



三義食品開發研究所  
研究部長

李 烈

우리나라가 하루 速히 富強해지고 國民이 잘살기 爲하여는 經濟開發을 促進하고 輸出을 增大하여 外貨를 많이 獲得하여야 할것입니다. 따라서 政府에서도 輸出第一主義를 부르짖고 輸出增大를 爲하여 輸出奨勵와 政策支援에 總力を 傾注하고 있는 實情인 것입니다.

우리食品工業界에서도 國內市場이 狹소하므로 海外市場을 많이 開拓하여 食品의 輸出을 促進하는 것이 우리 食品業界가 發展하는 길이요, 國家를 爲하는 길이라 생각하는 것입니다.

現下 우리食品도 海外市場에 많이 進出하여 해마다 輸出고가 增加하고 있는 實情이며 앞으로 더욱 追車를 加하여 輸出振興을 圖謀하여야 할 것입니다.

그러나, 加工食品이나 이에 添加되는 食品添加物에 對한 規制가 各國에 따라 약간 다르거나 전혀

다른경우가 있어 輸出入 相互間에 분규가 頻發하는 것입니다. 그러므로 우리는 輸出하기前에 輸出對象國의 食品規格을 미리 잘 알아 輸入國의 食品規格에 맞는 食品을 輸出하여야 할 것입니다.

筆者는 食品關係者諸位께서 輸出商品을 生産하거나 其他 일로 世界各國의 食品規格이 다소나마 參考가 될가하여 紹介하고자 합니다.

筆者가 가지고 있는 世界의 食品規則(日本貿易振興會 發行)冊字에는 世界70餘個國의 重要食品 및 食品添加物의 規格, 規則이 收載되어 있으나 紙面關係上 全部를 收錄할 수 없고 第一次로 우리가 使用하는 食品添加物中 使用頻도가 가장 많고 重要な 着色料와 保存料에 對하여 紹介할가 합니다.

## 保存料

### 1. 美國

食品中에 使用이 認定된 化學的 保存料의 許容量이 있는 것과 없는 것을 區別하여 보면 下記와 같다.

表1. 世界各國의 公認許可合成色素一覽表(1)

色番1956)	일	오	멜	부	카	칠	코	큐	덴	아	핀	프	東	西	인	이	이	타	맥	화	뉴	슬	파	카	페	볼	南	스	스	타	티	英	우	美	에	유				
	스	트	라	나	롬	라	비	람	연	라	랑	스	태	시	질	웨	나	랜	투	共	체	위	아	스	스	타	티	인	스	이	키	國	이	國	라	고				
	틴	아	기	질	다	리아	바	각	습	드	스	독	독	도	란	엘	리	본	코	란	드	이	(西)	마	루	드	갈	國	인	덴	스	이	키	國	이	國	라	고		
赤色																																								
食用赤色4号	14700	Ponceau SX	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	14815	Scarlet GN	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	14720	Carmoisine	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	16045	Fast Red E	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	16150	Ponceau MX	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	16155	Ponceau 3R	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
食用赤色102号	16255	Ponceau 4R	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	16290	Ponceau 6R	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食用赤色2号	16185	Amaranth	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	18050	Red 2 G	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	18055	Red 6 B	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	17200	Red 10 B	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	14780	Red FB	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食用赤色3号	45430	Erythrosine BS	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	12150	Sudan R	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	16180	Bordeaux B	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	-	Acid Fuchsine	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食用赤色103号	45380	Eosine	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食用赤色104号	45410	Pr. lantine	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食用赤色105号	45440	Rose Bengale	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	12141	Oil Red XO	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	12156	Citrus Red No.2	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食用赤色106号	45100	Acid Red	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

① 適切な 製造 價例에 따라 使用될 때의 指標로서 安定하고 一般적으로 認定된 化学保存料.

아스클빈酸, 아스클빈酸 칼비데이트, 프로피온酸, 아스클빈酸 칼슘, 아스클빈酸 나트륨, 프로피온 酸 칼슘, 프로피온 酸 나트륨, 솔빈酸 칼슘, 솔빈酸 나트륨, 이소 아스클빈酸, 솔빈酸, 솔빈酸 칼슘, 토코페롤.

② 使用 制限이 있는 化学保存料 安息香酸(0.1%以下), 가브린酸(치스의 包装), 파라옥시安息香酸 메틸(0.1%以下), 卍重黃酸 칼슘(食肉 혹은 비타

민 B<sub>1</sub> 源으로 된 食品은 除外), 메타卍重黃酸 칼슘(同上), 파라옥시安息香酸 푸로필(0.1%以下), 安息香酸 소타(0.1%以下), 卍重黃酸 나트륨(食肉 혹은 비타민 B<sub>1</sub> 源으로 인정된 食品은 除外), 메타卍重黃 나트륨(同上), 卍重黃酸 나트륨(同上), 鹽化第一錫(錫으로 15 P. P. M 以下), 二酸化硫黃(卍重黃酸 나트륨 으로)

2. 카나다

① 非Alcohol性 飲料  
果汁 SO<sub>2</sub>(최고 100 P. P. M), 安息香酸, 솔빈酸(

表 2. 世界各國의 許可無機 및 天然色素一覽表

	알스텐	오트	벨라리	부라나	카치비	치코비	캐디라	엔리	나미	아프라	프라이	웨스트	인도	이탈리아	이집트	멕시코	화남	뉴질랜드	일본	파라과이	캐나다	폴란드	남아프리카	스웨덴	스위스	스타	터키	영국	미국	베트남	유네스코
Carbon-Black	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Carbon, Vegetable	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Iron Oxides	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Titanium Dioxide	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Ultramarine Blue	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Alkannet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Annatto	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Caramel	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Carminel Cochineal	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Chlorophyll	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Cu-Chlorophyll Complex	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Saffron	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Other Harmless	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Veg. Colours

(最高 1,000 p. PM)

② 魚製品 (1類 保存料 使用)

솔빈산과 그의 塩(明記要)은 燻製 및 염장乾魚에 利用, 安息香酸과 그의 塩(明記要)은 소-스(Sauce) 漬 其他 類似한 製品에 쓰인다.

③ 穀物 菓子 製造 原料

레몬, 果實~SO<sub>2</sub>(최고 500 P. P. M), 솔빈산 또는 安息香酸(最高 1,000 P. P. M)

④ 果實 및 野菜 製品

토마토 케찹, SO<sub>2</sub>(最高 500 P. P. M), 솔빈산(最高 1,000 P. P. M), 쨈(3cm), 果實jelly等도 토마토 케찹과 同一하다.

⑤ 肉製品

염장肉, 漬物肉, 貯藏肉, 혼연肉(一類 保存料)

⑥ 香料 및 Essence

SO<sub>2</sub>(最高 500 P. P. M), 安息香酸(最高 1,000 P. P. M), 솔빈산(最高 1,000 P. P. M)

⑦ 砂糖 및 糖製品

SO<sub>2</sub>(500 P. P. M)

⑧ 酢 및 酢製品 (2類 保存料)

3. 맥시크

安息香酸, 安息香酸나트륨, 프로피온산 및 그의 나트륨, 칼륨 塩, 솔빈산 및 그의 나트륨 塩, 酸素 理水, 二酢酸나트륨, SO<sub>2</sub>, 크롬 테트라 사이클린 옥시 테트라사이클린, 特定的 保存料는 特定的 1類의 製品에 限定된 것도 있다.

4. 부라질

SO<sub>2</sub>, 安息香酸 塩, 파라 하이드록시安息香酸 塩, 프로피온산 塩, 디에칠 피로카보네이트 및 솔빈산 포함.

飲料(디에칠 피로 칼보네이트), glucose Syrup SO<sub>2</sub> 最高 0.45%), 乾燥 野菜 (SO<sub>2</sub> 最高 0.02%), 전 체리 (SO<sub>2</sub> 最高 0.02%), 肉製品(솔빈산 0.1%), 食酢 및 그 製品(SO<sub>2</sub> 最高 0.02%)

5. 우루과이

果汁 SO<sub>2</sub>(最高 50mg/l), 乾燥果實 SO<sub>2</sub> (최고 500 p.p.m), 肉製品 安息香酸나트륨(%를 明記 한 것), 精製糖 SO<sub>2</sub>(최고 50 p.p.m), 轉化糖 SO<sub>2</sub>(최고

50p. p. m)

### 6. 알젠티

果汁 SO<sub>2</sub>는 (150p. p. m),安息香酸 또는 솔빈酸  
鹽을 포함) (최고 1g/ℓ),濃縮果汁 SO<sub>2</sub>(최고 600  
p. m),乾燥果實 SO<sub>2</sub>(최고 1,000p. p. m),제라  
SO<sub>2</sub>(최고 500p. p. m),Glucose Syrup SO<sub>2</sub>(최  
50p. p. m),食酢의 Pickle安息香酸과 솔빈酸

### 7. 香港

施行規則은 17項目으로 나누어진 別表을 가지고  
으며 英國의 施行規則과 거의 同一하나 다음 의  
유는 除外한다. 잼 (Jam) 中의 二酸化유황 限度  
p. p. m, 加糖天然鈹水(및 희석하는데 消費 하는  
他 清涼飲料)의 限度 SO<sub>2</sub>(140p. p. m),安息香酸  
50p. p. m) 下記의 項目은 追加된 것임.

비스켓트 製造用 澱粉 SO<sub>2</sub>(最高 50p. p. m),安息  
酸의 限度(p. p. m), 마가린(1,500), 오이스타 소  
(1,000), 케리소스(250), 토마토소스 또는 케첩  
200), 카레에이스트(350), 桂林醬椒(1,050), 海鮮  
醬(250), 魚露(1,050), 大豆保藏品(1,050).

### 8. 마라제이아

許可 保存料의 別表는 以下의 點을 除外하고는  
國의 食品中 保存料 等 施行規則(1925~58) 과  
同一한.  
醃酢의 포도果汁 SO<sub>2</sub>(최고 350p. p. m),安息香  
酸(최고 600p. p. m), Jam 果汁 Jelly SO<sub>2</sub>(최고 40  
p. m).

下記는 追加 項目임.

密封 容器에 넣어 輸入 및 販賣된 Butter(2,000  
p. m),乾燥野菜 SO<sub>2</sub>(최고 300p. p. m), 베이콘 햄  
pickle 漬肉은 亞硝酸나트륨 또는 칼륨(최고 200  
p. m).

### 9. 印度

果汁 麥汁 果實 Syrup 類는 SO<sub>2</sub>(최고 350p. p. m),  
安息香酸(최고 600p. p. m),果汁 濃縮液은 SO<sub>2</sub>(최  
1,500p. p. m),코피엑스는安息香酸(최고 450p. m),  
마도루레는 아스콜빈酸(최고 250p. p. m),澱粉製  
成 솔빈酸(최고 1,500p. p. m), 토마토케첩은安息  
香酸(최고 750p. p. m),乾燥野菜는 SO<sub>2</sub>(최고 750

p. p. m 乾포도, 종자 없는 포도), (2,000p. p. m—  
사과, 桃 等), 脫水 野菜는 SO<sub>2</sub>(최고 2,000p. p. m),  
잼 (Jam)은 SO<sub>2</sub>(최고 40p. p. m), 안식香酸(최고 200  
p. p. m), 食用제라친은 SO<sub>2</sub>(최고 350p. p. m), 食酢  
Pickle은安息香酸(최고 250p. p. m), SO<sub>2</sub>(최고 100  
p. p. m), 果實 調味料는安息香酸(최고 250p. p. m).  
SO<sub>2</sub>(최고 100p. p. m).

### 10. 濠州

果汁은 SO<sub>2</sub>(230p. p. m),安息香酸(800p. p. m),濃  
縮果汁은 SO<sub>2</sub>(570p. p. m),安息香酸(2,000p. p. m),  
Soft drink와 그의 Base는 SO<sub>2</sub>(115p. p. m),安息  
香酸과 솔빈산 合計 (400p. p. m), 토마토케첩은安  
息香酸(800p. p. m),乾燥野菜 SO<sub>2</sub>(400p. p. m—콩類,  
(800p. p. m—당근), (1,200p. p. m—양배추),乾燥果  
實은 SO<sub>2</sub>에 依한 漂白(2,400p. p. m까지 殘留可),  
제라친 SO<sub>2</sub>(800p. p. m), Glucose Syrup은 SO<sub>2</sub>(130  
p. p. m), 食酢은 SO<sub>2</sub>(25p. p. m).

### 11. 뉴우질랜드

果汁 시럽 等은 SO<sub>2</sub>(130p. p. m), 솔빈酸 또는安  
息香酸나트륨(900p. p. m), Gelatin은 SO<sub>2</sub>(800p. p. m)  
食酢소스는安息香酸나트륨 또는 솔빈酸(900p. p. m).

### 12. 西独

許可 抗菌性 保存料의 公定 記載名稱 및 識別 番  
号는 다음과 같다.

솔빈酸 및 그의 鹽, 칼륨, 칼슘鹽(솔빈酸-1),  
安息香酸 및 그의 鹽, 칼슘, 칼륨鹽(安息香酸-2),  
파라옥시安息香酸에질 및 푸로필에스텔과 그의 나  
트륨鹽(PH B-에스텔-3) 그리고 指定 最高量의  
로 許可된다.

黃酸나트륨(15%), 구리세린(35%), 나트륨 또는  
칼륨의 炭酸鹽(2%), 黃酸나트륨이 存在하지 않은  
경우는 鹽化칼슘(2%).

表 3 西独의 保存料 使用과 그의 最大 許容量

食 品	保存料의 最大 許 容量(%) 保存料		
	1	2	3
Frying 및 Boiling 魚와 소스	0.2	0.25	0.1
10%以下의 食鹽을 加한 魚肉 Paste	0.2	0.4	0.12

塩産양근製品, 塩産魚肉油漬	0.2	0.25	0.12
鮭製品 油漬	0.2	0.4	0.12
魚卵製品(製卵술 除外)	0.2	0.4	0.08
未殺菌 蟹(게) 調製品(蟹Soup用粉 未除外)	0.25	0.4	0.15
未殺菌 새우 蟹(게) 製品	0.25	0.4	0.2
液体鷄卵, 液体鷄卵黃	1.0	1.0	-
肉사라다, 肉제리, 野菜사라다	0.15	0.15	0.06
食肉제라친, 肉製品의 包装材料로서 水分 15% 以上の 마가린	0.2	0.2	0.12
0.12	-	-	
果実搾汁, 果子飲料의 製造에 使用 한 原料	0.2	-	-
天然果汁比重 1.33까지 濃縮物을 포함	0.2	0.1	-
0.1	0.1	-	
果汁飲料, 合成飲料	0.25	0.25	-
양파와 西洋와사비	0.2	0.25	0.15
香辛料을 넣은 소스, 사라다 소스			0.15
렌넷트製劑	1.2	1.2	1.0
油乳化劑	0.15	0.15	0.1
알콜 含有量 12% 以下の 水性着香料	0.1	0.15	0.15
팜, 果実제리 및 類似製品	0.1	0.1	-
오리브 保存料	0.1	-	-
乾燥果実의 處理用 醃漬溶液	0.1	-	-
20% 以上の 水分을 含有한 乾燥桃 薄切하여 包裝한 빵	0.05	-	-
1.2	-	-	

※最大量은 遊離酸으로 나타났음.

### 13. 프랑스

果汁 Syrup은 아스콜빈산(300p.p.m), 魚製品 은  
헥사메칠렌 테트라민, 安息香酸나트륨을 同時에 使  
용하며 最高 1,000p.p.m 까지다.

調理한 砂糖무우는 솔빈酸카리움 販賣時 최고  
500p.p.m, 乾燥 果実은 SO<sub>2</sub> 販賣時 乾燥物에 对하  
여 最高 2,000p.p.m, 香辛料는 SO<sub>2</sub> 최고 500p.p.m  
까지는 相当의 重亞黃酸알카리 塩

### 14. 이태리

果汁은 SO<sub>2</sub> (50mg/l), 水素 添加脂肪은 솔빈산  
(0.05%), 半保産魚 製品은 솔빈 酸과 그의 塩(1,00  
0p.p.m), 食酢는 SO<sub>2</sub> (50mg/l)

### 15. 英国

1962年 基準 1532에 依하면 다음 物質은 그 使用  
法規에 依해 規制 되지 않았다. 食塩 레시친 砂糖  
토코케물, 니코친酸, 食酢, 酢酸, 乳酸, 아스콜빈 酸  
구연酸, 사과酸, 인酸, 포리인酸, 酒石酸, 구리세  
물, 알콜, 이소 프로필알콜, 피로피렌 구리칼, 모  
노아세친, 트리아세친, 藥草, 着香料로 使用 하는  
香辛料 燻製의 過程에서 食品中으로 移行하는 物質  
二酸化炭素, 室素, 水素, 酸化室素.

表 4 英国의 保存料 使用 基準表

指定食品	許可된 保存料	使用限度p.p.m
麥酒	SO <sub>2</sub>	70
빵	프로피온酸	3,000 穀物 每 1kg에
양배추(乾物)	SO <sub>2</sub>	2,500
레몬, 오렌지의 砂糖漬	SO <sub>2</sub>	100
치즈	솔빈 酸	1,000
치즈	硝酸 나트륨	100
(chedder, soft除外)	亜硝酸나트륨	10
사과酒	SO <sub>2</sub>	200
커피액기스液狀인 것	安息香酸 또는 파라옥시 安息香酸에칠	450
	파라옥시 安息香酸부로필	450
커피액기스固形狀인 것	SO <sub>2</sub>	150
着色料, 許可着色料의 溶液	安息香酸 또는 솔빈 酸	2,000
狀 態		1,000
飲用濃縮초코렛트	安息香酸 또는 파라옥시 安息香酸에칠 또는 파라옥시 安息香부로필	700
		700
魚(生것)	테트라 사이클린	5
着香乳液	SO <sub>2</sub>	350
着香乳液	安息香酸	800
着香 Syrup	SO <sub>2</sub>	350
	安息香酸	800
穀粉菓子	프로피온酸 또는 솔빈 酸	1,000
		1,000
비스켓트제조용穀粉	SO <sub>2</sub>	200
果実, 砂糖漬	SO <sub>2</sub>	100
果実乾造品(포도포함)	SO <sub>2</sub>	2,000
果実, 果実말프製造原料	SO <sub>2</sub>	3,000
果汁加糖또는無糖, 濃縮	SO <sub>2</sub>	350
한것 또는 그대로의것	安息香酸	800
제라친	SO <sub>2</sub>	1,000
포도 果汁製品	SO <sub>2</sub>	70
(醱酵하지 않은 것으로 使用한것	에칠 安息香酸 파라옥시 安息香酸 에칠 파라옥시 安息香酸부로필	2,000 2,000 2,000
西洋 와사비	SO <sub>2</sub>	100
	파라옥시 安息香酸 메칠 파라옥시 安息香酸부로필	250 250
켄類	SO <sub>2</sub>	100
塩漬肉(調理한것)	亜硝酸 나트륨	200
塩漬肉(調理하지 않은것)	亜硝酸 나트륨	500
醃친 液狀인것	SO <sub>2</sub>	250
梨酒	SO <sub>2</sub>	200
Pickle	SO <sub>2</sub>	100
	파라옥시 安息香酸 메칠 파라옥시 安息香酸부로필	250 250
소스	SO <sub>2</sub>	100
	파라옥시 安息香酸 메칠 파라옥시 安息香酸부로필	250 250
소세지 또는소세지肉	SO <sub>2</sub>	450
전분 調製된것	SO <sub>2</sub>	100

食水素添加된 것 (固狀)	SO <sub>2</sub>	70
食水素添加된 것 (Syrup)	SO <sub>2</sub>	450
糖 또는 砂糖 Syrup	SO <sub>2</sub>	70
커피스 液狀의 것	安息香酸	450
	파라옥시安息香酸에 킬	800
	파라옥시安息香酸쿠로핀	800
酢	SO <sub>2</sub>	70
酒	SO <sub>2</sub>	450

料로서 必要할 경우 特定한 事例에 使用 許可의 法  
 會을 制定 할수있다. (內務省會 第68号, 1957年 3  
 月 25日) 許可된 保存料를 보면, 果汁에 SO<sub>2</sub>(250p.  
 p. m), 安息香酸(2000p. p. m), 薑類는 파라옥시安息  
 香酸에스텔(750p. p. m), 安息香酸(1500p. p. m), SO<sub>2</sub>  
 (1000p. p. m), 果實乾燥는 SO<sub>2</sub>(1,250p. p. m) 等이다.

### 16. 스웨덴

下記의 物質은 肉, 魚, 牛乳, 卵, 穀粉을 原料로  
 는 製品 以外에 許可된다.  
 安息香酸 0.3% (果實製品은 0.15%), 安息香酸나  
 토륨 最高 0.4% (果實製品은 0.2%), 파라옥시安息  
 香酸에스텔 最高 0.1%, 크토로安息香酸 最高0.1%  
 피온酸및 그의 鹽, 칼륨, 칼슘鹽은 最高 0.2%,  
 1酸및 그의 나토륨, 칼륨鹽은 最高 0.2%, 디케  
 果實의 果皮에 最高 0.01%, 울도 케널케늘의  
 鹽은 果實에 0.001%이다. SO<sub>2</sub>는 乾燥果實  
 最高 0.20%이다.

### 17. 노르웨이

果汁에 安息香酸 安息香酸나토륨은 最高 0.15%,  
 1산은 最高 0.10%, SO<sub>2</sub>는 100p. p. m. 이고 加糖  
 1과 濃縮果汁도 同一하다. 乾燥卵黃에 安息香酸  
 1 1%, 殺菌하지 않은 魚類 製品은 安息香酸  
 %, 파라옥시安息香酸의 에스텔 또는 이들의 鹽  
 0.05%, 헥 사메칠테트린 0.05%이며 薑類에는 安  
 1酸 (1,500p. p. m), 파라옥시安息香酸에스텔 또  
 當量의 鹽類 또는 이들의 混合物은 (900p. p. m),  
 1산은 (1,000p. p. m), SO<sub>2</sub>는 (100p. p. m) 이고, 乾  
 果實에 SO<sub>2</sub>(2000p. p. m), 乾燥野茶에 SO<sub>2</sub>는 (10  
 .p. m) 等이다.

### 18. 덴마크

1950年 食品法 第20項에 一臭化酢酸, 一塩化酢酸,  
 1의 酢酸의 하로젠誘導體 및 이들의 에스텔의 使  
 은 禁止 했으며 內務省會 第301号 1953年 11月19  
 에 依하면 抗生物質은 어떠한 形態로도 食品의  
 貯藏 包裝에 使用 못하게 되어 있다. 단 保存

### 19. 아랍 공화국

英國의 施行規則 1925와 同一하다. 단 下記 경우  
 는 除外한다.

薑類 SO<sub>2</sub>(40p. p. m), 乾포도 SO<sub>2</sub>(1500p. p. m.), 非  
 Alcohol性 포도飲料 SO<sub>2</sub>(350p. p. m), 安息香酸(1000  
 p. p. m), 도마도 소스(辛味性)은 安息香酸(1,000p. p.  
 m)

表 5 南아프리카共和国 保存料의 使用限度

食 品	保存料	許可量
		p. p. m
燻 乾 魚	安息香酸	200
魚 Paste	"	500
魚精 및 魚卵	"	770
薑, 마아레트, 제리 및 類似品	SO <sub>2</sub>	2,000
	安息香酸	400
	솔빈酸	400
果實 砂糖漬 또는 保存加工果實	SO <sub>2</sub>	100
醱酵하지 않은 포도주스, 直飲用果汁	SO <sub>2</sub>	450
果實Syrup, 濃縮果汁, 鹽漬	安息香酸	600
소스, 커피엑기스	솔빈酸	600
加糖炭酸水 또는 加糖飭水	SO <sub>2</sub>	70
果汁含有量5%未滿의 炭酸 果實	安息香酸	120
스카취 및 炭酸果汁물 포함	솔빈酸	120
固形 Glucose	SO <sub>2</sub>	70
液体 Glucose	SO <sub>2</sub>	450
옥수수粉 및 그 製品	SO <sub>2</sub>	100
제 라 친	SO <sub>2</sub>	1,000
치즈調製品	安息香酸	600
	솔빈酸	



紫 色	
42650 Violet 5 BN	.....O.....O.....O.....
食用紫色1号 42640 Violet 6B	O.....O.....O.....O.....O.....O.....O.....O.....
42535 Methyl Violet	.....O.....O.....
~ Violet BNP	O.....O.....O.....O.....O.....O.....O.....O.....
靑 色	
~ Brown FK	O.....O.....O.....O.....O.....O.....O.....O.....
~ Choc. BrownFB	O.....O.....O.....O.....O.....O.....O.....O.....
20285 Choc BrownHT	O.....O.....O.....O.....O.....O.....O.....O.....
黑 色	
28440 Black PN	OOO.....O.....OOOOOOO.....O.....O.....OOO.....O.....O.....
~ Black 7984	.....O.....O.....O.....O.....O.....O.....O.....O.....

表中記号의 說明

- \* : 뉴사우스웨일즈州, 웨스턴, 오스트라리아州, 빅토리아州에서 不許可.
- ① : 削除를 檢討中
- ② : 暫定的으로 許可
- ③ : 果実 (全果 粉된것, 核을 除外한것)의 着色의 것에 許可.
- ④ : Orange果皮의 着色의 것에 許可(부라질에서 桜桃, 桜桃飲料에도 許可)  
 뉴웨이, 스웨덴에서는 最高 0.0002%
- ⑤ : 表面着色의 것에 許可
- ⊕ : 施行規則은 天然色素를 対象하지 않음.

20. 남아프리카 共和国