

食品·添加物の 規格基準중 一部 改正에 대하여

調 査 部

보건사회부 고시 제83—53호

식품위생법 제 5 조의 규정에 의한 화학적 합성품을 다음과 같이 개정 고시한다.

1983. 12. 31

보건사회부 장관

화학적 합성품중 개정 고시

14. 규조토를 14. 규조토(건조품)로 하고 261 내지 266을 다음과 같이 신설한다.

261. 규조토(소성품), 262. 규조토(용제소성품), 263. 산화아연, 264. 비오틴, 265. 황산아연, 266. 요오드 칼륨

부 칙

이 고시는 1984. 1. 16부터 시행한다.

(신설된 화학적 합성품의 품목별 규격기준등은 紙面판계상 생략.)

보건사회부고시 제83—54호

식품위생법 제 6 조 제 1 항 및 제 8 조 제 1 항의 규정에 의한 식품등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정 고시한다.

1983. 12. 31

보건사회부 장관

식품등의 규격 및 기준중 개정 고시

식품등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정한다.

제 4. 식품별 규격 및 기준의 2. 인스탄트면류 나. 시험방법 (1) 수분중 “검체(스우프가 있을 때는 이를 포함한다)”를 “검체(스우프는 제외한다)”로 하고, (4) 산가중 “검체(스우프제외)”를 “검체”로 한다.

제 4. 식품별 규격 및 기준의 8. 백설탕 가. 규격중 “(5) 형광착색료”를 “(5) 형광증백제”로 하고 나. 시험방법중 “(4) 형광착색료”를 “(4) 형광증백제”로 한다.

제 4. 식품별 규격 및 기준의 28. 채종유, 정제채종유, 채종샐러드유, 가. 규격중 “(2) 비중 0.906—0.917, (7) 검화가 169—182, (8) 요오드가 95—114”를 “(2) 비중 0.906—0.920, (7) 검화가 169—195, (8) 요오드가 95—127”로 한다.

제 4. 식품별 규격 및 기준의 29. 참기름 가. 규격중 “(7) 검화가 187—194, 요오드가 : 103—116”을 “(7) 검화가 : 186—195, (8) 요오드가 : 103—118”로 한다.

제 4. 식품별 규격 및 기준의 32. 옥수수기름 가. 규격중 “(6) 산가 1.50이하”를 “(6) 산가 1.00이하”로 한다.

제 4. 식품별 규격 기준 및 기준의 36. 쇼오트닝유종 본문(정의)를 다음과 같이 한다.

쇼오트닝유라 함은 정제된 동물유지, 식용식물유지, 또는 이들의 혼합유지를 급냉, 연합하여 만든 고상의 것과 유화제등을 가하여 만든 유동상 또는 고상의 것으로서 가소성, 유화성등의 가공성을 부여한 것을 말한다. 제 4. 식품별 규격 및 기준의 38. 두유음료를 다음과 같이 한다.

38. 두유제품

두유제품이라 함은 두유음료와 조제두유음료를 말하며, 두유음료라 함은 대두를 주원료로 하여 만든 두유액이거나 그 액에 식물성유지 및 당류, 식염 등을 첨가한 유상의 음료를 말하며, 조제두유음료라 함은 두유나 저변성 탈지대두분을 갈아서 추출한 액에 과채의 착즙액(과실퓨레 포함) 또는 유·유제품·곡류분말 등을 첨가한 유상의 음료(첨가한 원료의 고형분이 대두 고형분보다 적으며, 과실착즙의 함량 10% 미만, 유 또는 유제품을 가한 것은 유고형분이 3% 미만으로서 유산균음료가 아닌 것)을 말한다.

가. 규 격

- (1) 성 상 : 고유의 색택을 가진 균질한 액체로서 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 전고형분(%) : 9.0 이상
- (3) 조단백질(%) : 두유음료 2.8 이상
조제두유음료 1.6 이상(다만, 과채즙이 5% 이상 함유된 제품은 0.9 이상)
- (4) 대장균군 : 멸균두유제품 : 음성이어야 한다.
살균두유제품(무균충진) : 1m/당 10 이하
- (5) 세 균 수 : 멸균두유제품 : 1m/당 100C이하
살균두유제품(무균충진) : 1m/당 50,000 이하

나. 보존기준

살균두유제품은 살균후 즉시 10°C 이하로 식혀 보존하여야 한다.

제 4. 식품별 규격 및 기준의 44. “멜로린(비유지방 아이스크림)”을 “비유지방 아이스크림”으로 하고, “멜로린이라함은”을 “비유지방 아이스크림이라함은”으로 하고, 나. 시험방법중 “멜로린부분”을 “비유지방 아이스크림 부분”으로 한다.

제 4. 식품별 규격 및 기준의 48. “멜로린분말(비유지방 아이스크림분말)”을 “비유지방 아이스크림분말”로 하고 “멜로린분말”을 “비유지방 아이스크림분말”로 한다.

제 4. 식품별 규격 및 기준의 86. 통조림식품종 본문(정의)을 다음과 같이 한다.

통조림식품이라 함은 식품을 관에 넣고 밀봉, 살균등의 처리를 하여 상당한 기간 내용식품 고유의 품질을 보존하게 하는 것을 말하며, 관에 식품을 넣어 살균처리를 하지 아니한 것은 이에 속하지 아니한다. 다만, 그 내용식품의 규격이 따로 정해져 있는 것(청량음료수, 식육제품등)은 그 식품의 규격을 적용한다.

통조림식품은 내용물의 pH에 따라 다음과 같이 두 종류로 나눈다.

산성통조림식품 : 보통의 과실, 일부야채 또는 농산제품통조림으로서 pH가 4.50이하이며 보통살균온도가 90° 이하의 것을 말한다.

약산성통조림식품 : 육류·어개류·보통의 야채통조림으로서 pH가 4.50이상이며 유해한 세균의 아포가 사멸하는 정도로 가열한 것을 말한다.

나. 시험방법 (가) 가온 보존시험중 “검체”를 “검체 3관”으로 “보존한 후”를 “보존하면서 그 사이에”로,

(나) 세균시험 2. 시험법중 “5본의”를 “5개의”로, “ $35\pm 1^\circ$ ”를 “ $35.0\pm 1^\circ$ ”로 “이 경우 배양기에 어떤균의 증식이라도”를 “이 경우 어느 배양기에서도 균의 증식이”로 “레사주린 0.001g 또는”를 “레사주린 0.001g 및”으로 한다.

제 4. 식품별 규격 및 기준중 88 내지 100을 다음과 같이 신설한다.

88. 효소식품

효소식품이라 함은 배아를 포함한 식품원료로 식용 미생물로 배양 가공 처리한 분말 또는 과립으로서, 일반 발효식품류 이외의 것을 말한다.

가. 규 격

- (1) 성 상 : 고유의 색택을 가진 분말 또는 과립으로서 이미 이취가 없어야 한다.
- (2) 수 분(%) : 10.0 이하
- (3) 조단백질(%) : 10.0 이상
- (4) α -아밀라아제 : 양성이어야 한다.
- (5) 프로테아제 : 양성이어야 한다.
- (6) 타알색소 : 검출되어서는 아니된다.

나. 시험방법

- (1) 수 분
제 7 일반시험법 1. 일반성분시험법 가. 수분에 따라 시험한다.
- (2) 조단백질
제 7 일반시험법 1. 일반성분시험법 라. 질소화합물에 따라 시험한다.

(3) α -아밀라아제

(가) 시 약

- ① 1% 가용성전분용액 : 가용성전분(최순품) 1g을 물에 녹이고 호화하여 100ml로 한다.
- ② 맥바인(McIlvaine) 완충액(pH6.0 또는 7.0) : 0.1N 인산일수소나트륨액 일정량에 0.1N-구연산액을 넣어 pH6.0 및 7.0으로 각각 만든다.
- ③ 0.1% 염화칼슘용액 : 염화칼슘(순품) 1g을 물에 녹여 1l로 한다.
- ④ 요오드시액 : 요오드 0.2g과 요오드화칼륨 2g을 물에 녹여 100ml로 하고 그 1ml에 1N염산 1ml를 넣고 물로 100ml로 한다.

(나) 시 험

검체 약 1~10g을 달아 물 또는 완충액에 녹여 일정량으로 한 다음 여과하여 검액으로 한다. 1% 가용성전분용액 5ml에 맥바인 완충액(pH6.0 또는 7.0) 3ml와 0.1% 염화칼슘용액 1ml를 넣어 37°로 가온하고 여기에 검액 1ml를 넣어 잘 흔들어 섞고 37°에서 30분간 방치한 다음, 그 0.2ml를 요오드시액 10ml에 넣고 따로 공시험으로 100°에서 30분간 가열하여 활성을 잃은 검액을 위와 같이 조작하여 물을 대조액으로 하여 파장 660nm에서 흡광도를 측정할 때, 시험용액의 수치는 공시험보다 적어야 한다.

(4) 프로테아제

(가) 시 약

- ① 0.6% 카제인용액 : 카제인(최순품)을 건조하여 0.6g을 달아 0.1N수산화나트륨액 20ml에 가열하여 녹여서 식힌 다음 0.1M인산을 넣어 pH7.0으로 조정하고, pH7.0 완충액 20ml를 넣어 100ml로 한다.
- ② 0.4M-삼염화초산액 : 삼염화초산(순품) 65.4g을 물에 녹여 1l로 한다.
- ③ 0.4M 탄산나트륨액 : 탄산나트륨(순품) 42.5g을 물에 녹여 1l로 한다.
- ④ 포린시액 : 식품첨가물 공전에 따라 만들어 원액으로 한다.

⑤ 완충액 : 0.1M 인산염완충액(pH6.0 또는 8.0) 또는 0.1M 초산염완충액(pH6.0 또는 8.0)

(나) 시 험

검체 약 1~10g을 달아 물 또는 완충액에 녹여 일정량으로 한 다음 여과하여 검액으로 한다. 0.6% 카제인용액 1m/를 시험관에 넣고 37°의 항온 수욕중에서 가운한 다음 여기에 검액 1m/를 정확히 넣고 잘 흔들어 섞는다. 곧 37°의 항온 수욕중에 넣고 정확히 10분간 작용시킨 다음 여기에 0.4M 삼염화초산액 2m/를 넣고 다시 37°에서 25분간 방치한 다음 이것을 여과한다. 여액 1m/를 시험관에 정확히 취하여 0.4M 탄산나트륨액 5m/ 및 포린시액(원액을 3배 희석한 액) 1m/를 넣어 잘 흔들어 섞는다. 37°에서 20분간 방치한 다음 발색된 액과 따로 공시험으로 검액 1m/를 정확히 취하여 시험관에 넣고 0.4M 삼염화초산액 2m/를 넣어서 혼화한 다음 0.6% 카제인용액 1m/를 넣어 10분후에 여과한다. 여액 1m/를 취하여 위와 같이 조작한 다음 물을 대조액으로 하여 파장 660nm에서 흡광도를 측정할 때, 시험용액의 수치는 공시험보다 커야 한다.

(5) 타알색소

제 7일반시험법 5. 착색료시험법에 따라 시험한다.

89. 홍화유(사플라워유)

홍화유라 함은 홍화의 종자에서 채취한 기름으로서 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

가. 규 격

항 목	종 류	정 제 홍 화 유	홍 화 샐 러 드 유
(1) 성 상		고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.
(2) 비중(25°/25°)		0.919~0.924	0.919~0.924
(3) 굴절률(25°)		1.472~1.476	1.472~1.476
(4) 수 분(%)		0.1 이하	0.1 이하
(5) 불검화물(%)		1.0 이하	1.0 이하
(6) 산 가		0.2 이하	0.15 이하
(7) 점 화 가		186~194	186~194
(8) 요 오 드 가		140~150	140~150
(9) 타 알 색 소		검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.
(10) 색 도		—	황 20 이하, 적 2.0 이하
(11) 냉 각 시 험		—	5시간 30분 담고 투명하여야 한다.

나. 시험방법

28. 채중유에 따라 시험한다.

90. 해바라기유

해바라기유라 함은 해바라기 종자에서 채취한 기름으로서 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

가. 규 격

항 목	종 류	정 제 해 바 라 기 유	해 바 라 기 샐 러 드 유
(1) 성 상		고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.
(2) 비중(25°/25°)		0.915~0.920	0.915~0.920
(3) 굴절률(25°)		1.471~1.475	1.471~1.475
(4) 수 분(%)		0.1 이하	0.1 이하
(5) 불검화물(%)		1.5 이하	1.5 이하

食品·添加物 規格基準 改正

(6) 산 가	0.2 이하	0.15 이하
(7) 검 화 가	188~194	188~194
(8) 요 오 드 가	120~142	120~142
(9) 타 알 색 소	검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.
(10) 색 도	—	황 20 이하, 적 2.0 이하
(11) 냉 각 시 험	—	5시간 30분 맑고 투명하여야 한다.

나. 시험방법

28. 채종유에 따라 시험한다.

91. 면 실 유

면실유라 함은 면의 종자에서 채취한 기름으로서 식용에 적합하게 처리한 것을 말한다.

가. 규 격

항 목	종 류	면 실 유	정 제 면 실 유	면 실 샐 러 드 유
(1) 성 상		고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.
(2) 비중(25°/25°)		0.916~0.922	0.916~0.922	0.916~0.922
(3) 굴 절 물(25°)		1.470~1.472	1.470~1.472	1.470~1.472
(4) 수 분(%)		0.2 이하	0.1 이하	0.1 이하
(5) 불 검 화 물(%)		1.5 이하	1.5 이하	1.5 이하
(6) 산 가		0.5 이하	0.2 이하	0.15 이하
(7) 검 화 가		190~197	190~197	190~197
(8) 요 오 드 가		102~120	102~120	105~123
(9) 타 알 색 소		검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.
(10) 색 도		—	—	황 35 이하, 적 3.5 이하
(11) 냉 각 시 험		—	—	5시간 30분 맑고 투명하여야 한다.

나. 시험방법

28. 채종유에 따라 시험한다.

92. 낙 화 생 유

낙화생유라 함은 낙화생에서 채취한 기름으로서 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

가. 규 격

항 목	종 류	낙 화 생 유	정 제 낙 화 생 유	낙 화 생 샐 러 드 유
(1) 성 상		50°에서 거의 맑고 투명하며, 고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.	50°에서 거의 맑고 투명하며, 고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.	50°에서 거의 맑고 투명하며, 고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.
(2) 비중(25°/25°)		0.909~0.916	0.909~0.916	0.909~0.916
(3) 굴 절 물(25°)		1.468~1.471	1.468~1.471	1.468~1.471
(4) 수 분(%)		0.2 이하	0.1 이하	0.1 이하
(5) 불 검 화 물(%)		1.5 이하	1.5 이하	1.5 이하
(6) 산 가		0.5 이하	0.2 이하	0.15 이하

(7) 검 화 가	188~196	188~196	188~196
(8) 요 오 드 가	84~103	84~103	84~103
(9) 타 알 색 소	검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.
(10) 색 도	—	—	황 20 이하, 적 2.0 이하

나. 시험방법

28. 채종유에 따라 시험한다.

93. 올리브유

올리브유라 함은 올리브 과육에서 채취한 기름으로서 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

가. 규 격

항 목	종 류	올 리 브 유	정 제 올 리 브 유
(1) 성 상		고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.
(2) 비중(25°/25°)		0.908~0.914	0.908~0.914
(3) 굴 절 물(25°)		1.466~1.469	1.466~1.469
(4) 수 분(%)		0.3 이하	0.15 이하
(5) 불검화물(%)		1.5 이하	1.5 이하
(6) 산 가		2.0 이하	0.6 이하
(7) 검 화 가		184~196	184~196
(8) 요 오 드 가		75~94	75~94
(9) 타 알 색 소		검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.

나. 시험방법

28. 채종유에 따라 시험한다.

94. 팜 유

팜유라 함은 팜의 과육으로부터 채취한 기름으로서 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

가. 규 격

- (1) 성 상 ; 50°에서 맑고 투명하며, 고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.
- (2) 비중(40°/25°) ; 0.900~0.907
- (3) 굴 절 물(40°) ; 1.453~1.459
- (4) 수 분(%) ; 0.1 이하
- (5) 불검화물(%) ; 1.0 이하
- (6) 산 가 ; 0.2 이하
- (7) 검 화 가 ; 190~209
- (8) 요 오 드 가 ; 44~60
- (9) 타 알 색 소 ; 검출되어서는 아니된다.

나. 시험방법

28. 채종유에 따라 시험한다.

95. 팜올레인유

팜올레인유라 함은 팜의 과육으로부터 채취한 기름에 용제등을 가하거나, 또는 가하지 않고 냉각한 후 이것을 적하식, 여과식 또는 원심식에 의해 분리조작을 하여 식용에 적합하도록 처리한 것중 요오드가 60을 초과하는 것을 말한다.

가. 규 격

- (1) 성 상 ; 40°에서 맑고 투명하며, 고유의 색택과 향미를 가지고 이미 이취가 없어야 한다.
- (2) 비중(40°/25°) ; 0.902~0.909
- (3) 수 분(%) ; 0.1 이하
- (4) 불검화물(%) ; 1.0 이하
- (5) 산 가 ; 0.2 이하
- (6) 검 화 가 ; 188~207
- (7) 과산화물가 ; 5.0 이하
- (8) 타 알 색 소 ; 검출되어서는 아니된다.

나. 시험방법

- (1) 비중, 수분, 불검화물, 산가, 검화가 및 타알색소
28. 채증유에 따라 시험한다.
- (2) 과산화물가
제 7 일반시험법 1. 일반성분시험법 라. 지질 (3) 화학적시험법 (마) 과산화물가에 따라 시험한다.

96. 팜스테아린유

팜스테아린유라 함은 팜의 과육으로부터 채취한 기름에 용제등을 가하거나, 또는 가하지 않고 냉각한 후 이것을 적하식, 여과식 또는 원심식에 의해 분리조작을 하여 식용에 적합하도록 처리한 것중 요오드가 44 미만인 것을 말한다.

가. 규 격

- (1) 성 상 ; 60°에서 맑고 투명하여, 고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.
- (2) 비중(60°/25°) ; 0.880~0.890
- (3) 수 분(%) ; 0.1 이하
- (4) 불검화물(%) ; 1.0 이하
- (5) 산 가 ; 0.2 이하
- (6) 검 화 가 ; 192~210
- (7) 과산화물가 ; 3.0 이하
- (8) 타 알 색 소 ; 검출되어서는 아니된다.

나. 시험방법

- (1) 비중, 수분, 불검화물, 산가, 검화가 및 타알색소
28. 채증유에 따라 시험한다.
- (2) 과산화물가
제 7 일반시험법 1. 일반성분시험법 라. 지질 (3) 화학적시험법 (마) 과산화물가에 따라 시험한다.

97. 팜 핵 유

팜핵유라 함은 팜핵으로부터 채취한 기름으로서 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

가. 규 격

- (1) 성 상 ; 40°에서 맑고 투명하며, 고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.
- (2) 비중(40°/25°) ; 0.900~0.913
- (3) 굴 절 률(40°) ; 1.449~1.452
- (4) 수 분(%) ; 0.1 이하
- (5) 불검화물(%) ; 1.0 이하
- (6) 산 가 ; 0.2 이하

- (7) 겹 화 가 : 240~257
- (8) 요 오 드 가 : 14~22
- (9) 타 알 색 소 : 검출되어서는 아니된다.
- (10) 상 승 용 점 : 24~30°

나. 시험방법

- (1) 비중, 굴절률, 수분, 불검화물, 산가, 겹화가, 요오드가 및 타알색소
28. 채종유에 따라 시험한다.
- (2) 상승용점

모세관(안지름 1mm, 바깥지름 2mm, 길이 50~80mm, 양끝이 열려 있는 것)의 한쪽끝을 액화한 검체에 담그어 약 10mm 정도 검체에 채운다. 이것을 10° 이하에서 24시간 또는 얼음 위에서 1시간 방치한 후 온도계 1°/5 눈금이 있는 것, 385~390mm, 수은주의 길이 15~25mm)에 고무밴드 또는 적당한 방법으로 밀착시키고 하단과 일치시킨다. 적당한 크기의 비이커(용량 600ml)에 증류수를 넣고 온도계의 하단을 수면 밑 약 30mm에 고정시킨 다음 물을 저으면서 처음에는 1분간에 2°씩, 용점의 10° 이내에 도달한 때에는 1분간에 0.5°씩 상승하도록 가열하여 검체가 모세관중에서 상승하기 시작하는 온도를 상승용점으로 한다.

98. 야 자 유

야자유라 함은 코프라에서 채취한 기름으로서 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

가. 규 격

- (1) 성 상 : 40°에서 맑고 투명하여, 고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.
- (2) 비중(40°/25°) : 0.907~0.917
- (3) 굴절률(40°) : 1.447~1.450
- (4) 수 분(%) : 0.1 이하
- (5) 불검화물(%) : 1.0 이하
- (6) 산 가 : 0.2 이하
- (7) 겹 화 가 : 246~264
- (8) 요 오 드 가 : 7~11
- (9) 타 알 색 소 : 검출되어서는 아니된다.
- (10) 상 승 용 점 : 20°~28°

나. 시험방법

- (1) 비중, 굴절률, 수분, 불검화물, 산가, 겹화가, 요오드가 및 타알색소
28. 채종유에 따라 시험한다.
- (2) 상승용점
91. 팜핵유에 따라 시험한다.

99. 고행차류

고행차류라 함은 단일식물 또는 2종이상의 식물등을 원료로 하여 혼합거나 과일, 분말 또는 조말 등으로 만든 고행성식품(구운 커피 및 인스탄트커피, 차, 인삼차는 제외한다)을 말한다.

가. 규 격

- (1) 성 상 : 고유의 색택과 향미를 가지며 이미, 이취가 없어야 한다.
- (2) 수 분(%) : 10 이하
- (3) 타 알 색 소 : 검출되어서는 아니된다.
- (4) 중 금 속 : 5 이하(다만, 이 식품에 원래부터 함유된 중금속의(ppm)량은 제외한다.)

나. 시험방법

(1) 수 분

제 7 일반시험법 1. 일반성분시험법 가. 수분에 따라 시험한다.

(2) 타알색소

제 7 일반시험법 5. 착색료시험법에 따라 시험한다.

(3) 중금속

제 7 일반시험법 6. 유해성시험법 라. 중금속에 따라 시험한다.

100. 액상차류

액상차류라 함은 단일식물을 원료로 하거나, 2종이상의 식물등을 혼합하여 만든 농축액 또는 직접 음용할 수 있는 기호성 식품을 말한다.

가. 규 격

(1) 성 상 : 고유의 색택과 향미를 가지며 이미, 이취가 없어야 한다.

(2) 타알색소 : 검출되어서는 아니된다.

(3) 중금속(ppm) : 5 이하(다만, 이 식품에 원래부터 함유된 중금속의 양은 제외한다.)

(4) 세 균 수 : 1ml당 100 이하

(5) 대장균군 : 음성이어야 한다.

나. 시험방법

(1) 타알색소

제 7 일반시험법 5. 착색료시험법에 따라 시험한다.

(2) 중금속

제 7 일반시험법 6. 유해성중금속시험법 라. 중금속에 따라 시험한다.

(3) 세 균 수

제 7 일반시험법 8. 미생물시험법 나. 세균수 (1) 표준평판법에 따라 시험한다.

(4) 대장균군

제 7 일반시험법 8. 미생물시험법 마. 대장균군에 따라 시험한다.

제 5. 기구·용기 및 포장의 규격기준 및 원재료의 규격 1. 규격 및 기준중 마. 를 다음과 같이 한다.

마. 기구·용기 및 포장은 2. 시험방법에 규정되어 있는 각항목의 시험방법에 의한 시험에 적합하여야 한다. 다만, 전분등 식용물질이 식품과 접촉하는 면에 부착되어 있는 용기 또는 포장에 대하여는 증발 잔류물의 시험을 제외한다.

제 5. 기구·용기 및 포장의 규격기준 및 원재료의 규격 2. 시험방법 가. 합성수지제의 기구·용기 및 포장의 시험방법 (2) 시험중 “(바) 과망간산칼륨 소비량”을 “과망간산칼륨 소비량(포름알데히드를 제조원료로 하는 합성수지제에 대하여는 제외한다.”로 하고, 라. 종이 또는 가공지제기구·용기 및 포장의 시험방법 (1) 시험용액의 조제중 “다류붕지류는 10분간 끓여서 침출하고 그 외의 것은 상온에서 10분간 방치한다”를 “상온에서 10분간 방치한다. 다만, 다류 붕지류 및 커피 여과지는 95°로 유지한 침출용액에 5분간 담그어 침출한다”로 한다.

제 8. 중성세제의 규격 및 기준 본문중 “가정에서”를 삭제한다.

제 9. 식품등의 성분배합 기준중 나. 과자류등 음료 성분배합기준의 4. 성분배합기준중 본문을 다음과 같이 한다.

과채류음료 식품의 내용 성분중 과채즙 또는 과육등의 함량기준은 다음과 같으며, 희석과즙음료에 한하여 호료를 사용할 수 있다.

이 고시는 1984.1.16부터 시행한다.

보건사회부 고시 제84—9호

식품위생법 제6조 제1항 규정에 의한 식품등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정 고시한다.

1984. 1. 30

보건사회부 장관

식품등의 규격 및 기준중 개정고시

식품등의 규격 및 기준중 제9. 식품등의 배합기준의 다. 양조식초의 성분배합기준 및 라. 어육연제품의 성분배합기준을 다음과 같이 신설한다.

다. 양조식초의 성분배합기준

1. 적용범위

이 기준은 곡류, 알코올성음료, 과일류등을 원료로 하여 양조한 양조식초에 적용한다.

2. 용어의 정의

- 1) 과일식초 : 과일주요, 과일착즙액, 알코올 및 당류등의 원료를 혼합하여 초산발효한 액을 말한다.
- 2) 곡물식초 : 곡물주요, 곡물당화액, 알코올 및 당류등의 원료를 혼합하여 초산발효한 액을 말한다.

3. 성분배합기준

- 1) 과일식초 : 식초 1l에 대하여 1종 또는 2종 이상의 과즙 사용량이 300g 이상 함유한 것.
 - 가) 사과식초 : 식초 1l에 대하여 사과과즙 사용량이 300g이상 함유한 것.
 - 나) 포도식초 : 식초 1l에 대하여 포도과즙 사용량 300g 이상 함유한 것.
 - 2) 곡물식초 : 식초 1l에 대하여 1종 또는 2종 이상의 곡물 사용량이 40g이상 함유한 것.
 - 가) 쌀식초 : 식초 1l에 대하여 쌀의 사용량이 40g이상 함유한 것.
 - 나) 맥아식초 : 식초 1l에 대하여 맥아 사용량이 40g 이상 함유한 것.
4. 과즙의 기준당도(Brix) : 본기준 나. 과채류등 음료 성분배합기준 3. 농축과즙의 기준당도(Brix)에 의한다.

라. 어육연제품의 성분 배합기준

1. 적용범위

이 기준은 생선을 주원료로 하여 제조한 어육연제품에 적용한다.

2. 용어의 정의

- 1) 찢어묵 : 생선의 염용성 단백질을 용출시킨 고기풀에 부원료를 혼합하여 증기 또는 열수로 자숙한 것을 말한다.
- 2) 구운어묵 : 어묵을 구어서 만든 제품을 말한다.
- 3) 튀김어묵 : 어묵을 식용유에 튀긴 것을 말한다.
- 4) 혼합어묵 : 어묵에 천연농축산물 및 수산물등을 첨가하여 식용유에 튀기거나 자숙한 것을 말한다.
- 5) 어육쏘세지 : 어육에 지방이나 향신료등을 넣어 자숙한 것을 말한다.
- 6) 혼합어육쏘세지 : 어육 및 수육에 지방이나 향신료등을 넣어 자숙한 것을 말한다.
- 7) 어육햄 : 어육을 소금에 절임 숙성한 후 훈연한 것을 말한다.
- 8) 혼합어육햄 : 어육 및 수육을 염지 숙성한 후 훈연한 것을 말한다.
- 9) 기타 : 1)-9) 이외의 어육연제품을 말한다.

3. 성분배합기준

- 1) 전 어 목 : 어육함량 70% 이상
- 2) 구운어목 : 어육함량 70% 이상
- 3) 튀김어목 : 어육함량 70% 이상
- 4) 혼합어목 : 어육함량 60% 이상
- 5) 어육썩세지 : 어육함량 60% 이상
- 6) 혼합어육썩세지 : 어육 및 수육함량 60% 이상(어육함량이 수육함량보다 많아야 한다.)
- 7) 어 육 햄 : 어육함량 60% 이상
- 8) 혼합어육햄 : 어육 및 수육함량 60% 이상(어육함량이 수육함량보다 많아야 한다.)
- 9) 기 타 : 어육함량 60% 이상

부 칙

이 고시는 1984.2.13부터 시행한다. 다만, 시행일 이전 허가된 해당 품목은 1984.5.13일까지 변경허가를 하여야 한다.

보건사회부 고시 제84-16호

식품위생법 제 5 조의 규정에 의한 화학적 합성품을 다음과 같이 개정 고시한다.

1984. 2. 28

보건사회부 장관

화학적합성품중개정고시

267 L-시스틴 내지 326. 초산리나틸을 다음과 같이 신설한다.

267 L-시스틴, 268 데실알코올, 269 시트로네올, 270 게라니올, 271 리나올, 272 계피알코올, 273 유카리프롤, 274 n-옥틸알데히드, 275 디카날, 276 시트로네알, 277 히드록시시트로네알, 278 α-아밀 신나믹알데히드, 279 아니스알데히드, 280 피페로날, 281 말톨, 282 α-이오논, 283 β-이오논, 284 아 세토페논, 285 파라메틸아세토페논, 286 메틸 β-나프틸케톤, 287 히드록시시트로네알디메틸아세탈, 288 낙산, 289 계피산, 290 유게놀, 291 이소유게놀, 292 γ-노나라톤, 293 γ-운데카라톤, 294 카프론산알 릴, 295 초산벤질, 296 프로피온산벤질, 297 초산부틸, 298 낙산부틸, 299 초산신나밀, 300 초산시트 로네틸, 301 개미산시트로네틸, 302 아세트초산에틸, 303 낙산에틸, 304 디카논산에틸, 305 핵사논산 에틸, 306 옥타논산에틸, 307 이소길초산에틸, 308 프로피온산에틸, 309 초산게라닐, 310 개미산게라 닐, 311 초산이소아밀, 312 낙산이소아밀, 313 개미산이소아밀, 314 이소길초산이소아밀, 315 프로피 온산이소아밀, 316 초산페닐네틸, 317 시클로헥산프로피온산알류, 318 이소티오시안산알류, 319 계피산 에틸, 320 페닐초산에틸, 321 페닐초산이소부틸, 322 안트라닐산메틸, 323 계피산메틸, 324 N-메틸안 트라닐산메틸, 325 살리실산메틸, 326 초산리나틸

부 칙

이 고시는 '84.3.20부터 시행한다.

(신설된 화학적합성품의 품목별 규격기준등은 紙面관계상 생략한다.)

<102면에 계속>