

필리핀 식품첨가물/유해물질규정 번역본

2020년 12월



□ 목 차

I. 필리핀 식품첨가물관련 규정	0
II. 식품별 기준규격에 제시된 식품첨가물 및 유해물질 규정 ..	288
2.1 식품별 식품첨가물 및 유해물질관련 규정	289
2.2 식품과 사료의 오염물질 및 독소에 대한 일반 규정	356



I. 필리핀
식품첨가물
관련 규정



필리핀 공화국
보건부, 식품의약국
Civic Drive, Filinvest Corporate City
Alabang, Muntinlupa City



2006.10.18.

당국 안내문
No. 2006-016

대상: 필리핀에 유통되는 가공식품의 모든 공장, 유통업자, 수입업자 그리고 중계도매상

주제: 최신 식품첨가물 목록

배경

1987년 헌법 제2조 15항에 의거하여, "국민의 건강권을 보호하고 증진시키며 국민들의 건강 의식을 고취시키는 것"의 본 정부의 정책으로 한다.

1987년 헌법은 또한 이 13조 12항에 다음과 같이 규정하고 있다: "당국은 효과적인 식품 및 의약품 규제 시스템을 수립하고 유지하며, 나라의 건강 관련 필요와 문제들에 즉각적으로 반응하며 적절한 보건의료종사자의 개발과 조사를 이행해야 한다."

따라서, 위의 정책들을 이행하기 위해, 정부는 보건부(Department of Health)를 통해 행정명령 제175호 및 공화국법 제7394호에 의해 개정된 공화국법 제3720호의 규정에 따라, 국가에서 음식 품질 측정을 위한 기준을 설립하고 깨끗하고 안전한 식품 공급을 보장하기 위한 법안을 채택한다.

필리핀에서 판매되는 가공식품의 식품첨가물 사용에 관한 현행 규제 지침, 1984년 행정명령 제88호-A는 식품 제조업의 최신 경향에 맞게 개정이 필요하다. 위 사항을 감안하고 국제 시장의 기술적 장벽을 극복하는 것과 관련된 "무역에 대한 기술적 장벽에 관한 WTO 협정"의 요구 조건과 일치하여, 본국 안내문은 허가된 식품첨가물의 목록을 개정하고 종합하는 것과 현지 생산 및 수입하여 필리핀에서 유통되는 식품에 대한 사용 및 적용 지침을 규정하는 것을 목표로 한다.

I. 목표

1. 규제 규정을 제정하기 위해
 - a. 식품첨가물을 안전하게 사용할 수 있는 조건
 - b. 해당 식품에 사용되거나 해당 식품에 잔류할 수 있는 식품첨가물의 최대 허용치
2. 식품 안전을 보장하고 지역 식품 규제를 국제 식품관리법, 규칙 및 규정과 조화시키고 시장 접근 기회를 보장한다.
3. 허용된 식품첨가물의 목록을 개정하고 필리핀에서 유통되는 식품에서의 사용 및 적용에 대한 지침을 규정한다.

II. 용어 정의

본 안내문의 목적상 다음의 용어들은 다음과 같은 의미를 갖음:

1. 1일허용섭취량(Acceptable Daily Intake: ADI)은 FAO/WHO 합동 식품첨가물 전문가 위원회(JECFA)에 의해 추정된 식품첨가물의 양의 예상치를 의미함. 체중 기준으로 표현된 (참조 성인-60kg), 주목할 만한 건강의 위험 없이 평생 매일 섭취 가능한 양을 의미함(Codex STAN 192-1995 (Rev.6. 2005), (WHO Environmental Health Criteria No. 70, 1987)
2. FAO는 국제식량농업기구를 의미함
3. FCC는 미국식품화학물질규정집을 의미함
4. 향료(Flavoring Substances)는 식물/동물 제품에서 유래한 물질 및 화학적으로 합성된 물질로 구성된 것으로 식품에서 중요 기능이 영양이 아닌 향미인 향료제제를 의미함 (AO No.88 A s. 1984)
5. 식품첨가물(Food Additive)은 의도된 사용을 위한 식품의 성분 혹은 식품의 특성에 영향을 미치는 또는 결과적, 간접적으로 발생할 것으로 예상되거나 예상되는 성분(식품, 제조, 포장, 식품의 가공, 준비, 취급, 포장, 운송 또는 보관 등에 사용되는 모든 물질을 포함한다. 또한 그러한 용도로 사용된 모든 방사선원 포함)을 의미함. 단 이 물질은 전문적인(과학적 훈련에 의한) 자격을 갖춘 전문가들에 의해 의도된 사용 조건 하에 과학적 절차를 통해 안전하다는 것이 입증된 것이어야 함(RA NO. 3720)

6. 우수제조기준(Good Manufacturing Practice, GMP)은 의도된 효과를 달성하는 데 필요한 최소한의 식품첨가물의 사용 수준을 말함
7. IOFI는 국제향료산업기구를 의미함
8. JECFA는 FAO(국제식량농업기구)/WHO(세계보건기구) 합동 식품첨가물 전문가위원회를 의미함
9. WHO는 세계보건기구를 의미함
10. US FEMA는 미국향료추출물제조업체협회를 의미함

Ⅲ. 일반 지침

A. 식품첨가물 사용의 일반원칙

1. JECFA에서 확인한 바와 같이, 제안된 사용 수준에서 소비자의 건강에 주목할 만한 위험을 주지 않는 식품첨가물, 그리고/또는 보건부-식품의약국(DOH-BFAD)의 적절한 평가를 거친 후 다른 국제적으로 공인된 기관들에 의해 승인되고 부록에 포함된 식품첨가물이어야 한다.
2. 식품첨가물의 사용은 다음 조건의 일부 또는 전부가 존재하는 경우에만 정당화된다.
 - 2.1 그것이 저장 수명의 연장, 영양 품질 향상 등과 같은 음식 일부에서 이점을 일으킬 경우,
 - 2.2 그것이 소비자들에게 주목할 만한 건강 위험을 일으키지 않을 경우,
 - 2.3 그것이 소비자를 현혹하지 않을 경우,
 - 2.4 그것이 "식품첨가물 기능적 집단 및 하위 집단"이라는 제목의 표 9에 제시된 하나 이상의 기술적 기능을 제공할 때, 그리고 아래 (2.4.1 ~ 2.4.4)에서 제시된 필요성 그리고 이러한 목표를 경제적으로 그리고 기술적으로 실행 가능한 다른 수단으로 달성할 수 없는 경우에만,
 - 2.4.1 식품의 영양적 품질을 보존하기 위해; 식품의 영양적 품질의 의도적인 저하는 하위 항목(2.4.2)에서 다루는 상황들에서 정당화될 수 있다. 그리고 또한 그 식품이 정상적인 식단에서 중요한 품목을 구성하지 않는 다른 상황의 경우,
 - 2.4.2 특이한 음식물의 필요성을 지니고 있는 소비자 그룹을 위해 제조된 식품에 필요한 성분들을 제공하기 위해,

2.4.3 식품의 품질 또는 안정성 유지를 향상시키기 위해 또는 그것의 감각적 성질을 개선시키기 위해, 이것이 소비자를 속이기 위해 식품의 특성, 물질 또는 품질을 변화시키지 않는 경우에만, 그리고

2.4.4. 식품 제조, 가공, 조제, 처리, 포장, 운송, 그리고 보관하는 데 도움을 주기 위해, 이러한 활동을 수행하는 동안 결함이 있는 원재료의 사용 또는 바람직하지 않은 (비위생적 포함) 관행 또는 기법의 효과를 위장하기 위해 본 첨가물을 사용하지 않는 경우에만,

3. 식품첨가물 사용의 허가 수준

다양한 식품군에서 허용되는 식품첨가물 사용 수준을 설정하는 주된 목적은 첨가물의 섭취가 허용되는 1일허용섭취량(ADI)을 초과하지 않도록 하는 것이다.

식품첨가물 사용의 최대 수준은 부분적으로 식품의약국(BFAD) 상품 기준, 국제식품규격위원회(Codex), 그리고 똑같은 것이 규정된 ADI를 초과하지 않는다는 보장이 있는, 국제적으로 받아들여지는 과학적 방법에 대해 제안된 최대 수준을 적용한 후 이해 당사자의 요청에 기반을 둔다.

4. 우수제조기준(GMP)

본 안내문의 규정에 따른 모든 식품첨가물은 다음을 포함하는 우수제조기준의 조건 하에 사용되어야 한다.

4.1 식품에 첨가되는 첨가물의 양은 본 안내문에서 특별히 제한되거나 특정 용도에 제한되지 않는 한, 원하는 효과를 달성하는 데 필요한 최저 수준으로 제한되어야 한다.

4.2 식품의 제조, 가공 또는 포장에 사용되어 식품의 구성요소가 되는 첨가물의 양과 식품 자체에서 물리적 또는 기타 기술적 효과를 달성하려는 것이 아닌 경우의 첨가물의 양은 합리적으로 가능한 범위까지 축소된다. 그리고,

4.3 식품첨가물은 식품 등급의 품질이고 식재료와 같은 방법으로 준비되고 처리된다.

5. 식품첨가물의 정체성과 순도를 위한 설명서

본 안내문에 따라 사용되는 식품첨가물은 적절한 식품 등급 품질이어야 하며, 항상 Codex Alimentarius Commission, JECFA 또는 그러한 규격이 없는 경우 책임 있는 국제규제기관이 권장하는 해당 정체성 및 순도 규격에 부합해야 한다. 안전성 측면에서, 식품 등급의 품질은 단지 개별적인 기준만이 아닌 전체적으로 규격에 부합함으로써 달성된다.

B. 라벨이 잘못 부착된 식품이나 불량 식품에 대한 대비

본 규정 또는 안내문 요건에 부합하지 않는 식품첨가물은 경우에 따라 그릇된 상표가 붙여진 식품이거나 불순물을 섞은 식품의 결과가 나타나는 행위로 간주된다.

이 규정의 위반에 대해서는, 개정된 공화국법 제3720호에 따라 제공되는 공화국법 제7394호 및 기타 제휴 법령 및 규정은 적용 가능한 범위와 적법한 통지 및 즉결 청문회 이후에 적용될 수 있다.

C. 식품첨가물의 식품으로의 이행 원리

이행(Carry-over) 원리-직접 첨가 이외에 첨가물은 식품 성분으로부터의 이행에 의해 식품에 존재할 수도 있다, 단 다음과 같은 조건들에 부합되어야 한다.

1. 식품첨가물은 본 안내문에 따라 원료 또는 기타 성분(식품첨가물 포함)에 허용된다.
2. 원료 또는 기타 성분(식품첨가물 포함)에 함유된 식품첨가물의 양은 허용되는 최대치를 초과하면 안 된다.
3. 첨가물이 이행된 식품은 적절한 기술적 조건이나 제조 관행 하에서 성분을 사용함으로써 유입되는 양보다 더 많은 양의 식품첨가물을 함유하지 않는다.

D. 식품분류체계

본 안내문의 표 1 부록에 첨부된 식품분류체계는 식품첨가물 사용의 구분을 위한 도구이다. 이 식품분류체계는 첨가물이 허용되지 않는 식품을 포함한 모든 식품에 적용된다.

식품 기술어는 합법적인 제품 명칭이 될 수도 없고 라벨을 붙이기 위한 목적으로 의도된 것이 아니다.

식품분류체계는 다음과 같은 원칙에 근거한다.

1. 식품분류체계는 계층적 구조로서, 첨가물의 사용이 일반 범주에서 허용되는 경우, 달리 명시되지 않는 한 모든 하위 범주에서 자동으로 허용된다는 것을 의미한다. 마찬가지로, 하위 범주에서 첨가물이 허용되는 경우, 첨가물의 사용은 또한 추가 하위 범주 그리고 기술어 그리고 하위 범주에서 언급된 개별 식품에 허용된다.

2. 식품분류체계는 달리 명시되지 않은 한, 시판된 식품의 제품 기술어에 기초한다.
3. 식품분류체계는 이행 원칙을 고려한다. 그렇게 함으로써, 식품분류체계는 복합식품(예: 가공식품)을 구체적으로 언급할 필요가 없다. 식품 화합물이 해당 구성요소에 허가되지 않은 첨가물을 필요로 하는 경우를 제외하고, 해당 구성요소에 비례하는 허용되는 모든 첨가물을 포함할 수 있기 때문이다.
4. 식품분류체계는 본 안내문의 조직 및 구축을 위한 식품첨가물 사용의 보고를 단순화하기 위해 사용된다.

IV. 식품첨가물 목록 형식

이 문서의 식품첨가물은 주요 기능에 따른 집단으로 분류되었다. 각 주요 기능적 분류 내의 각 식품첨가물(또는 식품첨가물 집단)에 대해, 식품첨가물의 최대 사용 수준과 각각의 사용 조건을 명시한다(표 9 참조).

VI. 향료

식품첨가물을 향료로 사용해야 하는 경우 FEMA(미국향료추출제조업체협회) 및 또는 IOFI(국제향미산업기구)가 정한 규정을 준수해야 한다.

VII. 식품첨가물 목록의 검토 및 개정

본 안내문에 첨부된 부록에 열거된 식품첨가물은 정기적으로 식품첨가물 및 오염물질에 관한 기술관리위원회(TWGFAC)에 의해 검토되고 수정되어야만 하고, 개정 및 수정은 식품의약국(BFAD)의 호의적인 권고에 의해서만 효력이 발생한다.

국제식품규격위원회(CAC)에서 채택한 모든 식품첨가물 및 용도별 그룹은 식품첨가물 부록의 부록으로 자동 포함되어야 한다.

PROF. LETICIA-BARBARA B. GUTIERREZ, M.S
Director IV

표 1. 식품분류체계

- 01.0 유제품, 카테고리 02.0 제외
- 01.1 우유 및 유제품 기반 음료
 - 01.1.1 우유 및 버터밀크
 - 01.1.1.1 우유, 살균 및 UHT 염소 우유 포함
 - 01.1.1.2 버터밀크(플레인)
 - 01.1.2 유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)
- 01.2 발효 및 레닛우유 제품 (플레인), 카테고리 01.1.2 (유제품 기반 음료) 제외
 - 01.2.1 발효우유(플레인)
 - 01.2.1.1 발효우유(플레인), 발효 후 비열처리
 - 01.2.1.2 발효우유(플레인), 발효 후 열처리
- 01.3 연유 및 유사제품
 - 01.3.1 연유(플레인)
 - 01.3.2 음료 화이트너
 - 01.3.3 가당연유(플레인 및 향첨가) 및 유사제품
- 01.4 크림 및 유사제품(플레인)
 - 01.4.1 저온살균크림
 - 01.4.2 살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 홉크림, 저지방크림
 - 01.4.3 응고크림
 - 01.4.4 크림 유사제품
- 01.5 우유분말 및 크림분말
 - 01.5.1 우유분말 및 크림분말(플레인)
 - 01.5.2 우유 및 크림분말 유사제품
 - 01.5.3 우유 및 크림(혼합)분말(플레인 및 향첨가)
- 01.6 치즈
 - 01.6.1 미숙성 치즈
 - 01.6.2 숙성치즈
 - 01.6.2.1 숙성치즈, 껍질 포함
 - 01.6.2.2 숙성치즈 껍질
 - 01.6.2.3 치즈분말 (재가공용; 예. 치즈소스용)
 - 01.6.3 유청치즈
 - 01.6.4 가공치즈
 - 01.6.4.1 플레인 가공치즈
 - 01.6.4.2 향첨가 가공치즈, 과일, 채소, 고기 포함
 - 01.6.5 치즈 유사제품
 - 01.6.6 유청단백질치즈

01.7 유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)

01.8 유청 및 유청제품, 유청치즈 제외

02.0 유지 및 지방 에멀션 (W/O 타입)

02.1 무수 유지

02.1.1 버터오일, 무수유지방, 기(ghee)

02.1.2 식물성 유지

02.1.3 돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방

02.2 지방 에멀션 (W/O 타입)

02.2.1 에멀션(지방 최소 80% 이상 포함)

02.2.1.1 버터 및 농축버터

02.2.1.2 마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)

02.2.2 에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)

02.3 지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)

02.4 지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외

03.0 식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함

04.0 과일 및 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류

04.1 과일

04.1.1 신선 과일

04.1.1.1 신선 과일 (전처리 전)

04.1.1.2 신선 과일 (표면처리)

04.1.1.3 신선 과일 (껍질을 벗기거나 자른)

04.1.2 가공 과일

04.1.2.1 냉동 과일

04.1.2.2 건조 과일

04.1.2.3 식초, 오일, 소금물에 절인 과일

04.1.2.4 캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타

04.1.2.5 잼, 젤리, 마말레이드

04.1.2.6 과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외

04.1.2.7 당절임 과일

04.1.2.8 가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토핑 및 코코넛 우유 포함

04.1.2.9 과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함

04.1.2.10 숙성 과일제품

04.1.2.11 페이스트리용 과일 필링

04.1.2.12 조리 및 튀긴 과일

04.2 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류

04.2.1 신선 채소, 견과류 및 씨앗류

04.2.1.1 신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (전처리 전)

04.2.1.2 신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)

04.2.1.3 채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)

04.2.2 가공 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류

04.2.2.1 냉동 채소

04.2.2.2 건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류

04.2.2.3 식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류

04.2.2.4 통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소

04.2.2.5 채소, 견과류 및 씨앗류 워레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)

04.2.2.6 채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품카테고리 이외

04.2.2.7 숙성 채소 제품

04.2.2.8 조리 및 튀긴 채소, 해조류

05.0 제과류

05.1 코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함

05.1.1 코코아 믹스 (파우더 및 시럽)

05.1.2 코코아 기반 스프레드, 필링 포함

05.1.3 코코아 및 초콜릿 제품 (예. 밀크초콜릿 바, 초콜릿 플레이크, 화이트 초콜릿) 식품 카테고리 05.1.1, 05.1.2, 05.1.4 이외

05.1.4 모조 초콜릿 및 초콜릿 대체품

05.2 하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외

05.3 츠잉껌

05.4 장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토픽(과일 제외) 및 스위트소스

06.0 곡류 및 곡류 가공품 (뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물 전분 및 밀가루를 포함하나, 식품 카테고리 07.0의 베이커리용 제외)

06.1 통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)

06.2 밀가루 및 전분

06.3 아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함

06.4 파스타 및 면류 및 유사제품 (예. 라이스페이퍼, 라이스 버미첼리)

06.4.1 생파스타 및 면류 및 유사제품

06.4.2 조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품

06.5 곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)

06.6 배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브레딩용)

06.7 떡 (동양식만 포함)

- 07.0 베이커리 제품
 - 07.1 빵 및 일반 베이커리 제품
 - 07.1.1 빵과 롤
 - 07.1.2 크래커, 스위트 크래커 제외
 - 07.1.3 기타 일반 베이커리 제품 (예. 베이글, 피타, 잉글리시 머핀)
 - 07.1.4 빵 고물과 빵가루를 포함한 빵 타입 제품
 - 07.1.5 찐빵 및 번
 - 07.2 파인베이커리
 - 07.2.1 케이크, 쿠키 및 파이 (예. 과일필링 및 커스터드 타입)
 - 07.2.2 기타 파인베이커리 (예. 도넛, 스위트롤, 스콘 및 머핀)
 - 07.2.3 파인베이커리용 믹스 (예. 케이크, 팬케이크)

- 08.0 육류 및 식육가공품, 가금육 및 수렵육 포함
 - 08.1 신선 육류, 가금육, 수렵육
 - 08.1.1 신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)
 - 08.1.2 신선 육류, 가금육, 수렵육 (다진)
 - 08.2 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)
 - 08.2.1 비열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)
 - 08.2.1.1 큐어링(염장 포함)한 비열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육(덩어리 및 자른)
 - 08.2.1.2 큐어링(염장 포함)한 건조 비열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)
 - 08.2.1.3 숙성 비열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)
 - 08.2.2 열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)
 - 08.2.3 냉동 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)
 - 08.3 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육
 - 08.3.1 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육
 - 08.3.1.1 큐어링(염장 포함)한 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육
 - 08.3.1.2 큐어링(염장 포함) 및 건조 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육
 - 08.3.1.3 숙성 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육
 - 08.3.2 열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육
 - 08.3.3 냉동 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육
 - 08.4 케이싱 (예. 소시지 케이싱)

- 09.0 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
 - 09.1 신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
 - 09.1.1 신선 생선
 - 09.1.2 신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류
 - 09.2 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)

- 09.2.1 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
- 09.2.2 반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
- 09.2.3 다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
- 09.2.4 조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
 - 09.2.4.1 조리된 수산물 및 수산가공품
 - 09.2.4.2 조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류
 - 09.2.4.3 튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
- 09.2.5 훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
- 09.3 반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
 - 09.3.1 젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
 - 09.3.2 식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
 - 09.3.3 연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류
 - 09.3.4 반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
 - (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외
- 09.4 보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)

- 10.0 계란 및 계란가공품
- 10.1 신선 계란
- 10.2 계란가공품
 - 10.2.1 액상 전란
 - 10.2.2 냉동 계란
 - 10.2.3 건조 및 열처리 응고 계란
- 10.3 보존처리한 계란, 알칼리, 염장, 통조림 계란 포함
- 10.4 계란 기반 디저트 (예. 커스터드)

- 11.0 감미료, 꿀 포함
- 11.1 백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토폰 포함)
- 11.2 기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)
- 11.3 꿀
- 11.4 식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함

- 12.0 소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드, 단백질 제품 등
- 12.1 소금
- 12.2 허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트
- 12.3 식초
- 12.4 머스타드

- 12.5 수프와 브로스(broth)
 - 12.5.1 즉석섭취 수프와 브로스(broth), 통조림, 병포장 및 냉동 포함
 - 12.5.2 수프와 브로스(broth) 믹스
- 12.6 소스 및 유사제품
 - 12.6.1 에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)
 - 12.6.2 비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)
 - 12.6.3 소스와 그레이비소스용 믹스
 - 12.6.4 맑은 소스 (예. 대두소스, 생선소스)
- 12.7 샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외
- 12.8 이스트 및 유사제품
- 12.9 단백질 제품

- 13.0 특수영양제품
- 13.1 영아용, 성장기용 조제식
- 13.2 영아용 및 성장기용 이유식
- 13.3 특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함
- 13.4 체중조절용 조제식
- 13.5 다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외
- 13.6 식품 보충제

- 14.0 음료, 유제품 제외
- 14.1 무알코올 ("탄산") 음료
 - 14.1.1 음용수
 - 14.1.1.1 천연광천수
 - 14.1.1.2 식용 물 및 소다류
 - 14.1.2 과일 및 채소주스
 - 14.1.2.1 캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스
 - 14.1.2.2 캔포장 및 병포장 (저온살균) 채소주스
 - 14.1.2.3 과일주스 농축 (액상 및 고형)
 - 14.1.2.4 채소주스 농축 (액상 및 고형)
 - 14.1.3 과일 및 채소넥타
 - 14.1.3.1 캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타
 - 14.1.3.2 캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타
 - 14.1.3.3 과일넥타 농축 (액상 및 고형)
 - 14.1.3.4 채소넥타 농축 (액상 및 고형)

- 14.1.4 물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함
 - 14.1.4.1 탄산음료
 - 14.1.4.2 비탄산음료, 펀치 및 에이드 포함
 - 14.1.4.3 음료 농축 (액상 및 고형)
 - 14.1.5 커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료
- 14.2 알코올음료, 무알코올 및 저알코올 포함
 - 14.2.1 맥주 및 맥아음료
 - 14.2.2 사과주 및 페리
 - 14.2.3 와인
 - 14.2.3.1 스틸와인
 - 14.2.3.2 탄산/반탄산 와인
 - 14.2.3.3 알코올강화 와인 및 리큐어(liqueur) 와인
 - 14.2.3.4 아로마와인
 - 14.2.3 과일와인
 - 14.2.5 꿀술
 - 14.2.6 증류주
 - 14.2.6.1 알코올 함유 15% 이상 증류주
 - 14.2.6.2 알코올 함유 15% 미만 증류주
- 15.0 즉석섭취 사보리(savory)스낵
- 15.1 스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반
- 15.2 가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)
- 15.3 스낵 - 수산물 기반
- 16.0 혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품

표 2. 표 2의 부록에서 달리 명시되지 않는 한 일반적으로 식품에 GMP에 따라 사용하도록 허용된 첨가물

INS 번호	품목명
260	빙초산
472a	글리세린초산지방산에스테르
1422	아세틸아디프산이전분
1414	아세틸인산이전분
1451	아세틸산화전분
1401	산처리전분
406	한천
400	알긴산
1402	알칼리처리전분
1100	α -아밀라아제(아스페르길루스 오리자에 변종)
1100	α -아밀라아제(바실루스 서브틸리스에 발현된 바실루스 메가테리움)
1100	α -아밀라아제(바실루스 서브틸리스에 발현된 바실러스 스테아로서모필루스)
1100	α -아밀라아제(바실루스 스테아로서모필루스)
1100	α -아밀라아제(바실루스 서브틸리스)
1100	α -아밀라아제(탄수화물가수분해효소)(바실루스 리케니포르미스)
559	규산알루미늄
264	초산암모늄
403	알긴산암모늄
503i	탄산암모늄
510	염화암모늄
380	구연산암모늄
503ii	탄산수소암모늄
527	수산화암모늄
328	젖산암모늄
300	비타민C
162	비트레드
1403	표백전분
1101iii	브로멜라인(프로테아제)
263	초산칼슘
404	알긴산칼슘
556	규산알루미늄칼슘
302	아스코브산칼슘
170i	탄산칼슘
509	염화칼슘
333	구연산칼슘
578	글루콘산칼슘

INS 번호	품목명
623	L-글루탐산칼슘
629	5'-구아닐산칼슘
526	수산화칼슘
633	5'-이노신산칼슘
327	젖산칼슘
352ii	DL-사과산칼슘
529	산화칼슘
282	프로피온산칼슘
634	5'-리보뉴클레오티드칼슘
552	규산칼슘
516	황산칼슘
150a	카라멜색소 I
290	이산화탄소
410	로커스트콩껍
407	카라기난
140	클로로필
1001	콜린염
330	구연산
472c	글리세린구연산지방산에스테르
468	가교카복시메틸셀룰로스나트륨
424	커드란
457	α -시클로덱스트린
458	γ -시클로덱스트린
1400	덱스트린(백색, 황색), 로스티드스타치
628	5'-구아닐산칼륨
632	5'-이노신산칼륨
627	5'- 구아닐산이나트륨
631	5'-이노신산이나트륨
635	5'-리보뉴클레오티드이나트륨
1412	인산이전분
1405	효소처리전분
315	에리토브산
968	에리스리톨
462	에틸셀룰로스
467	에틸히드록시에틸셀룰로스
297	푸마르산
418	젤란검
575	글루코노- δ -락톤
1102	글루코오스산화효소(아스페르길루스 니게르 변종)
620	L-글루탐산

INS 번호	품목명
422	글리세린
626	5'-구아닐산
412	구아검
414	아라비아검
507	염산
463	히드록시프로필셀룰로스
1442	히드록시프로필인산이전분
464	히드록시프로필메틸셀룰로스
1440	히드록시프로필전분
630	5'-이노신산
1202	폴리비닐폴리피로리돈
953	이소말트
416	카라야검
425	글루코만난
270	젖산
472b	글리세린젖산지방산에스테르
966	락티톨
322	레시틴
1104	리파아제(동물성)
1104	리파아제(아스페르길루스 오리자에 변종)
504i	탄산마그네슘
511	염화마그네슘
580	글루콘산마그네슘
625	L-글루탐산마그네슘
504	마그네슘히드록시드카보네이트
528	수산화마그네슘
329	L-젖산마그네슘
530	산화마그네슘
553i	규산마그네슘(합성)
296	DL-사과산
965	말티톨(말티톨시럽 포함)
421	만니톨
461	메틸셀룰로스
465	메틸에틸셀룰로스
460i	결정셀룰로스
471	글리세린지방산에스테르
624	L-글루탐산암모늄
622	L-글루탐산칼륨
621	L-글루탐산나트륨
1410	인산일전분

INS 번호	품목명
941	질소
942	아산화질소
1404	산화전분
1101ii	파파인
440	펙틴
1413	인산화인산이전분
1200	폴리덱스트로스
964	폴리글리시톨시럽
261	초산칼륨
402	알긴산칼륨
303	아스코브산칼륨
501i	탄산칼륨(무수)
508	염화칼륨
332i	구연산이수소칼륨
577	글루콘산칼륨
501ii	탄산수소칼륨
351i	사과산수소칼륨
525	수산화칼륨
326	젖산칼륨
351ii	사과산칼륨
283	프로피온산칼륨
515	황산칼륨
460ii	분말셀룰로스
407a	카라기난(가공유케마해초)
944	프로판
280	프로피온산
1100i	프로테아제(아스페르길루스 오리자에 변종)
470i	미리스트산, 팔미트산, 스테아린산염(암모늄, 칼슘, 칼륨, 나트륨)
470ii	올레인산염(칼슘, 칼륨, 나트륨)
551	이산화규소(무정형)
262i	초산나트륨
401	알긴산나트륨
554	실리코알루미늄산나트륨
301	L-아스코브산나트륨
500i	탄산나트륨
466	카복시메틸셀룰로스나트륨
469	효소분해카복시메틸셀룰로스나트륨
331i	구연산이수소나트륨
316	에리토브산나트륨
365	푸마르산일나트륨

INS 번호	품목명
576	글루콘산나트륨
500ii	탄산수소나트륨
350i	DL-사과산수소나트륨
524	수산화나트륨
325	젖산나트륨
350ii	DL-사과산나트륨
281	프로피온산나트륨
500iii	세스퀴탄산나트륨
514i	황산나트륨
420	D-소비톨(D-소비톨액 포함)
1420	초산전분
1450	옥테닐호박산나트륨전분
553iii	탈크
417	타라검
472f	글리세린주석산초산지방산에스테르 (혼합형)
957	토마틴
171	이산화티타늄
413	트라가칸스검
1518	트리아세틴
380	구연산암모늄
332ii	구연산칼륨
331iii	구연산삼나트륨
415	잔탄검
967	자일리톨

표 2의 부록. 표 2의 일반 조건에서 제외된 식품 카테고리 또는 개별 식품

다음 식품에서 표 2에 나열된 첨가물의 사용은 표 3의 규정에 따른다.

분류 번호	식품분류체계
01.1.1	우유 및 버터밀크 (열처리 버터밀크 제외)
01.2	발효 및 레닛우유 제품 (플레인), 카테고리 01.1.2 (유제품 기반 음료) 제외
01.4.1	저온살균크림
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 힙크림, 저지방크림
02.1	무수 유지
02.2.1.1	버터 및 농축버터 (버터만)
04.1.1	신선 과일
04.2.1	신선 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류
04.2.2.1	냉동 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물, 알로에베라 포함), 해조류, 견과류 및 씨앗류
04.2.2.7	숙성 채소 (버섯 및 균류, 뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물, 알로에베라 포함) 및 해조류, 식품 카테고리 12.10의 숙성 대두 제품 제외
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)
06.2	밀가루 및 전분
06.4.1	생파스타 및 면류 및 유사제품
06.4.2	건조 파스타 및 면류와 유사제품
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
09.2	수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)
10.1	신선 계란
10.2.1	액상 전란
10.2.2	냉동 계란
11.1	정제 설탕 및 원당
11.2	갈색설탕, 식품 카테고리 11.1.3 제외 (연질백설탕, 연질갈색설탕, 포도당시럽, 건조 포도당시럽, 비정제 사탕수수 설탕)
11.3	설탕 용액 및 시럽, 전화당, 당밀 및 트리클 포함, 식품 카테고리 11.1.3 제외 (연질백설탕, 연질갈색설탕, 포도당시럽, 건조 포도당시럽, 비정제 사탕수수 설탕)

- 11.4 기타 설탕 및 시럽 (예. 자일로스, 메이플시럽, 설탕 토핑)
- 11.5 꿀
- 12.1 소금 및 소금 대체품
- 12.2.1 허브 및 향신료 (허브만)
- 13.1 영아용 조제식, 성장기용 조제식 및 영아용 특수의료용도 조제식
- 14.1.1.1 천연광천수 (천연 미네랄 물만)
- 14.1.2 과일 및 채소주스
- 14.1.5 커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료
- 14.2.3 포도주(와인)

**표 3. 특정 식품 카테고리 또는 개별 식품 품목에서 특정 조건 하에
사용이 허용된 첨가물**

아세설팜칼륨 (Acesulfame Potassium)

INS: 9501

용도: 향미증진제, 감미료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	500 mg/kg	
01.2	발효 및 레닛우유 제품 (플레인), 카테고리 01.1.2 (유제품 기반 음료) 제외	GMP	
01.3.2	음료 화이트너	GMP	
01.4	크림 및 유사제품(플레인)	GMP	
01.5.1	우유분말 및 크림분말(플레인)	GMP	
01.6.1	미숙성 치즈	GMP	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	1000 mg/kg	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	GMP	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	1000 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	800 mg/kg	
04.1.2.1	냉동 과일	500 mg/kg	
04.1.2.2	건조 과일	500 mg/kg	
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	200 mg/kg	
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	500 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	1000 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	1000 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	500 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토폭 및 코코넛 우유 포함	1000 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	1000 mg/kg	
04.1.2.10	숙성 과일제품	GMP	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	1000 mg/kg	
04.1.2.12	조리 및 튀긴 과일	500 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	200 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	350 mg/kg	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 튀레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	2500 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	350 mg/kg	
04.2.2.7	숙성 채소 제품	GMP	
05.1.1	코코아 믹스 (파우더 및 시럽)	2500 mg/kg	
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	2500 mg/kg	
05.1.3	코코아 및 초콜릿 제품 (예. 밀크초콜릿 바, 초콜릿 플레이크, 화이트 초콜릿) 식품 카테고리 05.1.1, 05.1.2, 05.1.4 이외	1000 mg/kg	
05.1.4	모조 초콜릿 및 초콜릿 대체품	2500 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	3500 mg/kg	
05.3	츄잉껌	5000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	500 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	1200 mg/kg	
06.5	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	350 mg/kg	
07.1	빵 및 일반 베이커리 제품	GMP	
07.2.1	케이크, 쿠키 및 파이 (예. 과일필링 및 커스터드 타입)	1000 mg/kg	
07.2.2	기타 파인베이커리 (예. 도넛, 스위트롤, 스콘 및 머핀)	2000 mg/kg	
07.2.3	파인베이커리용 믹스 (예. 케이크, 팬케이크)	1000 mg/kg	
09.3	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	600 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	350 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	1000 mg/kg	
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	
12.3	식초	GMP	
12.4	머스타드	350 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	110 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	1000 mg/kg	
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	350 mg/kg	
12.6.3	소스와 그레이비소스용 믹스	350 mg/kg	
12.6.4	맑은 소스 (예. 대두소스, 생선소스)	350 mg/kg	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	1000 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	450 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	450 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	500 mg/kg	
13.6	식품 보충제	2000 mg/kg	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	600 mg/kg	
14.1.2.2	캔포장 및 병포장 (저온살균) 채소주스	600 mg/kg	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	500 mg/kg	
14.1.3.2	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	500 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	600 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	350 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	350 mg/kg	
14.2.3	와인	350 mg/kg	
14.2.4	과일와인	GMP	
14.2.5	꿀술	GMP	
14.2.6.1	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP	
14.2.6.2	알코올 함유 15% 미만 증류주	350 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	1000 mg/kg	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	1000 mg/kg	
15.3	스낵 - 수산물 기반	350 mg/kg	

빙초산 (Acetic acid, Glacial)

INS: 260

용도 : 산도조절제, 보존료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1	발효우유(플레인)	GMP	
02.1	무수 유지	5000 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.2.1	신선 채소, 견과류 및 씨앗류	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
12.8	이스트 및 유사제품	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	5000 mg/kg	

글리세린초산지방산에스테르 (Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol)

INS: 472a

용도: 유화제, 안정제, 금속이온봉쇄제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	10000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방크림	10000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	10000 mg/kg	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	GMP	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.1	소금	5000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	5000 mg/kg	Note 51
12.8	이스트 및 유사제품	5000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	5000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

아세틸아디프산이전분 (Acetylated Distarch Adipate)

INS: 1422

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	10000 mg/kg	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 홉크림, 저지방크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	25000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	60000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	10000 mg/kg	

아세틸인산이전분 (Acetylated Distarch Phosphate)

INS: 1414

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	10000 mg/kg	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 힙크림, 저지방 크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.2.1	냉동 채소	10000 mg/kg	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
9.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피 동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	25000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	60000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	10000 mg/kg	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

산처리전분 (Acid Treated Starch)

INS: 1401

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	10000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 홉크림, 저지방 크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	10000 mg/kg	

아디프산염(ADIPATES)

아디프산 (Adipic acid)

INS: 355

아디프산나트륨 (Sodium adipate)

INS: 356

아디프산칼륨 (Potassium adipate)

INS: 357

아디프산암모늄 (Ammonium adipate)

INS: 359

용도: 산도조절제, 응고제, 팽창제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1	발효우유(플레인)	GMP	Note 1
01.3.2	음료 화이트너	4500 mg/kg	Note 1
01.6.4	가공치즈	5000 mg/kg	Note 1
01.6.5	치즈 유사제품	5000 mg/kg	Note 1
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	6000 mg/kg	Note 1
02.1	무수 유지	3000 mg/kg	Note 1
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	GMP	Note 1
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	10000 mg/kg	Note 1
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	30000 mg/kg	Note 1
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	2000 mg/kg	Note 1

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	2000 mg/kg	Note 1
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토핑 및 코코넛 우유 포함	30000 mg/kg	Note 1
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	10000 mg/kg	Note 1
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	30000 mg/kg	Note 1
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	10000 mg/kg	Note 1
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	30000 mg/kg	Note 1
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	50000 mg/kg	Note 1
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	6000 mg/kg	Note 1
04.2.2.8	조리 및 튀긴 채소, 해조류	1000 mg/kg	Note 1
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	2000 mg/kg	Note 1
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	30000 mg/kg	Note 1
05.3	츄잉껌	20000 mg/kg	Note 1
05.3	츄잉껌	30000 mg/kg	Note 1
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	10000 mg/kg	Note 1
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	30000 mg/kg	Note 1
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	1000 mg/kg	Note 1
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	10000 mg/kg	Note 1
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	30000 mg/kg	Note 1
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브레딩용)	1000 mg/kg	Note 1
07.0	베이커리 제품	500 mg/kg	Note 1
07.0	베이커리 제품	2000 mg/kg	Note 1
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	3000 mg/kg	Note 1
08.3	분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	3000 mg/kg	Note 1
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	10000 mg/kg	Note 1
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	30000 mg/kg	Note 1
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	50000 mg/kg	Note 1
12.5	수프와 브로스(broth)	20 mg/kg	Note 1

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.6	소스 및 유사제품	10000 mg/kg	Note 1
14.1.4.1	탄산음료	2000 mg/kg	Note 1
14.1.4.2	비탄산음료, 펀치 및 에이드 포함	2000 mg/kg	Note 1
14.1.4.3	음료 농축 (액상 및 고형)	10000 mg/kg	Note 1
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP	Note 1
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	13000 mg/kg	Note 1
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	1000 mg/kg	Notes 1 & 2

한천 (Agar)

INS: 406

용도 : 증량제, 유화제, 충전제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1	우유 및 버터밀크	4000 mg/kg	
01.2	발효 및 레닛우유 제품 (플레인), 카테고리 01.1.2 (유제품 기반 음료) 제외	5000 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	5000 mg/kg	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘프크림, 저지방크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	2000 mg/kg	Note 52
04.1.1.2	신선 과일 (표면처리)	GMP	
04.1.1.3	신선 과일 (껍질을 벗기거나 자른)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	20000 mg/kg	Notes 3 & 53
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	GMP	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	GMP	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	GMP	

알긴산 (Alginic acid)

INS: 400

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	6000 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	5000 mg/kg	
01.4.1	저온살균크림	100 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 힙크림, 저지방크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선 과일 (표면처리)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	5000 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	300 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	5000 mg/kg	

알리탐 (Alitame)

INS: 956

용도: 감미료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	100 mg/kg	
01.2	발효 및 레닛우유 제품 (플레인), 카테고리 01.1.2 (유제품 기반 음료) 제외	60 mg/kg	
01.4	크림 및 유사제품(플레인)	100 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	100 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	100 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	100 mg/kg	
05.0	제과류	300 mg/kg	
07.0	베이커리 제품	200 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	100 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	40 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	300 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	40 mg/kg	

알칼리처리전분 (Alkaline Treated Starch)

INS: 1402

용도: 증량제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	10000 mg/kg	

식용색소적색제40호 (Allura Red AC)

INS: 129

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	300 mg/kg	
01.2.1	발효우유(플레인)	50 mg/kg	
01.6.1	미숙성 치즈	GMP	Note 3
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	100 mg/kg	
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 3
01.6.4	가공치즈	200 mg/kg	
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	Note 3
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	300 mg/kg	
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	300 mg/kg	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	GMP	
2.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	300 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	300 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	200 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	500 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	300 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 튀레, 과일 토픽 및 코코넛 우유 포함	800 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	300 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	800 mg/kg	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	200 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 04.2.2.5 이외	200 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	300 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	348 mg/kg	
05.3	츄잉껌	467 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예. 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	500 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	300 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	300 mg/kg	
07.1	빵 및 일반 베이커리 제품	300 mg/kg	
07.2.1	케이크, 쿠키 및 파이 (예. 과일필링 및 커스터드 타입)	2197 mg/kg	
07.2.2	기타 파인베이커리 (예. 도넛, 스위트롤, 스큐 및 머핀)	300 mg/kg	
07.2.3	파인베이커리용 믹스 (예. 케이크, 팬케이크)	300 mg/kg	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	500 mg/kg	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	25 mg/kg	
8.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	500 mg/kg	Note 16
08.3.1	비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	500 mg/kg	Note 16
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	25 mg/kg	
08.3.3	냉동 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	500 mg/kg	Note 16
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	500 mg/kg	Note 16
09.1.1	신선 생선	300 mg/kg	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	500 mg/kg	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 95
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	500 mg/kg	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	250 mg/kg	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 22
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	500 mg/kg	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	500 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드	300 mg/kg	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토폭 포함)	300 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	300 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	500 mg/kg	
12.4	머스타드	300 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	300 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	500 mg/kg	
12.9	단백질 제품	100 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	50 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	50 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	50 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	50 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	300 mg/kg	
13.6	식품 보충제	300 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	300 mg/kg	
14.1.4.1	탄산음료	300 mg/kg	
14.1.4.2	비탄산음료, 펀치 및 에이드 포함	300 mg/kg	
14.1.4.3	음료 농축 (액상 및 고형)	1572 mg/kg	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP	
14.2.2	사과주 및 페리	200 mg/kg	
14.2.3.4	아로마와인	200 mg/kg	
14.2.4	과일와인	200 mg/kg	
14.2.6.1	알코올 함유 15% 이상 증류주	300 mg/kg	
14.2.6.2	알코올 함유 15% 미만 증류주	200 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기 (괴경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	200 mg/kg	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	100 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카 테고리 01 - 15 외 식품	500 mg/kg	

**α-아밀라아제(아스페르길루스 오리자에 변종) (Alpha amylases from - Aspergillus
oryzae var.)**

INS: 1100

용도: 보조제, 효소제, 밀가루개량제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	GMP	
06.2	밀가루 및 전분	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자 당)), 과당, 포도당 (텍스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 탕 토폰 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	

황산알루미늄암모늄 (Aluminium Ammonium Sulphate)

INS: 523

용도: 응고제, 팽창제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.2.7	당절임 과일	200 mg/kg	Note 6
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	GMP	Note 6
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	200 mg/kg	Note 6
06.2	밀가루 및 전분	GMP	Notes 6 & 26
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	200 mg/kg	Note 6
10.2	계란가공품	30 mg/kg	Note 6
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	2000 mg/kg	Note 6
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP	Note 6

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카 테고리 01 - 15 외 식품	2000 mg/kg	Notes 2 & 6

규산알루미늄 (Aluminium Silicate)

INS: 559

용도: 보조제, 고결방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	GMP	
12.1	소금	10000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	10000 mg/kg	Note 51
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.2.3	와인	GMP	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	2000 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	GMP	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	500 mg/kg	

식용색소적색제2호 (Amaranth)

INS: 123

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜 렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	300 mg/kg	
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	100 mg/kg	
01.6.4.2	향첨가 가공치즈, 과일, 채소, 고기 포함	100 mg/kg	Notes 5 & 72
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀 크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	300 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	300 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	300 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	300 mg/kg	
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	200 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	300 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	300 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 튀레, 과일 토핑 및 코코넛 우유 포함	300 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가물 기반 디저트 포함	300 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	300 mg/kg	
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	300 mg/kg	
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	100 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	100 mg/kg	
05.3	츄잉껌	300 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이크리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	300 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	300 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	100 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예, 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	300 mg/kg	
06.6	배터(튀김반죽) (예, 생선 및 가금육 배터 및 브레딩용)	100 mg/kg	
07.0	베이커리 제품	300 mg/kg	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	300 mg/kg	
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	300 mg/kg	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	300 mg/kg	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	300 mg/kg	Note 22
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	300 mg/kg	Note 50
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	300 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예, 커스터드)	300 mg/kg	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토핑 포함)	300 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	300 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	300 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	300 mg/kg	
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	300 mg/kg	
12.9	단백질 제품	100 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	300 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음 료, 미립자 음료 포함	100 mg/kg	
14.2.3.4	아로마와인	100 mg/kg	
14.2.4	과일와인	30 mg/kg	
14.2.6.1	알코올 함유 15% 이상 증류주	300 mg/kg	
14.2.6.2	알코올 함유 15% 미만 증류주	30 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과 경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	300 mg/kg	

알긴산암모늄 (Ammonium alginate)

INS: 403

용도: 유화제, 증점제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	5000 mg/kg	
01.4.1	저온살균크림	100 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 홉크림, 저지방 크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	5000 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선 과일 (표면처리)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	
06.4.2	건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	5000 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	300 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	5000 mg/kg	

탄산암모늄 (Ammonium carbonate)

INS: 503(i)

용도: 산도조절제, 팽창제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

탄산수소암모늄 (Ammonium hydrogen carbonate)

INS: 503(ii)

용도: 산도조절제, 팽창제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

안나토색소 (ANNATTO EXTRACTS)

INS: 160b

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜 렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	50 mg/kg	Note 8
01.2.1.1	발효우유(플레인), 발효 후 비열처리	50 mg/kg	
01.6.1	미숙성 치즈	50 mg/kg	Note 74
01.6.2.1	숙성치즈, 껍질 포함	600 mg/kg	
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	50 mg/kg	Note 74
01.6.2.3	치즈분말 (재가공용; 예. 치즈소스용)	50 mg/kg	Note 74
01.6.3	유청치즈	50 mg/kg	Note 74
01.6.4	가공치즈	50 mg/kg	Note 74
01.6.5	치즈 유사제품	50 mg/kg	Note 74
01.6.6	유청단백질치즈	50 mg/kg	Note 74
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀 크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	100 mg/kg	
01.8	유청 및 유청제품, 유청치즈 제외	10 mg/kg	
02.1	무수 유지	10 mg/kg	Note 9
02.2.1	에멀션(지방 최소 80% 이상 포함)	100 mg/kg	
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	30 mg/kg	Note 9

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	10 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	10 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	100 mg/kg	Note 9
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	20 mg/kg	Note 16
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소벡타	GMP	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	200 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고 리 04.1.2.5 제외	GMP	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토핑 및 코 코넛 우유 포함	20 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	150 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	20 mg/kg	Note 16
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	300 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	10 mg/kg	
04.2.2.7	숙성 채소 제품	200 mg/kg	Note 9
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	25 mg/kg	Note 9
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	25 mg/kg	Note 9
05.3	츄잉껌	1000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	30 mg/kg	Note 9
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	1000 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	75 mg/kg	Note 9
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	12 mg/kg	Note 8
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	10 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	40 mg/kg	Note 9
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브 레딩용)	GMP	
07.1	빵 및 일반 베이커리 제품	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
07.2.1	케이크, 쿠키 및 파이 (예. 과일필링 및 커스터드 타입)	15 mg/kg	Note 9
07.2.2	기타 파인베이커리 (예. 도넛, 스위트롤, 스콘 및 머핀)	40 mg/kg	Note 9
07.2.3	파인베이커리용 믹스 (예. 케이크, 팬케이크)	15 mg/kg	Note 9
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	20 mg/kg	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	Note 94
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	50 mg/kg	Note 9
08.3.1.1	큐어링(염장 포함)한 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	Notes 9 & 78
08.3.1.2	큐어링(염장 포함) 및 건조 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	20 mg/kg	Note 16
08.3.1.3	숙성 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	50 mg/kg	Note 9
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	50 mg/kg	Note 9
08.3.3	냉동 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	20 mg/kg	Note 16
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	60 mg/kg	Note 9
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	20 mg/kg	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	10 mg/kg	Note 8
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	30 mg/kg	Note 9
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	10 mg/kg	Note 8
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	30 mg/kg	Note 9
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	15 mg/kg	Note 9
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	15 mg/kg	Note 9
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	15 mg/kg	Notes 9 & 22
09.3	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	15 mg/kg	Note 9
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	10 mg/kg	Note 8
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	10 mg/kg	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리카클 및 설탕 토폰 포함)		
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	30 mg/kg	Note 9
12.4	머스타드	100 mg/kg	Note 8
12.5	수프와 브로스(broth)	150 mg/kg	Note 8
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	100 mg/kg	Note 8
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	100 mg/kg	Note 8
12.6.3	소스와 그레이비소스용 믹스	100 mg/kg	Note 8
12.6.4	맑은 소스 (예. 대두소스, 생선소스)	400 mg/kg	
12.9	단백질 제품	GMP	
12.9	단백질 제품	10 mg/kg	
13.6	식품 보충제	GMP	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	50 mg/kg	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP	Note 96
14.2.3	와인	GMP	
14.2.6	증류주	10 mg/kg	
15.0	즉석섭취 사보리(savory)스낵	300 mg/kg	Note 9
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	200 mg/kg	

비타민C (Ascorbic Acid)

INS: 300

용도: 산화방지제, 색도유지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1	무수 유지	200 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1	신선 과일	500 mg/kg	
04.2.1	신선 채소, 견과류 및 씨앗류	500 mg/kg	
04.2.2.1	냉동 채소	100 mg/kg	
06.2	밀가루 및 전분	300 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	2000 mg/kg	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	200 mg/kg	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	400 mg/kg	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	200 mg/kg	
12.8	이스트 및 유사제품	200 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	50 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	3000 mg/kg	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	540 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	300 mg/kg	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	400 mg/kg	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	500 mg/kg	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	300 mg/kg	
14.2.3	와인	200 mg/kg	

아스코빌에스테르 (ASCORBYL ESTERS)

아스코빌팔미테이트 (Ascorbyl Palmitate)

INS: 304

L-아스코빌스테아레이트 (Ascorbyl Stearate)

INS: 305

용도: 산화방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.3.2	음료 화이트너	80 mg/kg	Note 10
01.5.1	우유분말 및 크림분말(플레인)	500 mg/kg	Note 10
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	80 mg/kg	Note 10
01.6.2.1	숙성치즈, 껍질 포함	500 mg/kg	Note 10
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	500 mg/kg	Notes 2 & 10
02.1.1	버터오일, 무수유지방, 기(ghee)	500 mg/kg	Note 10
02.1.2	식물성 유지	400 mg/kg	Note 10
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	400 mg/kg	Note 10
02.2	지방 에멀션 (W/O 타입)	500 mg/kg	Note 10
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	500 mg/kg	Note 10

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	80 mg/kg	Note 10
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	200 mg/kg	Notes 10 & 15
04.1.2.2	건조 과일	80 mg/kg	Note 10
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	500 mg/kg	Notes 2 & 10
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	80 mg/kg	Note 10
05.0	제과류	500 mg/kg	Notes 10 & 15
05.3	츄잉껌	3750 mg/kg	Note 10
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	200 mg/kg	Note 10
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 10
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	500 mg/kg	Notes 2 & 10
07.0	베이커리 제품	1000 mg/kg	Note 10
07.1.1	빵과 롤	500 mg/kg	Note 10
07.2	파인베이커리	200 mg/kg	Note 10
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	5000 mg/kg	Note 10
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	1000 mg/kg	Note 10
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	1000 mg/kg	Note 10
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	500 mg/kg	Notes 2 & 10
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	500 mg/kg	Note 10
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	500 mg/kg	Note 10
12.1	소금	500 mg/kg	Note 10
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	500 mg/kg	Note 10
12.4	머스타드	500 mg/kg	Note 10
12.5	수프와 브로스(broth)	200 mg/kg	Note 10
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대 두소스)	500 mg/kg	Notes 10 & 15
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	200 mg/kg	Note 10
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	500 mg/kg	Note 10
12.6.3	소스와 그레이비소스용 믹스	200 mg/kg	Note 10

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.6.4	맑은 소스 (예. 대두소스, 생선소스)	200 mg/kg	Note 10
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	200 mg/kg	Note 10
12.8	이스트 및 유사제품	200 mg/kg	Note 10
13.1	영아용, 성장기용 조제식	50 mg/kg	Note 10
13.1	영아용, 성장기용 조제식	10000 mg/kg	Note 10
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	1000 mg/kg	Note 10
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	1000 mg/kg	Note 10
13.6	식품 보충제	500 mg/kg	Note 10
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	1000 mg/kg	Notes 10 & 15
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	200 mg/kg	Note 10
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	200 mg/kg	Note 10

아스파탐 (Aspartame)

INS: 951

용도: 향미증진제, 감미료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	600 mg/kg	
01.2	발효 및 레닛우유 제품 (플레인), 카테고리 01.1.2 (유제품 기반 음료) 제외	2000 mg/kg	
01.3.2	음료 화이트너	GMP	Note 2
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방크림	GMP	
01.4.3	응고크림	GMP	
01.4.4	크림 유사제품	1000 mg/kg	
01.5.1	우유분말 및 크림분말(플레인)	GMP	
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	2000 mg/kg	
01.5.3	우유 및 크림(혼합)분말(플레인 및 향첨가)	GMP	
01.6.1	미숙성 치즈	GMP	
01.6.5	치즈 유사제품	1000 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	3000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	GMP	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	3000 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	3000 mg/kg	
04.1.2.1	냉동 과일	GMP	
04.1.2.2	건조 과일	3000 mg/kg	
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	300 mg/kg	
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균한)과일	1000 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	1000 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고 리 04.1.2.5 제외	2000 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	2000 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토폰 및 코 코넛 우유 포함	3000 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	3000 mg/kg	
04.1.2.10	숙성 과일제품	2000 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	3000 mg/kg	
04.1.2.12	조리 및 튀긴 과일	2000 mg/kg	
04.2.2.1	냉동 채소	1000 mg/kg	
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	1000 mg/kg	
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	300 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	1000 mg/kg	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	3000 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	1000 mg/kg	
04.2.2.7	숙성 채소 제품	2500 mg/kg	
04.2.2.8	조리 및 튀긴 채소, 해조류	1000 mg/kg	
05.1.1	코코아 믹스 (파우더 및 시럽)	3000 mg/kg	
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	3000 mg/kg	
05.1.3	코코아 및 초콜릿 제품 (예. 밀크초콜릿 바, 초 콜릿 플레이크, 화이트 초콜릿) 식품 카테고리 05.1.1, 05.1.2, 05.1.4 이외	2500 mg/kg	
05.1.4	모조 초콜릿 및 초콜릿 대체품	3000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	10000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.3	츄잉껌	10000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이크리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	1000 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	5000 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	1000 mg/kg	
07.1	빵 및 일반 베이커리 제품	4000 mg/kg	
07.2	파인 베이커리 제품	5000 mg/kg	
08.2	가공 육류, 가공육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	300 mg/kg	
08.3	분쇄 가공 육류, 가공육, 수렵육	300 mg/kg	
09.2	수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	300 mg/kg	
09.3	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	300 mg/kg	
10.2.3	건조 및 열처리 응고 계란	1000 mg/kg	
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	1000 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	3000 mg/kg	
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	1000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	2000 mg/kg	
12.4	머스타드	350 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	600 mg/kg	
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	2000 mg/kg	
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	2000 mg/kg	
12.6.3	소스와 그레이비소스용 믹스	350 mg/kg	
12.6.4	맑은 소스 (예. 대두소스, 생선소스)	350 mg/kg	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	1000 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	800 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	800 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	2000 mg/kg	
13.6	식품 보충제	5500 mg/kg	
14.1.2	과일 및 채소주스	2000 mg/kg	
14.1.3	과일 및 채소넥타	2000 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	1000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	600 mg/kg	Note 85
14.2.2	사과주 및 페리	600 mg/kg	
14.2.3	와인	600 mg/kg	Note 85
14.2.4	과일와인	700 mg/kg	
14.2.5	꿀술	700 mg/kg	
14.2.6	증류주	700 mg/kg	Note 85
15.0	즉석섭취 사보리(savory)스낵	500 mg/kg	

아조루빈 (Azorubine)

INS: 122

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜 렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	150 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	57 mg/kg	Note 12
01.6.1	미숙성 치즈	GMP	Note 3
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	GMP	
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 3
01.6.4	가공치즈	200 mg/kg	
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	Note 3
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀 크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	150 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	150 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	150 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균한)과일	200 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	500 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고 리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	200 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 튀레, 과일 토픽 및 코 코넛 우유 포함	500 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	150 mg/kg	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	200 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	200 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	50 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	300 mg/kg	
05.3	츄잉껌	300 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	500 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	200 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	150 mg/kg	
07.2	파인 베이커리 제품	200 mg/kg	
08.0	육류 및 식육가공품, 가금육 및 수렵육 포함	500 mg/kg	Note 16
09.1.1	신선 생선	300 mg/kg	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	500 mg/kg	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 95
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	500 mg/kg	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	250 mg/kg	
09.2.4.3	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 22
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	500 mg/kg	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	500 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	50 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	500 mg/kg	
12.4	머스타드	300 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	300 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	500 mg/kg	
12.9	단백질 제품	100 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	50 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	50 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	50 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	50 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	300 mg/kg	
13.6	식품 보충제	300 mg/kg	
14.1.2.1	통조림 및 병조림(저온살균)과일주스	GMP	
14.1.2.2	캔포장 및 병포장 (저온살균) 채소주스	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	100 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	200 mg/kg	
14.2.3.4	아로마와인	200 mg/kg	
14.2.4	과일와인	200 mg/kg	
14.2.6	증류주	200 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	200 mg/kg	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	100 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	500 mg/kg	

밀납 (Beeswax, White and Yellow)

INS: 901

용도: 증량제, 피막제, 팽창제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 79
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	4000 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	10000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	4000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	10000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	20000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	150000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폭(과 일 제외) 및 스위트소스	4000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폭(과 일 제외) 및 스위트소스	10000 mg/kg	
07.2	파인 베이커리 제품	500 mg/kg	
13.6	식품 보충제	GMP	Note 3
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음 료, 미립자 음료 포함	200 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	Note 108
15.0	즉석섭취 사보리(savory)스낵	GMP	Note 3

비트레드 (Beet Red)

INS: 162

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	
09.1.1	신선 생선	GMP	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	GMP	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 22
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토폰 포함)	GMP	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	GMP	
14.2.3	와인	GMP	

안식향산염 (BENZOATES)

안식향산 (Benzoic Acid)

INS: 210

안식향산나트륨 (Sodium Benzoate)

INS: 211

안식향산칼륨 (Potassium Benzoate)

INS: 212

안식향산칼슘 (Calcium Benzoate)

INS: 213

용도: 보존료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	50 mg/kg	Notes 12 & 13
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	300 mg/kg	Notes 13
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	1000 mg/kg	Notes 13
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	1000 mg/kg	Notes 13
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	1000 mg/kg	Notes 13
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	1000 mg/kg	Notes 13
04.1.2.2	건조 과일	800 mg/kg	Notes 13
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	1000 mg/kg	Notes 13
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균한)과일	1000 mg/kg	Notes 13
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	1000 mg/kg	Notes 13
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	1000 mg/kg	Notes 13
04.1.2.7	당절임 과일	1000 mg/kg	Notes 13
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토핑 및 코코넛 우유 포함	1000 mg/kg	Notes 13
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	1000 mg/kg	Notes 13
04.1.2.10	숙성 과일제품	1000 mg/kg	Notes 13
04.1.2.11	페이스트리용 과일 펠링	1000 mg/kg	Notes 13
04.1.2.12	조리 및 튀긴 과일	1000 mg/kg	Notes 13
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	1000 mg/kg	Notes 13
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	2000 mg/kg	Notes 13
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	1000 mg/kg	Notes 13
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	1000 mg/kg	Notes 13
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	3000 mg/kg	Notes 13

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.2.7	숙성 채소 제품	1000 mg/kg	Notes 13
04.2.2.8	조리 및 튀긴 채소, 해조류	1000 mg/kg	Notes 13
05.1.1	코코아 믹스 (파우더 및 시럽)	1500 mg/kg	Notes 13
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	1500 mg/kg	Notes 13
05.1.4	모조 초콜릿 및 초콜릿 대체품	1500 mg/kg	Notes 13
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	1500 mg/kg	Notes 13
05.3	추잉껌	1500 mg/kg	Notes 13
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폭(과일 제외) 및 스위트소스	1500 mg/kg	Notes 13
06.2	밀가루 및 전분	500 mg/kg	Notes 13
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	1000 mg/kg	Notes 13
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	1000 mg/kg	Notes 13
07.0	베이커리 제품	1000 mg/kg	Notes 13
08.2.1.2	큐어링(염장 포함)한 건조 비열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Notes 3 & 13
08.2.2	열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	1000 mg/kg	Notes 13 & 16
08.3.1.2	큐어링(염장 포함) 및 건조 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	750 mg/kg	Notes 13
08.3.1.2	큐어링(염장 포함) 및 건조 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	Notes 13
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	2000 mg/kg	Notes 13 & 82
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	200 mg/kg	Notes 13
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	2000 mg/kg	Notes 13
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	2000 mg/kg	Notes 13
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	2500 mg/kg	Notes 13
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	2000 mg/kg	Notes 13
10.2.1	액상 전란	5000 mg/kg	Notes 13
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	1000 mg/kg	Notes 13
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자 당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토폭 포함)	1000 mg/kg	Notes 13
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	1000 mg/kg	Notes 13
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	GMP	Notes 13
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디	1000 mg/kg	Notes 13

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	멘트		
12.3	식초	1000 mg/kg	Notes 13
12.4	머스타드	1000 mg/kg	Notes 13
12.5	수프와 브로스(broth)	1000 mg/kg	Notes 13
12.6	소스 및 유사제품	1000 mg/kg	Notes 13
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	1500 mg/kg	Notes 13
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	1500 mg/kg	Notes 13 & 83
13.4	체중조절용 조제식	1500 mg/kg	Notes 13
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	2000 mg/kg	Notes 13
13.6	식품 보충제	1000 mg/kg	Notes 13
14.1.1.2	식용 물 및 소다류	200 mg/kg	Notes 13
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	2100 mg/kg	Notes 13
14.1.2.2	캔포장 및 병포장 (저온살균) 채소주스	2000 mg/kg	Notes 13
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	2100 mg/kg	Notes 13
14.1.2.4	채소주스 농축 (액상 및 고형)	1400 mg/kg	Notes 13
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	2000 mg/kg	Notes 13
14.1.3.2	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	2000 mg/kg	Notes 13
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	1000 mg/kg	Notes 13
14.1.3.4	채소넥타 농축 (액상 및 고형)	500 mg/kg	Notes 13
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	1000 mg/kg	Notes 13
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	600 mg/kg	Notes 13
14.2.1	맥주 및 맥아음료	200 mg/kg	Notes 13 & 85
14.2.2	사과주 및 페리	1000 mg/kg	Notes 13
14.2.3	와인	1000 mg/kg	Notes 13 & 96
14.2.4	과일와인	1000 mg/kg	Notes 13
14.2.5	꿀술	1000 mg/kg	Notes 13
14.2.6	증류주	400 mg/kg	Notes 13 & 85
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	1000 mg/kg	Notes 13
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	1000 mg/kg	Notes 13

과산화벤조일 (Benzoyl peroxide)

INS: 928

용도: 표백제 (밀가루용 아님), 밀가루개량제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.6.2.1	숙성치즈, 껍질 포함	1000 mg/kg	Note 55
01.8	유청 및 유청제품, 유청치즈 제외	GMP	
06.2	밀가루 및 전분	300 mg/kg	

부틸히드록시아니솔 (Butylated Hydroxyanisole)

INS: 320

용도: 산화방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.3.1	연유(플레인)	200 mg/kg	Note 88
01.3.2	음료 화이트너	100 mg/kg	
01.5.1	우유분말 및 크림분말(플레인)	200 mg/kg	Note 15
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	100 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	2 mg/kg	
02.0	유지 및 지방 에멀션 (W/O 타입)	200 mg/kg	Note 15
02.1	무수 유지	200 mg/kg	Note 15
02.2	지방 에멀션 (W/O 타입)	200 mg/kg	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	200 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	100 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	200 mg/kg	Note 15
04.1.2.2	건조 과일	100 mg/kg	
04.1.2.2	건조 과일	200 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	100 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	32 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	2 mg/kg	
04.1.2.12	조리 및 튀긴 과일	100 mg/kg	
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	200 mg/kg	Note 76
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	100 mg/kg	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	200 mg/kg	Note 15
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	200 mg/kg	Note 15

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.1.1	코코아 믹스 (파우더 및 시럽)	100 mg/kg	
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	100 mg/kg	
05.1.3	코코아 및 초콜릿 제품 (예. 밀크초콜릿 바, 초콜릿 플레이크, 화이트 초콜릿) 식품 카테고리 05.1.1, 05.1.2, 05.1.4 이외	90 mg/kg	Note 2
05.1.4	모조 초콜릿 및 초콜릿 대체품	100 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	100 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	200 mg/kg	Note 15
05.3	츄잉껌	750 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	90 mg/kg	Note 2
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	200 mg/kg	Note 15
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	100 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	200 mg/kg	Note 15
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	100 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	2 mg/kg	
07.0	베이커리 제품	200 mg/kg	Note 15
07.1.1	빵과 롤	50 mg/kg	
07.1.2	크래커, 스위트 크래커 제외	50 mg/kg	
07.1.3	기타 일반 베이커리 제품 (예. 베이글, 피타, 잉글리시 머핀)	100 mg/kg	
07.1.4	빵 고물과 빵가루를 포함한 빵 타입 제품	50 mg/kg	
07.1.5	찐빵 및 번	50 mg/kg	
07.2.1	케이크, 쿠키 및 파이 (예. 과일필링 및 커스터드 타입)	25 mg/kg	
07.2.2	기타 파인베이커리 (예. 도넛, 스위트롤, 스콘 및 머핀)	25 mg/kg	
07.2.3	파인베이커리용 믹스 (예. 케이크, 팬케이크)	200 mg/kg	Note 15
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	100 mg/kg	Note 15
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	200 mg/kg	Note 15
08.3	분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	200 mg/kg	Note 15
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	1000 mg/kg	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	200 mg/kg	Note 15

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	200 mg/kg	
09.3	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	200 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	200 mg/kg	
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	2 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	20 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	200 mg/kg	Note 15
12.4	머스타드	200 mg/kg	
12.5.1	즉석섭취 수프와 브로스(broth), 통조림, 병포장 및 냉동 포함	200 mg/kg	Note 15
12.5.2	수프와 브로스(broth) 믹스	300 mg/kg	Note 15
12.6	소스 및 유사제품	200 mg/kg	Note 15
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	200 mg/kg	
12.8	이스트 및 유사제품	1000 mg/kg	
13.6	식품 보충제	400 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	1000 mg/kg	Note 15
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	200 mg/kg	Note 15
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	200 mg/kg	Note 15

디부틸히드록시톨루엔 (BHT, Butylated Hydroxytoluene)

INS: 321

용도: 보조제, 산화방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.3.1	연유(플레인)	200 mg/kg	Note 88
01.3.2	음료 화이트너	100 mg/kg	
01.5	우유분말 및 크림분말	100 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	90 mg/kg	Note 2
02.0	유지 및 지방 에멀션 (W/O 타입)	200 mg/kg	Note 15
02.1	무수 유지	200 mg/kg	Note 15

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.2.1	에멀션(지방 최소 80% 이상 포함)	200 mg/kg	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	500 mg/kg	
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	100 mg/kg	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	200 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	100 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	100 mg/kg	Note 15
04.1.2.2	건조 과일	100 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고 리 04.1.2.5 제외	100 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	90 mg/kg	Note 2
04.1.2.12	조리 및 튀긴 과일	100 mg/kg	
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	200 mg/kg	Note 76
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	200 mg/kg	Note 15
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	200 mg/kg	Note 15
05.1.1	코코아 믹스 (파우더 및 시럽)	90 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	200 mg/kg	Note 15
05.3	츄잉껌	750 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폭(과일 제외) 및 스위트소스	200 mg/kg	Note 15
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	200 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	50 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	200 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	90 mg/kg	Note 2
07.0	베이커리 제품	200 mg/kg	Note 15
07.1.1	빵과 롤	50 mg/kg	
07.1.2	크래커, 스위트 크래커 제외	50 mg/kg	
07.1.3	기타 일반 베이커리 제품 (예. 베이글, 피타, 잉 글리시 머핀)	200 mg/kg	
07.1.4	빵 고물과 빵가루를 포함한 빵 타입 제품	50 mg/kg	
07.1.5	찐빵 및 번	50 mg/kg	
07.2	파인 베이커리 제품	25 mg/kg	
07.2.3	파인베이커리용 믹스 (예. 케이크, 팬케이크)	90 mg/kg	
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	100 mg/kg	Note 15

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	100 mg/kg	Note 15
08.3	분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	100 mg/kg	Note 15
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	1000 mg/kg	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	200 mg/kg	Note 15
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	200 mg/kg	
09.3	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	100 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	100 mg/kg	
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	90 mg/kg	Note 2
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	20 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	200 mg/kg	Note 15
12.4	머스타드	100 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	100 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	200 mg/kg	Note 15
12.6	소스 및 유사제품	100 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	200 mg/kg	Note 15
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	100 mg/kg	
12.8	이스트 및 유사제품	100 mg/kg	
13.6	식품 보충제	400 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	1000 mg/kg	Note 15
15.0	즉석섭취 사보리(savory)스낵	200 mg/kg	Note 15

표백전분 (Bleached Starch)

INS: 1403

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	10000 mg/kg	

브릴리언트블랙 (Brilliant Black PN)

INS: 151

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	150 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	12 mg/kg	Note 12
01.6.1	미숙성 치즈	GMP	Note 3
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	GMP	
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 3
01.6.4	가공치즈	200 mg/kg	
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	Note 3
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	150 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	150 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	150 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	200 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	500 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	200 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토픽 및 코코넛 우유 포함	500 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	150 mg/kg	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	200 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	200 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	300 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	300 mg/kg	
05.3	츄잉껌	300 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	500 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	200 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	150 mg/kg	
07.2	파인 베이커리 제품	200 mg/kg	
08.0	육류 및 식육가공품, 가금육 및 수렵육 포함	500 mg/kg	Note 16
09.1.1	신선 생선	300 mg/kg	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	500 mg/kg	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 95
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	500 mg/kg	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	250 mg/kg	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 22
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	500 mg/kg	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	500 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	150 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	500 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.4	머스타드	300 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	300 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	500 mg/kg	
12.9	단백질 제품	100 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	50 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	50 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	50 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	50 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	300 mg/kg	
13.6	식품 보충제	300 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음 료, 미립자 음료 포함	100 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	200 mg/kg	
14.2.3.4	아로마와인	200 mg/kg	
14.2.4	과일와인	200 mg/kg	
14.2.6	증류주	200 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과 경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	200 mg/kg	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포 함 (예. 건조 과일)	100 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카 테고리 01 - 15 외 식품	500 mg/kg	

식용색소청색제1호 (Brilliant Blue FCF)

INS: 133

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜 렛 우유, 코코아, 예그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	150 mg/kg	
01.2.1	발효우유(플레인)	150 mg/kg	
01.6.1	미숙성 치즈	GMP	Note 3
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	100 mg/kg	
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 3
01.6.4	가공치즈	200 mg/kg	
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	Note 3
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀 크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	150 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	100 mg/kg	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	GMP	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	150 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	150 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	200 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	500 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고 리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	200 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 튀레, 과일 토핑 및 코 코넛 우유 포함	500 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	150 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	244 mg/kg	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	200 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	200 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	300 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	300 mg/kg	
05.3	츄잉껌	300 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	500 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	200 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	150 mg/kg	
07.1	빵 및 일반 베이커리 제품	100 mg/kg	
07.2	파인 베이커리 제품	200 mg/kg	
08.0	육류 및 식육가공품, 가금육 및 수렵육 포함	500 mg/kg	Note 16
09.1.1	신선 생선	300 mg/kg	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	500 mg/kg	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 95

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	500 mg/kg	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	250 mg/kg	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 22
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	500 mg/kg	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	500 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가 공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	150 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	100 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	500 mg/kg	
12.4	머스타드	300 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	300 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	500 mg/kg	
12.9	단백질 제품	100 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	50 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	50 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	50 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	50 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	300 mg/kg	
13.6	식품 보충제	300 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	100 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음 료, 미립자 음료 포함	100 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	200 mg/kg	
14.2.4	과일와인	200 mg/kg	
14.2.6	증류주	200 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	200 mg/kg	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	100 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	500 mg/kg	

프로테아제(브로멜라인) (Bromelain)

INS: 1101(iii)

용도: 향미증진제, 밀가루개량제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	
14.2.3	와인	GMP	

브라운HT (Brown HT)

INS: 155

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	150 mg/kg	
01.6.1	미숙성 치즈	GMP	Note 3
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	50 mg/kg	
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 3
01.6.4	가공치즈	200 mg/kg	
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	Note 3
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	150 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	150 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	150 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	200 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	500 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	200 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 껍질, 과일 토폰 및 코코넛 우유 포함	500 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	150 mg/kg	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	200 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	200 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	80 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	300 mg/kg	
05.3	츄잉껌	300 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폰(과일 제외) 및 스위트소스)	500 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	200 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	150 mg/kg	
07.2	파인 베이커리 제품	200 mg/kg	
08.0	육류 및 식육가공품, 가금육 및 수렵육 포함	500 mg/kg	Note 16
09.1.1	신선 생선	300 mg/kg	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	500 mg/kg	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 95
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	500 mg/kg	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	250 mg/kg	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 22
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	500 mg/kg	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	500 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	50 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	500 mg/kg	
12.4	머스타드	300 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	300 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	500 mg/kg	
12.9	단백질 제품	100 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	50 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	50 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	50 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	50 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	300 mg/kg	
13.6	식품 보충제	300 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	100 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	200 mg/kg	
14.2.3.4	아로마와인	200 mg/kg	
14.2.4	과일와인	200 mg/kg	
14.2.6	증류주	200 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	200 mg/kg	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	100 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	500 mg/kg	

초산칼슘 (Calcium Acetate)

INS: 263

용도: 산도조절제, 보존료, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토폰 포함)	1500 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	1500 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

알긴산칼슘 (Calcium alginate)

INS: 404

용도: 거품제거제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	6000 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	5000 mg/kg	
01.4.1	저온살균크림	100 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	5000 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선 과일 (표면처리)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	5000 mg/kg	
10.2.1	액상 전란	6000 mg/kg	
10.2.2	냉동 계란	6000 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	300 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	5000 mg/kg	
14.2.3	와인	4000 mg/kg	

규산알루미늄칼슘(합성) (Calcium Aluminium Silicate(Syntnetic))

INS: 556

용도: 고결방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	15000 mg/kg	Note 56
12.1	소금	20000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	10000 mg/kg	Note 51
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.2.3	와인	GMP	

아스코브산칼슘 (Calcium Ascorbate)

INS: 302

용도: 산화방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1	신선 과일	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	400 mg/kg	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 15
13.1	영아용, 성장기용 조제식	50 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	3000 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	300 mg/kg	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	GMP	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	300 mg/kg	
14.2.3	와인	GMP	

탄산칼슘 (Calcium Carbonate)

INS: 170(i)

용도: 고결방지제, 산도조절제, 착색료, 유화제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	2000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	5000 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	2220 mg/kg	
06.2	밀가루 및 전분	GMP	Note 57
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	1500 mg/kg	
09.1.1	신선 생선	GMP	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 95
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	GMP	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
12.1	소금	20000 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.2.3	와인	3500 mg/kg	

염화칼슘 (Calcium Chloride)

INS: 509

용도: 응고제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.4.1	저온살균크림	2000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	2000 mg/kg	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	800 mg/kg	Note 58
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자 른, 세절한)	800 mg/kg	Note 58
04.2.2.1	냉동 채소	4000 mg/kg	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	15000 mg/kg	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	2000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	3200 mg/kg	

구연산칼슘 (Calcium Citrates)

INS: 333

용도: 산도조절제, 산화방지제, 응고제, 금속이온봉쇄제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.4.1	저온살균크림	2000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	2000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피 동물류 포함)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

글루콘산칼슘 (Calcium Gluconate)

INS: 578

용도: 산도조절제, 응고제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	800 mg/kg	Note 58
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	800 mg/kg	Note 58
04.2.2.1	냉동 채소	1000 mg/kg	Note 58

칼슘디-엘-글루타메이트 (Calcium Glutamate, DI-L-)

INS: 623

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51

5'-구아닐산칼슘 (Calcium Guanylate, 5'-)

INS: 629

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51

수산화칼슘 (Calcium Hydroxide)

INS: 526

용도: 산도조절제, 응고제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.2.1.1	버터 및 농축버터	2000 mg/kg	Note 52
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	800 mg/kg	Note 58
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	800 mg/kg	Note 58
04.2.2.1	냉동 채소	1000 mg/kg	Note 58
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

5'-이노신산칼슘 (Calcium Inosinate, 5'-)

INS: 633

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51

젖산칼슘 (Calcium Lactate)

INS: 327

용도: 산도조절제, 산화방지제, 유화제, 응고제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.4.1	저온살균크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	6000 mg/kg	
12.1	소금	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

DL-사과산칼슘 (Calcium DL- Malate)

INS: 352(ii)

용도: 산도조절제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.2.3	와인	GMP	

산화칼슘 (Calcium oxide)

INS: 529

용도: 산도조절제, 밀가루개량제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	

5'-리보뉴클레오티드칼슘 (Calcium Ribonucleotides, 5'-)

INS: 634

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51

규산칼슘 (Calcium Silicate)

INS: 552

용도: 고결방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	15000 mg/kg	Note 56
12.1	소금	20000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	10000 mg/kg	Note 51

황산칼슘 (Calcium Sulphate)

INS: 516

용도: 산도조절제, 증량제, 밀가루개량제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	800 mg/kg	Note 58
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자 른, 세절한)	800 mg/kg	Note 58
04.2.2.1	냉동 채소	3500 mg/kg	
06.2	밀가루 및 전분	GMP	Note 57
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	5000 mg/kg	Note 54
14.2.3	와인	2000 mg/kg	

칸델릴라왁스 (Candelilla Wax)

INS: 902

용도: 증량제, 희석제, 피막제, 이형제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 79
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	4000 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	10000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	4000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	10000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	20000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	150000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	4000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폭(과일 제외) 및 스위트소스	10000 mg/kg	
07.2	파인베이커리	GMP	Note 3
13.6	식품 보충제	GMP	Note 3
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	200 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	Note 108
15.0	즉석섭취 사보리(savory)스낵	GMP	Note 3

칸타잔틴 (Canthaxanthin)

INS: 161g

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	GMP	
01.6	치즈	GMP	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	GMP	
02.0	유지 및 지방 에멀션 (W/O 타입)	GMP	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	GMP	
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균한)과일	GMP	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	200 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	GMP	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토폭 및 코코넛 우유 포함	GMP	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	GMP	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	GMP	
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	8.2 mg/kg	
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	GMP	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	GMP	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	50 mg/kg	
05.3	츄잉껌	300 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	GMP	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	35 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	GMP	
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브레딩용)	GMP	
07.0	베이커리 제품	GMP	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	100 mg/kg	
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	Note 94
08.3.1.1	큐어링(염장 포함)한 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	15 mg/kg	
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	200 mg/kg	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	GMP	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	100 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	GMP	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (텍스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토핑 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	
12.5.1	즉석섭취 수프와 브로스(broth), 통조림, 병포장 및 냉동 포함	30 mg/kg	
12.5.2	수프와 브로스(broth) 믹스	100 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	100 mg/kg	
12.9	단백질 제품	100 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.2.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일주스	5 mg/kg	
14.1.3.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일넥타	5 mg/kg	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	5 mg/kg	
14.1.4.1	탄산음료	GMP	
14.1.4.2	비탄산음료, 펀치 및 에이드 포함	5 mg/kg	
14.1.4.3	음료 농축 (액상 및 고형)	100 mg/kg	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	5 mg/kg	
14.2.3	와인	5 mg/kg	
14.2.6	증류주	5 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	GMP	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	GMP	Note 2

카라멜색소 I (Caramel I- Plain)

INS: 150a

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1.1	발효우유(플레인), 발효 후 비열처리	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	150 mg/kg	Note 12
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1.1	신선 생선	GMP	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 95
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	GMP	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.2.3	와인	GMP	

카라멜색소 III (Caramel III – Ammonia Process)

INS: 150c

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	150 mg/kg	
01.2.1	발효우유(플레인)	150 mg/kg	Note 12
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.3.2	음료 화이트너	GMP	
01.4.3	응고크림	GMP	
01.4.4	크림 유사제품	GMP	
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	GMP	
01.6.1	미숙성 치즈	GMP	
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	GMP	
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 3
01.6.4	가공치즈	GMP	
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	2000 mg/kg	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	GMP	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	GMP	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	1000 mg/kg	
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	GMP	
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균)과일	GMP	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	GMP	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고 리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	GMP	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토폭 및 코 코넛 우유 포함	7500 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	GMP	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	7500 mg/kg	
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	GMP	Note 76
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	GMP	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	GMP	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	GMP	
04.2.2.7	숙성 채소 제품	GMP	
04.2.2.8	조리 및 튀긴 채소, 해조류	GMP	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	GMP	
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	GMP	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	GMP	
05.3	츄잉껌	20000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폭(과일 제외) 및 스위트소스	GMP	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	6500 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	GMP	
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브 레딩용)	GMP	
07.1.2	크래커, 스위트 크래커 제외	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
07.2	파인베이커리	GMP	
08.0	육류 및 식육가공품, 가금육 및 수렵육 포함	GMP	Note 3
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 3 & 50
09.2	수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 50
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	GMP	Note 50
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 50
10.1	신선 계란	GMP	Note 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	
12.3	식초	1000 mg/kg	
12.4	머스타드	GMP	
12.5	수프와 브로스(broth)	GMP	
12.6	소스 및 유사제품	1500 mg/kg	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	GMP	
12.9	단백질 제품	GMP	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	GMP	
13.4	체중조절용 조제식	GMP	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품카테고리 13.1 - 13.4 제외	GMP	
13.6	식품 보충제	GMP	
14.1.2	과일 및 채소주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.2	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	GMP	
14.1.3.4	채소넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	5000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP	
14.2.2	사과주 및 페리	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.2.3.3	알코올강화 와인 및 리큐어(liqueur) 와인	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	
14.2.4	과일와인	GMP	
14.2.6	증류주	GMP	
15.0	즉석섭취 사보리(savory)스낵	GMP	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	GMP	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	GMP	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	1000 mg/kg	

카라멜색소 IV (Caramel IV – Ammonia Sulphite Process)

INS: 150d

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	150 mg/kg	
01.2.1	발효우유(플레인)	150 mg/kg	Note12
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.3.2	음료 화이트너	GMP	
01.4.3	응고크림	GMP	
01.4.4	크림 유사제품	GMP	
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	GMP	
01.6.1	미숙성 치즈	GMP	
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	GMP	
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 3
01.6.4	가공치즈	100 mg/kg	
01.6.4.1	플레인 가공치즈	GMP	
01.6.4.2	향첨가 가공치즈, 과일, 채소, 고기 포함	100 mg/kg	Notes 5 & 72
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	2000 mg/kg	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	GMP	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	GMP	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	1000 mg/kg	
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	GMP	
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균)과일	GMP	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	1500 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고 리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	GMP	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토폭 및 코 코넛 우유 포함	7500 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	GMP	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	7500 mg/kg	
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	GMP	Note 76
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	GMP	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	GMP	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	GMP	
04.2.2.7	숙성 채소 제품	GMP	
04.2.2.8	조리 및 튀긴 채소, 해조류	GMP	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	GMP	
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	GMP	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	GMP	
05.3	츄잉껌	20000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폭(과일 제외) 및 스위트소스	GMP	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	2500 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	GMP	
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브 레딩용)	GMP	
06.7	떡 (동양식만 포함)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
07.1.2	크래커, 스위트 크래커 제외	GMP	
07.2.1	케이크, 쿠키 및 파이 (예. 과일필링 및 커스터드 타입)	GMP	
07.2.2	기타 파인베이커리 (예. 도넛, 스위트롤, 스콘 및 머핀)	1200 mg/kg	
07.2.3	파인베이커리용 믹스 (예. 케이크, 팬케이크)	GMP	
08.0	육류 및 식육가공품, 가금육 및 수렵육 포함	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 3 & 50
09.2	수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 50
09.3.3	연어 대체품, 캐비아 및 기타 어란류	GMP	Note 50
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 50
10.1	신선 계란	GMP	Note 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	
12.3	식초	GMP	
12.3	식초	1000 mg/kg	
12.4	머스타드	GMP	
12.5.1	즉석섭취 수프와 브로스(broth), 통조림, 병포장 및 냉동 포함	3000 mg/kg	
12.5.2	수프와 브로스(broth) 믹스	GMP	
12.6	소스 및 유사제품	1500 mg/kg	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	GMP	
12.9	단백질 제품	GMP	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	GMP	
13.4	체중조절용 조제식	GMP	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품카테고리 13.1 - 13.4 제외	GMP	
13.6	식품 보충제	GMP	
14.1.2	과일 및 채소주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.2	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	GMP	
14.1.3.4	채소넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	5000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	240 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	GMP	
14.2.3.3	알코올강화 와인 및 리큐어(liqueur) 와인	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	
14.2.4	과일와인	GMP	
14.2.6	증류주	GMP	
14.2.6.1	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP	
14.2.6.2	알코올 함유 15% 미만 증류주	240 mg/kg	
15.0	즉석섭취 사보리(savory)스낵	GMP	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	GMP	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	GMP	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	1000 mg/kg	

이산화탄소 (Carbon dioxide)

INS: 290

용도: 보조제, 탄산제, 충전제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1	우유 및 버터밀크	GMP	Note 59
01.2	발효 및 레닛우유 제품 (플레인), 카테고리 01.1.2 (유제품 기반 음료) 제외	GMP	Note 59
01.4.1	저온살균크림	GMP	Note 59
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림	GMP	Note 59
04.1.1	신선 과일	GMP	Note 59
04.2.1	신선 채소, 견과류 및 씨앗류	GMP	Note 59
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	Note 59
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	100 mg/kg	Note 59
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극	GMP	Note 59

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	피동물류 포함)		
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 59
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	Note 69
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	3000 mg/kg	Note 59 & 69
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	3000 mg/kg	Note 59 & 69
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	3000 mg/kg	Note 59 & 69
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	3000 mg/kg	Note 59 & 69
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	Note 59
14.2.3	와인	GMP	Note 60

카민 (Carmines)

INS: 120

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	150 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	20 mg/kg	Note 12
01.6.1	미숙성 치즈	GMP	Note 3
01.6.2.1	숙성치즈, 껍질 포함	125 mg/kg	
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	GMP	
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 3
01.6.4.2	향첨가 가공치즈, 과일, 채소, 고기 포함	100 mg/kg	
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	Note 3
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	150 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2	지방 에멀션 (W/O 타입)	GMP	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	GMP	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	150 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	150 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균한)과일	200 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	200 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	300 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 튀레, 과일 토핑 및 코코넛 우유 포함	500 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	150 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 튀레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	100 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	300 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	300 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	300 mg/kg	
05.3	츄잉껌	1020 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	500 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	200 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	150 mg/kg	
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브레딩용)	GMP	
07.1	빵 및 일반 베이커리 제품	GMP	
07.2	파인 베이커리 제품	200 mg/kg	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	500 mg/kg	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	500 mg/kg	Note 16
08.3.1.1	큐어링(염장 포함)한 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
08.3.1.2	큐어링(염장 포함) 및 건조 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	100 mg/kg	
08.3.1.3	숙성 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	100 mg/kg	
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	100 mg/kg	
08.3.3	냉동 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	500 mg/kg	Note 16
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	500 mg/kg	Note 16
09.1.1	신선 생선	300 mg/kg	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	500 mg/kg	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 95
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	500 mg/kg	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	250 mg/kg	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	300 mg/kg	Note 22
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	500 mg/kg	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	500 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	150 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	500 mg/kg	
12.4	머스타드	300 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	50 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	500 mg/kg	
12.9	단백질 제품	100 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	50 mg/kg	Note 83
13.4	체중조절용 조제식	50 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	300 mg/kg	
13.6	식품 보충제	300 mg/kg	
14.1.2.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일주스	GMP	
14.1.3.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일넥타	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음 료, 미립자 음료 포함	1000 mg/kg	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP	Note 96
14.2.2	사과주 및 페리	200 mg/kg	
14.2.3.1	스틸와인	GMP	Note 96
14.2.3.2	탄산/비탄산 와인	GMP	Note 96
14.2.3.3	알코올강화 와인 및 리큐어(liqueur) 와인	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	200 mg/kg	
14.2.4	과일와인	200 mg/kg	
14.2.6	증류주	200 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과 경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	200 mg/kg	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포 함 (예. 건조 과일)	100 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카 테고리 01 - 15 외 식품	500 mg/kg	

카나우바왁스 (Carnauba Wax)

INS: 903

용도: 고결방지제, 보조제, 증량제, 희석제, 이형제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	
04.1.2	가공 과일	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 79
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	4000 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	10000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	4000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	10000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	100000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.3	츄잉껌	150000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이크리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	4000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이크리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	10000 mg/kg	
07.0	베이커리 제품	GMP	
12.6	소스 및 유사제품	GMP	
13.6	식품 보충제	GMP	Note 3
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	200 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	Note 108
15.0	즉석섭취 사보리(savory)스낵	GMP	Note 3

로커스트콩검 (Carob bean Gum)

INS: 410

용도: 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.1	우유, 살균 및 UHT 염소 우유 포함	GMP	
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	5000 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	5000 mg/kg	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	5000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	2000 mg/kg	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	
04.1.1.3	신선 과일 (껍질을 벗기거나 자른)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	GMP	
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	5000 mg/kg	Note 61

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	5000 mg/kg	Note 41
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피 동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
10.2.3	건조 및 열처리 응고 계란	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	5000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	10000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	20000 mg/kg	
14.1.2.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일넥타	GMP	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	500 mg/kg	

카로틴 (Natural Extracts (carotenes))

INS: 160a(ii)

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜 렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.3.2	음료 화이트너	GMP	
01.4	크림 및 유사제품(플레인)	GMP	
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	GMP	
01.6	치즈	600 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀 크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.2.1.1	버터 및 농축버터	600 mg/kg	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	GMP	
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	GMP	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	GMP	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	GMP	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	GMP	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	GMP	
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균한)과일	GMP	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	GMP	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고 리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	GMP	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토폰 및 코 코넛 우유 포함	4 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	GMP	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	4 mg/kg	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	GMP	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	GMP	
04.2.2.7	숙성 채소 제품	GMP	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	120 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	500 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	120 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	500 mg/kg	
05.3	츄잉껌	500 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폰(과일 제외) 및 스위트소스	GMP	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	400 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	GMP	
07.2	파인 베이커리 제품	GMP	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.3.1.1	큐어링(염장 포함)한 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	Note 78
08.3.1.2	큐어링(염장 포함) 및 건조 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	20 mg/kg	
08.3.1.3	숙성 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	20 mg/kg	
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	20 mg/kg	
08.3.3	냉동 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	GMP	Note 16
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	GMP	
09.1.1	신선 생선	GMP	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 95
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	GMP	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 22
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	GMP	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	GMP	Note 16
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	150 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	
12.4	머스타드	GMP	
12.5	수프와 브로스(broth)	GMP	
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	GMP	
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	GMP	
12.6.3	소스와 그레이비소스용 믹스	GMP	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	GMP	
12.9	단백질 제품	GMP	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	GMP	Note 83
13.4	체중조절용 조제식	GMP	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품카테고리 13.1 - 13.4 제외	GMP	
13.6	식품 보충제	GMP	
14.1.3.2	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	GMP	
14.1.3.4	채소넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	2000 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	GMP	
14.2.3.2	탄산/비탄산 와인	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	
14.2.4	과일와인	GMP	
14.2.6	증류주	GMP	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	25 mg/kg	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	GMP	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	GMP	

카로티노이드 (Carotenoids)

β-카로틴(합성) (Beta-Carotene (Synthetic))

INS: 160a(i)

β-아포-8'-카로티날 (Beta-Apo-8'-Carotenal)

INS: 160e

β-아포-8'-카로틴산, 메틸 또는 에틸에스테르 (Beta-Apo-8'-Carotenoic Acid, Methyl or Ethyl Ester)

INS: 160f

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	150 mg/kg	
01.2.1.1	발효우유(플레인), 발효 후 비열처리	100 mg/kg	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.3.2	음료 화이트너	GMP	
01.4	크림 및 유사제품(플레인)	GMP	
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	GMP	
01.6.1	미숙성 치즈	35 mg/kg	
01.6.2.1	숙성치즈, 껍질 포함	600 mg/kg	
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	GMP	
01.6.2.3	치즈분말 (재가공용; 예. 치즈소스용)	GMP	
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 3
01.6.4	가공치즈	200 mg/kg	
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	Note 3
01.6.6	유청단백질치즈	GMP	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	200 mg/kg	
02.1	무수 유지	25 mg/kg	
02.1	무수 유지	1000 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	100 mg/kg	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	1000 mg/kg	
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	25 mg/kg	
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	1000 mg/kg	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	GMP	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	1000 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	150 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
03.0	식용 병과류, 셔벗 및 소르베 포함	200 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	GMP	
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균)과일	200 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	500 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	200 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 껍질, 과일 토폰 및 코코넛 우유 포함	500 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	150 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	10 mg/kg	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	GMP	Note 76
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	200 mg/kg	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 껍질 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	GMP	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	200 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	300 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	500 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	300 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	500 mg/kg	
05.3	츄잉껌	500 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이크리용), 토폰(과일 제외) 및 스위트소스	500 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	200 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	150 mg/kg	
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브레딩용)	500 mg/kg	
07.1.1	빵과 롤	35 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
07.1.2	크래커, 스위트 크래커 제외	GMP	
07.1.3	기타 일반 베이커리 제품 (예. 베이글, 피타, 잉글리시 머핀)	GMP	
07.1.4	빵 고물과 빵가루를 포함한 빵 타입 제품	GMP	
07.1.5	찐빵 및 번	GMP	
07.2	파인 베이커리 제품	200 mg/kg	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	500 mg/kg	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	500 mg/kg	Note 16
08.3.1.1	큐어링(염장 포함)한 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	
08.3.1.2	큐어링(염장 포함) 및 건조 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	20 mg/kg	
08.3.1.3	숙성 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	20 mg/kg	
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	20 mg/kg	
08.3.3	냉동 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	500 mg/kg	Note 16
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	500 mg/kg	Note 16
09.1.1	신선 생선	300 mg/kg	
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	500 mg/kg	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 95
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	500 mg/kg	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	250 mg/kg	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 22
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	500 mg/kg	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	500 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.2	계란가공품	GMP	
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	150 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	35 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	500 mg/kg	
12.4	머스타드	300 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	300 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	500 mg/kg	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	GMP	
12.9	단백질 제품	100 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	50 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	50 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	50 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	50 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품카테고리 13.1 - 13.4 제외	300 mg/kg	
13.6	식품 보충제	300 mg/kg	
14.1.2.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일주스	100 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	35 mg/kg	
14.1.3.2	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	100 mg/kg	
14.1.3.4	채소넥타 농축 (액상 및 고형)	100 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	100 mg/kg	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP	Note 96
14.2.2	사과주 및 페리	200 mg/kg	
14.2.3.1	스틸와인	GMP	Note 96
14.2.3.2	탄산/비탄산 와인	GMP	
14.2.3.3	알코올강화 와인 및 리큐어(liqueur) 와인	GMP	Note 96
14.2.3.4	아로마와인	200 mg/kg	
14.2.4	과일와인	200 mg/kg	
14.2.6	증류주	200 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	200 mg/kg	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포	100 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	함 (예. 건조 과일)		
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카 테고리 01 - 15 외 식품	500 mg/kg	

카라기난 (Carrageenan)

INS: 407

용도: 유화제, 충전제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.1	우유, 살균 및 UHT 염소 우유 포함	10000 mg/kg	
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	6000 mg/kg	
01.2	발효 및 레닛우유 제품 (플레인), 카테고리 01.1.2 (유제품 기반 음료) 제외	5000 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	5000 mg/kg	
01.4.1	저온살균크림	500 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선 과일 (표면처리)	GMP	
04.1.1.3	신선 과일 (껍질을 벗기거나 자른)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자 른, 세절한)	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	8330 mg/kg	Notes 37 & 54
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	5000 mg/kg	Note 61
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	GMP	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	5000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	3000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.2.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일주스	3000 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일넥타	1000 mg/kg	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인		

피마자유 (Castor oil)

INS: 1503

용도: 고결방지제, 희석제, 피막제, 이형제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	GMP	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	500 mg/kg	
05.3	츄잉껌	GMP	
05.3	츄잉껌	2100 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이크리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	GMP	
13.6	식품 보충제	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음 료, 미립자 음료 포함	500 mg/kg	

클로로필 (Chlorophylls)

INS: 140

용도: 고결방지제, 희석제, 피막제, 이형제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방크림	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Notes 4 & 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	Note 94
09.1.1	신선 생선	GMP	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 95
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	GMP	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 22
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	GMP	
14.2.3	와인	GMP	

동클로로필 (CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES)

INS: 141(i)

동클로로필린나트륨 및 동클로로필린칼륨 (Chlorophyll Copper Complex, Sodium And Potassium Salts)

INS: 141(ii)

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)		
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.3.2	음료 화이트너	GMP	
01.4	크림 및 유사제품(플레인)	GMP	
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	GMP	
01.6	치즈	15 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀 크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	200 mg/kg	
02.0	유지 및 지방 에멀션 (W/O 타입)	GMP	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	200 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.1.2.1	냉동 과일	100 mg/kg	Note 62
04.1.2.2	건조 과일	100 mg/kg	Note 62
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	100 mg/kg	Note 62
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균)과일	100 mg/kg	Note 62
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	200 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고 리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	100 mg/kg	Note 62
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토폭 및 코 코넛 우유 포함	100 mg/kg	Note 62
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	100 mg/kg	Note 62
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	150 mg/kg	Note 62
04.1.2.10	숙성 과일제품	100 mg/kg	Note 62
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	100 mg/kg	Note 62
04.1.2.12	조리 및 튀긴 과일	100 mg/kg	Note 62
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.2.1	냉동 채소	100 mg/kg	Note 62
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	100 mg/kg	Notes 62 & 89
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	100 mg/kg	Note 62
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	100 mg/kg	Note 62
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	100 mg/kg	Note 62

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.2.7	숙성 채소 제품	100 mg/kg	Note 62
04.2.2.8	조리 및 튀긴 채소, 해조류	100 mg/kg	Note 62
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	30 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	700 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	700 mg/kg	
05.3	츄잉껌	700 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이크리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	GMP	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	6.4 mg/kg	Note 62
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브 레딩용)	GMP	
07.2.1	케이크, 쿠키 및 파이 (예. 과일필링 및 커스터 드 타입)	6.4 mg/kg	Note 62
07.2.2	기타 파인베이크리 (예. 도넛, 스위트롤, 스큐 및 머핀)	GMP	
07.2.3	파인베이크리용 믹스 (예. 케이크, 팬케이크)	GMP	
08.0	육류 및 식육가공품, 가금육 및 수렵육 포함	GMP	Note 16
09.1.1	신선 생선	GMP	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 95
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	30 mg/kg	Note 62
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	40 mg/kg	Note 62
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	40 mg/kg	Note 62
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.3.3	연어 대체품, 캐비아 및 기타 어란류	GMP	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	GMP	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	64 mg/kg	Note 62
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	
12.4	머스타드	GMP	
12.5.1	즉석섭취 수프와 브로스(broth), 통조림, 병포장 및 냉동 포함	400 mg/kg	
12.5.2	수프와 브로스(broth) 믹스	GMP	
12.6	소스 및 유사제품	GMP	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	GMP	
12.9	단백질 제품	GMP	
13.0	특수영양제품	GMP	
14.1.2.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일주스	GMP	
14.1.3.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일넥타	GMP	
14.1.3.2	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	GMP	
14.1.3.4	채소넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	300 mg/kg	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP	Note 96
14.2.2	사과주 및 페리	GMP	
14.2.3	와인	GMP	
14.2.4	과일와인	GMP	
14.2.6	증류주	GMP	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	GMP	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	GMP	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	GMP	

구연산 (Citric Acid)

INS: 330

용도: 산도조절제, 산화방지제, 금속이온봉쇄제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1	발효우유(플레인)	1500 mg/kg	Note 63
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	GMP	
02.1	무수 유지	100 mg/kg	Note 15
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.2.1	신선 채소, 견과류 및 씨앗류	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	2000 mg/kg	
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	100 mg/kg	Note 15
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
12.1	소금	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	25000 mg/kg	
14.1.2.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일넥타	GMP	
14.1.3.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일넥타	5000 mg/kg	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	5000 mg/kg	
14.2.3	와인	700 mg/kg	

글리세린구연산지방산에스테르 (citric and fatty acid esters of glycerol)

INS: 472c

용도: 산화방지제, 유화제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.4.1	저온살균크림	5000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	10000 mg/kg	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	5000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

심황색소 (Curcumin)

INS: 100(i)

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	150 mg/kg	
01.6.1	미숙성 치즈	GMP	Note 3
01.6.2.1	숙성치즈, 껍질 포함	GMP	
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 3
01.6.4	가공치즈	200 mg/kg	
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	Note 3
01.6.6	유청단백질치즈	GMP	Note 3
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	150 mg/kg	
02.1	무수 유지	5 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	10 mg/kg	
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	5 mg/kg	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	GMP	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	150 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	150 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균)과일	200 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	500 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	200 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토평 및 코코넛 우유 포함	500 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	150 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	GMP	
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	200 mg/kg	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	GMP	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	200 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	300 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	300 mg/kg	
05.3	슈잉껌	700 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	500 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	200 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	150 mg/kg	
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브레딩용)	GMP	
07.1	빵 및 일반 베이커리 제품	GMP	
07.2	파인 베이커리 제품	200 mg/kg	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	500 mg/kg	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	500 mg/kg	Note 16
08.3.1.1	큐어링(염장 포함)한 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	Note 78
08.3.1.2	큐어링(염장 포함) 및 건조 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	20 mg/kg	
08.3.1.3	숙성 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	20 mg/kg	
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	20 mg/kg	
08.3.3	냉동 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	500 mg/kg	Note 16
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	500 mg/kg	Note 16
09.1.1	신선 생선	300 mg/kg	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	500 mg/kg	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 95
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	500 mg/kg	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	250 mg/kg	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 22
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	500 mg/kg	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	500 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	150 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	500 mg/kg	
12.4	머스타드	300 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	300 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	500 mg/kg	
12.9	단백질 제품	100 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	50 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	50 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	50 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	50 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	300 mg/kg	
13.6	식품 보충제	300 mg/kg	
14.1.2.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일주스	GMP	
14.1.3.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일넥타	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	100 mg/kg	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP	Note 96
14.2.2	사과주 및 페리	200 mg/kg	
14.2.3.1	스틸와인	GMP	Note 96
14.2.3.2	탄산/비탄산 와인	GMP	Note 96
14.2.3.3	알코올강화 와인 및 리큐어(liqueur) 와인	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	200 mg/kg	
14.2.4	과일와인	200 mg/kg	
14.2.6	증류주	200 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	200 mg/kg	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	100 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	500 mg/kg	

β-시클로덱스트린 (Cyclodextrin, Beta-)

INS: 459

용도: 안정제, 결착제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.3	츄잉껌	20000 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	500 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	500 mg/kg	

덱스트린, 로스티드스타치 (Dextrins, Roasted Starch)

INS: 1400

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	10000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	20000 mg/kg	Notes 3 & 53
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	Note 90

글리세린디아세틸주석산지방산에스테르 (Diacetyl tartaric and Fatty acid esters of glycerol)

INS: 472e

용도: 유화제, 금속이온봉쇄제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.3.2	음료 화이트너	5000 mg/kg	
01.4	크림 및 유사제품(플레인)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.4.3	응고크림	GMP	
01.4.4	크림 유사제품	GMP	
01.5.1	우유분말 및 크림분말(플레인)	10000 mg/kg	
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	GMP	
01.6.1	미숙성 치즈	GMP	
01.6.2.1	숙성치즈, 껍질 포함	GMP	
01.6.4	가공치즈	GMP	
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	10000 mg/kg	
02.1	무수 유지	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	10000 mg/kg	
02.2	지방 에멀션 (W/O 타입)	10000 mg/kg	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	5000 mg/kg	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	10000 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	5000 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	1000 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.1.2.2	건조 과일	GMP	
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	GMP	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	GMP	
04.1.2.7	당절임 과일	GMP	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토폰 및 코코넛 우유 포함	GMP	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	GMP	
04.1.2.10	숙성 과일제품	GMP	
04.1.2.12	조리 및 튀긴 과일	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	GMP	
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	GMP	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	GMP	
04.2.2.7	숙성 채소 제품	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.2.8	조리 및 튀긴 채소, 해조류	GMP	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	10000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	10000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	50000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	10000 mg/kg	
06.2	밀가루 및 전분	5000 mg/k	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	5000 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	10000 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	GMP	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	5000 mg/kg	
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브 레딩용)	GMP	
07.0	베이커리 제품	10000 mg/kg	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
08.2.1	비열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	
08.2.2	열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	
08.2.3	냉동 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.3.1	비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
08.3.3	냉동 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	GMP	Note 16
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피 동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)		
09.3	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.2.3	건조 및 열처리 응고 계란	GMP	
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	1 mg/kg	
12.3	식초	GMP	
12.4	머스타드	10000 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	GMP	
12.6	소스 및 유사제품	10000 mg/kg	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	GMP	
12.9	단백질 제품	GMP	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	GMP	Note 83
13.4	체중조절용 조제식	GMP	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	GMP	
13.6	식품 보충제	GMP	
14.1.2.2	캔포장 및 병포장 (저온살균) 채소주스	GMP	
14.1.2.4	채소주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	5000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.2	사과주 및 페리	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	
14.2.4	과일와인	GMP	
14.2.6	증류주	GMP	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기 (괴경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	GMP	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	GMP	

디메틸디카보네이트 (Dimethyl dicarbonate)

INS: 242

용도: 보존료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	250 mg/kg	Note 18
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	250 mg/kg	Notes 2 & 18
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	250 mg/kg	Note 18
14.2.2	사과주 및 페리	250 mg/kg	Note 18
14.2.3	와인	200 mg/kg	Note 18
14.2.4	과일와인	250 mg/kg	Note 18
14.2.5	꿀술	200 mg/kg	Note 18

디옥틸소듐설포씩시네이트 (Diocetyl Sodium Sulfosuccinate)

INS: 480

용도: 보조제, 유화제, 습윤제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	25 mg/kg	Note 19
01.3.1	연유(플레인)	GMP	
01.6.1	미숙성 치즈	5000 mg/kg	Note 20
01.6.4	가공치즈	5000 mg/kg	Note 20
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	15 mg/kg	
05.1.1	코코아 믹스 (파우더 및 시럽)	4000 mg/kg	
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	200 mg/kg	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토폰 포함)	25 mg/kg	
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	5000 mg/kg	Note 20
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	10 mg/kg	
14.2	알코올음료, 무알코올 및 저알코올 포함	10 mg/kg	

디페닐 Diphenyl

INS: 230

용도: 보존료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	70 mg/kg	Note 49

5'- 구아닐산칼륨 (Dipotassium 5'-guanylate)

INS: 628

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51

5'-이노신산칼륨 (Potassium 5'-inosinate)

INS: 632

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51

5'- 구아닐산이나트륨 (Disodium 5'-guanylate)

INS: 627

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51

5'-이노신산이나트륨 (Disodium 5'-inosinate)

INS: 631

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51

5'-리보뉴클레오티드이나트륨 (Disodium 5'-ribonucleotides)

INS: 635

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디먼트	GMP	Note 51

인산이전분 (Distarch Phosphate)

INS: 1412

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	10000 mg/kg	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	25000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	60000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	10000 mg/kg	

EDTAs

이.디.티.에이.칼슘이나트륨 (Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate)

INS: 385

이.디.티.에이.이나트륨(Disodium Ethylene Diamine Tetra Acetate)

INS: 386

용도: 산화방지제, 보존료, 금속이온봉쇄제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.2.1.2/8	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	75 mg/kg	Note 21
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	100 mg/kg	Note 21
04.1.2.2	건조 과일	265 mg/kg	Note 21
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	130 mg/kg	Note 21
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	100 mg/kg	Note 21
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	650 mg/kg	Note 21

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.2.1	냉동 채소	250 mg/kg	Notes 21 & 110
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	800 mg/kg	Note 21 & 64
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	250 mg/kg	Note 21
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	365 mg/kg	Note 21
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	250 mg/kg	Note 21
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	80 mg/kg	Note 21
04.2.2.7	숙성 채소 제품	250 mg/kg	Note 21
04.2.2.8	조리 및 튀긴 채소, 해조류	250 mg/kg	Note 21
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	50 mg/kg	Note 21
06.5/8	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	315 mg/kg	Note 21
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가공육, 수렵육	35 mg/kg	Note 21
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	75 mg/kg	Note 21
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	75 mg/kg	Note 21
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	50 mg/kg	Note 21
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	250 mg/kg	Note 21
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	340 mg/kg	Note 21
10.2.3	건조 및 열처리 응고 계란	200 mg/kg	Note 21 & 47
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	1000 mg/kg	Note 21
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	70 mg/kg	Note 21
12.4	머스타드	75 mg/kg	Note 21
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	100 mg/kg	Note 21
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	75 mg/kg	Note 21
12.6.3	소스와 그레이비소스용 믹스	75 mg/kg	Note 21
12.6.4	맑은 소스 (예. 대두소스, 생선소스)	75 mg/kg	Note 21
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및	100 mg/kg	Note 21

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외		
13.6	식품 보충제	150 mg/kg	Note 21
14.1.4.1	탄산음료	200 mg/kg	Note 21
14.1.4.2	비탄산음료, 펀치 및 에이드 포함	200 mg/kg	Note 21
14.1.4.3	음료 농축 (액상 및 고형)	100 mg/kg	Note 21
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	35 mg/kg	Note 21
14.2	알코올음료, 무알코올 및 저알코올 포함	25 mg/kg	Note 21

효소처리전분 (Enzyme-Treated Starches)

INS: 1405

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	10000 mg/kg	

에리토브산 (Erythorbic Acid (Isoascorbic Acid))

INS: 315

용도: 산화방지제, 색도유지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1	무수 유지	100 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	100 mg/kg	Note 52
04.1.1	신선 과일	GMP	
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	500 mg/kg	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	1500 mg/kg	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품	GMP	Note 15

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	(연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)		
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	GMP	

식용색소적색제3호 (Erythrosine)

INS: 127

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜 렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	300 mg/kg	
01.2.1.1	발효우유(플레인), 발효 후 비열처리	300 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	27 mg/kg	Note 12
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	100 mg/kg	
01.6.4.2	향첨가 가공치즈, 과일, 채소, 고기 포함	100 mg/kg	Notes 5 & 72
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀 크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	300 mg/kg	
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	300 mg/kg	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	GMP	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	300 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	300 mg/kg	
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	300 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	400 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고 리 04.1.2.5 제외	300 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	300 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 쥬레, 과일 토폭 및 코 코넛 우유 포함	300 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	300 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	300 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	300 mg/kg	
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	100 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	300 mg/kg	
05.3	츄잉껌	200 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	300 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	300 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	300 mg/kg	
07.0	베이커리 제품	300 mg/kg	
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	Notes 3 & 4
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	30 mg/kg	
08.3	분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	30 mg/kg	
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	300 mg/kg	
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	300 mg/kg	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	300 mg/kg	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	300 mg/kg	
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	300 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	300 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	300 mg/kg	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (텍스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토핑 포함)	300 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	300 mg/kg	
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	300 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	300 mg/kg	
12.6.2	비에말션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	300 mg/kg	
12.9	단백질 제품	100 mg/kg	Note 92

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
13.6	식품 보충제	300 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	300 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	300 mg/kg	
14.2.6.1	알코올 함유 15% 이상 증류주	300 mg/kg	
14.2.6.2	알코올 함유 15% 미만 증류주	GMP	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	300 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	300 mg/kg	Note 2

에틸말톨 (Ethyl maltol)

INS: 637

용도: 향미증진제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	200 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	200 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	200 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	1000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	200 mg/kg	
05.3	츄잉껌	1000 mg/kg	
07.2	파인 베이커리 제품	200 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	200 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	200 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	100 mg/kg	
14.2.3	와인	100 mg/kg	Note 93
14.2.4	과일와인	100 mg/kg	

식용색소녹색제3호 (Fast Green FCF)

INS: 143

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	100 mg/kg	
01.2.1	발효우유(플레인)	100 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	100 mg/kg	Note 2
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	GMP	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	100 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	100 mg/kg	
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균한)과일	200 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	400 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	100 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	100 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 껍질, 과일 토폰 및 코코넛 우유 포함	100 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	100 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	100 mg/kg	
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	300 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	200 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	100 mg/kg	
05.3	츄잉껌	300 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폰(과일 제외) 및 스위트소스	100 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	100 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	100 mg/kg	
07.0	베이커리 제품	100 mg/kg	
07.1.1	빵과 롤	100 mg/kg	
07.2	파인베이커리	100 mg/kg	
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	Note 4
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Notes 3 & 4
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	GMP	Notes 3 & 4

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	100 mg/kg	
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	100 mg/kg	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	100 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	100 mg/kg	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	100 mg/kg	
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	100 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	100 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	100 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	100 mg/kg	
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	100 mg/kg	
13.6	식품 보충제	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	100 mg/kg	
14.2.6	증류주	100 mg/kg	

페로시아나이드(Ferrocyanides)

페로시아나이드나트륨 (Sodium Ferrocyanide)

INS: 535

페로시아나이드칼륨 (Potassium Ferrocyanide)

INS: 536

페로시아나이드칼슘 (Calcium Ferrocyanide)

INS: 538

용도: 고결방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.1	소금 및 소금 대체품	20 mg/kg	Note 24
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	20 mg/kg	Note 24
14.2.3	와인	GMP	Note 24

푸마르산 (Fumaric Acid)

INS: 297

용도: 산도조절제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1	발효우유(플레인)	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	1000 mg/kg	Note 2
14.2.3	와인	3000 mg/kg	

몰식자산프로필 (Propyl Gallate)

INS: 310

용도: 산화방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.5.1	우유분말 및 크림분말(플레인)	200 mg/kg	Note 75
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀 크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	90 mg/kg	Note 2
02.0	유지 및 지방 에멀션 (W/O 타입)	200 mg/kg	Note 15
02.1	무수 유지	200 mg/kg	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	200 mg/kg	
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	100 mg/kg	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	100 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	50 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	90 mg/kg	Note 2
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	50 mg/kg	Note 76
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	200 mg/kg	Note 15
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	200 mg/kg	Note 15
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	200 mg/kg	Note 15
05.3	츄잉껌	1000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	200 mg/kg	Note 15
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	100 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	200 mg/kg	Note 15
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	100 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	90 mg/kg	Note 2

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
07.0	베이커리 제품	1000 mg/kg	Note 15
07.1.3	기타 일반 베이커리 제품 (예. 베이글, 피타, 잉글리시 머핀)	100 mg/kg	Note 15
07.2.3	파인베이커리용 믹스 (예. 케이크, 팬케이크)	200 mg/kg	
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	200 mg/kg	Note 15
08.3	분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	200 mg/kg	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	1000 mg/kg	Note 111
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	100 mg/kg	Note 15
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	90 mg/kg	Note 2
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	200 mg/kg	Note 15
12.5	수프와 브로스(broth)	200 mg/kg	Note 15
12.5.2	수프와 브로스(broth) 믹스	200 mg/kg	Note 15
12.6	소스 및 유사제품	200 mg/kg	Note 15
13.6	식품 보충제	400 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	1000 mg/kg	Note 15
15.0	즉석섭취 사보리(savory)스낵	200 mg/kg	Note 15
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	200 mg/kg	Note 15
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	200 mg/kg (0 - 16)	Note 15 All

젤란검 (Gellan Gum)

INS: 418

용도: 증점제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1	우유 및 버터밀크	GMP	
01.2.1.1	발효우유(플레인), 발효 후 비열처리	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선 과일 (표면처리)	GMP	
04.1.1.3	신선 과일 (껍질을 벗기거나 자른)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2	수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토폰 포함)	500 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	500 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디먼트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	GMP	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	GMP	

글루코노-δ-락톤 (Glucono Delta-Lactone)

INS: 575

용도: 산도조절제, 팽창제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1	발효우유(플레인)	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52

글루코오스산화효소 (Glucose Oxidase (*Aspergillus niger* var.))

INS: 1102

용도: 산화방지제, 보존료, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.2.3	와인	GMP	

L-글루탐산 (Glutamic Acid (L(+)-))

INS: 620

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51

글리세린 (Glycerol)

INS: 422

용도: 유화제, 습윤제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

포도과피색소 (Grape Skin Extract)

INS: 163(ii)

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜 렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.3.2	음료 화이트너	GMP	
01.4	크림 및 유사제품(플레인)	GMP	
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	GMP	
01.6.1	미숙성 치즈	GMP	
01.6.2.1	숙성치즈, 껍질 포함	125 mg/kg	
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	GMP	
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 3
01.6.4.2	향첨가 가공치즈, 과일, 채소, 고기 포함	GMP	
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀 크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	100 mg/kg	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	GMP	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	GMP	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	100 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	GMP	
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균한)과일	GMP	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	GMP	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고 리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 껍질, 과일 토폰 및 코코넛 우유 포함	GMP	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	GMP	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 껍질 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	GMP	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	GMP	
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	GMP	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	GMP	
05.3	츄잉껌	5000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	10000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폰(과일 제외) 및 스위트소스	GMP	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	200 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	GMP	
07.0	베이커리 제품	GMP	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	Note 94
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.3.1.1	큐어링(염장 포함)한 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	Note 78
08.3.1.2	큐어링(염장 포함) 및 건조 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	GMP	Note 16
08.3.1.3	숙성 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	GMP	Note 16
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	GMP	Note 16
08.3.3	냉동 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	GMP	Note 16
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	GMP	
09.1.1	신선 생선	GMP	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 95

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	GMP	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 22
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	GMP	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	GMP	Note 16
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가 공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 95
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	GMP	
12.4	머스타드	GMP	
12.5	수프와 브로스(broth)	GMP	
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대 두소스)	GMP	
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	GMP	
12.6.3	소스와 그레이비소스용 믹스	GMP	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	GMP	
12.9	단백질 제품	GMP	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	GMP	Note 83
13.4	체중조절용 조제식	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	GMP	
13.6	식품 보충제	GMP	
14.1.3.2	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	GMP	
14.1.3.4	채소넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음 료, 미립자 음료 포함	500 mg/kg	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP	
14.2.2	사과주 및 페리	GMP	
14.2.3.2	탄산/비탄산 와인	GMP	
14.2.3.3	알코올강화 와인 및 리큐어(liqueur) 와인	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	
14.2.4	과일와인	GMP	
14.2.6	증류주	GMP	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(괴 경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	GMP	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포 함 (예. 건조 과일)	GMP	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카 테고리 01 - 15 외 식품	10 mg/kg	

구아약수지 (Guaiac Resin)

INS: 314

용도: 산화방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1	무수 유지	1000 mg/kg	
02.2.1	에멀션(지방 최소 80% 이상 포함)	1000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	1500 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	600 mg/kg	

5'-구아닐산 (5'-Guanylic Acid)

INS: 626

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	GMP	Note 51

구아검 (Guar Gum)

INS: 412

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1	우유 및 버터밀크	6000 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	5000 mg/kg	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	20000 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	
04.1.1.3	신선 과일 (껍질을 벗기거나 자른)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	20000 mg/kg	
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1.2	신선 육류, 가공육, 수렵육 (다진)	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	5000 mg/kg	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	2000 mg/kg	
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토폰 포함)	10000 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	10000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	20000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.2.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일넥타	GMP	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	500 mg/kg	

아라비아검 (Gum Arabic)

INS: 414

용도: 증량제, 유화제, 충전제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	5000 mg/kg	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	5000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	15000 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1	신선 채소, 견과류 및 씨앗류	83000 mg/kg	
04.2.2.1	냉동 채소	83000 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피 동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.2.1	액상 전란	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	10000 mg/kg	Note 65
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	20000 mg/kg	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	GMP	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	500 mg/kg	

염산 (Hydrochloric acid)

INS: 507

용도: 산도조절제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1	발효우유(플레인)	GMP	
06.2	밀가루 및 전분	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

파라옥시안식향산에스테르 (*p*-HYDROXYBENZOATES)

파라옥시안식향산에틸 (Ethyl *p*-Hydroxybenzoate)

INS: 214

파라옥시안식향산프로필 (Propyl *p*-Hydroxybenzoate)

INS: 216

파라옥시안식향산메틸 (Methyl *p*-Hydroxybenzoate)

INS: 218

용도: 보존료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.6.2	숙성치즈	500 mg/kg	Note 27
01.6.4	가공치즈	300 mg/kg	Note 27
01.6.5	치즈 유사제품	500 mg/kg	Note 27
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀 크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	120 mg/kg	Note 27
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	1000 mg/kg	Note 27
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	300 mg/kg	Note 27

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	300 mg/kg	Note 27
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	1000 mg/kg	Note 27
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	12 mg/kg	Note 27
04.1.1.3	신선 과일 (껍질을 벗기거나 자른)	12 mg/kg	Note 27
04.1.2.1	냉동 과일	800 mg/kg	Note 27
04.1.2.2	건조 과일	800 mg/kg	Note 27
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	800 mg/kg	Note 27
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균)과일	800 mg/kg	Note 27
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	1000 mg/kg	Note 27
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고 리 04.1.2.5 제외	1000 mg/kg	Note 27
04.1.2.7	당절임 과일	1000 mg/kg	Note 27
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토폰 및 코 코넛 우유 포함	800 mg/kg	Note 27
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	800 mg/kg	Note 27
04.1.2.10	숙성 과일제품	800 mg/kg	Note 27
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	800 mg/kg	Note 27
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	12 mg/kg	Note 27
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자 른, 세절한)	12 mg/kg	Note 27
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	1000 mg/kg	Note 27
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	300 mg/kg	Note 27
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	1000 mg/kg	Note 27
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	1000 mg/kg	Note 27
04.2.2.7	숙성 채소 제품	300 mg/kg	Note 27
05.1.1	코코아 믹스 (파우더 및 시럽)	700 mg/kg	Note 27
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	300 mg/kg	Note 27
05.1.4	모조 초콜릿 및 초콜릿 대체품	300 mg/kg	Note 27
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	2000 mg/kg	Note 27
05.3	츄잉껌	300 mg/kg	Note 27
05.3	츄잉껌	1500 mg/kg	Note 27
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폰(과일 제외) 및 스위트소스	300 mg/kg	Note 27

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
07.2	파인베이커리	300 mg/kg	Note 27
08.2.1.2	큐어링(염장 포함)한 건조 비열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Notes 3 & 27
08.3.1.2	큐어링(염장 포함) 및 건조 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	GMP	Notes 3 & 27
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	36 mg/kg	Note 27
09.3	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	1000 mg/kg	Note 27
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자 당)), 과당, 포도당 (텍스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 탕 토폰 포함)	100 mg/kg	Note 27
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	100 mg/kg	Note 27
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	GMP	Note 27
12.3	식초	100 mg/kg	Note 27
12.4	머스타드	300 mg/kg	Note 27
12.5	수프와 브로스(broth)	300 mg/kg	Note 27
12.6	소스 및 유사제품	1000 mg/kg	Note 27
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	300 mg/kg	Note 27
14.1.2	과일 및 채소주스	1000 mg/kg	Note 27
14.1.3	과일 및 채소넥타	200 mg/kg	Note 27
14.1.3.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일넥타	100 mg/kg	Note 27
14.1.3.2	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	100 mg/kg	Note 27
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	200 mg/kg	Note 27
14.1.3.4	채소넥타 농축 (액상 및 고형)	200 mg/kg	Note 27
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음 료, 미립자 음료 포함	1000 mg/kg	Note 27
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	450 mg/kg	Note 27
14.2.1	맥주 및 맥아음료	1000 mg/kg	Notes 27 & 96
14.2.2	사과주 및 페리	200 mg/kg	Note 27
14.2.3	와인	1000 mg/kg	Notes 27 & 96
14.2.4	과일와인	200 mg/kg	Note 27
14.2.5	꿀술	200 mg/kg	Note 27

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.2.6.2	알코올 함유 15% 미만 증류주	1000 mg/kg	Notes 27 & 96
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	300 mg/kg	Note 27
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	300 mg/kg	Note 27
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	1000 mg/kg	Note 27

히드록시프로필셀룰로스 (Hydroxylpropyl Cellulose)

INS: 463

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	

히드록시프로필인산이전분 (Hydroxypropyl Distarch Phosphate)

INS: 1442

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	10000 mg/kg	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	10000 mg/kg	

히드록시프로필메틸셀룰로스 (Hydroxypropyl methyl Cellulose)

INS: 464

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피 동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	

히드록시프로필전분 (Hydroxypropyl Starch)

INS: 1440

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	10000 mg/kg	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피 동물류 포함)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	25000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	60000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	10000 mg/kg	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

식용색소청색제2호 (Indigocarmine)

INS: 132

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링크요거트, 유청 기반 음료)	300 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	6 mg/kg	Note 12
01.6.1	미숙성 치즈	GMP	Note 3
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	100 mg/kg	
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 3
01.6.4	가공치즈	200 mg/kg	
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	Note 3
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	300 mg/kg	
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	300 mg/kg	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	GMP	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	300 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	300 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	200 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	500 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	200 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 껍질, 과일 토폰 및 코코넛 우유 포함	500 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	300 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	300 mg/kg	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	200 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	200 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	450 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	450 mg/kg	
05.3	츄잉껌	300 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폰(과일 제외) 및 스위트소스	500 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	300 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	300 mg/kg	
07.0	베이커리 제품	300 mg/kg	
08.0	육류 및 식육가공품, 가금육 및 수렵육 포함	500 mg/kg	Note 16
09.1.1	신선 생선	300 mg/kg	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	500 mg/kg	Note 15
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 95
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	500 mg/kg	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	250 mg/kg	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 22
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	500 mg/kg	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	500 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가 공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	300 mg/kg	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자 당)), 과당, 포도당 (텍스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토픽 포함)	300 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	300 mg/kg	
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	300 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	500 mg/kg	
12.4	머스타드	300 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	300 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	500 mg/kg	
12.9	단백질 제품	100 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	50 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	50 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	50 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	50 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	300 mg/kg	
13.6	식품 보충제	300 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	300 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음 료, 미립자 음료 포함	300 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	200 mg/kg	
14.2.3.4	아로마와인	200 mg/kg	
14.2.4	과일와인	200 mg/kg	
14.2.6.1	알코올 함유 15% 이상 증류주	300 mg/kg	
14.2.6.2	알코올 함유 15% 미만 증류주	200 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(괴 경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	300 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	100 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	500 mg/kg	

5'-이노신산 (5'-Inosinic Acid)

INS: 630

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51

폴리비닐폴리피로리돈 (Insoluble Polyvinylpyrrolidone)

INS: 1202

용도: 색도유지제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.2.3	와인	7190 mg/kg	Note 18

산화철(IRON OXIDES)

산화철(흑색) (Iron oxide, Black)

INS: 172(i)

삼이산화철 (Iron oxide, Red)

INS: 172(ii)

산화철(황색) (Iron oxide, Yellow)

INS: 172(iii)

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.3.2	음료 화이트너	GMP	
01.4	크림 및 유사제품(플레인)	GMP	
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	GMP	
01.6.1	미숙성 치즈	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	GMP	
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 3
01.6.4	가공치즈	GMP	
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	GMP	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	GMP	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	GMP	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	GMP	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	GMP	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	GMP	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	GMP	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 껍질, 과일 토폰 및 코코넛 우유 포함	GMP	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	GMP	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	GMP	
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	GMP	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	GMP	
05.3	츄잉껌	6000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	10000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폰(과일 제외) 및 스위트소스	GMP	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	GMP	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	GMP	
07.2	파인 베이커리 제품	GMP	
08.1.1	신선 육류, 가공육, 수렴육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	Note 94
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.3.1.1	큐어링(염장 포함)한 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	Note 78
08.3.1.2	큐어링(염장 포함) 및 건조 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	GMP	Note 16
08.3.1.3	숙성 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	GMP	Note 16
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	GMP	Note 16
08.3.3	냉동 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	GMP	Note 16
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	1000 mg/kg	Note 72
09.1.1	신선 생선	GMP	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 95
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	GMP	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 22
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	GMP	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	GMP	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가 공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	
12.4	머스타드	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.5	수프와 브로스(broth)	GMP	
12.6	소스 및 유사제품	GMP	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	GMP	
12.9	단백질 제품	GMP	
13.0	특수영양제품	GMP	
14.1.3.2	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	GMP	
14.1.3.4	채소넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	100 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	GMP	
14.2.3.2	탄산/비탄산 와인	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	
14.2.4	과일와인	GMP	
14.2.6	증류주	GMP	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	GMP	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	GMP	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	GMP	

이소말트 (Isomalt)

INS: 953

용도: 고결방지제, 증량제, 유화제, 피막제, 감미료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	GMP	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

구연산이소프로필 (Isopropyl citrates)

INS: 384

용도: 산화방지제, 보존료, 금속이온봉쇄제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1.1	버터오일, 무수유지방, 기(ghee)	100 mg/kg	Note 77
02.1.2	식물성 유지	100 mg/kg	
02.1.2	식물성 유지	200 mg/kg	
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	200 mg/kg	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	200 mg/kg	
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	100 mg/kg	
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육 (다진)	200 mg/kg	
08.2.1.2	큐어링(염장 포함)한 건조 비열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	200 mg/kg	
08.3.1.2	큐어링(염장 포함) 및 건조 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	200 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음 료, 미립자 음료 포함	200 mg/kg	

카라야검 (Karaya Gum)

INS: 416

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1	우유 및 버터밀크	200 mg/kg	
01.2.1.1	발효우유(플레인), 발효 후 비열처리	200 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선 과일 (표면처리)	GMP	
04.1.1.3	신선 과일 (껍질을 벗기거나 자른)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.2	수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	GMP	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	500 mg/kg	

글루코만난 (Konjac flour)

INS: 425

용도: 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1	우유 및 버터밀크	GMP	
01.2.1.1	발효우유(플레인), 발효 후 비열처리	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	2000 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선 과일 (표면처리)	GMP	
04.1.1.3	신선 과일 (껍질을 벗기거나 자른)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	10000 mg/kg	Note 54
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.2	수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	GMP	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	GMP	

젖산 (Lactic acid, L-, D- and DL-)

INS: 270

용도: 산도조절제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1	발효우유(플레인)	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.2.1	신선 채소, 견과류 및 씨앗류	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	6000 mg/kg	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	15000 mg/kg	
14.2.3	와인	GMP	
14.2.3	와인	1 mg/kg	

글리세린젓산지방산에스테르 (Lactic and fatty acid esters of glycerol)

INS: 472b

용도: 유화제, 금속이온봉쇄제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	10000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방크림	10000 mg/kg	
02.1.1	버터오일, 무수유지방, 기(ghee)	GMP	
02.1.2	식물성 유지	GMP	
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	80000 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	GMP	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.1	소금	5000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	5000 mg/kg	Note 51
12.8	이스트 및 유사제품	5000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	5000 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

락티톨 (Lactitol)

INS: 966

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 감미료, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

레시틴 (Lecithin)

INS: 322

용도: 산화방지제, 유화제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	5000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	30000 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	20000 mg/kg	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
06.2	밀가루 및 전분	2000 mg/kg	
06.2	밀가루 및 전분	5000 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	2000 mg/kg	Note 54
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	5000 mg/kg	Note 54
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.1	소금	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
12.8	이스트 및 유사제품	GMP	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	3000 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	5000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	50000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

리소짐 (Lysozyme)

INS: 1105

용도: 보존료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.6	치즈	GMP	
01.6.2	숙성치즈	GMP	
14.2.2	사과주 및 페리	500 mg/kg	
14.2.3	와인	500 mg/kg	
14.2.4	과일와인	500 mg/kg	

탄산마그네슘 (Magnesium Carbonate)

INS: 504(i)

용도: 산도조절제, 고결방지제, 색도유지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
06.2	밀가루 및 전분	GMP	Note 57
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	15000 mg/kg	Note 56
12.1	소금	20000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

염화마그네슘 (Magnesium Chloride)

INS: 511

용도: 색도유지제, 응고제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	2260 mg/kg	
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

L-글루탐산마그네슘 (Magnesium di-L glutamate)

INS: 625

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51

마그네슘하이드록시드카보네이트 (Magnesium Hydroxide Carbonate)

INS: 504(ii)

용도: 산도조절제, 고결방지제, 응고제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.1	소금	20000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

수산화마그네슘 (Magnesium hydroxyde)

INS: 528

용도: 산도조절제, 색도유지제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피 동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	GMP	Note 51
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

규산마그네슘(합성) (Magnesium Silicate (Synthetic))

INS: 553(i)

용도: 고결방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	15000 mg/kg	Note 56
12.1	소금	20000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	10000 mg/kg	Note 51

DL-사과산 (Malic Acid (DL-))

INS: 296

용도: 산도조절제, 금속이온봉쇄제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1	발효우유(플레인)	GMP	
02.1.2	식물성 유지	100 mg/kg	
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	100 mg/kg	
04.2.1	신선 채소, 견과류 및 씨앗류	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
12.1	소금	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	3500 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	GMP	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	3000 mg/kg	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	3000 mg/kg	
14.2.3	와인	GMP	

말티톨 (Maltitol) 및 말티톨시럽 (Maltitol syrup)

INS: 965

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 감미료, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

말톨 (Maltol)

INS: 636

용도: 향미증진제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	200 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	200 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	200 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	200 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	200 mg/kg	
05.3	츄잉껌	200 mg/kg	
07.2	파인 베이커리 제품	200 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	200 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	200 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	250 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.2.3	와인	250 mg/kg	
14.2.4	과일와인	250 mg/kg	

만니톨 (Mannitol)

INS: 421

용도: 고결방지제, 증량제, 유화제, 안정제, 감미료, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

메틸셀룰로스 (Methyl cellulose)

INS: 461

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 홉크림, 저지방크림	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	5000 mg/kg	Note 61
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

메틸에틸셀룰로스 (Methyl Ethyl cellulose)

INS: 465

용도: 증량제, 유화제, 기포제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	

결정셀룰로스 (Microcrystalline cellulose)

INS: 460(i)

용도: 고결방지제, 증량제, 유화제, 기포제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.1	우유, 살균 및 UHT 염소 우유 포함	GMP	
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.1	발효우유(플레인), 발효 후 비열처리	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	20000 mg/kg	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	5000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	20000 mg/kg	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.1.1.3	신선 과일 (껍질을 벗기거나 자른)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2	수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	10000 mg/kg	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	22000 mg/kg	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.2.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일넥타	GMP	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

석유왁스 (Microcrystalline Wax)

INS: 905c(i)

용도: 거품제거제, 증량제, 피막제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.1.2	신선 과일 (표면처리)	GMP	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	10000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	GMP	Note 3
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	10000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	20000 mg/kg	Note 3
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폭(과일 제외) 및 스위트소스	10000 mg/kg	

유동파라핀 (Mineral Oil, Food Grade)

INS: 905a

용도: 보조제, 산화방지제, 피막제, 습윤제, 이형제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	
04.1.2.2	건조 과일	5000 mg/kg	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	200 mg/kg	
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	GMP	Note 97
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	200 mg/kg	
05.0	제과류	3000 mg/kg	
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	200 mg/kg	Note 98
06.2	밀가루 및 전분	3000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
07.0	베이커리 제품	3000 mg/kg	Note 3
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	200 mg/kg	Note 67
08.2.3	냉동 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	950 mg/kg	Note 3
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	30 mg/kg	Note 67
08.3.3	냉동 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	950 mg/kg	Note 3
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	50000 mg/kg	
10.2.3	건조 및 열처리 응고 계란	1000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	6000 mg/kg	
12.3	식초	GMP	Note 99
12.6	소스 및 유사제품	6000 mg/kg	
12.8	이스트 및 유사제품	1500 mg/kg	
13.6	식품 보충제	6000 mg/kg	
14.2.3	와인	GMP	Note 99

유동파라핀, 고점도 (Mineral Oil, high viscosity)

INS: 905a

용도: 피막제, 이형제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.3	츄잉껌	20000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	30000 mg/kg	

유동파라핀, 중점도와 저점도, 1 급 (mineral oil, medium and low viscosity, class 1)

INS: 905a

용도: 피막제, 이형제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.3	츄잉껌	20000 mg/kg	

유동파라핀, 중점도와 저점도, 2, 3 급 (mineral oil, medium and low viscosity, class 2 & 3)

INS: 905a

용도: 피막제, 이형제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.3	츄잉껌	10000 mg/kg	

글리세린지방산에스테르 (Mono- and Di-Glycerides of fatty acids)

INS: 471

용도: 거품제거제, 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1	우유 및 버터밀크	2000 mg/kg	
01.1.1	우유 및 버터밀크	10000 mg/kg	
01.2	발효 및 레닛우유 제품 (플레인), 카테고리 01.1.2 (유제품 기반 음료) 제외	1000 mg/kg	
01.2	발효 및 레닛우유 제품 (플레인), 카테고리 01.1.2 (유제품 기반 음료) 제외	5000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘프크림, 저지방크림	5000 mg/kg	
02.1.1	버터오일, 무수유지방, 기(ghee)	20000 mg/kg	
02.1.2	식물성 유지	20000 mg/kg	
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	100000 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	20000 mg/kg	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	30000 mg/kg	Note 54
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	Note 16
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	6000 mg/kg	
12.1	소금	5000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	5000 mg/kg	Note 51
12.8	이스트 및 유사제품	5000 mg/kg	
12.8	이스트 및 유사제품	20000 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	5000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	15000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	18 mg/kg	

L-글루탐산암모늄 (L-Monoammonium Glutamate)

INS: 624

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51

L-글루탐산칼륨 (Monopotassium L-Glutamate)

INS: 622

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51

L-글루탐산나트륨 (Monosodium L-Glutamate)

INS: 621

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51

인산일전분 (Monostarch Phosphate)

INS: 1410

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	10000 mg/kg	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	50000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	10000 mg/kg	

니신 (Nsin)

INS: 234

용도: 보존료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.4.3	응고크림	10 mg/kg	Note 28
01.6.1	미숙성 치즈	12.5 mg/kg	Note 28
01.6.2	숙성치즈	12.5 mg/kg	Note 28
01.6.3	유청치즈	12.5 mg/kg	Note 28
01.6.4	가공치즈	250 mg/kg	Note 28
01.6.5	치즈 유사제품	12.5 mg/kg	Note 28
01.6.6	유청단백질치즈	12.5 mg/kg	Note 28
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	GMP	Note 28
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	3 mg/kg	Note 28
07.2	파인 베이커리 제품	250 mg/kg	Note 28
12.5.1	즉석섭취 수프와 브로스(broth), 통조림, 병포장 및 냉동 포함	GMP	Note 28

질산염 (NITRATES)

질산나트륨 (Sodium Nitrate)

INS: 251

질산칼륨 (Potassium Nitrate)

INS: 252

용도: 발색제, 보존료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.6	치즈	37 mg/kg	Note 30
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	146 mg/kg	Note 30
08.2.1.1	큐어링(염장 포함)한 비열처리 가공 육류, 가금 육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	1598 mg/kg	Note 30

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
08.2.1.2	큐어링(염장 포함)한 건조 비열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	365 mg/kg	Note 30
08.2.1.3	숙성 비열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	365 mg/kg	Note 30
08.2.2	열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	365 mg/kg	Note 30
08.2.3	냉동 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	218 mg/kg	Note 30
08.3.1.1	큐어링(염장 포함)한 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	1254 mg/kg	Note 30
08.3.1.2	큐어링(염장 포함) 및 건조 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	365 mg/kg	Note 30
08.3.1.3	숙성 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	365 mg/kg	Note 30
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	365 mg/kg	Note 30
08.3.3	냉동 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	365 mg/kg	Note 30
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	146 mg/kg	Note 30
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	365 mg/kg	Notes 22 & 30
09.3	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	218 mg/kg	Note 30
14.2.6.2	알코올 함유 15% 미만 증류주	73 mg/kg	Notes 30 & 31

아질산염 (NITRITES)

아질산칼륨 (Potassium nitrite)

INS: 249

아질산나트륨 (Sodium nitrite)

INS: 250

용도: 발색제, 보존료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.6.1	비숙성 치즈	17 mg/kg	Note 32
01.6.2	숙성치즈	17 mg/kg	Note 32
01.6.3	유청치즈	17 mg/kg	Note 32
01.6.4	가공치즈	17 mg/kg	Note 32
01.6.5	치즈 유사제품	34 mg/kg	Notes 32 & 36
01.6.6	유청단백질치즈	17 mg/kg	Note 32
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	134 mg/kg	Note 32
08.2.1.1	큐어링(염장 포함)한 비열처리 가공 육류, 가금 육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	416 mg/kg	Note 32

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
08.2.1.2	큐어링(염장 포함)한 건조 비열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	134 mg/kg	Note 32
08.2.1.3	숙성 비열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	134 mg/kg	Note 32
08.2.2	열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	167 mg/kg	Notes 32 & 36
08.2.3	냉동 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	167 mg/kg	Notes 32 & 36
08.3	분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	134 mg/kg	Note 32
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	134 mg/kg	Note 32
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	50 mg/kg	Notes 32 & 36
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	134 mg/kg	Notes 22 & 32
09.3.3	연어 대체품, 캐비아 및 기타 어란류	5 mg/kg	Notes 32 & 36

질소 (Nitrogen)

INS: 941

용도: 분사제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1	우유 및 버터밀크	GMP	Note 59
01.2	발효 및 레닛우유 제품 (플레인), 카테고리 01.1.2 (유제품 기반 음료) 제외	GMP	Note 59
01.4.1	저온살균크림	GMP	Note 59
02.1	무수 유지	GMP	Note 59
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Notes 52 & 59
04.1.1	신선 과일	GMP	Note 59
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	Note 59
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 59
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 59
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	Note 59
14.2.3	와인	GMP	Note 59

아산화질소 (Nitrous Oxide)

INS: 942

용도: 분사제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1	우유 및 버터밀크	GMP	
01.2.1.1	발효우유(플레인), 발효 후 비열처리	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.1.2	식물성 유지	GMP	
02.1.3	둔지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.1	신선 과일 (전처리 전)	GMP	
04.1.1.3	신선 과일 (껍질을 벗기거나 자른)	GMP	
04.2.1.1	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (전처리 전)	GMP	
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	GMP	
06.2	밀가루 및 전분	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.1	신선 계란	GMP	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토폰 포함)	GMP	
11.3	꿀	GMP	
12.1	소금	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
12.8	이스트 및 유사제품	GMP	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.1.1	천연광천수	GMP	Note 68

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	

산화전분 (Oxidized Starch)

INS: 1404

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	10000 mg/kg	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피 동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	50000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	10000 mg/kg	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

옥시스테아린 (Oxystearin)

INS: 387

용도: 거품제거제, 결정화억제제, 이형제, 금속이온봉쇄제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1	무수 유지	1250 mg/kg	
02.1.2	식물성 유지	1250 mg/kg	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	1250 mg/kg	
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	1250 mg/kg	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	1250 mg/kg	
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대 두소스)	GMP	
13.6	식품 보충제	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음 료, 미립자 음료 포함	250 mg/kg	

파파인 (Papain)

INS: 1101(ii)

용도: 향미증진제, 밀가루개량제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	1000 mg/kg	
06.2	밀가루 및 전분	GMP	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	
14.2.3	와인	GMP	

펙틴 (Pectins)

INS: 440

용도: 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1	우유 및 버터밀크	GMP	
01.2.1.1	발효우유(플레인), 발효 후 비열처리	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	10000 mg/kg	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	
04.1.1.3	신선 과일 (껍질을 벗기거나 자른)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	20000 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	5000 mg/kg	Note 61
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토폰 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	NOTE 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	10000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	20000 mg/kg	
14.1.2.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일주스	3000 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일넥타	3000 mg/kg	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	3000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	GMP	

인산화인산이전분 (Phosphated Distarch Phosphate)

INS: 1413

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	10000 mg/kg	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	60000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	60000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	10000 mg/kg	

인산염 (PHOSPHATES)**인산 (Orthophosphoric Acid)**

INS:338

제일인산나트륨 (Sodium dihydrogen phosphate)

INS: 339(i)

제이인산나트륨 (Disodium hydrogen phosphate)

INS: 339(ii)

제삼인산나트륨 (Tripotassium Orthophosphate)

INS:339(iii)

제일인산칼륨 (Potassium dihydrogen phosphate)

INS: 340(i)

제이인산칼륨 (Dipotassium Orthophosphate)

INS: 340(ii)

제삼인산칼륨 (Tripotassium Orthophosphate)

INS: 340(iii)

제일인산칼슘 (Monocalcium Orthophosphate)

INS: 341(i)

제이인산칼슘 (Dicalcium Orthophosphate)

INS: 341(ii)

제삼인산칼슘 (Tricalcium Orthophosphate)

INS: 341(iii)

제일인산암모늄 (Ammonium dihydrogen phosphate)

INS: 342(i)

제이인산암모늄 (Diammonium hydrogen phosphate)

INS: 342(ii)

제이인산마그네슘 (Magnesium hydrogen phosphate)

INS: 343(ii)

제삼인산마그네슘 (Trimagnesium Orthophosphates)

INS: 343(iii)

산성피로인산나트륨 (Disodium diphosphate)

INS: 450(i)

피로인산나트륨 (Tetrasodium diphosphate)

INS: 450(iii)

피로인산칼륨 (Tetrapotassium diphosphate)

INS: 450(v)

피로인산칼슘 (Dicalcium diphosphate)

INS: 450(vi)

폴리인산나트륨 (Pentasodium triphosphate)

INS: 451(i)

폴리인산칼륨 (Pentapotassium triphosphate)

INS: 451(ii)

폴리인산나트륨 (Sodium polyphosphate)

INS: 452(i)

폴리인산칼륨 (Potassium polyphosphate)

INS: 452(ii)

폴리인산칼슘 (Calcium polyphosphates)

INS: 452(iv)

폴리인산암모늄 (Ammonium polyphosphates)

INS: 452(v)

인산염(뼈유래) (Bone phosphate)

INS: 542

용도: 고결방지제, 산도조절제, 보조제, 산화방지제, 색도유지제, 유화제, 향미증진제, 응고제, 밀가루개량제, 습윤제, 보존료, 팽창제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1	우유 및 버터밀크	440 mg/kg	Note 33
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	660 mg/kg	Note 33

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2	발효 및 레닛우유 제품 (플레인), 카테고리 01.1.2 (유제품 기반 음료) 제외	440 mg/kg	Note 33
01.3.1	연유(플레인)	660 mg/kg	Notes 33 & 34
01.3.2	음료 화이트너	11000 mg/kg	Note 33
01.4	크림 및 유사제품(플레인)	1100 mg/kg	Note 33
01.5.1	우유분말 및 크림분말(플레인)	2200 mg/kg	Note 33
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	440 mg/kg	Note 33
01.5.3	우유 및 크림(혼합)분말(플레인 및 향첨가)	440 mg/kg	Note 33
01.6.1	비숙성 치즈	10000 mg/kg	Note 33
01.6.2	숙성치즈	440 mg/kg	Note 33
01.6.3	유청치즈	440 mg/kg	Note 33
01.6.4	가공치즈	10000 mg/kg	Note 33
01.6.5	치즈 유사제품	6600 mg/kg	Note 33
01.6.6	유청단백질치즈	440 mg/kg	Note 33
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	4400 mg/kg	Note 33
01.8	유청 및 유청제품, 유청치즈 제외	440 mg/kg	Note 33
02.1.1	버터오일, 무수유지방, 기(ghee)	22 mg/kg	Note 33
02.1.2	식물성 유지	110 mg/kg	Note 33
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	110 mg/kg	Note 33
02.2.1.1	버터 및 농축버터	440 mg/kg	Note 33
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	110 mg/kg	Note 33
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	1100 mg/kg	Note 33
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	GMP	Note 33
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	1100 mg/kg	Note 33
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	1100 mg/kg	Note 33
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	7000 mg/kg	Note 33
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	12000 mg/kg	Note 33
04.1.2.1	냉동 과일	200 mg/kg	Note 33
04.1.2.2	건조 과일	10 mg/kg	Note 33
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	240 mg/kg	Note 33
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균)과일	200 mg/kg	Note 33
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	275 mg/kg	Note 33
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	240 mg/kg	Note 33

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.2.7	당절임 과일	10 mg/kg	Note 33
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토핑 및 코코넛 우유 포함	7000 mg/kg	Note 33
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	7000 mg/kg	Note 33
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	7000 mg/kg	Note 33
04.2.1.1	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (전처리 전)	200 mg/kg	Note 33
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	880 mg/kg	Notes 16 & 33
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	220 mg/kg	Note 33
04.2.2.1	냉동 채소	5000 mg/kg	Notes 33 & 76
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	5000 mg/kg	Notes 33 & 76
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	2200 mg/kg	Note 33
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	2200 mg/kg	Note 33
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	1 mg/kg	Note 33
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	2200 mg/kg	Note 33
04.2.2.7	숙성 채소 제품	1 mg/kg	Note 33
04.2.2.8	조리 및 튀긴 채소, 해조류	2200 mg/kg	Note 33
05.1.1	코코아 믹스 (파우더 및 시럽)	6000 mg/kg	Note 33
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	2200 mg/kg	Note 33
05.1.3	코코아 및 초콜릿 제품 (예. 밀크초콜릿 바, 초콜릿 플레이크, 화이트 초콜릿) 식품 카테고리 05.1.1, 05.1.2, 05.1.4 이외	2200 mg/kg	Note 33
05.1.4	모조 초콜릿 및 초콜릿 대체품	2200 mg/kg	Note 33
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	1300 mg/kg	Note 33
05.3	츄잉껌	22000 mg/kg	Note 33
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	7000 mg/kg	Note 33
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	220 mg/kg	Note 33
06.2	밀가루 및 전분	9900 mg/kg	Note 33
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	1100 mg/kg	Note 33
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	2200 mg/kg	Note 33

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	7000 mg/kg	Note 33
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브레딩용)	3000 mg/kg	Note 33
07.0	베이커리 제품	9300 mg/kg	Note 33
07.1.1	빵과 롤	9300 mg/kg	Note 33
07.1.2	크래커, 스위트 크래커 제외	8000 mg/kg	Note 33
07.1.3	기타 일반 베이커리 제품 (예. 베이글, 피타, 잉글리시 머핀)	8000 mg/kg	Note 33
07.1.4	빵 고물과 빵가루를 포함한 빵 타입 제품	8000 mg/kg	Note 33
07.1.5	찐빵 및 번	8000 mg/kg	Note 33
07.2	파인 베이커리 제품	8000 mg/kg	Note 33
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	1100 mg/kg	Note 33
08.2.1	비열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	1100 mg/kg	Note 33
08.2.2	열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	1540 mg/kg	Note 33
08.2.3	냉동 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	1100 mg/kg	Note 33
08.3	분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	1100 mg/kg	Note 33
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	1100 mg/kg	Note 33
09.1.1	신선 생선	GMP	Note 33
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	2200 mg/kg	Note 33
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	2200 mg/kg	Note 33
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	1100 mg/kg	Note 33
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	1100 mg/kg	Note 33
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	1100 mg/kg	Note 33
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Notes 22 & 33
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	220 mg/kg	Note 33
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	1100 mg/kg	Note 33
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	220 mg/kg	Note 33
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	1100 mg/kg	Note 33
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	2200 mg/kg	Note 33
10.2.1	액상 전란	2200 mg/kg	Note 33

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
10.2.2	냉동 계란	1100 mg/kg	Note 33
10.2.3	건조 및 열처리 응고 계란	GMP	Note 33
10.3	보존처리한 계란, 알칼리, 염장, 통조림 계란 포함	220 mg/kg	Note 33
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	7000 mg/kg	Note 33
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	3300 mg/kg	Notes 33 & 56
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	220 mg/kg	Note 33
12.1	소금	5500 mg/kg	Note 33
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	4400 mg/kg	Note 33
12.4	머스타드	660 mg/kg	Note 33
12.5.1	즉석섭취 수프와 브로스(broth), 통조림, 병포장 및 냉동 포함	4600 mg/kg	Note 33
12.5.2	수프와 브로스(broth) 믹스	6000 mg/kg	Note 33
12.6	소스 및 유사제품	8000 mg/kg	Note 33
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	GMP	Note 33
12.9	단백질 제품	4400 mg/kg	Note 33
13.0	특수영양제품	1100 mg/kg	Note 33
14.1.1.2	식용 물 및 소다류	660 mg/kg	Note 33
14.1.2	과일 및 채소주스	2500 mg/kg	Notes 33 & 88
14.1.3	과일 및 채소넥타	2500 mg/kg	Notes 33 & 88
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음 료, 미립자 음료 포함	12000 mg/kg	Note 33
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	440 mg/kg	Note 33
14.2.1	맥주 및 맥아음료	12000 mg/kg	Notes 33 & 96
14.2.2	사과주 및 페리	440 mg/kg	Note 33
14.2.3	와인	12000 mg/kg	Notes 33 & 96
14.2.4	과일와인	220 mg/kg	Note 33
14.2.5	꿀술	220 mg/kg	Note 33
14.2.6.1	알코올 함유 15% 이상 증류주	220 mg/kg	Note 33
14.2.6.2	알코올 함유 15% 미만 증류주	12000 mg/kg	Notes 33 & 96

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	1300 mg/kg	Note 33
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	1100 mg/kg	Note 33
15.3	스낵 - 수산물 기반	1100 mg/kg	Note 33
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	2000 mg/kg	Note 33

암모늄포스파타이드 (Ammonium salts of Phosphatidic acid)

INS: 442

용도: 유화제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	GMP	
01.4	크림 및 유사제품(플레인)	GMP	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	5000 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	7500 mg/kg	
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	GMP	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	10000 mg/kg	
07.1.1	빵과 롤	GMP	

폴리덱스트로스 (Polydextroses)

INS: 1200

용도: 증량제, 습윤제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1	우유 및 버터밀크	GMP	
01.2	발효 및 레닛우유 제품 (플레인), 카테고리 01.1.2 (유제품 기반 음료) 제외	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토폭 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
11.3	꿀	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51

규소수지 (Polydimethylsiloxane)

INS: 900a

용도: 고결방지제, 거품제거제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.5.1	우유분말 및 크림분말(플레인)	10 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	50 mg/kg	
02.1	무수 유지	10 mg/kg	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	10 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	50 mg/kg	
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	10 mg/kg	
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	10 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	30 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	10 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	110 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	50 mg/kg	
04.2.2.1	냉동 채소	10 mg/kg	Note 15
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	10 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	10 mg/kg	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	10 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	50 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	10 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	10 mg/kg	
05.3	츄잉껌	100 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	50 mg/kg	
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브레딩용)	10 mg/kg	
07.0	베이커리 제품	10 mg/kg	Notes 3 & 36
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	50 mg/kg	
08.3	분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	50 mg/kg	
09.2	수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	50 mg/kg	
10.2	계란가공품	50 mg/kg	
10.3	보존처리한 계란, 알칼리, 염장, 통조림 계란 포함	50 mg/kg	
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	50 mg/kg	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (텍스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토핑 포함)	50 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	50 mg/kg	
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	50 mg/kg	
12.1	소금	10 mg/kg	Note 36
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	50 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	10 mg/kg	
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	50 mg/kg	
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	10 mg/kg	
12.6.3	소스와 그레이비소스용 믹스	10 mg/kg	
12.6.4	맑은 소스 (예. 대두소스, 생선소스)	50 mg/kg	
12.8	이스트 및 유사제품	50 mg/kg	
13.0	특수영양제품	50 mg/kg	
14.1.2	과일 및 채소주스	10 mg/kg	
14.1.3	과일 및 채소넥타	50 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	20 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제	50 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료		
14.2.1	맥주 및 맥아음료	10 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	10 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	50 mg/kg	
14.2.4	과일와인	10 mg/kg	
14.2.6	증류주	50 mg/kg	

폴리글리세린지방산에스테르 (Polyglycerol Esters of Fatty Acids)

INS: 475

용도: 보조제, 결정화억제제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	5000 mg/kg	
01.2.1	발효우유(플레인)	30000 mg/kg	
01.3.2	음료 화이트너	5000 mg/kg	
01.4	크림 및 유사제품(플레인)	10000 mg/kg	
01.5	우유분말 및 크림분말	10000 mg/kg	
01.6.4	가공치즈	5000 mg/kg	
01.6.4	가공치즈	10000 mg/kg	
01.6.5	치즈 유사제품	5000 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	10000 mg/kg	
02.0	유지 및 지방 에멀션 (W/O 타입)	20000 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	10000 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	1000 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토폰 및 코코넛 우유 포함	5000 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	9000 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	5000 mg/kg	
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	3000 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	5000 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	10000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	5000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.3	츄잉껌	20000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	10000 mg/kg	
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	10000 mg/kg	
06.2	밀가루 및 전분	10000 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	10000 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	20000 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예, 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	9000 mg/kg	
06.6	배터(튀김반죽) (예, 생선 및 가금육 배터 및 브레딩용)	10000 mg/kg	
07.1.1	빵과 롤	10000 mg/kg	
07.1.2	크래커, 스위트 크래커 제외	6000 mg/kg	
07.1.3	기타 일반 베이커리 제품 (예, 베이글, 피타, 잉글리시 머핀)	6000 mg/kg	
07.1.4	빵 고물과 빵가루를 포함한 빵 타입 제품	10000 mg/kg	
07.1.5	찐빵 및 번	6000 mg/kg	
07.2	파인 베이커리 제품	10000 mg/kg	
08.0	육류 및 식육가공품, 가금육 및 수렵육 포함	5000 mg/kg	
09.0	수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	10000 mg/kg	
10.2	계란가공품	5000 mg/kg	
10.4	계란 기반 디저트 (예, 커스터드)	9000 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	5000 mg/kg	
12.5.1	즉석섭취 수프와 브로스(broth), 통조림, 병포장 및 냉동 포함	9000 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	9000 mg/kg	
12.6.1	에멀션 소스 (예, 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	GMP	
12.6.2	비에멀션 소스 (예, 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	10000 mg/kg	
12.6.3	소스와 그레이비소스용 믹스	10000 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	5000 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	5000 mg/kg	
13.6	식품 보충제	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	9000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	5000 mg/kg	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	500 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	5000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.2.3	와인	500 mg/kg	
14.2.4	과일와인	500 mg/kg	
14.2.5	꿀술	500 mg/kg	
14.2.6.1	알코올 함유 15% 이상 증류주	5000 mg/kg	
14.2.6.2	알코올 함유 15% 미만 증류주	5000 mg/kg	
15.0	즉석섭취 사보리(savory)스낵	10000 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카 테고리 01 - 15 외 식품	GMP	

폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르 (Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acid)

INS: 476

용도: 유화제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.4	크림 및 유사제품(플레인)	5000 mg/kg	
01.5	우유분말 및 크림분말	10000 mg/kg	
01.6.4	가공치즈	5000 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀 크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	10000 mg/kg	
02.2	지방 에멀션 (W/O 타입)	10000 mg/kg	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	20000 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	10000 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	10000 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	1000 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	5000 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	5000 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	5000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	3000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	20000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폭(과일 제외) 및 스위트소스	5000 mg/kg	
06.0	곡류 및 곡류 가공품 (뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물 전분 및 밀가루를 포함하나, 식품	5000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	카테고리 07.0의 베이커리용 제외)		
07.0	베이커리 제품	5000 mg/kg	
08.0	육류 및 식육가공품, 가금육 및 수렵육 포함	5000 mg/kg	
09.0	수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	5000 mg/kg	
10.2	계란가공품	5000 mg/kg	
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	5000 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	5000 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	5000 mg/kg	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	4000 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	5000 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	5000 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	5000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	5000 mg/kg	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	1000 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	1000 mg/kg	
14.2.3	와인	1000 mg/kg	
14.2.4	과일와인	1000 mg/kg	
15.0	즉석섭취 사보리(savory)스낵	1000 mg/kg	

폴리옥시에틸렌스테아레이트 (Polyoxyethylene Stearate)

폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트 (Polyoxyethylene (8) Stearate)

INS: 430

폴리옥시에틸렌(40)스테아레이트 (Polyoxyethylene (40) Stearate)

INS: 431

용도: 유화제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1	무수 유지	5000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	20000 mg/kg	
07.0	베이커리 제품	4000 mg/kg	
07.1	빵 및 일반 베이커리 제품	5000 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	500 mg/kg	
14.2.3	와인	GMP	

폴리소르베이트 (POLYSORBATES)

폴리소르베이트20 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate)

INS: 432

폴리소르베이트80 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monooleate)

INS: 433

폴리소르베이트40 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate)

INS: 434

폴리소르베이트60 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate)

INS: 435

폴리소르베이트65 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate)

INS: 436

용도: 거품제거제, 보조제, 유화제, 기포제, 밀가루개량제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	5000 mg/kg	
01.3.2	음료 화이트너	5000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	3000 mg/kg	
01.4.4	크림 유사제품	5000 mg/kg	
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	4000 mg/kg	
01.6.1	비숙성 치즈	80 mg/kg	Note 38
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	6000 mg/kg	
02.0	유지 및 지방 에멀션 (W/O 타입)	10000 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	1000 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	5000 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	3000 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	5000 mg/kg	
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	30 mg/kg	Notes 7 & 100
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	3000 mg/kg	
05.1.1	코코아 믹스 (파우더 및 시럽)	5000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	10000 mg/kg	
05.1.3	코코아 및 초콜릿 제품 (예. 밀크초콜릿 바, 초콜릿 플레이크, 화이트 초콜릿) 식품 카테고리 05.1.1, 05.1.2, 05.1.4 이외	10000 mg/kg	
05.1.4	모조 초콜릿 및 초콜릿 대체품	5000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	10000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	20000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폭(과일 제외) 및 스위트소스	7000 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	3000 mg/kg	
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브레딩용)	5000 mg/kg	Note 2
07.1.1	빵과 롤	500 mg/kg	
07.1.1	빵과 롤	3000 mg/kg	
07.1.2	크래커, 스위트 크래커 제외	5000 mg/kg	Note 11
07.1.3	기타 일반 베이커리 제품 (예. 베이글, 피타, 잉글리시 머핀)	10000 mg/kg	Note 11
07.1.4	빵 고물과 빵가루를 포함한 빵 타입 제품	5000 mg/kg	Note 11
07.1.5	찐빵 및 번	5000 mg/kg	Note 11
07.2	파인 베이커리 제품	5000 mg/kg	
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	10000 mg/kg	
08.3	분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	10000 mg/kg	
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	1500 mg/kg	
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	5000 mg/kg	
12.1	소금	10 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	4600 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	1000 mg/kg	
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	5000 mg/kg	
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	4600 mg/kg	
12.6.3	소스와 그레이비소스용 믹스	5000 mg/kg	
12.6.4	맑은 소스 (예. 대두소스, 생선소스)	4600 mg/kg	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	2000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.8	이스트 및 유사제품	4 mg/kg	
12.9	단백질 제품	4000 mg/kg	Note 15
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	1000 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	1000 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	360 mg/dos	
13.6	식품 보충제	790 mg/kg	Note 101
14.1.4.1	탄산음료	500 mg/kg	
14.1.4.2	비탄산음료, 펀치 및 에이드 포함	500 mg/kg	
14.1.4.3	음료 농축 (액상 및 고형)	45000 mg/kg	Note 102
14.2.6	증류주	120 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카 테고리 01 - 15 외 식품	2000 mg/kg	

폴리비닐피롤리돈 (Polyvinylpyrrolidone)

INS: 1201

용도: 보조제, 유화제, 피막제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.1.2	신선 과일 (표면처리)	GMP	
05.3	츄잉껌	10000 mg/kg	
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	3000 mg/kg	
12.3	식초	40 mg/kg	
13.6	식품 보충제	GMP	
14.1.4.3	음료 농축 (액상 및 고형)	500 mg/kg	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	10 mg/kg	Note 36
14.2.2	사과주 및 페리	2 mg/kg	Note 36
14.2.3	와인	60 mg/kg	Note 36

식용색소적색제102호 (Ponceau 4R)

INS: 124

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜 렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	150 mg/kg	
01.2.1.1	발효우유(플레인), 발효 후 비열처리	150 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	48 mg/kg	Note 12

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.6.1	비숙성 치즈	GMP	Note 3
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	100 mg/kg	
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 3
01.6.4	가공치즈	200 mg/kg	
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	Note 3
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	150 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	150 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	150 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넵타	300 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	500 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	200 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토핑 및 코코넛 우유 포함	500 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	150 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	100 mg/kg	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	200 mg/kg	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	100 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	200 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	150 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	300 mg/kg	
05.3	츄잉껌	300 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	500 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	200 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	150 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
07.0	베이커리 제품	200 mg/kg	
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	500 mg/kg	Note 16
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	30 mg/kg	
08.3.1.1	큐어링(염장 포함)한 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	250 mg/kg	
08.3.1.2	큐어링(염장 포함) 및 건조 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	200 mg/kg	
08.3.1.3	숙성 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	30 mg/kg	
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	200 mg/kg	
08.3.3	냉동 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	200 mg/kg	
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	500 mg/kg	Note 16
09.1.1	신선 생선	300 mg/kg	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	500 mg/kg	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	500 mg/kg	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	250 mg/kg	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 22
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	500 mg/kg	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	500 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가 공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	100 mg/kg	
11.0	감미료, 꿀 포함	200 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토폰 포함)	200 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	200 mg/kg	
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	200 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	500 mg/kg	
12.4	머스타드	300 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	300 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	500 mg/kg	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	200 mg/kg	
12.9	단백질 제품	100 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	50 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	50 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	50 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	50 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	300 mg/kg	
13.6	식품 보충제	300 mg/kg	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.1.2.2	캔포장 및 병포장 (저온살균) 채소주스	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	100 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	200 mg/kg	
14.2.3.4	아로마와인	200 mg/kg	
14.2.4	과일와인	200 mg/kg	
14.2.6	증류주	200 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	200 mg/kg	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	100 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	500 mg/kg	

초산칼륨 (Potassium Acetates)

INS: 261

용도: 산도조절제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

알긴산칼륨 (Potassium Alginate)

INS: 402

용도: 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	6000 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	5000 mg/kg	
01.4.1	저온살균크림	100 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	5000 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	300 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	5000 mg/kg	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	2500 mg/kg	
14.2.3	와인	GMP	
14.2.3.2	탄산/비탄산 와인	GMP	

아스코브산칼륨 (Potassium Ascorbate)

INS: 303

용도: 산화방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1	신선 과일	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.2	밀가루 및 전분	300 mg/kg	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	1000 mg/kg	Note 70
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	50 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	500 mg/kg	Note 70
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	GMP	
14.2.3	와인	GMP	

탄산칼륨(무수) (Potassium Carbonate)

INS: 501(i)

용도: 산도조절제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.4.1	저온살균크림	2000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	2000 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	2600 mg/kg	Note 54
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.2.3	와인	5000 mg/kg	

염화칼륨 (Potassium Chloride)

INS: 508

용도: 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.4.1	저온살균크림	2000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방크림	2000 mg/kg	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	30000 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	

구연산이수소칼륨 (Potassium Dihydrogen Citrate)

INS: 332(i)

용도: 산도조절제, 산화방지제, 유화제, 금속이온봉쇄제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	2000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	2000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 61
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피 동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	3000 mg/kg	Note 109
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

탄산수소칼륨 (Potassium Hydrogen Carbonate)

INS: 501(ii)

용도: 산도조절제, 팽창제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.4.1	저온살균크림	2000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	2000 mg/kg	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.2.3	와인	5000 mg/kg	

수산화칼륨 (Potassium Hydroxide)

INS: 525

용도: 산도조절제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP 6	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

젖산칼륨 (Potassium Lactate)

INS: 326

용도: 산도조절제, 산화방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	20000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

분말셀룰로스 (Powdered Cellulose)

INS: 460(ii)

용도: 고결방지제, 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	GMP	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피 동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	GMP	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

가공유케마해초 (Processed Eucheuma Seaweed)

INS: 407a

용도: 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2	발효 및 레닛우유 제품 (플레인), 카테고리 01.1.2 (유제품 기반 음료) 제외	5000 mg/kg	
01.2.1	발효우유(플레인)	5000 mg/kg	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 힙크림, 저지방 크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	8330 mg/kg	Notes 37 & 54
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	5000 mg/kg	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	5000 mg/kg	
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	5000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	1000 mg/kg	
14.2.3	와인	GMP	

프로필렌글리콜 (Propylene Glycol)

INS: 1520

용도: 고결방지제, 보조제, 거품제거제, 희석제, 밀가루개량제, 습윤제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.6.1	비숙성 치즈	6000 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	25000 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	25000 mg/kg	
04.1.2.2	건조 과일	50000 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	50000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 껍질, 과일 토폰 및 코코넛 우유 포함	200000 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	200000 mg/kg	
04.2.1	신선 채소, 견과류 및 씨앗류	50000 mg/kg	
04.2.2	가공 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	50000 mg/kg	Note 79
05.0	제과류	240000 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	20000 mg/kg	
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브레딩용)	500 mg/kg	Note 72
07.1	빵 및 일반 베이커리 제품	10000 mg/kg	
07.2.1	케이크, 쿠키 및 파이 (예. 과일필링 및 커스터드 타입)	50000 mg/kg	
07.2.2	기타 파인베이커리 (예. 도넛, 스위트롤, 스킨 및 머핀)	10000 mg/kg	
07.2.3	파인베이커리용 믹스 (예. 케이크, 팬케이크)	10000 mg/kg	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	20000 mg/kg	Note 22
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	GMP	
12.1	소금	350 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	970000 mg/kg	
12.4	머스타드	15000 mg/kg	
12.5.1	즉석섭취 수프와 브로스(broth), 통조림, 병포장 및 냉동 포함	500 mg/kg	
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	800 mg/kg	
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	500 mg/kg	
14.1.4.1	탄산음료	3000 mg/kg	
14.1.4.2	비탄산음료, 펀치 및 에이드 포함	3000 mg/kg	
14.1.4.3	음료 농축 (액상 및 고형)	200000 mg/kg	
14.2	알코올음료, 무알코올 및 저알코올 포함	50000 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	300 mg/kg	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	50000 mg/kg	

알긴산프로필렌글리콜 (Propylene Glycol Alginate)

INS: 405

용도: 보조제, 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	3000 mg/kg	
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	5000 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	5000 mg/kg	
01.3.2	음료 화이트너	5000 mg/kg	
01.4.3	응고크림	5000 mg/kg	
01.4.4	크림 유사제품	2500 mg/kg	
01.6.1	비숙성 치즈	9000 mg/kg	
01.6.2.1	숙성치즈, 껍질 포함	9000 mg/kg	
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	9000 mg/kg	
01.6.2.3	치즈분말 (재가공용; 예. 치즈소스용)	16000 mg/kg	
01.6.3	유청치즈	9000 mg/kg	
01.6.4	가공치즈	9000 mg/kg	
01.6.5	치즈 유사제품	9000 mg/kg	
01.6.6	유청단백질치즈	9000 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	10000 mg/kg	
02.1	무수 유지	11000 mg/kg	
02.2.1	에멀션(지방 최소 80% 이상 포함)	3000 mg/kg	
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	10000 mg/kg	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	3000 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	10000 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	7500 mg/kg	
04.1.2.1	냉동 과일	10000 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	20000 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	5000 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 껍질, 과일 토폰 및 코코넛 우유 포함	7500 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	10000 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	7500 mg/kg	
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	6000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	10000 mg/kg	Note 39
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	5000 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	5000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	5000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	10000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	50000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토평(과일 제외) 및 스위트소스	7500 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	5000 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	10000 mg/kg	
07.0	베이커리 제품	5000 mg/kg	
08.3	분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	5000 mg/kg	
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	20000 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	20000 mg/kg	Note 40
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	10000 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	5000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	6000 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	GMP	
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	10000 mg/kg	
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	8000 mg/kg	
12.6.3	소스와 그레이비소스용 믹스	8000 mg/kg	
12.6.4	맑은 소스 (예. 대두소스, 생선소스)	8000 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	1200 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	1200 mg/kg	
13.6	식품 보충제	1000 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	2500 mg/kg	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	3000 mg/kg	
14.2.6	증류주	10000 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	3000 mg/kg	

프로필렌글리콜지방산에스테르 (Propylene Glycol Esters of Fatty Acids)

INS: 477

용도: 유화제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	5000 mg/kg	
01.3.2	음료 화이트너	1000 mg/kg	
01.4.4	크림 유사제품	5000 mg/kg	Note 86
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	100000 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	10000 mg/kg	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	20000 mg/kg	
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	20000 mg/kg	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	30000 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	10000 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	40000 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	5000 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 쥬레, 과일 토폭 및 코코넛 우유 포함	40000 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	40000 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	40000 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	5000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	5000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	20000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폭(과일 제외) 및 스위트소스	40000 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	40000 mg/kg	
07.0	베이커리 제품	15000 mg/kg	Notes 11 & 72
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	40000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	5000 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	5000 mg/kg	Note 83
13.4	체중조절용 조제식	5000 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음 료, 미립자 음료 포함	500 mg/kg	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	100000 mg/kg	Note 91

프로테아제 (Protease (*Aspergillus oryzae* var.))

INS: 1101(i)

용도: 효모, 향미증진제, 밀가루개량제, 피막제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	GMP	
06.2	밀가루 및 전분	GMP	
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	GMP	

퀴놀린옐로우 (Quinoline Yellow)

INS: 104

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜 렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	150 mg/kg	
01.2.1.1	발효우유(플레인), 발효 후 비열처리	18 mg/kg	
01.6.1	비숙성 치즈	GMP	Note 3
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	GMP	
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 3
01.6.4	가공치즈	200 mg/kg	
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	Note 3
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀 크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	150 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	150 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	150 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	200 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	500 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고 리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	200 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 튀레, 과일 토핑 및 코 코넛 우유 포함	500 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	150 mg/kg	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	200 mg/kg	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 튀레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	100 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	200 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	300 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	300 mg/kg	
05.3	츄잉껌	300 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	500 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	200 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	150 mg/kg	
07.2	파인 베이커리 제품	200 mg/kg	
08.0	육류 및 식육가공품, 가금육 및 수렵육 포함	500 mg/kg	Note 16
09.1.1	신선 생선	300 mg/kg	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	500 mg/kg	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 95
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	500 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	250 mg/kg	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 22
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	500 mg/kg	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	500 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	150 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	500 mg/kg	
12.4	머스타드	300 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	300 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	500 mg/kg	
12.9	단백질 제품	100 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	50 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	50 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	50 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	50 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	300 mg/kg	
13.6	식품 보충제	300 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	100 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	200 mg/kg	
14.2.3.4	아로마와인	200 mg/kg	
14.2.4	과일와인	200 mg/kg	
14.2.6	증류주	200 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	200 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	100 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	500 mg/kg	

레드2G (Red 2G)

INS: 128

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	30 mg/kg	Note 12
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	30 mg/kg	Note 12
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	25 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
14.2.6	증류주	GMP	

비타민B2(리보플라빈) (RIBOFLAVINES)

비타민B2 (Riboflavin)

INS: 101(i)

비타민B2인산에스테르나트륨 (Riboflavin 5'-phosphate sodium)

INS: 101(ii)

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.3.2	음료 화이트너	GMP	
01.4	크림 및 유사제품(플레인)	GMP	
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	GMP	
01.6	치즈	GMP	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	GMP	
02.0	유지 및 지방 에멀션 (W/O 타입)	GMP	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	500 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	GMP	
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	GMP	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	200 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	GMP	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 튀레, 과일 토핑 및 코 코넛 우유 포함	GMP	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	GMP	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	10 mg/kg	
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	GMP	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	GMP	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	GMP	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	GMP	
05.3	츄잉껌	300 mg/kg	
05.3	츄잉껌	1000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	GMP	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	GMP	
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브 레딩용)	GMP	
07.0	베이커리 제품	GMP	
08.0	육류 및 식육가공품, 가금육 및 수렵육 포함	1000 mg/kg	
09.1.1	신선 생선	GMP	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 95

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	GMP	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 22
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	GMP	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	GMP	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가 공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	GMP	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자 당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토픽 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	GMP	
12.4	머스타드	GMP	
12.5.1	즉석섭취 수프와 브로스(broth), 통조림, 병포장 및 냉동 포함	200 mg/kg	
12.5.2	수프와 브로스(broth) 믹스	30 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	GMP	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	GMP	
12.9	단백질 제품	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
13.0	특수영양제품	GMP	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	GMP	
14.1.3.2	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	GMP	
14.1.3.4	채소넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음 료, 미립자 음료 포함	50 mg/kg	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP	
14.2.2	사과주 및 페리	GMP	
14.2.3.1	스틸와인	GMP	
14.2.3.2	탄산/비탄산 와인	GMP	
14.2.3.3	알코올강화 와인 및 리큐어(liqueur) 와인	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	100 mg/kg	
14.2.4	과일와인	GMP	
14.2.6	증류주	GMP	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과 경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	GMP	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포 함 (예. 건조 과일)	GMP	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카 테고리 01 - 15 외 식품	GMP	

사카린 (Saccharin)

INS: 954

용도: 향미증진제, 감미료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜 렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	400 mg/kg	
01.2.1	발효우유(플레인)	200 mg/kg	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.6.1	비숙성 치즈	100 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀 크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	200 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	100 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	300 mg/kg	
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	160 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균한)과일	200 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	200 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	200 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	500 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 껍데기, 과일 토폰 및 코코넛 우유 포함	200 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	100 mg/kg	
04.2.2.1	냉동 채소	500 mg/kg	
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	500 mg/kg	
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	2000 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	500 mg/kg	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 껍데기 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	500 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	500 mg/kg	
04.2.2.7	숙성 채소 제품	500 mg/kg	
04.2.2.8	조리 및 튀긴 채소, 해조류	500 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	500 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	3000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	3000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폰(과일 제외) 및 스위트소스	500 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	100 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	100 mg/kg	
07.1.3	기타 일반 베이커리 제품 (예. 베이글, 피타, 잉글리시 머핀)	15 mg/kg	
07.2	파인 베이커리 제품	2000 mg/kg	
08.2.1.1	큐어링(염장 포함)한 비열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	2000 mg/kg	
08.2.2	열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	500 mg/kg	
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	500 mg/kg	
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	500 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	1200 mg/kg	
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	160 mg/kg	
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	2000 mg/kg	
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	160 mg/kg	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	1200 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	200 mg/kg	
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	100 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	300 mg/kg	
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	4545 mg/kg	
12.3	식초	300 mg/kg	
12.4	머스타드	320 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	110 mg/kg	
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	500 mg/kg	
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	160 mg/kg	
12.6.3	소스와 그레이비소스용 믹스	300 mg/kg	
12.6.4	맑은 소스 (예. 대두소스, 생선소스)	500 mg/kg	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	200 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	300 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	300 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	500 mg/kg	
13.6	식품 보충제	1200 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	300 mg/kg	
14.1.2.4	채소주스 농축 (액상 및 고형)	300 mg/kg	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	80 mg/kg	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	300 mg/kg	
14.1.3.4	채소넥타 농축 (액상 및 고형)	300 mg/kg	
14.1.4.1	탄산음료	500 mg/kg	
14.1.4.2	비탄산음료, 펀치 및 에이드 포함	500 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.4.3	음료 농축 (액상 및 고형)	2000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	200 mg/kg	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	80 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	80 mg/kg	
14.2.3	와인	80 mg/kg	
14.2.6.2	알코올 함유 15% 미만 증류주	80 mg/kg	
15.0	즉석섭취 사보리(savory)스낵	100 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카 테고리 01 - 15 외 식품	200 mg/kg	

미리스트산, 팔미트산, 스테아린산염 (암모늄, 칼슘, 칼륨, 나트륨)
(Salts of Myristic, Palmitic and Stearic acids (NH₄, Ca, K, Na))

INS: 470

용도: 고결방지제, 유화제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Notes 16 & 71
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Notes 16 & 71
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Notes 16 & 71
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	Note 71
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	Notes 16 & 71
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 71
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Notes 16 & 71
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Notes 16 & 71
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	동물류 포함)		
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	Note 71
12.1	소금	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
12.8	이스트 및 유사제품	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	Note 71

올레인산염 (칼슘, 칼륨, 나트륨) (Salts of Oleic acid (Ca, K, Na))

INS: 470

용도: 고결방지제, 유화제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

젤락 (Shellac)

INS: 904

용도: 증량제, 피막제, 이형제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 79
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	4000 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	10000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	4000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	10000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	20000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폭(과일 제외) 및 스위트소스	4000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폭(과일 제외) 및 스위트소스	10000 mg/kg	
07.2	파인베이커리	GMP	Note 3
13.6	식품 보충제	GMP	Note 3
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	Note 108
15.0	즉석섭취 사보리(savory)스낵	GMP	Note 3

이산화규소 (Silicon Dioxide, Amorphous)

INS: 551

용도: 고결방지제, 충전제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	15000 mg/kg	Note 56
12.1	소금	20000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	10000 mg/kg	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	10000 mg/kg	Note 65

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	10000 mg/kg	Note 65
14.2.3	와인	17 mg/kg	

초산나트륨 (Sodium Acetate)

INS: 262(i)

용도: 산도조절제, 보존료, 금속이온봉쇄제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1	무수 유지	5000 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.2.1	신선 채소, 견과류 및 씨앗류	GMP	
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	6000 mg/kg	
06.2	밀가루 및 전분	6000 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	6000 mg/kg	Note 54
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

알긴산나트륨 (Sodium Alginate)

INS: 401

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	6000 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	5000 mg/kg	
01.4.1	저온살균크림	100 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 힙크림, 저지방크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	15000 mg/kg	
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	8000 mg/kg	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	5000 mg/kg	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	5000 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	10000 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	300 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	5000 mg/kg	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	20000 mg/kg	

알루미늄인산나트륨(Sodium Aluminium Phosphate)

산성알루미늄인산나트륨 (Sodium Aluminium Phosphate-acidic)

INS: 541(i)

염기성알루미늄인산나트륨 (Sodium Aluminium Phosphate-basic)

INS: 541(ii)

용도: 산도조절제, 유화제, 팽창제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.6.4	가공치즈	35000 mg/kg	Note 29
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	2000 mg/kg	Note 6
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	2000 mg/kg	Note 6
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	2000 mg/kg	Note 6
05.1.1	코코아 믹스 (파우더 및 시럽)	2000 mg/kg	Notes 6 & 72
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	GMP	Note 6
06.2	밀가루 및 전분	45000 mg/kg	Note 29
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	2000 mg/kg	Note 6
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브레딩용)	1600 mg/kg	Note 6
07.1	빵 및 일반 베이커리 제품	2000 mg/kg	Note 6
07.2.1	케이크, 쿠키 및 파이 (예. 과일필링 및 커스터드 타입)	2000 mg/kg	Note 6
07.2.2	기타 파인베이커리 (예. 도넛, 스위트롤, 스큐 및 머핀)	2000 mg/kg	Note 6
07.2.3	파인베이커리용 믹스 (예. 케이크, 팬케이크)	15300 mg/kg	Note 29
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	190 mg/kg	Notes 6 & 41

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	2000 mg/kg	Note 6
12.5.1	즉석섭취 수프와 브로스(broth), 통조림, 병포장 및 냉동 포함	2000 mg/kg	Note 6
12.6	소스 및 유사제품	2000 mg/kg	Note 6
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	2000 mg/kg	Note 6
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	190 mg/kg	Note 6

실리코알루미늄산나트륨 (Sodium Aluminosilicate)

INS: 554

용도: 산화방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	15000 mg/kg	Note 56
12.1	소금	20000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	10000 mg/kg	Note 51
14.2.3	와인	GMP	

L-아스코브산나트륨 (Sodium Ascorbate)

INS: 301

용도: 산화방지제, 색도유지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1	무수 유지	200 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1	신선 과일	GMP	
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
06.2	밀가루 및 전분	300 mg/kg	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	500 mg/kg	
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	200 mg/kg	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	1000 mg/kg	Note 70

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피 동물류 포함)	200 mg/kg	
12.8	이스트 및 유사제품	200 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	50 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	3000 mg/kg	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	200 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	300 mg/kg	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	200 mg/kg	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	300 mg/kg	
14.2.3	와인	200 mg/kg	

탄산나트륨 (Sodium Carbonate)

INS: 500(i)

용도: 고결방지제, 산도조절제, 팽창제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.4.1	저온살균크림	2000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	2000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	2000 mg/kg	Note 52
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	2600 mg/kg	Note 54
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	

카복시메틸셀룰로스나트륨 (Sodium Carboxymethyl Cellulose)

INS: 466

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	2000 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	5000 mg/kg	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	5000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	5000 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	2000 mg/kg	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	15000 mg/kg	
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	5000 mg/kg	Note 61
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피 동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	5000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	GMP	Note 51
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	5000 mg/kg	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	5000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	5000 mg/kg	

이초산나트륨 (Sodium Diacetate)

INS: 262(ii)

용도: 산도조절제, 보존료, 금속이온봉쇄제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.0	유지 및 지방 에멀션 (W/O 타입)	GMP	
02.1	무수 유지	1000 mg/kg	
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	GMP	
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	GMP	
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	GMP	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	GMP	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	1000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	3000 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	3000 mg/kg	
07.0	베이커리 제품	4000 mg/kg	
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	1000 mg/kg	
08.3	분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	3000 mg/kg	
10.2	계란가공품	1000 mg/kg	
10.3	보존처리한 계란, 알칼리, 염장, 통조림 계란 포함	1000 mg/kg	
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	2000 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	500 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	2500 mg/kg	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	3000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	150 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	500 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	3000 mg/kg	

구연산이수소나트륨 (Sodium Dihydrogen Citrate)

INS: 331(i)

용도: 산도조절제, 산화방지제, 유화제, 금속이온봉쇄제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	2000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	2000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1	신선 채소, 견과류 및 씨앗류	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피 동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

에리토브산나트륨 (Sodium erythorbate)

INS: 316

용도: 산화방지제, 색도유지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1	무수 유지	100 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	100 mg/kg	Note 52
04.1.1.3	신선 과일 (껍질을 벗기거나 자른)	GMP	
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	1500 mg/kg	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	GMP	

탄산수소나트륨 (Sodium Hydrogen Carbonate)

INS: 500(ii)

용도: 산도조절제, 고결방지제, 팽창제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.4.1	저온살균크림	2000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	2000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	1000 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	2000 mg/kg	Notes 34 & 52
06.2	밀가루 및 전분	45000 mg/kg	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	

수산화나트륨 (Sodium Hydroxide)

INS: 524

용도: 산도조절제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	2000 mg/kg	Notes 34 & 52
06.2	밀가루 및 전분	GMP	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

젖산나트륨 (Sodium Lactate)

INS: 325

용도: 산도조절제, 산화방지제, 증량제, 유화제, 습윤제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.2.1	신선 채소, 견과류 및 씨앗류	GMP	
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	20000 mg/kg	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

세스퀴탄산나트륨 (Sodium Sesquicarbonate)

INS: 500(iii)

용도: 산도조절제, 고결방지제, 팽창제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41

소브산염 (SORBATES)

소브산 (SorbicAcid)

INS: 200

소브산나트륨 (Sodium Sorbate)

INS: 201

소브산칼륨 (Potassium Sorbate)

INS: 202

소브산칼슘 (Calcium Sorbate)

INS: 203

용도: 산화방지제, 보존료, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1	우유 및 버터밀크	1000 mg/kg	Note 42
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜 렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	300 mg/kg	Note 42
01.2.1	발효우유(플레인)	300 mg/kg	Note 42
01.2.2	레닛우유	1000 mg/kg	Note 42
01.3.2	음료 화이트너	200 mg/kg	Note 42
01.6	치즈	3000 mg/kg	Note 42
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀 크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	1000 mg/kg	Note 42
02.1.1	버터오일, 무수유지방, 기(ghee)	1000 mg/kg	Note 42
02.2.1	에멀션(지방 최소 80% 이상 포함)	1000 mg/kg	Note 42
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	2000 mg/kg	Note 42
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	1000 mg/kg	Note 42
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	1000 mg/kg	Note 42
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	1000 mg/kg	Note 42
04.1.1	신선 과일	1000 mg/kg	Note 42
04.1.2.1	냉동 과일	1000 mg/kg	Note 42

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.2.2	건조 과일	2000 mg/kg	Note 42
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	2000 mg/kg	Note 42
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	1000 mg/kg	Note 42
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	1500 mg/kg	Note 42
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	1000 mg/kg	Note 42
04.1.2.7	당절임 과일	1000 mg/kg	Note 42
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 튀레, 과일 토핑 및 코코넛 우유 포함	1500 mg/kg	Note 42
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	1000 mg/kg	Note 42
04.1.2.10	숙성 과일제품	1000 mg/kg	Note 42
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	1000 mg/kg	Note 42
04.1.2.12	조리 및 튀긴 과일	1200 mg/kg	Note 42
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	2000 mg/kg	Note 42
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	1000 mg/kg	Note 42
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 튀레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	2000 mg/kg	Note 42
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	2000 mg/kg	Note 42
04.2.2.7	숙성 채소 제품	1000 mg/kg	Note 42
04.2.2.8	조리 및 튀긴 채소, 해조류	2000 mg/kg	Note 42
05.1.1	코코아 믹스 (파우더 및 시럽)	1500 mg/kg	Note 42
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	1500 mg/kg	Note 42
05.1.3	코코아 및 초콜릿 제품 (예. 밀크초콜릿 바, 초콜릿 플레이크, 화이트 초콜릿) 식품 카테고리 05.1.1, 05.1.2, 05.1.4 이외	1000 mg/kg	Note 42
05.1.4	모조 초콜릿 및 초콜릿 대체품	1500 mg/kg	Note 42
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	2000 mg/kg	Note 42
05.3	츄잉껌	1500 mg/kg	Note 42
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	1500 mg/kg	Note 42
06.2	밀가루 및 전분	1000 mg/kg	Note 42
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	2000 mg/kg	Note 42
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	1000 mg/kg	Note 42

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브레딩용)	2000 mg/kg	Note 42
07.0	베이커리 제품	2000 mg/kg	Note 42
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	2000 mg/kg	Note 42
08.3	분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	2000 mg/kg	Note 42
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	GMP	Note 42
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	2000 mg/kg	Note 42
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	2000 mg/kg	Note 42
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	2000 mg/kg	Note 42
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	2000 mg/kg	Note 42
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	2000 mg/kg	Notes 42 & 82
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	2000 mg/kg	Note 42
09.3	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	2000 mg/kg	Note 42
10.2.1	액상 전란	5000 mg/kg	Note 42
10.2.2	냉동 계란	1000 mg/kg	Note 42
10.2.3	건조 및 열처리 응고 계란	1000 mg/kg	Note 42
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	1000 mg/kg	Note 42
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토픽 포함)	1000 mg/kg	Note 42
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	1000 mg/kg	Note 42
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	1000 mg/kg	Note 42
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	1000 mg/kg	Note 42
12.3	식초	1000 mg/kg	Note 42
12.4	머스타드	1500 mg/kg	Note 42
12.5	수프와 브로스(broth)	1000 mg/kg	Note 42
12.6	소스 및 유사제품	2000 mg/kg	Note 42
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	3350 mg/kg	Note 42
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5,	1500 mg/kg	Note 42

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외		
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	1500 mg/kg	Note 42
13.4	체중조절용 조제식	1500 mg/kg	Note 42
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	2000 mg/kg	Note 42
13.6	식품 보충제	2000 mg/kg	Note 42
14.1.1.2	식용 물 및 소다류	200 mg/kg	Note 42
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	2100 mg/kg	Note 42
14.1.2.2	캔포장 및 병포장 (저온살균) 채소주스	1000 mg/kg	Note 42
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	1000 mg/kg	Note 42
14.1.2.4	채소주스 농축 (액상 및 고형)	1000 mg/kg	Note 42
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	2000 mg/kg	Note 42
14.1.3.2	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	1000 mg/kg	Note 42
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	1000 mg/kg	Note 42
14.1.3.4	채소넥타 농축 (액상 및 고형)	1000 mg/kg	Note 42
14.1.4.1	탄산음료	1000 mg/kg	Note 42
14.1.4.2	비탄산음료, 펀치 및 에이드 포함	1000 mg/kg	Note 42
14.1.4.3	음료 농축 (액상 및 고형)	1500 mg/kg	Note 42
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	1000 mg/kg	Note 42
14.2.1	맥주 및 맥아음료	500 mg/kg	Note 42
14.2.2	사과주 및 페리	1000 mg/kg	Note 42
14.2.3	와인	2000 mg/kg	Note 42
14.2.4	과일와인	1000 mg/kg	Note 42
14.2.5	꿀술	1000 mg/kg	Note 42
14.2.6	증류주	600 mg/kg	Note 42
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과 경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	1000 mg/kg	Note 42
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포 함 (예. 건조 과일)	1000 mg/kg	Note 42
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카 테고리 01 - 15 외 식품	1000 mg/kg	Note 42

소르비탄지방산에스테르 (Sorbitan Monostearate)

INS: 491

소르비탄지방산에스테르 (Sorbitan Tristearate)

INS: 492

소르비탄지방산에스테르 (Sorbitan Monolaurate)

INS: 493

소르비탄지방산에스테르 (Sorbitan Monooleate)

INS: 494

소르비탄지방산에스테르 (Sorbitan Monopalmitate)

INS: 495

용도: 유화제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	5000 mg/kg	
01.3.2	음료 화이트너	5000 mg/kg	
01.4.4	크림 유사제품	5000 mg/kg	
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	4000 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	5000 mg/kg	
02.0	유지 및 지방 에멀션 (W/O 타입)	30000 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	1200 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	25 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 쥬레, 과일 토폰 및 코코넛 우유 포함	5000 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	5000 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	10000 mg/kg	
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	5000 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	5000 mg/kg	
05.0	제과류	20000 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	5000 mg/kg	
07.1.1	빵과 롤	10000 mg/kg	
07.1.2	크래커, 스위트 크래커 제외	5000 mg/kg	Note 11
07.1.3	기타 일반 베이커리 제품 (예. 베이글, 피타, 잉글리시 머핀)	10000 mg/kg	Note 11

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
07.1.4	빵 고물과 빵가루를 포함한 빵 타입 제품	5000 mg/kg	Note 11
07.1.5	찐빵 및 번	5000 mg/kg	Note 11
07.2	파인 베이커리 제품	10000 mg/kg	
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	3500 mg/kg	
10.2	계란가공품	500 mg/kg	
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	5000 mg/kg	
12.5.1	즉석섭취 수프와 브로스(broth), 통조림, 병포장 및 냉동 포함	250 mg/kg	
12.5.2	수프와 브로스(broth) 믹스	250 mg/kg	
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	5000 mg/kg	
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	10000 mg/kg	
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	4000 mg/kg	
12.6.3	소스와 그레이비소스용 믹스	5000 mg/kg	
12.8	이스트 및 유사제품	15000 mg/kg	Note 104
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	5000 mg/kg	Note 83
13.4	체중조절용 조제식	5000 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	GMP	
13.6	식품 보충제	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	500 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	5000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	800 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	5000 mg/kg	
14.2.3	와인	GMP	

D-소비톨 (Sorbitol)

D-소비톨액 (Sorbitol Syrup)

INS: 420

용도: 증량제, 유화제, 습윤제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 감미료, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	5000 mg/kg	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	GMP	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	35000 mg/kg	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

초산전분 (Starch Acetate)

초산전분(무수초산에 의한 에스테르화반응) (Starch acetate, Esterified with Acetic Anhydride)

INS: 1420

초산전분(초산비닐에 의한 에스테르화반응) (Starch acetate, Esterified with Vinyl Acetate)

INS: 1421

용도: 증량제,유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	10000 mg/kg	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	50000 mg/kg	

옥테닐호박산나트륨전분 (Starch Sodium Octenyl Succinate)

INS: 1450

용도: 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	50000 mg/kg	

스테아릴젯산나트륨 (Sodium Stearoyl Lactylate)

INS: 481(i)

스테아릴젯산칼슘 (Calcium Stearoyl Lactylate)

INS: 482(i)

용도: 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	5000 mg/kg	
01.3.2	음료 화이트너	5000 mg/kg	
01.4.4	크림 유사제품	10000 mg/kg	Note 2
01.5.1	우유분말 및 크림분말(플레인)	2000 mg/kg	
01.6.5	치즈 유사제품	2000 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	10000 mg/kg	
02.1	무수 유지	3000 mg/kg	
02.2	지방 에멀션 (W/O 타입)	10000 mg/kg	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	20000 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	5000 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	5000 mg/kg	Note 15
04.1.2.7	당절임 과일	2000 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토핑 및 코코넛 우유 포함	187 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	10000 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	10000 mg/kg	
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	5000 mg/kg	Note 76
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	5000 mg/kg	Note 2
05.1.1	코코아 믹스 (파우더 및 시럽)	2000 mg/kg	
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	5000 mg/kg	Note 2
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	5000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	20000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	10000 mg/kg	
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	4000 mg/kg	
06.2	밀가루 및 전분	5000 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	5000 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	4500 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	6000 mg/kg	
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브레딩용)	7500 mg/kg	Note 2
07.0	베이커리 제품	10000 mg/kg	
08.2.2	열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	4000 mg/kg	
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	4000 mg/kg	
10.2	계란가공품	500 mg/kg	
10.2.3	건조 및 열처리 응고 계란	5000 mg/kg	
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	10000 mg/kg	
12.4	머스타드	2500 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	2500 mg/kg	
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	10000 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	2000 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	2000 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	2000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	2000 mg/kg	Note 2
14.2.6	증류주	8000 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	5000 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	2500 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	5000 mg/kg	

주석산스테아릴 (Stearyl Tartrate)

INS: 483

용도: 유화제, 밀가루개량제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	5000 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	5000 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	5000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	5000 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	5000 mg/kg	
07.0	베이커리 제품	4000 mg/kg	
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	5000 mg/kg	

수크랄로스 (Sucralose)

INS: 955

용도: 감미료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	300 mg/kg	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	250 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	400 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	250 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	400 mg/kg	
04.1.2.1	냉동 과일	150 mg/kg	
04.1.2.2	건조 과일	150 mg/kg	
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	150 mg/kg	
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균한)과일	450 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	450 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	800 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	800 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토폭 및 코코넛 우유 포함	450 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	1250 mg/kg	
04.1.2.10	숙성 과일제품	150 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	250 mg/kg	
04.1.2.12	조리 및 튀긴 과일	150 mg/kg	
04.2.2.1	냉동 채소	150 mg/kg	
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	150 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	450 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	150 mg/kg	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	1500 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	500 mg/kg	
04.2.2.7	숙성 채소 제품	150 mg/kg	
04.2.2.8	조리 및 튀긴 채소, 해조류	150 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	1500 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	1500 mg/kg	
05.3	츄잉껌	5000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	1000 mg/kg	
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	600 mg/kg	
06.2	밀가루 및 전분	600 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	1000 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	600 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	1250 mg/kg	
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브레딩용)	600 mg/kg	
06.7	떡 (동양식만 포함)	600 mg/kg	
07.1	빵 및 일반 베이커리 제품	750 mg/kg	
07.2.1	케이크, 쿠키 및 파이 (예. 과일필링 및 커스터드 타입)	750 mg/kg	
07.2.2	기타 파인베이커리 (예. 도넛, 스위트롤, 스콘 및 머핀)	800 mg/kg	
07.2.3	파인베이커리용 믹스 (예. 케이크, 팬케이크)	750 mg/kg	
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	450 mg/kg	
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	450 mg/kg	
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	250 mg/kg	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (텍스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설	1500 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	탕 토픽 포함)		
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	1500 mg/kg	
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	700 mg/kg	
12.4	머스타드	400 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	1250 mg/kg	
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대 두소스)	1250 mg/kg	
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	1250 mg/kg	
12.6.3	소스와 그레이비소스용 믹스	450 mg/kg	
12.6.4	맑은 소스 (예. 대두소스, 생선소스)	450 mg/kg	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	1250 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	400 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	1250 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	800 mg/kg	
14.1.2.1	통조림 및 병조림(저온살균)과일주스	250 mg/kg	
14.1.2.2	캔포장 및 병포장 (저온살균) 채소주스	250 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	1250 mg/kg	
14.1.2.4	채소주스 농축 (액상 및 고형)	1250 mg/kg	
14.1.3.1	통조림 및 병조림(저온살균)과일넥타	250 mg/kg	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	1250 mg/kg	
14.1.3.4	채소넥타 농축 (액상 및 고형)	1250 mg/kg	
14.1.4.1	탄산음료	600 mg/kg	
14.1.4.2	비탄산음료, 펀치 및 에이드 포함	600 mg/kg	
14.1.4.3	음료 농축 (액상 및 고형)	1250 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	250 mg/kg	
14.2	알코올음료, 무알코올 및 저알코올 포함	700 mg/kg	
15.0	즉석섭취 사보리(savory)스낵	1000 mg/kg	

수크로글리세라이드 (Sucroglycerides)

INS: 474

용도: 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	5000 mg/kg	
01.3.2	음료 화이트너	20000 mg/kg	
01.5.1	우유분말 및 크림분말(플레인)	10000 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	5000 mg/kg	
02.2	지방 에멀션 (W/O 타입)	10000 mg/kg	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	10000 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	10000 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	5000 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	5000 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	5000 mg/kg	
05.1.1	코코아 믹스 (파우더 및 시럽)	10000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	5000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	15000 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	5000 mg/kg	
07.2	파인 베이커리 제품	10000 mg/kg	
08.2.2	열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	5000 mg/kg	Note 15
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	5000 mg/kg	Note 15
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	5000 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	2000 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	10000 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	5000 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	5000 mg/kg	
13.6	식품 보충제	GMP	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	5000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	1000 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	5000 mg/kg	
14.2.4	과일와인	5000 mg/kg	
14.2.5	꿀술	5000 mg/kg	
14.2.6	증류주	5000 mg/kg	

자당지방산에스테르 (Sucrose Esters of Fatty Acids)

INS: 473

용도: 보조제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	5000 mg/kg	
01.3.2	음료 화이트너	20000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림	GMP	
01.4.4	크림 유사제품	GMP	
01.5.1	우유분말 및 크림분말(플레인)	10000 mg/kg	
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	10000 mg/kg	
01.6.4	가공치즈	10000 mg/kg	
01.6.5	치즈 유사제품	10000 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	10000 mg/kg	
02.1.2	식물성 유지	5000 mg/kg	
02.1.2	식물성 유지	10000 mg/kg	
02.2	지방 에멀션 (W/O 타입)	10000 mg/kg	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	10000 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	10000 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	5000 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토폰 및 코코넛 우유 포함	1500 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	5000 mg/kg	
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	3000 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	5000 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	10000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	10000 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	20000 mg/kg	
05.3	츄잉껌	15000 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폭(과일 제외) 및 스위트소스	10000 mg/kg	
06.0	곡류 및 곡류 가공품 (뿌리 및 줄기(괴경), 콩류 및 콩과식물 전분 및 밀가루를 포함하나, 식품 카테고리 07.0의 베이커리용 제외)	10000 mg/kg	
07.1	빵 및 일반 베이커리 제품	GMP	
07.2	파인 베이커리 제품	10000 mg/kg	
08.2.2	열처리 가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	5000 mg/kg	Note 15
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	5000 mg/kg	Note 15
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	5000 mg/kg	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	10000 mg/kg	
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	10000 mg/kg	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	10000 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	5000 mg/kg	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (텍스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토폭 포함)	5000 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	5000 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	10000 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	5000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	5000 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	5000 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	5000 mg/kg	
13.6	식품 보충제	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.4.1	탄산음료	1000 mg/kg	
14.1.4.2	비탄산음료, 펀치 및 에이드 포함	5000 mg/kg	
14.1.4.3	음료 농축 (액상 및 고형)	10000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	5000 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	5000 mg/kg	
14.2.4	과일와인	5000 mg/kg	
14.2.5	꿀술	5000 mg/kg	
14.2.6	증류주	5000 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과 경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	10000 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카 테고리 01 - 15 외 식품	10000 mg/kg	

무수아황산 (Sulphur Dioxide)

INS: 220

아황산나트륨 (Sodium Sulphite)

INS: 221

산성아황산나트륨 (Sodium Hydrogen Sulphite)

INS: 222

메타중아황산나트륨 (Sodium Metabisulphite)

INS: 223

메타중아황산칼륨 (Potassium Metabisulphite)

INS: 224

아황산칼륨 (Potassium Sulphite)

INS: 225

칼슘히드로젠설파이트 (Calcium Hydrogen Sulphite)

INS: 227

아황산칼륨 (Potassium Bisulphite)

INS: 228

티오황산나트륨 (Sodium Thiosulphate)

INS: 539

용도: 산도조절제, 보조제, 산화방지제, 표백제(밀가루용 아님), 밀가루개량제, 보존료, 금속이온봉쇄제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	50 mg/kg	Notes 12 & 44

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.6.4.1	플레인 가공치즈	300 mg/kg	Note 44
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	100 mg/kg	Note 44
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	100 mg/kg	Note 44
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	30 mg/kg	Note 44
04.1.2.1	냉동 과일	500 mg/kg	Note 44
04.1.2.2	건조 과일	3000 mg/kg	Note 44
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	350 mg/kg	Note 44
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	350 mg/kg	Note 44
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	3000 mg/kg	Note 44
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	Note 44
04.1.2.7	당절임 과일	350 mg/kg	Note 44
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토폰 및 코코넛 우유 포함	3000 mg/kg	Note 44
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	750 mg/kg	Note 44
04.1.2.10	숙성 과일제품	350 mg/kg	Note 44
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	350 mg/kg	Note 44
04.1.2.12	조리 및 튀긴 과일	GMP	Note 44
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자른, 세절한)	500 mg/kg	Note 44
04.2.2.1	냉동 채소	750 mg/kg	Note 44
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	2500 mg/kg	Notes 44 & 105
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	750 mg/kg	Note 44
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	750 mg/kg	Note 44
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	2000 mg/kg	Note 44
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	800 mg/kg	Note 44
04.2.2.7	숙성 채소 제품	1000 mg/kg	Note 44
04.2.2.8	조리 및 튀긴 채소, 해조류	750 mg/kg	Note 44
05.1.1	코코아 믹스 (파우더 및 시럽)	2000 mg/kg	Note 44
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	2000 mg/kg	Note 44
05.1.3	코코아 및 초콜릿 제품 (예. 밀크초콜릿 바, 초콜릿 플레이크, 화이트 초콜릿) 식품 카테고리	150 mg/kg	Note 44

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	05.1.1, 05.1.2, 05.1.4 이외		
05.1.4	모조 초콜릿 및 초콜릿 대체품	2000 mg/kg	Note 44
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	2000 mg/kg	Note 44
05.3	츄잉껌	2000 mg/kg	Note 44
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	150 mg/kg	Note 44
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	400 mg/kg	Note 44
06.2	밀가루 및 전분	900 mg/kg	Note 44
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	20 mg/kg	Note 44
07.1.1	빵과 롤	100 mg/kg	Note 29
07.1.3	기타 일반 베이커리 제품 (예. 베이글, 피타, 잉글리시 머핀)	50 mg/kg	Note 44
07.1.4	빵 고물과 빵가루를 포함한 빵 타입 제품	500 mg/kg	Note 44
07.2	파인 베이커리 제품	300 mg/kg	Note 44
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	450 mg/kg	Note 44
08.3	분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	500 mg/kg	Note 44
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	500 mg/kg	Note 44
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	200 mg/kg	Note 44
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	300 mg/kg	Note 44
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	50 mg/kg	Note 44
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	450 mg/kg	Note 44
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	300 mg/kg	Note 44
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토핑 포함)	500 mg/kg	Note 44
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	40 mg/kg	Note 44
12.1	소금	1000 mg/kg	Note 29
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	500 mg/kg	Note 44
12.3	식초	200 mg/kg	Note 44
12.4	머스타드	250 mg/kg	Notes 44 & 106
12.5	수프와 브로스(broth)	1000 mg/kg	Note 44
12.6	소스 및 유사제품	300 mg/kg	Note 44
12.9	단백질 제품	500 mg/kg	Note 44

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	600 mg/kg	Note 44
14.1.2.2	캔포장 및 병포장 (저온살균) 채소주스	500 mg/kg	Note 44
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	500 mg/kg	Notes 44 & 107
14.1.2.4	채소주스 농축 (액상 및 고형)	70 mg/kg	Note 44
14.1.3	과일 및 채소넥타	50 mg/kg	Note 44
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	70 mg/kg	Note 44
14.1.3.4	채소넥타 농축 (액상 및 고형)	70 mg/kg	Note 44
14.1.4.1	탄산음료	115 mg/kg	Note 44
14.1.4.2	비탄산음료, 펀치 및 에이드 포함	250 mg/kg	Note 44
14.1.4.3	음료 농축 (액상 및 고형)	350 mg/kg	Note 44
14.2	알코올음료, 무알코올 및 저알코올 포함	350 mg/kg	Notes 44 & 103
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	200 mg/kg	Note 44
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	500 mg/kg	Note 44
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	500 mg/kg	Note 44

식용색소황색제5호 (Sunset Yellow FCF)

INS: 110

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	300 mg/kg	
01.2.1	발효우유(플레인)	12 mg/kg	Note 12
01.6.1	비숙성 치즈	GMP	Note 3
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	100 mg/kg	
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 3
01.6.4	가공치즈	200 mg/kg	
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	Note 3
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	300 mg/kg	
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	300 mg/kg	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	300 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	300 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.1.2.2	건조 과일	50 mg/kg	
04.1.2.4	통조림 및 병조림(저온살균)과일	200 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	500 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고 리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	300 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토핑 및 코 코넛 우유 포함	500 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	300 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	369 mg/kg	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	300 mg/kg	Note 76
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	200 mg/kg	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터	100 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	200 mg/kg	
04.2.2.7	숙성 채소 제품	200 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	400 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	400 mg/kg	
05.3	츄잉껌	300 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	500 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	350 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	300 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	300 mg/kg	
07.0	베이커리 제품	300 mg/kg	
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	500 mg/kg	Note 16
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	500 mg/kg	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
08.3.1.1	큐어링(염장 포함)한 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	500 mg/kg	Note 16
08.3.1.2	큐어링(염장 포함) 및 건조 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	135 mg/kg	
08.3.1.3	숙성 비열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	500 mg/kg	Note 16
08.3.2	열처리 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	500 mg/kg	Note 16
08.3.3	냉동 분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	500 mg/kg	Note 16
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	500 mg/kg	Note 16
09.1.1	신선 생선	300 mg/kg	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	500 mg/kg	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	500 mg/kg	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	250 mg/kg	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 22
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	500 mg/kg	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	500 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가 공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	300 mg/kg	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자 당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 당 토폰 포함)	300 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	300 mg/kg	
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	300 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	500 mg/kg	
12.4	머스타드	300 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	300 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	500 mg/kg	
12.9	단백질 제품	200 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	50 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	50 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	50 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	50 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품 카테고리 13.1 - 13.4 제외	300 mg/kg	
13.6	식품 보충제	300 mg/kg	
14.1.2.1	통조림 및 병조림(저온살균)과일주스	GMP	
14.1.2.2	캔포장 및 병포장 (저온살균) 채소주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	300 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음 료, 미립자 음료 포함	300 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	200 mg/kg	
14.2.3.4	아로마와인	200 mg/kg	
14.2.4	과일와인	200 mg/kg	
14.2.6.1	알코올 함유 15% 이상 증류주	300 mg/kg	
14.2.6.2	알코올 함유 15% 미만 증류주	200 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과 경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	300 mg/kg	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포 함 (예. 건조 과일)	100 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카 테고리 01 - 15 외 식품	500 mg/kg	

탈크 (Talc)

INS: 553(iii)

용도: 고결방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	GMP	
12.1	소금	20000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	10000 mg/kg	Note 51

탄닌산 (Tannic Acid (Tannins, Food Grade))

INS: 181

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	400 mg/kg	
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	GMP	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	50 mg/kg	Note 7
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	50 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	50 mg/kg	
05.1.2	코코아 기반 스프레드, 필링 포함	50 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	400 mg/kg	
05.3	츄잉껌	GMP	
07.0	베이커리 제품	100 mg/kg	
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	10 mg/kg	
08.3	분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	10 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	50 mg/kg	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	150 mg/kg	
14.2.2	사과주 및 페리	200 mg/kg	
14.2.3	와인	200 mg/kg	
14.2.3	와인	3000 mg/kg	
14.2.4	과일와인	GMP	
14.2.4	과일와인	150 mg/kg	
14.2.5	꿀술	GMP	
14.2.5	꿀술	150 mg/kg	
14.2.6	증류주	GMP	
14.2.6	증류주	150 mg/kg	

타라검 (Tara Gum)

INS: 417

용도: 증점제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1	우유 및 버터밀크	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	GMP	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	
04.1.1.3	신선 과일 (껍질을 벗기거나 자른)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자 른, 세절한)	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
06.1	통곡, 분쇄곡 및 플레이크 곡물 (쌀 포함)	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 52
08.1.1	신선 육류, 가공육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	
08.1.2	신선 육류, 가공육, 수렵육	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 73
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 73
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피 동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	1000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.1.2.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일넥타	GMP	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	GMP	

글리세린주석산초산지방산에스테르(혼합형)

(Tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol (mixed))

INS: 472f

용도: 유화제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	10000 mg/kg	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

주석산염 (Tartrates)

주석산 (Tartaric Acid(L+)-)

INS: 334

L-주석산수소나트륨 (Monosodium Tartrate)

INS: 335i

L-주석산나트륨 (Disodium Tartrate)

INS: 335ii

L-주석산수소칼륨 (Monopotassium Tartrate)

INS: 336i

주석산칼륨 (Dipotassium Tartrate)

INS: 336ii

주석산칼륨나트륨 (Potassium sodium L(+)-Tartrate)

INS: 337

용도: 고결방지제, 산도조절제, 산화방지제, 증량제, 유화제, 밀가루개량제, 습윤제, 보존료, 팽창제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1	발효우유(플레인)	GMP	Note 45
01.6.1	비숙성 치즈	26170 mg/kg	Notes 5 & 45
01.6.2	숙성치즈	GMP	Note 45
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 45
01.6.4	가공치즈	34900 mg/kg	Note 45
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	Note 45
01.6.6	유청단백질치즈	GMP	Note 45
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	2000 mg/kg	Note 45
02.0	유지 및 지방 에멀션 (W/O 타입)	GMP	Note 45
02.1	무수 유지	GMP	Note 45
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 45
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	100 mg/kg	Note 45
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	GMP	Note 45
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	GMP	Notes 2 & 45
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	2000 mg/kg	Note 45
04.1.1	신선 과일	1300 mg/kg	Note 45
04.1.2.1	냉동 과일	1300 mg/kg	Note 45
04.1.2.2	건조 과일	1300 mg/kg	Note 45
04.1.2.3	식초, 오일, 소금물에 절인 과일	1300 mg/kg	Note 45
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	1300 mg/kg	Note 45
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	3000 mg/kg	Note 45
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고리 04.1.2.5 제외	3000 mg/kg	Note 45
04.1.2.7	당절임 과일	1300 mg/kg	Note 45
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 튀레, 과일 토폰 및 코코넛 우유 포함	1300 mg/kg	Note 45
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	1300 mg/kg	Note 45
04.1.2.10	숙성 과일제품	1300 mg/kg	Note 45
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	10000 mg/kg	Note 45

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.2.12	조리 및 튀긴 과일	1300 mg/kg	Note 45
04.2.1	신선 채소, 견과류 및 씨앗류	1300 mg/kg	Note 45
04.2.2.1	냉동 채소	1300 mg/kg	Note 45
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	1300 mg/kg	Note 45
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	15000 mg/kg	Note 45
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	10000 mg/kg	Note 45
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	1300 mg/kg	Note 45
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	2000 mg/kg	Note 45
04.2.2.7	숙성 채소 제품	1300 mg/kg	Note 45
04.2.2.8	조리 및 튀긴 채소, 해조류	1300 mg/kg	Note 45
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	10000 mg/kg	Note 45
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	20000 mg/kg	Note 45
05.3	츄잉껌	30000 mg/kg	Note 45
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토폭(과일 제외) 및 스위트소스	8000 mg/kg	Note 45
06.2	밀가루 및 전분	GMP	Note 45
06.4.1	생파스타 및 면류 및 유사제품	GMP	Note 45
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	2860 mg/kg	Note 45
07.0	베이커리 제품	10000 mg/kg	Note 45
08.0	육류 및 식육가공품, 가금육 및 수렵육 포함	GMP	Note 45
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	2000 mg/kg	Note 45
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	GMP	Note 45
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	7500 mg/kg	Note 45
12.4	머스타드	5000 mg/kg	Note 45
12.5	수프와 브로스(broth)	5000 mg/kg	Note 45
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	5000 mg/kg	Note 45
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	3000 mg/kg	Note 45
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	5000 mg/kg	Note 45
12.6.3	소스와 그레이비소스용 믹스	GMP	Note 45
12.6.4	맑은 소스 (예. 대두소스, 생선소스)	GMP	Note 45

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	5000 mg/kg	Note 45
14.1.2	과일 및 채소주스	4000 mg/kg	Note 45
14.1.3	과일 및 채소넥타	1600 mg/kg	Note 45
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	3000 mg/kg	Note 45
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	3000 mg/kg	Note 45
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	3000 mg/kg	Note 45
14.2.1	맥주 및 맥아음료	2000 mg/kg	Note 45
14.2.2	사과주 및 페리	2000 mg/kg	Note 45
14.2.3.1	스틸와인	9000 mg/kg	Note 45
14.2.3.2	탄산/비탄산 와인	2560 mg/kg	Note 45
14.2.3.3	알코올강화 와인 및 리큐어(liqueur) 와인	2560 mg/kg	Note 45
14.2.3.4	아로마와인	2560 mg/kg	Note 45
14.2.4	과일와인	GMP	Note 45
14.2.5	꿀술	GMP	Note 45
14.2.6	증류주	3000 mg/kg	Note 45
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카테고리 01 - 15 외 식품	600 mg/kg	Notes 2 & 45

식용색소황색제4호 (Tartrazine)

INS: 102

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.2	유제품 기반 음료, 향첨가 및 발효된 (예. 초콜렛 우유, 코코아, 에그노그, 드링킹요거트, 유청 기반 음료)	300 mg/kg	
01.2.1	발효우유(플레인)	18 mg/kg	Note 12
01.3.2	음료 화이트너	300 mg/kg	
01.6.1	비숙성 치즈	GMP	Note 3
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	100 mg/kg	
01.6.3	유청치즈	GMP	Note 3
01.6.4	가공치즈	200 mg/kg	
01.6.5	치즈 유사제품	GMP	Note 3
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	300 mg/kg	
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	300 mg/kg	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	300 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	300 mg/kg	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.1.2.2	건조 과일	200 mg/kg	
04.1.2.4	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 채소넥타	200 mg/kg	
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	500 mg/kg	
04.1.2.6	과일 기반 스프레드 (예. 처트니), 식품 카테고 리 04.1.2.5 제외	500 mg/kg	
04.1.2.7	당절임 과일	300 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토핑 및 코 코넛 우유 포함	500 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	300 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	300 mg/kg	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	500 mg/kg	Note 16
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	300 mg/kg	
04.2.2.3	식초, 오일, 소금물 및 대두소스에 절인 채소 및 해조류	500 mg/kg	
04.2.2.4	통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	200 mg/kg	
04.2.2.6	채소, 견과류 및 씨앗류 가공용 재료 (예. 채소 디저트 및 소스, 당절임 채소, 대두 커드), 식품 카테고리 이외	200 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	300 mg/kg	
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	300 mg/kg	
05.3	츄잉껌	300 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이커리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	500 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	300 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	300 mg/kg	
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타 피오카푸딩)	300 mg/kg	
07.0	베이커리 제품	300 mg/kg	
08.0	육류 및 식육가공품, 가금육 및 수렵육 포함	500 mg/kg	Note 16
09.1.1	신선 생선	300 mg/kg	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	500 mg/kg	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	500 mg/kg	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	250 mg/kg	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 22
09.3.1	젤리 및 마리네이드한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.2	식초나 소금물에 절인 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	Note 16
09.3.3	연어 대체품, 캐비어 및 기타 어란류	500 mg/kg	
09.3.4	반보존처리한 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함) (예. 생선 페이스트), 식품 카테고리 09.3.1 - 09.3.3 제외	500 mg/kg	
09.4	보존처리한 (통조림 및 숙성) 수산물 및 수산가 공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	500 mg/kg	
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	300 mg/kg	
11.1	백설탕 및 반백설탕 (수크로스 및 사카로스(자 당)), 과당, 포도당 (덱스트로스), 자일로스; 설탕 용액 및 시럽, (부분)전화당 (당밀, 트리클 및 설탕 토픽 포함)	300 mg/kg	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	300 mg/kg	
11.4	식탁용 감미료, 고농도 감미료 포함	300 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	500 mg/kg	
12.4	머스타드	300 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	300 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	500 mg/kg	
12.9	단백질 제품	100 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	50 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	50 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	50 mg/kg	
13.4	체중조절용 조제식	50 mg/kg	
13.5	다이어트 식품 (예. 체중조절용 보충식), 식품	300 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	카테고리 13.1 - 13.4 제외		
13.6	식품 보충제	300 mg/kg	
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	GMP	
14.1.2.2	캔포장 및 병포장 (저온살균) 채소주스	GMP	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	300 mg/kg	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	300 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음 료, 미립자 음료 포함	300 mg/kg	
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP	
14.2.2	사과주 및 페리	200 mg/kg	
14.2.3.4	아로마와인	200 mg/kg	
14.2.4	과일와인	200 mg/kg	
14.2.6.1	알코올 함유 15% 이상 증류주	300 mg/kg	
14.2.6.2	알코올 함유 15% 미만 증류주	200 mg/kg	
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과 경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	300 mg/kg	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포 함 (예. 건조 과일)	100 mg/kg	
16.0	혼합식품 (예. 캐서롤, 미트파이, 다진고기) - 카 테고리 01 - 15 외 식품	500 mg/kg	

터셔리부틸히드로퀴논 (Tertiary Butylhydroquinone)

INS: 319

용도: 산화방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.3.1	연유(플레인)	200 mg/kg	Note 88
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀 크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	200 mg/kg	
02.0	유지 및 지방 에멀션 (W/O 타입)	200 mg/kg	Note 15
02.1	무수 유지	200 mg/kg	
02.2	지방 에멀션 (W/O 타입)	200 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	200 mg/kg	Note 15
04.1.2.2	건조 과일	200 mg/kg	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	200 mg/kg	Note 15
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	200 mg/kg	Note 15
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기 반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	200 mg/kg	Note 15
05.3	츄잉껌	750 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.4	장식용 당과류 (예, 파인베이크리용), 토핑(과일 제외) 및 스위트소스	200 mg/kg	Note 15
07.1.1	빵과 롤	200 mg/kg	
07.1.2	크래커, 스위트 크래커 제외	200 mg/kg	
07.1.3	기타 일반 베이커리 제품 (예. 베이글, 피타, 잉글리시 머핀)	200 mg/kg	
07.1.4	빵 고물과 빵가루를 포함한 빵 타입 제품	200 mg/kg	
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	100 mg/kg	Note 15
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	100 mg/kg	Note 15
08.3	분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	100 mg/kg	Note 15
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	1000 mg/kg	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	200 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	200 mg/kg	Note 15
12.4	머스타드	200 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	200 mg/kg	Note 15
12.6	소스 및 유사제품	200 mg/kg	Note 15
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	1000 mg/kg	Note 15
15.0	즉석섭취 사보리(savory)스낵	200 mg/kg	Note 15

토마틴 (Thaumatococin)

INS: 957

용도: 감미료, 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	500 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	400 mg/kg	Note 51

이산화티타늄 (Titanium Dioxide)

INS: 171

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방크림	GMP	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	1000 mg/kg	Note 94
09.1.1	신선 생선	GMP	Note 50
09.1.2	신선 연체류, 갑각류 및 극피동물류	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 95
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	GMP	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 22
10.1	신선 계란	GMP	Notes 3 & 4
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	
14.2.3.2	탄산/비탄산 와인	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

토코페롤(혼합형) (Tocopherols Concentrate, Mixed)

INS: 306

α-토코페롤 (Alpha-Tocopherol)

INS: 307

용도: 산화방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1	우유 및 유제품 기반 음료	200 mg/kg	
01.2	발효 및 레닛우유 제품 (플레인), 카테고리 01.1.2 (유제품 기반 음료) 제외	200 mg/kg	
01.3	연유 및 유사제품	200 mg/kg	
01.4	크림 및 유사제품(플레인)	200 mg/kg	
01.5.1	우유분말 및 크림분말(플레인)	5000 mg/kg	
01.5.2	우유 및 크림분말 유사제품	200 mg/kg	
01.5.3	우유 및 크림(혼합)분말(플레인 및 향첨가)	200 mg/kg	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.6	치즈	200 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	200 mg/kg	
01.7	유제품 기반 디저트 (예. 아이스크림, 아이스밀크, 푸딩, 과일 및 향첨가 요거트)	500 mg/kg	
01.8	유청 및 유청제품, 유청치즈 제외	200 mg/kg	
02.1.1	버터오일, 무수유지방, 기(ghee)	500 mg/kg	
02.1.2	식물성 유지	300 mg/kg	
02.1.3	돈지, 우지, 생선 기름 및 기타 동물성 지방	300 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	
02.2.1.2	마가린 및 유사제품 (예. 버터마가린 혼합물)	500 mg/kg	
02.2.2	에멀션 (지방 최대 80% 미만 포함) (예. 마가린)	500 mg/kg	
02.3	지방 에멀션, 이를 기반으로 한 혼합 및 향첨가 제품 포함 (카테고리 02.2 이외)	200 mg/kg	
02.4	지방 기반 디저트, 카테고리 01.7 유제품 기반 디저트 제외	200 mg/kg	
03.0	식용 빙과류, 셔벗 및 소르베 포함	500 mg/kg	Note 15
04.1.2.2	건조 과일	200 mg/kg	
04.1.2.8	가공용 과일재료, 펄프, 푸레, 과일 토폭 및 코코넛 우유 포함	150 mg/kg	
04.1.2.9	과일 기반 디저트, 과일 향첨가 물 기반 디저트 포함	150 mg/kg	
04.1.2.11	페이스트리용 과일 필링	150 mg/kg	
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류	200 mg/kg	
04.2.2.5	채소, 견과류 및 씨앗류 푸레 및 스프레드 (예. 땅콩버터)	25 mg/kg	
04.2.2.8	조리 및 튀긴 채소, 해조류	200 mg/kg	
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	500 mg/kg	Note 15
05.1.3	코코아 및 초콜릿 제품 (예. 밀크초콜릿 바, 초콜릿 플레이크, 화이트 초콜릿) 식품 카테고리 05.1.1, 05.1.2, 05.1.4 이외	750 mg/kg	Note 15
05.2	하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외	500 mg/kg	Note 15
05.3	츄잉껌	1500 mg/kg	
05.4	장식용 당과류 (예. 파인베이크리용), 토폭(과일 제외) 및 스위트소스	500 mg/kg	Note 15
06.2	밀가루 및 전분	600 mg/kg	
06.3	아침식사용 시리얼, 으깬 귀리 포함	85 mg/kg	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.5	곡류 및 전분 기반 디저트 (예. 라이스푸딩, 타피오카푸딩)	150 mg/kg	
06.6	배터(튀김반죽) (예. 생선 및 가금육 배터 및 브레딩용)	5 mg/kg	
07.0	베이커리 제품	200 mg/kg	
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육 (다진)	300 mg/kg	Note 15
08.2	가공 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	3000 mg/kg	
08.3	분쇄 가공 육류, 가금육, 수렵육	3000 mg/kg	
08.4	케이싱 (예. 소시지 케이싱)	5000 mg/kg	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 15
10.4	계란 기반 디저트 (예. 커스터드)	150 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	1000 mg/kg	
12.4	머스타드	200 mg/kg	
12.5	수프와 브로스(broth)	200 mg/kg	
12.6	소스 및 유사제품	300 mg/kg	
12.6.1	에멀션 소스 (예. 마요네즈, 샐러드 드레싱, 대두소스)	600 mg/kg	
12.6.2	비에멀션 소스 (예. 케첩, 치즈소스, 크림소스, 브라운그레이비)	600 mg/kg	
12.6.3	소스와 그레이비소스용 믹스	200 mg/kg	
12.6.4	맑은 소스 (예. 대두소스, 생선소스)	200 mg/kg	
12.7	샐러드 (예. 마카로니 샐러드, 감자 샐러드) 및 샌드위치 스프레드, 식품카테고리 04.2.2.5, 05.1.2의 코코아와 견과류 기반 스프레드 제외	200 mg/kg	
12.8	이스트 및 유사제품	200 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	30 mg/kg	
13.1	영아용, 성장기용 조제식	10000 mg/kg	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	1000 mg/kg	
13.3	특수의료용도 식사요법 식품, 영유아용 포함	1000 mg/kg	
14.1.4	물 기반 향첨가 음료, "스포츠" 및 "전해질" 음료, 미립자 음료 포함	1000 mg/kg	Note 15
14.2.1	맥주 및 맥아음료	150 mg/kg	Note 96
14.2.3	와인	150 mg/kg	Note 96
14.2.6.2	알코올 함유 15% 미만 증류주	150 mg/kg	Note 96
15.1	스낵 - 감자, 곡물, 밀가루 및 (뿌리 및 줄기(과경), 콩류 및 콩과식물로부터의) 전분 기반	200 mg/kg	
15.2	가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	1500 mg/kg	

트라가칸스검 (Tragacanth Gum)

INS: 413

용도: 증량제, 유화제, 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림	GMP	
02.1	무수 유지	13000 mg/kg	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.1.1.3	신선 과일 (껍질을 벗기거나 자른)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자 른, 세절한)	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피 동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
14.1.2.1	캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스	2000 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타	GMP	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	500 mg/kg	

구연산칼륨 (Tripotassium Citrate)

INS: 332(ii)

용도: 산도조절제, 산화방지제, 유화제, 금속이온봉쇄제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	2000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	3000 mg/kg	Note 109
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

구연산삼나트륨 (Trisodium Citrate)

INS: 331(iii)

용도: 산도조절제, 산화방지제, 유화제, 금속이온봉쇄제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1	우유 및 버터밀크	GMP	
01.2.1	발효우유(플레인)	1500 mg/kg	Note 63
01.2.2	레닛우유	GMP	
01.4.1	저온살균크림	2000 mg/kg	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	GMP	Note 52
04.1.1	신선 과일	2000 mg/kg	
04.2.1	신선 채소, 견과류 및 씨앗류	2000 mg/kg	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	5000 mg/kg	
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디	GMP	Note 51

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	멘트		
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	5000 mg/kg	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3.4	아로마와인	GMP	

잔탄검 (Xanthan Gum)

INS: 415

용도: 증점제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.1.1.1	우유, 살균 및 UHT 염소 우유 포함	GMP	
01.1.1.2	버터밀크(플레인)	3000 mg/kg	
01.2.1.1	발효우유(플레인), 발효 후 비열처리	GMP	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	5000 mg/kg	
01.4.1	저온살균크림	GMP	
01.4.2	살균크림, UHT크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림	5000 mg/kg	
02.1	무수 유지	GMP	
02.2.1.1	버터 및 농축버터	5000 mg/kg	Note 52
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	
04.1.1.3	신선 과일 (껍질을 벗기거나 자른)	GMP	
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	
04.2.1.3	채소류, 견과류 및 씨앗류 (껍질을 벗기거나 자 른, 세절한)	GMP	
04.2.2.1	냉동 채소	GMP	
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	4000 mg/kg	Note 54
08.1	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	5000 mg/kg	Note 61
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 41
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.4	조리 및 튀긴 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피 동물류 포함)	GMP	
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공 품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
10.2.1	액상 전란	GMP	
10.2.2	냉동 계란	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	5000 mg/kg	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디 먼트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	20000 mg/kg	
14.1.2.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일주스	5000 mg/kg	
14.1.2.3	과일주스 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.3.1	통조림 및 병조림(저온살균한)과일넥타	3000 mg/kg	
14.1.3.3	과일넥타 농축 (액상 및 고형)	GMP	
14.1.5	커피, 커피 대체품, 차, 허브음료, 코코아를 제 외한 기타 핫시리얼 및 곡물 음료	GMP	
14.2.3	와인	GMP	

자일리톨 (Xylitol)

INS: 967

용도: 증량제, 유화제, 습윤제, 안정제, 감미료, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.2.1.2	발효우유(플레인), 발효 후 열처리	GMP	
01.2.2	레닛우유	GMP	
04.1.1.2	신선과일 (표면처리)	GMP	Note 16
04.2.1.2	신선 채소, 견과류 및 씨앗류 (표면처리)	GMP	Note 16
06.4.2	조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	GMP	Note 54
08.1.1	신선 육류, 가금육, 수렵육 (덩어리 및 자른)	GMP	Note 16
08.1.2	신선 육류, 가금육, 수렵육	GMP	
09.1	신선 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극 피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.1	냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각 류, 극피동물류 포함)	GMP	
09.2.2	반죽을 입힌 냉동 수산물, 필릿 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.3	다진 수산가공품 및 연육 (냉동) (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16
09.2.4.1	조리된 수산물 및 수산가공품	GMP	
09.2.4.2	조리된 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	
09.2.4.3	튀긴 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	Note 16

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
09.2.5	훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	GMP	
11.2	기타 설탕 및 시럽 (예. 갈색설탕, 메이플시럽)	GMP	
12.2	허브, 향신료, 양념 (소금 대체품 포함) 및 콘디멘트	GMP	Note 51
13.1	영아용, 성장기용 조제식	GMP	
13.2	영아용 및 성장기용 이유식	GMP	

표 4 일정 범위의 식품에만 허용된 식품첨가물 목록

과산화아세톤 (ACETONE PEROXIDE)

용도: 밀가루개량제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.0	곡물가루	GMP	

과황산암모늄 (AMMONIUM PERSULPHATE)

용도: 밀가루개량제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.2	밀가루	250 PPM	

암모늄포스파타이드 (AMMONIUM SALT OF PHOSPHATIDIC)

용도: 유화제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.1	코코아 분말 & 믹스	50 PPM	

황산암모늄 (AMMONIUM SULFATE)

용도: 반죽개량제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.2	밀가루	GMP	

황산알루미늄(황산알루미늄나트륨)

(ALUMINUM SULFATE (AS SODIUM ALUMINUM SULFATE))

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.2	밀가루	GMP	

브롬화식물성오일 (BROMINATED VEGETABLE OIL)

용도: 유화제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.0	음료	15 PPM	

부타다이엔스타이렌고무 (BUTADIENE STYRENE RUBBER)

용도: 기타식품첨가물

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.3	츄잉껌 기반	GMP	

브롬산칼슘 (CALCIUM BROMATE)

용도: 밀가루개량제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.2	밀가루	75 PPM	

카제인칼슘 (CALCIUM CASEINATE)

용도: 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.2	냉동 디저트	GMP	

요오드산칼슘 (CALCIUM IODATE)

용도: 밀가루개량제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.2	밀가루	45 PPM	

락토바이온산칼슘 (CALCIUM LACTOBIONATE)

용도: 응고제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
07.2	건조 푸딩 믹스	GMP	

과산화칼슘 (CALCIUM PEROXIDE)

용도: 밀가루개량제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.2	밀가루	100 PPM	

염소 / 이산화염소 (CHLORINE / CHLORINE DIOXIDE)

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.0	곡물가루	GMP	

시트러스레드2 (CITRUS RED 2)

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1	오렌지 껍질	2 PPM	

디라우릴티오디프로피오네이트 (DILAURYL THIODIPROPIONATE)

용도: 산화방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.0	유지 및 지방	0.02 %	

에톡시화모노 및 디글리세라이드 (ETHOXYLATED MONO AND DIGLYCERIDES)

용도: 유화제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.2	밀가루	0.2 - 0.5 %	

에톡시퀸 (ETHOXYNQUIN)

용도: 산화방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.2	고추(칠리)가루 및 파프리카	100 PPM	

퍼셀레란과 염류 (암모늄, 칼슘, 칼륨) (FURCELLERAN & ITS AMMONIUM, CALCIUM, POTASSIUM)

용도: 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.7	아이스크림	GMP	

지베렐린산과 칼륨염 (GIBBERELIC ACID & ITS POTASSIUM SALT)

용도: 기타식품첨가물

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.2.1	맥아음료	GMP	
12.3	식초		

글리세릴(글리콜) 모노스테아레이트 (GLYCERYL (GLYCOL) MONOSTEARATE)

용도: 유화제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.4	마카로니 제품	2 %	

이소부틸렌- 이소프렌 혼성중합체 (ISOBUTYLENE - ISOPRENE COPOLYMER)

용도: 기타식품첨가물

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.3	츄잉껌 기반	GMP	

젓당, 락토스 (LACTOSE)

용도: 영양감미료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.6	치즈, 바닐라 가루	GMP	

락틸 스테아르산 (LACTYLIC STEARATE)

용도: 밀가루개량제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.2	밀가루	5000 PPM	

라놀린 (LANOLIN)

용도: 기타식품첨가물

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.3	츄잉껌 기반의 화합물	GMP	

라치검(아라비노갈락탄) (LARCH GUM (ARABINOGALACTAN))

용도: 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
07.1	드레싱 및 푸딩 믹스	GMP	

맥아당, 말토스 (MALTOSE)

용도: 영양감미료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.6	치즈	GMP	

천연껌 (NATURAL MASTICATORY)

용도: 기타식품첨가물

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.3	츄잉껌 기반의 화합물	GMP	

네오탐 (NEOTAME)

용도: 감미료, 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.4	물 기반 향첨가 음료	GMP	

오렌지B (ORANGE B)

용도: 착색료

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
8.4	소시지 케이싱	150 PPM	

바셀린, 광유 (PETROLATUM)

용도: 표면처리제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
07.1.3	베이커리 제품	0.15 %	

폴리에틸렌글리콜 (POLYETHYLENE GLYCOL)

용도: 표면처리제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.1	신선 과일	GMP	

폴리이소부틸렌 (POLYISOBUTYLENE)

용도: 기타식품첨가물

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.3	츄잉껌 기반	GMP	

폴리초산비닐 (POLYVINYL ACETATE)

용도: 기타식품첨가물

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.3	츄잉껌 기반의 화합물	GMP	

과황산칼륨 (POTASSIUM PERSULPHATE)

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.2	밀가루	100 PPM	

정제 황소담즙 (PURIFIED OXGALL OR SODIUM CHOEATE)

용도: 유화제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
01.6	치즈	0.02 %	

쌀겨왁스 (RICE BRAN WAX)

용도: 표면처리제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.3	츄잉껌	2.50 %	

산성피로인산나트륨 (SODIUM ACID PYROPHOSPHATE)

용도: 팽창제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.0	곡물가루	GMP	

카제인나트륨 (SODIUM CASEINATE)

용도: 안정제, 증점제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1.2	냉동 디저트	GMP	

염화제일주석 (STANNOUS CHLORIDE)

용도: 산화방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.2	포장된 아스파라거스	25 PPM	

구연산스테아릴 (STEARYL CITRATE)

용도: 금속이온봉쇄제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.2.1.2	마가린	0.15 %	

석시닐레이티드모노글리세라이드 (SUCCINYLATED MONOGLYCERIDES)

용도: 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
06.2	밀가루	500 PPM	

석시스테아린 (SUCCISTEARIN, STEAROYL PROPYLENE GLYCOL HYDROGEN SUCCINATE)

용도: 유화제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.1	쇼트닝 및 식용기름	GMP	

황산 (SULFURIC ACID)

용도: 산도조절제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.2	알코올음료	0.014 %	
01.6	치즈	& 0.0003 %	

자당초산이소낙산에스테르 (SUCROSE ACETATE ISOBUTYRATE (SAIB))

용도: 혼탁제, 안정제

식품분류 번호	식품명	최대사용량
14.0	음료	300 ppm Finished Beverage

테르핀수지 (TERPINE RESIN)

용도: 기타식품첨가물

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.3	츄잉껌 기반의 화합물	GMP	

티오디프로피온산 (THIODIPROPIONIC ACID)

용도: 산화방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
02.0	유지	0.02 %	

트랜스글루타미나아제 (TRANSGLUTAMINASE)

용도: 향료, 향미증진제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	L-글루탐산나트륨 (MSG)	GMP	

규산삼칼슘 (TRICALCIUM SILICATE)

용도: 고결방지제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.1	소금	2 %	

구연산삼에틸 (TRIETHYL CITRATE (ALSO AS ETHYL CITRATE))

용도: 금속이온봉쇄제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
10.2.3	건조 난백	0.25 %	
05.0	제과류	0.20 %	
04.0	과일 및 채소류	0.02 %	

표 5 식품 가공에만 사용이 허용된 가공보조제 목록

아세톤 (ACETONE)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	향신료 올레오레진류의 용액	30 PPM	

아세틸레이트모노글리세라이드 (ACETYLATED MONOGLYCERIDES)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	식품제조 과정에서	GMP	

아크릴레이트-아크릴아마이드수지 (ACRYLATE-ACRYLAMIDE RESIN)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
11.3	사탕무 또는 사탕수수 설탕 생산에서	주스 5 PPM; 주류 100 PPM	

벤토나이트 (BENTONITE)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
		GMP	

부탄 (BUTANE)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
		GMP	

클로로펜타플루오로에테인 (CHLOROPENTAFLUOROETHANE)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	식품 내 분사제 및 풍화제로 사용시	GMP	

규조토 (DIATOMACEOUS EARTH)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	동물성 사료	2 %	

다이클로로다이플루오로메테인 (DICHLORODIFLUOROMETHANE)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.0	가루 향신료의 훈증제로 사용시	GMP	

이염화에틸렌 (ETHYLENE DICHLORIDE)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	생산과정에서	30 PPM	

헥산 (HEXANE)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.0	향신료 및 천연 추출물에서	25 PPM	

수소화향유고래기름 (HYDROGENATED SPERM OIL)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
07.1	베이커리 제품	GMP	

이온교환막 (ION-EXCHANGE MEMBRANES)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1	포도주스 생산과정에서		

이온교환수지 (ION-EXCHANGE RESINS)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
04.1	포도주스 생산과정에서		

메틸알코올 (METHYL ALCOHOL)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.0	향신료 및 천연 추출물에서	50 PPM	

염화메틸렌 (METHYLENE CHLORIDE)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
12.0	향신료 및 천연 추출물에서	30 PPM	

옥타플루오로사이클로뷰테인 (OCTAFLUOROCYCLOBUTANE)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	식품 생산을 위한 분사제	GMP	

바셀린, 광유 (PETROLATUM)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	동물성 사료	3.00 %	

폴리비닐폴리피로리돈 (POLYVINYLPIRROLIDONE)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량
14.2	음료 (맥주, 와인)	10 PPM, 60 PPM
12.3	식초	40 PPM

프로판 (PROPANE)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
	연소 생성물 가스	GMP	

트리클로로에틸렌 (TRICHLOROETHYLENE)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.5	디카페인 분쇄 커피	25 PPM	

트리플루오로메테인설폰산 (TRIFLOUROMETHANE SULFONIC ACID)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
05.1	코코아 및 초콜릿, 모조 및 초콜릿 대체품 포함	0.2 PPM	

활성식물성탄소 (VEGETABLE CARBON ACTIVATED)

용도: 가공보조제

식품분류 번호	식품명	최대사용량	비고
14.1.1	음용수		

표 6. 식품에 사용되는 무기염류, 아미노산류 및 비타민류 목록

염류	순도 요구 사항	식품명
1. 칼슘 Source of Calcium (Ca)		
1.1 탄산칼슘	FCC, FAO/WHO	우유 대체 조제식; 영아용 시리얼(곡물)
1.2 염화칼슘	FCC, FAO/WHO	우유 기반 및 우유 대체 조제식
1.3 구연산칼슘	FCC, FAO/WHO	우유 기반, 우유 대체 단백질 가수분해 및 육류 기반 조제식
1.4 글루콘산칼슘	FCC, FAO/WHO	단백질 가수분해 조제식
1.5 글리세로인산칼슘	FCC	
1.6 젓산칼슘	FCC, FAO/WHO	전해질 혼합 보충제
1.7 제일인산칼슘	FCC, FAO/WHO	우유 대체 및 저나트륨 조제식
1.8 제이인산칼슘	FCC	우유 대체 및 단백질 가수분해 조제식
1.9 제삼인산칼슘	FCC, FAO/WHO	우유 대체, 단백질 가수분해 조제식 ; 영아용 시리얼(곡물)
1.10 산화칼슘	FCC, FAO/WHO	단백질 보충 조제식
1.11 황산칼슘	FCC, FAO/WHO	영아용 시리얼(곡물)
2. 인 Source of Phosphorus(P)		
2.1 제일인산칼슘	FCC, FAO/WHO	우유 대체 및 저나트륨 조제식
2.2 제이인산칼슘	FCC	우유 대체 및 단백질 가수분해 조제식
2.3 제삼인산칼슘	FCC, FAO/WHO	우유 대체, 단백질 가수분해 조제식 ; 영아용 시리얼(곡물)
2.4 제이인산마그네슘	FCC	우유 대체, 무젓당 조제식
2.5 제삼인산마그네슘	FCC, FAO/WHO	
2.6 제일인산칼륨	FCC, FAO/WHO	단백질 가수분해 조제식
2.7 제이인산칼륨	FCC, FAO/WHO	우유 기반, 우유 대체 및 단백질 가수분해 조제식
2.8 제이인산나트륨	FCC, FAO/WHO	전해질 혼합 보충제
2.9 인산	FCC, FAO/WHO	모든 영아용, 성장기용 조제식; (13.1) 영아용, 성장기용 곡물 기반 식품
3. 염소 Source of Chloride (Cl)		
3.1 염화칼슘	FCC, FAO/WHO	우유 기반, 우유 대체 및 단백질 보충 조제식; 전해질 혼합 보충제
3.2 염화콜린	FCC, FAO/WHO	우유 기반, 우유 대체 및 단백질 가수분해 조제식
3.3 염화마그네슘	FCC, FAO/WHO	우유 기반, 우유 대체 및 무젓당 조제식
3.4 염화망간	FCC	우유 기반 조제식
3.5 염화칼륨	FCC, FAO/WHO	
3.6 염화나트륨	FCC, FAO/WHO	우유 대체 조제식, 유아식 및 전해질 혼합 보충제
3.7 요오드화염화나트륨	FCC	우유 대체 조제식
3.8 염산	FCC, FAO/WHO	모든 영아용, 성장기용 조제식; (13.1) 영아용, 성장기용 곡물 기반 식품

염류	순도 요구 사항	식품명
4. 철 Iron (Fe)		
4.1 탄산제일철, 안정화된	MI	
4.2 구연산제일철	MI	우유 및 대두 기반 액상 영아용 조제식
4.3 푸마르산제일철	FCC	비타민, 철분 보충제
4.4 글루콘산제일철	FCC, FAO/WHO	
4.5 젓산철	MI	우유 및 대두 기반 액상 영아용 조제식
4.6 호박산제일철	MI	
4.7 황산제일철	FCC	우유 기반, 우유 대체 단백질 가수분해 조제식
4.8 구연산철암모늄	FAO/WHO	
4.9 구연산철	MI	우유 및 대두 기반 액상 영아용 조제식, 분말 조제식과 곡물 및 통조림 이유식에는 사용할 수 없음
4.10 글루콘산제이철	MI	
4.11 피로인산철나트륨	MI	
4.12 수소환원철	FCC	영아용 시리얼(곡물); 단백질 보충 조제식
4.13 전해철	FCC	영아용 시리얼(곡물)
4.14 카보닐철	MI	
4.15 피로인산제이철	FCC	우유 기반 조제식
4.16 원소철		
4.17 철구연산콜린복합체		
5. 마그네슘 Source of Magnesium(Mg)		
5.1 탄산마그네슘	FCC, FAO/WHO	구운 식품
5.2 염화마그네슘	FCC, FAO/WHO	우유 기반, 우유 대체 및 무젓당 조제식
5.3 젓산마그네슘	FCC	
5.4 산화마그네슘	FCC, FAO/WHO	우유 대체, 단백질 가수분해 및 미숙아식
5.5 제이인산마그네슘	FCC	우유 대체 무젓당 조제식
5.6 제삼인산마그네슘	FCC, FAO/WHO	
5.7 황산마그네슘	FCC	전해질 혼합 보충제
6. 나트륨 Source of Sodium (Na)		
6.1 탄산수소나트륨	FCC, FAO/WHO	우유 기반 조제식, gazed products
6.2 탄산나트륨	FCC, FAO/WHO	단백질 가수분해 조제식
6.3 염화나트륨	FCC, FAO/WHO	우유 대체 조제식, 유아식, 전해질 혼합 보충제
6.4 요오드화염화나트륨	FCC	우유 대체 조제식
6.5 구연산나트륨	FCC, FAO/WHO	우유 기반, 우유 대체 단백질 가수분해 조제식; 전해질 혼합 보충제
6.6 글루콘산나트륨	FCC	
6.7 젓산나트륨	FAO/WHO	
6.8 판토텐산나트륨		
6.9 제일인산나트륨	FCC, FAO/WHO	우유 대체 조제식
6.10 제이인산나트륨	FCC, FAO/WHO	전해질 혼합 보충제
6.11 제삼인산나트륨	FCC, FAO/WHO	

염류	순도 요구 사항	식품명
6.12 황산나트륨	FCC	
6.13 주석산나트륨	FCC, FAO/WHO	
7. 칼륨 Source of Potassium (K)		
7.1 탄산수소칼륨	FCC, FAO/WHO	
7.2 탄산칼륨	FCC, FAO/WHO	
7.3 염화칼륨	FCC, FAO/WHO	
7.4 구연산칼륨	FCC, FAO/WHO	
7.5 글리세로인산칼륨	FCC	
7.6 글루콘산칼륨	MI	
7.7 제일인산칼륨	FCC, FAO/WHO	단백질 가수분해 조제식
7.8 제이인산칼륨	FCC, FAO/WHO	우유 기반, 우유 대체 단백질 가수분해 조제식
8. 구리 Source of Copper (Cu)		
8.1 글루콘산동	FCC	0.005%
8.2 탄산동	MI	구운 식품, 단백질 보충 조제식
8.3 구연산동	MI	우유 기반, 단백질 가수분해 및 육류
8.4 황산동	MI	구운 식품
9. 요오드 Source of Iodine (I)		
9.1 요오드칼륨	FCC	우유 기반, 우유 대체 육류 기반 조제식
9.2 요오드나트륨	FCC	우유 기반, 우유 대체 단백질 가수분해 조제식
9.3 요오드칼륨	FCC, FAO/WHO	우유 기반, 우유 대체 단백질 가수분해 조제식 소금 0.045mg 당 0.01mg / 영아 1일 0.105mg / 4세 이하 어린이 1일 0.225mg / 임산부 및 수유부 1일 0.30mg /
9.4 요오드동		식탁용 소금 0.01%
10. 아연 Source of Zinc (Zn)		
10.1 초산아연	MI	
10.2 염화아연	MI	
10.3 글루콘산아연		
10.4 황산메티오닌아연		
10.5 산화아연	MI	단백질 가수분해 조제식
10.6 스테아린산아연		
10.7 황산아연	FCC	우유 기반, 우유 대체 단백질 가수분해 조제식
11. 망간(망가니즈) Source of Manganese (Mn)		
11.1 탄산망간	MI	
11.2 염화망간	FCC	우유 기반 조제식
11.3 구연산망간	MI	
11.4 글루콘산망간	FCC	
11.5 글리세로인산망간	FCC	
11.6 산화망간		

염류	순도 요구 사항	식품명
11.7 황산망간	FCC	우유 기반, 우유 대체 단백질 가수분해 조제식
12. 기타		
12.1 니코틴산알루미늄		
12.2 빵효모단백질		
12.3 데핵산산		
12.4 DL-메티오닌		
12.5 D-판토텐아마이드		
12.6 D-판토텐닐알코올		
12.7 어육 농축 단백질		
12.8 L-알라닌		
12.9 L-아르지닌		
12.10 L-아스파라진		
12.11 아스파트산		
12.12 L-시스틴		
12.13 L-글루탐산		
12.14 L-히스티딘		
12.15 리놀레산		
12.16 L-이소로이신, L-로이신		
12.17 L-라이신		
12.18 L-메티오닌		
12.19 L-페닐알라닌		
12.20 L-프롤린		
12.21 L-세린		
12.22 L-트레오닌		
12.23 L-트립토판		
12.24 L-티로신		
12.25 L-발린		
12.26 N-아세틸-L-메티오닌	FAO/WHO, MI	
12.27 나이아신아미드	FAO/WHO, MI	
12.28 아스코브산나이아신 아미드	FAO/WHO, MI	
12.29 셀레늄	FAO/WHO, MI	
12.30 타우린	FAO/WHO, MI	
12.31 니코틴아미드	AO	

약어:

FAO/WHO = General Principles for the Use of Food Additives, Codex Alimentarius Volume 1

FCC = Food Chemicals Codex

MI = Merck Index

영유아, 어린이 및 성인을 위한 식품에 사용되는 비타민류 권고 목록

비타민	비타민 형태	순도 요구 사항
1. 비타민A	레티닐아세테이트	USP, BP, Ph. Eur., FCC
	레티닐팔미테이트	USP, BP, Ph. Eur., FCC
	레티닐프로피오네이트	USP, BP, Ph. Eur., FCC
2. 프로비타민A	β-카로틴	FAO/WHO, FCC
3. 비타민D	-	-
3.1 비타민D2	에르고칼시페롤	USP, BP, Ph. Eur., FCC
3.2 비타민D3	콜레칼시페롤	USP, FCC
	콜레칼시페롤-콜레스테롤	DAB
4. 비타민E	d-α-토코페롤, dl-α-토코페롤	NF,FAO/WHO NF
	d-α-토코페릴아세테이트, dl-α-토코페릴아세테이트	NF,FAO/WHO, FCC NF, FCC NF, FCC
	d-α-토코페릴호박산	FCC NF
	dl-α-토코페릴호박산	FCC NF
5. 티아민(비타민B1)	비타민B1염산염	USP, BP, Ph. Eur., FCC
	비타민B1질산염	USP, FCC
6. 리보플라빈(비타민B2)	비타민B2	USP, BP, Ph. Eur.,FAO/WHO, FCC
	비타민2인산에스테르나트륨	BPC, FCC
7. 나이아신	니코틴아미드	USP, BP, Ph. Eur., FCC
	니코틴산	NF, BP, Ph. Eur., FCC
8. 비타민B6	비타민B6염산염	USP, BP, Ph. Eur., FCC
9. 비오틴(비타민H)	D-비오틴	FCC
10. 엽산	엽산	USP, BP
11. 판토텐산	판토텐산칼륨	USP, Ph. Eur., FCC
	판테놀	FCC
12. 비타민B12	시아노코발라민	USP, BP, Ph. Eur.
	히드록소코발라민	NF, BP
13. 비타민K1	피틸메나퀴논	USP, BP
14. 비타민C	아스코브산	USP, BP, Ph. Eur., FAO/WHO, FCC USP,
	아스코브산나트륨, 아스코브산칼슘	FAO/WHO, FCC FCC
	아스코빌-6-팔미테이트	NF, FAO/WHO, FCC
15. 콜린	주석산수소콜린	DAB, FCC
	염화콜린	FAO/WHO, DAB, FCC
16. 이노시톨		FCC
17. 켈프		FCC

특수 비타민 형태

안정성과 다루기 용이한 이유로, 일부 비타민은 적절한 제제, 예를 들면, 안정화된 기름 용액, 젤라틴으로 코팅된 제품, 지방이 함유된 제제로 전환되어야 함. 이와 같은 목적으로, 각각의 Codex 기준에 포함된 식용 물질 및 첨가물을 사용할 수 있음

바로 사용할 수 있는 식품의 최대 수준

(a) 덱스트린	100 mg/kg
(b) 국제식품규격위원회 제1권, 5.1절의 보충 목록에 포함된 변성전분	100 mg/kg
(c) 아라비아검 (아카시아 검)	100 mg/kg
(d) 이산화규소	10 mg/kg

약어:

USP=미국 약전, NF=미국 처방식, BP=영국 약전, 부록 BPC(=영국 제약 Codex)를 포함하고 있는, Ph. Eur=유럽 약전, FAO/WHO=식품첨가물 사용의 일반원칙, 국제식품규격위원회 1권 DAB=독일 약전 7 FCC=미국 식품화학물질 규격집

표 7. 우수제조기준에 따라 일반적으로 식품에 사용이 허용되는 효소들

바실루스 수브틸리스에 발현된 바실루스 브레비스 α -아세토락테이트디카복실라아제
 α -아밀라아제 (바실루스 리케니포르미스)
 α -아밀라아제와 누룩곰팡이의 글루코아밀라아제
바실루스 스테아로서모필루스 α -아밀라아제 효소제제
누룩곰팡이 α -아밀라아제
바실루스 수브틸리스에 발현된 바실루스 메가테리움 α -아밀라아제
바실루스 스테아로서모필루스 α -아밀라아제
바실루스 수브틸리스에 발현된 바실루스 스테아로서모필루스 α -아밀라아제
바실루스 수브틸리스 α -아밀라아제
아스페르길루스 플라부스 아밀라아제
아스페르길루스 니게르 아밀로글루코시다아제
아스페르길루스 니게르 β -글루카나아제
트리코데르마 하지아눔 β -글루카나아제
브로멜라인
아스페르길루스 아와모리 탄수화물가수분해효소
아스페르길루스 니게르 탄수화물가수분해효소
바실루스 아밀로리퀘파시엔스 탄수화물가수분해효소
바실루스 리케니포르미스 탄수화물가수분해효소
바실루스 수브틸리스 탄수화물가수분해효소
리조푸스 오리자에 변종 탄수화물가수분해효소
사카로미세스속 탄수화물가수분해효소
탄수화물가수분해효소/단백질분해효소제제, 바실루스 리케니포르미스

아스페르길루스 니게르 카탈라아제

소(Bovine)의 간 카탈라아제

마이크로코쿠스 리조데익티쿠스 카탈라아제

페니실룸 노트툼 카탈라아제

페니실룸 푸니쿨로숨 셀룰라아제

트리코데르마 론지브라키아툼 셀룰라아제

프로키모신 A유전자를 함유한 대장균 K-12 키모신A

프로키모신 B유전자를 함유한 아스페르길루스 니게르 변종 아와모리 키모신B

프로키모신 B유전자를 함유한 클루이베로미세스 락티스 키모신B

키모신 제제, 아스페르길루스 니게르 변종 아와모리

키모신 제제, 대장균K-12

키모신 제제, 클루이베로미세스 마르시아누스 변종 락티스

효소, 박테리아의

효소, 단백질가수분해의

효소, 피신

글루코오스산화효소와 아스페르길루스 니게르 카탈라아제

액티노플라네스 미소우리엔시스 글루코오스이성화효소

바실루스 코아굴란스 글루코오스이성화효소

스트렙토미세스 올리바세우스 글루코오스이성화효소

스트렙토미세스 올리보크로모겐 글루코오스이성화효소

스트렙토미세스 루비기노수스 글루코오스이성화효소

스트렙토미세스 비올라세우스니게르 글루코오스이성화효소

아스페르길루스 니게르 헤미셀룰라아제

사카로미세스 세레비시아에 인베르타아제

리파아제 (동물)

리파아제 (아스페르길루스 오리자에 변종)

동물 리파아제

아스페르길루스 오리자에 리피아제

리조푸스 니베우스 리파아제

바실루스 수브틸리스에 발현된 바실루스 스테아로서모필루스의 말토게닉아밀라아제

미생물 탄수화물가수분해효소와 바실루스 수브틸리스 변종의 프로테아제의 혼합

파파인 (카리카 파파야 L)

아스페르길루스 니게르 변종의 펙티나아제

바실루스 수브틸리스 펙티나아제

돼지 위 펩신

아스페르길루스 오리자에 변종 프로테아제
스트렙토미세스 프라디에 프로테아제

프로테아제

클레브시엘라 아에로게네스 플루라나아제

레닛

소 레닛

바실루스 세레우스 레닛

엔도시아 파라시티카 레닛

리조무코르 종 레닛

트랜스글루타미나아제


트립신

표 8. 표 3에 있는 주석에 대한 설명

- 주석 1: 아디프산으로서
- 주석 2: 마른 재료, 건조 질량, 건식 혼합물 또는 농축물 기준으로
- 주석 3: 표면처리
- 주석 4: 제품의 장식, 도장 찍기, 표시 또는 브랜드화를 위해
- 주석 5: 완제품 제조를 위해 원재료에 사용되는
- 주석 6: 알루미늄으로
- 주석 7: 완제품에서는 아닌 사용량
- 주석 8: 백신으로서
- 주석 9: 총 백신 또는 노르백신으로
- 주석 10: 아스코빌스테아레이트로
- 주석 11: 밀가루 베이스
- 주석 12: 향미물질로부터의 이행
- 주석 13: 안식향산으로서
- 주석 14: 사용하지 않음
- 주석 15: 지방 또는 기름 기준
- 주석 16: 과일, 채소, 고기 또는 생선을 광택 및 코팅하고 장식하는 데 사용하기 위해
- 주석 17: 사이클람산으로서
- 주석 18: 추가된 정도-바로 먹을 수 있는 음식에서 잔류물이 감지되지 않음
- 주석 19: 코코아 지방에 사용되며; 바로 먹을 수 있는 기준에서의 사용량
- 주석 20: 안정제, 액체를 걸쭉하게 만드는 물질 및 점성 물질의 총사용량
- 주석 21: 무수 이.디.티.에이.칼슘이나트륨으로서
- 주석 22: 훈제 생선 제품에만 사용
- 주석 23: 철로서
- 주석 24: 무수의 페로시아나화나트륨으로서
- 주석 25: 폼산으로서
- 주석 26: 베이킹 파우더에만 사용
- 주석 27: 파라옥시아나식향산
- 주석 28: ADI(유해물질의 1일 허용 섭취량) 환산: 일반적인 조제용 물질이 0.025µg/U를 포함할 경우, 33,000 U/kg bw의 ADI는 다음과 같이 된다:
$$[(33000 \text{ U/kg bw}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \text{ µg})] = 0.825 \text{ mg/kg bw}$$
- 주석 29: 보고기준 미지정
- 주석 30: 잔여 NO₃ 이온으로서
- 주석 31: 사용된 삶은 곡물 사료 중에서
- 주석 32: 잔여 NO₂ 이온으로서
- 주석 33: 인으로서
- 주석 34: 무수 기준
- 주석 35: 코코아 씨의 떡잎의 정도
- 주석 36: 잔류 정도

- 주석 37: 무지방 우유 고형분의 무게로
- 주석 38: 크림 혼합물의 정도
- 주석 39: 제품이 버터나 다른 지방과 기름을 함유하고 있을 때만
- 주석 40: 포장 도구에만 사용
- 주석 41: 빵이나 반죽 코팅에만 사용
- 주석 42: 소브산으로
- 주석 43: 틴(금속)으로
- 주석 44: 잔여 아황산가스
- 주석 45: 주석산으로
- 주석 46: 티오디프로피온산으로
- 주석 47: 계란 노른자 무게, 건조 기준
- 주석 48: 올리브 전용
- 주석 49: 감귤류 과일에만 사용 가능
- 주석 50: 생선 알에만 사용 가능
- 주석 51: 허브와 소금 대체 물질에만 사용 가능
- 주석 52: 버터에만 사용 가능
- 주석 53: 코팅에만 사용 가능
- 주석 54: 건조 제품에만 사용 가능
- 주석 55: 추가 수준
- 주석 56: 제공된 탄수화물이 존재하지 않는다.
- 주석 57: GMP(우수제조기준)는 1 파트의 과산화벤조일이며, 중량으로 대상 첨가물의 6 파트 이하
- 주석 58: 칼슘으로
- 주석 59: 충전제로 사용
- 주석 60: 탄산제로 사용하는 경우, 완성된 와인의 탄산가스는 39.2 mg/kg을 초과하지 않아야 한다.
- 주석 61: 다진 생선만 사용
- 주석 62: 구리로서
- 주석 63: 유제품 재료의 양에 관해
- 주석 64: 건조 콩에 첨가된 정도; 바로 먹을 수 있는 식품 200 mg/kg, 무수 기준
- 주석 65: 영양제 조제용 물질로부터의 이행
- 주석 66: 포름알데히드로, 프로볼론 치즈에만 사용
- 주석 67: 포장 사용으로부터의 이행
- 주석 68: 천연 광천수에서만 사용
- 주석 69: 탄산제로 사용
- 주석 70: 산으로
- 주석 71: 칼슘, 칼륨 및 나트륨염만 해당
- 주석 72: 바로 먹을 수 있는 기준
- 주석 73: 전체 물고기 제외
- 주석 74: 딥 오렌지 색상의 치즈의 경우 사용 정도(수준); 오렌지 색상의 치즈의 경우, 25 mg/kg, 일반 색상의 치즈의 경우 10 mg/kg

- 주석 75: 자동판매기 전용 분유에만 사용
- 주석 76: 감자에만 사용
- 주석 77: 모노 구연산이소프로필으로
- 주석 78: 토치노(신선한, 소금에 절인 소시지)에만 사용
- 주석 79: 견과류에만 사용
- 주석 80: 최대 깊이 5mm까지 2mg/dm² 표면 사용과 동등
- 주석 81: 최대 깊이 5mm까지 1mg/dm² 표면 사용과 동등
- 주석 82: 새우용으로, 갈색새우와 새우 통속의 경우 6000 mg/kg
- 주석 83: 유아 및 영아용 식품 제외
- 주석 84: 무알코올 맥주에만 사용
- 주석 85: 1000 mg/kg일 때, 냉장고에서의 사용 제외
- 주석 86: 다른 크림이 아닌 휘핑된 디저트 토핑에만 사용
- 주석 87: 처리 수준
- 주석 88: 재료에서 이행
- 주석 89: 150 mg/kg의 말린 미역(다시마)에서의 사용 제외
- 주석 90: 완제품에 사용되는 우유와 자당 혼합물에 사용
- 주석 91: 거품제거제의 무게로
- 주석 92: 재수화 전 단백질의 무게에 관해
- 주석 93: 비티스 비니페라 포도로 생산되는 천연 와인 제외
- 주석 94: Loganiza(신선한, 가공되지 않은 소시지)에만 사용
- 주석 95: 연육 및 어란 제품에만 사용
- 주석 96: 쿨러 타입의 음료에만 사용
- 주석 97: 습염법을 위한 소금물의 방호 부유물로 사용
- 주석 98: 분진 제어용
- 주석 99: 오염 방지를 위한 발효액에 부유물로 사용
- 주석 100: 완제품에 사용되는 딜 오일에서 분산제로 사용하기 위해 사용
- 주석 101: 일일 최대 권장량인 475 mg/dose에 기초한 기준으로, 하루에 600 mg의 정제를 1개씩 소비한다고 가정할 때
- 주석 102: 식품의 색상의 계면 활성제 또는 습윤제로 사용하기 위해
- 주석 103: 400 mg/kg에서 특별한 백포도주에 사용하는 것을 제외
- 주석 104: 빵 및 효모 발효 빵 제품의 최대 5000 mg/kg 잔류물
- 주석 105: 5000 mg/kg의 말린 박의 가느다란 조각(KAMPYO)에 사용하는 것 제외
- 주석 106: 500 mg/kg의 디종(Dijon) 겨자 사용은 제외
- 주석 107: 2000 mg/kg의 가정용 와인을 만들 때 농축된 포도 주스 사용하는 것 제외
- 주석 108: 커피콩에만 사용
- 주석 109: $25 \text{ lbs}/1000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg}/\text{lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1 \text{ L}/\text{kg}) \times (1 \text{ L}/\text{kg}) \times (106 \text{ mg}/\text{kg}) = 3000 \text{ mg}/\text{kg}$ 으로 보고된 사용량(사용 수준)
- 주석 110: 프렌치프라이드용 냉동감자에만 사용
- 주석 111: 담금질 용액에만 사용



II. 식품별 기준규격에 제시된
식품첨가물 및 유해물질
관련 규정

전통식품- 수프 및 소스용 건조 베이스 믹스

PNS/BFAD 01:2005

ICS 67.220

I. 특정 제품에 대한 정보

A. 제품 정의

건조 베이스 믹스: 조리 시 첨가 목적으로 향료, 전분, 밀가루, 조미료, 향신료, 식용 지방, 채소, 고기, 해산물 및 기타 식품 성분, 추출물, 허가받은 식품첨가물(섹션 V 참고)을 조합해 제조한 분말 형태의 과립 혼합물이다.

B. 제품 유형

1. 수프용 건조 베이스 믹스는 수프 요리(예: 시니강, 티놀라, 닐라가)에 간을 하거나 풍미를 높이는 데 사용된다.
2. 면 제품용 건조 베이스 믹스는 면 요리(예: 칸톤, 비훈, 팔라복)에 간을 하거나 풍미를 높이는 데 사용된다.
3. 고기 및 해산물 요리용 건조 베이스 믹스는 고기 및 해산물 요리(예: 카레카레, 칼데레타, 메뉴도, 아도보, 스위트 사워, 에스카베슈, 아프리타다, 그레이비)에 간을 하거나 풍미를 높이는 데 사용된다.
4. 채소용 건조 베이스 믹스는 채소 요리(예: 찹수이)에 간을 하거나 풍미를 높이는 데 사용된다.

II. 식품첨가물

식품첨가물은 사용 시 식품의약품 규정 준수를 준수해야 하며 다음과 같은 성분을 포함해야 한다.

첨가물명	최대허용치 (제품기준)
1. 산미료	
1.1 구연산 및 구연산 칼륨, 나트륨 염	GMP
1.2 푸마르산	
1.3 젖산	
1.4 말산	
1.5 주석산	
2. 보존료	
2.1 이산화황	500 mg/kg
2.2 안식향산염	1,000 mg/kg
2.3 소브산염	1,000 mg/kg
3. 고결방지제	
3.1 탄산마그네슘	GMP
3.2 이산화규소	10,000 mg/kg
3.3 폴리인산칼슘	4,400 mg/kg
4. 착색료	

4.1 안나토색소	100 mg/kg
4.2 카라멜색소	GMP
4.3 카로틴	
4.4 파프리카	
4.5 심황색소	
4.6 타르라진(FD&C #5)	
4.7 선셋옐로우(FD&C #6)	500 mg/kg
4.8 알룰라레드(FD&C #40)	
4.9 초콜릿 브라운, HT	
5. 향료	GMP
5.1 천연향료	
5.2 합성향료(nature identical)	
5.3 인공향료	
6. 향미증진제	GMP
6.1 글루탐산 및 글루탐산염(칼슘, 칼륨, 나트륨)	
6.2 이노신산, 나트륨 및 칼륨염	
6.3 구아닐산, 나트륨 및 칼륨염	
7. 유효제, 안정제 및 증점제	GMP
7.1 카복시메틸셀룰로스나트륨	
7.2 검류(아라비아검)	
7.3 전분(변성전분 포함)	
7.4 알긴산프로필렌글리콜	8,000 mg/kg
7.5 레시틴	GMP
7.6 카라기난	
7.7 한천	
7.8 폴리소르베이트	5,000 mg/kg
7.9 소르비탄모노스테아레이트	5,000 mg/kg
8. 산화방지제	GMP
8.1 아스코브산, 칼륨, 나트륨 염	
8.2 BHT	
8.3 BHA	300 mg/kg
9. 기타(위 목록에 포함되지 않은 기타 모든 성분은 BFAD 식품첨가물 규정에 의해 승인된 경우에 한해 이행(carry-over)으로 허용되며, Codex "식품첨가물 이행 관련 원칙"을 준수해야 한다.)	

Ⅲ. 위생

본 표준의 적용대상 제품은 현행 우수제조기준(GMP)에 대한 식품의약품 규정 또는 국제식품규격 위원회가 권장하는 식품 위생 일반원칙 및 기타 위생 관련 수행지침에 따라 제조되어야 한다. GMP상 가능한 최대 범위 내에서 곤충(전체 또는 부분), 깃털, 털(사람, 설치류 및 기타 동물), 이물질 등을 포함해선 안 된다.

Ⅳ. 오염물질

오염물질	최대 수치(제품 기준)
A. 납	0.1 mg/kg
B. 아플라톡신(견과류 함유 제품)	10 µg/kg

전통식품 - 당절임

PNS/BRAD 02:2005

ICS 67.080

I. 당절임 표준

아래의 각 당절임은 부패 방지를 위해 시럽과 함께(첨가물 유무 관계없음) 밀폐용기에서 열처리되며, 자세한 정보는 다음과 같다.

- 1.1 사탕야자나무 시럽 - 온전한 상태의 깨끗하게 세척한 사탕야자(카웅) 씨앗을 통째로 또는 잘라서(2등분/4등분) 제조
- 1.2 잭프루트 시럽 - 잘 익은 상태의 씨 없는 잭프루트 구근(랑카)의 껍질을 벗기고 다듬어 깨끗하게 세척 후 통째로 또는 슬라이스 하여 제조
- 1.3 바나나 시럽 - 온전한 상태의 껍질을 벗긴 조생종(노란색 80%, 초록색 20%) 사바 바나나를 깨끗하게 세척 후 제조
- 1.4 콩과식물(협과) 시럽 - 승인받은 병아리콩, 팥, 흰강낭콩을 이용해 제조
- 1.5 코코넛 시럽 - B.1.1.2 (a) 및 B.1.1.2 (b)에 명시된 대로 마카푸노/부코과육을 개별적으로 또는 조합하여 얇게 자르거나 다져서 볼 형태로 제조
- 1.6 혼합가공 시럽 - 섹션 B.1.2에 명시된 대로 사전 조리된 기본 성분(음선 성분 유무 관계없음)을 혼합하여 제조

II. 식품첨가물

식품첨가물은 사용 시 식품의약품 규정을 준수해야 하며 표 1에 나타난 성분을 포함해야 한다.

III. 금속 오염물질

사탕야자나무, 잭프루트, 바나나, 콩과식물, 코코넛, 할로할로(과일디저트)

오염물질	최대 수치(제품 기준)
1. 납	0.1 mg/kg (최대치, Pb로 산출)
2. 주석	캔에 포장된 제품 250 mg/kg (최대치, Sn으로 산출)

IV. 위생

사탕야자나무, 잭프루트, 바나나, 콩과식물, 코코넛, 할로할로(과일디저트)

1. 본 표준 조항의 적용대상 제품은 국제 권장 실행규약 - 식품 위생 일반원칙 {CAC/RCP1-1969, Rev. 2 (1985)}의 관련 섹션에 따라 제조 및 처리되어야 하고, 당절임 가공 및 처리에 대한 권장 실행규약에 따라 가공되어야 한다.
2. 우수제조기준 상 가능한 최대 범위 내에서 제품에 부적절한 물질이 포함되지 않도록 한다.
3. 적절한 샘플링 및 검사 방법으로 테스트할 경우 제품은 다음 기준을 충족해야 한다.
 - 3.1 건강에 해로운 다수의 미생물과 기생충이 없어야 한다.
 - 3.2 건강에 해로운 양의 미생물 유래 물질이 포함되어선 안 된다.

표 1 - 당절임 식품첨가물

식품첨가물	최대 허용수치	카용	잭프루트	바나나	콩류	코코넛	할로할로
산미료 구연산 푸마르산 젖산 사과산	GMP	/	/	/	/	/	/
보존료 메타중아황산나트륨 메타중아황산칼륨	350 ppm Codex	/	/	/	/	/	/
산화방지제 아스코브산	GMP	/	/	/	/	/	/
향료 BFAD 규정에서 허용되는 모든 향료	GMP	/	NA	/	NA	NA	/
식용 착색료 BFAD 규정에서 허용되는 모든 착색료	GMP	/	NA	NA	NA	NA	/
응고제 염화칼슘 글루콘산칼슘	GMP	NA	/	/	NA	NA	NA
pH 조절제 탄산나트륨 구연산나트륨 수산화나트륨	GMP	NA	NA	NA	/	NA	/
안정제 및 증점제	GMP	NA	NA	NA	NA	/	NA

카복시메틸셀룰로스나트륨 변성전분							
기타	위 목록에 포함되지 않은 기타 모든 성분은 BFAD 규정에 의해 승인된 경우에 한해 이행 (carry-over)으로 허용되며, "식품첨가물 이행 관련 원칙" CCAC/1, 1991의 섹션 5.2를 준수해야 한다. 1, 1991	NA	NA	NA	NA	NA	/

범례:

/ - 해당함

NA - 해당없음

부록 B

필리핀 국가표준
PNS 1219:1994

코코넛젤리시럽 - 규격

I. 분류

- 1.1 코코넛젤리 시럽 - 식품첨가물(산미료, 보존료, 식용 착색료/향료) 포함 여부와 관계없이 일정한 크기로 잘린 시럽 패키징 코코넛젤리로 이루어진 제품
- 1.2 산성 코코넛젤리 시럽 - 평형 pH가 4.6 미만이며 밀폐용기에 포장된 열처리 제품

II. 식품첨가물

- 2.1 식품첨가물 - 식품첨가물은 사용 시 식품의약품 규정을 준수해야 한다.

2.1.1. 산미료	허용치(MAL)
구연산	GMP
아스코브산	GMP
푸마르산	GMP
젖산	GMP
사과산	GMP

2.1.2. 보존료(산성 제품만 해당)	허용치(MAL)	
	ADI x 40	
소브산염(mg/kg, 최대치)	25 x 40	1000
안식향산염(mg/kg, 최대치)	5 x 40	200

참고 - 합산 수치가 1000 mg/kg을 초과해선 안 된다(부록 B, C의 시험방법)

2.1.3. 아황산염(SO ₂) (mg/kg, 최대치) (부록 D)	0.7 x 40	28
2.1.4. 식용착색료	BFAD 규정에 명시	
2.1.5. 향료	GMP	

III. 위생

- 3.1 코코넛젤리 시럽은 PNS 96에 따라 위생적인 조건에서 제조되어야 한다.
- 3.2 가공 요건 - 코코넛젤리 시럽은 주위 온도에서 보관 시 부패 방지를 위해 병, 캔 또는 레토르트 파우치에 포장한 후 충분한 시간 동안 열처리를 거쳐야 한다. 저산성 코코넛젤리는 적절한 공정 일정에 따라 가공하여 상업적 무균상태를 달성해야 한다.
- 3.3 GMP 상 가능한 최대 범위 내에서 제품에 부적절한 물질이 포함되지 않도록 한다. 불가피한 오물 및 이물질 포함은 표 1에 명시된 조건을 준수해야 한다.

표 1 - 가시적 오물 및 이물질 허용값

가시적 오물 및 이물질 유형	제조된 코코넛젤리 샘플 한계치	
	1 kg 미만	1 kg~4 kg
털, 완전한 형태의 곤충, 식별 가능한 곤충 부위, 깃털 조각	미포함	미포함
1.00mm 이상의 이물질	미포함	미포함
1.00mm 이상의 이물질 (예: 코코넛 껍질 섬유, 나무입자)	2조각 이하	5조각 이하
0.5mm 이상의 기타 이물질 또는 먼지입자	고형 코코넛젤리의 10% w/w 이하 및 매개체 500 ml당 10개 조각 이하	고형 코코넛젤리의 10% w/w 이하 및 매개체 500 ml당 10개 조각 이하
직물섬유	10조각 이하	10조각 이하

전통식품 - 건조 염장 생선

PNS/BFAD 04:2006

ICS 67.120.30

부록 D

건조 염장 생선의 미생물학적 규격

표 1 - 건조 염장 생선의 미생물학적 규격

분석	n	c	m	M
일반 세균수(cfu/g)	5	2	100,000	500,000
효모 및 곰팡이 수(cfu/g)	5	2	1,000	10,000
총 대장균(MPN/g)	5	2	10	100
대장균(MPN/g)	5	2	--	11
황색포도상구균(MPN/g)	5	2	--	1,000

여기서:

n = 용적 제품 당 분석할 샘플 수,

c = m은 초과하지만 M은 초과하지 않는 샘플 수,

m = GMP에서 달성 가능한 최대 수,

M = 제품 안전/품질에 영향을 줄 수 있는 최대 수

열처리 생선 제품 - 규격

PNS/BFAD 06:2006

ICS 67.120.30

I. 제품 정의

- 1.1 열처리 생선 제품은 부록 1에 명시된 적합한 생선 품종(이에 국한되지는 않음)의 살 또는 가식부로 제조되어 밀폐용기에 포장된다.
- 2.2 머리, 아가미, 비늘, 꼬리를 완전히 제거할 수 있으며 내장을 제거할 수도 있다. 내장을 제거한 경우, 어란, 이리, 신장 외 내장 부위가 남아 있어선 안 된다. 내장을 제거하지 않은 경우, 소화되지 않았거나 사용된 음식물이 남아 있지 않도록 한다.

II. 식품첨가물

- 2.1 식품첨가물은 사용 시 식품의약품(BFAD) 현행 규정을 준수해야 하며 아래 표에 나타난 성분을 포함할 수 있다.
- 2.2 기타 성분 위 목록에 포함되지 않은 기타 모든 성분은 BFAD 식품첨가물 규정에 의해 승인된 경우에 한해 이행(carry-over)으로 허용되며 Codex 식품첨가물 이행 관련 원칙을 준수해야 한다.

III. 오염물질

제품의 오염물질 함량은 다음 한계치를 초과해선 안 된다.

오염물질	한계치
3.1 납	0.5 mg/kg (Pb로 산출)
3.2 주석	250 mg/kg (Sn으로 산출)
3.3 수은	0.1 mg/kg (메틸수은으로 산출)

IV. 위생

- 4.1 본 표준 조항의 적용대상 제품은 국제 권장 실행규약 - 식품 위생 일반원칙(CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4 (2003)), 행정명령 153 s. 2004 - 식품 제조, 포장, 재포장, 보관 지침 및 현행 우수제조기준, 행정명령 152 s. 2004 - 방사선 조사식품 규정의 관련 섹션에 따라 제조 및 처리되어야 하고, 열처리 생선 제품 가공 및 처리에 대한 권장 실행규약 (PNS/BFAD 07:2006)에 따라 가공되어야 한다.
- 4.2 적절한 샘플링 및 검사 방법으로 테스트할 경우, 제품은 다음 기준을 충족해야 한다.
 - 4.2.1 건강에 해로운 오물이 포함되어선 안 된다.
 - 4.2.2 건강에 해로운 기생충이 포함되어선 안 된다.

4.2.3 건강에 해로운 양의 미생물 유래 물질이 포함되어선 안 된다.

4.2.4 정상적 보관 조건에서 성장할 수 있는 미생물이 포함되어선 안 된다.

4.2.5 밀폐 기능을 저하시키는 용기 온전성 결함이 없어야 한다.

표 1 - 열처리 생선 제품의 식품첨가물 목록

첨가물	최대 허용치
산도조절제	
초산	GMP*
젖산(L-, D-, DL-)	GMP*
구연산	GMP*
병에 담긴 참치 및 가다랑어만 해당: 산성피로인산나트륨	10Mg/kg P2O5로 표시(자연적 인산염 포함)
변성전분	
산처리전분(백색 및 황색 덱스트린 포함)	GMP
알칼리처리전분	GMP
산화전분	GMP
인산일전분	GMP
인산이전분(에스테르화)	GMP
아세틸인산이전분	GMP
인산화인산이전분	GMP
초산전분	GMP
아세틸아디프산이전분	GMP
히드록시프로필전분	GMP
히드록시프로필인산전분	GMP
증점제/젤형성제 (포장 매개체 용도로만 사용)	
알긴산	GMP
알긴산나트륨	GMP
알긴산칼륨	GMP
알긴산칼슘	GMP
한천	GMP
카라기난 및 Na, K, NH4염(퍼셀레란 포함)	GMP
가공유케마해초(PES)	GMP
로커스트콩검	GMP
구아검	GMP
트라가칸스검	GMP
잔탄검	GMP
펙틴	GMP
카복시메틸셀룰로스나트륨	GMP
천연향료	
향신 오일	GMP
향신 추출물	GMP
스모크향(천연 훈연액 및 추출물)	GMP
* GMP - 식품첨가물은 우수제조기준(GMP)에 따라 사용되어야 하며 기술, 관능 및 기타 사유로 자체 제한적 사용의 경우 법적 최대 한계치 적용대상에서 제외된다.	

부록 B

음용수 표준 매개변수 및 수치*

표 B.1 - 세균학적 품질에 대한 표준치

공급원 및 방식	박테리아	표준치(no./100mL)
a. 모든 상황에서 모든 종류의 음용수 공급(I, II, III 레벨 생수 및 비상용 물 공급)	대장균/내열성(분변) 대장균군	0
b. 유통 시스템에 유입되는 처리된 물	대장균/내열성(분변) 대장균군	0
c. 유통 시스템 내부의 처리된 물	대장균/내열성(분변) 대장균군	0
	총 대장균	100mL 샘플에서 검출되어선 안 된다. 충분한 샘플을 검사하는 다량의 경우에는 12개월 동안 채취한 샘플의 95%에서 총 대장균이 존재해선 안 된다

표 B.2. - 물리 및 화학적 품질: 심미적 품질에 대한 표준치

성분 최대치/특성	수치(mg/L)
맛	허용 가능함
냄새	허용 가능함
색상	5 TCU
혼탁도	5 NTU
알루미늄	0.2
염화물	250
구리	1
경도	300 (CaCO ₃)
황화수소	0.05
철	1
망간	0.5
pH	6.5 - 8.5
나트륨	200
황산염	250
총 용존 고형물	500
아연	5

* 필리핀 음용수 국가표준 섹션 2, 보건부, 마닐라

발효우유 - 규격

PNS/BFAD 08:2007

ICS 67.100.10

I. 제품 정의

1.1 발효우유

우유 발효를 통해 생성된 유제품으로, 적합한 미생물 작용에 의해 4.2 조항에서 제한된 구성 변화를 거치거나 거치지 않은 유제품으로 제조된다. 응고 여부와 관계없이 pH가 감소하는 결과가 나타난다(등전침전). 스타터 미생물은 품질유지기한까지 제품 안에서 생존 가능하며, 활성 상태로 풍부하게 포함되어 있어야 한다. 발효 후 제품에 열처리를 할 경우 미생물의 생존 가능성 요건은 적용되지 않는다.

특정 발효우유는 발효에 사용되는 다음과 같은 특정 스타터 배양균에 의해 특성화된다.

1.1.1 요거트 - 스트렙토코쿠스 서모필루스와 락토바실루스 델브루엑키이 아종 불가리쿠스 배양균

1.1.2 대체 배양균 요거트 - 스트렙토코쿠스 서모필루스와 락토바실루스 균종 배양균

1.1.3 유산균 우유 - 락토바실루스 아시도필루스

1.1.4 케피르 (발효 알코올 유제품) - 특정한 관계를 긴밀하게 유지하며 성장한 케피어 입자, 락토바실루스 케피리, 류코노스톡속, 락토코쿠스, 아세토박터 종으로 제조한 스타터 배양균. 케피어 입자는 젓당 발효효모(클루이베로미세스 마르시아누스)와 비 젓당 발효효모(사카로미세스 유니스포러스, 사카로미세스 세레비시아, 사카로미세스 엑시거스)를 구성한다.

1.1.5 크므즈 (마유 발효 알코올 유제품) - 락토바실루스 델브루엑키이 아종 불가리쿠스 및 클루이베로미세스 마르시아누스.

위에 명시된 특정 배양균을 구성하는 미생물 외에 타 미생물을 첨가할 수 있다.

1.2 농축 발효우유 - 발효 전/후에 단백질이 최소 5.6%까지 증가한 발효우유이다.

농축 발효우유에는 스트레지스토(여과 요거트), 라브네, 이머, 이레트와 같은 전통 제품이 포함된다.

1.3 향첨가 발효우유

혼합유 제품으로 유제품 용어 사용에 대한 Codex 일반 표준(CODEX STAN 206-1999) 2.3에 정의된 바와 같이 비 유제품(영양/비영양 감미료, 과일 및 채소, 즙, 튀레, 과육, 이를 이용한 제조성분 및 절임, 곡물, 꿀, 초콜릿, 견과류, 커피, 향신료 및 기타 무해한 천연 양념 식품)과 향미료가 최대 50%(m/m) 함유되어 있다. 비 유제품 성분은 발효 전 또는 후에 혼합할 수 있다.

1.4. 열처리 발효우유

1.1~1.3에 설명된 제품으로 저온살균, UHT 또는 살균 등 모든 유형의 열처리를 거친다. 미생물의 풍부함과 생존 가능성 요건은 적용되지 않는다.

II. 식품첨가물

명시된 제품 카테고리에는 표 1의 첨가물 유형만 사용할 수 있다. 각 첨가물 유형 내에서 표에 따라 허용되는 경우 목록에 제시된 개별 첨가물만 사용해야 하며, 지정된 한계치를 벗어나지 않고 현행 BFAD 식품첨가물 규정을 준수해야 한다. 식품첨가물 일반 표준 (CODEX STAN 192-1995 Rev. 6-2005) 서문 섹션 4.1에 따라 향첨가 발효우유와 열처리 발효우유에 비 유제품 성분의 이행(carry-over)에 따른 첨가물을 추가할 수 있다.

표 1 - 발효우유 및 발효 후 열처리한 발효우유에 사용 가능한 첨가물 유형

첨가물 유형	발효우유		발효 후 열처리한 발효우유	
	플레인	향첨가	플레인	향첨가
착색료	-	X	-	X
감미료	-	X	-	X
유화제	-	X	-	X
향미증진제	-	X	-	X
산	-	X	X	X
산도조절제	-	X	X	X
안정제	X1	X	X	X
증점제	X1	X	X	X
보존료	-	X2	-	X
충전제	-	X	X	X

X = 해당 유형에 속하는 첨가물 사용은 기술적으로 정당화된다.
 - = 해당 유형에 속하는 첨가물 사용은 기술적으로 정당화되지 않는다.
 1 = 재구성 및 재조합 과정, 수입국 법률에 따라 허용되는 경우에 한해 사용할 수 있다.
 2 = 현행 BFAD 식품첨가물 규정 및 Codex에 명시된 허용되는 첨가물 목록에 한해 사용할 수 있다.

Ⅲ. 오염물질

본 표준이 적용되는 제품은 국제식품규격위원회가 규정한 오염물질 최대 한계치와 살충제 및 동물용 약품의 최대 잔류 한계치를 준수해야 한다.

Ⅳ. 위생

4.1 본 표준 조항이 적용되는 제품은 국제 권장 실행규약-식품 위생 일반원칙 (CAC.RCP1-1969, Rev. 4-2003), Codex 우유 및 유제품 위생 실행규약(CAC RCP 57-2004), 위생실행규약 및 실행규약 등 관련 Codex 문서의 관련 섹션에 따라 제조 및 처리되어야 한다.

4.2 제품은 식품의 미생물 기준 수립 및 적용 원칙(CAC/GL 21-1997)과 BFAD 회람문서 2004 01-A 또는 개정 본의 미생물 표준에 따라 규정된 미생물 기준을 준수해야 한다.

망고음료 제품 - 규격

PNS/BFAD 09:2007

ICS 67.160.20

I. 제품 정의

1.1 망고음료 제품은 상태가 좋은 숙성 망고(*Mangifera indica* Linn.)의 과육이나 가식부에 식품첨가물을 넣거나 넣지 않고 제조된다. 즉석음료(RTD), 액상 및 분말 형태의 농축주스, 가당 및 무가당 주스, 푸레가 포함되며 적합한 밀폐용기에 포장된다.

1.2 푸레 - 망고 넥타, 주스, 과즙음료, 향첨가 음료, 분말음료 제조에 사용되는 망고푸레는 통과일이나 껍질을 벗긴 과일의 가식부를 체에 거르고, 갈고, 으깨는 적합한 공정을 통해 제조한 미발효 제품이다. 푸레에 내재하는 향료물질과 휘발성 향기 성분은 적합한 모든 물리적 수단으로 복원할 수 있으며, 이는 모두 동일한 유형의 망고에서 회수되어야 한다. 과육과 망고 조각도 첨가할 수 있다. 푸레의 pH는 3.0 - 4.40, 적정산도(구연산 비율로 표시)는 0.20 - 0.60, 전가용성 고형물은 13.0°Brix~18.0°Brix여야 한다.

가당 망고푸레의 경우 적정산도(구연산 비율로 표시)는 0.50 이상, 전가용성 고형물은 36.0°Bx 이상이어야 한다.

1.3 넥타 - 25% 또는 그 이상의 망고푸레에 감미료를 첨가하거나 첨가하지 않고 물을 넣어 제조한 미발효 제품이다. 모두 동일한 유형의 망고에서 회수하고 적합한 물리적 수단을 통해 형성해야 하는 향료물질, 휘발성 향기 성분, 과육 및 조각을 첨가할 수 있다.

1.4 주스 - 상태가 좋고 적당하게 숙성된 생과일의 가식부에서 추출한 미발효 액체이다. 주스는 혼탁하거나 맑은 상태로, 향료물질과 휘발성 향기 성분을 복원할 수 있는데 이는 적합한 물리적 수단으로 형성되고 모두 동일한 유형의 망고에서 회수되어야 한다. 과육과 망고 조각도 첨가할 수 있다.

1.5 과즙음료 - 5% 이상의 망고푸레에 물과 감미료를 혼합해 제조한 즉석음료이다.

1.6 향첨가 과즙음료 - 1% 이상의 망고푸레에 물과 감미료를 혼합해 제조한 즉석음료이다. 향료는 합성 또는 인공 형태이며 그외 허용되는 식품첨가물을 넣을 수 있다.

1.7 분말주스/음료 - 물에 쉽게 용해되는 망고 분말과 건조(또는 거의 건조된) 성분(향료, 감미료, 구연산, 말산 및 기타 식품첨가물 포함)을 혼합한 음료이다(예: 분말 망고주스, 분말 망고 과즙음료).

II. 식품첨가물

식품첨가물은 사용 시 식품의약품(BFAD)과 국제식품규격위원회 및 해당 제품 당국이 수립한 규정(회람문서 016 s.2006. 식품첨가물 업데이트 목록)을 준수해야 한다.

표 1에 기재된 다음 식품첨가물(이에 국한되지는 않음)은 망고음료 제품 제조 시 사용할 수 있다.

III. 오염물질

3.1 잔류농약

잔류물의 양은 국제식품규격위원회와 해당 제품 당국이 규정한 최대 잔류농약 한계치를 준수해야 한다.

3.2 중금속 오염물질

본 표준 조항이 적용되는 망고음료 제품은 국제식품규격위원회와 해당 제품 당국이 규정한 최대 중금속 오염물질 한계치를 준수해야 한다.

표 1 - 과일주스* 식품첨가물
(BFAD B.C. No. 016 s.2006. 식품첨가물 업데이트 목록)

기능	식품첨가물	기능	식품첨가물	
A. 산도조절제	1. 구연산	F. 가공보조제	a. 거품제거제 - 규소수지	
	2. 사과산			
	3. 탄산칼슘			
B. 고결방지제	1. 규산알루미늄칼슘(합성)		b. 청징제/여과 보조제/응집제 - 흡착 클레이, 흡착 수지, 활성탄(식물성만 해당), 벤토나이트, 셀룰로스, 키토산, 콜로이드 규산, 규조토, 젤라틴(스킨 콜라겐에서 추출), 이온교환수지(양이온 및 음이온), 고령토, 퍼라이트, 폴리비닐폴리피로리돈, 왕겨, 실리카졸, 탄닌	
	2. 결정셀룰로스			
	3. 규산알루미늄			
	4. 카나우바왁스			
C. 산화방지제	1. 아스코브산			c. 효소제제 - 펙티나아제(펙틴 분해), 프로테이나제(단백질 분해), 아밀라아제(전분 분해), 셀룰라아제(세포벽 파괴 촉진용도로만 사용이 제한됨)
	2. 아스코브산칼슘			
	3. 에리토브산			
	4. 아스코브산칼륨			
	5. 아스코브산나트륨			
	6. 에리토브산나트륨			
D. 착색료	1. 카로티노이드	d. 충전제 - 질소, 이산화탄소		
	2. 동클로로필			
	3. 심황색소			
	4. 리보플라빈			
	5. 선셋옐로우			
	6. 타트라진			

기능	식품첨가물	기능	식품첨가물	
E. 보존료	1. 안식향산염	G. 안정제/증점제	1. 염화칼슘	
	2. 파라옥시안식향산		2. 로커스트콩검	
	3. 소브산염		3. 카라기난	
	4. 아황산염		4. 젤란검	
	5. 이산화탄소		5. 구아검	
	6. 인산염		H. 감미료	6. 아라비아검
				7. 카라야검
				8. 글리세린젯산지방산에스테르
				9. 펙틴
				10. 알긴산칼륨
				11. 알긴산나트륨
				12. 타라검
				13. 트라가칸스검
				14. 잔탄검
				15. 한천
				16. 글루코만난
	17. 카복시메틸셀룰로스나트륨			
		1. 아세설팜칼륨		
		2. 아스파탐		
		3. 사카린		
		4. 수크랄로스		

* 식품 카테고리 체계 기준: 14.1.2.1 캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스, 14.1.2.3 과일주스 농축 (액상 및 고형), 14.1.3.1 캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타, 14.1.3.3 과일넥타 농축 (액상 및 고형)

IV. 위생

4.1 본 표준 조항의 적용대상 제품은 국제 권장 실행규약 - 식품 위생 일반원칙 (CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003)과 BFAD A.O. 153 s. 2004 - 식품 제조, 포장, 재포장, 보관 지침 및 현행 우수제조기준의 관련 섹션에 따라 제조 및 처리되고 망고음료 제품 가공 및 처리에 대한 권장 실행규약(PNS/BFAD 102007)에 따라 가공되어야 한다.

4.2 적절한 샘플링 및 검사 방법으로 테스트할 경우 제품은 다음 기준을 충족해야 한다.

4.2.1 건강에 해로운 오물이 포함되어선 안 된다.

4.2.2 건강에 해로운 기생충이 포함되어선 안 된다.

4.2.3 건강에 해로운 양의 미생물 유래 물질이 포함되어선 안 된다.

4.2.4 정상적 보관 조건에서 성장할 수 있는 미생물이 포함되어선 안 된다.

감귤류음료 제품 - 규격

PNS/BFAD 11:2007

ICS 67.160.20

I. 제품 정의

감귤류음료 제품은 부록 1에 명시된 필리핀 칼라만시/오렌지 품종(이에 국한되지는 않음)의 상태가 좋은 숙성 감귤류 과일에 식품첨가물을 넣거나 넣지 않고 제조된다. RTD, 액상 및 분말 형태의 농축주스, 가당 및 무가당 주스가 포함되며 적합한 밀폐 용기에 포장된다.

1.1 설탕 농축물 - 칼라만시/오렌지 주스 제조용 칼라만시/오렌지 설탕 농축물은 주스를 추출하고 체에 거르는 적합한 과정을 실시하고 충분한 설탕을 첨가해 주스를 농축시켜 만든 미발효 제품이다. 농축물에 내재하는 향료물질과 휘발성 향기 성분은 적합한 모든 물리적 수단으로 복원할 수 있으며, 이는 모두 사용된 동일한 유형의 감귤류에서 회수되어야 한다. 감귤류 과육과 조각도 첨가할 수 있다.

칼라만시 설탕 농축물의 pH는 2.0 이상, 적정산도(구연산)는 2.75 % 이상, 전가용성 고형물은 63.0 °Brix 이상이어야 한다.

오렌지 설탕 농축물의 pH는 2.50 이상, 적정산도(구연산)는 1.29 % 이상, 전가용성 고형물은 53.0 °Brix 이상이어야 한다.

1.2 (a) 칼라만시 주스 - 칼라만시 설탕 농축물/칼라만시 추출물에 감미료를 넣거나 넣지 않고 물을 첨가하여 제조할 수 있다.

(b) 오렌지 주스 - 오렌지 설탕 농축물/오렌지 추출물에 물과 감미료를 넣거나 넣지 않고 제조할 수 있다.

1.3 향첨가 과즙음료 - 감귤류 설탕 농축물/추출물에 물과 감미료를 혼합해 제조한 즉석음료이다. 향료는 합성 또는 인공 형태이며 그 외 허용되는 식품첨가물을 넣을 수 있다.

1.4 탄산음료(소다) - 감귤류 설탕 농축물/추출물에 탄산수와 감미료를 혼합해 제조한 즉석음료이다.

1.5 분말주스/음료 - 물에 쉽게 용해되는 감귤류 분말과 건조(또는 거의 건조된) 성분 (향료, 감미료, 구연산, 말산 및 기타 식품첨가물 포함)을 혼합한 음료이다 (예: 분말 칼라만시주스, 분말 오렌지 과즙음료)

II. 식품첨가물

식품첨가물 사용 시 식품의약품(BFAD 회람문서 2006-016 식품첨가물 업데이트 목록), 국제식품규격위원회 및 해당 제품 당국이 수립한 규정을 준수해야 한다.

표 1에 기재된 다음 식품첨가물(이에 국한되지는 않음)은 감귤류음료 제품 제조 시 사용할 수 있다.

표 1 - 과일주스* 식품첨가물
(BFAD B.C. 2006-016 식품첨가물 업데이트 목록)

기능	식품첨가물	기능	식품첨가물							
A. 산도조절제	1. 구연산	F. 가공보조제	a. 거품제거제 - 규소수지							
	2. 사과산									
	3. 탄산칼슘									
	4. 아디프산염									
B. 고결방지제	1. 규산알루미늄칼슘(합성)		F. 가공보조제	b. 청징제/여과 보조제/응집제 - 흡착 클레이, 흡착 수지, 활성탄(식물성만 해당), 벤토나이트, 셀룰로스, 키토산, 콜로이드 규산, 규조토, 젤라틴(스킨 콜라겐에서 추출), 이온교환수지(양이온 및 음이온), 고령토, 퍼라이트, 폴리비닐피롤리돈, 왕겨, 실리카졸, 탄닌						
	2. 결정셀룰로스									
	3. 규산알루미늄									
	4. 카나우바왁스									
C. 산화방지제	1. 아스코브산				F. 가공보조제	c. 효소제 - 펙티나아제(펙틴 분해), 프로테이나제(단백질 분해), 아밀라아제(전분 분해), 셀룰라아제(세포벽 파괴 촉진용도로만 사용이 제한됨)				
	2. 아스코브산칼슘									
	3. 에리토브산									
	4. 아스코브산칼륨									
	5. 아스코브산나트륨									
	6. 에리토브산나트륨									
D. 착색료	1. 카로티노이드						F. 가공보조제	d. 충전제 - 질소, 이산화탄소		
	2. 동클로로필									
	3. 심황색소									
	4. 리보플라빈									
	5. 선셋옐로우									
	6. 타트라진									
E. 보존료	1. 안식향산염	G. 안정제/증점제							1. 염화칼슘	
	2. 파라옥시안식향산									2. 로커스트콩검
	3. 소브산염									3. 카라기난
	4. 아황산염		4. 젤란검							
	5. 이산화탄소		5. 구아검							

기능	식품첨가물	기능	식품첨가물		
	6. 인산염		6. 아라비아검		
	7. EDTA		7. 카라야검		
			8. 글리세린젯산지방산에스테르		
			9. 펙틴		
			10. 알긴산칼륨		
			11. 알긴산나트륨		
			12. 타라검		
			13. 트라가칸스검		
			14. 잔탄검		
			15. 한천		
			16. 글루코만난		
			17. 카복시메틸셀룰로스나트륨		
			H. 감미료	1. 아세설팜칼륨	
				2. 아스파탐	
				3. 사카린	
				4. 수크랄로스	
			* 식품 카테고리 체계 기준: 14.1.2.1 캔포장 및 병포장 (저온살균) 과일주스, 14.1.2.3 과일주스 농축 (액상 및 고형), 14.1.3.1 캔포장 및 병포장 (저온살균한) 과일넥타, 14.1.3.3 과일넥타 농축 (액상 및 고형), 14.1.4.1 탄산음료		

Ⅲ. 오염물질

3.1 잔류농약 - 잔류물의 양은 국제식품규격위원회와 해당 제품 당국이 규정한 최대 잔류농약 한계치를 준수해야 한다.

3.2 중금속 오염물질 - 본 표준 조항이 적용되는 감귤류음료 제품은 국제식품규격위원회와 해당 제품 당국이 규정한 최대 중금속 오염물질 한계치를 준수해야 한다.

Ⅳ. 위생

4.1 본 표준 조항의 적용대상 제품은 국제 권장 실행규약 - 식품 위생 일반원칙 (CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003)과 BFAD A.O. 153 s. 2004 - 식품 제조, 포장, 재포장, 보관 지침 및 현행 우수제조기준의 관련 섹션에 따라 제조 및 처리되고 감귤류음료 제품 가공 및 처리에 대한 권장 실행규약(PNS/BFAD 12:2007)에 따라 가공되어야 한다.

4.2 적절한 샘플링 및 검사 방법으로 테스트할 경우, 제품은 다음 기준을 충족해야 한다.

4.2.1 건강에 해로운 오물이 포함되어선 안 된다.

4.2.2 건강에 해로운 기생충이 포함되어선 안 된다.

4.2.3 건강에 해로운 양의 미생물 유래 물질이 포함되어선 안 된다.

4.2.4 정상적 보관 조건에서 성장할 수 있는 미생물이 포함되어선 안 된다.

바나나칩 - 규격

PNS/BFAD 13:2007

ICS 67.080

I. 제품 정보

바나나칩은 껍질을 벗긴 상태가 좋은 숙성 바나나 과일(Musa varieties)을 바삭한 질감이 나도록 튀기는 방식으로 제조된다. 칩, 슬라이스, 절반, 큐브 또는 기타 형태로 제조 가능하며 감미료, 설탕, 기타 식품 성분 및 첨가물을 첨가하거나 첨가하지 않고 적합한 포장재료로 포장된다.

II. 식품첨가물

식품첨가물은 사용 시 식품의약품(BFAD)과 국제식품규격위원회 및 해당 제품 당국이 수립한 규정(회람문서 2006-016. 식품첨가물 업데이트 목록)을 준수해야 한다.

표 1에 기재된 다음 식품첨가물(이에 국한되지는 않음)은 바나나칩 제조 시 사용할 수 있다.

표 1 - 바나나칩* 식품첨가물
(BFAD B.C. No.016 s. 2006. 식품첨가물 업데이트 목록)

식품첨가물	최대 사용량	식품첨가물	최대 사용량
아세틸팜칼륨	500 mg/kg	글리세린디아세틸주석산 지방산에스테르	GMP
아스파탐	2000 mg/kg	소비톨	GMP
부틸히드록시아니솔	100 mg/kg	수크랄로스	150 mg/kg
디부틸히드록시톨루엔	100 mg/kg	아황산염 (잔류 SO ₂)	GMP
구연산	GMP	주석산염(주석산으로)	1300 mg/kg

* 식품 카테고리 체계 기준: 4.1.2.12 조리 및 튀긴 과일

III. 위생

3.1 본 표준 조항의 적용대상 제품은 국제 권장 실행규약 - 식품 위생 일반원칙 (CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003)과 BFAD A.O. 153 s. 2004 - 식품 제조, 포장, 재포장, 보관 지침 및 현행 우수제조기준의 관련 섹션에 따라 제조 및 처리되고 바나나칩 가공 및 처리에 대한 권장 실행규약(PNS/BFAD 14:2007)에 따라 가공되어야 한다.

3.2 적절한 샘플링 및 검사 방법으로 테스트할 경우 제품은 다음 기준을 충족해야 한다.

3.2.1 건강에 해로운 오물이 포함되어선 안 된다.

3.2.2 건강에 해로운 기생충이 포함되어선 안 된다.

3.2.3 건강에 해로운 양의 미생물 유래 물질이 포함되어선 안 된다.

3.2.4 정상적 보관 조건에서 성장할 수 있는 미생물이 포함되어선 안 된다.

3.2.5 밀폐 기능을 저하시키는 용기 온전성 결함이 없어야 한다.

건조 망고 제품 - 규격

PNS/BFAD 15:2007

ICS 67.080

I. 제품 정보

건조 망고는 망고 품종(Mangifera spp.)의 상태가 좋은 숙성 과일을 재료로 감미료와 식품첨가물을 넣거나 넣지 않고 일광 및 기타 인정되는 탈수 방법을 통해 건조 가공된 제품이다.

II. 식품첨가물

2.1 식품첨가물

사용 시 식품의약품(BFAD)과 국제식품규격위원회가 수립한 규정(회람문서 2006-016 식품첨가물 업데이트 목록)을 준수해야 한다.

표 1에 기재된 다음 식품첨가물(이에 국한되지는 않음)은 건조 망고 제품 제조 시 사용할 수 있다.

표 1 - 건조 망고 제품 가공에 사용되는 식품첨가물

식품첨가물	최대 사용량
산성화제 BFAD 규정에서 허용되는 모든 산성화제	GMP
산화방지제 아스코브산 에리토브산나트륨	GMP
습윤제 BFAD 규정에서 허용되는 모든 습윤제	GMP
아황산염	3,000 mg/kg

2.2 기타

위 목록에 포함되지 않은 기타 모든 성분은 BFAD 규정에 의해 승인된 경우에 한해 이행 (carry-over)으로 허용되며, "식품첨가물 이행 관련 원칙"(CAC/Vol. 1, 1991)의 섹션 5.2를 준수해야 한다.

Ⅲ. 위생

본 표준 조항의 적용대상 제품은 국제 권장 실행규약 - 식품 위생 일반원칙(CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003)과 BFAD A.O. 153 s. 2004 - 식품 제조, 포장, 재포장, 보관 지침 및 현행 우수제조기준의 관련 섹션에 따라 제조 및 처리되고 건조 열대과일 가공 및 처리에 대한 권장 실행규약(PNS/BFAD 17:2007)에 따라 가공되어야 한다.

적절한 샘플링 및 검사 방법으로 테스트할 경우 제품은 다음 기준을 충족해야 한다.

- 건강에 해로운 오물이 포함되어선 안 된다.
- 건강에 해로운 기생충이 포함되어선 안 된다.
- 건강에 해로운 양의 미생물 유래 물질이 포함되어선 안 된다.
- 정상적 보관 조건에서 성장할 수 있는 미생물이 포함되어선 안 된다.
- 밀폐 기능을 저하시키는 용기 온전성 결함이 없어야 한다.

건조 열대과일 - 규격

PNS/BFAD 16:2007

ICS 67.080

I. 제품 정의

건조 열대과일은 Carica spp. (파파야), Ananas spp. (파인애플), Artocarpus spp. (잭프루트)의 적합한 품종의 상태가 좋은 숙성 과일을 재료로 감미료와 식품첨가물을 넣거나 넣지 않고 일광 및 기타 인정되는 탈수 방법을 통해 시장성을 갖춘 건조 제품 형태로 제조된 제품이다.

II. 식품첨가물

2.1 식품첨가물 사용 시 식품의약품(BFAD)과 국제식품규격위원회가 수립한 규정(회람 문서 2006:016 식품첨가물 업데이트 목록)을 준수해야 한다.

표 1에 기재된 다음 식품첨가물(이에 국한되지는 않음)은 건조 열대과일 제품 제조 시 사용할 수 있다.

표 1 - 건조 열대과일 제품 가공에 사용되는 식품첨가물

식품첨가물	최대 사용량
산성화제 BFAD 규정에서 허용되는 모든 산성화제	GMP
산화방지제 아스코브산 에리토브산나트륨	GMP
습윤제 BFAD 규정에서 허용되는 모든 습윤제	GMP
아황산염	3,000 mg/kg

2.2 기타 - 위 목록에 포함되지 않은 기타 모든 성분은 BFAD 규정에 의해 승인된 경우에 한해 이행(carry-over)으로 허용되며, "식품첨가물 이행 관련 원칙"(CAC/Vol. 1, 1991)의 섹션 5.2를 준수해야 한다.

Ⅲ. 위생

본 표준 조항의 적용대상 제품은 국제 권장 실행규약 - 식품 위생 일반원칙(CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003)과 BFAD A.O. 153 s. 2004 - 식품 제조, 포장, 재포장, 보관 지침 및 현행 우수제조기준의 관련 섹션에 따라 제조 및 처리되고 건조 열대과일 가공 및 처리에 대한 권장 실행규약(PNS/BFAD 17:2007)에 따라 가공되어야 한다.

적절한 샘플링 및 검사 방법으로 테스트할 경우, 제품은 다음 기준을 충족해야 한다.

- 건강에 해로운 오물이 포함되어선 안 된다.
- 건강에 해로운 기생충이 포함되어선 안 된다.
- 건강에 해로운 양의 미생물 유래 물질이 포함되어선 안 된다.
- 정상적 보관 조건에서 성장할 수 있는 미생물이 포함되어선 안 된다.
- 밀폐 기능을 저하시키는 용기 온전성 결함이 없어야 한다.

유탕면(Pancit canto) – 규격

PNS/BFAD 18:2008

ICS 67.060

I. 제품 정의

유탕면(Pancit canto)은 성형하여 튀긴 국수가닥으로 사전 조리 여부와 관계없이 섭취할 수 있으며, 밀가루만 사용하거나 다른 가루 및 전분, 물, 소금과 조합하여 선택적 성분을 첨가하거나 첨가하지 않고 제조한 제품이다.

II. 식품첨가물

2.1 식품첨가물은 사용 시 식품의약품(BFAD)과 국제식품규격위원회가 수립한 규정 (회람문서 016, s.2006. 식품첨가물 업데이트 목록)을 준수해야 한다. 표 1에 기재된 식품첨가물(이에 국한되지는 않음)은 유탕면(Pancit canto) 제조 시 사용할 수 있다.

표 1 – BFAD 회람문서 016 s. 2006에 따른 유탕면(Pancit canto)용 식품첨가물 (식품첨가물 업데이트 목록)*

식품첨가물	최대 사용량
a. 산도조절제	
수산화나트륨**	GMP
b. 산화방지제	
부틸히드록시아니솔(BHA)**	100mg/kg
디부틸히드록시톨루엔(BHT)*	200 mg/kg
토코페롤*	GMP
c. 착색료	
식용색소황색제4호(타트라진)**	300 mg/kg
식용색소황색제5호(선셋옐로우)***	300 mg/kg
d. 밀가루개량제	
인산염(인산나트륨/인산칼륨)**	2,200 mg/kg
e. 팽창제/안정제	
탄산나트륨***	2,600 mg/kg
탄산칼륨***	2,600 mg/kg
* 식품 카테고리 체계 기준	
** 06.2 - 밀가루 및 전분	
*** 06.4.2 - 조리된 혹은 건조 파스타 및 면류와 유사제품	

2.2 기타

위 목록에 포함되지 않은 기타 모든 성분은 BFAD 규정에 의해 승인된 경우에 한해 이행(carry-over)으로 허용되며, "식품첨가물 이행 관련 원칙"(CAC/1, 1991)의 섹션 5.2를 준수해야 한다.

Ⅲ. 위생

3.1 본 표준 조항의 적용대상 제품은 국제 권장 실행규약 - 식품 위생 일반원칙 (CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003)과 A.O. 153 s. 2004 - 제조, 포장, 재포장, 보관 지침 및 현행 우수제조기준의 관련 섹션에 따라 제조 및 처리되고 유탕면(Pancit canto) 가공 및 처리에 대한 권장 실행규약(PNS 19:2008)에 따라 가공되어야 한다.

3.2 적절한 샘플링 및 검사 방법으로 테스트할 경우, 제품은 다음 기준을 충족해야 한다.

- a. 건강에 해로운 오물이 포함되어선 안 된다.
- b. 건강에 해로운 기생충이 포함되어선 안 된다.
- c. 건강에 해로운 양의 미생물 유래 물질이 포함되어선 안 된다.
- d. 정상적 보관 조건에서 생존 및 증식할 수 있는 부패성/병원성 미생물이 포함되어선 안 된다.

부록 B

요오드 첨가 식염 표준

B.1 범위

본 표준은 가정, 식품 서비스 및 식품 제조시설에서 식품을 제조할 때 조미료/성분으로 사용되는 요오드 첨가 식염에 적용된다.

B.2 설명

요오드 첨가 식염은 규정된 수치의 요오드를 함유한 식품등급 소금이다. 이는 지하 암염 광산이나 해수/천연 염수 증발을 통해 생성된 정제염 또는 천일염(원염)으로 제조된다. 완제품은 고체 결정/분말 형태로 흰색을 띠며 점토, 모래, 자갈 및 기타 이물질 얼룩이 발견되지 않아야 한다.

B.3 필수 성분 및 품질 계수

요오드 안정성을 보장하려면, 요오드화 대상 소금은 다음 품질 요건을 준수해야 한다.

수분 (최대값)	4%(정제염)
	7 %(천일염)
NaCl (최소값)	건조량 기준 97%
칼슘 및 마그네슘 (최대값)	2 %
불수용성물질 (최대값)	0.2 %
중금속 오염물질	
비소 (As)	0.5 mg/kg
카드뮴 (Cd)	0.5 mg/kg
납 (Pb)	2.0 mg/kg
수은 (Hg)	0.1 mg/kg

B.4 WHO 권고사항 기준 요오드 수치

국가적 요건을 충족하는 규정된 요오드 수치는 다음과 같다.

	용기 유형	포장
표본점	벌크(>2 kg)	소매(<2 kg)
생산지	70-150 g/kg	60-100 mg/kg
통관항*	70-150 mg/kg	60-100 mg/kg
소매 판매지	> 50 mg/kg	> 40 mg/kg

* 수입 요오드 첨가 식염의 경우 수입업체/유통업체 참고 포함

B.5 식품첨가물

B.5.1 KIO와 KI를 비롯하여 사용된 모든 첨가물은 식품등급 품질을 갖추고, 식품화학 물질 규격의 JECFA가 규정한 규격을 준수해야 한다.

	최종 제품 내 최대 수치
B.5.1.1 고결방지제	
B.5.1.1.1 피막제, 탄산염, 칼슘/마그네슘, 산화마그네슘, 제삼인산칼슘, 비정질 이산화규소, 규산칼슘, 규산마그네슘, 실리코알루미늄산나트륨, 규산나트륨, 실리코알루미늄산칼슘나트륨	20 g/kg(단일 또는 복합체)
B.5.1.1.2 소수성 피막제, 미리스트산, 팔미트산, 스테아린산염, 알루미늄, 칼슘, 마그네슘, 칼륨, 나트륨	
B.5.1.1.3 결정 변형제: 페로시아화염, 칼슘, 칼륨 복합체, 나트륨	10 mg/kg(단일 또는 복합체) {Fe(CN)}로 표시
B.5.1.2 유화제 폴리소르베이트80	10 mg/kg
B.5.1.3 가공보조제 규소수지	잔류물의 10 mg/kg

사탕수수 와인(바시(basi))-규격

PNS/BFAD 20:2009

ICS 67.160.10

I. 제품 정의

V.B.2에 명시되는 성분을 포함하되 이에 국한하지 않고 선택 성분의 첨가 여부와 관계없이 사탕수수 즙이나 그 생성물의 발효를 통해 조제되고 현지에서 바시(basi)로 알려진 사탕수수 와인

II. 식품첨가물

식품첨가물이 사용될 경우, 이는 식품의약국(BFAD) (Bureau Circular No. 016 s.2006. Updated List of Food Additives)이나 국제식품규격위원회 및/혹은 본 제품에 대한 당국이 정하는 규정에 부합해야 한다.

표 1에 기재되는 식품첨가물을 포함하되 이에 국한하지 않고 아래 식품첨가물은 사탕수수 와인(바시)의 제조에 사용될 수 있다.

표 1 - 사탕수수 와인(바시)에 대한 식품첨가물
(Codex Stan 192-1995. 국제식품규격위원회 식품첨가물 일반표준).*

기능	첨가물	최고 수치
착색료	식용색소청색제1호	200 mg/kg
	카라멜 III - 암모니아 프로세스	GMP
	카라멜 IV - 암모니아 아황산 프로세스	GMP
	카민	200 mg/kg
	β-카로틴(식물성)	600 mg/kg
	리보플라빈	300 mg/kg
보존료	안식향산염	1000 ma/kg (안식향산)
	디메틸디카보네이트	250 mg/kg (추가 수치; 즉석식품에서 검출되지 않는 잔류물)
산화방지제, 표백제	아황산염	200 mg/kg (잔류 SO ₂)
유화제, 금속이온봉쇄제, 안정제	글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	5000 mg/kg

* 식품 분류 제도를 토대로 함: 14.2.4 과일와인

Ⅲ. 오염물질

3.1 농약 잔류물

잔류물의 양은 농무부 비료농약청, 국제식품규격위원회 및/혹은 본 제품에 대한 당국이 정하는 최대 농약잔류한계를 준수해야 한다.

3.2 중금속 오염물질

본 표준의 규정에 포함되는 제품은 국제식품규격위원회 및/혹은 본 제품에 대한 당국이 정하는 중금속 오염물질에 대한 최대 잔류량을 준수해야 한다.

IV. 위생

4.1 본 표준의 규정에 포함되는 제품은 권장국제실천규약 - 일반 식품위생 원칙의 해당 조항(CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003) 및/혹은 BFAD A.O. No. 153 s. 2004 - 식품의 제조나 포장, 재포장, 보관 지침, 현행 제조 및 품질 관리 기준에 따라 조제 및 취급하고 사탕수수 와인(바시) 가공 및 취급에 권장되는 실천규약(PNS/BFAD 21)에 따라 가공하는 것이 바람직하다.

4.2 적절한 표본 채집 및 검사 방법으로 시험할 때, 제품은

- 건강에 위험을 초래할 수 있는 오물이 없어야 한다.
- 건강에 대한 위험을 나타낼 수 있는 기생충이 없어야 한다.
- 건강에 대한 위험을 나타낼 수 있는 수량으로 미생물에서 발생하는 물질을 함유해서는 안 된다.
- 용접 밀봉을 침해할 수 있는 용기 무결성 하자가 없어야 한다.

옥수수튀김 스낵(Chichacorn) - 규격

PNS/BFAD 22:2010
ICS 67.100.67.060

I. 제품 정의

옥수수튀김 스낵은 염분이나 향신료, 감미료, 기타 식품 성분 및 첨가물을 포함하거나 포함하지 않으며 바삭한 질감을 얻기 위해 튀김을 통해 조제되고 적절한 포장재에 봉입되는 옥수수 낱알이다.

II. 식품첨가물

식품첨가물이 사용될 경우, 이는 식품의약품국(BFAD) (Bureau Circular No. 016 s.2006. Updated List of Food Additives) 및/혹은 국제식품규격위원회가 정한 규정에 따른다.

표 1에 기재되는 식품첨가물을 포함하되 이에 국한하지 않고 아래 식품첨가물은 옥수수튀김 스낵의 제조에 사용될 수 있다.

표 1 - 옥수수튀김 스낵용 식품첨가물*
(BFAD B.C. No.016 s. 2006. 식품첨가물 업데이트 목록)

식품첨가물	최고 수치
산화방지제	
아스코브산	GMP
아스코빌에스테르	200mg/kg
BHA	200mg/kg
몰식자산프로필	200mg/kg
인산염	1300mg/kg
소브산염	1000mg/kg
토코페롤	200mg/kg
습윤제	
BFAD가 정하는 허용가능 습윤제	GMP
가공보조제	
탄산칼슘	GMP
수산화나트륨	
감미료	
BFAD가 정하는 허용가능 감미료	GMP
* 식품 분류 제도를 토대로 함: 15.1 스낵 - 감자나 곡물, 밀가루, 전분 기반(뿌리와 덩이줄기, 콩류)	

III. 위생

3.1 본 표준의 규정에 포함되는 제품은 권장국제실천규약 - 일반 식품위생 원칙의 해당 조항(CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003) 및/혹은 BFAD A.O. No. 153 s. 2004 - 식품의 제조나 포장, 재포장, 보관 지침, 현행 우수제조기준에 따라 조제 및 취급하고 옥수수튀김 스낵 가공 및 취급에 권장되는 실천규약(PNS/BFAD 22: 2009)에 따라 가공하는 것이 바람직하다.

3.2 적절한 표본채집 및 검사 방법으로 시험할 때, 제품은

- 건강에 위험을 초래할 수 있는 오염이 없어야 한다.
- 건강에 대한 위험을 나타낼 수 있는 기생충이 없어야 한다.
- 건강에 대한 위험을 나타낼 수 있는 수량으로 미생물에서 발생하는 물질을 함유해서는 안 된다.
- 정상 보관 조건 하에 나타날 수 있는 미생물이 없어야 한다.
- 용접 밀봉을 침해할 수 있는 용기 무결성 하자가 없어야 한다.

자색고구마(우베) 잼(halaya) - 규격

PNS/BFAD 24:2009

ICS 67.100.67.080

I. 제품 정의

자색고구마 잼은 아래와 같이 청정한 통 자색고구마 덩이줄기로 조제한 분쇄 제품이다

II. 식품첨가물

식품첨가물이 사용될 경우, 이는 식품의약국(BFAD) (Bureau Circular No. 016 s.2006. Updated List of Food Additives) 및/혹은 국제식품규격위원회가 정한 규정에 따른다. 표 1에 기재되는 식품첨가물을 포함하되 이에 국한하지 않고 식품첨가물은 자색고구마 잼의 제조에 사용될 수 있다.

표 1 – BFAD B.C. No. 016, s. 2006에 따른 “자색고구마 잼”용 식품첨가물.
(식품첨가물 업데이트 목록)

식품첨가물	최대 사용량
a 산도조절제	
구연산	GMP
젖산	GMP
글루콘산 염류	GMP
b 식용 착색료	
식용색소청색제1호	300 mg/kg
식용색소청색제2호	300 mg/kg
식용색소적색제2호	300 mg/kg
식용색소적색제3호	300 mg/kg
c 습윤제	
글리세롤이나 글리세린	GMP
소비톨 및 소비톨액	GMP
프로필렌글리콜 50,000 mg/kg	50,000 mg/kg
d 안정제 및 증점제	
카복시메틸셀룰로스(CMC)	500 mg/kg
변성전분	GMP
e 인공 감미료	
아세설팜칼륨	350 mg/kg
아스파탐	1000 mg/kg
사카린	500 mg/kg
수크랄로스	150 mg/kg
* 식품 분류 제도를 토대로 함: 04.2.2.4 통조림, 병조림(저온살균), 레토르트 포장 채소	

위 목록에 포함되지 않는 기타 식품첨가물은 이행으로 허용한다. 단, BFAD 규정으로 승인을 받고 “식품에 잔류하는 식품첨가물 이행에 관한 원칙”(CAC/Volume 1 1991) 제5.2조에 부합해야 한다.

Ⅲ. 위생

3.1 본 표준의 규정에 포함되는 제품은 권장국제실천규약 - 일반 식품위생 원칙의 해당 조항(CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003) 및/혹은 A.O. No. 153 s. 2004 - 식품의 제조나 포장, 재포장, 보관의 현행 우수제조기준에 따라 조제 및 취급하고 자색고구마(우베) 잼 ((halaya)의 가공에 대한 권장 실천규약(PNS/BFAD 25: 2010)에 따라 가공한다.

3.2 적절한 표본채집 및 검사 방법으로 시험할 때, 제품은

3.2.1 건강에 위험을 초래할 수 있는 오물이 없어야 한다.

3.2.2 건강에 대한 위험을 나타낼 수 있는 기생충이 없어야 한다.

3.2.3 건강에 대한 위험을 나타낼 수 있는 수량으로 미생물에서 발생하는 물질을 함유해서는 안 된다.

3.2.4 정상 보관 조건에 나타날 수 있는 미생물이 없어야 한다.

3.2.5 용접 밀봉을 침해할 수 있는 용기 무결성 하자가 없어야 한다.

훈제 생선 - 규격

PNS/FDA 26:2010

ICS 67.120.30

I. 설명

1.1 제품 정의

훈제 생선은 신선 또는 냉동 생선을 훈연으로 처리하여 제조되는 제품이다. 훈제 생선은 훈제향이 나야 한다.

1.2 제품 표시

제품은 고온 또는 저온 훈제 생선이 될 수 있다. 제품은 아래와 같은 형태로 나타날 수 있다:

1.2.1 통훈제 생선 - 내장의 제거 여부에 관계없이 기타 부위가 온전한 원래 형태로 존재

1.2.2 절단 훈제 생선 - 뼈나 두부, 지느러미의 포함 여부에 관계없이 나비모양 생선으로 존재

1.2.3 훈제 생선 필릿 - 뼈를 발라낸 생선 속살로 존재

II. 식품첨가물

식품첨가물이 사용될 경우, 이는 식품의약품(BFAD) (Bureau Circular No. 016 s.2006. Updated List of Food Additives) 및/혹은 국제식품규격위원회가 정한 규정에 따른다.

III. 위생

3.1 본 표준의 규정에 포함되는 제품은 가공 공장이나 위생 시설, 장비, 기구, 작업 표면의 시공 및 배치를 비롯하여 공장 시설 및 운영 요건에 적용되는 권장국제실천 규약 - 일반 식품위생 원칙의 해당 조항(CAC/RCP 1969, Rev 4 -2003), 훈제 생선에 권장되는 국제 실천 규약(CAC/RCP 25-1979) 및/혹은 A.O. No. 153 s. 2004 - 식품의 제조나 포장, 재포장, 보관의 현행 우수제조기준에 따라 조제 및 취급하고 훈제 생선의 가공에 대한 권장 실천규약(PNS/BFAD 27: 2010)에 따라 가공한다.

3.2 적절한 표본채집 및 검사 방법으로 시험할 때, 제품은

3.2.1 건강에 위험을 초래할 수 있는 오물이 없어야 한다.

3.2.2 건강에 대한 위험을 나타낼 수 있는 기생충이 없어야 한다.

3.2.3 건강에 대한 위험을 나타낼 수 있는 수량으로 미생물에서 발생하는 물질을 함유해서는 안 된다.

3.2.4 부패하지 않거나 정상 보관 조건 하에 생존 및 증식할 수 있는 미생물이 없어야 한다.

부속서 2

요오드화 식염 표준

1. 범위

본 표준은 가정이나 식품 서비스 및 식품 제조시설에서 조제되는 식품에 조미료나 성분으로 사용되는 요오드화 식염에 적용된다.

2. 설명

요오드화 식염은 지정된 요오드 수준을 함유하는 식염이다. 요오드화 식염은 지하 암반염 퇴적물이나 해수 또는 자연 함수 증발을 통해 생산되는 정제 또는 비정제(미가공) 염분으로 한다. 완제품은 가시적인 점토나 미사, 자갈, 기타 이물질의 가시적 흔적이 없는 백색 고형 결정이나 분말의 형태로 한다.

3. 필수 구성 및 품질 계수

요오드의 안정성을 보장하기 위해 요오드화 식염은 반드시 아래 품질 요건을 준수해야 한다.

수분, 최소	정제염 4%
	비정제염 7 %
염화나트륨 최소	97% 건조 기준
칼슘 및 마그네슘, 최대	2 %
불수용물, 최대	0.2 %
중금속 오염물질 비소, As	0.5 mg/kg
카드뮴, Cd	0.5 mg/kg
납, Pb	2.0 mg/kg
수은, Hg	0.1 mg/kg

3.1 미가공염에 자연 함유되는 이차 생성물 및 오염물질

3.1절의 순도 요건에도 불구하고, 미가공 식염은 식염의 출처 및 생산 방식에 따라 다양한 용량으로 함유되고 주로 칼슘과 칼륨, 마그네슘 및 황산나트륨, 탄산염, 브롬화물, 염화칼슘, 염화칼륨으로 구성될 뿐 아니라, 식염의 출처 및 생산 방식에 따라 다양한 용량으로 함유될 수도 있는 이차 생성물을 자연적으로 함유할 수 있다.

4. 식품첨가물

4.1 KIO나 KI을 비롯한 전체 첨가물은 식용 품질을 유지하고 미국 식품화학물질 규격집 JECFA가 정하는 규격에 부합해야 한다.

	최종 제품의 최대 수치
4.1.1 고결방지제	
4.1.1.1 피막제; 탄산염. 칼슘/마그네슘, 산화마그네슘, 제삼인산칼슘, 비정질 이산화규소, 규산칼슘, 규산마그네슘, 실리코알루미늄산나트륨, 규산나트륨, 실리코알루미늄산칼슘나트륨	20 g/kg 단독 또는 복합
4.1.1.2 소수성 피막제 미리스트산, 팔미트산, 스테아린산염, 알루미늄, 칼슘, 마그네슘, 칼륨, 나트륨	
4.1.1.3 결정 변형제: 페로시아화염 칼슘, 칼륨 복합 또는 나트륨	10 mg/kg 단독 또는 복합, {Fe(CN)} 10 mg/kg로 표시
4.1.2 유화제	
폴리소르베이트 80	10 mg 잔류물/kg
4.1.3 가공 보조제	
규소수지	10 mg 잔류물/kg

훈제 생선 가공 및 취급에 대한 권장 실천규약

PNS/BFAD 27:2010

ICS 67.120.30

I. 식품첨가물

식품첨가물이 사용될 경우, 이는 식품의약품국(BFAD) (Bureau Circular No. 016 s.2006. Updated List of Food Additives) 및/혹은 국제식품규격위원회가 정한 규정에 따른다. 표 1에 기재되는 식품첨가물을 포함하되, 이에 국한하지 않고 식품첨가물은 훈제 생선의 제조에 사용될 수 있다.

표 1 - 훈제 생선용 식품첨가물
(BFAD B.C. No. 016, s. 2006: 식품첨가물 업데이트 목록)

식품첨가물	최고 수치
a 산화방지제	
부틸히드록시아니솔 (BHA)	200 mg/kg
디부틸히드록시톨루엔 (BHT)	200 mg/kg
터셔리부틸히드로퀴논 (TBHQ)	250 mg/kg
b 보존료	
소브산(소브산칼륨, 나트륨 및 칼슘)	200 mg/kg
아질산나트륨/칼륨	134 mg/kg
* 식품 분류 제도를 토대로 함: 09.2.5 - 훈제, 건조, 숙성 및 염장 수산물 및 수산가공품 (연체류, 갑각류, 극피동물류 포함)	

위 목록에 포함되지 않는 기타 식품첨가물은 이행으로 허용한다. 단, BFAD 규정으로 승인을 받고 "식품에 잔류하는 식품첨가물 이행에 관한 원칙"(CAC/Volume 1 1991) 제5.2조에 부합해야 한다.

II. 위생

본 실천규약의 규정에 포함되는 제품은 가공 공장이나 위생 시설, 장비, 기구, 작업 표면의 시공 및 배치를 비롯하여 공장 시설 및 운영 요건에 적용되는 권장국제실천규약 - 일반 식품위생 원칙의 해당 조항(CAC/RCP 1-1969, Rev 4 (2003), 훈제 생선에 권장되는 국제 실천 규약(CAC/RCP 25-1979)) 및/혹은 BFAD A.O. No. 153 s. 2004 -식품 제조, 포장, 재포장, 보관 지침, 현행 우수제조기준에 따라 조제 및 취급하도록 권장된다.

가공 필리너트 제품 - 규격

PNS/FDA 28:2010

ICS 67.080.10

I. 제품 정의

가공 필리너트 제품은 주로 필리(Canarium ovatum Engl.) 열매로 제조하는 제품이다. 제품에는 다양한 성분이 포함될 수 있으며, 로스팅이나 염장, 광택, 가당, 및/혹은 기타 조제법을 거칠 수 있다.

가공 필리너트 제품은 아래와 같이 분류할 수 있다.

- 1.1 통 필리너트 제품 - 온전한 종피나 종각에 관계없이 통 필리너트로 제조.
- 1.2 분리 필리너트 제품 - 종피나 종각이 제거되고 세로로 절단되는 필리너트로 제조.
- 1.3 분쇄 필리너트 제품 - 분쇄되거나 혹은 작은 필리너트 조각으로 제조.

II. 식품첨가물

식품첨가물이 사용될 경우, 이는 식품의약품국(BFAD) (Bureau Circular No. 016 s.2006. Updated List of Food Additives) 및/혹은 국제식품규격위원회가 정한 규정에 따른다.

표 1에 기재되는 식품첨가물을 포함하되 이에 국한하지 않고 아래 식품첨가물은 가공 필리너트 제품의 제조에 사용될 수 있다.

표 1 - 가공 필리너트 제품용 식품첨가물*
(BFAD B.C. No.016 s. 2006. 식품첨가물 업데이트 목록)

기능	첨가물	최고 수치
A. 산화방지제	아스코빌에스테르	200 mg/kg (아스코빌스테아레이트)
	BHA	200 mg/kg (유지 기준)
	EDTA	200 mg/kg (무수 칼슘2나트륨 EDTA)
	유동파라핀	200 mg/kg
	몰식자산프로필	200 mg/kg (유지 기준)
	소브산염	1000 mg/kg (소브산)
	토코페롤	1500 mg/kg
B. 착색료	식용색소적색제40호	100 mg/kg
	아조루빈	100 mg/kg
	브릴리언트블랙 PN	100 mg/kg
	식용색소청색제1호	100 mg/kg
	브라운HT	100 mg/kg
	칸타잔틴	8.2 mg/kg
	카라멜색소 III	GMP

	카라멜색소 IV	GMP
	카민	100 mg/kg
	식물성 카로틴	GMP
	카로티노이드	GMP
	동글로로필	GMP
	심황색소	100 mg/kg
	포도과피색소	GMP
	식용색소청색제2호	100 mg/kg
	산화철	GMP
	식용색소적색제102호	100 mg/kg
	퀴놀린옐로우	100 mg/kg
	리보플라빈	GMP
	식용색소황색제5호(선셋 옐로우 FCF)	100 mg/kg
	식용색소황색제4호(타트라진)	100 mg/kg
C. 감미료	아세설팜칼륨	1000 mg/kg
	아스파탐	1000 mg/kg
	사카린	500 mg/kg
	수크랄로스	150 mg/kg
D. 보존료	파라옥시안식향산에스테르	300 mg/kg (파라옥시안식향산)
	인산염	1100 mg/kg (인)
	아황산염	500 mg/kg (잔류 SO ₂)
E. 유화제/안정제	소르비탄지방산에스테르	5000 mg/kg
	글리세린디아세틸주석산 지방산에스테르	GMP
	프로필렌글리콜	50000 mg/kg
F. 습윤제	주석산염	1300 mg/kg (주석산)
	* 식품분류체계를 토대로 함. 04.2.2.2 건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류 - 15.2 가공 견과류, 코팅된 견과류 및 견과류 믹스 포함 (예. 건조 과일)	

III. 위생

3.1 본 표준의 규정에 포함되는 제품은 권장국제실천규약 - 일반 식품위생 원칙의 해당 조항 (CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003) 및/혹은 BFAD A.O. No. 153 s. 2004 - 식품의 제조나 포장, 재포장, 보관 지침, 현행 우수제조기준에 따라 조제 및 취급하고 가공 필터너트 제품의 가공 및 취급에 권장되는 실천규약(PNS/FDA 29:2010)에 따라 가공하는 것이 바람직하다.

3.2 적절한 표본채집 및 검사 방법으로 시험할 때, 제품은

- 건강에 위험을 초래할 수 있는 오염이 없어야 한다.
- 건강에 대한 위험을 나타낼 수 있는 기생충이 없어야 한다.
- 건강에 대한 위험을 나타낼 수 있는 수량으로 미생물에서 발생하는 물질을 함유해서는 안 된다.
- 정상 보관 조건 하에 나타날 수 있는 미생물이 없어야 한다.
- 용접 밀봉을 침해할 수 있는 용기 무결성 하자가 없어야 한다.

열대과일 와인 - 규격

PNS/BFAD 30:2010

ICS 67.160.10

I. 제품 정의

열대과일 와인은 기타 식품원의 알코올로 강화되고 부속서 1을 포함하되 이에 국한하지 않고 식품첨가물의 첨가 여부에 관계없이 기타 식품원의 알코올을 강화하고 이산화탄소로 발포되는 와인을 비롯하여 온전한 완숙 열대과일의 품종에서 추출되는 즙의 알코올 발효를 통해 제조한다.

- 1.1 스파클링 와인 - 밀폐 용기나 탱크, 병 내부의 이차 발효나 탄산화 제제로 생성되는 이산화탄소로 발포되고, 실제 알코올 도수가 용량 기준 8.5% 이상인 과일와인.
- 1.2 강화 와인 - 기타 식품원의 알코올이 첨가되는 과일와인. 실제 알코올 도수는 용량 기준 14.0% 이상이다.

II. 식품첨가물

식품첨가물이 사용될 경우, 이는 식품의약품(BFAD) (Bureau Circular No. 016 s.2006. Updated List of Food Additives) 이나 국제식품규격위원회 및/혹은 본 제품에 대한 당국이 정하는 규정에 부합해야 한다.

표 1에 기재되는 식품첨가물을 포함하되 이에 국한하지 않고 아래 식품첨가물은 열대 과일 와인의 제조에 사용될 수 있다.

표 1 - 열대과일 와인용 식품첨가물(BC No. 016 s. 2006)*

기능	이름	최고 수치
A. 산도조절제	사과산칼슘	GMP
	황산칼슘	2000 mg/kg
	구연산	700 mg/kg
	푸마르산	3000 mg/kg
	젖산	GMP
	사과산(DL-)	GMP
	탄산칼륨	5000 mg/kg
	구연산이수소칼륨	3000 mg/kg (냉장형 제품 전용)
	탄산수소칼륨	5000 mg/kg
B. 거품제거제	규소수지	10 mg/kg
C. 고결방지제	규산알루미늄	GMP
	규산알루미늄칼슘(합성)	GMP
	이산화규소(무정형)	17 mg/kg
	실리코알루미늄산나트륨	GMP

D. 산화방지제	아스코브산	200 mg/kg
	아스코브산칼슘	GMP
	에리토브산	GMP
	페로시안화염	GMP (무수 페로시안화나트륨)
	글루코오스산화효소	GMP
	유동파라핀	GMP (오염을 방지하기 위해 발효액에 부유제로 사용)
	아스코브산칼륨	GMP
	아스코브산나트륨	200 mg/kg
	에리토브산나트륨	GMP
	소브산염	2000 mg/kg (소브산)
	토코페롤	150 mg/kg (냉장형 제품 전용)
	구연산칼륨	3000 mg/kg 25 lbs/1000 gal x (0.45 kg/lb) x (1 gal/3.75 L) x (1 L/kg) x (106mg/kg) = 3000 mg/kg 으로 보고된 사용 수치)
E. 탄산화제	이산화탄소	GMP
F. 착색료	식용색소적색제40호	200 mg/kg
	식용색소적색제2호	30 mg/kg
	안나토색소	GMP
	아조루빈	200 mg/kg
	비트레드	GMP
	브릴리언트블랙 PN 2	200 mg/kg
	식용색소청색제1호	200 mg/kg
	브라운HT	200 mg/kg
	칸타잔틴	5 mg/kg
	카라멜색소 I	GMP
	카라멜색소 III	GMP
	카라멜색소 IV	GMP
	카민	200 mg/kg
	식물성 카로틴	GMP
	카로티노이드	200 mg/kg
	클로로필	GMP
	동글로로필	GMP
	심황색소	200 mg/kg
	포도과피색소	GMP
	식용색소청색제2호	200 mg/kg
	산화철	GMP
	식용색소적색제102호	200 mg/kg
	탄닌산(탄닌, 식용)	200 mg/kg
G. 유화제/안정제/증점제	한천	GMP
	브로멜라인	GMP
	알긴산칼슘	4000 mg/kg
	탄산칼슘	3500 mg/kg
	로커스트콩껍	500 mg/kg
	카라기난	
	글리세린디아세틸주석산	GMP

	지방산에스테르	
	에틸말톨	100 mg/kg
	젤란검	GMP
	구아검	500 mg/kg
	아라비아검	500 mg/kg
	폴리비닐폴리피로리돈	7910 mg/kg (추가 수치; 즉석식품에서 검출되지 않는 잔류물)
	카라야검	500 mg/kg
	글루코만난	GMP
	말톨	250 mg/kg
	결정셀룰로스	GMP
	글리세린지방산에스테르	18 mg/kg
	파파인	GMP
	펙틴(아미드화 및 비아미드화)	GMP
	폴리글리세린지방산에스테르	500 mg/kg
	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	1000 mg/kg
	폴리옥시에틸렌스테아레이트	GMP
	폴리비닐피로리돈	60 mg/kg (잔류 수치)
	알긴산나트륨	GMP
	분말셀룰로스	GMP
	가공유케마해초	GMP
	카복시메틸셀룰로스나트륨	500 mg/kg
	소르비탄지방산에스테르	GMP
	타라검	GMP
	트라가칸스검	500 mg/kg
	잔탄검	GMP
H. 효소	프로테아제(A. oryzae var.)	GMP
I. 보존료	안식향산염	1000 mg/kg (안식향산)
	디메틸디카보네이트	250 mg/kg (추가 수치; 즉석식품에서 검출되지 않는 잔류물)
	파라옥시안식향산에스테르	200 mg/kg (파라옥시안식향산으로서)
	리소짐염산염	500 mg/kg
	인산염	220 mg/kg (인)
J. 분사제	질소	GMP (충전제로 사용)
K. 감미료	아세설팜칼륨	GMP
	아스파탐	700 mg/kg
	사카린	80 mg/kg

* 식품 분류 제도를 토대로 함: 14.2.3 와인, 14.2.4 과일와인

Ⅲ. 오염물질

3.1 농약 잔류물

잔류물 용량은 농무부 비료농약청, 국제식품규격위원회 및/혹은 본 제품에 대한 당국이 정하는 최대농약잔류한계를 준수해야 한다.

3.2 중금속 오염물질

본 표준의 규정에 포함되는 제품은 국제식품규격위원회 및/혹은 본 제품에 대한 당국이 정하는 중금속 오염물질에 대한 최대 잔류량을 준수해야 한다.

IV. 위생

4.1 본 표준의 규정에 포함되는 제품은 권장국제실천규약 - 일반 식품위생 원칙의 해당 조항(CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003) 및/혹은 BFAD A.O. No. 153 s. 2004 - 식품의 제조나 포장, 재포장, 보관 지침, 현행 우수제조기준에 따라 조제 및 취급하고 열대과일 와인 가공 및 취급에 권장되는 실천규약(PNS/BFAD 31: 2010)에 따라 가공하는 것이 바람직하다.

4.2 적절한 표본채집 및 검사 방법으로 시험할 때, 제품은

- 건강에 위험을 초래할 수 있는 오물이 없어야 한다.
- 건강에 대한 위험을 나타낼 수 있는 기생충이 없어야 한다.
- 건강에 대한 위험을 나타낼 수 있는 수량으로 미생물에서 발생하는 물질을 함유해서는 안 된다.
- 용접 밀봉을 침해할 수 있는 용기 무결성 하자가 없어야 한다.

밀가루 기반 전통 제과류(Polvoron, Piaya 및 Barquillos) - 규격

PNS/FDA 32:2011

ICS 67.100.67.060

I. 식품첨가물

1.1 식품첨가물이 사용될 경우, 이는 식품의약품(FDA)(Bureau Circular No. 016 s.2006. Updated List of Food Additives) 및/혹은 국제식품규격위원회가 정한 규정에 따른다.

표 1에 기재되는 식품첨가물을 포함하되 이에 국한하지 않고 아래 식품첨가물은 밀가루 기반 전통 제과류의 제조에 사용될 수 있다.

1.2 위 목록에 포함되지 않는 기타 식품첨가물은 이행으로 허용한다. 단, FDA 규정 (B.C. No. 016 s. 2006; 식품첨가물 업데이트 목록)으로 승인을 받고 식품첨가물 일반 표준 전문 4조(GFSA) (Codex Stan 192- 1995, Rev. 5 (2004))에 부합해야 한다. 본 첨가물에는 원료와 기타 재료에 사용되는 첨가물이 포함된다.

II. 오염물질

본 표준이 적용되는 제품은 오염물질에 대한 최대한도와 국제식품규격위원회가 정한 농약 및 동물용 약품에 대한 최대잔류한도를 준수해야 한다.

III. 위생

3.1 본 표준의 규정에 포함되는 제품은 권장국제실천규약: 일반 식품위생 원칙의 해당 조항(CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), 우유 및 유제품 위생 실천 규약(CAC/RCP 57-2004), 조란 제품에 권장되는 국제 위생 실천 규약 CAC/RCP 15-1976(1978, 1985 개정), 및/혹은 FDA A.O. No. 153 s. 2004 - 식품 제조, 포장, 재포장, 보관 지침, 현행 우수제조기준에 따라 준비 및 취급하도록 권장된다.

3.2 적절한 표본채집 및 검사 방법으로 시험할 때, 제품은

- 건강에 위험을 초래할 수 있는 오물이 없어야 한다.
- 건강에 대한 위험을 나타낼 수 있는 기생충이 없어야 한다.
- 건강에 대한 위험을 나타낼 수 있는 함량으로 미생물에서 발생하는 물질을 함유해서는 안 된다.
- 정상 보관 조건 하에 나타날 수 있는 미생물이 없어야 한다.
- 용접 밀봉을 침해할 수 있는 용기 무결성 하자가 없어야 한다.

표 1 - 밀가루 기반 전통 제과류(Polvoron, Piaya 및 Barquillos)용 식품첨가물
(B.C. No.016 s. 2006. 식품첨가물 업데이트 목록)

기능	식품첨가물	최대 사용량
고결방지제	규소수지	10 mg/kg ^b
산화방지제	아스코빌에스테르	200 mg/kg (아스코빌스테아레이트) ^d
	BHA	100 mg/kg (유지 기준) ^b
		200 mg/kg (유지 기준) ^b
		50 mg/kg ^c
	BHT	200 mg/kg (유지 기준) ^b
		50 mg/kg ^c
		25 mg/kg ^d
	몰식자산프로필	200 mg/kg (유지 기준) ^b
터셔리부틸히드로퀴논	200 mg/kg (유지 기준) ^b	
	200 mg/kg ^c	
토코페롤	500 mg/kg (유지 기준) ^b	
착색료	식용색소적색제40호	348 mg/kg ^b
	식용색소적색제2호	100 mg/kg ^b
	안나토색소	25 mg/kg (총 빅신 또는 노르빅신) ^b
	식용색소청색제1호	300 mg/kg ^b
	카라멜색소 III	GMP ^b
		GMP ^c
		GMP ^d
	카라멜색소 IV	GMP ^b
		GMP ^c
	카로티노이드	GMP ^c
		200 mg/kg ^d
식용색소녹색제3호	100 mg/kg ^b	
	100 mg/kg ^d	
식용색소황색제5호(선셋 옐로우 FCF)	400 mg/kg ^b	
보존료	안식향산염	1500 mg/kg (안식향산) ^b
	파라옥시안식향산에스테르	2000 mg/kg (파라옥시안식향산) ^b
300 mg/kg (파라옥시안식향산) ^d		
안정제	폴리소르베이트	1000 mg/kg ^b
		5000 mg/kg (밀가루 기준) ^c
		5000 mg/kg ^d
	소브산염	2000 mg/kg (소브산) ^b
	소르비탄지방산에스테르	2000 mg/kg ^a
5000 mg/kg (밀가루 기준) ^c		

		10000 mg/kg ^d
감미료	알리탐	300 mg/kg ^a
	아세설팜칼륨	3500 mg/kg ^b
	아스파탐	10000 mg/kg ^b
		5000 mg/kg ^d
	사카린	3000 mg/kg ^b
		2000 mg/kg ^d
수크랄로스	1500 mg/kg ^b	
<p>a 식품 분류 제도를 토대로 함: 5.0 제과류 b 식품 분류 제도를 토대로 함: 5.2 하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외 c 식품 분류 제도를 토대로 함: 7.1.2. 크래커, 스위트 크래커 제외 d 식품 분류 제도를 토대로 함: 7.2 파인베이커리</p>		

우유 기반 전통 제과류(Pastillas 및 yema) 규격

PNS/FDA 34:2011

ICS 67.100.10

I. 제품 정의

우유 기반 전통 제과류는 우유 또는 유제품과 설탕을 기본 재료로 한 제과 제품이다. 특히 본 표준이 적용되는 우유 기반 전통 제과류는 아래와 같다.

1.1 파스티야(Pastillas) – 밀크 캔디, 또는 밀크 퍼지로도 알려져 있다. 제품은 우유 또는 유제품과 설탕으로 제조한다. 생우유와 설탕 대신에 분유와 연유를 혼용할 수도 있다. 과일이나 견과류와 같은 기타 재료를 첨가할 수 있다. 제품 배합물은 가능 원통이나 막대, 볼 형태로 설탕을 묻힐 수 있다.

1.2 예마(Yema) – 커스터드 캔디라고도 한다. 예마는 전통적으로 계란 노른자를 설탕과 우유로 조리하여 만든다. 지금은 일반적으로 연유와 계란으로 만든다. 연유는 이미 가당되었기 때문에 조제에 설탕을 추가하지 않아도 된다. 뿌리 작물이나 과일, 견과류와 같은 기타 재료를 첨가할 수 있다. 제품 배합물은 피라미드 모양/형태로 만들 수 있다. 공 모양으로 만들어 캐러멜을 입힐 수도 있다.

II. 식품첨가물

2.1 식품첨가물이 사용될 경우, 이는 식품의약품(FDA) (Bureau Circular No. 016 s.2006. Updated List of Food Additives) 및/혹은 국제식품규격위원회가 정한 규정에 따른다.

표 1에 기재되는 식품첨가물을 포함하되 이에 국한하지 않고 아래 식품첨가물은 우유 기반 전통 제과류(Pastillas 및 yema)의 제조에 사용될 수 있다.

2.2 위 목록에 포함되지 않는 기타 식품첨가물은 이행으로 허용한다. 단, FDA 규정 (B.C. No. 016 s. 2006; 식품첨가물 업데이트 목록)으로 승인을 받고 식품첨가물 일반 표준 전문 4조(GFSA) (Codex Stan 192- 1995, Rev. 5 (2004))에 부합해야 한다. 본 첨가물에는 원료와 기타 재료에 사용되는 첨가물이 포함된다.

표 1 - 우유 기반 전통 제과류(Pastillas 및 yema) 식품첨가물*
(B.C. No.016 s. 2006. 식품첨가물 업데이트 목록)

용도	식품첨가물	최대 사용량
고결방지제	규소수지	10 mg/kg **
		50 mg/kg ***
산화방지제	BHA	100 mg/kg (유지 기준) **
		200 mg/kg (유지 기준) **
		2 mg/kg ***
	BHT	200 mg/kg (유지 기준) **
		90 mg/kg ***
	몰식자산프로필	200 mg/kg (유지 기준) **
		90 mg/kg (건조 재료, 건조 중량, 건조 배합 또는 농축물 기준) ***
터셔리부틸히로로퀸	200 mg/kg (유지 기준) **	
토코페롤	500 mg/kg (유지 기준) **	
	150 mg/kg ***	
착색료	식용색소적색제40호	348 mg/kg **
		300 mg/kg ***
	식용색소적색제2호	100 mg/kg **
		300 mg/kg ***
	안나토색소	25 mg/kg (총 빅신 또는 노르빅신) **
		10 mg/kg ***
	식용색소청색제1호	300 mg/kg **
		150 mg/kg ***
	카라멜색소 III	GMP **
		GMP ***
	카라멜색소 IV	GMP **
		GMP ***
	식용색소녹색제3호	100 mg/kg **
100 mg/kg ***		
식용색소황색제5호(선셋 옐로우 FCF)	400 mg/kg **	
	300 mg/kg ***	
보존료	안식향산염	1500 mg/kg (안식향산) **
		1000 mg/kg (안식향산) ***
파라옥시안식향산에스테르	2000 mg/kg (파라옥시안식향산) **	
안정제	폴리소르베이트	1000 mg/kg **
		5000 mg/kg ***
	소브산염	2000 mg/kg (소브산) **
		1000 mg/kg (소브산) ***
	소르비탄지방산에스테르	2000 mg/kg *
5000 mg/kg ***		
감미료	알리탐	300 mg/kg *
	아세설팜칼륨	3500 mg/kg **
		350 mg/kg ***
	아스파탐	10000 mg/kg **
1000 mg/kg ***		

	사카린	3000 mg/kg **
		100 mg/kg ***
	수크랄로스	1500 mg/kg **
		250 mg/kg ***
* 식품 분류 제도를 토대로 함: 5.0 제과류 ** 식품 분류 제도를 토대로 함: 5.2 하드 및 소프트 캔디, 누가 등을 포함한 설탕 기반 제과류, 식품 카테고리 05.1, 05.3, 05.4 이외 *** 식품 분류 제도를 토대로 함: 10.4 계란 기반 디저트 (예. 커스터드)		

Ⅲ. 오염물질

본 표준이 적용되는 제품은 오염물질에 대한 최대한도와 국제식품규격위원회가 정한 농약 및 동물용 약품에 대한 최대 잔류 한도를 준수해야 한다.

Ⅳ. 위생

4.1 본 표준의 규정에 포함되는 제품은 권장국제실천규약 - 일반 식품위생 원칙의 해당 조항(CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003), 우유 및 유제품 위생 실천 규약 (CAC/RCP 57-2004), 계란 제품에 권장되는 국제 위생 실천 규약 CAC/RCP 15-1976 (1978, 1985 개정), 및/혹은 BFAD A.O. No. 153 s. 2004 - 식품 제조, 포장, 재포장, 보관 지침, 현행 우수제조기준에 따라 준비 및 취급하도록 권장된다.

4.2 적절한 표본채집 및 검사 방법으로 시험할 때, 제품은

- 건강에 위험을 초래할 수 있는 오염이 없어야 한다.
- 건강에 대한 위험을 나타낼 수 있는 기생충이 없어야 한다.
- 건강에 대한 위험을 나타낼 수 있는 함량으로 미생물에서 발생하는 물질을 함유해서는 안 된다.
- 정상 보관 조건 하에 나타날 수 있는 미생물이 없어야 한다.
- 용접 밀봉을 침해할 수 있는 용기 무결성 하자가 없어야 한다.

어류 및 수산물 - 갯농어 - 신선냉장 및 신선냉동

PNS/BAFS 66:2020

ICS 67.120.30

I. 범위

이 기준은 사람이 섭취할 목적으로 냉장 또는 냉동된 상태로 제조 및 시판된 갯농어 (Chanos Chanos, Forskal)에 적용된다. 제품은 다음과 같은 형태로 제시될 수 있다.

- (i) 전체,
- (ii) 전체-내장 제거,
- (iii) 신선 뼈 제거 (양념된, 양념되지 않은); 그리고
- (iv) 절단 (양념된, 양념되지 않은)

II. 최종 제품

2.1 최종 제품은 이 기준서의 11조 및 12조에 따라 다량이 검사되는 경우 이 기준서의 요건을 충족해야 한다. 제품은 아래 조항 10에 명시된 방법으로 검사해야 한다.

2.2 제품은 시험한 표본 단위의 평균에 근거하여 200mg/kg 이상의 히스타민을 함유해서는 안 된다.

2.3 최종 제품의 크기는 킬로 당 무게/조각 수로 결정해야 한다. 킬로당 물고기 수는 최대 10pcs/kilo여야 한다.

2.4 최종 제품은 표 1에 명시된 다음과 같은 미생물학적 안전성 요건을 충족해야 한다.

표 1 - 미생물학적 안전성 요건

미생물	n	c	m	M
대장균, MPN/g	5	1	11	500
황색포도구균 (응고효소 +)	5	2	10 ³	10 ⁴
장염비브리오균, cfu/g	5	2	10 ²	10 ³
살모넬라균/25 g	5	0	0	-
이질균/25g	5	0	0	-
유산소균 평판법 (APC)/표준 평판법 (SPC), cfu/g	5	3	5x10 ⁵	10 ⁷

비고
n -검사할 다수의 식품에서 선택된 표본 단위의 수
c -불량 또는 미미하게 허용 가능한 단위의 최대 허용 수
m -특정 방법에 의해 결정되는 미생물의 허용 수준; 이 값은 일반적으로 GMP에서 달성할 수 있는 수준에 기초한다.
M -한 개 이상의 표본에서 초과했을 때 다수가 거부될 수 있는 수준. 이는 잠재적 건강 위험 또는 즉각적인

미생물	n	c	m	M
손상을 나타내기 때문이다. cfu - 집락형성단위 MPN - 최확수				

Ⅲ. 식품첨가물

식품첨가물은 식품첨가물에 대한 Codex의 일반적 기준(CXS 192-1995)과 이것의 향후 개정안과도 부합해야 할 것이다.

Ⅳ. 오염물질

4.1 식품은 표 3에 명시된 중금속 허용 수준을 충족해야 한다.

표 3 - 갯농어의 중금속 허용 기준

중금속	최대 잔류 한도 (MRLs) (mg/kg)
카드뮴(Cd)	0.5
납(Pb)	0.3
총수은(Hg)	0.5

4.2 식품은 시험한 표본 단위의 평균에 근거하여 100 µg/kg의 옥시테트라사이클린을 함유해서는 안 된다.

Ⅴ. 위생 및 취급

제품은 다음의 서류 및 향후 개정 사항에 따라 위생적인 조건 하에서 조리되고 가공되어야 한다.

5.1 식품의 제조, 포장, 재포장 또는 보유에 관한 현행 우수제조기준에 의해 개정된 지침 (DOH AO No. 153 s. 2004).

5.2 식품 위생에 관한 Codex의 원칙 (CXC 1-1969); 그리고

5.3 어류 및 수산물에 대한 Codex의 실천 규범 (CXC 1-2003).

신선-냉동 연갑게

PNS/BAFS 235:2017

ICS 67.120.30

I. 범위

이 표준은 사람이 소비하거나 추가 가공을 위해, 양식된 신선-냉동 연갑 멥그로브게(일명 머드크랩) 및 청색 꽃게에 적용된다. 이 표준에서 다루는 게의 종류는 다음과 같다.

A. 멥그로브게 (Keenan 외 몇몇 연구진들에 의한 분류 1998)

- a) 스킨라 세라타 (거대 멥그로브게),
- b) 스킨라 올리바세아 (오렌지색 멥그로브게),
- c) 스킨라 트란케바리카 (보라색 멥그로브게),
- d) 스킨라 파라마모사인 (초록색 멥그로브게); 그리고

B. 청색게 또는 꽃게

청색 꽃게

II. 최종 제품

2.1 최종 제품은 표 2의 다음과 같은 미생물학적 품질 요건을 준수해야 한다.

Table 2. 미생물학적 안전성 요건

유형	n	c	m	M
1. 대장균, MPN/g	5	3	11	500
2. 황색포도구균 (응고효소 +), cfu/g	5	2	10 ³	10 ⁴
3. 살모넬라균 / 25g	5	0	0	
4. 장염비브리오균, cfu/g	5	1	10 ²	10 ³
5. SPC/APC, cfu/g	5	3	10 ⁶	10 ⁷

범례: n - 검사할 다수의 식품에서 선택된 표본 단위의 수
c - 불량 또는 미미하게 허용 가능한 단위의 최대 허용 수
m - 특정 방법에 의해 결정되는 미생물의 허용 수준; 이 값은 일반적으로 GMP에서 달성할 수 있는 기준에 기초한다.
M - 한 개 이상의 표본에서 초과했을 때 다수가 거부될 수 있는 수준. 이는 잠재적 건강 위험 또는 즉각적인 손상을 나타내기 때문이다.
cfu - 집락형성단위
MPN - 최확수

III. 식품첨가물

첨가물 허용되지 않음

IV. 오염물질

4.1 제품은 표 3에 명시된 오염물질 및 수의약품 잔류물의 최대치를 준수해야 한다.

표 3. 중금속 허용 기준

중금속	ML (ppm)
카드뮴	0.5
납	0.5
총수은	0.5
ML = 최고 한계 ppm = 백만분율	

4.2 금지약물의 사용은 금한다.

백설탕 - 규격

PNS/BAFS 82:2018

ICS 67.180.10

I. 범위

이 표준은 추가가공 없이 사람에게 소비될 목적으로 만들어진 백설탕(백설탕, 고급 및 표준 등급과 경지백당)에 적용된다. 그것은 최종 소비자에게 직접 판매되고 식료품의 재료로 사용되는 백설탕을 포함한다.

II. 식품첨가물

아래에 나열된 식품첨가물만 사용될 수 있으며 지정된 한도 내에서만 사용될 수 있다. Codex의 식품첨가물 일반 기준(GSFA)으로부터의 다른 첨가물들(Codex Stan 192-1995 rev. 2016) 그리고/또는 식품의약국 (BFAD), 최근에는 식품의약청 (FDA)로 알려진, Circular 2006-016: 승인된 식품첨가물의 업데이트된 목록이 사용될 수 있다. 가능한 기준들은 어디에서나 기술적으로 달성할 수 있을 만큼 낮아야 한다.

표 1- 이산화황의 최대 허용 기준

설탕	최대 허용 기준 mg/kg
백설탕, 고급 및 표준 등급	15
경지백당	20

III. 오염물질

3.1 중금속

백설탕은 국제식품규격위원회에서 제정한 최대한도를 준수해야 한다.

3.2 잔류 농약

백설탕은 이 상품에 관해 국제식품규격위원회에서 제정한 최대잔류제한을 준수해야 한다.

IV. 위생

본 표준의 규정에 포함되는 제품은 권장국제실천규약 - 일반 식품위생 원칙의 해당 조항 (CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003) 및 그에 상응하는 PNS나 위생적 습관의 관례와 관련이 있는 것에 따라 준비되고 처리되는 것이 바람직하다. 보건부(DOH)의 조항 행정명령 No. 153 s. 2004: 설탕 제분업자/제당업자가 따라야 하는 검사 체크리스트를 포함하여, 현행 우수제조기준, 포장, 재포장 또는 식품을 보관하는 것에 관해 개정된 지침임.

백설탕은 식품 미생물 기준의 설정 및 적용에 관한 원칙(CAC/GL 21-1997 Rev. 2013)과 식품의약청(FDA) Circular 2013-010에 따라 제정된 미생물학적 기준을 준수해야 한다: 가공식품의 미생물학적 품질평가를 위해 개정된 지침.

건조 코코넛

PNS/BAFPS 25:2007

ICS 67.080.10

I. 범위

이 표준은 지방을 제거하지 않은 건조 코코넛에 적용되며 건조 코코넛의 추가 가공으로 생성된 제품들은 제외한다. (설탕을 넣거나, 볶거나 크림을 덧입힌)

II. 미생물학적 기준

미생물학적 수치는 다음의 한도를 초과해서는 안 된다.

미생물 분석	최대 한계
살모넬라균	25 grams에서 음성
총균수	5,000 cfu/gram
대장균군수	50 cfu/gram
효모균	100 cfu/gram
사상균	100 cfu/gram
대장균	<3mpn/g (검출되지 않음)

III. 식품첨가물

식품첨가물을 사용할 때는 본 제품에 대한 식품의약품(BFAD)의 현행 규정과 국제식품규격위원회에 의해 승인된 표준에 따라야 한다.

	최종 제품의 최대한도
3.1 이산화황	200 mg/kg

IV. 오염물질

4.1 중금속

이 표준에서 다루는 제품은 이러한 제품들에 대해 국제식품규격위원회에서 정한 중금속 최대 수준을 준수해야 한다.

4.2 잔류농약

이 표준에서 다루는 제품은 이러한 제품들에 대해 국제식품규격위원회에서 정한 최대 잔류물 한도를 준수해야 한다.

V. 위생

5.1 본 표준의 규정에 포함되는 제품은 권장국제실천규약 – 일반 식품위생 원칙의 해당 조항(CAC/RCP 1 - 1969, Rev.2 (1985) Codex Alimentarius Volume 1), 그리고 이 제품과 관련이 있는 국제식품규격위원회에서 권고되어지는 다른 실천 규범들에 따라 준비되고 처리되는 것이 바람직하다.

5.2 식품의약국(BFAD)의 행정명령(A.O.) 153 s. 2004에 명시된 것처럼 우수제조기준 (GMP)에서 가능한 범위까지, 제품에는 불미스러운 문제가 없어야 한다.

5.3 적절한 샘플링 및 검사 방법으로 테스트할 경우, 제품은

- a) 건강에 위험을 일으킬 수 있는 양의 미생물이 없어야 한다,
- b) 건강에 해를 끼칠 수 있는 기생충이 없어야 한다,
- c) 건강에 위해를 나타낼 수 있는 양으로 미생물에서 유래한 물질을 포함할 수 없다.

냉장 미숙 코코넛 물/음료 - 규격

PNS/BAFPS 28:2006

ICS 67.160.20

I. 범위

이 표준은 부드러운 미숙 코코넛 고체 배유, 음료수 및 허용된 감미료를 첨가하거나 첨가하지 않은 미숙 코코넛(*Cocos nucifera* L.)의 냉장포장제품에 적용된다.

신선한 미숙 코코넛 물/음료는 4°C를 초과하지 않는 냉장 온도에서 보관되어야 한다.

미숙 코코넛 물은 필리핀에서는 "buko juice"로도 알려져 있다.

II. 미생물학적 기준

표 2- 코코넛 주스/음료의 미생물학적 기준

총균수 (TPC)	<10,000 cfu/mL
효모 및 곰팡이 수 (YMC)	<250 cfu/mL
총 대장균군수	<10 cfu/mL

III. 위생

본 표준의 규정에 포함되는 제품은 권장국제실천규약 - 일반 식품위생 원칙의 해당 조항 (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997)에 따라 준비되고 처리되는 것이 바람직하고 우수제조기준 (GMP)에 있는 식품의약품국(BFAD)의 행정명령 (A.O.) # 153 series 2004에 따라야 한다.

생우유 - 규격

PNS/BAFPS 36:2008

ICS 67.100.01

I. 범위

이 표준은 사람이 직접 소비하거나 이 표준의 섹션 2의 설명에 부합하는 추가 처리를 위한 신선한 젖소, 버팔로, 물소 및 염소 우유를 포함하는 신선한 우유 제품에 적용된다. 이 표준은 위에 명시되지 않은 재생, 재조합 또는 재구성된 우유, 토운드 우유 그리고 다른 우유 공급원을 포함하지 않는다.

II. 오염물질

2.1 중금속

이 표준에서 다루는 제품은 국제식품규격위원회에서 정한 최대한도를 준수해야 한다.

2.2 잔류농약

이 표준에서 다루는 제품은 국제식품규격위원회에서 정한 최대 잔류물 한도를 준수해야 한다.

2.3 잔류의약품

이 표준에서 다루는 제품은 국제식품규격위원회에서 정한 최대 잔류물 한도를 준수해야 한다.

2.4 아플라톡신

아플라톡신 M1의 경우 제품은 최대치 0.5 >g/kg을 초과해서는 안 된다.

2.5 미생물 균수

이 표준에서 다루는 제품의 미생물 균수는 다음의 한도를 초과해서는 안 된다.

	표준 평판법 (cfu/mL)	대장균* (cfu/mL)	살모넬라균 / 25 mL	리스테리아균 / 25 mL
저온 살균 제품	50,000	≤10	0	0
초고온/멸균 제품	상업용 멸균제			
* 대장균의 경우 음성이어야 함				

Ⅲ. 위생

3.1 본 표준의 규정에 포함되는 제품은 권장국제실천규약 - 일반 식품위생 원칙 (CAC/RCP 1), 우유 및 유제품의 위생 관행에 대한 Codex의 규약 (CAC/RCP 57-2004) 그리고 위생관행규범과 관행규범 그리고 현행 우수 제조, 포장, 재포장 그리고 식품 보관에 관해 개정된 지침인 식품의약국(BFAD) 행정명령 No. 153 s. 2004 와 같은 다른 관련 있는 Codex 문서들에 따라 준비되고 처리되는 것이 바람직하다.

3.2 제품은 Codex에 설정된 미생물학적 기준인 “식품 미생물 기준 설정 및 적용 원리” (CAC/GL 21-1997), 국립 낙농청(NDA)의 우유 품질 기준과 우유 피딩 프로그램 (MFP)을 위한 관리 운용 규정들 그리고 가공 식품의 미생물학적 품질의 평가를 위한 BFAD Bureau Circular 01-A s. 2004 지침을 준수해야 한다.

산업가공 작물 - 코코넛(Copra)

PNS/BAFPS 43:2009

ICS 65.020.20

I. 범위/범위

이 표준은 직접적인 국내사용을 위해 또는 다른 제품으로의 추가 처리 또는 수출을 위해 거래되는 코프라(야자유 원료)를 등급화하고 분류하는 체계를 확립한다.

II. 오염물질

2.1 중금속

코프라는 이 물품에 대해 국제식품규격위원회에 의해 설정된 중금속에 대한 허용/용인 가능한 잔류물 수준을 준수해야 한다.

2.2 잔류농약

코프라는 이 물품에 대해 국제식품규격위원회에 의해 설정된 잔류농약에 대한 허용/용인 가능한 잔류물 수준을 준수해야 한다.

III. 위생

3.1 본 표준의 규정에 포함되는 제품은 권장국제실천규약 - 일반 식품위생 원칙 (CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 2 - 1985), 그리고 각과류의 아플라톡신 오염의 예방 및 감소를 위한 관행규범 (CAC/RCP 59 - 2005, Rev. 12006)과 같은 다른 관련 있는 Codex 문서들에 따라 준비되고 처리되는 것이 바람직하다.

3.2 생산물은 식품의 미생물학적 기준의 수립 및 적용에 관한 원칙에 따라 수립된 미생물학적 기준 (CAC/GL 21 - 1997)을 준수해야 한다.

코코넛 가루 - 규격

PNS/BAFPS 75:2010

ICS 67.060

I. 범위

이 표준은 코코넛 고기, 코코스 누시페라 린 잔류물 또는 코코넛 사팔로부터의 가루에 적용된다.

II. 균학적 특성

코코넛 가루의 미생물학적 특성이 표 3에 구체화 되어 있음

표 3 - 균학적 특성

한도	수치
유산소균 평판법	≤ 10,000 cfu/g
대장균군수	≤ 50 cfc/g
대장균 (MPN/100g) 또는 (cfu/g)	음성
황색포도상구균 (cfu/g)	음성
살모넬라균 (/25 g)	음성
효모균/사상균	≤ 100 cfu/g

III. 오염물질

3.1 중금속

코코넛 가루는 이 물질에 대해 국제식품규격위원회에 의해 설정된 중금속에 대한 기준을 준수해야 한다.

3.2 잔류농약

코코넛 가루는 이 물질에 대해 국제식품규격위원회에 의해 설정된 최대 잔류 허용 기준을 준수해야 한다.

IV. 위생

코코넛 가루는 권장국제실천규약 - 일반 식품위생 원칙(CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 2-1985, Codex Alimentarius Vol. 1B), 국제식품규격위원회에 의해서 권고되는 다른 실천 규약들, 그리고 이 제품과 관련 있는 현행 우수 제조, 포장, 재포장 그리고 식품 보관에 관해 개정된 지침인 BFAD 행정명령 No. 153 s. 2004에 따라 준비되고 취급되어야 한다.

마링게이(Moringa) 가루 - 규격

PNS/BAFPS 109:2012

ICS 67.080.10

I. 범위

이 표준은 인간이 섭취할 수 있는 기능성 성분 형태로 가공된 마링게이(Moringa) 가루에 적용된다.

II. 식품첨가물

식품첨가물을 사용할 때는 식품의약청(FDA)의 현행 규정과 이 상품에 대한 국제식품규격위원회에 의해 승인되고 열거된 권장 표준에 따라야 한다.

III. 오염물질

이 표준의 조항에서 다루는 제품은 본 상품에 대한 국제식품규격위원회 및/또는 당국이 수립하는 "최대한도"(MLs)를 준수해야 한다.

IV. 위생

이 표준의 조항에서 다루는 제품은 다음의 적절한 부분에 따라 준비되고 취급되어야 한다.

- A. 현행 우수 제조, 포장, 재포장 그리고 식품 보관에 관해 개정된 지침인 식품의약청 (FDA)의 행정 명령 153 Series of 2004 (부록 1)
- B. 권장국제실천규약 - 일반 식품위생 원칙(CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), 그리고 위생실천규약 및 실천규약과 같은 다른 관련있는 Codex 문서들
- C. 제품은 다음과 같이 식품의 미생물학적 기준의 수립과 적용 원칙 (CAC/GL 21-1997)에 따라 FDA에 의해 설립된 미생물학적 기준을 준수해야 한다.

모링가 가루의 미생물학적 한계치 (FDA, 2010)

한도	기준
미생물학적 한계치:	고체
호기성 세균, cfu/g or mL	10 ⁴ , 최대치
효모균 & 사상균, cfu/g or mL	10 ³ , 최대치
대장균, cfu/g or mL	부재
살모넬라균 spp. / 25g	부재
황색포도상구균, cfu/g	부재
다른 장내세균, cfu/g	10 ² , 최대치

마링게이(moringa) 오일 - 규격

PNS/BAFPS 110:2012

ICS 67.080.10

I. 범위

이 표준은 사람이 사용하기 위한 형태의 마링게이(moringa) 오일에 적용된다.

II. 오염물질

이 표준의 조항에서 다루는 제품은 본 상품에 대한 국제식품규격위원회 및/또는 당국이 수립하는 최대한도를 준수해야 한다.

III. 위생

본 표준의 규정에서 다루는 제품은 본 표준의 다음의 해당 섹션에 따라 작성, 취급하는 것을 권고한다.

- A. 현행 우수 제조, 포장, 재포장 그리고 식품 보관에 관해 개정된 지침인 식품의약청 (FDA)의 행정 명령 153 Series of 2004 (부록 1)
- B. 권장국제실천규약 – 일반 식품위생 원칙(CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), 그리고 위생실천규약 및 실천규약과 같은 다른 관련있는 Codex 문서들
- C. 제품은 식품의 미생물학적 기준의 수립과 적용 원칙 (CAC/GL 21-1997)에 따라 FDA에 의해 설립된 미생물학적 기준을 준수해야 한다.

버진 코코넛 오일(VCO)

PNS/BAFPS 22:2007

ICS 67.200.10

I. 범위

이 표준은 인간이 소비하는 상태의 버진 코코넛 오일에 적용된다.

II. 품질 특성

2.1 색깔, 냄새 그리고 맛

버진 코코넛 오일은 무색, 침전물이 없어야 하며, 천연 신선한 코코넛 향이 있어야 하며, 약취나 맛이 없어야 한다.

2.2 버진 코코넛 오일은 표 2에 명시된 요건을 준수해야 한다.

표 2 - 버진 코코넛 오일의 성질 요건

성질	최대치
% 수분 함량 (w/w)	≤ 0.10
% 120 °C에서의 물질 휘발성 (w/w)	0.12 - 0.20
% 유리지방산 (라우르산으로 표현됨)	0.20
과산화물값, meq/kg oil	3.0
식품첨가물	무허가의

III. 오염물질

표 3 - 버진 코코넛 오일(VCO)의 허용 가능한 오염물질 수치

세부 사항	최대치
중금속, mg/kg, 최대치	
철 (Fe)	5.0
구리 (Cu)	0.40
납 (Pb)	0.10
비소 (As)	0.10

IV. 위생

본 표준의 규정에 포함되는 제품은 국제식품규격위원회에 의해 권고되는 일반 식품위생 원칙의 해당하는 절(CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997)에 명시된 내용과 부합되어야 한다.

총 유산소균 수는 100 cfu per mL를 초과하지 않고, 결합된 사상균과 효모균의 총 수는 10 cfu per mL를 초과하지 않고, 살모넬라 종과 대장균이 없는 것을 확인하는 테스트의 요구 조건을 충족한다.

식품과 사료의 오염물질 및 독소에 대한 일반 규정



**농수산물 표준 사무국 (BUREAU OF AGRICULTURE AND FISHERIES
STANDARDS)**

BPI Compound Visayas Avenue, Diliman, Quezon City 1101 Philippines

장거리 직통 회선: (632) 928-8741 to 64 loc. 3301-3319

이메일: info.dabafs@gmail.com

웹사이트: www.bafs.da.gov.ph

목차

- 1 범위
- 2 참조 표준
- 3 용어 정의
- 4 식품과 사료의 오염물질 및 독소에 대한 최대치 및 가이드라인 수준
- 4.1 식품과 사료의 오염물질 및 독소
- 4.2 상품 당 오염물질 및 독소 최대 수준 (ML)
- 5 상품 당 오염물질 및 독소 최대 수준 (ML)

표

- 1 식품과 사료의 오염물질 및 독소 지수
- 2 상품 당 아플라톡신 (aflatoxin) 최대 수준 (ML)
- 3 상품 당 아플라톡신 M1 최대 수준 (ML)
- 4 상품 당 데옥시니발레놀 (deoxynivalenol, DON) 최대 수준 (ML)
- 5 상품 당 푸모니신 (fumonisin) (B1 + B2) 최대 수준 (ML)
- 6 상품 당 오크라톡신 (ochratoxin) A 최대 수준 (ML)
- 7 상품 당 비소 (arsenic) 최대 수준 (ML)
- 8 상품 당 카드뮴 (cadmium) 최대 수준 (ML)
- 9 상품 당 납 (lead) 최대 수준 (ML)
- 10 상품 당 메틸수은 (methylmercury) 최대 수준 (ML)
- 11 상품 당 시안화수소산 (hydrocyanic acid) 최대 수준 (ML)

서문

“필리핀 국가 표준 (PNS) 식품과 사료의 오염물질 및 독소에 대한 일반 표준 (GSCTFF)”은 “CODEX STAN 193-1995 (2016년 개정) 식품과 사료의 오염물질 및 독소에 대한 일반 표준”을 수정하여 채택한 것입니다. 농수산물 표준 사무국(BAFS)의 주도로, 2016년 특별 명령 제316호에 따른 기술실무그룹(TWG)이 창설 및 인가되었다. 이는 다음과 같은 규제 기관으로 구성되었다. 동물산업국(Bureau of Animal Industry, BAI), 수산 및 수산자원국 (Bureau of Fisheries and Aquatic Resources, BFAR), 식물산업국(Bureau of Plant Industry, BPI), 비료농약관리청(Fertilizer and Pesticide Authority, FPA), 국립식품청 – 식품 개발센터(National Food Authority – Food Development Center, NFA-FDC), 필리핀 코코넛청 (Philippine Coconut Authority, PCA), 및 설탕규제청 (Sugar Regulatory Administration, SRA)이다. 이 표준의 목적은 거래에 적용되는 식품과 사료의 오염물질 및 천연 독성물질의 최대 수준에 대한 지침을 제공하는 것이다. 여기에는 상품별 오염물질 및 독소에 대한 최대치 및 가이드라인 수준, 그리고 분석 및 샘플링 방법에 대한 섹션이 포함된다.

이 표준은 다른 PNS와 일관된 구조를 제공하기 위해 수정하여 채택되었다. 국가적 법률 요건과 필리핀 산업의 특정한 요구로 인해 일부 수정이 이루어진 부분도 있다. CODEX STAN 193-1995에 포함되지 않은 상품에 대해서는 관할 당국이 규제하는 수준에서 가이드라인이 채택되었다. 이 표준은 1차 제품 및 수확 후 제품에만 적용되며, 가공된 제품에는 적용되지 않는다.

이 문서는 BPS 지침 제3부의 편집 규칙에 따라 작성되었다.

1. 범위

이 표준에는 식품과 사료에 있는 오염물질 및 독소에 관하여 다루는 주요 원칙과 거래에 적용되는 모든 1차 및 수확 후 농수산 식품에 적용되도록 국제식품규격위원회 (Codex Alimentarius)가 권고하고 필리핀이 채택한 최대치 수준 목록들이 담겨 있다.

이 표준은 사료에 함유된 오염물질이 동물성 식품에 전이될 수 있고 공중보건에 영향을 미칠 수 있는 경우에 해당하는 사료에 함유된 오염물질 및 천연독소의 최대치 수준만 포함한다.

2. 참조 표준

다음의 참고 문서는 이 문서를 적용하는 데 있어서 필수 불가결한 것들이다. 날짜가 표시된 참고 문서의 경우, 인용된 해당 판만 적용된다. 날짜가 표시되지 않은 참고 문서의 경우, 해당 참고 문서의 최종판(모든 개정판 포함)이 적용된다.

CODEX STAN 193-1995 (2016년 개정), General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (식품과 사료의 오염물질 및 독소에 관한 일반 표준)

3. 용어 정의

이 문서의 목적상 다음의 용어 및 정의가 적용된다.

3.1

Acute reference dose (급성독성참고량, ARfD)

일반적으로 체중을 기준으로 표시되는 식품 및/또는 음용수 내 어떤 물질의 추정량으로, 이는 평가 당시 알려진 모든 사실을 기반으로 할 때, 소비자에게 인지 가능한 건강상의 위해 없이 24시간 이내에 섭취 가능한 양

3.2

Benchmark dose (기준 용량)

특정한 낮은 위험 발생률 (일반적으로 1~10%의 범위) 과 관련된 어떤 물질의 투여량으로, 특정한 척도 또는 생물학적 효과의 변화와 관련된 투여량

3.3

Benchmark dose lower confidence limit (기준 용량의 신뢰 구간 하한치, BMDL)

기준 용량에 대한 신뢰 구간의 하한. BMDL은 샘플 크기와 같은 실험 설계의 특성에 기인하는 투여량-반응 추정치의 불확실성을 설명함. BMDL은 인체 노출 안전 기준 (health-based guidance value) 또는 노출 한계(margin of exposure)를 도출하기 위한 출발점으로 사용될 수 있음.

3.4

contaminant (오염물질)

식품에 의도적으로 첨가되지 않은 물질로, 이는 해당 식품의 생산(작물 경작, 축산 및 수의학에서 수행되는 제반 작업 (operations) 포함), 제조, 가공, 조제, 처리, 묶음, 포장, 운송 또는 보유, 또는 환경오염의 결과로 해당 식품에 존재할 수 있음. 이 용어에는 곤충의 파편, 설치류의 털 및 기타 외부 물질은 포함되지 않음.

참고 1 오염물질의 정의에는 식품과 사료에 의도적으로 첨가되지 않은 특정 미세균류 (microfungi)의 독성 대사 물질 (곰팡이 독소, mycotoxins) 을 포함하여 자연적으로 발생하는 독성 물질이 암묵적으로 포함됨.

참고 2 조류(algae)가 생산하고 조개류와 같은 식용 수생 생물에 축적될 수 있는 독소 (조류 독소, phycotoxins)가 이 표준에 포함됨.

참고 3 일반적으로 독성 대사 물질의 위험 수준을 생성하는 속(genus), 종(species), 또는 변종(strain)의 결과로 발생하는, 식품과 사료의 암묵적 성분인 내생 천연 독성물질 (예: 감자의 솔라닌), 즉 식물 독소(phytotoxins)는 일반적으로 이 표준의 범위에 포함되지 않음.

3.5

guideline level (가이드라인 수준, GL)

국제 무역에 의해 거래되는 상품에 대해 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission)가 허용하도록 권고하는 식품 또는 사료 상품 내 어떤 물질의 최대치 수준. GL을 초과할 경우, 해당 정부는 자기 영토 또는 관할 구역 내에서 해당 식품의 유통 여부 및 어떠한 상황에서 유통할 것인지를 결정해야 함.

3.6

maximum level (최대치 수준, ML)

국제식품규격위원회가 해당 상품에 대해 합법적으로 허용하도록 권고하는 해당 물질의 최대 농도

3.7

Provisional Maximum Tolerable Daily Intake (잠정 최대 일일섭취한계량, PMTDI)

축적 속성이 없는 오염물질에 사용되는 독성 종말점 (endpoint). 이 값은 식품 및 음용수에서 해당 물질이 자연적으로 발생한 결과로 허용되는 인체 노출량을 나타냄. 식품의 필수 영양소이며 피할 수 없는 성분인 미량 원소의 경우, 필수성 (essentiality) 수준을 나타내는 하한 값 및 PMTDI를 나타내는 상한 값의 범위가 표시됨.

3.8

Provisional Tolerable Weekly Intake (잠정 주간섭취한계량, PTWI)

축적 속성이 있는 중금속과 같은 식품 오염물질에 사용되는 독성 종말점. 그 값은 다른 측면에서 건강에 좋고 영양가가 높은 식품의 소비와 불가피하게 관련되는 해당 오염물질에 대한 주당 인체 노출 허용 가능치를 나타냄.

3.9

Provisional Tolerable Monthly Intake (잠정 월간섭취한계량, PTMI)

인체에 매우 긴 반감기(half-life)를 지닌 축적 속성의 식품 오염물질에 사용되는 독성 종말점. 그 값은 다른 측면에서 건강에 좋고 영양가가 높은 식품과 불가피하게 관련되는 어떠한 오염물질에 대한 월간 인체 노출 허용 가능치를 나타냄.

3.10

ready to eat (즉석 섭취 가능한, 바로 먹을 수 있는)

식품 재료로 사용하기 전에, 혹은 가공되거나 사람이 섭취하기 전에, 아플라톡신 수준을 감소시키는 것으로 입증된 추가 가공/처리를 거치지 않아도 됨

4. 식품과 사료의 오염물질 및 독소에 대한 최대치 및 가이드라인 수준

4.1. 식품과 사료의 오염물질 및 독소

표 1 - 식품 및 사료의 오염물질 및 독소 지수

오염물질	독성학적 지침 값	오염물질 정의	동의어
총 아플라톡신 (Aflatoxin, Total)	아플라톡신 B, G, M에 대한 발암 잠재력 추정치 (1997, 섭취량을 합리적으로 가능한 낮은 수준으로 줄여야 함)	총 아플라톡신 (B1 + B2 + G1 + G2)	특정 회합물을 지정하기 위한 약어, AFB, AFG (숫자 포함)
아플라톡신 M ₁	지정된 잔류물 수준에서 발암 잠재력 추정치 (2001, 최악의 경우를 가정할 때, 0.05 및 0.5 µg/kg의 제시된 아플라톡신 M ₁ 의 최대치 수준 사용으로 예측되는 간암에 대한 추가 위험은 매우 작음. 아플라톡신 M ₁ 의 잠재력은 HBsAg 개체에서 매우 낮은 것으로 나타나, 다량의 우유 및 유제품을 소비하는 사람들의 M ₁ 섭취의 발암성 효과를 이러한 제품을 소비하지 않는 사람들과 비교하는 것은 입증 불가능할 것임. B형 간염 바이러스 보균자는 자신의 식단에서 아플라톡신 농도의 감소를 통해 혜택을 볼 수 있으며, 그러한 감소는 C형 간염 보균자에게 있어서도 어느 정도의 보호 제공 가능)	아플라톡신 M ₁	AFM ₁
데옥시니발레놀 (DON)	PMTDI 그룹 0.001 mg/kg bw (2010, DON 및 그 아세틸화 유도체의 경우) ARfD 그룹 0.008 mg/kg bw (2010, DON 및 그 아세틸화 유도체의 경우)	데옥시니발레놀 (Deoxynivalenol)	보미톡신 (Vomitoxin), 약칭, DON
푸모니신 (Fumonisin) (B1+B2)	PMTDI 0.002 mg/kg bw (2001, 2011)	푸모니신 (B1+B2)	몇 가지 관련 회합물, 특히 fumonisin B1, B2, B3가 기술됨 (약칭 FB ₁ 등)
오크라톡신 (Ochratoxin A)	PTWI 0.0001 mg/kg bw (2001)	오크라톡신 (Ochratoxin A)	“ochratoxins” 이라는 용어는 다수의 관련 진균독(A, B, C 및 그 에스테르와 대사물)을 포함하며, 가장 중요한 것은 오크라톡신 A임)
비소 (Arsenic)	제 72차 FAO/WHO 합동 식품첨가물 전문가 위원회(JECFA) 회의 (2010년)에서, 역학 연구 결과 폐암 발생률 0.5% 증가(BMDL 0.5)에 대한 기준 용량의 무기비소 하한치가 음용수 및 식품에서 무기비소에 대한 총 식이 노출량 (total dietary exposure) 추정을 위한 가정 범위를 사용하여 3.0 µ	비소: 달리 언급이 되지 않은 경우, 총 비소 (As-tot), 무기 비소 (As-in), 또는 기타 명세	As

	g/kg bw/일로 결정되었음. (총 식이 노출 추정치 범위를 기준으로 2-7 μ g/kg bw/일). JECFA는 15 μ g/kg bw (2.1 μ g/kg bw/일에 해당)의 잠정 주간 섭취 한계량(PTWI)이 BMDL 0.5 영역 내에 있으므로 더 이상 적절하지 않은 것으로 지적함. JECFA는 이전의 PTWI를 철회함		
카드뮴 (Cadmium)	카드뮴의 긴 반감기를 고려할 때, 식품의 일 단위 섭취는 전체 노출에 대해 미미하거나 심지어 무시할 수 있는 효과를 가짐. 카드뮴 노출로 인한 장기적 또는 단기적 건강 위험을 평가하기 위해서는 몇 개월에 걸쳐서 식이 섭취량을 평가해야 하며, 적어도 1개월 동안 허용 섭취량을 평가해야 함. 이러한 관점을 장려하기 위해 제73차 회의(2010년)에서 JECFA는 허용 섭취량을 잠정 월간 섭취 한계량(PTMI) 형태의 월 단위 값으로 표시하기로 결정하고 25 μ g/kg bw의 PTMI를 설정함	총 카드뮴	Cd
납 (Lead)	투여량-반응 분석을 바탕으로, 제 73차 회의(2010년)에서 JECFA는 이전에 확립된 PTWI 25 μ g/kg bw가 어린이의 지능지수 (IQ) 최소 3 포인트 감소 및 성인의 수축기 혈압 약 3 mmHg (0.4kPa) 증가와 관련이 있다고 추정함. 그러한 영향은 개별적인 수준에서는 미미할 수 있지만, 모집단 내 IQ 또는 혈압 분포의 변화로 볼 때, 이러한 변화는 중요함. 따라서 JECFA는 PTWI가 더 이상 건강 보호 지표로 고려될 수 없다고 결론 내리고 이를 철회함	총 납 (Lead, total)	Pb
메틸 수은 (Methylmercury)	PTWI 0.0016 mg/kg bw (2003, 2006년에 확정)	메틸 수은	
시안화수소산 (Hydrocyanic Acid)	시안화물로 ARfD 0.09 mg/kg bw (2011, 이 시안화 등가 ARfD는 시안화의 주 원천으로 시안 생성 글리코시드(cyanogenic glycosides)를 함유한 식품에만 적용됨). 시안화물로 PMTDI 0.02 mg/kg bw (2011)		HCN

4.2 상품 당 오염물질 및 독소 최대 수준 (ML)

표 2 - 상품 당 아플라톡신 최대 수준 (ML)

상품 / 제품명	최대 수준 (ML) µg/kg	ML 적용 상품/제품 비중	참고 / 비교	참고문헌
아몬드	10	껍질 제거 후 전체 상품	"바로 먹을 수 있는" 아몬드에 ML적용	Codex Stan 193-1995
아몬드	15	껍질 제거 후 전체 상품	추가 가공 대상 아몬드에 ML 적용	Codex Stan 193-1995
브라질너트	10	전체 상품	"바로 먹을 수 있는" 브라질너트에 ML 적용	Codex Stan 193-1995
브라질너트	15	전체 상품	추가 가공 대상 브라질너트에 ML 적용	Codex Stan 193-1995
헤이즐넛	10	껍질 제거 후 전체 상품	"바로 먹을 수 있는", 필버트(filberts)라고도 알려진 헤이즐넛에 ML 적용	Codex Stan 193-1995
헤이즐넛	15	껍질 제거 후 전체 상품	추가 가공 대상인, 필버트(filberts)라고도 알려진 헤이즐넛에 ML 적용	Codex Stan 193-1995
땅콩	15	명시되지 않는 한 껍데기 또는 껍질 제거 후 씨 또는 알맹이	추가 가공 대상인, 그라운드넛(groundnuts)이라고도 알려진 땅콩에 ML 적용	Codex Stan 193-1995
피스타치오	10	껍질 제거 후 전체 상품	"바로 먹을 수 있는" 피스타치오에 ML 적용	Codex Stan 193-1995
피스타치오	15	껍질 제거 후 전체 상품	추가 가공 대상인 피스타치오에 ML 적용	Codex Stan 193-1995
건조 무화과	10	전체 상품	"바로 먹을 수 있는" 건조 무화과에 ML적용	Codex Stan 193-1995
코코넛 밀	20	껍질 및 부스러기 제거 후 전체 상품	건조 코코넛 밀에 ML 적용	EU 지침 2002/32/EC
건조 코코넛 과육(copra)	20	전체 상품	코코넛 오일로 추가 가공 대상인 건조 코코넛 과육에 ML 적용	PNS/BAFPS 43:2009; PCA AO 2003년 시리즈 2

옥수수	50	전체 상품	사료 원료로 사용되는 옥수수에 ML 적용	PHILSAN 사료 기준용 표준 (2010)
바나나밀(meal) (껍질 벗긴)	50	전체 상품	사료 원료로 사용되는 껍질 벗긴 바나나 밀에 ML 적용	PHILSAN 사료 기준용 표준 (2010)
바나나밀(meal) (껍질 안 벗긴)	50	전체 상품	사료 원료로 사용되는 껍질 안 벗긴 바나나 밀에 ML 적용	PHILSAN 사료 기준용 표준 (2010)
보리, 겉껍질을 벗긴	50	전체 상품	사료 원료로 사용되는, 겉껍질 벗긴 보리에 ML 적용	PHILSAN 사료 기준용 표준 (2010)
카사바 밀(meal), 껍질 벗긴	50	전체 상품	사료 원료로 사용되는 껍질 벗긴 카사바 밀에 ML 적용	PHILSAN 사료 기준용 표준 (2010)
카사바 밀 (meal), 껍질 벗 기지 않은	50	전체 상품	사료 원료로 사용되는 껍질 안 벗긴 카사바 밀에 ML 적용	PHILSAN 사료 기준용 표준 (2010)
귀리	50	전체 상품	사료 원료로 사용되는 귀리에 ML 적용	PHILSAN 사료 기준용 표준 (2010)
쌀, 도정된	50	전체 상품	사료 원료로 사용되는 도정된 쌀에 ML 적용	PHILSAN 사료 기준용 표준 (2010)
쌀, 미도정	50	전체 상품	사료 원료로 사용되는 쌀에 ML 적용	PHILSAN 사료 기준용 표준 (2010)
수수	50	전체 상품	사료 원료로 사용되는 수수에 ML 적용	PHILSAN 사료 기준용 표준 (2010)

표 3 - 상품 당 아플라톡신 M1의 최대 수준 (ML)

상품 / 제품명	최대 수준 (ML) µg/kg	ML 적용 상품/제품 비중	참고 / 비고
우유	0.5	전체 상품	첨가나 추출과정을 거치지 않은 하나 이상의 착유에서 얻어진 착유동물의 정상적인 유방 분비물이며, 액체 우유로 소비하거나 추가 가공을 목적으로 함 농축 계수는 부분적으로 또는 완전히 건조된 우유에 적용됨

표 4 - 상품 당 데옥시니발레놀 (DON) 최대 수준 (ML)

상품 / 제품명	최대 수준 (ML) µg/kg	ML 적용 상품/제품 비중	참고 / 비고
밀 또는 옥수수에서 파생된 식품	1,000		
추가 가공용 곡물 (밀, 옥수수 및 보리)	2,000	“추가 가공 대상” 이란 식품의 재료로 사용하기 전에, 혹은 가공이나 인간의 섭취 전에, DON 수준을 감소시키는 것으로 입증된 추가 가공/처리를 거치도록 되어 있음을 의미	추가 가공용 곡물 (밀, 옥수수 및 보리)

표 5 - 상품 당 푸모니신 (B1+B2) 최대 수준 (ML)

상품 / 제품명	최대 수준 (ML) µg/kg	ML 적용 상품/제품 비중	참고 / 비고
생옥수수 낱알	4,000	전체 상품	
옥수수 밀	2,000	전체 상품	

표 6 - 상품 당 오크라톡신 (ochratoxin) A 최대 수준 (ML)

상품 / 제품명	최대 수준 (ML) µg/kg	ML 적용 상품/제품 비중	참고 / 비고
밀	5	전체 상품	보통밀 원물, 듀럼밀 원물, 스펠트 밀 원물, 에머밀 원물에 ML 적용
보리	5	전체 상품	보리 원물에 ML 적용
호밀	5	전체 상품	호밀 원물 에 ML 적용

표 7 - 상품 당 비소 (arsenic) 최대 수준 (ML)

상품 / 제품명	최대 수준 (ML) µg/kg	ML 적용 상품/제품 비중	참고 / 비고
현미	0.35	전체 상품	ML은 무기비소(As-in)에 대해 적용 무기비소에 대한 ML 적용은 쌀에 함유된 총 비소(As-tot) 분석을 통 해 이루어질 수 있음. As-tot 농도 가 As-in에 대한 ML보다 낮을 경 우, 더 이상의 추가 시험이 불필 요하며, 해당 샘플은 ML을 준수 하는 것으로 결정됨. 만일 As-tot 농도가 As-in에 대한 ML보다 높 을 경우, As-in 농도가 ML보다 높 은지 여부를 결정하기 위해 후속 시험을 수행해야 함
정백미	0.2	전체 상품	ML은 무기비소(As-in)에 대해 적용 무기비소에 대한 ML 적용은 쌀에 함유된 총 비소 (As-tot) 분석을 통해 이루어질 수 있음. As-tot 농 도가 As-in에 대한 ML보다 낮을 경우, 더 이상의 추가 시험이 불필 요하며, 해당 샘플은 ML을 준수하 는 것으로 결정됨. 만일 As-tot 농 도가 As-in에 대한 ML보다 높을 경우, As-in 농도가 ML보다 높은 지 여부를 결정하기 위해 후속 시 험을 수행해야 함

표 8 - 상품 당 카드뮴 (cadmium) 최대 수준 (ML)

상품 / 제품명	최대 수준 (ML) µg/kg	ML 적용 상품/제품 비중	참고 / 비고
배추속 채소	0.05	통 양배추 및 콜라비: 분명하 게 부패 또는 시든 잎을 제 거한 후, 시장에 나온 전체 상품 콜리플라워 및 브로콜 리: 꽃 머리 (미성숙 화기만 해당) 꼬마양배추 (Brussels sprouts): "봉오리"만	잎이 많은 배추속 채소에는 ML 이 적용되지 않음

상품 / 제품명	최대 수준 (ML) µg/kg	ML 적용 상품/제품 비중	참고 / 비고
알뿌리 채소	0.05	구근/건조 양파 및 마늘: 뿌리와 달라붙은 흙을 제거한 후, 전체 상품 내과피 (parchment skin)는 어떤 것이든 쉽게 벗겨짐	
과일 채소	0.05	줄기를 제거한 후 전체 상품 사탕 옥수수 및 생 옥수수: 껍질 없는 낱알 및 옥수수 속 (cob)	토마토 및 식용 균류에는 ML이 적용되지 않음
잎채소	0.2	분명하게 부패되거나 시든 잎을 제거한 후, 일반적으로 시장에 나온 전체 상품	배추속 잎채소에도 ML이 적용됨.
콩과식물채소	0.1	소비되는 전체 상품. 다육 식물 형태는 전체 꼬투리 로, 또는 껍질을 깠 제품 으로 소비될 수 있음	
두류	0.1	전체 상품	대두(건조)에는 ML이 적용되지 않음
뿌리 및 덩이 줄기 채소	0.1	상단을 제거한 후 전체 상품. 달라붙은 흙 제거 (흐르는 물에 헹구거나 건조된 상품을 부드럽게 닦는 방법 등으로) 감자: 껍질 벗긴 감자	셀러리 뿌리(celeriac) 에는 ML이 적용되지 않음
줄기 채소	0.1	분명하게 부패되거나 시든 잎을 제거한 후, 일반적으로 시장에 나온 전체 상품 루바브 (Rhubarb): 잎줄기만 아티초크 (Globe artichoke) : 꽃 머리만 셀러리 및 아스파라거스: 달라붙은 흙 제거	
곡물	0.1	전체 상품	메밀, 카니화(cañihua), 퀴노아 (quinoa), 밀, 쌀에는 ML이 적용 되지 않음
정백미	0.4	전체 상품	
밀	0.2	전체 상품	일반 밀, 듀럼 밀, 스펠트 및 에머 밀에 ML 적용

상품 / 제품명	최대 수준 (ML) µg/kg	ML 적용 상품/제품 비중	참고 / 비고
쌍각류 조개	2	껍질 제거 후 전체 상품	조개, 꼬막, 홍합에는 ML이 적용되나, 굴과 가리비에는 적용되지 않음
두족류	2	껍질 제거 후 전체 상품	내장을 제거한 갑오징어, 문어, 오징어에 ML 적용

표 9 - 상품 당 납 최대 수준 (ML)

상품 / 제품명	최대 수준 (ML) µg/kg	ML 적용 상품/제품 비중	참고 / 비고
베리류 및 기타 소과류	0.1	꼭지 및 줄기를 제거한 후 전체 상품	크랜베리, 건포도 및 엘더베리에는 ML이 적용되지 않음
크랜베리	0.2	꼭지 및 줄기를 제거한 후 전체 상품	
건포도	0.2	줄기가 달린 과일	
엘더베리	0.2	꼭지 및 줄기를 제거한 후 전체 상품	
과일	0.1	전체 상품. 딸기류 및 기타 작은 과일: 꼭지 및 줄기를 제거한 후 전체 상품. 인과류: 줄기를 제거한 후 전체 상품. 핵과, 대추, 올리브: 줄기 및 씨를 제거한 후 전체 상품. 그러나 해당 수준은 줄기가 없는 전체 상품에 대해 계산되고 표시됨. 파인애플: 크라운 제거 후 전체 상품. 아보카도, 망고, 이와 유사한 단단한 씨 과일: 씨 제거 후 전체 상품. 그러나 과일 전체에 대해 계산됨.	크랜베리, 건포도 및 엘더베리에는 ML이 적용되지 않음.
배추속 채소	0.1	통 양배추 및 콜라비: 분명하게 부패 또는 시든 잎 제거 후 시장에 나온 전체 상품.	케일 (kale) 및 잎이 많은 배추속 채소에는 ML이 적용되지 않음

상품 / 제품명	최대 수준 (ML) µg/kg	ML 적용 상품/제품 비중	참고 / 비고
		콜리플라워 및 브로콜리: 꽃 머리 (미성숙 화기만 해당). 고마 양배추: "봉오리"만	
알뿌리 채소	0.1	구근/건조 양파 및 마늘: 뿌리 및 달라붙은 흙을 제거한 후 전체 상품. 어 떠한 내과피(parchment skin) 쉽게 벗겨지는	
과일 채소	0.05	줄기를 제거한 후 전체 상품 사탕 옥수수 및 생 옥수 수: 껍질 없는 낱알 및 옥수수 속 (cob)	균류 및 버섯에는 ML이 적용되지 않음
잎채소	0.3	분명하게 부패되거나 시 든 잎을 제거한 후, 일반 적으로 시장에 나온 전 체 상품	잎이 많은 배추속 잎채소에는 ML 이 적용되나, 시금치에는 적용되 지 않음
콩과식물 채소	0.1	소비되는 전체 상품. 다육 식물 형태는 전체 꼬투리 로, 또는 껍질을 깠 제품 으로 소비될 수 있음	
두류	0.1	전체 상품	
뿌리 및 덩이 줄기 채소	0.1	상단을 제거한 후 전체 상품. 달라붙은 흙 제거 (흐르는 물에 헹구거나 건조된 상품을 부드럽게 닦는 방법 등으로) 감자: 껍질 벗긴 감자	
곡물 낱알	0.2	전체 상품	메밀, 카니화(cañihua), 퀴노아 (quinoa)에는 ML이 적용되지 않음
소, 돼지, 양고기	0.1	전체 상품 (뼈 제외)	고기에서 나온 지방에도 ML 적용
가금육 고기 및 지방	0.1	전체 상품 (뼈 제외)	
소 내장	0.5	전체 상품	
돼지 내장	0.5	전체 상품	
가금육 내장	0.5	전체 상품	
우유	0.02	전체 상품	첨가나 추출과정을 거치지 않은 하나 이상의 착유에서 얻어진 착 유동물의 정상적인 유방 분비물 이며, 액체 우유로 소비하거나 추

상품 / 제품명	최대 수준 (ML) µg/kg	ML 적용 상품/제품 비중	참고 / 비고
			가 가공을 목적으로 함 농축 계수는 부분적으로 또는 완 전히 건조된 우유에 적용됨
생선	0.3	전체 상품 (일반적으로 소화관 제거 후)	

표 10 - 상품 당 메틸 수은 최대 수준 (ML)

상품 / 제품명	최대 수준 (ML) µg/kg	ML 적용 상품/제품 비중	참고 / 비고
생선	0.5	전체 상품 (일반적으로 소화관 제거 후)	GL은 포식 어류(predatory fish) 에는 적용되지 않음 가이드라인 수준은 신선 또는 가 공 어류 및 수산 제품 내 메틸수 은에 대한 것을 목적으로 함
포식어류	1	전체 상품 (일반적으로 소화관 제거 후)	상어, 황새치, 참치, 강꼬치고기 (pike) 등과 같은 포식 어류 가이드라인 수준은 신선 또는 가 공 어류 및 수산 제품 내 메틸 수 은에 대한 것을 목적으로 함

표 11 - 상품 당 시안화수소산 최대 수준 (ML)

상품 / 제품명	최대 수준 (ML) µg/kg	ML 적용 상품/제품 비중	참고 / 비고
가리(Gari) (볶은 카사바 가루)	2	전체 상품	ML은 유리 (free) 시안화수소산 으로 표시됨

5. 분석 및 샘플링 방법

각 상품의 표준에 명시된 오염물질 및 독소의 분석 및 샘플링 방법은 국제식품규격 위원회(Codex Alimentarius Commission, CAC)에서 권고하는 규정(CODEX STAN 193-1995: 식품 및 사료 내 오염물질 및 독소에 대한 Codex 일반 표준), 또는 관할 당국의 해당 절차를 준수하여야 한다.

주요 수출대상국 식품첨가물 및 유해물질 번역본 필리핀 편

2020년 12월 인쇄

2020년 12월 발행

편저 중앙대학교 산학협력단

발행 한국농수산물유통공사

전라남도 나주시 문화로 227 한국농수산물유통공사

TEL: (061)931-0871 FAX: (061)804-4538

본 책자의 통계자료 및 분석내용에 관한 사항은
한국농수산물유통공사 수출정보분석부(061-931-0871)로
문의하여 주시기 바랍니다.

동 자료는 KATI 농식품수출정보(www.kati.net)를 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.