

# FAO·WHO 合同食品規格

朴 奉 相

〈保健社會部 食品 1 課長〉

## 目 次

- .....1. FAO. WHO 合同食品規格委員會의 設立
- .....2. FAO. WHO 合同食品規格委員會規約
- .....3. FAO. WHO 合同食品規格委員會에 依한 食品規格의 一般原則
- .....4. FAO. WHO 合同食品規格委員會에 依한 「食品規格」
- .....5. FAO. WHO 合同添加物專門家委員會에 依한 「添加物의 許容量」
- .....6. FAO. WHO 合同殘留農藥專門家委員會에 依한 「殘留農藥의 許容量」
- .....7. FAO. WHO 合同食品規格委員會에 依한 「包裝食品의 表示基準」

## 國際食品規格計劃進捗狀況 (1975.8月末現在)

### 勸 告 內 容

第1次勸告 (3規格 4許容量)	① 表示	包裝食品一般表示基準
	② 魚類水産製品	太平洋연어·송어통조림
	③ 歐州地域規格	蜂蜜
	④ 殘留農藥許容量 (4許容量)	穀類 小麥粉의 “시안화수素” 穀類의 無機臭化物 및 “마라치온”의 4許容量
	勸告取扱規範 (3規範)	食品衛生一般原則, 果實 野榮통조림의 衛生取扱基準, 乾燥果實의 衛生取扱基準

① 油脂 (16規格)	一般油脂, 마아가린, 라도, 精製豚脂, 푸레미에유-스, 食用다로-1, 피마자油, 大豆油, 落花生油, 綿實油, 사후라와油, 채종油, 옥배油, 참기름油, 올리브油, 마스다도油
② 砂糖 (8規格)	소프트슈가, 구루고스시럽, 乾燥구루고스시럽, 含水포도糖無水포도糖, 乳糖, 화이트슈가, 粘糖
③ 버섯 (3規格)	食用버섯一般, 乾燥食用버섯, 生鮮살구버섯
④ 魚類水産製品	새우통조림, 冷凍內臟除

	(2規格)	去太平洋연어, 송어
	⑤ 加工果實 野菜製品(7規格)	도마도, 구린닌, 복숭아 사과소-수, 그래프후루쓰, 스위트콘, 파인애플의 각종조림
	⑥ 急速冷凍食品	완두콩
	⑦ 殘留農藥許容量(29許容量)	주웨닐, 헤부다구르루, . . 磷化水素, 無機臭化物비 페로니루부도기사이드, 비데도린의 6種類에 對 한 29許容量
	勸告分析法(3分折 法)	砂糖, 油脂, 加工果實, 野菜
第3次勸告格(9規格 59許容量)	① 魚類水産製品(2規格)	冷凍대구취-래-, 冷凍 오션바치취-래-
	② 急速冷凍食品	딸기
	③ 果汁(6規格)	빅타(살구, 복숭아, 洋 배)오렌지, 그래프 후루 쓰, 레몬, 사과, 도마도 의 각유-스
	④ 殘留農藥許容量(59許容量)	아루도린, 데루도린, 가 루바리루, 구로루단, D. D.T. 다이아지논, 주구 로구바스, 지메도메도, 헤부다구르루, 磷化水素 無機臭化水素, 린덴, 마 라치온의 對하여 59許容 量
	勸告分析法(2分折 法)	急速冷凍果實, 野菜의 解 凍方法, 急速冷凍果實, 野菜의 調理方法
	勸告取扱規範	乾燥코코날및脫水果實, 野菜(食用버섯을포함)의 衛生取扱基準
第4次勸告格(4規格)	① 果汁(2規格)	濃縮사과주스, 濃縮오렌 지주스
	② 特殊食品(1規 格)	低나트륨食品
	③ 砂糖(1規格)	紛末메기스트로-즈
	勸告分析法	包裝食品의 샘플, 卍란 (AQL6.5)
	勸告取扱規範	드리날의 衛生取扱基準

第5次勸告格(8規格)	加工果實野菜製品(8規格)	딸기, 洋송이, 아스파라 가스, 그린피-스, 부라 무, 라스베리및西洋배의 각종조림, 加工도마도濃 縮物
-------------	---------------	--

## 5. FAO. WHO合同添加物專門家 委員會에 依한 “添加物의 許容 量”

食品添加物對하여는 特히 從來로부터 許可品目이  
나라에 따라 달리고있어 貿易上 큰추라벌이 往々  
問題로 登場되고있다.

그렇기때문에 國際食品規格制定의 一環으로하여  
食品添加物의 統一리스트의 作成은 國際規格委員會의  
하나인 食品添加物部會(Codex Committee on Food  
Additives)에 依하여 進行되고 있는 것이다.

이部會는 “오란다”가 主權國으로하여 事務局을 갖  
고있다. 1971年 10月 第 8 회會議가 開催되었다. 이  
때 食品添加物의 리스트가 提出되어 그毒物學的評價  
와 化學的評價가 既히 行하여 졌는지 與否의 狀況을  
詳細히 提示되었든 것이다.

이와같은 添加物을 酸, 鹽基 및 鹽類, 保存劑, 酸化  
防止劑 및 增強劑, 固結防止劑, 色素, 乳化劑, 糊料,  
小麥粉處理劑, 抽出溶媒溶劑, 香料, 調味料, 人工甘  
味料, 食品製造加工補助劑, 酵素製劑, 其他로大別되  
고있다. 다음에 이리스트에 提示한 品目및評價의 現  
狀은 다음과같다.

리스트中の A,B 等的 記號의 意味는 다음과같다.

A: 許容 1日攝取量(ADI)이 設定되어 있으나 毒物  
學的으로 明確하여 ADI의 設定이 不必要하다고  
생각되는것.

T: A와같은 다만, 그評價는 將來새로운 情報가  
受理할것을 前提로하는것.

C: 當委員會에 依하여 檢討되었으나 現在評價를  
위하여 資料가 不適當한것.

D: 將來새로히 情報가 受理할것을 前提로하여 評  
價를 試圖하는것.

E: 當委員會에서 檢討되어있지않으나 食品添加物

規格委員會(The Codex Committee on Food Additives)에 의하여 어떤 種類의 目的에 對하여 使用이 認定되어 있는것.

R: ADI에는 設定되어 있지 아니하나 特定の 用途에 對하여 使用하고 있음이 明確한것.

S: 規格이 作成되어 있는것.

B: 暫定規格이 作成되어 있는것.

N: 規格이 아직 決定하여 저이지 아니한것.

(注) 리스트中 UC는 無條件 ADI(數值의 單位는 mg/kg體重), C는 條件付 ADI(數值의 單位는 mg/kg體重)을 뜻한다.

또한 “制限없음” 이라함은 Good manufacturing practice (適正한 使用)의 것으로 制限하지 않는 것을 意味함.

**A. 酸, 鹽基 및 鹽類**

A. 1	水酢酸	A. S	制限없음
A. 2	아지린酸	A. S	0-5(C)
A. 3	炭酸아모늄	A. S	制限없음
A. 4	炭酸水素아모늄	A. S	〃
A. 5	水酸化아모늄	A. S	〃
A. 6	酢酸칼슘	A. S	〃
A. 7	鹽化칼슘	A. S	〃
A. 8	炭酸칼슘	A. S	〃
A. 9	水酸化칼슘	A. S	〃
A. 10	酸化칼슘	A. S	〃
A. 11	硫酸칼슘	A. S	〃
A. 12	구연酸	A. S	〃
A. 13	구연酸나트륨	A. S	〃
A. 14	구연酸칼륨	A. S	〃
A. 15	구연酸칼슘	A. S	〃
A. 16	硫酸銅	D. S	0-0.5 (D)(Cu로 하여)
A. 17	후말酸	A. S	0-6(UC), 6-10(C)
A. 18	구루코노데루다라구논	A. S	0-15(UC)15-50(C)
A. 19	鹽酸	A. S	制限없음
A. 20	炭酸	A. S	制限없음 (D-乳酸加을 乳兒食에 乳添 하여는 아니됨)
A. 21	炭酸마구네슘	A. S	制限없음
A. 22	水酸化마구네슘	A. S	〃
A. 23	酸化마구네슘	A. S	〃
A. 24	능금酸	A. S	制限없음 (D-능금酸을 乳兒食에 添加하여 서는 아니됨)

A. 25	인酸나트륨	A. S	0-30(UC) 30-70(C) (食品 및 添加物에 由來하는 全量(P) 量으로 하여)
A. 26	인酸一칼륨	A. S	A. 25 參照
A. 27	인酸二나트륨	A. S	〃
A. 28	인酸二칼륨	A. S	〃
A. 29	인酸三나트륨	A. S	〃
A. 30	인酸三칼륨	A. S	〃
A. 31	피로인酸二나트륨	A. S	〃
A. 32	피로인酸나트륨	A. S	〃
A. 33	트리포리인酸나트륨	A. S	〃
A. 34	인酸	A. S	〃
A. 35	헥사메타인酸나트륨	A. S	〃
A. 36	炭酸칼륨	A. S	制限없음
A. 37	炭酸水素칼륨	A. S	〃
A. 38	水酸化칼륨	A. S	〃
A. 39	L(+)-酒石酸나트륨칼륨	A. S	A. 35 參照(酒石酸으로하여計算)
A. 40	炭酸나트륨	A. S	制限없음
A. 41	炭酸水素나트륨	A. S	〃
A. 42	水酸化나트륨	A. S	〃
A. 43	L(+)-酒石酸나트륨	A. S	A. 39 參照
A. 44	鹽化錫	A. S	制限없음
A. 45	L(+)-酒石酸	A. S	0-6(US) 6-20(C) (添加物에 由來하는 酒石酸의 全量으로 하여)

**B. 保 存 劑**

B. 1	安息香酸	A. S	0-5(UC) 5-10(C) (安息香酸 및 그鹽類의 合計를 安息香酸으로 하여 計算한것)
B. 2	安息香酸칼륨	A. S	B. 1 參照
B. 3	安息香酸나트륨	A. S	〃
B. 4	酢酸칼륨	A. S	制限없음
B. 5	지에칠비로카-프베트	R. S	飲料에 對한 使用量 0-300mg/kg
B. 6	계酸	A. S	0-5(C)
B. 7	헥사메치렌메트라민	T. S	0-5(T)
B. 8	過酸化水素	R. S	-
B. 9	亞硫酸水素나트륨	A. S	B. 31 參照
B. 10	메다重亞硫酸칼륨	A. S	〃
B. 11	메다重亞硫酸나트륨	A. S	〃
B. 12	나이신	A. S	0-33000units/kg (UC) (1mg=1000units)

B. 13	硝酸칼륨	A. S	B. 14參照
B. 14	硝酸나트륨	A. S	0-5(UC) 5-10(C) (硝酸 나트륨으로 하여 計算한 硝酸鹽의 合計)
B. 15	亞硝酸칼륨	A. S	B. 16參照
B. 16	亞硝酸나트륨	A. S	0-0.4(UC) 0.4-0.8(C) (亞硝酸 나트륨으로 하여 計算한 硝酸鹽의 合計)
B. 17	파라히도르기신安 息香酸부칠	C. N	-
B. 18	파라히도르기신安 息香酸에칠	A. S	B. 20參照
B. 19	파라히도르기신安 息香酸메칠	A. S	"
B. 20	파라히도르기신安 息香酸프로필	A. S	0-2(UC) 2-7(C) (파라 히도르기신 安息香酸메칠, 에 칠 및 프로피루에 스텔의 合計)
B. 21	피마리신	A. S	0-0.25(C)
B. 22	푸로피온酸	A. S	0-10(UC) 10-20(C) (푸로피온酸및 그 鹽類의 合計를 푸 로피온酸으로 ... 計算한것)
B. 23	푸로피온酸칼슘	A. S	B. 22參照
B. 24	푸로피온酸칼륨	A. S	"
B. 25	푸로피온酸나트륨	A. S	"
B. 26	二酢酸나트륨	A. S	0-15(UC) 15-30(C)
B. 27	솔빈酸	A. S	0-12.5(UC) 12.5-25( ) (솔빈酸및 그鹽類 의 合計를 솔빈酸으 로하여 計算한 것 天然에 由來하는 除外함)
B. 28	솔빈酸칼슘	A. S	B. 27參照
B. 29	솔빈酸칼륨	A. S	"
B. 30	솔빈酸나트륨	P. N	"
B. 31	二酸化이오우	A. S	0-0.35(UC) 0.35-1.5(C) (SO <sub>2</sub> 로하여 計算)
B. 32	亞硫酸나트륨	A. S	B. 31參照

### C. 酸化防止劑 및 그 增強劑

C. 1.	아스코루빈酸	A. S	0-2.5(UC) 2.5-7.5(C) (아스코루빈酸 및 그나트륨鹽의 合計 天然으로 由來하는 것은 除外)
C. 2	아스코르빈酸나트 륨	A. S	C. 1參照

C. 3	아스코루빈酸바루 미전酸에스텔	A. S	0-0.25(UC) 0.25-0.5(C) (아스코루빈酸 바 루미전酸 에스텔 및 아수테아린酸 에스텔의 合計)
C. 4	아수고루빈酸아데 아린酸에스텔	A. S	C. 3參照
C. 5	부칠히드로기시아 니솔	A. S	C. 6參照
C. 6	부칠히드로기스톨 엔	A. S	0-0.5(UC) 0.5-2(2) (BHA 및 BHT의 合計)
C. 7	구엔酸	A. S	制限없음(UC)
C. 8	스테아리루구엔酸	T. S	0-1.25(T)
C. 9	EDTA칼슘나트륨	A. S	0-1.25(UC) 1.25-2.5(C) (EDTACaNa <sub>2</sub> 로 하여)
C. 10	EDTANa트륨	R. S	C. 9參照 (過量的 EDTAN a <sub>2</sub> H <sub>2</sub> 가 食品中에 殘存하여는 않됨)
C. 11	부르도가네쿠酸에 칠	C. N	-
C. 12	沒食子酸도데실	A. S	0-0.2(UC) 0.2-0.5(C) (沒食子酸 에스텔 의 合計)
C. 13	沒食子酸이소아밀	C. B	-
C. 14	沒食子酸프로필	A. S	C. 12참조
C. 15	沒食子酸오구칠	A. S	"
C. 16	포리닌酸나트륨 (헥사메다린酸 나 트륨)	A. S	0-30(UC) 30-70(C) (食品및 添加物에 由來하는 全된 (P) 量으로 하여)
C. 17	이소아스코르빈酸 (에리스코르빈酸)	A. S	0-2.5(UC) 2.5-7.5(C) (이소아스코루빈 酸및그의나트륨鹽 의 合計로하여)
C. 18	이소아스코루빈酸 나트륨(에리스리 빈酸나트륨)	A. S	C. 17參照
C. 19	구엔酸이소푸로핀	A. S	0-7(UC) 7-20(C)
C. 20	다아야구脂	A. N	0-2(UC) 2-4(C)
C. 21	구엔酸모노구로세 이드(구엔酸및 脂 肪酸의구리세린에 스텔)	A. S	0-100(UC) (酢酸, 구엔酸, 乳酸 또는 酒石酸 과 脂肪酸의 구리 세린에스텔의 合計 로 하여)
C. 22	노루지히도르구아 야테질구酸	A. S	-
C. 23	린酸(오루도린酸)	A. S	C. 16參照
C. 24	鹽化錫	A. S	制限없음
C. 25	酒石酸(L(+))	A. S	0-6(UC) 6-20(C) (酒石酸鹽의 1H

C. 26	지오주푸로피온산	A. S	總攝取量으로 하여 0-3(UC) 3-15(C) (지오주푸로피온 산및 그의 에스테 의 합계로 하여)
C. 27	지오주푸로피온산 주라우리루	A. S	C. 26參照
C. 28	지오주푸로피온산 유수테아릴	A. N	"
C. 29	a-토코페놀	A. S	C. 30參照
C. 30	토코페놀 (混合濃縮物)	A. S	0-1(UC) 1-2(C) (天然由來의 것은 포함 하지 아니한 다)

### D. 固結防止劑

D. 1	페로시아화칼슘 페로시아화칼슘 페로시아화나트 륨	T. S	0-0.00125(T)
D. 2	炭酸칼슘	A. S	制限없음(UC)
D. 3	炭酸마구네슘	A. S	"
D. 4	酸化마구네슘	A. S	"
D. 5	미리시킨酸의아루 미늄, 암모늄, 칼 슘, 마구네슘, 칼 륨 또는 나트륨鹽	A. S	"
D. 6	파루미친酸의알미 늄, 암모늄, 칼슘 마구네슘, 칼륨또 는 나트륨	A. S	制限없음
D. 7	第3린酸칼슘	A. S	0-30(UC) (食品및 添加物에 由來하는 全린(P) 량을 하여)
D. 8	린酸마구네슘	A. S	D. 7 및 A. 25參照
D. 9	피로린酸나트륨	A. S	A. 25參照
D. 10	二酸化게이素(시 리가게루, 게이酸 水化시리가를 포함 한다)	A. S	制限없음
D. 11	게이酸아루미늄	A. S	"
D. 12	게이酸칼슘	A. S	"
D. 13	게이酸마구네슘 (다루구를 포함한 다)	A. S	"
D. 14	게이酸알미늄나트 륨(게이酸 아루민 酸나트륨)	A. S	"
D. 15	게이아루민酸칼슘 나트륨	A. S	制限없음
D. 16	스테아린酸의알미 늄, 암모늄, 칼슘 마구네슘, 칼륨또 는 나트륨	A. S	"

### E. 色 素

E. 1	아마란스(C.1.161 85)	A. S	0-1.5
E. 2	아노도에키스(아 노도-)	T. S	0-1.25(T)
E. 3	β-아포-8'- 가 로지날	A. S	0-2.5(UC) 2.5-5(C) (가로지노이드의 總量으로하여)
E. 4	β-아포-8' 가로 친酸의 메칠 및에 칠에스테	A. S	E. 3 참조
E. 5	β-가로친	A. S	E. 3 參照
E. 6	푸리리안도플-F CF(C.1.42090)	A. S	0-12.5(UC)
E. 7	간다가산전	A. S	0-12.5(UC) 12.5-25(C)
E. 8	카라멜(안모니아 법에 依한것)	T. B	0-100(T) (4-메칠-이미다 졸은 200mg/kg을 넘지 않는것)
E. 9	카라멜	A. S	制限없음
E. 10	구로로페일	A. S	"
E. 11	銅구로로페일	A. S	0-15(UC)
E. 12	銅구로로페린의나 트륨및칼슘鹽	T. B	0-15(T)
E. 13	구루구린	P. S	-
E. 14	에리수로신(C.1. 45430)	T. S	0-1.25(T)
E. 15	아-스토구린 FCE (C.1. 42053)	A. S	0-12.5(UC)
E. 16	인단도렐 볼-RS (C.1. 69800)	T. S	0-1(T)
E. 17	인지고진 (C.1. 73015)	T. S	0-2.5(T)
E. 18	파텐도플-V (C.1 42051)	T. S	0-1(T)
E. 19	폰-소4R (C.1 16255)	T. S	0-0.75(T)
E. 20	기노린이애로 (C.1. 47005)	T. S	0-1(T)
E. 21	리보후라핀	A. S	0-0.5(UC)
E. 22	산세트애로-FCF (C.1. 15985)	A. S	0-5
E. 23	다-도라진 (C.1. 19140)	A. S	0-7.5
E. 24	酸化지단 (C.1 77891)	A. S	制限없음
E. 25	우곤(C.1. 75300)	T. S	0-0.5(T)
E. 26	우루구린 B.S (C.1. 44090)	T. S	0-5 (T)

## F. 乳 化 劑

F. 1	호스투아진酸암모늄(에타루지아아-YN)	T. B	0-15(T)
F. 2	고-루酸	A. S	F. 3 參照
F. 3	데소기시고루酸	A. S	0-1.25(UC) (고-루酸 및 데소기시고-루酸의 합計로 하여)
F. 4	그리세린 脂肪酸에 스텔 (mono 및 di)	A. S	0-125 (UC) 制限없음 (C)

(F. 5~F. 9에 對하여는 各項에 揭記하는 그리세린 脂肪酸에 스텔 (mono 및 di)

F. 5	酢酸	A. S	F. 6 參照
F. 6	酒石酸 및 酢酸 (酒石酸에 스텔 및 酢酸에 스텔의 混合物)	A. N	0-100(UC) (F. 5 F. 6 F. 7 및 F. 9에 揭記하는 그리세린 脂肪酸에 스텔의 합計로 하여, 다만 乳酸 및 酒石酸의 限度(A. 19 및 A. 44參照)을 超過하지 말 것).
F. 7	구연酸	A. S	F. 6 參照
F. 8	지아세칠 酒石酸	A. S	0-25(UC) 25-50(C) (A. 45 參照)
F. 9	乳 酸	A. S	F. 6 參照
F. 10	레써린	A. S	0-50(UC) 50-100(C) (食品에 由來하는 것을 除外한다)
F. 11	소루비단모노바루미데드	A. S	0-25(UC) 25-50(C) (소루비단 모노스테아레-드로하여 計算한 소루비단에 스텔의 합計로 하여)
F. 12	소루비단모노스테아레드	A. S	F. 11 參照
F. 13	소루비단도리수레아레드	A. S	"
F. 14	리시노레인酸 (相互에 스텔화한 것)의 폴리구리세로루에스텔	T. S	0-3.75(T)
F. 15	脂肪酸 폴리구리세로루에스텔	A. S	0-12.5(U, C) 12.5-25(C) (파루미친酸의 폴리구로세로루에스텔로 計算하여 合計量)
F. 16	포리오기시에치렌 (20) 소루비단모노라우레-드 (포리소루벨 20)	A. S	0-25(UC) 25-50(C) (포리오기시에치렌의 合計量으로 하여).
F. 17	포리오기시에치렌	A. S	F. 16 參照

F. 18	(20) 소루비단모노오레에-드 (포리소루벨 80) 포리오기시에치렌 (20) 소루비단모노스테아레드 (포리소루벨 60)	A. S	F. 16 參照
F. 19	포리오기시에치렌 (20) 소루비단모노파루미데드 (포루소루베-드 40)	A. S	F. 16 參照
F. 20	포리오기시에치렌 (20) 소루비단도리스테아레-드 (포리소루베-드 65)	A. S	"
F. 21	포리키시에치렌 (8) 스테아레드	A. S	"
F. 22	포리오기시에치렌 (40) 스테아레드	A. S	"
F. 23	푸로피렌 그리콜-脂肪酸에 스텔	A. S	0-20(UC) 20-60 (C) (푸로피렌 구리콜로 計算하여)
F. 24	스테아로일라구칠酸 칼슘 및 나트륨	A. S	0-20(UC)
F. 25	蔗糖 脂肪酸에 스텔	T. S	0-2.5(T) (지매칠 호루아미드는 50mg/kg을 넘치 않을 것)
F. 26	그리세린의 大豆 脂肪酸 (加熱酸化한 것) 에 스텔	T. B	0-75(T)

## G. 糊 料

G. 1	寒 天	A. S	0-50(UC)
G. 2	아루진酸	A. S	0-50(UC) (아루진酸 및 그鹽類의 合計量으로 하여)
G. 3	아루진酸암모늄	A. S	G. 2 參照
G. 4	아루진酸칼슘	A. S	"
G. 5	아루진酸칼륨	A. S	"
G. 6	아루진酸나트륨	A. S	"
G. 7	아루진酸푸로필구리콜	A. S	0-25(UC)
G. 8	히드로기시푸루페루세루로스	A. S	0-30(UC) (세루로스 誘導體의 合計量으로 하여)
G. 9	히드로기시푸루피루메칠세루로스	A. S	G. 8 參照
G. 10	매칠세루로스	A. S	"
G. 11	매칠, 에칠세루로스	A. S	"
G. 12	微結晶세루로스	A. S	制限없음
G. 13	가루오기시매칠세루로스 (CMC-나트륨)	A. S	G. 8 參照

G. 14	아미로스 및 아미로베쿠친	A. N	G. 15 制限없음
G. 15	酵素處理澱粉	A. N	G. 14 参照
G. 16	레기스토티	A. N	G. 14 参照
G. 17	加工澱粉		
G. 17.1	酸處理澱粉	A. S	制限없음
G. 17.2	아루카리 處理澱粉	A. S	"
G. 17.3	漂白澱粉	A. S	"
G. 17.4	酸化澱粉	T. S	制限없음(T)
G. 17.5	아세틸화아쯔핀酸 쥬스다-지	T. S	"
G. 17.6	쥬스다찌 구리 세로루	T. S	"
G. 17.7	아세틸화쥬스다찌 구리세로루	A. N	"
G. 17.8	히드로기시푸로필 루화쥬스다-지 구리세로루	T. S	制限없음(T)
G. 17.9	인酸쥬스다-지 (트리메다린酸處 理)	T. S	"
G. 17.10	인酸쥬스다-지 (오기시鹽化인 處 理)	T. S	"
G. 17.11	인酸쥬스다-지 (인酸化)	T. S	"
G. 17.12	아세틸화인酸쥬스 다-지	T. S	"
G. 17.13	히드로기시푸로필 화인酸쥬스다- 지	C. N	-
G. 17.14	인酸모노스타-지	A. S	인(P)攝取量の 規 定(A. 25 参照)에 따름
G. 17.15	酢酸스타-지	T. S	制限없음(T)
G. 17.16	히드로기시푸로필 스타-지	T. S	"
G. 17.17	호박酸나트륨스타 -지	C. N	-
G. 17.18	옥테닐호박酸나트 륨스타-지	C. N	-
G. 17.19	오구테닐호박酸 알미늄스타-지	C. N	-
G. 17.20	가루포기시메칠쥬 스다-지 구리세 로루 나트륨	C. N	-
G. 18	펙틴	A. S	制限없음
G. 19	植物性고무質		
G. 19.1	아라비아고무 (아카시아고무)	A. S	"
G. 19.2	가루포핀고무 (로 -가스토티고무)	C. S	-
G. 19.3	가라기-난	A. S	0-50(UC) (가라 기난 또는 웨세라 렌 또는 兩者의 合計量으로 하며)
G. 19.4	웨세라렌	A. S	G. 19.3 参照
G. 19.5	구아-검	T. S	0-125(T)
G. 19.6	가라야검	C. S	-

G. 19.7	도라가간도검	C. S	-
G. 19.8	기산멘검	P. N	-

### H. 小麥粉處理劑

H. 1	아스코루비酸	A. S	0-200 (ADI에 대하여는 C. 1 参照)
H. 2	아조지 가루폰아미 드(아조피스 호름 알레히드)	A. S	0-45
H. 3	過酸化벤졸	A. S	0-40(UC) 40-75(C) (비스켈用粉 같은 特殊用度の 경우 高處理量을 認定)
H. 4	二酸化鹽素	A. S	0-30(UC) 30-75(C) (H. 3 参照)
H. 5	臭素酸칼륨	A. S	0-20(UC) 30-75(C) (H. 3. 参照)

### I. 抽出溶媒

I. 1	아세톤	D. S	適正히 使用하고 食品의 殘留는 最 少限으로 할것)
I. 2	二硫化炭素	食品用 에使用 하여서 는 아 니됨	
I. 3	1,2-지구로루에 단	D. S	I. 1 参照, 어떤種 의 食品과의 反應 에 依據 有害物質 生成을 줄이는 데 注意할것)
I. 4	지구로루에단 (베치렌구로라이 드)	D. S	I. 1 参照
I. 5	에타놀	A. S	"
I. 6	酢酸에칠	A. S	K. 9. 参照
I. 7	헵탄 (파라핀系 炭化水 素混合物)	D. B	I. 1 参照
I. 8	헥산 (파라핀系 炭化水 素混合物)	D. B	"
I. 9	메타놀	D. S	
I. 10	푸로판-2 오루 (이소푸로판올)	D. S	"
I. 11	I. 1, 2 트리구로루 에치렌(트리렌)	A. S	I. 1 및 I. 3 参照 카페인 抽出에 쓰 임

J. 溶 劑

J.1	벤지루알콜	P.N	-
J.2	安息香酸벤지루	P.N	
J.3	酢酸부칠	P.N	
J.4	푸탄-3-디오일	P.N	
J.5	가스다-油	P.N	
J.6	세 파신酸티푸칠	P.N	
J.7	디에칠에-에틸	P.N	
J.8	디에치렌구리콜 모노에칠에틸	P.N	
J.9	酢酸에칠	A.S	0-25(UC)
J.10	에타놀	P.S	1.5參照
J.11	구리세로루	P.N	
J.12	구리세린酢酸에스 텔 (mono-, di- 및 tri-)	P.N	
J.13	구리세로루모노오 테에-드	A.S	J.15 參照
J.14	미리스킨酸이소푸 로필	P.N	
J.15	구리세린脂肪酸에 스텔 (mono 및 di-)	A.S	0-125(UC) 制限없음(C)
J.16	모노에치렌구리코 -루	P.N	
J.17	n-푸로파놀	P.N	
J.18	푸로판-2-오루 (이소푸로피루 알 콜)	P.N	1.10 參照
J.19	푸로피렌구리코- 루酢酸에스텔 (mono 및 di)	P.N	
J.20	푸로피렌구리코루	A.S	0-20(UC) 20-60(C)
J.21	구연酸트리에칠	P.N	

K.9	酢酸에칠	A.S	0-25(UC)
K.10	酢酸에칠	A.S	0-15(UC)
K.11	제酸에칠	A.S	0-5(C) (食品添加物에 由 來하는 醋酸의 全 量)
K.12	헵탄논酸에칠	A.S	0-1(C)
K.13	乳酸에칠	A.S	0-100(C) (食品添加物에 由 來하는 D-乳酸의 全量으로 하여 A. 20參照)
K.14	라우린酸에칠	A.S	0-1(C)
K.15	에칠말톨	A.S	0-2
K.16	메칠헵타에루구리 <sup>아</sup> 시진酸에칠	T.S	0-0.6(T)
K.17	노나논酸에칠	A.S	0-1(C)
K.18	에칠바니린	A.S	0-10(UC)
K.19	오이게놀	A.S	0-5(C)
K.20	酢酸게라니루	A.S	0-5(C)
K.21	α-이오논	A.S	0-5(C)
K.22	β-이오논	A.B	0-0.1(C)
K.23	酪酸이소아밀	A.S	0-5(C)
K.24	리나릴	A.S	0-0.25(C)
K.25	酢酸리나릴	A.S	0-0.25(C)
K.26	말톨	T.S	0-1(T)
K.27	멘톨 (dl 및 l-)	A.S	0-0.2(UC) 0.2-2(C)
K.28	안스라닐酸에칠	A.S	0-1.5(UC)
K.29	살질酸메칠	A.S	0-0.5(UC)
K.30	γ-노나락톤	A.S	0-1.25(UC)
K.31	노나날	A.S	0-0.1(C)
K.32	옥타놀	A.S	0-0.1(C)
K.33	피페로날	A.S	0-2.5(UC)
K.34	α-운데카락톤	A.S	0-1.25(UC)
K.35	바니린	A.S	0-10(UC)

K. 香料(合成品)

K.1	Trans 아베도-루	A.S	0-1.25(C)
K.2	벤즈아루테히드	A.S	0-5(UC) (食品添加物에 由 來하는 安息香酸 의 全量으로計算)
K.3	酢酸벤지루	A.S	K.2 參照
K.4	d-가루폰	A.S	0-1.25(C) (d 및 d-가루폰 의 合計量으로 하 여)
K.5	d-가루폰	A.S	K.4 參照
K.6	제피아르테히트	A.S	0-1.25(C)
K.7	시트랄	A.S	0-1(C)
K.8	썬트르네랄 알콜含量 90% 및 98%)	A.S	0-0.25 (C)

L. 調味料

L.1	L-아스파라긴 酸 나트륨	P.N	
L.2	디에칠말톨	P.N	
L.3	L-알기닌 L-구 루타민酸鹽	P.N	
L.4	L-구루타민酸 칼 슘	P.N	
L.5	L-라이신 L-구 루타민酸鹽	P.N	
L.6	L-구루타민酸 칼 륨	P.N	
L.7	L-구루타민酸 나 트륨	A.S	0-120(UC) (天然으로 由來한 食品中에 包含하 는 것은 除外함, 本 ADI는 1歲 以 下の 乳兒에 適用 하지 아니함)



L. 8	L-구루타민산	P. N
L. 9	구아닐산칼슘	P. N
L. 10	구아닐산나트륨	P. N
L. 11	이노신산칼슘	P. N
L. 12	이노신산나트륨	P. N
L. 13	말톨	T. S 0-1(T)
L. 14	5-리포뉴구레오 타이드칼슘	P. N
L. 15	5-리포뉴구레오 타이드나트륨	P. N
L. 16	L-테아닌 (γ-에칠아미드구루타민산)	P. U

M. 人工甘味料

M. 1	사이크라민산칼슘	R. S	ADI 없음
M. 2	사이크라민산나트륨	R. S	M. 1 參照
M. 3	삭카린	A. S	0-5(UC) 5-15(C) (食餌療法用 食品에 限함)(C)(삭카린 및 그의 나트륨鹽의 합計로 하여)
M. 4	삭카린칼슘	A. S	M. 3 參照
M. 5	삭카린 나트륨	A. B	M. 3 參照

N. 食品製造加工補助劑

N. 1	清澄劑		
N. 1.1	벤트나이트	E. N	—
N. 1.2	清澄用酵素劑 (0 酵素劑의 項參照)		
N. 1.3	제라젠	A. S	制限없음 (食品으로 보지않음)
N. 1.4	二酸化케이素 (고콘이드液)	A. S	制限없음
N. 1.5	단닌 (食品用 그레이드의 것) Peruvian tara 由來의 것 Turkish aleppo Chinese tara (五倍子) Sicilian Sumac (누루데) } 由來한 것	T. B	0-0.3(T)
N. 1.6	植物性活性炭	A. S	制限없음
N. 2	濾過劑		
N. 2.1	아스페스트	C. N	—
N. 2.2	세루로즈	E. N	—
N. 2.3	규조토	E. N	—
N. 2.4	파라이트	P. N	

O. 酵素製劑

O. 1.1	카타라제 (牛肝由來)	A. S	制限없음
O. 1.2	動物性리파제	A. S	"
O. 1.3	펄신	A. S	"
O. 1.4	렌비트 (小牛 小山 羊 및 小羊由來의 것)	A. S	"
O. 1.5	렌비트 (成牛親 羊 및 親山羊由來의 것)	A. S	"
O. 1.6	트립신	A. S	"
O. 2	植物性酵素劑	A. S	"
O. 2.1	α-아미라제 (麥芽由來)	A. S	"
O. 2.2	β-아미라제 (麥芽由來)	A. S	"
O. 2.3	푸로메라인	A. S	"
O. 2.4	취이젠	C. B	"
O. 2.5	파파인	A. S	"
O. 3	微生物性酵素劑		
O. 3.1	α-아미라제 (B. Subtilis Var. 由來)	A. S	"
O. 3.2	α-아미라제 (Asp. niger Var 由來)	T. B	制限없음(T)
O. 3.3	카타라제 (Micrococcus lysodeikticus 由來)	C. B	
O. 3.4	카타라제 (Asp. niger Var 由來)	T. B	制限없음
O. 3.5	카-보하이드라제 (Asp. oryzae Var. 由來)	C. B	—
O. 3.6	카-보하이드라제 (Arthobacter 由來)	C. N	—
O. 3.7	세루라제 (Asp. niger Var 由來)	T. B	制限없음(T)
O. 3.8	구루코아미라제 (Aspniger Var 由來)	T. B	"
O. 3.9	구루코 아미라제 (Rhizopusoryzae 由來)		
O. 3.10	구루코스옥타제 (Asp. niger Var 由來)	T. B	制限없음
O. 3.11	구루코스옥시타제 (penicillium amagasa Kieuse 由來)	C. N	—
O. 3.12	인벨타제 (食品用 OSaccharom yces sp. 由來)	A. S	制限없음

O. 3. 13	라크타제 (食品用 Saccharomyces sp. 由來)	A. S	"	O. 3. 23	푸로테아-제 (Asp.oryzae Var 由來)	C. B	制限없음
O. 3. 14	라크타-제 (Asp. niger Var. 由來)	T. B	制限없음	O. 3. 24	펙티나제 (Asp. niger Var. 由來)	T. B	制限없음
O. 3. 15	라크치나-제 (Rizopusoryzae 由來)	T. S	"	<b>P. 其 他</b>			
O. 3. 16	리파-제 (Asp. niger Var 由來)	C. B	"	P. 1	코린 및 리스트에 揭記하는 酸과 의 鹽	A. N	制限없음
O. 3. 17	微生物렌베트 (mucor pusillus 由來)	T. B	"	P. 2	디메칠포리시로키 산 D-만니톨	T. S	0-0.25(T)
O. 3. 18	微生物렌베트 (Endothia parasitica 由來)	T. B	"	P. 3	D-만니톨	A. S	0-50(UC) 50-150(C)
O. 3. 19	微生物렌베트 (Mucor miebei 由來)	T. B	"	P. 4	鑛物油 (食品用 그 레이드)	A. S	制限없음
O. 3. 20	微生物렌베트 (Irpex lacteus 由來)	C. C	"	P. 5	파푸리가엑시스	A. S	"
O. 3. 21	微生物렌베트 (B.cereus 由來)	C. N	"	P. 6	옥시스테아린	A. S	0-25(UC)
O. 3. 22	푸로테아-제 (B.Subtilis Var 由來)	A. S	制限없음	P. 7	포리비닐피로리온	A. S	0-1(C)
				P. 8	카페인나트륨	A. S	食品으로 불수 있음
				P. 9	솔비톨	A. S	制限없음
				P. 10	熱酸化한 大豆油	C. B	

—다음號에 계속—

## 案 內

韓國食品工業協會에서는 食品工業의 發展과 技術開發을 爲하여 研究 努力하시는 學界重鎮 및 學生, 食品分野에 從事하고 있는 많은 人士들에게 도움을 주기 爲해 食品工業誌를 비롯 食品關係法規 食品添加物의 規格 및 基準 食品 및 添加物의 生産實績 보고서 등을 발간, 배부하고 있습니다.

本協會가 發刊한 各種 食品 관계 刊行物의 購讀을 希望하시면 製作實費(印刷費·用紙代·우송료)만 받고 供給하겠아오니 아래 要領에 의해 申請해 주시기 바랍니다.

### 아 래

- ① 食品工業誌: 本文 110페이지 以內로 年 6回 發行하고 있으며 內容은 국내 食品工業의 動靜과 教授를 비롯한 各계 人士들이 輯筆한 研究論文이 收錄됨. (구독료 1년분 1,200원)
- ② 食品·添加物: 保健社會部가 1977년 2월 14일자로 告示한 現行 255種의 食品添加物과 75種의 食品의 規格 基準 등의 規格 및 基準을 單行本(本文 540페이지)으로 集大成하여 發行, (價格 3,000원)
- ③ 食品關係法規準: 食品衛生法, 保健법외단속에 관한 특별조치법, 畜産物加工처리법, 水産物檢査法 등 食品과 관련되는 各種 法令, 施行令, 施行規則 등을 망라. (價格 1500원)
- ④ 食品·添加物 生産實績報告書양식: 食品製造業所가 食品衛生法 第19條의 2 第2項 및 동법 施行規則 第29條 第2項의 규정에 의해 관계 당국에 報告해야 되는 보고서 양식. (卷當 100枚, 3,000원)

購讀申請場所: 本協會(서울 特別市 中區 忠武路 4街 125-1. 進洋아파트 610號)로 直接오시거나 書面으로 申請해 주십시오.

代金納付方法: 가까운 우체국에 가셔서 對替口座(計座番號 610501)를 이용하시거나 本協會로 直接納付하시면 됩니다.

1977年 3月 日

社 團 法 人 韓 國 食 品 工 業 協 會