea beverages; Unstandardized beverage concentrates except unstandardized coffee beverage concentrates and unstandardized tea beverage concentrates; Unstandardized beverage mixes except unstandardized coffee beverage mixes and unstandardized tea beverage mixes; Unstandardized desserts; Unstandardized dessert mixes | (4) 10 p.p.m. in products as consumed |
| | | (5) Unstandardized coffee beverages; Unstandardized coffee beverage concentrates; Unstandardized coffee beverage mixes; Unstandardized tea beverages; Unstandardized tea beverage concentrates; Unstandardized tea beverage mixes | (5) 3 p.p.m. in beverages as consumed |
| | | (6) Breath freshener products; Chewing gum | (6) 400 p.p.m. |
| | | (7) Confectionery glazes for snack foods; Sweetened seasonings or coating mixes for snack foods; Unstandardized confectionery; Unstandardized confectionery coatings | (7) 20 p.p.m. |
| | | (8) Fillings; Filling mixes; Toppings; Topping mixes | (8) 20 p.p.m. in products as consumed |
| | | (9) Marinades | (9) 3 p.p.m. |

| Item No. | Column 1 - Additive | Column 2 - Permitted in or Upon | Column 3 - Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|---|---|
| | | (10) Unstandardized salad dressings | (10) 5 p.p.m. |
| | | (11) Unstandardized condiments; Unstandardized sauces | (11) 4 p.p.m. |
| | | (12) Broths; Soups; Soup mixes | (12) 2 p.p.m. in products as consumed |
| | | (13) Dietetic confectionery; Dietetic confectionery coatings | (13) 60 p.p.m. |
| | | (14) Yogurt | (14) 6 p.p.m. |
| A.01 | Acesulfame potassium | (1) Table-top sweeteners | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized carbonated beverages | (2) 0.025% in beverages as consumed |
| | | (3) Unstandardized beverage concentrates; Unstandardized beverage mixes; Unstandardized beverages; Unstandardized dairy beverages | (3) 0.05% in beverages as consumed |
| | | (4) Filling mixes; Fillings; Topping mixes; Toppings; Unstandardized dessert mixes; Unstandardized desserts; Yogurt | (4) 0.1% in products as consumed |
| | | (5) Breath freshener products (except chewing gum) | (5) 0.35% |
| | | (6) Unstandardized fruit spreads | (6) 0.1% |
| | | (7) Unstandardized salad dressings | (7) 0.05% |
| | | (8) Unstandardized confectionery | (8) 0.25% |

| Item No. | Column 1 - Additive | Column 2 - Permitted in or Upon | Column 3 - Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|---|---|
| | | (9) Baking mixes; Unstandardized bakery products | (9) 0.1% in products as consumed |
| | | (10) Canned (naming the fruit); Unstandardized canned fruit | (10) 0.007% |
| | | (11) Chewing gum | (11) 0.5% |
| A.1 | Aspartame | (1) Table-top sweeteners | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Breakfast cereals | (2) 0.5% |
| | | (3) Unstandardized beverage concentrates; Unstandardized beverage mixes; Unstandardized beverages | (3) 0.1% in beverages as consumed |
| | | (4) Filling mixes; Fillings; Topping mixes; Toppings; Unstandardized dessert mixes; Unstandardized desserts; Yogurt | (4) 0.3% in products as consumed |
| | | (5) Breath freshener products; Chewing gum | (5) 1.0% |
| | | (6) Unstandardized fruit spreads; Unstandardized purées; Unstandardized sauces; Unstandardized table syrups | (6) 0.2% |
| | | (7) Nut spreads; Peanut spreads; Unstandardized salad dressings | (7) 0.05% |
| | | (8) Unstandardized condiments | (8) 0.2% |
| | | (9) Confectionery glazes for snack foods; Sweetened seasonings or coating mixes for snack foods | (9) 0.1% |

| Item No. | Column 1 - Additive | Column 2 - Permitted in or Upon | Column 3 - Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--|--|---|
| | | (10) Unstandardized confectionery; Unstandardized confectionery coatings | (10) 0.3% |
| A.2 | Aspartame, encapsulated to prevent degradation during baking | Baking mixes; Unstandardized bakery products | 0.4% in product as consumed |
| C.1 | Calcium saccharin | Same foods as listed for Saccharin | Same levels and conditions as prescribed for saccharin |
| E.1 | Erythritol | (1) Table-top sweeteners | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Dietetic beverages | (2) 3.5% |
| | | (3) Fat-based cream fillings and toppings | (3) 60% |
| | | (4) Dietetic cookies and wafers | (4) 7% |
| | | (5) Soft candies | (5) 40% |
| | | (6) Hard candies | (6) 99% |
| | | (7) Chewing gum | (7) 75% |
| | | (8) Baking mixes; Unstandardized bakery products | (8) 10% |
| | | (9) Cakes; Cookies | (9) 10% |
| | | (10) Unstandardized fruit spreads | (10) 14% |
| | | (11) Unstandardized dairy-based beverages | (11) 2.5% |
| | | (12) Unstandardized frozen desserts | (12) 5% |

| Item No. | Column 1 - Additive | Column 2 - Permitted in or Upon | Column 3 - Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------------|--|---|
| | | (13) Cream fillings; Custard fillings; Fruit fillings; Puddings | (13) 10% |
| | | (14) Syrups; Toppings | (14) 15% |
| | | (15) Fruit-based smoothie beverages; Yogurt | (15) 7% |
| | | (16) Unstandardized alcoholic beverages | (16) 3.5% |
| | | (17) Non-alcoholic carbonated water-based fruit-flavoured and sweetened beverages other than cola type beverages | (17) 1.5% |
| | | (18) Meal replacement dry beverage mixes | (18) 0.51% in beverages as consumed |
| | | (19) Nutritional supplement bars; Nutritional supplement pre-cooked (instant) breakfast cereals | (19) 0.03% |
| | | (20) Nutritional supplement dry beverage mixes | (20) 0.03% in beverages as consumed |
| | | (21) Food thickener products | (21) 2.0% |
| H.1 | Hydrogenated starch hydrolysates | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| I.1 | Isomalt | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| L.1 | Lactitol | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 - Additive | Column 2 - Permitted in or Upon | Column 3 - Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|---|---|
| M.1 | Maltitol | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| M.2 | Maltitol syrup | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| M.3 | Mannitol | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| M.4 | Monk fruit extract | Table-top sweeteners | 0.8% calculated as mogroside V |
| N.1 | Neotame | (1) Table-top sweeteners | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Breakfast cereals | (2) 0.016% |
| | | (3) Unstandardized beverage concentrates; Unstandardized beverage mixes; Unstandardized beverages | (3) 0.003% in beverages as consumed |
| | | (4) Filling mixes; Fillings; Topping mixes; Toppings; Unstandardized dessert mixes; Unstandardized desserts; Yogurt | (4) 0.01% in products as consumed |
| | | (5) Breath freshener products; Chewing gum | (5) 0.032% |
| | | (6) Unstandardized fruit spreads; Unstandardized purées; Unstandardized sauces; Unstandardized table syrups | (6) 0.007% |
| | | (7) Nut spreads; Peanut spreads; Unstandardized salad dressings | (7) 0.002% |

| Item No. | Column 1 - Additive | Column 2 - Permitted in or Upon | Column 3 - Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|---|---|
| | | (8) Unstandardized condiments | (8) 0.007% |
| | | (9) Confectionery glazes for snack foods; Sweetened seasonings or coating mixes for snack foods | (9) 0.0032% |
| | | (10) Unstandardized confectionery; Unstandardized confectionery coatings | (10) 0.01% |
| | | (11) Baking mixes; Unstandardized bakery products | (11) 0.013% in products as consumed |
| P.1 | Potassium saccharin | Same foods as listed for Saccharin | Same levels and conditions as prescribed for saccharin |
| S.1 | Sorbitol | (1) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006 (n) | (1) 6.0% |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 - Additive | Column 2 - Permitted in or Upon | Column 3 - Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|--|--|
| S.01 | Saccharin | (1) Breath freshener products | (1) 0.15% calculated as saccharin. If any combination of saccharin, calcium saccharin, potassium saccharin or sodium saccharin is used, the total amount not to exceed 0.15%, calculated as saccharin. |
| | | (2) Unstandardized canned fruit | (2) 0.01% calculated as saccharin. If any combination of saccharin, calcium saccharin, potassium saccharin or sodium saccharin is used, the total amount not to exceed 0.01%, calculated as saccharin. |
| | | | |

| Item No. | Column 1 - Additive | Column 2 - Permitted in or Upon | Column 3 - Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|--|--|
| | | (3) Chewing gum | (3) 0.25% calculated as saccharin. If any combination of saccharin, calcium saccharin, potassium saccharin or sodium saccharin is used, the total amount not to exceed 0.25%, calculated as saccharin. |
| | | (4) Unstandardized frozen desserts | (4) 0.0025% calculated as saccharin. If any combination of saccharin, calcium saccharin, potassium saccharin or sodium saccharin is used, the total amount not to exceed 0.0025%, calculated as saccharin. |
| | | | |

| Item No. | Column 1 - Additive | Column 2 - Permitted in or Upon | Column 3 - Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|--|--|
| | | (5) Toppings; Topping Mixes | (5) 0.09% calculated as saccharin. If any combination of saccharin, calcium saccharin, potassium saccharin or sodium saccharin is used, the total amount not to exceed 0.09%, calculated as saccharin. |
| | | (6) Unstandardized alcoholic liqueurs | (6) 0.12% calculated as saccharin. If any combination of saccharin, calcium saccharin, potassium saccharin or sodium saccharin is used, the total amount not to exceed 0.12%, calculated as saccharin. |
| | | | |

| Item No. | Column 1 - Additive | Column 2 - Permitted in or Upon | Column 3 - Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|---|--|
| | | (7) Unstandardized carbonated non-alcoholic beverages | (7) 0.03% calculated as saccharin. If any combination of saccharin, calcium saccharin, potassium saccharin or sodium saccharin is used, the total amount not to exceed 0.03%, calculated as saccharin. |
| | | (8) Unstandardized fruit spreads | (8) 0.02% calculated as saccharin. If any combination of saccharin, calcium saccharin, potassium saccharin or sodium saccharin is used, the total amount not to exceed 0.02%, calculated as saccharin. |
| | | | |

| Item No. | Column 1 - Additive | Column 2 - Permitted in or Upon | Column 3 - Maximum Level of Use and Other Conditions |
|---------------|---|------------------------------------|--|
| | | (9) Preoperative beverages | (9) 0.03% calculated as saccharin. If any combination of saccharin, calcium saccharin, potassium saccharin or sodium saccharin is used, the total amount not to exceed 0.03%, calculated as saccharin. |
| | | (10) Table-top sweeteners | (10) Good Manufacturing Practice |
| S.01.1 | Sodium Saccharin | Same foods as listed for saccharin | Same levels and conditions as prescribed for saccharin |
| S.1.1 | Sorbitol syrup | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| S.1.2 | Steviol glycosides from: <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni; <i>Saccharomyces cerevisiae</i> CD15380; <i>Saccharomyces</i> | (1) Table-top sweeteners | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 - Additive | Column 2 - Permitted in or Upon | Column 3 - Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|------------------------------|---|--|
| | <i>cerevisiae</i> CD15407 | | |
| | | (2) Breakfast cereals; Confectionery glazes for snack foods; Nut spreads; Peanut spreads; Sweetened seasonings or coating mixes for snack foods; Unstandardized chocolate confectionery; Unstandardized chocolate flavoured confectionery coatings; Unstandardized fruit spreads; Unstandardized purées; Unstandardized salad dressings; Unstandardized sauces; Unstandardized table syrups | (2) 0.035% (calculated as steviol equivalents) |
| | | (3) Unstandardized beverage concentrates; Unstandardized beverages; Unstandardized beverage mixes | (3) 0.02% (calculated as steviol equivalents) in beverages as consumed |
| | | (4) Baking mixes; Filling mixes; Fillings; Topping mixes; Toppings; Unstandardized bakery products; Unstandardized dessert mixes; Unstandardized desserts; Yogurt | (4) 0.035% (calculated as steviol equivalents) in products as consumed |
| | | (5) Breath freshener products; Chewing gum | (5) 0.35% (calculated as steviol equivalents) |
| | | (6) Unstandardized condiments | (6) 0.013% (calculated as steviol equivalents) |
| | | | |

| Item No. | Column 1 - Additive | Column 2 - Permitted in or Upon | Column 3 - Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|--|---|
| | | (7) Unstandardized confectionery (except unstandardized chocolate confectionery); Unstandardized confectionery coatings (except unstandardized chocolate flavoured confectionery coatings) | (7) 0.07% (calculated as steviol equivalents) |
| | | (8) Meal replacement bars; Nutritional supplement bars | (8) 0.02% (calculated as steviol equivalents) |
| | | (9) Unstandardized snack bars | (9) 0.04% (calculated as steviol equivalents) |
| | | (10) Canned (naming the fruit); Unstandardized canned fruit | (10) 0.012% (calculated as steviol equivalents) |
| S.2 | Sucralose | (1) Table-top sweeteners | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Breakfast cereals | (2) 0.1% |
| | | (3) Unstandardized beverage concentrates; Unstandardized beverage mixes; Unstandardized beverages; Unstandardized dairy beverages | (3) 0.025% in beverages as consumed |
| | | (4) Filling mixes; Fillings; Topping mixes; Toppings; Unstandardized dessert mixes; Unstandardized desserts; Yogurt | (4) 0.025% in products as consumed |
| | | (5) Breath freshener products; Chewing gum | (5) 2.5% |

| Item No. | Column 1 - Additive | Column 2 - Permitted in or Upon | Column 3 - Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|--|---|
| | | (6) Unstandardized fruit spreads | (6) 0.045% |
| | | (7) Unstandardized condiments; Unstandardized salad dressings | (7) 0.04% |
| | | (8) Confectionery glazes for snack foods; Sweetened seasonings or coating mixes for snack foods; Unstandardized confectionery; Unstandardized confectionery coatings | (8) 0.07% |
| | | (9) Baking mixes; Unstandardized bakery products | (9) 0.065% in products as consumed |
| | | (10) Unstandardized processed fruit and vegetable products, except unstandardized canned fruit | (10) 0.015% |
| | | (11) Unstandardized alcoholic beverages | (11) 0.07% |
| | | (12) Pudding mixes; Puddings | (12) 0.04% in products as consumed |
| | | (13) Unstandardized table syrups | (13) 0.15% |
| | | (14) Canned (naming the fruit); Unstandardized canned fruit | (14) 0.025% |
| | | (15) Pickles; Relishes | (15) 0.015% |
| | | (16) Protein isolate- and uncooked cornstarch-based snack bars | (16) 0.2% |
| | | (17) Nutritional supplement bars | (17) 0.045% |
| | | (18) Nutritional supplement dry soup mixes | (18) 0.03% in soups as consumed |

| Item No. | Column 1 - Additive | Column 2 - Permitted in or Upon | Column 3 - Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|--|---|
| T.1 | Thaumatococcus | (1) Breath freshener products; Chewing gum | (1) 500 p.p.m. |
| | | (2) Salt substitutes | (2) 400 p.p.m. |
| | | (3) (naming the flavour) Flavour referred to in section B.10.005; Unstandardized flavouring preparations | (3) 100 p.p.m. |
| X.1 | Xylitol | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |

10. List of Permitted pH Adjusting Agents, Acid-Reacting Materials and Water Correcting Agents (Lists of Permitted Food Additives)

This List of Permitted pH Adjusting Agents, Acid-Reacting Materials and Water Correcting Agents sets out authorized food additives that are used to alter or control the acidity or alkalinity of a food or to prevent a food from drying out. It is incorporated by reference in the [Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as pH Adjusting Agents, Acid-Reacting Materials and Water Correcting Agents](#).

Note: A [transition guide](#) has been created to provide stakeholders with further information on the Lists of Permitted Food Additives as well as guidance on how to interpret and use these lists.

Supersedes: 2018-11-16

Date issued: 2019-03-05

Access [archived versions](#) of this list.

List of Permitted pH Adjusting Agents, Acid-Reacting Materials and Water Correcting Agents

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|-------------------------------|--|
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| A.1 | Acetic Acid | (1) Cold-pack cheese food; Cold-pack (naming the variety) cheese; Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); (naming the variety) Whey cheese | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Canned Asparagus | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Gelatin | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Unstandardized foods | (4) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|--------------------------------------|---|
| A.2 | Adipic Acid | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| A.3 | Ammonium Aluminum Sulphate | (1) Baking powder | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| A.4 | Ammonium Bicarbonate | (1) Cocoa products | (1) Sufficient to process the cocoa products in accordance with the requirements of section B.04.005 |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-----------------------------|--------------------------------------|---|
| A.5 | Ammonium Carbonate | (1) Cocoa products | (1) Sufficient to process the cocoa products in accordance with the requirements of section B.04.005 |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| A.6 | Ammonium Citrate, dibasic | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| A.7 | Ammonium Citrate, monobasic | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| A.8 | Ammonium Hydroxide | (1) Cocoa products | (1) Sufficient to process the cocoa products in accordance with the requirements of section B.04.005 |
| | | (2) Gelatin | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-------------------------------|---|---|
| | | (3) Unstandardized foods | (3) Good Manufacturing Practice |
| A.9 | Ammonium Phosphate, dibasic | (1) Ale; Bacterial cultures; Baking powder; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| A.10 | Ammonium Phosphate, monobasic | (1) Ale; Bacterial cultures; Baking powder; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Uncultured buttermilk | (3) 0.1% |
| C.1 | Calcium Acetate | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| C.1A | Calcium Acid Pyrophosphate | (1) Baking powder | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| C.2 | Calcium Carbonate | (1) Ice cream mix; Ice milk mix | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Cold-pack cheese food; Cold-pack (naming the variety) cheese; Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); (naming the variety) Whey cheese | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Grape juice | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (4) Unstandardized foods | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Cocoa products | (5) Sufficient to process the cocoa products in accordance with the requirements of section B.04.005 |
| | | (6) Wine | (6) Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of section B.02.100 |
| | | (7) Infant cereal products | (7) Good Manufacturing Practice |
| C.3 | Calcium Chloride | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| C.4 | Calcium Citrate | (1) Infant formula | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| C.5 | Calcium Fumarate | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| C.6 | Calcium Gluconate | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| C.7 | Calcium Hydroxide | (1) Ale; Beer; Ice cream mix; Ice milk mix; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Canned peas | (2) 0.01% in accordance with the requirements of section B.11.002 |
| | | (3) Infant formula | (3) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|------------------------------|---|---|
| | | (4) Grape Juice | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Unstandardized foods | (5) Good Manufacturing Practice |
| C.8 | Calcium Lactate | (1) Baking powder | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| C.9 | Calcium Oxide | (1) Ale; Beer; Ice cream mix; Ice milk mix; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| C.10 | Calcium Phosphate, dibasic | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| C.11 | Calcium Phosphate, monobasic | (1) Ale; Baking powder; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-----------------------------|---|--|
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| C.12 | Calcium Phosphate, tribasic | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| C.13 | Calcium Sulphate | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Wine | (2) Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of section B.02.100 |
| C.13A | Carbon Dioxide | (Naming the variety) Cheese | Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of section B.08.033 |
| C.14 | Citric Acid | (1) Ale; Beer; Cider; Honey wine; Malt liquor; Porter; Stout; Wine | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | <p>(2) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; Apricot nectar; Beans; Beans with pork; Canned mushrooms; Canned (naming the fruit); Canned (naming the vegetable); Canned tomatoes; Concentrated tomato paste; Fig marmalade; Fig marmalade with pectin; Frozen mushrooms; Frozen (naming the fruit); Frozen (naming the vegetable); Grape juice; Mincemeat; (naming the citrus fruit) Marmalade; (naming the citrus fruit) Marmalade with pectin; (naming the fruit) Jam; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly; (naming the fruit) Jelly with pectin; Olives; Peach nectar; Pear nectar; Pickles; Pineapple marmalade; Pineapple marmalade with pectin; Relishes; Tomato juice; Tomato paste; Tomato pulp; Tomato puree</p> | <p>(2) Good Manufacturing Practice</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (3) Dried egg-white (dried albumen); Dried whole egg; Dried yolk; Frozen crustaceans; Frozen egg-white (frozen albumen); Frozen fish; Frozen fish fillets; Frozen marine mammals; Frozen minced fish; Frozen molluscs; Frozen whole egg; Frozen yolk; Gelatin; Glaze for frozen fish; Liquid egg-white (liquid albumen); Liquid whole egg; Liquid yolk; Other Frozen marine invertebrates; Prepared fish or prepared meat (Division 21); Preserved fish or preserved meat (Division 21) | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Cocoa products | (4) 1.0%, singly or in combination with tartaric acid, calculated on a fat-free basis |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (5) Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese; Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cottage cheese; Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Creamed cottage cheese; Ice cream mix; Ice milk mix; Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Sherbet; (naming the variety) Whey cheese; | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) French dressing; Margarine; Mayonnaise; Salad dressing | (6) Good Manufacturing Practice |
| | | (7) Infant formula | (7) Good Manufacturing Practice |
| | | (8) Unstandardized foods | (8) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (9) Blackstrap molasses destined for the manufacture of confectionery glazes for snack foods, treated with asparaginase in accordance with item A.3 of the <i>List of Permitted Food Enzymes</i> | (9) Good Manufacturing Practice |
| C.15 | Cream of Tartar | Same foods as listed for Potassium Acid Tartrate | Same levels as prescribed for Potassium Acid Tartrate |
| F.1 | Fumaric Acid | (1) Gelatin | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Wine | (3) Good Manufacturing Practice |
| G.1 | Gluconic Acid | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| G.2 | Glucono-delta-lactone | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| H.1 | Hydrochloric Acid | (1) Ale; Beer; Gelatin; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (2) Infant formula | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Bakery fillings; Flavour emulsions; Icings | (3) Good Manufacturing Practice |
| L.1 | Lactic Acid | (1) Ale; Baking powder; Beer; Bread; Cider; Cottage cheese; Creamed cottage cheese; Dried egg-white (dried albumen); Dried whole egg; Dried yolk; French dressing; Frozen egg-white (frozen albumen); Frozen whole egg; Frozen yolk; Ice cream mix; Ice milk mix; Liquid egg-white (liquid albumen); Liquid whole egg; Liquid yolk; Malt liquor; Mayonnaise; Olives; Pickles; Porter; Relishes; Salad dressing; Sherbet; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Canned pears; Canned strawberries | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Margarine | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (4) Cold-pack cheese food; Cold-pack (naming the variety) cheese; Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); (naming the variety) Whey cheese | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Unstandardized foods | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) Wine | (6) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| M.2 | Magnesium Carbonate | (1) Cocoa products | (1) Sufficient to process the cocoa products in accordance with the requirements of section B.04.005 |
| | | (2) Ice cream mix; Ice milk mix | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Unstandardized foods | (3) Good Manufacturing Practice |
| M.3 | Magnesium Citrate | Soft drinks | Good Manufacturing Practice |
| M.4 | Magnesium Fumarate | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| M.5 | Magnesium Hydroxide | (1) Canned peas | (1) 0.05% in accordance with the requirements of section B.11.002 |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (2) Cocoa products | (2) Sufficient to process the cocoa products in accordance with the requirements of section B.04.005 |
| | | (3) Gelatin; Ice cream mix; Ice milk mix | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Bacterial cultures | (4) Good Manufacturing Practice |
| M.6 | Magnesium Oxide | Ice cream mix; Ice milk mix | Good Manufacturing Practice |
| M.6A | Magnesium Phosphate | Bacterial cultures | Good Manufacturing Practice |
| M.7 | Magnesium Sulphate | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Bacterial cultures | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| M.8 | Malic Acid | (1) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; Apricot nectar; Canned asparagus; Fig marmalade; Fig marmalade with pectin; Frozen (naming the fruit); (naming the fruit) Jam; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly; (naming the fruit) Jelly with pectin; (naming the citrus fruit) Marmalade; (naming the citrus fruit) Marmalade with pectin; Peach nectar; Pear nectar; Pineapple marmalade; Pineapple marmalade with pectin | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Canned applesauce; Canned pears; Canned strawberries | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (3) Cold-pack cheese food; Cold-pack (naming the variety) cheese; Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); (naming the variety) Whey cheese | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Unstandardized foods | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Wine | (5) Good Manufacturing Practice |
| M.8A | Manganese Sulphate | Bacterial cultures | Good Manufacturing Practice |
| M.9 | Metatartaric Acid | Wine | 0.01% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| P.1 | Phosphoric Acid | (1) Ale; Beer; Cottage Cheese; Creamed cottage cheese; Gelatin; Light beer; Malt liquor; Monoglycerides and mono- and di-glycerides; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Cold-pack cheese food; Cold-pack (naming the variety) cheese; Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); (naming the variety) Whey cheese | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Fish protein | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Unstandardized foods | (4) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-----------------------------|--|--|
| | | (5) Cocoa products | (5) 0.5%, expressed as P ₂ O ₅ , calculated on a fat-free basis |
| P.2 | Potassium Acid Tartrate | (1) Baking powder; Honey wine | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Wine | (3) 0.42% |
| P.3 | Potassium Aluminum Sulphate | (1) Ale; Baking powder; Beer; Light beer; Malt liquor; Oil-soluble annatto; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| P.4 | Potassium Bicarbonate | (1) Baking powder; Malted milk; Malted milk powder | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (2) Cocoa products | (2) Sufficient to process the cocoa products in accordance with the requirements of section B.04.005 |
| | | (3) Cold-pack cheese food; Cold-pack (naming the variety) cheese; Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); (naming the variety) Whey cheese | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Infant formula | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (5) Margarine | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) Unstandardized foods | (6) Good Manufacturing Practice |
| | | (7) Wine | (7) Good Manufacturing Practice |
| P.5 | Potassium Carbonate | (1) Cocoa products | (1) Sufficient to process the cocoa products in accordance with the requirements of section B.04.005 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (2) Cold-pack cheese food; Cold-pack (naming the variety) cheese; Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); (naming the variety) Whey cheese | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Margarine | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Unstandardized foods | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) A blend of prepared fish and prepared meat referred to in paragraph B.21.006(n) | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (6) Wine | (6) Good Manufacturing Practice |
| P.6 | Potassium Chloride | Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | Good Manufacturing Practice |
| P.7 | Potassium Citrate | (1) Infant formula | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Margarine | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Unstandardized foods | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Wine | (4) Good Manufacturing Practice |
| P.8 | Potassium Fumarate | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| P.9 | Potassium Hydroxide | (1) Oil-soluble annatto | (1) 1.0% |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (2) Cocoa products | (2) Sufficient to process the cocoa products in accordance with the requirements of section B.04.005 |
| | | (3) Ice cream mix; Ice milk mix; Pumping pickle, cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat or preserved meat by-product | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Infant formula | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Margarine | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) Grape juice | (6) Good Manufacturing Practice |
| | | (7) Unstandardized foods | (7) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-------------------------------------|---|---|
| P.9A | Potassium Lactate | (1) Margarine | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| P.10 | Potassium Phosphate, dibasic | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| P.10A | Potassium Phosphate, tribasic | (1) Ale; Beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| P.10B | Potassium Pyrophosphate, tetrabasic | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| P.11 | Potassium Sulphate | Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | Good Manufacturing Practice |
| P.12 | Potassium Tartrate | Cider | Good Manufacturing Practice |
| P.13 | Potassium Tripolyphosphate | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---------------------------|--------------------------------------|---|
| S.1 | Sodium Acetate | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| S.2 | Sodium Acid Pyrophosphate | (1) Baking powder | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| S.3 | Sodium Acid Tartrate | Baking Powder | Good Manufacturing Practice |
| S.4 | Sodium Aluminum Phosphate | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| S.5 | Sodium Aluminum Sulphate | (1) Baking powder | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| S.6 | Sodium Bicarbonate | <p>(1) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; Baking powder; Dried egg-white (dried albumen); Dried whole egg; Dried yolk; Fig marmalade; Fig marmalade with pectin; Frozen egg-white (frozen albumen); Frozen whole egg; Frozen yolk; Ice cream mix; Ice milk mix; Liquid egg-white (liquid albumen); Liquid whole egg; Liquid yolk; Malted milk powder; (naming the citrus fruit) Marmalade; (naming the citrus fruit) Marmalade with pectin; (naming the fruit) Jam; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly; (naming the fruit) Jelly with pectin; Oil-soluble annatto; Pineapple marmalade; Pineapple marmalade with pectin; Pumping pickle, cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat or preserved meat by-product</p> | <p>(1) Good Manufacturing Practice</p> |
| | | <p>(2) Cocoa products</p> | <p>(2) Sufficient to process the cocoa products in accordance with the requirements of section B.04.005</p> |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (3) Cold-pack cheese food; Cold-pack (naming the variety) cheese; Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); (naming the variety) Whey cheese | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Infant formula | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Margarine | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) Unstandardized foods | (6) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| S.7 | Sodium Bisulphate | (1) Ale; Beer; Canned applesauce; Canned carrots; Canned corn; Canned green beans; Canned mushrooms; Canned olives; Canned peaches; Canned peas; Canned pears; Canned pickles; Canned sweet potatoes; Canned relish; Canned tomatoes; Canned yams; Canned pineapple; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Cream cheese spread; Processed cheddar cheese; Processed cheese food; Processed cream cheese; Processed Gouda cheese; Processed Jack cheese; Processed Monterey cheese; Processed Mozzarella cheese; Processed Muenster cheese | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Mayonnaise; Salad Dressing | (4) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| S.8 | Sodium Carbonate | <p>(1) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; Dried egg-white (dried albumen); Dried whole egg; Dried yolk; Fig marmalade; Fig marmalade with pectin; Frozen egg-white (frozen albumen); Frozen whole egg; Frozen yolk; Gelatin; Ice cream mix; Ice milk mix; Liquid egg-white (liquid albumen); Liquid whole egg; Liquid yolk; Meat binder or (naming the meat product) binder where sold for use in preserved meat or preserved meat by-product; (naming the citrus fruit) Marmalade; (naming the citrus fruit) Marmalade with pectin; (naming the fruit) Jam; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly; (naming the fruit) Jelly with pectin; Pineapple marmalade; Pineapple marmalade with pectin</p> | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Cocoa products | (2) Sufficient to process the cocoa products in accordance with the requirements of section B.04.005 |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (3) Cold-pack cheese food; Cold-pack (naming the variety) cheese; Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); (naming the variety) Whey cheese | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Margarine | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Unstandardized foods | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) Squid meat intended for processing | (6) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| S.9 | Sodium Citrate | (1) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; Cottage cheese; Cream; Creamed cottage cheese; Ice cream mix; Ice milk mix; (naming the fruit) Jam; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly; (naming the fruit) Jelly with pectin; (naming the citrus fruit) Marmalade; (naming the citrus fruit) Marmalade with pectin; Pineapple marmalade or Fig marmalade; Pineapple marmalade with pectin or Fig marmalade with pectin; Sherbet | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Infant formula | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Unstandardized foods | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Margarine | (4) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (5) Frozen crustaceans; Frozen fish; Frozen fish fillets; Frozen marine mammals; Frozen minced fish; Frozen molluscs; Glaze for frozen fish; Other Frozen marine invertebrates; Prepared fish or prepared meat (Division 21); Preserved fish or preserved meat (Division 21) | (5) Good Manufacturing Practice |
| S.12 | Sodium Fumarate | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| S.13 | Sodium Gluconate | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| S.14 | Sodium Hexametaphosphate | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| S.15 | Sodium Hydroxide | (1) Cocoa products | (1) Sufficient to process the cocoa products in accordance with the requirements of section B.04.005 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (2) Gelatin; Ice cream mix; Ice milk mix; (naming the flavour) Partly skimmed milk; (naming the flavour) Skim milk; Pumping pickle, cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat or preserved meat by-product | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Infant formula | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Margarine | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Unstandardized foods | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) (Naming the variety) Whey cheese; Whey cheese | (6) Good Manufacturing Practice |
| | | (7) Frozen egg-white (frozen albumen); Liquid egg-white (liquid albumen) | (7) Good Manufacturing Practice |
| S.16 | Sodium Lactate | (1) Margarine | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---------------------------------------|---|---|
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| S.17 | Sodium Phosphate, dibasic | (1) Ale; Bacterial culture; Beer; Cream; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| S.18 | Sodium Phosphate, monobasic | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| S.19 | Sodium Phosphate, tribasic | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| S.19A | Sodium Potassium Hexametaphosphate | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-----------------------------------|--|---|
| S.20 | Sodium Potassium Tartrate | (1) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly; (naming the fruit) Jelly with pectin; (naming the citrus fruit) Marmalade; (naming the citrus fruit) Marmalade with pectin; Pineapple marmalade or Fig marmalade; Pineapple marmalade with pectin or Fig marmalade with pectin | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Margarine | (3) Good Manufacturing Practice |
| S.20A | Sodium Potassium Tripolyphosphate | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| S.21 | Sodium Pyrophosphate, tetrabasic | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| S.22 | Sodium Tripolyphosphate | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| S.23 | Sulphuric Acid | Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| S.24 | Sulphurous Acid | Gelatin | Good Manufacturing Practice provided the finished product does not contain more than 500 p.p.m. calculated as sulphur dioxide |
| T.1 | Tartaric Acid | (1) Ale; Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; Baking powder; Beer; Canned asparagus; Cider; Fig marmalade; Fig marmalade with pectin; French dressing; Gelatin; Honey wine; Ice cream mix; Ice milk mix; (naming the fruit) Jam; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly; (naming the fruit) Jelly with pectin; Light beer; Malt liquor; (naming the citrus fruit) Marmalade; (naming the citrus fruit) Marmalade with pectin; Mayonnaise; Pineapple marmalade; Pineapple marmalade with pectin; Porter; Salad dressing; Sherbet; Stout; Wine | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Canned pears; Canned strawberries | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (3) Cold-pack cheese food; Cold-pack (naming the variety) cheese; Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); (naming the variety) Whey cheese | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Margarine | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Unstandardized foods | (5) Good Manufacturing Practice |
| | | (6) Cocoa products | (6) 1%, singly or in combination with citric acid, calculated on a fat-free basis |

11. List of Permitted Preservatives (Lists of Permitted Food Additives)

This List of Permitted Preservatives sets out authorized food additives used to control micro-organisms or oxidation in food. It is incorporated by reference in the [Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Preservatives](#).

Note: A [transition guide](#) has been created to provide stakeholders with further information on the Lists of Permitted Food Additives as well as guidance on how to interpret and use these lists.

Supersedes: 2018-05-25

Date issued: 2018-11-16

Access [archived versions](#) of this list.

List of Permitted Preservatives

[Part 1 - Class 1 Preservatives](#)

[Part 2 - Class 2 Preservatives](#)

[Part 3 - Class 3 Preservatives](#)

[Part 4 - Class 4 Preservatives](#)

Part 1 - Class 1 Preservatives

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|-------------------------------|--|
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| A.1 | Acetic Acid | (1) Preserved fish; Preserved meat; Preserved meat by-product; Preserved poultry meat; Preserved poultry meat by-product; Pumping pickle, cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat or preserved meat by-product | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| A.2 | Ascorbic Acid | (1) Ale; Beer; Canned mushrooms; Canned tuna; Cider; Frozen minced fish; Frozen (naming the fruit); Glaze for frozen fish; Headcheese; Light beer; Malt liquor; Meat binder or (naming the meat product) binder where sold for use in preserved meat and preserved meat by-product (Division 14 only); Porter; Preserved fish; Preserved meat; Preserved meat by-product; Preserved poultry meat; Preserved poultry meat by-product; Pumping pickle, cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat or preserved meat by-product; Stout; Wine | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (3) Canned (naming the fruit); Canned (naming the vegetable) | (3) Good Manufacturing Practice |
| C.1 | Calcium Ascorbate | (1) Ale; Beer; Canned mushrooms; Canned tuna; Canned white asparagus; Cider; Frozen (naming the fruit); Frozen minced fish; Glaze for frozen fish; Headcheese; Light beer; Malt liquor; Meat binder or (naming the meat product) binder where sold for use in preserved meat and preserved meat by-product (Division 14 only); Porter; Preserved fish; Preserved meat; Preserved meat by-product; Preserved poultry meat; Preserved poultry meat by-product; Pumping pickle, cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat or preserved meat by-product; Stout; Wine | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (2) Canned applesauce | (2) If used either singly or in combination with Iso-Ascorbic Acid, the total not to exceed 150 p.p.m. |
| | | (3) Canned peaches | (3) 550 p.p.m. |
| | | (4) Unstandardized foods | (4) Good Manufacturing practice |
| | | (5) Canned mandarin oranges | (5) 400 p.p.m. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| E.1 | Erythorbic Acid | (1) Ale; Beer; Cider; Frozen minced fish; Frozen (naming the fruit); Glaze for frozen fish; Headcheese; Light beer; Malt liquor; Meat binder or (naming the meat product) binder where sold for use in preserved meat and preserved meat by-product (Division 14 only); Porter; Preserved fish; Preserved meat; Preserved meat by-product; Preserved poultry meat; Preserved poultry meat by-product; Pumping pickle, cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat or preserved meat by-product; Stout; Wine | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Canned applesauce | (2) 150 p.p.m. |
| | | (3) Unstandardized foods | (3) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| I.1 | Iso-Ascorbic Acid | Same foods as listed for Erythorbic Acid | Same levels as prescribed for Erythorbic Acid |
| P.1 | Potassium Nitrate | (1) Meat binder for dry sausage, semi-dry sausage, preserved meat and preserved meat by-products prepared by slow cure processes (Division 14) | (1) When the meat binder is used in accordance with label instructions, whether potassium nitrate is added alone or in combination with sodium nitrate, the total amount of such nitrates thereby added to each batch of dry sausage, semi-dry sausage, preserved meat or preserved meat by-products shall not exceed 0.32 ounce per 100 pounds or 200 parts per million, calculated prior to any smoking, cooking or fermentation When potassium nitrate is included in |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | | a meat binder that is sold for use in preserved meat or preserved meat by-products, it must be packaged separately from any spice or seasoning |
| | | (2) Cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat and preserved meat by-products prepared by slow cure processes (Division 14) | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (3) Dry sausage, semi-dry sausage, preserved meat and preserved meat by-products prepared by slow cure processes (Division 14) | (3) Where potassium nitrate is added alone or in combination with sodium nitrate, the total amount of such nitrates added to each batch of dry sausage, semi-dry sausage, preserved meat or preserved meat by-products shall not exceed 0.32 ounces per 100 pounds or 200 parts per million, calculated prior to any smoking, cooking or fermentation |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | <p>(4) Ripened cheese, containing not more than 68% moisture on a fat free basis during manufacture of which the lactic acid fermentation and salting is completed later than 12 hours after coagulation of the curd by food enzymes and where the added salt is applied externally to the cheese as dry salt or in the form of brine</p> | <p>(4) If used singly or in combination with sodium nitrate, the total not to exceed 200 p.p.m of the milk and milk products used to make the cheese. Residue in the finished cheese not to exceed 50 p.p.m.</p> |
| | | <p>(5) Mold ripened cheese packed in hermetically sealed containers</p> | <p>(5) If used singly or in combination with sodium nitrate, the total not to exceed 200 p.p.m. of the milk and milk products used to make the cheese. Residue in the finished cheese not to exceed 50 p.p.m.</p> |
| P.2 | Potassium Nitrite | <p>(1) Meat binder, pumping pickle, cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat and</p> | <p>(1) When the meat binder, pumping pickle, cover pickle or dry cure is used</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon preserved meat by-products (Division 14) | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | | <p>in accordance with label instructions, whether potassium nitrite is added alone or in combination with sodium nitrite, the total amount of such nitrites thereby added to each batch of preserved meat or preserved meat by-products shall not exceed 0.32 ounce per 100 pounds or 200 parts per million calculated prior to any smoking, cooking or fermentation</p> <p>When potassium nitrite is included in a meat binder, pumping pickle, cover pickle or dry cure, that is sold for use in preserved meat or preserved meat by-products, it must be packaged</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (2) Preserved meat, except side bacon, and preserved meat by-products (Division 14) | separately from any spice or seasoning (2) Where potassium nitrite is added alone or in combination with sodium nitrite, the total amount of such nitrites added to each batch of preserved meat, except side bacon, or preserved meat by-products, shall not exceed 0.32 ounce per 100 pounds or 200 parts per million, calculated prior to any smoking, cooking or fermentation |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|--|
| | | (3) Side bacon | (3) Where potassium nitrite is added alone or in combination with sodium nitrite, the total amount of such nitrites added to each batch of side bacon shall not exceed 0.19 ounce per 100 pounds or 120 parts per million, calculated prior to any smoking, cooking or fermentation |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (4) Preserved poultry meat and preserved poultry meat by-products (Division 22) | (4) Where potassium nitrite is added alone or in combination with sodium nitrite, the total amount of such nitrites added to each batch of preserved poultry meat or preserved poultry meat by-products shall not exceed 0.32 ounce per 100 pounds or 200 parts per million, calculated prior to any smoking, cooking or fermentation |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| S.1 | Sodium Ascorbate | (1) Ale; Beer; Canned mushrooms; Canned tuna; Canned white asparagus; Cider; Frozen minced fish; Frozen (naming the fruit); Glaze for frozen fish; Headcheese; Light beer; Malt liquor; Meat binder or (naming the meat product) binder where sold for use in preserved meat and preserved meat by-product (Division 14 only); Porter; Preserved fish; Preserved meat; Preserved meat by-product; Preserved poultry meat; Preserved poultry meat by-product; Pumping pickle, cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat or preserved meat by-product; Stout; Wine | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (2) Unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); and (b) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22) | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Canned peaches | (3) 550 p.p.m. |
| | | (4) Unstandardized foods | (4) Good Manufacturing practice |
| | | (5) Canned mandarin oranges | (5) 400 p.p.m. |
| S.2 | Sodium Erythorbate | (1) Same foods as listed for Erythorbic Acid | (1) Same levels as prescribed for Erythorbic Acid |
| | | (2) Canned clams | (2) 350 p.p.m. |
| S.3 | Sodium Iso-Ascorbate | Same foods as listed for Erythorbic Acid | Same levels as prescribed for Erythorbic Acid |
| S.4 | Sodium Nitrate | (1) Meat binder for dry | (1) When the meat |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | sausage, semi-dry sausage, preserved meat and preserved meat by-products prepared by slow cure processes (Division 14) | <p>binder is used in accordance with label instructions, whether sodium nitrate is added alone or in combination with potassium nitrate, the total amount of such nitrates thereby added to each batch of dry sausage, semi-dry sausage, preserved meat or preserved meat by-products shall not exceed 0.32 ounce per 100 pounds or 200 parts per million, calculated prior to any smoking, cooking or fermentation</p> <p>When sodium nitrate is included in a meat binder that is sold for use in preserved meat or preserved meat by-products, it must be packaged</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (2) Cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat and preserved meat by-products prepared by slow cure processes (Division 14) | separately from any spice or seasoning (2) When the cover pickle or dry cure is used in accordance with label instructions, whether sodium nitrate is added alone or in combination with potassium nitrate, the total amount of such nitrates thereby added to each batch of preserved meat or preserved meat by-products shall not exceed 0.32 ounce per 100 pounds or 200 parts per million, calculated prior to any smoking, cooking or fermentation When sodium nitrate is included in cover pickle or dry cure, that is sold for use in preserved |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | | meat or preserved meat by-products, it must be packaged separately from any spice or seasoning |
| | | (3) Dry sausage, semi-dry sausage, preserved meat and preserved meat by-products prepared by the slow cure processes (Division 14) | (3) Where sodium nitrate is added alone or in combination with potassium nitrate, the total amount of such nitrates added to each batch of dry sausage, semi-dry sausage, preserved meat or preserved meat by-products shall not exceed 0.32 ounce per 100 pounds or 200 parts per million, calculated prior to any smoking, cooking or fermentation |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (4) Ripened cheese, containing not more than 68% moisture on a fat free basis during manufacture of which the lactic acid fermentation and salting is completed later than 12 hours after coagulation of the curd by food enzymes and where the added salt is applied externally to the cheese as dry salt or in the form of brine | (4) If used singly or in combination with potassium nitrate, the total not to exceed 200 p.p.m. of the milk and milk products used to make the cheese. Residue in the finished cheese not to exceed 50 p.p.m. |
| | | (5) Mold ripened cheese packed in hermetically sealed containers | (5) If used singly or in combination with potassium nitrate, the total not to exceed 200 p.p.m. of the milk and milk products used to make the cheese. Residue in the finished cheese not to exceed 50 p.p.m. |
| S.5 | Sodium Nitrite | (1) Meat binder, pumping pickle, cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat and | (1) When the meat binder, pumping pickle, cover pickle or dry cure is used |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | preserved meat by-products (Division 14) | <p>in accordance with label instructions, whether sodium nitrite is added alone or in combination with potassium nitrite, the total amount of such nitrites thereby added to each batch of preserved meat or preserved meat by-products shall not exceed 0.32 ounce per 100 pounds or 200 parts per million, calculated prior to any smoking, cooking or fermentation</p> <p>When sodium nitrite is included in a meat binder, pumping pickle, cover pickle or dry cure, that is sold for use in preserved meat or meat by-products, it must be packaged</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (2) Preserved meat, except side bacon, and preserved meat by-products (Division 14) | separately from any spice or seasoning (2) Where sodium nitrite is added alone or in combination with potassium nitrite, the total amount of such nitrites added to each batch of preserved meat, except side bacon, or preserved meat by-products, shall not exceed 0.32 ounce per 100 pounds or 200 parts per million, calculated prior to any smoking, cooking or fermentation |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|--|
| | | (3) Side bacon | (3) Where sodium nitrite is added alone or in combination with potassium nitrite, the total amount of such nitrites added to each batch of side bacon shall not exceed 0.19 ounce per 100 pounds or 120 parts per million, calculated prior to any smoking, cooking or fermentation |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (4) Preserved poultry meat and preserved poultry meat by-products (Division 22) | (4) Where sodium nitrite is added alone or in combination with potassium nitrite, the total amount of such nitrites added to each batch of preserved poultry meat or preserved poultry meat by-products shall not exceed 0.32 ounce per 100 pounds or 200 parts per million, calculated prior to any smoking, cooking or fermentation |
| | | (5) Preserved marine mammal meat | (5) 200 p.p.m. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| W.1 | Wood Smoke | <p>(1) Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese; Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); (naming the variety) Cheese; Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients)</p> | <p>(1) Good Manufacturing Practice</p> |
| | | <p>(2) Preserved fish; Preserved meat (Divisions 14 and 21); Preserved meat by-product; Preserved poultry meat; Preserved poultry meat by-product; Sausage</p> | <p>(2) Good Manufacturing Practice</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (3) Unstandardized foods | (3) Good Manufacturing Practice |

Part 2 - Class 2 Preservatives

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| B.1 | Benzoic Acid | (1) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; Concentrated (naming the fruit) juice except frozen concentrated orange juice; Fig marmalade with pectin; Mincemeat; (naming the citrus fruit) Marmalade with pectin; (naming the fruit) Jam; (naming the | (1) 1,000 p.p.m. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly with pectin; (naming the fruit) Juice; (naming the fruits) Juice; Packaged fish and meat products that are marinated or otherwise cold-processed (Division 21); Pickles; Pineapple marmalade with pectin; Relishes; Tomato catsup; Tomato paste; Tomato pulp; Tomato puree | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (2) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (2) 1,000 p.p.m. |
| | | (3) Margarine | (3) If used singly or in combination with Sorbic Acid, the total shall not exceed 1,000 p.p.m |
| C.1 | Calcium Sorbate | Same foods as listed for Sorbic acid | Same levels as prescribed for Sorbic Acid |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--|--|---|
| C.1A | <i>Carnobacterium divergens</i> M35 | Sliced ready-to-eat cold-smoked salmon; Sliced ready-to-eat cold-smoked trout | Good Manufacturing Practice |
| C.2 | <i>Carnobacterium maltaromaticum</i> CB1 | (1) [Removed, 2017-06-01, (See NOM/ADM-0097)] | |
| | | (2) [Removed, 2017-06-01, (See NOM/ADM-0097)] | |
| | | (3) [Removed, 2017-06-01, (See NOM/ADM-0097)] | |
| | | (4) [Removed, 2017-06-01, (See NOM/ADM-0097)] | |
| | | (5) Brawn; Headcheese; Luncheon meat; Meat by-product loaf; Meat loaf; Meat lunch; Potted meat; Potted meat by-product; Prepared meat, except uncooked preserved meat | (5) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | <p>(Division 14); Prepared meat by-product, except uncooked preserved meat by-product; Preserved meat, except uncooked preserved meat (Division 14); Preserved meat by-product, except uncooked preserved meat by-product; Sausage, except uncooked cured sausage and uncooked fermented sausage</p> | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | <p>(6) Prepared poultry meat, except uncooked preserved poultry meat; Prepared poultry meat by-product, except uncooked preserved poultry meat by-product; Preserved poultry meat, except uncooked preserved poultry meat; Preserved poultry meat by-product, except uncooked preserved poultry meat by-product</p> | <p>(6) Good Manufacturing Practice</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| E.1 | Ethyl lauroyl arginate | (1) Unstandardized non-alcoholic water- based beverages | (1) 50 p.p.m. calculated as ethyl-N-alpha-dodecanoyl-L-arginate hydrochloride |
| | | (2) Cheddar cheese; Meat by-product loaf; Meat loaf; (naming the variety) Cheese; (naming the variety) Whey cheese; Pie fillings; Potted meat; Potted meat by-product; Prepared fish or prepared meat (Division 21); Prepared meat; Prepared meat by-product; Prepared poultry meat; Prepared poultry meat by-product; | (2) 200 p.p.m. calculated as ethyl-N-alpha-dodecanoyl-L-arginate hydrochloride |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | <p>Preserved fish or preserved meat (Division 21); Preserved meat;</p> <p>Preserved meat by- product;</p> <p>Preserved poultry meat;</p> <p>Preserved poultry meat by-product;</p> <p>Processed (naming the variety) cheese;</p> <p>Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients);</p> <p>Sausage;</p> <p>Soups; Tomato catsup;</p> <p>Unstandardized dips;</p> <p>Unstandardized sauces; Whey cheese</p> | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|------------------------------------|---|--|
| H.1 | 4-Hexylresorcinol | Crustaceans | Good Manufacturing Practice. Residues in the edible portion of the uncooked product not to exceed 1.0 p.p.m. |
| L.1 | <i>Leuconostoc carnosum</i> 4010 | Vacuum-packed bologna; Vacuum-packed cervelat; Vacuum-packed frankfurters; Vacuum-packed mortadella; Vacuum-packed wieners | Good Manufacturing Practice |
| M.1 | Methyl- <i>p</i> -hydroxy Benzoate | (1) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; Concentrated (naming the fruit) juice except frozen concentrated orange juice; Fig marmalade with pectin; | (1) 1,000 p.p.m. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | <p>Mincemeat; (naming the citrus fruit) Marmalade with pectin; (naming the fruit) Jam; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly with pectin; (naming the fruit) Juice; (naming the fruits) Juice; Packaged fish and meat products that are marinated or otherwise cold-processed (Division 21); Pickles; Pineapple marmalade with pectin; Relishes; Tomato catsup; Tomato paste; Tomato pulp; Tomato puree</p> | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|------------|-------------------|---|--|
| | | (2) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Divisions 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat by-product (Division 22)] | (2) 1,000 p.p.m. |
| M.2 | Methyl Paraben | Same foods as listed for Methyl- <i>p</i> -hydroxy Benzoate | Same levels as prescribed for Methyl- <i>p</i> -hydroxy Benzoate |
| N.1 | Nisin | (1) Baking mixes containing egg; Brine for hard-boiled egg; Liquid whole egg; Liquid whole egg mix | (1) 15 p.p.m |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | <p>(2) Concentrated (naming the fruit) juice; (naming the fruit) Juice; (naming the fruits) Juice; Unstandardized beverages containing fruit juice; Unstandardized beverage concentrates containing fruit juice</p> | <p>(2) 2.5 p.p.m. in products as consumed</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | <p>(3) Meat Loaf; Ready-to-eat prepared meat (Division 14); Ready-to-eat prepared meat by-product; Ready-to-eat prepared poultry meat; Ready-to-eat prepared poultry meat by-product; Ready-to-eat preserved meat (Division 14); Ready-to-eat preserved meat by-product; Ready-to-eat preserved poultry meat; Ready-to-eat preserved poultry meat by-product; Ready-to-eat smoked fish; Sausage</p> | <p>(3) 25 p.p.m.</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (4) Refrigerated cooked potato-based products | (4) 12.5 p.p.m. |
| | | (5) Unstandardized heat-treated low-acid sauces | (5) 6.25 p.p.m. |
| | | (6) Unstandardized processed cheese products | (6) 30 p.p.m. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| P.01 | Potassium Acetate | (1) Brawn; Headcheese; Meat by-product loaf; Meat loaf; Potted meat; Potted meat by-product; Prepared meat; Prepared meat by-product; Prepared poultry meat; Prepared poultry meat by-product; Preserved meat; Preserved meat by product; Preserved poultry meat; Preserved poultry meat by-product; Sausage | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (2) Unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); and (b) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22) | (2) Good Manufacturing Practice |
| P.1 | Potassium Benzoate | Same foods as listed for Benzoic Acid | 1,000 p.p.m. calculated as Benzoic Acid |
| P.2 | Potassium Bisulphite | Same foods as listed for Sulphurous Acid | Same levels as prescribed for Sulphurous Acid |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| P.2.01 | Potassium Diacetate | (1) Brawn; Headcheese; Meat by-product loaf; Meat loaf; Potted meat; Potted meat by-product; Prepared meat; Prepared meat by-product; Prepared poultry meat; Prepared poultry meat by-product; Preserved meat; Preserved meat by-product; Preserved poultry meat; Preserved poultry meat by-product; Sausage | (1) 0.25% of final product weight. If used in combination with sodium diacetate, the total not to exceed 0.25% of final product weight. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (2) Unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); and (b) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22) | (2) 0.25% of final product weight. If used in combination with sodium diacetate, the total not to exceed 0.25% of final product weight. |
| P.2.1 | Potassium Lactate | (1) Injection or cover solution for the curing of poultry meat or poultry meat by-product; Prepared meat; Prepared meat by-product; Prepared poultry meat; Prepared poultry meat by-product; Preserved meat; Preserved meat by-product; | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | Preserved poultry meat; Preserved poultry meat by-product; Pumping pickle or cover pickle employed in the curing of preserved meat or preserved meat by-product; Sausage | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (2) Solid cut meat; Solid cut poultry meat | (2) Good Manufacturing Practice provided that: (a) i) when sold as a cooked product, the solid cut meat or solid cut poultry meat contains a meat protein content of not less than 12 per cent; ii) when sold as an uncooked product, the solid cut meat or solid cut poultry meat contains a meat protein content of not less than 10 per cent; (b) a bone or a visible fat layer is not included in any calculation used to determine meat protein content for the purposes noted in (a) i) and (a) ii) above; and (c) the potassium lactate is not used in the fluids of a chill tank in which a whole or any part of a dressed poultry carcass is placed |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (3) Prepared fish or prepared meat, except canned prepared fish and canned prepared meat (Division 21); Preserved fish or preserved meat (Division 21) | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Unstandardized preparations of fish and meat (Division 21) | (4) Good Manufacturing Practice |
| P.3 | Potassium Metabisulphite | Same foods as listed for Sulphurous Acid | Same levels as prescribed for Sulphurous Acid |
| P.4 | Potassium Sorbate | Same foods as listed for Sorbic Acid | Same levels as prescribed for Sorbic Acid |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---------------------------|---|---|
| P.4.1 | Propionic acid | Ready-to-eat prepared meat (Division 14); Ready-to-eat prepared meat by-product; Ready-to-eat prepared poultry meat; Ready-to-eat prepared poultry meat by-product; Ready-to-eat preserved meat (Division 14); Ready-to-eat preserved meat by-product; Ready-to-eat preserved poultry meat; Ready-to-eat preserved poultry meat by-product; Wieners | 2,500 p.p.m. If used in combination with sodium propionate, the total not to exceed 2,500 p.p.m. calculated as propionic acid |
| P.5 | Propyl-p-hydroxy Benzoate | (1) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; | (1) 1,000 p.p.m. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | <p>Concentrated (naming the fruit) juice except frozen concentrated orange juice; Fig marmalade with pectin; Mincemeat; (naming the citrus fruit) Marmalade with pectin; (naming the fruit) Jam; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly with pectin; (naming the fruit) Juice; (naming the fruits) Juice; Packaged fish and meat products that are marinated or otherwise cold-processed (Division 21); Pickles; Pineapple</p> | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | marmalade with pectin; Relishes; Tomato catsup; Tomato paste; Tomato pulp; Tomato puree | |
| | | (2) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (2) 1,000 p.p.m. |
| P.6 | Propyl Paraben | Same foods as listed for Propyl-p-hydroxy Benzoate | Same levels as prescribed for Propyl-p-hydroxy Benzoate |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| S.01 | Sodium Acetate | (1) Brawn; Headcheese; Meat by-product loaf; Meat loaf; Potted meat; Potted meat by-product; Prepared meat; Prepared meat by-product; Prepared poultry meat; Prepared poultry meat by-product; Preserved meat; Preserved meat by-product; Preserved poultry meat; Preserved poultry meat by-product; Sausage | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (2) Unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); and (b) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22) | (2) Good Manufacturing Practice |
| S.1 | Sodium Benzoate | Same foods as listed for Benzoic Acid | 1,000 p.p.m. calculated as Benzoic Acid |
| S.2 | Sodium Bisulphite | Same foods as listed for Sulphurous Acid | Same levels as prescribed for Sulphurous Acid |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| S.2.1 | Sodium Diacetate | (1) Brawn; Headcheese; Meat by-product loaf; Meat loaf; Potted meat; Potted meat by-product; Prepared meat; Prepared meat by-product; Prepared poultry meat; Prepared poultry meat by-product; Preserved meat; Preserved meat by-product; Preserved poultry meat; Preserved poultry meat by-product; Sausage | (1) 0.25% of final product weight. If used in combination with potassium diacetate, the total not to exceed 0.25% of final product weight. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (2) Unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); and (b) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22) | (2) 0.25% of final product weight. If used in combination with potassium diacetate, the total not to exceed 0.25% of final product weight. |
| | | (3) Prepared fish or prepared meat (Division 21); Preserved fish or preserved meat (Division 21) | (3) 0.25% of final product weight |
| | | (4) Unstandardized preparations of fish and meat (Division 21) | (4) 0.25% of final product weight |
| S.2.2 | Sodium Lactate | (1) Injection or cover solution for the curing of poultry meat | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | <p>or poultry meat by-product; Prepared meat; Prepared meat by-product; Prepared poultry meat; Prepared poultry meat by-product; Preserved meat; Preserved meat by-product; Preserved poultry meat; Preserved poultry meat by-product; Pumping pickle or cover pickle employed in the curing of preserved meat or preserved meat by-product; Sausage</p> | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (2) Solid cut meat; Solid cut poultry meat | (2) Good Manufacturing Practice provided that: (a) i) when sold as a cooked product, the solid cut meat or solid cut poultry meat contains a meat protein content of not less than 12 per cent; ii) when sold as an uncooked product, the solid cut meat or solid cut poultry meat contains a meat protein content of not less than 10 per cent; (b) a bone or a visible fat layer is not included in any calculation used to determine meat protein content for the purposes noted in (a) i) and (a) ii) above; and (c) the sodium lactate is not used in the fluids of a chilling tank in which a whole or any part of a dressed poultry carcass is placed |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (3) Prepared fish or prepared meat, except canned prepared fish and canned prepared meat (Division 21); Preserved fish or preserved meat (Division 21) | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Unstandardized preparations of fish and meat (Division 21) | (4) Good Manufacturing Practice |
| S.3 | Sodium Metabisulphite | (1) Same foods as listed of Sulphurous Acid | (1) Same levels as prescribed for Sulphurous Acid |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|--------------|---|--|--|
| | | (2) Canned sea snails | (2) Good Manufacturing Practice, provided that residues in the edible portion of the uncooked product do not exceed 100 p.p.m., calculated as sulphur dioxide |
| S.3.1 | Sodium propionate | Same foods as listed in Part 2 of this List for Propionic Acid | 2,500 p.p.m. calculated as propionic acid. If used in combination with propionic acid, the total not to exceed 2,500 p.p.m. calculated as propionic acid |
| S.4 | Sodium Salt of Methyl- <i>p</i> -hydroxy Benzoic Acid | Same foods as listed for Methyl- <i>p</i> -hydroxy Benzoate | 1,000 p.p.m. calculated as Methyl- <i>p</i> -hydroxy Benzoate |
| S.5 | Sodium Salt of Propyl- <i>p</i> -hydroxy Benzoic Acid | Same foods as listed for Propyl- <i>p</i> -hydroxy Benzoate | 1,000 p.p.m. calculated as Propyl- <i>p</i> -hydroxy Benzoate |
| S.6 | Sodium Sorbate | Same foods as listed for Sorbic Acid | Same levels as prescribed for Sorbic Acid |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| S.7 | Sodium Sulphite | Same foods as listed for Sulphurous Acid | Same levels as prescribed for Sulphurous Acid |
| S.8 | Sodium Dithionite | Same foods as listed for Sulphurous Acid | Same levels as prescribed for Sulphurous Acid |
| S.9 | Sorbic Acid | (1) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; Cold-processed smoked and salted fish paste; Concentrated (naming the fruit) juice except frozen concentrated orange juice; Fig marmalade with pectin; Mincemeat; (naming the citrus fruit) Marmalade with pectin; (naming the fruit) Jam; | (1) 1,000 p.p.m. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | <p>(naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly with pectin; (naming the fruit) Juice; (naming the fruits) Juice; (naming the source of the glucose) Syrup; Pickles; Pineapple marmalade with pectin; Relishes; Smoked or salted dried fish; Tomato catsup; Tomato paste; Tomato pulp; Tomato puree</p> | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (2) Unstandardized foods (except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (2) 1,000 p.p.m. |
| | | (3) Olive brine | (3) 300 p.p.m. |
| | | (4) Margarine | (4) If used singly or in combination with Benzoic Acid, the total shall not exceed 1,000 p.p.m. |
| | | (5) Unstandardized salad dressings | (5) 3,350 p.p.m. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| S.10 | Sulphurous Acid | (1) Cider; Honey wine; Wine | (1) 70 p.p.m. in the free state or 350 p.p.m. in the combined state calculated as sulphur dioxide in accordance with the requirements of sections B.02.100, B.02.106 and B.02.120 |
| | | (2) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (2) 15 p.p.m. calculated as sulphur dioxide |
| | | (3) Apple (or rhubarb) and (naming the fruit) jam; Concentrated (naming the fruit) juice except frozen concentrated orange juice; Fancy molasses; Fig marmalade with pectin; Frozen sliced apples; Gelatin; Mincemeat; | (3) 500 p.p.m. calculated as sulphur dioxide |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | <p>(naming the citrus fruit) Marmalade with pectin; (naming the fruit) Jam; (naming the fruit) Jam with pectin; (naming the fruit) Jelly with pectin; (naming the fruit) Juice; (naming the fruits) Juice; (naming the source of the glucose) Syrup; Pickles; Pineapple marmalade with pectin; Refiners' molasses; Relishes; Table molasses; Tomato catsup; Tomato paste; Tomato pulp; Tomato puree</p> | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (4) Unstandardized beverages | (4) 100 p.p.m. calculated as sulphur dioxide |
| | | (5) Dried fruits and vegetables | (5) 2,500 p.p.m. calculated as sulphur dioxide |
| | | (6) Unstandardized foods [except in food recognized as a source of thiamine and except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (6) 500 p.p.m. calculated as sulphur dioxide |
| | | (7) Frozen mushrooms | (7) 90 p.p.m. calculated as sulphur dioxide |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (8) Dextrose Anhydrous; Dextrose Monohydrate | (8) 20 p.p.m. calculated as sulphur dioxide |
| | | (9) Glucose or glucose syrup | (9) 40 p.p.m. except glucose or glucose syrup for the manufacture of sugar confectionery not more than 400 p.p.m. calculated as sulphur dioxide |
| | | (10) Glucose solids or dried glucose syrup | (10) 40 p.p.m. except glucose solids or dried glucose syrup for the manufacture of sugar confectionary not more than 150 p.p.m. calculated as sulphur dioxide |
| | | (11) Crustaceans | (11) Good Manufacturing Practice. Residues in the edible portion of the uncooked product not to exceed 100 p.p.m., calculated as sulphur dioxide. |

Part 3 - Class 3 Preservatives

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| C.1 | Calcium Propionate | (1) Same foods as listed in Part 3 of this List for Propionic Acid | (1) 2,000 p.p.m. calculated as Propionic Acid |
| | | (2) Roti; Soft flour tortillas | (2) 4,000 p.p.m. |
| C.2 | Calcium Sorbate | Same foods as listed for Sorbic Acid | Same maximum levels of use as listed for Sorbic Acid |
| D.1 | Dimethyl dicarbonate | (1) Unstandardized water-based non-alcoholic beverages | (1) 250 p.p.m. |
| | | (2) Wine | (2) 200 p.p.m. |
| N.1 | Natamycin | (1) The surface of (naming the variety) cheese and cheddar cheese | (1) 20 p.p.m. in accordance with the requirements of sections B.08.033 and B.08.034 |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (2) The surface of grated or shredded (naming the variety) cheese and grated or shredded cheddar cheese | (2) 10 p.p.m. in accordance with the requirements of sections B.08.033 and B.08.034 |
| P.1 | Potassium Sorbate | (1) Same foods as listed for Sorbic Acid | (1) Same maximum levels of use as listed for Sorbic Acid |
| | | (2) Roti; Soft flour tortillas | (2) 5,000 p.p.m. |
| | | (3) Cakes; Croissants; Danish pastries; Muffins | (3) 3,500 p.p.m. |
| P.2 | Propionic Acid | (1) Bread | (1) 2,000 p.p.m. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | <p>(2) Cheddar cheese; Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese; Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); (naming the variety) Cheese; Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients)</p> | <p>(2) 2,000 p.p.m. or 3,000 p.p.m., as the case may be, in accordance with the requirements of sections B.08.033, B.08.034, B.08.035, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.5, B.08.041.6, B.08.041.7 and B.08.041.8</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (3) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (3) 2,000 p.p.m. |
| S.1 | Sodium Diacetate | (1) Bread | (1) 3,000 p.p.m. |
| | | (2) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (2) 3,000 p.p.m. |
| S.2 | Sodium Propionate | Same foods as listed in Part 3 of this List for Propionic Acid | 2,000 p.p.m. calculated as Propionic Acid |
| S.3 | Sodium Sorbate | (1) Bread | (1) Same maximum level of use as listed for Sorbic Acid |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | <p>(2) Cheddar cheese; Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese; Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); (naming the variety) Cheese; Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients)</p> | <p>(2) Same maximum level of use as listed for Sorbic Acid</p> |
| | | <p>(3) Cider; Wine; Honey wine</p> | <p>(3) Same maximum level of use as listed for Sorbic Acid</p> |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (4) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-products (Division 22)] | (4) Same maximum level of use as listed for Sorbic Acid |
| S.4 | Sorbic Acid | (1) Bread | (1) 1,000 p.p.m. |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | <p>(2) Cheddar cheese; Cold-pack cheese food; Cold-pack cheese food with (naming the added ingredients); Cold-pack (naming the variety) cheese; Cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese; Cream cheese with (naming the added ingredients); Cream cheese spread; Cream cheese spread with (naming the added ingredients); (naming the variety) Cheese; Processed cheese food; Processed cheese food with (naming the added ingredients); Processed cheese spread; Processed cheese spread with (naming the added ingredients); Processed (naming the variety) cheese; Processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients)</p> | <p>(2) 3,000 p.p.m. in accordance with the requirements of sections B.08.033, B.08.034, B.08.035, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.5, B.08.041.6, B.08.041.7 and B.08.041.8</p> |
| | | <p>(3) Cider; Wine; Honey Wine</p> | <p>(3) 500 p.p.m. in accordance with the requirements of B.02.100, B.02.106 and B.02.120</p> |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (4) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-products (Division 22)] | (4) 1,000 p.p.m. |
| | | (5) Unstandardized processed cheese products | (5) 3,000 p.p.m. If calcium sorbate or potassium sorbate is also used, the total must not exceed 3,000 p.p.m., calculated as sorbic acid |

Part 4 - Class 4 Preservatives

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| A.1 | Ascorbic Acid | (1) Fats and oils other than milk fat, Olive oil and suet; Lard; Monoglycerides and diglycerides; Shortening | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Olives | (3) Good Manufacturing Practice |
| A.2 | Ascorbyl Palmitate | (1) Fats and oils other than milk fat, olive oil and suet; Lard; Monoglycerides and diglycerides; Shortening | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (2) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Margarine | (3) 0.02% of the fat content. If ascorbyl stearate is also used the total must not exceed 0.02% of the fat content |
| | | (4) Infant formula | (4) 0.001% as consumed |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---|---|---|
| A.3 | Ascorbyl Stearate | (1) Fats and oils other than milk fat, olive oil and suet; Lard; Monoglycerides and diglycerides; Shortening | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Margarine | (2) 0.02% of the fat content. If ascorbyl palmitate is also used the total must not exceed 0.02% of the fat content |
| B.1 | Butylated Hydroxyanisole (a mixture of 2-tertiarybutyl-4-hydroxyanisole and 3-tertiarybutyl-4-hydroxyanisole) | (1) Fats and oils other than milk fat, olive oil and suet; Lard; Shortening | (1) 0.02%. If butylated hydroxytoluene, propyl gallate or tertiary butyl hydroquinone, singly or in combination, is also used, the total must not exceed 0.02% |
| | | (2) Dehydrated potato products; Dried breakfast cereals | (2) 0.005%. If butylated hydroxytoluene or propyl gallate or both are also used, the total must not exceed 0.005% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (3) Chewing gum | (3) 0.02%. If butylated hydroxytoluene or propyl gallate or both are also used, the total must not exceed 0.02% |
| | | (4) Citrus oil flavours; Dry flavours; Essential oils; | (4) 0.125%. If butylated hydroxytoluene or propyl gallate or both are also used, the total must not exceed 0.125% |
| | | (5) Citrus oils | (5) 0.5%. If butylated hydroxytoluene or propyl gallate or both are also used, the total must not exceed 0.5% |
| | | (6) Partially defatted beef fatty tissue; Partially defatted pork fatty tissue | (6) 0.0065%. If butylated hydroxytoluene is also used the total must not exceed 0.0065% |
| | | (7) Vitamin A liquids for addition to food | (7) 5 mg/1,000,000 International Units |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | (8) Dry beverage mixes; Dry dessert and confectionery mixes | (8) 0.009% |
| | | (9) Active dry yeast | (9) 0.1% |
| | | (10) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (10) 0.02% of the fat or the oil content of the food. If butylated hydroxytoluene or propyl gallate or both are also used, the total must not exceed 0.02% of the fat or the oil content of the food |
| | | (11) Dry Vitamin D preparations for addition to food | (11) 10 mg/1,000,000 International Units |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|------------|---|--|---|
| | | (12) Margarine | (12) 0.01% of the fat content. If butylated hydroxytoluene or propyl gallate or both are also used the total must not exceed 0.01% of the fat content |
| | | (13) Dried cooked poultry meat | (13) 0.015% of the fat content. If propyl gallate or citric acid or both are also used, the total must not exceed 0.015% of the fat content. |
| B.2 | Butylated Hydroxytoluene (3,5-ditertiarybutyl-4-hydroxytoluene) | (1) Fats and oils other than milk fat, olive oil and suet; Lard; Shortening | (1) 0.02%. If butylated hydroxyanisole, propyl gallate or tertiary butyl hydroquinone, singly or in combination, is also used, the total must not exceed 0.02% |
| | | (2) Dehydrated potato products; Dried breakfast cereals | (2) 0.005%. If butylated hydroxyanisole or propyl gallate or both are also used, the total must not exceed 0.005% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (3) Chewing gum | (3) 0.02%. If butylated hydroxyanisole or propyl gallate or both are also used, the total must not exceed 0.02% |
| | | (4) Citrus oil flavours; Dry flavours; Essential oils | (4) 0.125%. If butylated hydroxyanisole or propyl gallate or both are also used, the total must not exceed 0.125% |
| | | (5) Citrus oils | (5) 0.5%. If butylated hydroxyanisole or propyl gallate or both are also used, the total must not exceed 0.5% |
| | | (6) Partially defatted beef fatty tissue; Partially defatted pork fatty tissue | (6) 0.0065%. If butylated hydroxyanisole is also used the total must not exceed 0.0065% |
| | | (7) Vitamin A liquids for addition to food | (7) 5 mg/1,000,000 International Units |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (8) Parboiled rice | (8) 0.0035% |
| | | (9) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-products (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (9) 0.02% of the fat or the oil content of the food. If butylated hydroxyanisole or propyl gallate or both are also used, the total must not exceed 0.02% of the fat or the oil content of the food |
| | | (10) Dry Vitamin D preparations for addition to food | (10) 10 mg/1,000,000 Internatinal Units |
| | | (11) Margarine | (11) 0.01% of the fat content. If butylated hydroxyanisole or propyl gallate or both are also used the total must not exceed 0.01% of the fat content |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| C.1 | Citric Acid | (1) Fats and oils other than milk fat, olive oil and suet; Lard; Monoglycerides and diglycerides; Shortening | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|---|---|---|
| | | (3) Dried cooked poultry meat | (3) 0.015% of the fat content. If butylated hydroxyanisole or propyl gallate or both are also used, the total must not exceed 0.015% of the fat content. |
| C.1.01 | Citric Acid Esters of Mono- and Diglycerides | (1) Fats and oils other than milk fat, olive oil and suet; Lard; Monoglycerides and diglycerides; Shortening | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (2) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Margarine | (3) 0.01% of the fat content. If monoglyceride citrate, monoisopropyl citrate or stearyl citrate, singly or in combination, is also used, the total must not exceed 0.01% of the fat content |
| C.1.1 | L-Cysteine | Nutritional supplements set out in section B.24.201 | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| C.2 | L-Cysteine Hydrochloride | Sulphite replacement formulations for prepared fruits and vegetables | Good Manufacturing Practice |
| G.1 | Gum Guaiacum | (1) Fats and oils other than milk fat, olive oil and suet; Lard; Monoglycerides and diglycerides; Shortening | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (2) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (2) Good Manufacturing Practice |
| L.1 | Lecithin | (1) Fats and oils other than milk fat, olive oil and suet; Lard; Monoglycerides and diglycerides; Shortening | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (2) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (2) Good Manufacturing Practice |
| L.2 | Lecithin Citrate | (1) Fats and oils other than milk fat, olive oil and suet; Lard; Monoglycerides and diglycerides; Shortening | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (2) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (2) Good Manufacturing Practice |
| M.1 | Monoglyceride Citrate | (1) Fats and oils other than milk fat, olive oil and suet; Lard; Monoglycerides and diglycerides; Shortening | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (2) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Margarine | (3) 0.01% of the fat content. If citric acid esters of mono- and diglycerides, monoisopropyl citrate or stearyl citrate, singly or in combination, is also used, the total must not exceed 0.01% of the fat content |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| M.2 | Monoisopropyl Citrate | (1) Fats and oils other than milk fat, olive oil and suet; Lard; Monoglycerides and diglycerides; Shortening | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (3) Margarine | (3) 0.01% of the fat content. If citric acid esters of mono- and diglycerides, monoglyceride citrate or stearyl citrate, singly or in combination, is also used, the total must not exceed 0.01% of the fat content |
| P.1 | Propyl Gallate | (1) Fats and oils other than milk fat, olive oil and suet; Lard; Shortening | (1) 0.02%. If butylated hydroxyanisole, butylated hydroxytoluene or tertiary butyl hydroquinone, singly or in combination, is also used, the total must not exceed 0.02% |
| | | (2) Dehydrated potato products; Dried breakfast cereals | (2) 0.005%. If butylated hydroxyanisole or butylated hydroxytoluene or both are also used, the total must not exceed 0.005% |
| | | (3) Chewing gum | (3) 0.02%. If butylated hydroxyanisole or butylated hydroxytoluene or both are also used, the total must not exceed 0.02% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (4) Dry flavours; Essential oils | (4) 0.125%. If butylated hydroxyanisole or butylated hydroxytoluene or both are also used, the total must not exceed 0.125% |
| | | (5) Citrus oils | (5) 0.5%. If butylated hydroxyanisole or butylated hydroxytoluene or both are also used, the total must not exceed 0.5% |
| | | (6) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (6) 0.02% of the fat or the oil content of the food. If butylated hydroxyanisole or butylated hydroxytoluene or both are also used, the total must not exceed 0.02% of the fat or the oil content of the food |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (7) Margarine | (7) 0.01% of the fat content. If butylated hydroxyanisole or butylated hydroxytoluene or both are also used the total must not exceed 0.01% of the fat content |
| | | (8) Dried cooked poultry meat | (8) 0.015% of the fat content. If butylated hydroxyanisole or citric acid or both are also used the total must not exceed 0.015% of the fat content. |
| S.1 | Sodium metabisulphite | Olives | 100 p.p.m. calculated as sulphur dioxide |
| T.1 | Tartaric Acid | (1) Fats and oils other than milk fat, olive oil and suet; Lard; Monoglycerides and diglycerides; Shortening | (1) Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-----------------------------|---|---|
| | | (2) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (2) Good Manufacturing Practice |
| T.1A | Tertiary Butyl Hydroquinone | Fats and oils other than milk fat, olive oil and suet; Lard; Shortening | 0.02%. If butylated hydroxyanisole, butylated hydroxytoluene or propyl gallate, singly or in combination, is also used, the total must not exceed 0.02% |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--|---|---|
| T.2 | Tocopherols (alpha-tocopherol; tocopherols concentrate, mixed) | (1) Fats and oils other than milk fat, olive oil and suet; Lard; Monoglycerides and diglycerides; Shortening | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods [except unstandardized preparations of (a) meat and meat by-product (Division 14); (b) fish and meat (Division 21); and (c) poultry meat and poultry meat by-product (Division 22)] | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Infant formula | (3) 0.001% as consumed |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | (4) Frozen fish fillets; Frozen prepared fish fillets | (4) 300 mg/kg |
| | | (5) Olive oil | (5) Good Manufacturing Practice in accordance with the requirements of B.09.003 |
| | | (6) Dried cooked poultry meat | (6) 0.03% of fat content |

12. List of Permitted Sequestering Agents (Lists of Permitted Food Additives)

This List of Permitted Sequestering Agents sets out authorized food additives that are used to control the availability of cations. It is incorporated by reference in the [Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Sequestering Agents](#).

Note: A [transition guide](#) has been created to provide stakeholders with further information on the Lists of Permitted Food Additives as well as guidance on how to interpret and use these lists.

Supersedes: 2018-11-16

Date issued: 2019-03-05

Access [archived versions](#) of this list.

List of Permitted Sequestering Agents

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|-----------------------------|--------------------------------------|---|
| A.1 | Ammonium Citrate, dibasic | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| A.2 | Ammonium Citrate, monobasic | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |
| C.1 | Calcium Citrate | Unstandardized foods | Good Manufacturing Practice |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--|---|---|
| C.2 | Calcium Disodium Ethylenediaminetetraacetate (Calcium Disodium EDTA) | (1) Ale; Beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) 25 p.p.m. calculated as the anhydrous form |
| | | (2) French dressing; Mayonnaise; Salad dressing; Unstandardized dressings; Unstandardized sauces | (2) 75 p.p.m. calculated as the anhydrous form |
| | | (3) Potato salad; Unstandardized sandwich spreads | (3) 100 p.p.m. calculated as the anhydrous form |
| | | (4) Canned shrimp; Canned tuna | (4) 250 p.p.m. calculated as the anhydrous form |
| | | (5) Canned crabmeat; Canned lobster; Canned salmon | (5) 275 p.p.m. calculated as the anhydrous form |
| | | (6) Margarine | (6) 75 p.p.m. calculated as the anhydrous form |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | (7) Canned clams | (7) 340 p.p.m. calculated as the anhydrous form |
| | | (8) Canned legumes except canned green beans, canned peas and canned wax beans | (8) 365 p.p.m. calculated as the anhydrous form in accordance with the requirements of B.11.002 |
| | | (9) Canned sea snails; Canned snails | (9) 300 p.p.m. calculated as the anhydrous form |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | <p>(10) Unstandardized beverage concentrates, except unstandardized dairy beverage concentrates and unstandardized alcoholic beverage concentrates; Unstandardized beverage mixes, except unstandardized dairy beverage mixes and unstandardized alcoholic beverage mixes; Unstandardized beverages, except unstandardized dairy beverages and unstandardized alcoholic beverages</p> | <p>(10) 33 p.p.m., as consumed, calculated as the anhydrous form</p> |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|------------------------------|---|---|
| | | (11) Pasteurized sous-vide potatoes | (11) 100 p.p.m., singly or in combination with disodium EDTA, calculated as the anhydrous disodium EDTA form |
| | | (12) Beans; Beans with pork | (12) 365 p.p.m. calculated as the anhydrous form |
| C.3 | Repealed SOR/2012-43, s. 43 | | |
| C.4 | Calcium Phosphate, monobasic | (1) Ice cream mix; Ice milk mix; Sherbet | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized dairy products | (2) Good Manufacturing Practice |
| C.5 | Calcium Phosphate, tribasic | Ice cream mix; Ice milk mix | Good Manufacturing Practice |
| C.6 | Calcium Phytate | Glazed fruit | Good Manufacturing Practice |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| C.7 | Citric Acid | (1) Pumping pickle, cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat or preserved meat by-product | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (3) Frozen crustaceans; Frozen fish; Frozen fish fillets; Frozen marine mammals; Frozen minced fish; Frozen molluscs; Glaze for frozen fish; Prepared fish or prepared meat (Division 21) except in the case of frozen pre-cooked battered or breaded fish products; Preserved fish or preserved meat (Division 21); Other Frozen marine invertebrates | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Frozen pre-cooked battered or breaded fish products | (4) 0.1% in accordance with the requirements of section B.21.006 |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--|---|---|
| D.1 | Disodium Ethylenediaminetetraacetate (Disodium EDTA) | (1) Dressing and sauces | (1) 70 p.p.m. |
| | | (2) Unstandardized sandwich spreads | (2) 90 p.p.m |
| | | (3) Canned legumes except canned green beans, canned peas and canned wax beans | (3) 165 p.p.m. in accordance with the requirements of B.11.002 |
| | | (4) Dried banana products | (4) 265 p.p.m |
| | | (5) Aqueous suspensions of colour lake preparations for use in coating confectionery tablets | (5) 1% of the colour preparation |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|-------------------------------------|--|---|
| | | (6) Pasteurized sous-vide potatoes | (6) 100 p.p.m., singly or in combination with calcium disodium EDTA, calculated as anhydrous disodium EDTA |
| | | (7) Edible coating for sausages | (7) 80 p.p.m. in the edible coating, calculated on the basis of the whole sausage |
| | | (8) Beans; Beans with pork | (8) 165 p.p.m |
| D.2 | Repealed, SOR/2012-43, s. 45 | | |
| G.1 | Glycine | Mono- and diglycerides | 0.02% |
| P.1 | Phosphoric Acid | Mono- and diglycerides | 0.02% |
| P.2 | Potassium Phosphate, monobasic | Same foods as listed for Sodium Phosphate, dibasic | Same levels and conditions as listed for Sodium Phosphate, dibasic |
| P.3 | Potassium Pyrophosphate, tetrabasic | (1) Injection or cover solution for the curing of | (1) Good Manufacturing Practice. Total added |

| Item No: | Column 1 Additive | poultry or poultry meat Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|----------|-------------------|--|---|
| | | (2) | <p>phosphate in the cured poultry or cured poultry meat not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic. If the cured poultry or cured poultry meat containing added phosphate is cooked solid cut poultry meat, it must contain a meat protein content of not less than 12%. If the cured poultry or cured poultry meat containing added phosphate is uncooked solid cut poultry meat, it must contain a meat protein content of not less than 10%. A bone or visible fat layer shall not be included in the calculation used to determine the meat protein content of the cooked or uncooked solid cut poultry meat.</p> <p>(2)</p> |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|--|
| | | Pumping pickle for the curing of pork, beef and lamb cuts | <p>Good Manufacturing Practice.</p> <p>Total added phosphate in the cured pork, beef or lamb cut not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic.</p> <p>Except for side bacon, Wiltshire bacon, pork jowls, salt pork and salt beef, if the cured pork, beef or lamb cut containing added phosphate is cooked solid cut meat, it must contain a meat protein content of not less than 12%.</p> <p>Except for side bacon, Wiltshire bacon, pork jowls, salt pork and salt beef, if the cured pork, beef or lamb cut containing added phosphate is uncooked solid cut meat, it must contain a meat protein content of not less than 10%.</p> <p>A bone or visible fat</p> |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | | layer shall not be included in the calculation used to determine the meat protein content of the cooked or uncooked solid cut meat. |
| | | (3) Prepared meat for which a minimum total protein content or a minimum meat protein content is prescribed in Division 14; Prepared meat by-product for which a minimum total protein content or a minimum meat protein content is prescribed in Division 14; Prepared poultry meat for which a minimum total protein content or a minimum | (3) Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic. |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | meat protein requirement is prescribed in Division 22; Prepared poultry meat by-product for which a minimum total protein content or a minimum meat protein requirement is prescribed in Division 22 | |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (4) Solid cut meat except side bacon, Wiltshire bacon, pork jowls, salt pork and salt beef | (4) Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic. If cooked, the solid cut meat containing added phosphate must contain a meat protein content of not less than 12%. If uncooked, the solid cut meat containing added phosphate must contain a meat protein content of not less than 10%. A bone or visible fat layer shall not be included in the calculation used to determine the meat protein content of the cooked or uncooked solid cut meat. |
| | | (5) Side bacon; Wiltshire bacon; Pork jowls; Salt pork; Salt beef | (5) Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic. |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (6) Solid cut poultry meat | (6) Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic. If cooked, the solid cut poultry meat containing added phosphate must contain a meat protein content of not less than 12%. If uncooked, the solid cut poultry meat containing added phosphate must contain a meat protein content of not less than 10%. A bone or visible fat layer shall not be included in the calculation used to determine the meat protein content of the cooked or uncooked solid cut poultry meat. |
| | | (7) Meat tenderizers | (7) Good Manufacturing Practice |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|------------------------------|--|---|
| | | (8) Canned seafoods | (8) Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic |
| | | (9) Unstandardized foods | (9) Good Manufacturing Practice |
| P.4 | Potassium Phosphate, dibasic | (1) Injection or cover solution for the curing of poultry or poultry meat | (1) Good Manufacturing Practice. Total added phosphate in the cured poultry or cured poultry meat not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic. If the cured poultry or cured poultry meat containing added phosphate is cooked solid cut poultry meat, it must contain a meat protein content of not less than 12%. If the cured poultry or cured poultry meat containing added phosphate is uncooked solid cut |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | | <p>poultry meat, it must contain a meat protein content of not less than 10%. A bone or visible fat layer shall not be included in the calculation used to determine the meat protein content of the cooked or uncooked solid cut poultry meat.</p> |
| | | <p>(2) Pumping pickle for the curing of pork, beef and lamb cuts</p> | <p>(2) Good Manufacturing Practice. Total added phosphate in the cured pork, beef or lamb cut not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic. Except for side bacon, Wiltshire bacon, pork jowls, salt pork and salt beef, if the cured pork, beef or lamb cut containing added phosphate is cooked solid cut meat, it must contain a meat protein content of</p> |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| | | | <p>not less than 12%. Except for side bacon, Wiltshire bacon, pork jowls, salt pork and salt beef, if the cured pork, beef or lamb cut containing added phosphate is uncooked solid cut meat, it must contain a meat protein content of not less than 10%. A bone or visible fat layer shall not be included in the calculation used to determine the meat protein content of the cooked or uncooked solid cut meat.</p> |
| | | <p>(3) Prepared meat for which a minimum total protein content or a minimum meat protein content is prescribed in Division 14; Prepared meat</p> | <p>(3) Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic.</p> |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | <p>by-product for which a minimum total protein content or a minimum meat protein content is prescribed in Division 14; Prepared poultry meat for which a minimum total protein content or a minimum meat protein requirement is prescribed in Division 22; Prepared poultry meat by-product for which a minimum total protein content or a minimum meat protein requirement is prescribed in Division 22</p> | |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (4) Solid cut meat except side bacon, Wiltshire bacon, pork jowls, salt pork and salt beef | (4) Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic. If cooked, the solid cut meat containing added phosphate must contain a meat protein content of not less than 12%. If uncooked, the solid cut meat containing added phosphate must contain a meat protein content of not less than 10%. A bone or visible fat layer shall not be included in the calculation used to determine the meat protein content of the cooked or uncooked solid cut meat. |
| | | (5) Side bacon; Wiltshire bacon; Pork jowls; Salt pork; Salt beef | (5) Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic. |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (6) Solid cut poultry meat | (6) Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic. If cooked, the solid cut poultry meat containing added phosphate must contain a meat protein content of not less than 12%. If uncooked, the solid cut poultry meat containing added phosphate must contain a meat protein content of not less than 10%. A bone or visible fat layer shall not be included in the calculation used to determine the meat protein content of the cooked or uncooked solid cut poultry meat. |
| | | (7) Meat tenderizers | (7) Good Manufacturing Practice |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------|---|---|
| P.5 | Potassium Tripolyphosphate | (1) Same foods as listed for Potassium Pyrophosphate, tetrabasic | (1) Same levels and conditions as listed for Potassium Pyrophosphate, tetrabasic |
| | | (2) [Removed, 2019-03-04, (See NOM/ADM-0128)] | |
| S.1 | Sodium Acid Pyrophosphate | (1) Same foods as listed for Potassium Pyrophosphate, tetrabasic | (1) Same levels and conditions as listed for Potassium Pyrophosphate, tetrabasic |
| | | (2) [Removed, 2019-03-04, (See NOM/ADM-0128)] | |
| | | (3) Ice cream mix; Ice milk mix | (3) Good Manufacturing Practice |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| S.2 | Sodium Citrate | (1) Ice cream mix; Ice milk mix; Pumping pickle, cover pickle and dry cure employed in the curing of preserved meat or preserved meat by-product; Sherbet | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized foods | (2) Good Manufacturing Practice |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (3) Frozen crustaceans; Frozen fish; Frozen fish fillets; Frozen marine mammals; Frozen minced fish; Frozen molluscs; Glaze for frozen fish; Prepared fish or prepared meat (Division 21); Preserved fish or preserved meat (Division 21); Other Frozen marine invertebrates | (3) Good Manufacturing Practice |
| S.3 | Sodium Hexametaphosphate | (1) Same foods as listed for Potassium Pyrophosphate, tetrabasic | (1) Same levels and conditions as listed for Potassium Pyrophosphate, tetrabasic |
| | | (2) [Removed, 2019-03-04, (See NOM/ADM-0128)] | |
| | | (3) Ice cream mix; Ice milk mix | (3) Good Manufacturing Practice |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|---------------------------|--|---|
| | | (4) Liquid whey destined for the manufacture of concentrated or dried whey products | (4) 800 p.p.m. in the concentrated or dried whey products. If used in combination with sodium-potassium hexametaphosphate, the total amount not to exceed 800 p.p.m. in the concentrated or dried whey product, calculated as sodium hexametaphosphate. |
| S.4 | Sodium Phosphate, dibasic | (1) Injection or cover solution for the curing of poultry or poultry meat | (1) Good Manufacturing Practice. Total added phosphate in the cured poultry or cured poultry meat not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic. If the cured poultry or cured poultry meat containing added phosphate is cooked solid cut poultry meat, it must contain a meat protein content of not less than 12%. |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--|---|
| | | | <p>If the cured poultry or cured poultry meat containing added phosphate is uncooked solid cut poultry meat, it must contain a meat protein content of not less than 10%. A bone or visible fat layer shall not be included in the calculation used to determine the meat protein content of the cooked or uncooked solid cut poultry meat.</p> |
| | | <p>(2) Pumping pickle for the curing of pork, beef and lamb cuts</p> | <p>(2) Good Manufacturing Practice. Total added phosphate in the cured pork, beef or lamb cut not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic. Except for side bacon, Wiltshire bacon, pork jowls, salt pork and salt beef, if the cured pork, beef or lamb</p> |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | | <p>cut containing added phosphate is cooked solid cut meat, it must contain a meat protein content of not less than 12%. Except for side bacon, Wiltshire bacon, pork jowls, salt pork and salt beef, if the cured pork, beef or lamb cut containing added phosphate is uncooked solid cut meat, it must contain a meat protein content of not less than 10%. A bone or visible fat layer shall not be included in the calculation used to determine the meat protein content of the cooked or uncooked solid cut meat.</p> |
| | | (3) Prepared meat for which a minimum total protein content or a minimum | (3) Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic. |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | <p>meat protein content is prescribed in Division 14; Prepared meat by-product for which a minimum total protein content or a minimum meat protein content is prescribed in Division 14; Prepared poultry meat for which a minimum total protein content or a minimum meat protein requirement is prescribed in Division 22; Prepared poultry meat by-product for which a minimum total protein content or a minimum meat protein requirement is prescribed in Division 22</p> | |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|---|---|
| | | (4) Solid cut meat except side bacon, Wiltshire bacon, pork jowls, salt pork and salt beef | (4) Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic. If cooked, the solid cut meat containing added phosphate must contain a meat protein content of not less than 12%. If uncooked, the solid cut meat containing added phosphate must contain a meat protein content of not less than 10%. A bone or visible fat layer shall not be included in the calculation used to determine the meat protein content of the cooked or uncooked solid cut meat. |
| | | (5) Side bacon; Wiltshire bacon; Pork jowls; Salt pork; Salt beef | (5) Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic. |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---|
| | | (6) Solid cut poultry meat | (6) Total added phosphate not to exceed 0.5%, calculated as sodium phosphate, dibasic. If cooked, the solid cut poultry meat containing added phosphate must contain a meat protein content of not less than 12%. If uncooked, the solid cut poultry meat containing added phosphate must contain a meat protein content of not less than 10%. A bone or visible fat layer shall not be included in the calculation used to determine the meat protein content of the cooked or uncooked solid cut poultry meat. |
| | | (7) Meat tenderizers | (7) Good Manufacturing Practice |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|------------------------------------|---|---|
| | | (8) Unstandardized foods | (8) Good Manufacturing Practice |
| | | (9) Ice cream mix; Ice milk mix; Sherbet | (9) Good Manufacturing Practice |
| S.5 | Sodium Phosphate, monobasic | Same foods as listed for Sodium Phosphate, dibasic | Same levels and conditions as listed for Sodium Phosphate, dibasic |
| S.5.1 | Sodium Potassium Hexametaphosphate | (1) Same foods as listed for Potassium Pyrophosphate, tetrabasic | (1) Same levels and conditions as listed for Potassium Pyrophosphate, tetrabasic |
| | | (2) [Removed, 2019-03-04, (See NOM/ADM-0128)] | |
| | | (3) Ice cream mix; Ice milk mix | (3) Good Manufacturing Practice |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|-----------------------------------|--|--|
| | | (4) Liquid whey destined for the manufacture of concentrated or dried whey products | (4) 800 p.p.m. in the concentrated or dried whey products, calculated as sodium hexametaphosphate. If used in combination with sodium hexametaphosphate, the total amount not to exceed 800 p.p.m. in the concentrated or dried whey product, calculated as sodium hexametaphosphate. |
| S.5.2 | Sodium Potassium Tripolyphosphate | (1) Same foods as listed for Potassium Pyrophosphate, tetrabasic | (1) Same levels and conditions as listed for Potassium Pyrophosphate, tetrabasic |
| S.6 | Sodium Pyrophosphate, tetrabasic | (1) Same foods as listed for Potassium Pyrophosphate, tetrabasic | (1) Same levels and conditions as listed for Potassium Pyrophosphate, tetrabasic |
| | | (2) [Removed, 2019-03-04, (See NOM/ADM-0128)] | |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------------|---|---|
| | | (2) [Removed, 2019-03-04, (See NOM/ADM-0128)] | |
| | | (3) Ice cream mix; Ice milk mix; Sherbet | (3) Good Manufacturing Practice |
| S.6.1 | Sodium Pyrophosphate, tribasic | (1) Same foods as listed for Potassium Pyrophosphate, tetrabasic | (1) Same levels and conditions as listed for Potassium Pyrophosphate, tetrabasic |
| | | (2) [Removed, 2019-03-04, (See NOM/ADM-0128)] | |
| S.7 | Sodium Tripolyphosphate | (1) Same foods as listed for Potassium Pyrophosphate, tetrabasic | (1) Same levels and conditions as listed for Potassium Pyrophosphate, tetrabasic |
| | | (2) [Removed, 2019-03-04, (See NOM/ADM-0128)] | |

| Item No: | Column 1 Additive | Column 2 Permitted In or Upon | Column 3 Maximum Level of use and Other Conditions |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|--|
| S.8 | Stearyl Citrate | Margarine | 0.01% of the fat content. If citric acid esters of mono- and di-glycerides, monoglyceride citrate or monoisopropyl citrate, singly or in combination, is also used, the total must not exceed 0.01% of the fat content |

13. List of Permitted Starch-Modifying Agents (Lists of Permitted Food Additives)

This *List of Permitted Starch-Modifying Agents* sets out authorized food additives that are used to modify the structural properties of a starch. It is incorporated by reference in the [Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Starch-Modifying Agents](#).

Note: A [transition guide](#) has been created to provide stakeholders with further information on the Lists of Permitted Food Additives as well as guidance on how to interpret and use these lists.

Supersedes: 2015-04-14

Date issued: 2016-06-29

Access [archived versions](#) of this list.

List of Permitted Starch-Modifying Agents

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|-------------------------------|--|
| A.1 | Acetic Anhydride | Starch | Good Manufacturing Practice |
| A.2 | Adipic Acid | Starch | Good Manufacturing Practice |
| A.3 | Aluminum Sulphate | Starch | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|----------------------------------|---|---|
| C.1 | Calcium Hypochlorite | Starch | Good Manufacturing Practice |
| E.1 | Epichlorohydrin | [Removed, 2016-06-29, (See NOM/ADM-0074)] | |
| H.1 | Hydrochloric Acid | Starch | Good Manufacturing Practice |
| H.2 | Hydrogen Peroxide | Starch | Good Manufacturing Practice |
| M.1 | Magnesium Sulphate | Starch | 0.4% |
| N.1 | Nitric Acid | Starch | Good Manufacturing Practice |
| O.1 | Octenyl Succinic Anhydride (OSA) | Starch | Good Manufacturing Practice |
| P.1 | Peracetic Acid | Starch | Good Manufacturing Practice |
| P.2 | Phosphorus Oxychloride | Starch | Good Manufacturing Practice |
| P.3 | Potassium Permanganate | Starch | 50 p.p.m. of Manganese Sulphate calculated as Manganese |
| P.3A | Potassium Tripolyphosphate | Starch | Total residual phosphate not to exceed 0.4%, calculated as Phosphorus |
| P.4 | Propylene Oxide | Starch | 25% |
| S.1 | Sodium Acetate | Starch | Good Manufacturing Practice |

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|-----------------|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| S.2 | Sodium Bicarbonate | Starch | Good Manufacturing Practice |
| S.3 | Sodium Carbonate | Starch | Good Manufacturing Practice |
| S.4 | Sodium Chlorite | Starch | Good Manufacturing Practice |
| S.5 | Sodium Hydroxide | Starch | Good Manufacturing Practice |
| S.6 | Sodium Hypochlorite | Starch | Good Manufacturing Practice |
| S.6A | Sodium Potassium Tripolyphosphate | Starch | Total residual phosphate not to exceed 0.4%, calculated as Phosphorus |
| S.7 | Sodium Trimetaphosphate | Starch | 400 p.p.m. calculated as Phosphorus |
| S.7A | Sodium Tripolyphosphate | Starch | Total residual phosphate not to exceed 0.4%, calculated as Phosphorus |
| S.8 | Succinic Anhydride | Starch | Good Manufacturing Practice |
| S.9 | Sulphuric Acid | Starch | Good Manufacturing Practice |

Date modified:

2016-06-29

14. List of Permitted Yeast Foods (Lists of Permitted Food Additives)

This *List of Permitted Yeast Foods* sets out authorized food additives that are used as nutrients to grow yeast. It is incorporated by reference in the *Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Yeast Foods*.

Note: A transition guide has been created to provide stakeholders with further information on the Lists of Permitted Food Additives as well as guidance on how to interpret and use these lists.

Supersedes: 2012-10-30

Date issued: 2013-04-17

Access archived versions of this list.

List of Permitted Yeast Foods

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|---------------------------------|--|
| A.1 | Ammonium Chloride | (1) Flour; Whole wheat flour | (1) 2,000 p.p.m. of the flour |
| | | (2) Bread | (2) 2,500 p.p.m. of the flour. For combinations see paragraph B.13.021(m) |

| | | | |
|------------|-------------------------------|---|---|
| | | (3) Unstandardized foods | (3) Good Manufacturing Practice |
| A.2 | Ammonium Phosphate, dibasic | (1) Bread | (1) 2,500 p.p.m. of the flour. For combinations see paragraph B.13.021(<i>m</i>) |
| | | (2) Cider; Honey wine; Wine | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Unstandardized bakery products | (3) Good Manufacturing Practice |
| A.3 | Ammonium Phosphate, monobasic | (1) Bread | (1) 2,500 p.p.m. of the flour. For combinations see paragraph B.13.021(<i>m</i>) |
| | | (2) Ale; Beer; Cider; Honey wine; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout; Wine | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Unstandardized bakery products | (3) Good Manufacturing Practice |
| A.4 | Ammonium Sulphate | (1) Bread | (1) 2,500 p.p.m. of the flour. For combinations see paragraph B.13.021(<i>m</i>) |

| | | | |
|------------|-------------------|--|---|
| | | (2) Cider; Honey wine; Wine | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Unstandardized bakery products | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Ale; Beer; Malt liquor; Porter; Stout | (4) Good Manufacturing Practice |
| C.1 | Calcium Carbonate | (1) Bread | (1) 2,500 p.p.m. of the flour. For combinations see paragraph B.13.021(<i>m</i>) |
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| C.2 | Calcium Chloride | Unstandardized bakery products | Good Manufacturing Practice |
| C.3 | Calcium Citrate | Unstandardized bakery products | Good Manufacturing Practice |
| C.4 | Calcium Lactate | (1) Bread | (1) 2,500 p.p.m. of the flour. For combinations see paragraph B.13.021(<i>m</i>) |
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |

| | | | |
|------------|------------------------------|---|---|
| C.5 | Calcium Phosphate, dibasic | (1) Bread | (1) 2,500 p.p.m. of the flour. For combinations see paragraph B.13.021(<i>m</i>) |
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| C.6 | Calcium Phosphate, monobasic | (1) Bread | (1) 7,500 p.p.m. of flour |
| | | (2) Flour | (2) 7,500 p.p.m. of flour |
| | | (3) Unstandardized bakery products | (3) Good Manufacturing Practice |
| C.7 | Calcium Phosphate, tribasic | Unstandardized bakery products | Good Manufacturing Practice |
| C.8 | Calcium Sulphate | (1) Bread | (1) 5,000 p.p.m. of the flour |
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| F.1 | Ferrous Sulphate | Bacterial cultures | Good Manufacturing Practice |
| M.1 | Manganese Sulphate | Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | Good Manufacturing Practice |

| | | | |
|------------|--------------------------------|---|------------------------------------|
| P.1 | Phosphoric Acid | Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | Good Manufacturing Practice |
| P.2 | Potassium Chloride | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| P.4 | Potassium Phosphate, dibasic | (1) Ale; Beer; Cider; Honey wine; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout; Wine | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized bakery products | (2) Good Manufacturing Practice |
| P.5 | Potassium Phosphate, monobasic | Ale; Beer; Cider; Honey wine; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout; Wine | Good Manufacturing Practice |
| S.1 | Sodium Sulphate | Unstandardized bakery products | Good Manufacturing Practice |
| U.1 | [Repealed, SOR/87-5, s. 1] | | |
| Z.1 | Zinc Sulphate | (1) Ale; Beer; Light beer; Malt liquor; Porter; Stout | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | | |

| | | | |
|--|--|---------------------------|---------------------------------------|
| | | (2) Bacterial cultures | (2) Good Manufacturing Practice |
|--|--|---------------------------|---------------------------------------|

Document Reference Number: NOM/ADM-0008

Date modified:

2012-12-12

15. List of Permitted Carrier or Extraction Solvents (Lists of Permitted Food Additives)

This *List of Permitted Carrier or Extraction Solvents* sets out authorized food additives used to dissolve, dilute, extract, disperse, deliver or otherwise physically modify a component, ingredient, food additive or other food, without exerting any other effect on its own. It is incorporated by reference in the *Marketing Authorization for Food Additives That May Be Used as Carrier or Extraction Solvents*.

Note: A transition guide has been created to provide stakeholders with further information on the Lists of Permitted Food Additives as well as guidance on how to interpret and use these lists.

Supersedes: 2015-09-03

Date issued: 2016-06-29

Access archived versions of this list.

List of Permitted Carrier or Extraction Solvents

| Item No. | Column 1 Additive | Column 2 Permitted in or Upon | Column 3 Maximum Residue | Column 4 Maximum Level of Use and Other Conditions |
|----------|-------------------|---|--------------------------|--|
| 1. | Acetone | (1) Spice extracts; Natural extractives | (1) 30 p.p.m. | |

| | | | | |
|------------|------------------------|--|--|--|
| | | (2) Meat and Egg Marking Inks | | (2) Good Manufacturing Practice |
| 2. | Benzyl Alcohol | (1) (naming the flavour) Flavour (Division 10) | | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized flavouring preparations | | (2) Good Manufacturing Practice |
| 3. | 1,3-Butylene Glycol | (1) (naming the flavour) Flavour (Division 10) | | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized flavouring preparations | | (2) Good Manufacturing Practice |
| 3.1 | Carbon Dioxide | (1) Green coffee beans and tea leaves for decaffeination purposes | | (1) Good Manufacturing Practice |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <p>(2) Hop extract in accordance with subparagraph B.02.130(b)(v) and paragraph B.02.133(b); Natural extractives; (naming the flavour) Flavour (Division 10); Pre-isomerized hop extract in accordance with subparagraph B.02.134(1)(a) (ii); Spice extracts;</p> | | <p>(2) Good Manufacturing Practice</p> |
| | | <p>(3) Egg Products</p> | | <p>(3) Good Manufacturing Practice</p> |
| | | <p>(4) Cocoa powder</p> | | <p>(4) Good Manufacturing Practice</p> |

| | | | | |
|-----|---|---|---|------------------------------------|
| 4. | Castor Oil | Annatto butter colour; Annatto margarine colour; Oil-soluble annatto; | | Good Manufacturing Practice |
| 4.1 | Citric Acid Esters of Mono- and Di-glycerides | (1) Natural extractives; Spice extracts | | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized flavouring preparations | | (2) Good Manufacturing Practice |
| 5. | Ethyl Acetate | (1) Natural extractives; (naming the flavour) Flavour (Division 10); Spice extracts; | | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized flavouring preparations | | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Green coffee beans for decaffeination purposes | (3) 10 p.p.m. in both roasted and decaffeinated soluble (instant) coffee | |

| | | | | |
|-----------|-------------------------|---|------------------|------------------------------------|
| | | (4) Tea leaves for decaffeination purposes | (4) 50 p.p.m. | |
| 6. | Ethyl Alcohol (Ethanol) | (1) Natural extractives; (naming the flavour) Flavour (Division 10); Spice extracts; | | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized flavouring preparations | | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Colour mixtures and preparations (Division 6) | | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Meat and Egg Marking Inks | | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Food additive preparations | | (5) Good Manufacturing Practice |

| | | | | |
|------------|---------------------------------------|--|--------------------|------------------------------------|
| | | (6) Hop extract in accordance with subparagraph B.02.130(b)(v) and paragraph B.02.133(b); Pre-isomerized hop extract in accordance with subparagraph B.02.134(1)(a)(iii) | | (6) Good Manufacturing Practice |
| 6.A | Ethyl alcohol denatured with methanol | Vegetable oil seed meals | 10 p.p.m. methanol | |
| 7. | [Repealed, SOR/82-406, s. 1] | | | |
| 8. | Glycerol (Glycerin) | (1) (naming the flavour) Extract; (naming the flavour) Essence; (naming the flavour) Flavour (Division 10) | | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized flavouring preparations | | (2) Good Manufacturing Practice |

| | | | | |
|------------|-----------------------------------|--|--|------------------------------------|
| | | (3) Colour mixtures and preparations (Division 6) | | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Food additive preparations | | (4) Good Manufacturing Practice |
| 9. | Glyceryl diacetate | (1) (naming the flavour) Flavour (Division 10) | | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized flavouring preparations | | (2) Good Manufacturing Practice |
| 10. | Glyceryl triacetate (Triacetin) | (1) (naming the flavour) Flavour (Division 10) | | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized flavouring preparations | | (2) Good Manufacturing Practice |
| 11. | Glyceryl tributyrate (Tributylin) | (1) (naming the flavour) Flavour (Division 10) | | (1) Good Manufacturing Practice |

| | | | | |
|------------|--------|---|--|--|
| | | (2) Unstandardized flavouring preparations | | (2) Good Manufacturing Practice |
| 12. | Hexane | (1) Natural extractives; Spice extracts; | (1) 25 p.p.m. | |
| | | (2) Hop extract in accordance with subparagraph B.02.130(b)(v) and paragraph B.02.133(a) | (2) 2.2% | |
| | | (3) Vegetable fats and oils | (3) 10 p.p.m. | |
| | | (4) Vegetable oil seed meals | (4) 10 p.p.m. | |
| | | (5) Pre-isomerized hop extract in accordance with subparagraph B.02.134(1)(a)(i) and subsection B.02.134(2) | (5) 1.5 p.p.m. per percent iso- alpha acid content of the pre- isomerized hop extract | |

| | | | | |
|------------|------------------------------------|---|------------------|--|
| 13. | Isopropyl alcohol (Isopropanol) | (1) Natural extractives; Spice extracts | (1) 50 p.p.m. | |
| | | (2) Fish protein | (2) 0.15% | |
| | | (3) (naming the flavour) Flavour (Division 10) | | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Unstandardized flavouring preparations | | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Meat and Egg Marking Inks | | (5) Good Manufacturing Practice |
| 14. | Methyl Alcohol (methanol) | (1) Natural extractives; Spice extracts; | (1) 50 p.p.m. | |
| | | (2) Hop extract in accordance with subparagraph B.02.130(b)(v) and paragraph B.02.133(a) | (2) 2.2% | |

| | | | | |
|-------------|---|---|-------------------------------|--|
| | | (3) Meat and Egg Marking Inks | | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Steviol glycosides | (4) 200 p.p.m. | |
| 14.1 | Methyl ethyl ketone (2- Butanone) | Natural extractives; Spice extracts | 50 p.p.m. | |
| 15. | Methylene Chloride (Dichloro- methane) | (1) Natural extractives; Spice extracts | (1) 30 p.p.m. | |
| | | (2) Hop extract in accordance with subparagraph B.02.130(b)(v) and paragraph B.02.133(a) | (2) 2.2% in hop extract | |

| | | | | |
|------------|---------------------------------|---|--|------------------------------------|
| | | (3) Green coffee beans and Tea leaves for decaffeination purposes | (3) 10 p.p.m. in decaffeinated roasted coffee, decaffeinated soluble (instant) coffee, decaffeinated tea leaves and decaffeinated instant tea | |
| 16. | Monoglycerides and diglycerides | (1) (naming the flavour) Flavour (Division 10) | | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Oil-soluble annatto; Annatto butter colour; Annatto margarine colour | | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Unstandardized flavouring preparations | | (3) Good Manufacturing Practice |
| | | (4) Food additive preparations | | (4) Good Manufacturing Practice |

| | | | |
|------------|--|---|------------------------------------|
| 17. | Monoglyceride citrate | (1) Natural extractives; Spice extracts | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized flavouring preparations | (2) Good Manufacturing Practice |
| 18. | 2-Nitropropane | [Removed, 2016-06-29, (See NOM/ADM-0074)] | |
| 19. | 1,2-Propylene glycol (1,2-propanediol) | (1) (naming the flavour) Extract; (naming the flavour) Essence; (naming the flavour) Flavour (Division 10) | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Oil-soluble annatto; Annatto butter colour; Annatto margarine colour | (2) Good Manufacturing Practice |
| | | (3) Unstandardized flavouring preparations | (3) Good Manufacturing Practice |

| | | | | |
|------------|--|--|--|------------------------------------|
| | | (4) Colour mixtures and preparations (Division 6) | | (4) Good Manufacturing Practice |
| | | (5) Food additive preparations | | (5) Good Manufacturing Practice |
| 20. | Propylene glycol mono-esters and diesters of fat-forming fatty acids | Oil-soluble annatto; Annatto butter colour; Annatto margarine colour | | Good Manufacturing Practice |
| 21. | Triethyl citrate | (1) (naming the flavour) Flavour (Division 10) | | (1) Good Manufacturing Practice |
| | | (2) Unstandardized flavouring preparations | | (2) Good Manufacturing Practice |

Document Reference Numbers: NOM/ADM-0074; NOM/ADM-0059; NOM/ADM-0033

Date modified:

2016-06-29

Regulation for Contaminants & Residues

DIVISION 15

Adulteration of Food

B.15.001 (1) A food referred to in column 2 of Part 1 of the *List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods* is adulterated if the corresponding substance referred to, by name or class, in column 1 is present in or on the food.

(2) A food referred to in column 2 of Part 2 of the *List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods* is adulterated if the corresponding substance referred to, by name or class, in column 1 is present in or on the food in an amount that exceeds the maximum level set out in column 3.

(3) If a substance referred to, by name or class, in column 1 in Part 2 the *List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods* is present in or on the corresponding food referred to in column 2, the food is, in respect of the presence of the substance, exempt from the application of paragraph 4(1)(a) of the Act if the amount of the substance does not exceed the maximum level set out in column 3.

(4) Subsections (1) to (3) do not apply to a substance that is present in or on a food as

(a) a food additive;

(b) a pest control product as defined in subsection 2(1) of the *Pest Control Products Act* or its components or derivatives; or

(c) a veterinary drug or its metabolites.

SOR/78-404, s. 1; SOR/79-249, s. 1; SOR/2016-74, s. 7.

B.15.002 (1) Subject to subsection (2), a food is adulterated if

(a) a pest control product as defined in subsection 2(1) of the *Pest Control Products Act* or its components or derivatives, for which no maximum residue limit has been specified under sections 9 or 10 of that Act for that food, are present in or on the food, singly or in any combination, in an amount exceeding 0.1 part per million; or

TITRE 15

Falsification des produits alimentaires

B.15.001 (1) Un aliment visé à la colonne 2 de la partie 1 de la *Liste de contaminants et d'autres substances adultérantes dans les aliments* est falsifié si est présente dans l'aliment ou sur sa surface une substance dont le nom ou la catégorie figure à la colonne 1.

(2) Un aliment visé à la colonne 2 de la partie 2 de la *Liste de contaminants et d'autres substances adultérantes dans les aliments* est falsifié si est présente dans l'aliment ou sur sa surface une substance dont le nom ou la catégorie figure à la colonne 1 en une quantité dépassant la limite maximale prévue à la colonne 3.

(3) Un aliment visé à la colonne 2 de la partie 2 de la *Liste de contaminants et d'autres substances adultérantes dans les aliments* est soustrait à l'application de l'alinéa 4(1)a) de la Loi, en ce qui concerne une substance dont le nom ou la catégorie figure à la colonne 1, si la substance est présente dans l'aliment ou sur sa surface en une quantité ne dépassant pas la limite maximale prévue à la colonne 3.

(4) Les paragraphes (1) à (3) ne s'appliquent pas à une substance présente dans l'aliment ou sur sa surface, à titre, selon le cas :

a) d'additif alimentaire;

b) de produit antiparasitaire au sens du paragraphe 2(1) de la *Loi sur les produits antiparasitaires*, ou d'un de ses composants ou dérivés;

c) d'une drogue pour usage vétérinaire ou d'un de ses métabolites.

DORS/78-404, art. 1; DORS/79-249, art. 1; DORS/2016-74, art. 7.

B.15.002 (1) Sous réserve du paragraphe (2), un aliment est falsifié dans l'un ou l'autre des cas suivants :

a) des produits antiparasitaires au sens du paragraphe 2(1) de la *Loi sur les produits antiparasitaires* ou leurs composants ou dérivés, pour lesquels aucune limite maximale de résidus n'a été fixée en vertu des articles 9 ou 10 de cette loi pour l'aliment, sont présents — seuls ou en combinaison — dans l'aliment ou sur sa surface en une quantité supérieure à 0,1 partie par million;

(b) an agricultural chemical or its components or derivatives, other than a pest control product as defined in subsection 2(1) of the *Pest Control Products Act* or its components or derivatives, are present in or on the food, singly or in any combination, in an amount exceeding 0.1 part per million.

(2) A food is exempt from paragraph 4(1)(d) of the Act if the following agricultural chemicals, or their components or derivatives, are the only agricultural chemicals, or components or derivatives of agricultural chemicals, that are present in or on the food, singly or in any combination:

- (a) a fertilizer;
- (b) an adjuvant or a carrier of an agricultural chemical;
- (c) an inorganic bromide salt;
- (d) silicon dioxide;
- (e) sulphur;
- (f) viable spores of *Bacillus thuringiensis* Berliner; or
- (g) Kaolin.

(3) Subsection (2) does not apply to a food if there is present in or on the food an agricultural chemical, or a component or derivative of that agricultural chemical, referred to in that subsection that is a pest control product as defined in subsection 2(1) of the *Pest Control Products Act*, or a component or derivative of that product, in respect of which a maximum residue limit has been specified under sections 9 or 10 of that Act for that food.

(4) [Repealed, SOR/2008-181, s. 3]

SOR/78-404, s. 1; SOR/79-249, s. 1; SOR/81-83, s. 2; SOR/97-313, s. 2; SOR/98-98, s. 1; SOR/2005-67, s. 1; SOR/2008-181, s. 3; SOR/2008-182, s. 2.

B.15.003 [Repealed, SOR/2016-74, s. 8]

b) des produits chimiques agricoles ou des composants ou dérivés de ceux-ci, autres que les produits antiparasitaires au sens du paragraphe 2(1) de la *Loi sur les produits antiparasitaires* ou leurs composants ou dérivés, sont présents — seuls ou en combinaison — dans l'aliment ou sur sa surface en une quantité supérieure à 0,1 partie par million.

(2) L'aliment est exempté de l'application de l'alinéa 4(1)d) de la Loi si les produits chimiques agricoles ci-après ou leurs composants ou dérivés — seuls ou en combinaison — sont les seuls produits chimiques agricoles ou composants ou dérivés de ces produits présents dans l'aliment ou sur sa surface :

- a) un produit fertilisant;
- b) un adjuvant ou un véhicule de produit chimique agricole;
- c) un sel de bromure inorganique;
- d) du dioxyde de silicium;
- e) du soufre;
- f) des spores viables de *Bacillus thuringiensis* Berliner ou
- g) du kaolin.

(3) Le paragraphe (2) ne s'applique pas à l'aliment si est présent dans celui-ci, ou sur sa surface, tout produit chimique agricole visé à ce paragraphe, ou un de ses composants ou dérivés, qui est un produit antiparasitaire au sens du paragraphe 2(1) de la *Loi sur les produits antiparasitaires* ou un de ses composants ou dérivés pour lequel une limite maximale de résidus a été fixée en vertu des articles 9 ou 10 de cette loi pour l'aliment.

(4) [Abrogé, DORS/2008-181, art. 3]

DORS/78-404, art. 1; DORS/79-249, art. 1; DORS/81-83, art. 2; DORS/97-313, art. 2; DORS/98-98, art. 1; DORS/2005-67, art. 1; DORS/2008-181, art. 3; DORS/2008-182, art. 2.

B.15.003 [Abrogé, DORS/2016-74, art. 8]



[Home](#) > [Departments and agencies](#) > [Health Canada](#) > [Food and Nutrition](#)
> [Food Safety](#).

Chemical Contaminants

Food contaminants and other adulterating substances are chemicals that may be present in foods at levels that could impact the overall safety and/or quality of foods. These substances can either be inadvertently present in foods or in some cases, have been intentionally added for fraudulent purposes.

Health Canada scientists are responsible for the assessment of risks to human health from exposure to food-borne chemical contaminants and other adulterating substances. [Health Canada](#) and the [Canadian Food Inspection Agency](#) (CFIA) conduct regular surveillance of the levels of chemical contaminants in the Canadian food supply. Health Canada uses this information to estimate dietary exposure of Canadians to these substances. Health Canada scientists also conduct research and evaluate scientific data in order to better understand the effects that chemicals can have on the human body. Each of these activities is an essential component of a [risk assessment](#), which is used to determine if dietary exposure to specific substances would result in a potential safety

Quick Links

- [Arsenic](#)
- [Chemical Contaminants e-Notice](#)
- [Food-Related Health Risk Assessment](#)
- [Melamine](#)
- [Mercury](#).

concern. Risk assessments also provide a basis for developing appropriate strategies to mitigate the risk of adverse health effects from exposure to contaminants in foods.

Risk management strategies vary depending on the situation. These types of actions can include providing advice and guidance to Canadians on the risks and benefits of particular food choices, providing direction on how to reduce contaminant levels, or setting maximum levels for contaminants in foods. For certain adulterating substances, a "zero tolerance" approach may be taken, which means that no amount of the substance in question would be considered acceptable in foods.

! Health Canada's Maximum Levels for Chemical Contaminants in Foods

are the maximum levels that are established by Health Canada and enforced by the Canadian Food Inspection Agency

September 2016: Food Directorate Update: Path Forward for Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods

Most chemical contaminants are inadvertently present in foods for one of many possible reasons, as summarised below:

Environmental Contamination

- Certain chemicals are manufactured for industrial use and because they are very stable, they do not break down easily. If released to the environment, they can enter the food chain.
- Other chemicals are naturally occurring, but industrial activities may increase their mobility, allowing them to enter the food chain at higher levels than would otherwise occur.

Processing-Induced Contamination

- Undesirable chemicals can be formed in certain foods during processing as a result of reactions between compounds that are natural components of the food.
- In some cases an undesirable chemical may be formed as a result of a food additive being intentionally added to food and reacting with another compound in the food.

Natural Toxins

- Under certain conditions, some plants have the capacity to naturally produce compounds that are toxic to humans when ingested.
- Certain climatic conditions may favour the growth of toxin-producing fungi on food crops (toxins produced by fungi are called "mycotoxins").
- Shellfish may contain toxins as a result of filter-feeding on microscopic algae. In such a case, the algal toxin does not harm the shellfish but can be harmful to humans.

Accidental Point Source Contamination

- Contamination during the preparation and packaging of processed foods.
- Contamination of raw food commodities where grown (in the case of plants) or where raised (in the case of animals).
- Contamination during transport or storage.

There are various programs in place, many of which have been developed by or with the support of the Canadian Food Inspection Agency (CFIA), that serve to guide those involved in food production, processing, and distribution in order to minimize the chances of accidental point sources of contamination. The CFIA's Food Safety Enhancement Program is an example of this.

Adulteration

- Intentional addition of a chemical to a food for fraudulent purposes (e.g. intentionally substituting one ingredient for another and misrepresenting the final product)

Date modified:

2016-09-22

Environmental Contaminants

Environmental contaminants are chemicals that accidentally or deliberately enter the environment, often, but not always, as a result of human activities. Some of these contaminants may have been manufactured for industrial use and because they are very stable, they do not break down easily. If released to the environment, these contaminants may enter the food chain. Other environmental contaminants are naturally-occurring chemicals, but industrial activity may increase their mobility or increase the amount available to circulate in the environment, allowing them to enter the food chain at higher levels than would otherwise occur.

A wide variety of environmental contaminants have been detected in foods. These range from metals and "ionic" species like perchlorate to organic (carbon-based) substances, including the so-called "persistent organic pollutants" or POPs (named for their ability to exist in the environment for prolonged periods without breaking down). Legacy POPs such as PCBs have been banned for industrial or agricultural use in Canada for many years, but remain in the food chain. Other POPs have been more recently identified, having been found in the environment and the food chain (for example, brominated flame retardants).

- [Lead](#)
- [Arsenic](#)
- Bromate
- [Brominated Flame Retardants](#)
- Chlorinated Naphthalenes
- [Dioxins and Furans](#)
- [Mercury](#).
- [PCBs](#)
- [Perchlorate](#)
- [Perfluorinated Chemicals in Food](#)

Date modified:
2016-05-04

Food-Processing-Induced Chemicals

Undesirable chemicals can be formed in certain foods during processing as a result of reactions between compounds that are natural components of the food. In some cases an undesirable chemical may be formed as a result of a food additive being intentionally added to food and reacting with another compound in the food. When foods are heat-processed (baked, deep-fried, etc.), there are reactions that occur between components of the food, resulting in the desired flavour, appearance and texture of the food. However, some of these reactions can lead to the production of undesirable compounds. Similarly, certain storage or processing conditions may allow reactions to occur that otherwise would not. These reactions could generate potentially harmful compounds. Such chemicals can be collectively referred to as food-processing-induced chemicals. Some of these chemical reactions involve naturally-occurring components in the food, while other reactions may involve food additives, ingredients, or food packaging materials that were intentionally used.

In many cases, the presence of processing-induced chemicals in food cannot be avoided; however, understanding the processes by which these products are formed can allow us to optimize or adjust food preparation methods, formulae or processes, thereby reducing or eliminating the formation of such chemicals.

Examples of food-processing induced chemicals include:

- Acrylamide
- Benzene
- Chloropropanols
- Ethyl carbamate
- Furan
- Heterocyclic aromatic hydrocarbons
- Nitrosamines
- Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH's)
- Semicarbazide



[Home](#) > [Departments and agencies](#) > [Health Canada](#) > [Food and Nutrition](#)
> [Food Safety](#) > [Chemical Contaminants](#)

Melamine

Melamine is a synthetic chemical used in a variety of industrial applications including the production of resins and foams, cleaning products, fertilizers and pesticides. It is not naturally occurring and is not allowed to be added to food.

Melamine is the same chemical that was implicated in the pet food recall in 2007. The issue of melamine presence in Chinese dairy products is considered a new and separate issue from the pet food recall.

Canada does not allow melamine to be used as a food ingredient. However, very low levels of melamine could be found in food due to its industrial uses, such as from pesticides and fertilizers. The levels of melamine from these sources would not represent a human Health Risk.

Natural Toxins

Natural toxins are chemicals that are naturally produced by living organisms. These toxins are not harmful to the organisms themselves but they may be toxic to other creatures, including humans, when eaten.

Quick Links

- [Blue-Green Algae](#)
- [Cyanide in Bitter Apricot Kernels](#)
- [Escolar and Adverse Reactions](#)
- [Glycoalkaloids](#)
- [PSP Toxins](#)

Some plants have the capacity to naturally produce compounds that are toxic to humans when consumed. For example, under certain conditions, microscopic algae (tiny plants) in the ocean can produce compounds that are toxic to humans but not to shellfish that eat this algae. When people eat shellfish that contain these toxins, illness can quickly follow. There is an active monitoring program in place to ensure that shellfish sold to Canadians do not contain these "shellfish toxins". This monitoring program is jointly administered by the Department of Fisheries and Oceans, the Canadian Food Inspection Agency, and Environment Canada.

Mycotoxins are another group of natural toxins. The word mycotoxin is derived from the Greek word for fungus 'mykes' and the Latin word 'toxicum' meaning poison. Mycotoxins are toxic chemical products formed by fungi that can grow on crops in the field or after harvest. The foods that can be affected include cereals, nuts, fruit and dried fruit, coffee, cocoa, spices, oilseeds and milk. There are now more than 300 known mycotoxins of widely different chemical structures and differing modes of action - some target the kidney, liver, or immune system and some are carcinogenic. Common mycotoxins include aflatoxins, ochratoxin A, ergot alkaloids, fumonisins, patulin, trichothecenes (such as deoxynivalenol which is also known as vomitoxin) and zearalenone.



List of Contaminants and other Adulterating Substances in Foods

The List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods is a two-part list setting out the conditions under which certain foods are adulterated. Part 1 of the List sets out prohibitions for certain substances listed in column 1, which stipulate that no amount is considered acceptable in the corresponding food(s) listed in column 2. Part 2 of the List comprises Maximum Levels (MLs) for various substances in certain foods. A food listed in column 2 of Part 2 is adulterated if the corresponding substance identified in column 1 is present in or on the food in an amount that exceeds the ML set out in column 3. The MLs in column 3 of Part 2 of the List apply only to the food(s) as described in column 2 of Part 2. If any food described in column 2, Part 2 of the List is also sold in a dried, concentrated or diluted form, but MLs have not been established for these alternative forms of the food listed in column 2, then any findings of elevated contaminant concentrations in these alternative forms will be assessed on a case-by-case basis.

This List is incorporated by reference into [Division 15 of the Food and Drug Regulations](#). Additional MLs for other contaminants in foods are available in the [List of Maximum Levels for Various Chemical Contaminants in Foods](#).

To help ensure that Canadians are not exposed to levels of chemical contaminants in their diet that may pose a health concern, as new scientific information becomes available, Part 1 and/or Part 2 of the List shown below may be modified by Health Canada's [Bureau of Chemical Safety](#), Food Directorate. Changes to the List are made following

consultation with other federal government partners, as applicable, such as the Canadian Food Inspection Agency, and with relevant stakeholders and the public. Notification of any proposed changes to the List will be provided via a Notice of Proposal (NOP) and parallel World Trade Organization (WTO) notification. Changes to the List are announced via a Notice of Modification accompanied by a WTO notification.

This List is the most current version and was published on **September 17, 2018**.

List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods

Part 1

| Item No. | Column 1 Substance | Column 2 Food |
|----------|---|--|
| 1 | Mineral oil | All foods, except foods requiring the use of mineral oil as part of good manufacturing practice ¹ |
| 2 | Paraffin wax | All foods, except chewing gum with a paraffin wax base |
| 3 | Petrolatum | All foods |
| 4 | Coumarin, an extract of tonka beans, the seed of <i>Dipteryx odorata</i> Willd. or <i>Dipteryx oppositifolia</i> Willd. | All foods |

1 See Part 2

| Item No. | Column 1 Substance | Column 2 Food |
|-----------------|---|---|
| 5 | Fatty acids and their salts containing chick-edema factor or other toxic factors | All foods |
| 6 | Dihydrosafrole | All foods |
| 7 | Isosafrole | All foods |
| 8 | Oil of American sassafras from <i>Sassafras albidum</i> (Nutt). Nees | All foods |
| 9 | Oil of Brazilian sassafras from <i>Ocotea cymbarum</i> H.B.K. | All foods |
| 10 | Oil of camphor sassafrassy from <i>Cinnamomum camphorum</i> Sieb. | All foods |
| 11 | Oil of micranthum from <i>Cinnamomum micranthum</i> Hayata | All foods |
| 12 | Safrole | All foods |
| 13 | Oil, extract or root of calamus from <i>Acorus calamus</i> L. | All foods |
| 14 | Ethylene thiourea | All foods, except fruits, vegetables and cereals ¹ |
| 15 | Chlorinated dibenzo- <i>p</i> -dioxins, except 2,3,7,8-tetrachlorodibenzoparadioxin | All foods |

1

See Part 2

| Item No. | Column 1 Substance | Column 2 Food |
|-----------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 16 | 2,3,7,8-tetrachlorodibenzoparadioxin | All foods, except fish ¹ |
| 17 | Cinnamyl anthranilate | All foods |
| 18 | Partially hydrogenated oils | All foods |
| <u>1</u> | See Part 2 | |

Part 2

| Item No. | Column 1 Substance | Column 2 Food ¹ | Column 3 Maximum Level |
|-----------------|--|--|------------------------------------|
| 1 | Arsenic | (1) Fish protein | (1) 3.5 p.p.m. (parts per million) |
| | | (2) Edible bone meal | (2) 1 p.p.m. |
| | | (3) Beverages; Fruit juice; Fruit nectar | (3) 0.1 p.p.m. as consumed |
| <u>1</u> | Maximum levels also apply to the food when it is used as an ingredient in other foods. | | |

| Item No. | Column 1 Substance | Column 2 Food ¹ | Column 3 Maximum Level |
|-----------------|--|--|-------------------------------|
| | | (4) Water in sealed containers | (4) 0.01 p.p.m. |
| 2 | Fluoride | (1) Edible bone meal | (1) 650 p.p.m. |
| | | (2) Fish protein | (2) 150 p.p.m. |
| 3 | Lead | (1) Edible bone meal | (1) 10 p.p.m. |
| | | (2) Tomato paste; Tomato sauce | (2) 1.5 p.p.m. |
| | | (3) Fish protein; Whole tomatoes | (3) 0.5 p.p.m. |
| | | (4) Beverages | (4) 0.2 p.p.m. as consumed |
| | | (5) Evaporated milk; Condensed milk; Concentrated infant formula | (5) 0.15 p.p.m. |
| <u>1</u> | Maximum levels also apply to the food when it is used as an ingredient in other foods. | | |
| | | | |
| | | | |

| Item No. | Column 1 Substance | Column 2 Food ¹ | Column 3 Maximum Level |
|-----------------|--------------------------------------|--|--|
| | | (6) Infant formula when ready-to-serve | (6) 0.08 p.p.m. |
| | | (7) Fruit juice; Fruit nectar | (7) 0.05 p.p.m. as consumed |
| | | (8) Water in sealed containers | (8) 0.01 p.p.m. |
| 4 | Tin | Canned foods | 250 p.p.m. |
| 5 | Free gossypol | Cottonseed flour | 450 p.p.m. |
| 6 | Aflatoxin | Nut; Nut products | 15 p.p.b. (parts per billion) calculated on the basis of the nut meat portion. |
| 7 | Ethylene thiourea | Fruits; Vegetables; Cereals | 0.05 p.p.m. |
| 8 | 2,3,7,8-tetrachlorodibenzoparadioxin | Fish | 20 p.p.t. (parts per trillion) |

1 Maximum levels also apply to the food when it is used as an ingredient in other foods.

| Item No. | Column 1 Substance | Column 2 Food ¹ | Column 3 Maximum Level |
|--|---|--|------------------------|
| 9 | Mineral oil | Food requiring the use of mineral oil as part of good manufacturing practice | 0.3% |
| 10 | Patulin | Apple juice; Unfermented apple cider | 50 p.p.b. as consumed |
| 11 | Glycoalkaloids, total (sum of alpha-solanine and alpha-chaconine) | Potato tubers | 200 p.p.m. |
| <hr/> <p>1 Maximum levels also apply to the food when it is used as an ingredient in other foods.</p> <hr/> | | | |

Document Reference Numbers: NOM/ADM C-2018-1; NOM/ADM C-2018-2; NOM/ADM C-2017-2; NOM/ADM C-2017-1

Archived Lists of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods

- [2018-01-25 to 2018-05-13](#)
- [2017-07-17 to 2018-01-24](#)
- [2017-07-20 to 2018-01-16](#)

Date modified:



Food Directorate Update: Path Forward for Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods

September 22, 2016

To provide greater transparency and openness to further strengthen trust in the Health Canada's regulatory decisions, the department launched the Regulatory Transparency and Openness Framework to support Canada's Action Plan on Open Government 2012-2014. In line with the Regulatory Roadmap for Health Products and Food, Health Canada has undertaken a number of initiatives to create a more efficient, responsive and transparent regulatory framework for foods.

On May 4, 2016, amendments to the *Food and Drug Regulations* were made that modernized and rendered more efficient the setting of regulatory limits and prohibitions for contaminants and other adulterating substances in food. Specifically, these amendments consolidated the prohibitions and maximum levels (MLs) previously set out in sections B.01.046 and B.01.047 and Table I of Division 15 of the *Food and Drug Regulations* into a single list called the List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods. This List, which is published on the Department's website, is incorporated by reference into section B.15.001, Division 15 of the Food and Drug Regulations. This amendment combined existing rules from the *Food and Drug Regulations* into a single list; no changes to the existing prohibitions or ML values were made. The authority to make changes to this List now lies with Health Canada, rather than the Governor in Council, thus enabling the Department to

realize efficiencies in acting on scientific decisions relating to contaminants and other adulterating substances in foods. Health Canada's "[Incorporation by Reference](#)" webpage provides some general information on how incorporation by reference works and how incorporated documents are modified.

Similar incorporated-by-reference lists and a transfer of the authority to make changes to these lists from the Governor in Council to the Department have been successfully implemented for [food additives](#) and veterinary drugs.

MLs for other chemical contaminants in foods are also housed in the [List of Maximum Levels for Various Chemical Contaminants in Foods](#), a separate list that has historically been maintained on Health Canada's website rather than in the *Food and Drug Regulations*.

On June 22, 2016, Health Canada's Food Directorate held a call with Canadian industry and government stakeholders in order to provide an overview of its intentions with respect to the consolidation of the above-noted two lists, and the planned review and update of certain MLs and prohibitions for contaminants and other adulterating substances in food.

The Food Directorate's first priority is to continue work to update certain MLs that are currently in the incorporated [List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods](#) . [Technical consultations](#) have already taken place on proposals to lower MLs for lead in ready-to-serve fruit juice and nectar and lead and arsenic in all types of bottled water, as well as develop a separate, lower ML for arsenic in apple juice.

The Food Directorate will also be working towards the consolidation of the two lists, by eventually transferring the MLs from the *List of Maximum Levels for Various Chemical Contaminants in Foods* into the incorporated *List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods* (the "incorporated list"). All MLs in the *List of Maximum Levels for Various*

Chemical Contaminants in Foods will be individually evaluated prior to transfer into the incorporated list. MLs that have been identified as not requiring an update, because the science supporting the existing level has not changed since its development, will be the first priority to transfer into the incorporated list. A review of MLs that may require updating prior to transfer to the incorporated list will also be initiated and any proposed changes to a given ML will be supported by a scientific assessment and will involve stakeholder consultation. Initial work to transfer MLs into the incorporated list will focus on the MLs for certain natural toxins as well as marine biotoxins.

Prohibitions in Part 1 of the *List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods* will also be reviewed. Priority will be given to entries identified as being outdated or requiring clarification.

Development of new MLs for chemical contaminants and other adulterating substances in food will be considered on an ongoing, as-needed, basis in response to emerging food safety issues.

All proposals and notices of modifications to the MLs or prohibitions relating to chemical contaminants and other adulterating substances in food will be made publically available through Health Canada's [website](#). To receive notification of such proposals and notices of modifications, sign up for the [Chemical Contaminants e-Notice](#), a free notification service for issued advice as well as regulatory and scientific developments in the area of food chemical contaminants in Canada.

Date modified:

2016-09-22



Health Canada's Maximum Levels for Chemical Contaminants in Foods

Table of Contents

[Setting Maximum Levels for Contaminants in Foods](#)

[Lists of Canadian Maximum Levels](#)

[1. List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods](#)

[2. List of Maximum Levels for Various Chemical Contaminants in Foods](#)

[Table 1: Maximum levels for various chemicals in specified foods sold in Canada](#)

Setting Maximum Levels for Contaminants in Foods

Health Canada's Bureau of Chemical Safety, Food Directorate is responsible for the assessment of risk to human health from exposure to food-borne chemical contaminants. When a potential safety concern is identified, appropriate risk management measures must be taken to reduce the risk of adverse health effects from exposure to the chemical. One risk management measure is the development of maximum levels (MLs) for chemical contaminants in retail foods. Maximum levels are established by Health Canada and are enforceable by the Canadian Food Inspection Agency. Certain MLs appear as regulatory limits in the [List of](#)

Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods whereas others are found as MLs in the *List of Maximum Levels for Various Chemical Contaminants in Foods*.

Maximum levels are established in an effort to reduce exposure to a particular contaminant. Exposure is affected by the concentration of the chemical in food and the amount of the food consumed. Therefore, both the concentration and the amount of food normally consumed must be considered when developing an ML. As a result, MLs for a particular chemical may differ depending on the food.

The toxicity of the chemical in question must also be taken into account in the establishment of MLs for contaminants in food, because different chemicals affect human health in different ways. For example, a certain level of exposure to one food contaminant may not have an adverse impact on human health, whereas similar exposure to a different contaminant may be very harmful.

When establishing MLs for contaminants in food, the primary concern is human safety, although the availability, nutritional value, and importance of the food in the Canadian diet are also considered.

There are a limited number of retail foods for which maximum contaminant levels have been developed. There are several reasons for this. The finding of a chemical in food does not automatically lead to the conclusion that there is an unacceptable health risk to humans. Most chemicals are found in food at such low levels that they do not pose a safety concern and therefore the establishment of MLs is not required. Levels of chemicals in food are monitored through regular surveillance activities by Health Canada and the Canadian Food Inspection Agency. Surveillance data are used to help identify potential contamination issues and, when warranted, appropriate risk management strategies are developed.

Even if a safety concern is identified and risk management action is required, the establishment of an ML may not necessarily be considered the best approach to reducing the risk associated with the food-borne chemical. For example, the presence of a contaminant in a food may be the result of an incident that was temporally or geographically isolated and that could have been avoided. In this case, appropriate risk management may involve removal of the contaminated food from retail shelves and corrective action at the food manufacturer or farm level to ensure that such contamination does not occur again. Short-term monitoring to ensure that the corrective action was successful would be required but the establishment of an ML may not be considered necessary.

The absence of an ML for a particular chemical contaminant does not mean that it is exempt from the *Food and Drugs Act* and *Food and Drug Regulations*. Paragraphs 4(1)(a) and (d), Part I, of the *Food and Drugs Act* state, respectively, that no person shall sell an article of food that has in or on it any poisonous or harmful substance or is adulterated. If an elevated concentration of a chemical contaminant is found in a food for which no ML exists, Health Canada may conduct a human health risk assessment to determine if there is a potential safety concern and whether risk management measures are required.

Lists of Canadian Maximum Levels

Canadian maximum levels (MLs) are set out in two separate lists. The *List of Maximum Levels for Various Chemical Contaminants in Foods* comprises MLs established by Health Canada for contaminants and adulterating substances in certain foods. The *List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods* sets out regulatory MLs and prohibitions.

Maximum levels are established by Health Canada and are enforceable by the Canadian Food Inspection Agency.

1. List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods

Incorporated by reference under Division 15 of the *Food and Drug Regulations*, this list sets out the regulatory MLs established by Health Canada for certain contaminants and other adulterating substances found in specific foods. It also includes regulatory prohibitions against the presence of certain substances in foods, with some exceptions. This List was first established on **4 May 2016**, consolidating information from B.01.046 and B.01.047 of Division 1, and Table 1, Division 15 of the *Food and Drug Regulations*.

List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods:

Incorporated by reference under Division 15 of the *Food and Drug Regulations*.

2. List of Maximum Levels for Various Chemical Contaminants in Foods

This list has a history of being developed and maintained on Health Canada's website outside of the Food and Drug Regulations. These MLs were housed on the Department's website so that, relative to MLs that were in the Regulations, they could be updated as needed with greater ease and efficiency based on emerging scientific information. Health Canada intends to systematically review and then add, as appropriate, these MLs to the List of Contaminants and Other Adulterating Substances in Foods, thereby working toward the consolidation of all Health Canada MLs into a single list of regulatory MLs and prohibitions. This consolidation will take place over time and will involve public and stakeholder consultation.

With respect to other types of chemicals, pesticides are regulated under the Pest Control Products Act and maximum residue limits for pesticide residues in or on domestic and imported food are established by Health Canada's Pest Management Regulatory Agency. The Veterinary Drug Directorate develops maximum residue limits for veterinary drugs that could be present in a food derived from a food-producing animal that has been treated with such a drug.

Table 1: Maximum levels for various chemical contaminants in specified foods sold in Canada

| Contaminant | Maximum Level ¹ | Food |
|--|--------------------------------------|---|
| Amnesic Shellfish Poisoning toxin (ASP) (Domoic acid) | 20 mg/kg | In bivalve shellfish edible tissue |
| Deoxynivalenol (Vomitoxin) | 2.0 mg/kg (<i>under review</i>) | In uncleaned soft wheat for use in non-staple foods |
| | 1.0 mg/kg (<i>under review</i>) | In uncleaned soft wheat for use in baby foods |
| Diarrhetic Shellfish Poisoning toxins (DSP) (sum of okadaic acid and dinophysis toxins (DTX-1, DTX-2 and DTX-3)) | 1 mg/kg (<i>under review</i>) | In bivalve shellfish digestive tissue |
| | 0.2 mg/kg (<i>under review</i>) | In bivalve shellfish edible tissue |
| Ethyl carbamate | 30 µg/kg | In table wines |
| | 100 µg/kg | In fortified wines |
| | 150 µg/kg | In distilled spirits |
| | 400 µg/kg | In fruit brandies and liqueurs |

| Contaminant | Maximum Level ¹ | Food |
|--|---|--|
| | 200 µg/kg | In sake |
| Histamines | 200 mg/kg | In anchovies, fermented fish sauces and pastes |
| | 100 mg/kg | In other fish and fish products |
| 3-MCPD (3-monochloropropane-1,2-diol) | 1 mg/kg | In Asian-style sauces such as soy, oyster, mushroom sauces, etc. |
| Melamine | 0.5 mg/kg (combined concentration of melamine and cyanuric acid) <i>(interim maximum level)</i> | In infant formula and sole source nutrition products, including meal replacement products |
| | 2.5 mg/kg (combined concentration of melamine and cyanuric acid) <i>(interim maximum level)</i> | In food products containing milk and milk-derived ingredients, except infant formula and sole source nutrition products, including meal replacement products |

| Contaminant | Maximum Level ¹ | Food |
|--|--|---|
| Mercury | 0.5 mg/kg | In the edible portion of all retail fish, with six exceptions (see the 1 ppm maximum level below). [See also advice on canned white/albacore tuna via the " Mercury webpage "] |
| | 1 mg/kg | The edible portion of escolar, orange roughy, marlin, fresh and frozen tuna, shark, and swordfish [See advice on these six types of fish via the " Mercury webpage "] |
| PAHs (polycyclic aromatic hydrocarbons) | 3 µg/kg B(a)P Toxic Equivalents B(a)P = benzo(a)pyrene | In olive-pomace oils (this is a unique type of oil, distinct from other olive oils such as virgin olive oil) |
| PCBs (polychlorinated biphenyls) | <i>(under review)</i> | Fish Meat & Dairy Products Eggs Poultry |
| Paralytic Shellfish Poisoning toxins (PSP)(saxitoxin equivalents) | 0.8 mg/kg | In bivalve shellfish edible tissue |
| Pectenotoxins (PTX) (sum of PTX-1, PTX-2, PTX-3, PTX-4, PTX-6 and PTX-11) | 1 mg/kg | In bivalve shellfish digestive tissue |

| Contaminant | Maximum Level ¹ | Food |
|--------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| | 0.2 mg/kg | In bivalve shellfish edible tissue |

¹ mg/kg (milligrams per kilogram) is equivalent to µg/g (micrograms per gram) and ppm (parts per million)

µg/kg (micrograms per kilogram) is equivalent to ng/g (nanograms per gram) and ppb (parts per billion)

Maximum levels for shellfish toxins, glycoalkaloids, and histamines are sometimes expressed as mg/100 g or µg/100 g

to convert an ML in mg/kg to mg/100 g:
divide the value by 10 (e.g. 200 mg/kg = 20 mg/100 g)

to convert an ML in mg/kg to µg/100 g:
multiply the value by 100 (e.g. 0.8 mg/kg = 80 µg/100 g)

Date modified:

2018-01-25