

식품등의 규격 및 기준 일부 개정

보건사회부 고시 제85-70호

調 査 部

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

1985. 9. 9.
보건사회부장관

식품등의 규격 및 기준중 개정고시

식품등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정한다.

제 4. 식품별 규격 및 기준의 18. 식초 가. 규격 (1) 성상 “양조식초 : 담황색—담갈색 또는 무색의 투명한 액체로서 고유의 향미가 있어야 한다”를 “양조식초 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다”로 하며,

30. 미강유 가. 규격중 종류란의 미강유를 삭제하고 정제미강유를 미강유라 하며 항목란의 (2) 비중 $\left(\frac{25^{\circ}}{25^{\circ}}\right)$ “0.913-0.922”를 0.913-0.919로 하고 49. 얼음 가. 규격 “(4) 암모니아성질소 및 아질산성질소 : 동시에 검출되어서는 아니된다”를 (4) 암모니아성질소(ppm) : 0.50이하로 하며, 나. 시험방법중 (4) 암모니아성질소 및 아질산성질소를 다음과 같이 한다.

(4) 암모니아성질소

(가) 시 약

— 롯셀염용액 : 주석산칼륨 나트륨 50g을 물 100ml에 녹이고 여과한 후 베슬러시액 5ml를 가한다. 이 용액은 갈색병에 보존하며 그 상정액을 쓴다.

— 암모니아성질소표준용액 : 염화암모늄(NH₄Cl) 0.3819g을 달아 물에 녹여 전량을 1,000ml로 하여 원액으로 한다. 원액 10ml에 물을 가하여 100ml로

하여 이를 표준용액으로 한다.

암모니아성질소표준용액 1ml=0.01mgN

— 베슬러시액 : 요오드수는 100g을 물 50~70ml와 같이 유발중에서 잘 갈고, 이에 요오드나트륨 45g을 가하여 될 수 있는때까지 녹인후 이에 수산화나트륨 200g을 물 약 900ml에 녹인 액을 천천히 가하여 흔들어 섞은 다음 다시 물을 가하여 1,000ml로 한다. 이 시약은 갈색병에 넣고 밀전하여 보존하며 그 상정액을 쓴다.

(나) 시 험

검액 50ml와 암모니아성질소표준용액 2.5ml에 증류수를 가하여 50ml로 한 것을 베슬러관에 넣고 각 관에 롯셀염용액 2ml 및 베슬러시액 1ml씩을 가하여 섞은후 10분간 방치한 다음 양관의 정색도를 비교한다.

제 9. 식품등의 성분배합기준 가. 통조림식품의 성분배합기준(병조림식품도 이에 포함한다)중 (4) 수산물을 별지와 같이 한다.

부 칙

1. (시행일) 이 고시는 고시한 날로부터 시행한다
2. (경과조치) 이 고시중 30. 미강유의 규격 및 기준은 1986. 1. 1. 부터 시행한다.

제 9. 식품등의 성분배합기준

가. 통조림식품의 성분배합기준(병조림식품도 이에 포함한다)

(4) 수산물

품 명	관 형		고형량 (g)	내용량 (g)	조 건	
	호 칭	명 칭				
고 등 어 (휘 렛)	103-2	각 5 호 A	100이상	125이상	내면도료관이라야 한다.	
다 령 이 (후레이크)	307-1	참치 2 호	150이상	185이상	내면도료관이라야 한다.	
오 징 어 문 어	401-4	수 2 호	600이상	830이상	내면도료관이라야 한다.	
	301-7	수 4 호	270이상	420이상		
	301-4	수 6 호	150이상	200이상		
	211-5	수 7 호	200이상	280이상		
곱 사 연 어	301-7	평 3 호관	90이상	105이상	내면도료관이라야 한다.	
갑 오 징 어	301-7	수 4 호	270이상	425이상	내면도료관이라야 한다.	
새 우	401-3	계 1 호	250이상	—	내면도료관이라야 한다. — 내용물은 유산지로 싸야 한다. — 크기가 균일하여야 한다.	
	307-3	계 2 호	120이상	—		
	307-1	참치 2 호	127이상	—		
	211-1	참치 3 호	70이상	—		
전 복 오 분 자 기	301-7	수 4 호	220이상	425이상	내면도료관이라야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다. 전복은 1립의 중량이 대는 75g 이상, 중은 37g 이상, 소는 20g 이상이어야 한다.	
	211-5	수 7 호	150이상	280이상		
대 합	402-1	평 1 호	250이상	400이상	내면도료관이라야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.	
	307-2	평 2 호	110이상	195이상		
	301-1	평 3 호	65이상	100이상		
밥 조 개	401-2	평 1 호	280이상	430이상	내면도료관이라야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.	
	307-2	평 2 호	125이상	210이상		
	301-1	평 3 호	70이상	110이상		
백 새 조 맛 개 민 합 조 개 량 조 개 들 조 개	301-7	수 4 호	230이상	440이상	내면도료관이라야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.	
	301-4	수 6 호	110이상	190이상		
	211-5	수 7 호	150이상	280이상		
	401-2	평 1 호	240이상	450이상		
	307-2	평 2 호	125이상	210이상		
	307-1	소형 1 호 참치 2 호	85이상 115이상	150이상 200이상		
굴	301-7	수 4 호	273이상	440이상	내면도료관이라야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.	
	211-5	수 7 호	187이상	290이상		
	211-4	과실 7 호	145이상	225이상		
						크기 관형
		과실 7 호	15이하	16~20	21~30	31~35
		수 7 호	19이하	20~26	27~40	41~60
		수 4 호	30이하	31~40	41~55	56~85

품 명	관 형		고형량 (g)	내용량 (g)	조 건																																																							
	호 칭	명 칭																																																										
꿀(파 치)	106-2	각 3 호관B	90이상	105이상	내면도료관이러야 한다. 크기가 균일하여야 한다. 과도한 파치품을 제거하여야 한다.																																																							
바 지 락	401-4	수 2 호	450이상	840이상	내면도료관이러야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.																																																							
	301-7	수 4 호	230이상	440이상																																																								
바 지 락	301-4	수 6 호	110이상	190이상	<table border="1"> <thead> <tr> <th>크기</th> <th>L</th> <th>M</th> <th>S</th> <th>T</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>관형</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>수 2 호</td> <td>300 이하</td> <td>301~450</td> <td>451~600</td> <td>601 이상</td> </tr> <tr> <td>수 4 호</td> <td>70 이하</td> <td>71~100</td> <td>101~130</td> <td>131 이상</td> </tr> <tr> <td>수 6 호</td> <td>35 이하</td> <td>36~60</td> <td>61~90</td> <td>91 이상</td> </tr> <tr> <td>수 7 호</td> <td>45 이하</td> <td>46~75</td> <td>76~100</td> <td>101 이상</td> </tr> <tr> <td>평 1 호</td> <td>75 이하</td> <td>76~110</td> <td>111~140</td> <td>141 이상</td> </tr> <tr> <td>평 3 호</td> <td>25 이하</td> <td>26~50</td> <td>51~75</td> <td>76 이상</td> </tr> <tr> <td>소형 1 호</td> <td>25 이하</td> <td>26~50</td> <td>51~75</td> <td>76 이상</td> </tr> <tr> <td>휴대관</td> <td>30 이하</td> <td>31~60</td> <td>61~90</td> <td>91 이상</td> </tr> <tr> <td>각 3 호 B</td> <td>20 이하</td> <td>21~30</td> <td>31~40</td> <td>41 이상</td> </tr> </tbody> </table>	크기	L	M	S	T	관형					수 2 호	300 이하	301~450	451~600	601 이상	수 4 호	70 이하	71~100	101~130	131 이상	수 6 호	35 이하	36~60	61~90	91 이상	수 7 호	45 이하	46~75	76~100	101 이상	평 1 호	75 이하	76~110	111~140	141 이상	평 3 호	25 이하	26~50	51~75	76 이상	소형 1 호	25 이하	26~50	51~75	76 이상	휴대관	30 이하	31~60	61~90	91 이상	각 3 호 B	20 이하	21~30	31~40	41 이상
	크기	L	M	S		T																																																						
	관형																																																											
	수 2 호	300 이하	301~450	451~600		601 이상																																																						
	수 4 호	70 이하	71~100	101~130		131 이상																																																						
	수 6 호	35 이하	36~60	61~90		91 이상																																																						
	수 7 호	45 이하	46~75	76~100		101 이상																																																						
	평 1 호	75 이하	76~110	111~140		141 이상																																																						
	평 3 호	25 이하	26~50	51~75		76 이상																																																						
	소형 1 호	25 이하	26~50	51~75		76 이상																																																						
	휴대관	30 이하	31~60	61~90		91 이상																																																						
	각 3 호 B	20 이하	21~30	31~40		41 이상																																																						
211-5	수 7 호	150이상	290이상	내면도료관이러야 한다. 크기가 균일하여야 한다. 과도한 파치품을 제거하여야 한다.																																																								
(파 치)																																																												
홍 합	401-4	수 2 호	510이상	850이상	내면도료관이러야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.																																																							
	301-7	수 4 호	280이상	440이상																																																								
	211-5	수 7 호	190이상	290이상																																																								
	103-2	각 5 호A	100이상	125이상																																																								
	401-2	평 1 호	250이상	450이상																																																								
	307-1	참치 2 호	140이상	200이상																																																								
	106-2	각 3 호B	90이상	105이상																																																								
	211-4	과실 7 호	145이상	225이상																																																								
						<table border="1"> <thead> <tr> <th>크기</th> <th>L</th> <th>M</th> <th>S</th> <th>T</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>관형</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>수 2 호</td> <td>70 이하</td> <td>71~105</td> <td>106~140</td> <td>141 이상</td> </tr> <tr> <td>수 4 호</td> <td>40 이하</td> <td>41~70</td> <td>71~100</td> <td>101 이상</td> </tr> <tr> <td>평 1 호</td> <td>40 이하</td> <td>41~70</td> <td>71~100</td> <td>101 이상</td> </tr> <tr> <td>수 7 호</td> <td>35 이하</td> <td>36~50</td> <td>51~80</td> <td>81 이상</td> </tr> <tr> <td>참치 2 호</td> <td>25 이하</td> <td>26~35</td> <td>36~45</td> <td>46 이상</td> </tr> <tr> <td>과실 7 호</td> <td>25 이하</td> <td>26~35</td> <td>36~45</td> <td>46 이상</td> </tr> <tr> <td>각 5 호 A</td> <td>20 이하</td> <td>21~30</td> <td>31~40</td> <td>41 이상</td> </tr> <tr> <td>각 3 호 B</td> <td>20 이하</td> <td>21~30</td> <td>31~40</td> <td>41 이상</td> </tr> </tbody> </table>	크기	L	M	S	T	관형					수 2 호	70 이하	71~105	106~140	141 이상	수 4 호	40 이하	41~70	71~100	101 이상	평 1 호	40 이하	41~70	71~100	101 이상	수 7 호	35 이하	36~50	51~80	81 이상	참치 2 호	25 이하	26~35	36~45	46 이상	과실 7 호	25 이하	26~35	36~45	46 이상	각 5 호 A	20 이하	21~30	31~40	41 이상	각 3 호 B	20 이하	21~30	31~40	41 이상				
	크기	L	M	S			T																																																					
관형																																																												
수 2 호	70 이하	71~105	106~140	141 이상																																																								
수 4 호	40 이하	41~70	71~100	101 이상																																																								
평 1 호	40 이하	41~70	71~100	101 이상																																																								
수 7 호	35 이하	36~50	51~80	81 이상																																																								
참치 2 호	25 이하	26~35	36~45	46 이상																																																								
과실 7 호	25 이하	26~35	36~45	46 이상																																																								
각 5 호 A	20 이하	21~30	31~40	41 이상																																																								
각 3 호 B	20 이하	21~30	31~40	41 이상																																																								
꿀 빵 이	301-7	수 4 호	225이상	425이상	내면도료관이러야 한다. 입의 크기가 균일하고 1립의 크기가 대 는 20g이상, 중은 12g이상, 소는 5g이																																																							
	211-5	수 7 호	150이상	280이상																																																								

품 명	관 형		고형량 (g)	내용량 (g)	조 건
	호 칭	명 칭			
					상, 소소는 1.5g이상이어야 한다.
패 류 세 절	401-4 211-5 307-1 404-3	수 2호 수 7호 참치 2호 식린다 3호	480이상 170이상 75이상 730이상	800이상 285이상 185이상 1,440이상	내면도료관이러야 한다. 세절상태 균일하여야 하며, 2종이상 패 류를 원료로 사용하여야 한다.
홍 합 (접질 붙은 것)	401-4	수 2호	360이상	850이상	내면도료관이러야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다. 고형량중 홍합육의 중량은 142g이상 이여야 한다.
아 귀 간	301-7 301-4	수 4호 수 6호	370이상 195이상	430이상 —	내면도료관이러야 한다.
개 아 지 살	301-7 307-3 301-7	수 4호 계 2호 참치 2호	240이상 125이상 125이상	440이상 230이상 200이상	내면도료관이러야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.
개 아 지 살 (붕 육)	301-7	수 4호	240이상	420이상	내면도료관이러야 한다. 붕육정도가 균일하여야 한다.
큰 구 슬 우 령 이	307-7 211-5	수 4호 수 7호	225이상 150이상	425이상 280이상	내면도료관이러야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.
큰 구 슬 우 령 이 세 절	307-1 301-3	참치 2호 휴 대 관	110이상 100이상	185이상 170이상	내면도료관이러야 한다.
재 칩 (접질 붙은 것)	301-7	수 4호	250이상	450이상	내면도료관이러야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.
성 계	301-1 301-3	평 3호 휴 대 관	100이상 160이상	— —	내면도료관이러야 한다.
개 량 조 개 세 절	401-4 211-5	수 2호 수 7호	496이상 170이상	850이상 285이상	내면도료관이러야 한다. 세절상태가 균일하여야 한다.
개 량 조 개 (파 치)	301-7	수 4호	280이상	430이상	내면도료관이러야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다. 파도한 파치품은 제거하여야 한다.
꿀 두 기	211-3	버섯 2호	130이상	180이상	내면도료관이러야 한다.

나) 기름담근 통조림

품 명	관 형		고형량 (g)	내용량 (g)	조 건
	호 칭	명 칭			
다 령 이 방 어	603-3 401-1 307-1 211-1	참치 2kg 참치 1호 참치 2호 참치 3호	1,400이상 310이상 160이상 80이상	1,880이상 370이상 200이상 100이상	내면도료관이러야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용 식물유를 사용하여야 한다.

품 명	관 형		고형량 (g)	내용량 (g)	조 건										
	호 칭	명 칭													
	211-2 103-2 97-2	수 8호 각 5호A 각 7호A	115이상 100이상 70이상	142이상 125이상 90이상											
다 랭 이 (후레이크)	307-1	참치 2호	150이상	185이상	내면도료관이라야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용 식물유를 사용하여야 한다.										
고 등 어	307-1	참치 2호	165이상	200이상	내면도료관이라야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용 식물유를 사용하여야 한다.										
고 등 어 (휘 텍)	103-2 97-2 307-1	각 5호A 각 7호A 참치 2호	100이상 70이상 165이상	125이상 90이상 200이상	내면도료관이라야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용 식물유를 사용하여야 한다.										
꽂 치 (휘 텍)	103-2 97-2	각 5호A 각 7호A	100이상 70이상	125이상 90이상	내면도료관이라야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용 식물유를 사용하여야 한다.										
정 어 리	106-2 103-2 158 125	각 3호B 각 5호A 타원 1호 타원 3호	90이하 95이상 350이상 170이상	105이상 110이상 400이상 200이상	내면도료관이라야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용 식물유를 사용하여야 한다.										
다 랭 이 (솔리드)	301-2	계 3호	100이상	120이상	"										
다 랭 어 (붕 육)	301-2	계 3호	90이상	110이상	"										
다 랭 이		신평 3호	85이상	103이상	"										
꽂 치	307-3 307-2	계 2호 계 3호	200이상 100이상	250이상 130이상	" "										
고 등 어 (붕 육)	211-1	참치 3호	85이상	95이상	"										
날 개 다 랭 이	401-4	수 2호	600이상	800이상	"										
날 개 다 랭 이 (붕 육)	401-4	수 2호	500이상	700이상	"										
다 랭 이 (솔리드)	301-1	평 3호	85이상	107이상	"										
다 랭 이 (붕 육)	301-1	평 3호	90이상	-	"										
홍 합		크 립 관	90이상	120이상	내면도료관이라야 한다. 기름은 품질이 우량한 식물 식용유를 사용하여야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.										
					<table border="1"> <tr> <td>크 기</td> <td>L</td> <td>M</td> <td>S</td> <td>T</td> </tr> <tr> <td>입 수</td> <td>20이하</td> <td>21~30</td> <td>31~40</td> <td>41이상</td> </tr> </table>	크 기	L	M	S	T	입 수	20이하	21~30	31~40	41이상
크 기	L	M	S	T											
입 수	20이하	21~30	31~40	41이상											

품 명	관 형		고형량 (g)	내용량 (g)	조 건																				
	호 칭	명 칭																							
참 치 (솔리드)	106-2	각 3 호관 B	90이상	105이상	내면도료관이야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용 식물유를 사용하여야 한다.																				
참 치 (칭 크)	106-2	각 3 호관 B	90이상	105이상	내면도료관이야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용 식물유를 사용하여야 한다.																				
참 치 (후레이크)	106-2	각 3 호관 B	90이상	105이상	내면도료관이야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용 식물유를 사용하여야 한다.																				
정 어 리 (휘 렛)	103-2 106-2	각 5 호 A 각 3 호 B	100이상 90이상	125이상 105이상	내면도료관이야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용 식물유를 사용하여야 한다.																				
pong 치	125 122	타원 3 호 각 8 호	165이상 160이상	195이상 200이상	내면도료관이야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용 식물유를 사용하여야 한다.																				
멸 치 줄 삼 치	307-1 103-2	참치 2 호 각 5 호 A	160이상 100이상	200이상 125이상	내면도료관이야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용 식물유를 사용하여야 한다.																				
홍 합	106-2 103-2	각 3 호 B 각 5 호 A	90이상 100이상	105이상 125이상	내면도료관이야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용 식물유를 사용하여야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>크기</td> <td>L</td> <td>M</td> <td>S</td> <td>T</td> </tr> <tr> <td>관형</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>각 3 호 B</td> <td>20이하</td> <td>21~30</td> <td>31~40</td> <td>41이상</td> </tr> <tr> <td>각 5 호 A</td> <td>20이하</td> <td>21~30</td> <td>31~40</td> <td>41이상</td> </tr> </table>	크기	L	M	S	T	관형					각 3 호 B	20이하	21~30	31~40	41이상	각 5 호 A	20이하	21~30	31~40	41이상
크기	L	M	S	T																					
관형																									
각 3 호 B	20이하	21~30	31~40	41이상																					
각 5 호 A	20이하	21~30	31~40	41이상																					
홍 합(버터)	106-2	각 3 호 B	90이상	105이상	내면도료관이야 한다. 버터는 규격기준에 적합한 것을 사용하여야 한다.																				

다) 혼제기름담근 통조림

품 명	관 형		고형량 (g)	내용량 (g)	조 건
	호 칭	명 칭			
방 어 다 랭 이 pong 치 정 어 리	106-2 103-2 103-1	각 3 호 B 각 5 호 A 각 5 호 C	85이상 95이상 55이상	105이상 110이상 70이상	내면도료관이야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용 식물유를 사용하여야 한다.
글	106-2	각 3 호 B	90이상	105이상	내면도료관이야 한다.

품 명	관 형		고형량 (g)	내용량 (g)	조 건																																
	호 칭	평 칭																																			
백 홍 합 합	103-1 301-7 301-1	각 5 호 C 수 4 호 평 3 호	55이상 300이상 95이상	70이상 350이상 110이상	<p>입의 크기가 균일하여야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용 식물유를 사용하여야 한다.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">품 명</th> <th rowspan="2">관 형</th> <th colspan="4">크 기</th> </tr> <tr> <th>L</th> <th>M</th> <th>S</th> <th>T</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">굴</td> <td>각 3 호 B</td> <td>13이하</td> <td>14~20</td> <td>21~30</td> <td>31이상</td> </tr> <tr> <td>각 5 호 C</td> <td>8이하</td> <td>9~15</td> <td>16~25</td> <td>26이상</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">홍 합</td> <td>각 3 호 B</td> <td>20이하</td> <td>21~30</td> <td>31~40</td> <td>41이상</td> </tr> <tr> <td>각 5 호 C</td> <td>10이하</td> <td>11~20</td> <td>21~30</td> <td>31이상</td> </tr> </tbody> </table>	품 명	관 형	크 기				L	M	S	T	굴	각 3 호 B	13이하	14~20	21~30	31이상	각 5 호 C	8이하	9~15	16~25	26이상	홍 합	각 3 호 B	20이하	21~30	31~40	41이상	각 5 호 C	10이하	11~20	21~30	31이상
품 명	관 형	크 기																																			
		L	M	S	T																																
굴	각 3 호 B	13이하	14~20	21~30	31이상																																
	각 5 호 C	8이하	9~15	16~25	26이상																																
홍 합	각 3 호 B	20이하	21~30	31~40	41이상																																
	각 5 호 C	10이하	11~20	21~30	31이상																																
굴 세 질	301-1 106-2	평 3 호 각 3 호 관 B	95이상 90이상	110이상 105이상	<p>내면도료관이랴 한다. 세질상태가 균일하여야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용식물유를 사용하여야 한다.</p>																																
굴(파 치)	211-4	파실 7 호	145이상	170이상	<p>내면도료관이랴 한다. 크기가 균일하여야 한다. 과도한 파치품은 제거하여야 한다.</p>																																
홍 합(파치)	106-2	각 3 호 관 B	90이상	105이상	<p>내면도료관이랴 한다. 크기가 균일하여야 한다. 과도한 파치품은 제거하여야 한다.</p>																																
고 등 어 (휘 렛)	103-2	각 5 호 A	100이상	125이상	<p>내면도료관이랴 한다. 기름은 품질이 우량한 식용식물유를 사용하여야 한다.</p>																																
갯 장 어 (휘 렛)	106-3 106-2	각 3 호 E 각 3 호 B	125이상 90이상	160이상 105이상	<p>내면도료관이랴 한다. 기름은 품질이 우량한 식용식물유를 사용하여야 한다.</p>																																
고 등 어	307-2	평 2 호	175이상	220이상	<p>내면도료관이랴 한다. 기름은 품질이 우량한 식용식물유를 사용하여야 한다.</p>																																
고 등 어	307-1	참치 2 호	160이상	200이상	<p>내면도료관이랴 한다. 기름은 품질이 우량한 식용식물유를 사용하여야 한다.</p>																																
바 지 락	106-2 103-1	각 3 호 B 각 5 호 C	90이상 55이상	105이상 70이상	<p>내면도료관이랴 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용식물유를 사용하여야 한다.</p>																																

품 명	관 형		고형량 (g)	내용량 (g)	조 건																				
	호 칭	명 칭																							
					<table border="1"> <tr> <td>크기</td> <td>L</td> <td>M</td> <td>S</td> <td>T</td> </tr> <tr> <td>관형</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>각 3 호 B</td> <td>40이하</td> <td>41~60</td> <td>61~80</td> <td>81~120</td> </tr> <tr> <td>각 5 호 C</td> <td>20이하</td> <td>21~40</td> <td>41~60</td> <td>61~100</td> </tr> </table>	크기	L	M	S	T	관형					각 3 호 B	40이하	41~60	61~80	81~120	각 5 호 C	20이하	21~40	41~60	61~100
크기	L	M	S	T																					
관형																									
각 3 호 B	40이하	41~60	61~80	81~120																					
각 5 호 C	20이하	21~40	41~60	61~100																					
민 들 조 개	106-2	각 3 호 B	90이상	105이상	내면도료관이러야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용식물유를 사용하여야 한다.																				
새 우	106-2	각 3 호 B	85이상	105이상	내면도료관이러야 한다. 기름은 품질이 우량한 식용식물유를 사용하여야 한다.																				

라) 토마토담근 통조림 및 향신료담근 통조림

품 명	관 형		고형량 (g)	내용량 (g)	조 건
	호 칭	명 칭			
정 어 리 공 치 고 등 어 전 경 이	301-7 158 125 — 106-2 103-2	수 4 호 타원 1 호 타원 3 호 소형 1 호 각 3 호 B 각 5 호 A	340이상 320이상 150이상 125이상 90이상 95이상	425이상 425이상 215이상 155이상 105이상 110이상	내면도료관이러야 한다.
고 등 어 (휘 렛)	103-2	각 5 호 A	90이상	125이상	내면도료관이러야 한다.
고 등 어 봉 육 (야 채)	103-2	각 5 호 A	100이상	125이상	"
다 랭 이 (봉 육)	307-1	참치 2 호	150이상	185이상	"
고 등 어	301-4	수 6 호	170이상	210이상	"
정 어 리	211-4	파실 7 호	170이상	230이상	"
청 어	158	타원 1 호	320이상	425이상	"
청 어	125	타원 3 호	150이상	215이상	"

마) 가미통조림

품 명	관 형		고형량 (g)	내용량 (g)	조 건
	호 칭	명 칭			
다 랭 이 방 어 삼 치 얇 어	301-7 301-5 301-4 211-5 401-2 307-2 158	수 4 호 수 5 호 수 6 호 수 7 호 경 1 호 경 2 호 타원 1 호	340이상 225이상 165이상 250이상 360이상 175이상 350이상	425이상 300이상 210이상 300이상 450이상 220이상 425이상	내면도료관이러야 한다.

품 명	관 형		고형량 (g)	내용량 (g)	조 건
	호 칭	명 칭			
	307-3 106-4	계 2 호 각 3 호D	220이상 280이상	250이상 340이상	
정 어 리 } 전 경 이 } 공 치 } 고 등 어 } 별 치 } 도 루 북 } 작 은 방 어 } 삼 치 } 칭 어 }	301-7 301-5 158 125 307-2 301-1 106-2 106-4 301-3	수 4 호 수 5 호 타원 1 호 타원 3 호 평 2 호 평 3 호 각 3 호B 각 3 호D 휴 대 관	340이상 225이상 350이상 165이상 175이상 90이상 80이상 280이상 130이상	425이상 300이상 425이상 200이상 220이상 110이상 100이상 340이상 170이상	내면도로관이라야 한다.
출 삼 치 } 공 치 } 공 치 } 공 치 }	401-4 301-7 301-4 301-3	수 2 호 수 4 호 수 6 호 휴 대 관	680이상 320이상 150이상 130이상	850이상 400이상 210이상 160이상	내면도로관이라야 한다.
공 등 어 } 정 별 치 } 양 미 리 }	301-4 301-3	수 6 호 휴 대 관	165이상 135이상	210이상 175이상	내면도로관이라야 한다. 고형량중 육량이 90%이상이어야 한다.
칼 치	301-5	수 5 호	250이상	300이상	내면도로관이라야 한다.
정 어 리 } 고 등 어 }	301-4	수 6 호	165이상	210이상	내면도로관이라야 한다. 고형량중 육량이 90%이상이어야 한다.
공 치 (죽 술)	301-3	휴 대 관	130이상	165이상	내면도로관이라야 한다. 고형량중 육량이 50%이상이어야 한다.
다 랭 이 } (후레이크) } 다 랭 이 } 청 흥 합 } 개 량 조 개 } 오 징 어 } 새 꼬 막 } 패 굴 } 패 류 }	301-3	휴 대 관	130이상	165이상	내면도로관이라야 한다.
다 랭 이 } 청 흥 합 } 개 량 조 개 } 오 징 어 } 새 꼬 막 } 패 굴 } 패 류 }	307-1 301-3 301-7	참치 2 호 휴 대 관 수 4 호	150이상 120이상 280이상	200이상 170이상 430이상	내면도로관이라야 한다. 고형량중 육량이 50%이상이어야 한다. 패류야채는 2종이상의 패류를 원료로 하여야 한다.
문 구 어 } 주 꾸 미 }	301-7 301-4 211-5	수 4 호 수 6 호 수 7 호	300이상 150이상 200이상	420이상 200이상 280이상	내면도로관이라야 한다.
오 경 어 } 화 살 오 경 어 }	301-7 301-4	수 4 호 수 6 호	270이상 150이상	420이상 200이상	내면도로관이라야 한다.

품 명	관 형		고형량 (g)	내용량 (g)	조 건
	호 칭	명 칭			
갑 오 경 어 플 뚜 기 낙 지	211-5	수 7 호	200이상	280이상	
	211-4	과실 7 호	150이상	225이상	
	301-3	휴 대 관	120이상	170이상	
전 북	301-7	수 4 호	270이상	360이상	내면도료관이라야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다. 1 립의 중량이 대는 75g이상 중은 37g 이상, 소는 20g이상이어야 한다.
소 라 오 분 자 기	301-7	수 4 호	240이상	340이상	내면도료관이라야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다. 소라는 1 립의 중량이 대는 20g이상, 중은 12g이상, 소는 5g이상이어야 한다.
	301-5	수 5 호	160이상	240이상	
	211-5	수 7 호	190이상	240이상	
	307-3	계 2 호	170이상	220이상	
소 라 고 동 큰 구 슬 우 령 이	301-7	수 4 호	240이상	340이상	내면도료관이라야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.
	301-5	수 5 호	160이상	240이상	
	211-5	수 7 호	190이상	240이상	
	307-3	휴 대 관	100이상	150이상	
플 빵 이	301-7	수 4 호	240이상	420이상	내면도료관이라야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다. 1 립의 중량이 대는 20g이상, 중은 12g 이상, 소는 5g이상, 소소는 1.5g이상 이어야 한다.
	301-5	수 5 호	160이상	240이상	
	301-4	수 6 호	125이상	200이상	
	211-5	수 7 호	190이상	240이상	
	211-4	과실 7 호	130이상	225이상	
	401-2	평 1 호	250이상	430이상	
	307-3	계 2 호	170이상	220이상	
	301-2	계 3 호	65이상	105이상	
	301-3	휴 대 관	100이상	150이상	
큰 구 슬 우 령 이 소 라 플 빵 이 오 분 자 기 소 라 고 동	301-7	수 4 호	200이상	300이상	내면도료관이라야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.
	301-5	수 5 호	130이상	210이상	
	211-5	수 7 호	130이상	210이상	
밥 조 개	401-2	평 1 호	360이상	460이상	내면도료관이라야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.
	301-2	평 3 호	165이상	220이상	
맛 조 개	301-7	수 4 호	300이상	360이상	내면도료관이라야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.
	211-5	수 7 호	200이상	204이상	
피 조 개 개 량 조 개 퇴 조 개 새 조 개 대 조 개 백 합	301-7	수 4 호	280이상	430이상	내면도료관이라야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.
	301-4	수 6 호	150이상	200이상	

품명	관형		고형량 (g)	내용량 (g)	조건																															
	호칭	명칭																																		
꼬리맛조개																																				
바지락	301-7	수 4호	280이상	430이상	내면도료관이러야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.																															
	301-4	수 6호	150이상	200이상																																
홍합	211-5	수 7호	210이상	290이상	<table border="1"> <thead> <tr> <th>품명</th> <th>크기</th> <th>L</th> <th>M</th> <th>S</th> <th>T</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>수 4호</td> <td>85이하</td> <td>86~120</td> <td>121~160</td> <td>161이상</td> </tr> <tr> <td>수 6호</td> <td>45이하</td> <td>46~75</td> <td>76~100</td> <td>101이상</td> </tr> <tr> <td>수 7호</td> <td>50이하</td> <td>51~80</td> <td>81~110</td> <td>111이상</td> </tr> <tr> <td>휴대관</td> <td>30이하</td> <td>31~60</td> <td>61~90</td> <td>91이상</td> </tr> </tbody> </table>	품명	크기	L	M	S	T	수 4호	85이하	86~120	121~160	161이상	수 6호	45이하	46~75	76~100	101이상	수 7호	50이하	51~80	81~110	111이상	휴대관	30이하	31~60	61~90	91이상					
	품명	크기	L	M		S	T																													
	수 4호	85이하	86~120	121~160		161이상																														
	수 6호	45이하	46~75	76~100		101이상																														
수 7호	50이하	51~80	81~110	111이상																																
휴대관	30이하	31~60	61~90	91이상																																
211-4	과실 7호	145이상	225이상																																	
301-3	휴대관	120이상	170이상																																	
					<table border="1"> <thead> <tr> <th>품명</th> <th>크기</th> <th>L</th> <th>M</th> <th>S</th> <th>T</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>수 4호</td> <td>41이하</td> <td>40~50</td> <td>51~70</td> <td>71이상</td> </tr> <tr> <td>수 6호</td> <td>25이하</td> <td>26~35</td> <td>36~50</td> <td>51이상</td> </tr> <tr> <td>수 7호</td> <td>30이하</td> <td>31~40</td> <td>41~50</td> <td>51이상</td> </tr> <tr> <td>과실 7호</td> <td>20이하</td> <td>21~30</td> <td>31~40</td> <td>41이상</td> </tr> <tr> <td>휴대관</td> <td>20이하</td> <td>21~30</td> <td>31~40</td> <td>41이상</td> </tr> </tbody> </table>	품명	크기	L	M	S	T	수 4호	41이하	40~50	51~70	71이상	수 6호	25이하	26~35	36~50	51이상	수 7호	30이하	31~40	41~50	51이상	과실 7호	20이하	21~30	31~40	41이상	휴대관	20이하	21~30	31~40	41이상
품명	크기	L	M	S	T																															
수 4호	41이하	40~50	51~70	71이상																																
수 6호	25이하	26~35	36~50	51이상																																
수 7호	30이하	31~40	41~50	51이상																																
과실 7호	20이하	21~30	31~40	41이상																																
휴대관	20이하	21~30	31~40	41이상																																
고래	401-4	수 2호	600이상	750이상	내면도료관이러야 한다.																															
	301-7	수 4호	320이상	400이상																																
	301-5	수 5호	225이상	280이상																																
	301-4	수 6호	160이상	200이상																																
	211-5	수 7호	220이상	270이상																																
	401-2	평 1호	330이상	410이상																																
	307-2	평 2호	170이상	220이상																																
	158	타원 1호	360이상	425이상																																
	307-2	참치 2호	160이상	200이상																																
곱새기	301-7	수 4호	270이상	400이상	내면도료관이러야 한다.																															
다시마	301-3	휴대관	110이상	150이상	내면도료관이러야 한다.																															
도루묵 (갑자)	301-7	수 4호	340이상	425이상	내면도료관이러야 한다. 고형량중 어육의 량은 70%이상이어야 한다.																															
갑오징어다리	301-3	휴대관	110이상	170이상	내면도료관이러야 한다.																															
오징어다리	301-7	수 4호	270이상	420이상	내면도료관이러야 한다.																															
	301-4	수 6호	150이상	200이상																																
굴 스튜우	211-4	과실 7호	24이상	227이상	내면도료관이러야 한다.																															
	211-5	수 7호	30이상	295이상																																

품 명	관 형		고형량 (g)	내용량 (g)	조 건										
	호 칭	명 칭													
굴(파 치) 야 채	301-7 301-3	수 4 호 휴 대 관	280이상 120이상	430이상 170이상	내면도료관이라야 한다. 과도한 파치품은 제거하여야 한다. 고형량에 대한 주원료(굴) 중량은 50% 이상이어야 한다.										
굴(파 치)	106-2	각 3 호관B	95이상	105이상	내면도료관이라야 한다. 크기가 균일하여야 한다. 과도한 파치품은 제거하여야 한다.										
참 고 료	301-3	휴 대 관	115이상	165이상	내면도료관이라야 한다.										
홍 합 (파 치)	301-7 106-2	수 4 호 각 3 호관B	280이상 90이상	430이상 105이상	내면도료관이라야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다. 과도한 파치품은 제거하여야 한다.										
바 지 락 (파 치)	301-3	휴 대 관	120이상	170이상	내면도료관이라야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다. 과도한 파치품은 제거하여야 한다.										
개 량 조 개 (파 치)	301-7	수 4 호	280이상	430이상	"										
개 량 조 개 (파 치) 야 채	301-3 211-4	휴 대 관 과실 7 호	120이상 150이상	170이상 225이상	" "										
맛 조 개 (파 치)	301-3	휴 대 관	120이상	170이상	"										
오 경 어 세 절	301-3	휴 대 관	100이상	170이상	내면도료관이라야 한다. 세절상태가 균일하여야 한다.										
다랭이 쇠육 야채	103-2	각 5 호관A	125	—	내면도료관이라야 한다.										
고 등 어 된 장	307-2	참치 2 호	150	200	"										
어 목	603-3	참치 2kg	1,170	1,800	"										
굴 혼 제	106-2	각 3 호관B	90	105	"										
피 조 개	301-3	휴 대 관	130	170	"										
피 조 개 (파 치)	301-3	휴 대 관	130	170	내면도료관이라야 한다. 과도한 파치품은 제거하여야 한다.										
피 조 개	307-2	참치 2 호	140	200	내면도료관이라야 한다.										
굴	307-2	참치 2 호	150	200	내면도료관이라야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>크 기</td> <td>L</td> <td>M</td> <td>S</td> <td>T</td> </tr> <tr> <td>입 수</td> <td>25이하</td> <td>26~35</td> <td>36~50</td> <td>51이상</td> </tr> </table>	크 기	L	M	S	T	입 수	25이하	26~35	36~50	51이상
크 기	L	M	S	T											
입 수	25이하	26~35	36~50	51이상											
다 랑 이 (후레이크)	—	신평 3 호	80	100	내면도료관이라야 한다.										
다 랑 이 쇠 육 야 채	103-2	각 5 호관A	125		"										

품 명	관 형		고형량 (g)	내용량 (g)	조 건
	호 칭	명 칭			
새 꼬 막	301-3	휴 대 관	130	170	"
각 시 수 량	301-3	휴 대 관	100	150	내면도료관이라야 한다. 크기가 균일하여야 한다.
"	301-7	수 4 호	240	420	"
해 살	301-3	휴 대 관	130	145	내면도료관이라야 한다. 크기가 균일하여야 한다.
다 랭 유 이 (붕 육)	307-2	참치 2 호	150	185	내면도료관이라야 한다.
바 지 락 자 즙	603-2	특 1 호		2,900	"

바). 기타 통조림

품 명	관 형		고형량 (g)	내용량 (g)	조 건
	호 칭	명 칭			
정 어 리 } 공 치 } 구이 고 등 어 }	125	타원 3 호	160이상	170이상	내면도료관이라야 한다.
	106-3	각 3 호E	115이상	120이상	
	103-2	각 5 호A	85이상	100이상	
뱀 장 어 } 붕 장 어 } 구이 갯 장 어 }	125	타원 3 호	130이상	140이상	내면도료관이라야 한다. 내용물을 유산지로 싸야 한다.
	106-2	각 3 호B	90이상	100이상	
	106-3	각 3 호E	100이상	110이상	
	103-2	각 5 호A	90이상	100이상	
미 꾸 라 지 구 이	106-2	각 3 호B	85이상	100이상	내면도료관이라야 한다.
골 뱅 이 구 이 (꼬지포함)	301-7	수 4 호	200이상	240이상	내면도료관이라야 한다. 1 립의 중량이 대는 20g이상, 중은 12g 이상, 소는 5g이상, 소소는 1.5g이상 이어야 한다.
파 래 조 립 파 래 멸 치 조 립	301-7	수 4 호	400이상		내면도료관이라야 한다. 파래멸치조림은 고형량중 멸치중량이 90g이상이어야 한다.
멸 치 조 립	301-7	평 3 호	65이상		내면도료관이라야 한다.
오 징 어 조 립	301-7	수 4 호	270이상	300이상	내면도료관이라야 한다.
작 은 명 배 조 립 까 나 리 조 립	301-3 301-7	휴 대 관 수 4 호	130이상 220이상	170이상	내면도료관이라야 한다.
다 시 마 조 립	301-3	휴 대 관	130이상	—	내면도료관이라야 한다.
까 나 리 조 립	603-3	참치(2kg) 관	—	1400	내면도료관이라야 한다.
미 역 국	603-2	특 1 호	1,350	3,000	내면도료관이라야 한다. 고형량중 조개육은 140g이상이라야 한다.

사). 병조립

품 명	관 형	고 형 량 (g)	내 용 량 (g)	조 건
계 보 일 드	300호 200호	200이상 150이상		
계 아 지 살 보 일 드	300호 200호	200이상 120이상	270이상 150이상	
어 패 류 보 일 드	300호 200호 100호	220이상 120이상 65이상		○ 어패류의 품종명을 명시하여야 한다. ○ 적당량의 액즙이 있어야 한다.
어 류 } 고 래 가 } 어 단 미 }	400호 300호 200호	280이상 200이상 120이상	370이상 270이상 160이상	어육의 품종명을 명시하여야 한다.
순 채	360cc	200이상		크기가 같아야 한다.
계 아 지 살 } 전 복 가 } 소 라 미 }	400호 300호 200호	250이상 200이상 120이상	370이상 270이상 160이상	

- 식사전에는 손을 씻고 식사후에는 이를 닦읍시다.
- 예방접종과 건강진단은 때맞추어 받읍시다.
- 지나친 담배와 술을 삼가합시다.