

<제 3 회>

國際食品規格

調 査 部

식용 건조버섯(Dried Edible Fungi)에 관한 코덱스 규격¹⁾(범세계적 규격)

1. 범 위

이 규격은 모든 식용 건조 버섯을 전체 또는 얇게 썰어 조리화 포장 후에 건조시킨 버섯(냉동건조 버섯 포함) 전 제품에 적용된다.

2. 정 의

2.1 제품의 정의

2.1.1 “완전한 건조 버섯”이란 잘 손질하여 건조시킨 식용 버섯으로 만든 제품이다. 줄기는 짧게 잘려야 한다.

2.1.2 줄기를 떼는 것 전체

2.1.3 “자른 건조버섯”이란 그 개개 조각들의 두께가 1~4mm로 잘라서 건조시켜 완전한 식용 버섯을 만들어 낸 제품이다.

2.2 결함의 정의

2.2.1 “손상된 버섯”(Damaged fungi)이란 것의 1/4이상의 손실된 전체 버섯을 말하며, 또는 자른 버섯의 경우에는, 자른 조각의 전체 표면의 1/3 이상이 없어진 버섯을 말한다.

2.2.2 “탄화 버섯”(Carbonized fungi)이란 표면에 탄화 흔적이 있는 건조 버섯으로서 전체 또는 자른 것을 말한다.

2.2.3 “충해를 입은 버섯”(Maggot damaged fungi)이란 벌레로 인해 생긴 구멍이 있는 버섯이다.

2.2.4 “충해가 심한 버섯”(Seriously Maggot damaged fungi)이란 벌레로 인해 생긴 구멍이 4개 이상인 버섯을 말한다.

2.2.5 “부서진 버섯”(Crushed fungi)이란 5×5mm의 체를 통과하는 버섯의 부분을 말한다.

2.2.6 “떨어진 줄기(Fallen-off stalks)”란 것에서 분리된 줄기를 말한다.

2.2.7 “식물의 유기적 불순물”이란 다른 식용 버섯이나 잎사귀, 칩상엽 등과 같은 식물의 일부가 혼합된 것을 말한다.

2.2.8 “무기 불순물”이란 회화시킨 후에 염산 속에서 불용성 잔류물로 계속 남아 있는 물질들을 말한다.

2.3 주요종

소비국의 주무 당국이 판매를 허가한 모든 식용 버섯

3. 필수품질요건

3.1 원료

식용 건조 버섯을 제조하는데 사용되는 원료는 식용 버섯 및 버섯 제품에 관한 일반규격(CAC/RS 38-1970)에 나타나 있는 일반 요건들을 충족시켜야 한다.

3.2 완제품

3.2.1 식용 건조 버섯은 깨끗하고 싱싱해야 한다. 즉, 상하지 않은 것이어야 하며, 품종에 적합한 색, 향기 및 맛을 가지고 있어야 하며, 깨끗해야 한다. 즉 무기 및 유기 불순물이 없어야 하며 가능한 한 벌레에 의한 손상 및 곤충에 의해 입은 손상부분이 없어야 하며, 손상되지 않아야 한다.

3.2.2 식용 건조 버섯은 적당히 건조시켜야 하며, 다음 사항과 일치해야 한다.

1) 전 CAC/RS 39-1970.

2) 이 규격은 건조 버섯 Shii-ta-ke에도 적용됨.

제 품	최대 수분 함량
냉동 건조 버섯	6% m/m
건조(냉동 건조와는 다름)버섯	12% m/m
건조 Shii-ta-ke 버섯	13%

3.3 결함 허용치

3.3.1 3.2.1항 속에 규정된 완제품 요건을 충족시키지 못하는 버섯은 25% m/m까지 허용가능

3.3.2 3.3.1항에 규정된 허용 수준내에서, 다음의 개별 허용치가 적용된다.

결 함	최대 허용치
무기 불순물	2% m/m이하
식물의 유기적 불순물	0.02% m/m이하 (1% m/m가 최대치인 Shill-ta-ke버섯 제외)

충해를 입은 버섯 :

야생 버섯 : 심한 손상을 포함하여 전체 손상부분이 20% m/m이하

재배 버섯 : 0.5% m/m이하의 심한 손상을 포함하여 전체 손상부분이 1% m/m이하

부서진 버섯 : 6% m/m이하

탄화 버섯 : 2% m/m이하

손상 버섯 : 20% m/m이하

떨어진 줄기의 수는 갖의 수와 같아야 한다. 즉, 그 비율이 1:1이어야 한다.

4. 위 생

이 규격에서 다루어지는 제품들은 국제식품규격 위원회가 추천하는 탈수된 과실 및 야채(식용 버섯을 포함한)에 대한 위생시행령(참조번호 CAC/RCP 5-1971)에 따라 만들어져야 한다.

5. 포장 및 표현

5.1 동일성

제품의 포장재(마분지 상자, 폴리에틸렌 자루, 상자)는 대부분 각기 동일한 상업적인 종류의 버섯을 담는데 사용되며, 동일한 정량을 지녀야 한다.

5.2 포 장

마분지 상자(Cartons), 자루 및 상자는 상품의 저장 및 운송중에 습기를 막을 수 있는 것이어야 한다. 포장재 속에 사용되는 종이나 다른 재료는 재 것으로 방수가 되며, 인체에 무해한 것이어야 한다. 버섯은 포장재에 인쇄된 부분들과 접촉되어서는 안

된다.

5.3 버섯은 느슨하게 포장되어야 한다.

6. 표 시

포장식품의 표시에 대한 일반규격 1.2.4항 및 6항(코덱스 규격 1-1981 참조)과 함께 다음의 특별규격이 적용된다.

6.1 식품명

이 규격의 정의 및 기타 요건들에 일치하는 제품들은 다음 특별 조항에 따라 명칭되어야 한다.

6.1.1 “버섯(Fungus)”과 “버섯(Fungi)”이라는 용어는 그 제품을 시판하려는 나라와 관련된 품종을 표현하는데 습관적으로 사용했던 용어들, 예를 들면, Agaricus품종의 경우 “버섯(mushroom)” 또는 “버섯들(mushrooms)”로 대체될 수 있다.

6.1.2 제품 종류 : “건조 버섯” 또는 “냉동 건조 버섯”

6.1.3 유형 : “완전한 것” “갓” 또는 “얇게 썬 것”

6.2 실중량

그 제품이 시판되는 국가의 규정에 따라 미터법(국제계량단위) 또는 파운드법, 또는 두 계량법을 모두 사용하여 실중량을 표시한다.

6.3 이름과 주소

제조업자, 포장업자, 분배업자, 수입업자, 수출업자 또는 매각인의 이름과 주소를 명시한다.

6.4 원산지

6.4.1 제품의 원산지를 명시한다.

6.4.2 제품이 제 2국에서 가공되어 그 성질이 변화되었을 때 그 가공을 행하는 국가가 표지상에 원산지로 간주된다.

7. 분석 및 시료채취 방법

(추후 개발될 것임)

“산터렐(Chenterelle)” 생버섯에 관한 코덱스 규격¹⁾(유럽지역 규격)

1. 범 위

이 규격은 분류 및 포장한 후에 생으로 공급되는 Cantharellus Cibarius품종의 식용 야생버섯에 적용된다.

1) 전 CAC/RS 40-1970

2. 정 의

2.1 결함의 정의

2.1.1 “손상된 버섯”이란 갖의 1/4 이상이 손상된 버섯을 말한다.

2.1.2 “부서진 버섯”이란 15×15mm의 체를 통과하는 버섯 부분들을 말한다.

2.1.3 “변질된 버섯”이란 미생물 및 곰팡이에 의한 피해의 결과로서 갈색으로 변하거나 또는 썩게 된 버섯을 말한다.

2.1.4 “충해를 입은 버섯”이란 벌레로 인해 생긴 구멍이 있는 버섯을 말한다.

2.1.5 “충해가 심한 버섯”이란 벌레로 인해 4개 이상의 구멍이 생긴 버섯을 말한다.

2.1.6 “식물의 유기적 불순물”이란 다른 식용 버섯이나 잎사귀, 침상엽 등과 같은 식물 부분들의 혼합물을 말한다.

2.1.7 “무기 불순물”이란 회화시킨 후, 염산 속에 불용성 잔사로 계속 남아 있는 물질들을 말한다.

3. 필수품질요소

3.1 신선한 산터렐은 모양이 신선해야 하며, 색깔은 밝게 황색에서 어두운 황색을 띠며, 위생적이어야 한다. 즉, 변질되지 않고 실제로 충해를 입은 곳이 없어야 하며 가능한 한 단단해야 한다. 손상되지 않아야 하며 청결하고 유기 및 무기 불순물이 없어야 한다. 이상한 냄새나 맛을 지니지 않고 지나치게 습기가 많아서도 안되며, 운반과 취급시 잘 지탱할 수 있는 것이어야 한다.

3.2 신선한 산터렐은 갖의 지름이 10mm 이상 65mm이하이다.

3.3 크 기

산터렐은 갖의 지름으로 측정된 크기에 따라 분류된다. 산터렐이 분류될 때, 같이 포장된 버섯의 갖들 중에 가장 큰 것과 가장 작은 것의 차이는 20mm를 초과하지 못한다.

3.4 결함의 허용치

3.4.1 3.1, 3.2, 3.3항에 규정된 요건을 충족시키지 못하는 산터렐의 양은 최대 15%/m까지 허용된다.

3.4.2 3.4.1항에 규정된 허용 내에서 다음의 개별 허용치가 적용된다.

결 함	최 대 허 용 치
무기불순물	1%/m이하

유기불순물	0.3%/m이하
부서진 버섯	2%/m이하
충해를 입은 버섯	2%/m이하의 심한 손상을 포함한 전체 손상부분이 6%/m이하

4. 위 생

이 규격 속에서 다루어지는 제품은 국제식품규격 위원회가 권하는 식품위생에 대한 일반원칙(참조번호 CAC/RCP 1-1969 개정 1.) 속의 해당조항에 따라 만들어져야 한다.

5. 포장 및 표현

5.1 통일성

포장재(인피 바구니, 작은 석판 상자)는 대부분 각각(크기에 따라 분류한 것이나 분류 안한 것이나) 동일한 상업적 종류의 버섯과 일정한 실증량을 함유해야 한다.

5.2 포 장

인피 바구니, 복재 상자 또는 마분지 상자는 공기의 자유로운 소통이 가능하고, 운반 중에 버섯을 적절하게 보호할 수 있는 것이어야 한다. 포장 속에 사용된 종이나 기타 재료는 새 것이어야 하며, 인체에 무해한 것이어야 한다, 버섯은 포장재에 인쇄된 명각에 접촉되지 않아야 한다.

5.3 표 현

버섯은 묶지 않은 채 포장된다.

6. 표 시

포장 식품의 표시에 대한 일반기준 1.2.4항 및 6항(코덱스 규격 1-1981 참조)과 함께 다음의 특별 규격이 적용된다.

6.1 식품명

제품에는 “Chanterelle”과 “Chantharellus Cibarius”로 명칭된다.

6.2 실증량

그 제품이 시판되는 국가의 요구에 따라 미터법(국제계량단위) 또는 파운드법, 또는 두 계량법을 모두 사용하여 실증량을 표시한다.

6.3 이름과 주소

제조업자, 포장업자, 판매업자, 수입업자, 수출업자 또는 매각인의 이름과 주소를 명시한다.

6.4 원산지

6.4.1 제품의 원산지를 명시한다.

6.42. 제품이 제 2의 국가에서 가공되어 그 성질이 변화되었을 때, 그 가공을 행하는 국가가 표지상에 원산지로서 한다.

7. 분석 및 시료채취 방법
(추후 개발될 것임)

파인애플 통조림(Canned Pineapple)
에 대한 코덱스 규격¹⁾(법세계적 규격)

1. 정 의

1.1 제품의 정의

파인애플 통조림은 (a) Ananas Comosus(L) Merr. (Ananas sativus (L) Lindl.)의 특징을 가지는 잘 익은 파인애플의 껍질과 씨를 제거하여 만든 것으로 날것 또는 냉동이나 통조림된 적이 있었던 것이 원료로 사용된다. (b) 물 또는 당액으로 포장된 제품이다. 이것은 2.1.1.3항에 특별 규정된 영양 감미료와 조미료 또는 그 제품에 적합한 기타 재료들과 함께 포장될 수도 있다. 그리고 (c) 변질을 방지하기 위하여, 통조림속에 밀봉되어지기 전이나 후에 적절하게 열처리된 제품이다.

1.2 종 류

통조림하기에 적합하게 상업적으로 재배된 품종은 모두 사용이 가능하다.

1.3 유 형

파인애플 통조림은 다음의 유형으로 포장될 수 있다.

1.3.1 완전한 형 : 심을 제거한 원통형의 전체 단위

1.3.2 얇은 조각 또는 나선형 조각 또는 완전한 조각이나 고리형 : 껍질을 벗긴 원통형 파인애플의 심을 빼고 축을 가로질러 자른 원형조각 또는 고리 모양의 것.

1.3.3 이등분된형 : 각 조각을 반으로 자른 반원형의 조각들.

1.3.4 4등분된 형 : 각 조각을 동일하게 1/4등분한 것.

1.3.5 부정형조각 : 크기와 또는 모양이 동일하지 않을 수도 있는 크기나 모양의 조각

1.3.6 창 모양 또는 손가락 모양 : 심을 뺀 원통형 파인애플을 반경으로 또는 세로로 자른 주로

65mm 이상의 길고 가느다란 조각들

1.3.7 작은 조각(Tidbits) : 주로 두께가 8mm ~13mm로 대체로 동일 크기를 가진 썰기형의 조각들

1.3.8 큰 조각(Chunks) : 주로 두께와 넓이가 모두 12mm이상이고, 38mm이하인 짧고 두꺼운 조각들

1.3.9 주사위 또는 정육면체 모양 : 가장 긴 모서리의 치수가 14mm이하인 것이 주를 이루는 동일한 정육면체의 모양의 조각들

1.3.10 조각 : 특별 유형으로 간주될 수 없는 불규칙적인 모양과 크기를 지닌 조각들로서 큰 조각 또는 “얇고 작은 조각”의 유형을 포함하지 않는다.

1.3.11 얇고 작은 조각들 : 파인애플을 정육면체로 자른 후에 남은 부분의 모양과 유사한 작고 불규칙한 크기와 모양을 지닌 파인애플 조각으로 이는 으깬 유형에 포함될 수 있다.

1.3.12 부서진 것 또는 아주 작은 조각 : 작게 썰거나 정육면체로 자른 파인애플 조각들로서 덩어리 속에 얇고 작은 조각을 포함할 수 있다.

1.4 포장종류

파인애플 통조림은 다음과 같은 포장종류로 분류할 수 있다.

1.4.1 보통포장 : 액체포장 매체와 함께 포장

1.4.2 중(重)포장 : 감미료가 첨부되거나 첨부되지 않은 “얇은 작은 조각”이나 “으깬” 유형으로 최소한 73%의 물기를 뺀 과일무게를 가진다.

1.4.3 고체포장 : 감미료가 첨부되거나 첨부되지 않은 “얇고 작은 조각”이나 “으깬” 유형으로 최소한 78%의 물기를 뺀 과일무게를 가진다.

2. 필수조성과 품질요소

2.1 기본재료

액체포장 매체가 첨가되거나 첨가되지 않은 파인애플 또는 그 제품에 적합한 건조영향 감미제와 다른 부재료는 다음과 같다.

2.1.1 포장매체

2.1.1.1 포장매체가 사용되는 경우, 그것은 다음과 같은 성분으로 이루어진다.

2.1.1.1.1 물 : 물 또는 물과 파인애플 주스의 혼합물이 유일한 시료매체인 경우

2.1.1.1.2 주스 : 천연파인애플 주스 또는 청정된 파인애플주스가 유일한 포장매체인 경우

1) 전 CAC/RS 42-1970 개정 1.

2.1.1.1.3 전조영양 감미제 : 다음과 같은 영양감미제—자당, 전화당분, 포도당 건조 글루코스 시럽—가 첨가된 제품을 통조림하는 과정에서 정상적으로 생기는 소량의 증기나 물 또는 천연추스를 제외하고는 액체가 첨가되지 않은 것.

2.1.1.1.4 시럽 : 물이나 주스가 다음의 영양감미제, 즉 설탕, 전화당, 포도당, 건조포도당 시럽, 포도당시럽 등과 결합된 것으로 다음과 같은 기준에 근거하여 분류된다.

매우 묽은 시럽	-10° Brix 이상
묽은 시럽	-14° Brix 이상
진한 시럽	-18° Brix 이상
매우 진한 시럽	-22° Brix 이상

2.1.1.2 시럽의 농도는 평균 시료에 근거하여 측정되지만, 어떠한 통조림도 아래의 최소치보다 더 낮은 Brix를 지니서는 안된다.

2.1.2 기타 허용된 재료 : 조미료, 양념, 기름, 박하, 식초

2.2 품질기준

2.2.1 결합의 정의

2.2.1.1 “흡” : 색깔이나 조직에서 정상적인 파인애플 조직과 확실히 구별되거나 과육을 관통하는 얼룩. 그러한 흡은 요리용으로 파인애플을 손질하는 과정에서 제거되어야 하며, 깊은 과실의 눈, 껍질조각, 갈색얼룩, 상처난 부분과 다른 비정상적인 것들이 포함된다.

2.2.1.2 “파손” : (얇은 조각과 창모양의 유형에서만 결합으로 간주됨). 뚜렷한 조각들로 잘라진 하나의 단위 : 완전한 하나의 단위를 이루는 조각들을 합한 것을 하나의 결합으로 간주하여 허용치에 적용시킨다.

2.2.1.3 “지나친 손질” : (전체 및 나선형 조각, 반조각, 1/4 조각 및 창모양을 포함하는 얇은 조각의 유형에서만 결합으로 간주) 정상적인 모양과 구조가 파괴되고, 단위형태의 가치가 떨어질 정도로 손질된 것. 손질한 부분이 완전한 단위의 물리적 크기의 5%를 초과하는 경우, 그리고 손질로 인해 단위의 내의 모서리의 정상적인 둥근 형태가 파괴된다면 이러한 손질은 지나친 것으로 간주된다.

2.2.2 향 미

파인애플 통조림은 제품과 색다른 맛이나 향기가 없는 정상적인 맛과 향기를 지녀야 하며, 특수재료를 포함하는 파인애플 통조림은 파인애플과 사용된

다른 재료의 맛을 복합적으로 지닌다.

2.2.3 빛깔

제품의 빛깔은 정상적이어야 한다. 하얀 빛을 띤 선이 보일 수 있다. 특수재료를 함유하고 있는 통조림 파인애플은 사용된 개개 성분에 비정상적인 변색이 전혀 없을 때, 독특한 색깔을 띠는 것으로 간주된다.

2.2.4 조 직

파인애플 통조림은 알맞게 좋은 조직을 지녀야 하며, 과육구조상 적당히 조밀해야 한다. 그리고 구멍이 없어야 한다. 물기 뺀 파인애플은 “심부위”가 무게로 7% 이상을 포함할 수 없다. 심부위의 함량을 측정함에 있어서 심부위로 이루어진 부분은 파인애플 단위를 만들때 손질되며, 통조림 속의 물기를 뺀 과실 성분에 대하여 측정된다.

2.2.5 크기와 모양의 동일성

이러한 요건들은 다음의 유형에서는 적용되지 않는다 : 전체, 파손된 조각들, 얇고 작은 조각으로 또는 으갠 조각.

2.2.5.1 얇은 조각 : 나선형 조각, 전체조각 또는 고리모양—통조림속의 가장 큰 조각의 무게는 가장 작은 단위의 1.4배를 넘어서는 안된다.

2.2.5.2 반조각 또는 1/4조각—통조림속의 가장 큰 단위의 무게는 가장 작은 단위의 1.75배 이하가 되어야 한다. 단, 절단으로 인해 우연히 부서진 조각이나 완전히 절단되지 않은 부분적으로 온전한 조각은 제외한다.

2.2.5.3 창모양 또는 손가락모양—통조림속의 깨지지 않은 단위 중 가장 큰 단위의 무게는 가장 작은 단위의 1.4배를 넘어서는 안된다.

2.2.5.4 작은 조각—작은 조각은 통조림속의 물기를 뺀 파인애플 무게의 15% 이하로 이루어지며, 그 각각의 무게는 손실하지 않은 작은 조각의 평균 무게의 3/4이하가 되어야 한다.

2.2.5.5 큰 조각—5g이하의 무게를 가진 조각들은 통조림속의 물기를 뺀 파인애플 무게의 15% 이하가 되어야 한다.

2.2.5.6 정육면체 또는 주사위 모양

(a) 구멍의 8mm인 그물을 통과할 정도의 크기를 가진 단위들은 통조림속에 있는 물기를 뺀 파인애플 무게의 10% 이하로 되어야 한다.

(b) 3g 이상의 무게를 지닌 조각들을 통조림속에 있는 파인애플의 물기 뺀 무게의 15% 이하로 되어야 한다.

2.2.6 결함 허용치
이 규격속에 특별히 언급되지 않았거나 허용되었

더라도 지나치게 많은 결함을 지니서는 안된다. 일
반적인 결함들은 다음의 한계치를 넘어서는 안된다.

유 형	지나치게 손질한 단위들	흙 또는 흙난 단위들
전체형	과일 단위수로 10%(실린더형) ¹⁾	과일 한 단위당 3개의 흙 (실린더형)
얇은 조각 또는 나선형 조각 또는 전체조각 반조각 : 1/4조각	10단위 이하로 구성된 통조림당 1단위 : 10~27단위로 구성된 통조림당 2단위 또는 27단위 이상이면 통조림당 계산상 7.5%	5~10단위 구성된 통조림당 2단위 10~32단위로 구성된 통조 림당 4단위 또는 32단위 이상이면 통조림당 계산상 12.5%
창모양	전체 단위수의 15%	얇은 조각과 반조각의 경우 와 같음
아주 작은 조각 큰 조각 정육면체	적용되지 않음	전체 단위수의 12.5%
얇고 작은 조각 으깬 조각	적용되지 않음	물기를 뺀 과일의 무게의 1.5% 이하

1) 통조림의 시료평균에 근거함.

2.2.7 “결함 있는 것”의 구분

2.2.2항부터 2.2.6항속에 규정된 적격 품질 요건
의 하나 이상의 항목을 충족시키지 못하고 통조림
("전체형" 속에 들어있는 지나치게 손질한 단위—
평균 표본에 근거는 제외)은 “결함있는 것”으로 간
주된다.

2.2.8 승 인

다음과 같은 경우에는 대부분이 2.2.7항목에서
언급한 적격 품질요건을 만족시키는 것으로 간주될
것이다.

(a) 평균치에 근거하지 않은 요구 항목의 경우에
2.2.7항에서 정의된 “결함있는 것”의 수가 포장식
품에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획
(1969)(AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969 참조)의 해
당 허용치(c)를 초과하지 않을 때,

(b) 시료평균에 근거한 요구사항을 준수할 때

3. 식품첨가물

3.1 향미료

최대 사용량

3.1.1 천연과일향

CMP에 의해 제한

3.1.2 박하향(박하기름) CMP에 의해 제한

3.2 산미료

구연산

CMP에 의해 제한

3.3 소포제

Dimethylpolysiloxane

10mg/kg

4. 오염물질

주 석

최 량¹⁾

주석으로 계산하여 250mg/kg

5. 위 생

5.1 이 규격의 규정에서 다루어지는 제품은 과
일 통조림 및 야채제품에 대한 국제위생시규범에
따라 제조되어야 한다. (CAC/RCP 2-1969참조)

5.2 가능한 한 최대로 제조관리수칙을 거쳐 제
품에 이상요소가 없도록 한다.

5.3 적절한 시료채취 및 검사법으로 테스트를
거친 제품은

1) 이것은 일시적으로 승인된 임시 한계치로서
제고되어질 것이다.

- (a) 정상적인 보관상태에서 받아들여질 여지가 있는 미생물을 가지고 있지 않을 것이며,
- (b) 건강에 해를 끼칠 정도로 많은 미생물 대사 생성물질이 포함되어 있지 않을 것이다.

6. 무게 및 용량

6.1 용기의 용적

6.1.1 최소 용적

용기는 과일로 잘 채워져야 하며, 제품(포장매체 포함)은 용기의 물 수용량의 90% 이상 차지해야 한다. 용기의 물 수용량이란 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 양을 말한다.

6.1.2 “결합있는 것”의 구분

용기가 6.1.1항에 나타난 최소용량(90% 용기용적)의 요구를 만족시키지 못할 때 “결합이 있는 것으로 간주된다.

6.1.3 승 인

6.1.2항에서 정의된 “결합있는 것”의 수가 포장 식품에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획(1969) (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969참조)의 해당 허용치(c)를 초과하지 않는다면, 대부분이 6.1.1항의 요구를 만족시키는 것으로 간주된다.

6.1.4 최소 물기를 뺀 무게

6.1.4.1 제품의 물기를 뺀 무게(수분을 뺀 나머지 물량)는 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수 무게에 근거하여 계산했을 때, 다음의 최소치보다 낮아서는 안된다.

(a) 전체 또는 으깨형 또는 얇고 작은 조각 유형을 제외한 모든 유형들 -58%

(b) 보통포장 : 으깨형 또는 얇고 작은 조각유형 -63%

(c) 중(重)포장 : “중포장”으로 명시될 때 으깨형 또는 얇고 작은 조각유형 -73%

(d) 고체포장 : “고체포장”으로 명시될 때 으깨형 또는 얇고 작은 조각유형 -78%

6.1.4.2 최소 물기를 뺀 무게의 요구를 만족시키는 조건은 개개의 통조림이 터무니없이 부족한 양을 가지고 있지 않을 경우, 모든 검사대상 통조림의 평균 물기를 뺀 무게가 최소 요구량 이상이 된다.

7. 표 시

포장식품의 표시에 대한 일반기준 1,2,4항 및 6항(코덱스 규격 1-1981 참조)과 함께 다음의 특별

규정이 적용된다.

7.1 식품명

7.1.1 제품명은 “파인애플”이라야 한다.

7.1.2 적절하게 그 유형을 명시한다.

“완전(whole)”

“얇은 조각(Slices)” 또는 “나선형 조각(Spiral slices)”

또는 “전체조각(Whole slices)”, 고리모양(Rings)”

“반조각(Half slices)”

“1/4조각(Quarter slices)”

“깨진조각(Broken slices)”

“창모양(Spears)” 또는 “손가락 모양(Fingers)”

“작은조각(Tidbits)”

“큰조각(Chunks)”

“주사위 형(Diced)” 또는 “정육면체 형(Cubes)”

“조각(Pieces)”

“얇고 작은 조각(Chips)”

“으깬 조각(Crushed)” 또는 “아주 작은 조각(Crisp cut)”

7.1.3 포장매체는 제품명의 일부로서 또는 제품명 근처에 명시한다: “물”, “쥬스” 건조 감미제의 이름, “매우 묽은 시럽”, “묽은 시럽”, “진한 시럽”, “매우 진한 시럽” 등

7.1.4 이름의 일부로서 또는 이름 근처에 그 제품의 특징을 이루는 조미료를 명시하여야 한다. 예를 들면, “X첨가”

7.1.5 “으깬” 또는 “아주 작은 조각” 유형이 천연 파인애플 쥬스속에 포장될 때(청징여부에 관계없이) 다음과 같은 사항이 포장매체와 더불어 표지에 명시되어야 한다. “무가당”

7.1.6 “으깬” 또는 “아주 작은 조각” 유형이 파인애플 쥬스와 설탕속에 포함된 때, 포장매체는 다음과 같이 명시한다.

“묽은 시럽” 대신에 “묽게 감미한”, “진한 시럽” 대신에 “진하게 감미한”, “매우 진한 시럽” 대신에 “매우 진하게 감미한”

7.1.7 “으깬” 또는 “아주 작은 조각” 또는 “얇고 작은 조각” 유형의 “중포장” 또는 “고형포장” 형태가 6.1.4.1항의 요건을 충족시키면, 그에 맞도록 표지에 명시한다.

7.1.8 품종도 표지에 명시될 수 있다.

7.2 성분표

성분에 대한 모든 목록이 포장식품의 표시에 대한 일반기준 3.2(b) 및 (c)항에 따라 비율이 많은 것부터 차례로 기입되어야 한다. 단, 디메틸폴리실록세인(소포제)과 물은 기입하지 않아도 된다.

7.3 실증량

실증량은 그 제품이 시판되는 규정에 따라 미터법(국제계량단위) 또는 파운드법 또는 두 계량법을 모두 사용하여 증량으로 표시한다.

7.4 이름과 주소

제조업자, 판매업자, 수입업자, 수출업자 또는 매각인의 이름과 주소를 명시한다.

7.5 원산지

7.5.1 제품의 원산지는 만일 그것을 기입하지 않을 때 소비자를 오도하거나 속일 수 있을 경우에 기입한다.

7.5.2 제품이 제 2국에서 가공되어 제품의 성질을 바꾸는 경우 그 가공이 행해진 나라가 표시상의 원산지로 간주한다.

8. 분석 및 시료채취 방법

8.1

시료채취는 포장식품에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획에 따른다. (1969) (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969 참조)

8.1.1 시료단위의 크기

8.1.1.1 작은 조각, 정육면체, 으갠 또는 얇은 조각 유형을 제외한 다른 모든 유형에 있어서 통조림 전체가 시료단위이어야 한다.

8.1.1.2 작은 조각, 정육면체, 으갠 또는 얇은 조각 유형에 관한 품질 요인을 확실히 함에 있어서 그 시료 단위는 다음과 같은 것이어야 한다.

(a) 1.0% 이하의 용량을 가진 경우, 통조림 전체

(b) 1.0% 이상의 용량을 가진 경우, 600g의 물기를 뺀 과일

8.2 물기를 뺀 무게의 측정

FAO/WHO 국제식품규격에서 지정한 방법(가공 과일 및 야채에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법 CAC/RM 36-1970, 물기를 뺀 무게 측정—방법 I)에 따른다. 결과는 밀봉한 용기가 최대로 함유할 수 있는 20°C 증류수의 양을 근거로 측정하여 %m/m로 나타낸다.

8.3 시험측정(굴절계 방법)

A. O. A. C(1965)방법(A. O. A. C의 공식분석방법

1965, 29.011 : (고형분) 굴절계를 사용하여 측정한다. (4) 최종공식조치(43.009와 43.008) 그 결과는 20°C 정도로 온도를 조절하여, %m/m(“Brix도”) 설탕으로 표시한다.

양송이 통조림(Canned Mushrooms) 에 관한 코덱스 규격¹⁾(법세계적 규격)

1. 정의

1.1 제품의 정의

양송이 통조림은 (a) *A. bisporus*를 포함하여 genus *Agaricus*(*Psalliota*)의 재배종의 특성을 가지는 신선한 버섯으로 만든 제품으로서 원료로 쓰이는 버섯은 상태가 좋아야 하며, 손질한 후에도 흠이 없어야 한다.

(b) 물과 버섯즙 또는 다른 적절한 매체, 조미료 그리고 그 제품에 적합한 다른 재료들과 함께 포장된 제품이며,

(c) 변질을 막기 위해 통조림 속에 밀봉하기 전이나 후에 적절하게 열처리한 제품이다.

1.2 종류

*A. bisporus*를 포함하여 genus *Agaricus*(*Psalliota*)의 재배종이 사용될 수 있다.

1.3 빛깔 유형

1.3.1 백색 또는 크림색

1.3.2 갈색

1.4 유형

1.4.1 단추형(Buttons)—덜개밀등에서부터 시작하여 5mm를 넘지 않도록 자른 온전한 버섯

1.4.2 얇게 자른 단추형(Sliced Buttons)—두께 2mm~6mm로 단추형을 세로로 잘라낸 조각으로 전체의 50% 이상이 버섯측에 평행하게 잘라진 것이라야 한다.

1.4.3 온전한 것(Whole)—자루의 길이가 덜개의 밀등에서부터 시작하여 갖의 지름을 넘지 않도록 자른 온전한 버섯

1.4.4 온전한 것을 얇게 자른형(Sliced or sliced whole)—두께 2mm~8mm로 온전한 것을 자른 버섯이며, 전체 50% 이상이 버섯측과 평행되게 잘라진 것이라야 한다.

1.4.5 임의절단(Random Sliced)—두께가 다양

1) 이전의 CAC/RS 55-1972 개정판

한 조각 버섯 측과 대략 평행하게 자른 것이다.

1.4.6 1/4조각(Quarters)—대략 4개의 부분으로 자른 버섯조각

1.4.7 줄기와 조각(Stems and Pieces)—크기와 모양이 불규칙한 것과 줄기의 조각들

1.4.8 그릴형(Grilling)—피막줄기의 길이가 부분에서부터 시작하여 갖의 지름을 초과하지 않으며 지름이 40mm를 넘지 않고 피막이 터진 버섯

1.4.9 기타의 유형들(Other optional styles)—위의 1.4.1항—1.4.8항에 속하지 않은 유형들.

포지에 적절히 명시되어 있지 않은 사각형 모양 또는 저면 조각들

1.5 “단추형”과 “전체형”에 대한 허용치

각 유형에서 전체의 10%정도의 단위들은 특별규정된 자루의 길이를 초과할 수 있다.

1.6 포장종류

1.6.1 보통 또는 천연포장—물, 소금물 그리고 또는 버섯즙으로 포장

1.6.2 버터나 버터소오스로 포장

1.6.3 크림소오스로 포장

1.6.4 버터나 크림소오스가 아닌 기타 소오스로 포장

1.6.5 식초로 포장

1.6.6 기름으로 포장

1.6.7 포도주로 포장

2. 필수조성 및 품질요소

2.1 기타 재료

각 종류의 포장에 적합한 것

2.1.1 물, 소금, 양념, 조미료, 간장, 식초, 포도주

2.1.2 자당, 전화당 시럽, 포도당 시럽, 전조 시킨 포도당 시럽

2.1.3 올리브유를 포함하여, 버터나 다른 식용의 동·식물성 지방 또는 기름: 우유, 분유 또는 크림

2.1.4 전분—천연 또는 물리적 또는 효소적으로 변화시킨 전분—단, 버터나 다른 식용 동·식물성 지방 또는 기름을 사용한 경우에만

2.1.5 밀 또는 옥수수 분말

2.2 품질 기준

2.2.1 빛깔

2.2.1.1 제품의 버섯부분은 통조림 버섯의 정상적인 빛깔 특성을 지녀야 한다. 특수유형의 그

리고 특별히 허용된 성분이 들어 있는 통조림 버섯은 사용된 개개 성분에 비정상적인 변색부분이 전혀 없을 때, 특징있는 색깔을 띠는 것으로 간주된다.

2.2.1.2 “보통 또는 천연포장” 속의 액체물은 맑거나 약간 흐린 것이며, 색은 노란색에서 얼은 갈색이어야 한다.

2.2.2 향미

버섯은 제품과 다른 맛이나 향기가 없는 정상적인 맛과 향기를 가져야 한다. 특수 성분이나 소오스가 첨가된 버섯 통조림은 버섯과 사용된 다른 물질들의 맛을 복합적으로 지니게 된다.

2.2.3 조직과 특성

“보통 또는 자연포장” 속의 버섯은 견고하고 실제로 가공처리하지 않은 것이어야 한다. “단추형”과 “완전형”의 버섯에서 버섯의 수로 10% 이하가 피막이 전체적으로 또는 완전히 파손된 것으로 보이는 것들을 지닐 수 있다.

“단추형”과 “완전형” 및 “그릴린형”에서는 그 버섯단위의 수로 5%에 해당하는 것이나 자루가 떨어져 있을 수 있다.

2.2.4 결합

통조림 버섯은 (a) 흙, 모래, 굵은 모래, 무기 또는 유기 불순물 등의 이 물질의 극미량은 허용된다. 그리고 (b) 대체적으로 얼룩지거나 손상된 버섯이 없어야 한다.

2.2.5 “결합있는 것”의 구분

2.2.1~2.2.4항에 나타나 있는 적격 품질 요건중 하나 이상을 충족시키지 못하는 통조림은 “결합이 있는 것”으로 간주된다.

2.2.6 승인

“결합있는 것”의 수가 2.2.5항에서 정의된 포장 식품에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획(1969) (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969 참조)의 해당 허용치(c)를 초과하지 않을 때에는 2.2.5항의 요구조건을 만족시키는 것으로 간주된다.

3. 식품첨가물

최대 사용량

3.1 아스코르빈산 GMP에 의해 제한됨

3.2 구연산 GMP에 의해 제한됨

3.3 글루타민산 모노나트륨¹⁾

GMP에 의해 제한됨

3.4 소오스에 사용되는 카라멜 색소²⁾

GMP에 의해 제한됨

3.5 칼슘 디소듐 에치렌디아민테트라 아세테이트(CaNa₂ EDTA 200mg/kg)

3.6 식물성 겔

3.6.1 아타비아 겔

3.6.2 카라기이난

3.6.3 푸셀라난

3.6.4 구아 겔

3.7 펙틴¹⁾

3.8 알긴산염류(Ca, K, Na, NH₄)

3.8.1 프로필린 글리콜 알긴산염류

3.9 변형 전분

3.9.1 산처리된 전분

3.9.2 알카리처리된 전분

3.9.3 포백전분

3.9.4 디스타치 포스페이트

(Distarch phosphate)

(소디움트리메타인산염처리된)

3.9.5 디스타치 포스페이트,

포스페이트드

(Distarch phosphate, phosphated)

3.9.6 모노스타치 포스페이트

(Monostarch phosphate)

3.9.7 전분스타치 아세테이트

(Starch acetate)

3.9.8 스타치 하이드로옥시프로필

로필

(Starch, hydroxypropyl)

3.9.9 디스타치 애디페이트,

아세틸에이티드

(Distarch, adipate, acetylated)

3.9.10 디스타치 글리세롤,

하이드로옥시프로필

(Distarch glyceol, hydroxypropyl)

3.9.11 산화전분

(Oxidized starches)

3.6~3.9항에 특별규정된 첨가물을 단독으로 또는 혼합하여 1%mm³)

단독으로 또는 혼합하여 3.6항에서 3.9항까지 특별규정된 첨가물의1%mm³)

3.9.12 디스타치 포스페이트 (Distarch phosphate)

3.9.13 디스타치 포스페이트, 아세틸에이티드 (Distarch phosphate, acetylated)

3.9.14 디스타치 글리세롤, 아세틸에이티드 (Distarch glycerol, acetylated)

3.9.15 디스타치 글리세롤 (Distarch glycerol)

4. 위 생

4.1 이 규격에서 다루어지는 제품은 국제식품규격위원회가 권장하는 통조림 과일 및 야채제품의 위생에 대한 시행규범에 따라 제조되어야 한다. (CAC/RCP 2-1969 참조)

4.2 가능한 한 최대로 제조관리수칙을 거쳐, 제품에 이상요소가 없도록 한다.

4.3 적절한 시료채취법 및 검사법으로 테스트를 거친 제품은

(a) 정상적인 보관상태에서 발아할 여지가 있는 미생물을 가지고 있지 않을 것이며

(b) 건강에 해를 끼칠 정도로 많은 양의 미생물 대사생성물이 포함되어 있지 않아야 한다.

4.4 제품은 클로스트리디움 보틀리눔의 모든 포자를 파괴하기에 충분한 가공처리를 받아야 한다.

5. 중량 및 용량

5.1 용기의 용적

5.1.1 최소 용적

용기는 양승이로 잘 채워져야 하며, 제품(포장매체 포함)은 용기의 물 수용량의 90% 이상 차지해야 한다. 용기의 물 수용량이란 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 양을 말한다.

5.1.2 “결함있는 것”의 구분

용기가 5.1.1항에 나타난 최소 용량(90% 용기 용적)의 요구를 만족시키지 못할 때, “결함있는 것”으로 간주된다.

5.1.3 승인

5.1.2항에서 정의된 “결함있는 것”의 수가 포장식품에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계

1) 버터나 다른 식용 동·식물성 지방이나 기름의 합성 성분일 때만 사용할 수 있다.

- 1) 일시적으로 승인된 것임.
- 2) 암모니아 처리로 만든 카라멜 색소는 일시적으로 승인된 것이며, 기타 카라멜 색소는 승인된 것이다.
- 3) 버터는 다른 식용 동·식물성 지방 또는 기름이 합성성분일 때만 사용할 수 있다.
- 4) 재고될 것임.

획(1969) (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969 참조)의 해당 허용치(c)를 초과하지 않는다면, 대부분이 5.1.1항의 요구를 만족시키는 것으로 간주된다.

5.1.4 최소 물기를 뺀 무게

5.1.4.1 보통 포장, 식초, 포도주 및 기름 포장

제품의 물기를 뺀 무게는 밀봉한 통조림에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 무게의 53% 이상이어야 한다.

5.1.4.2 소오스 포장

소오스나 액체를 씻어낸 후에 물기를 뺀 버섯부분이 전체 제품 무게의 27.5% 이상이 되어야 한다.

5.1.4.3 최소 물기를 뺀 무게에 대한 요구를 만족시키는 조건은, 개개의 용기가 터무니없이 부족한 양을 가지고 있지 않을 경우, 모든 검사 대상 용기의 평균 물기를 뺀 무게가 최소 요구량 이상이면 된다.

6. 표 시

포장 식품의 표시에 대한 일반기준 1,2,4항 및 6항(코덱스 규격 1-1981 참조)과 함께 다음의 특별규정이 적용된다.

6.1 식품명

6.1.1 식품명은 “양송이 버섯”이다.

6.1.2 다음은 이름의 일부로서 또는 식품명 옆에 기재한다.

6.1.2.1 유형

“단추형”, “자른 단추형”, “완전형”, “저민것” 또는 “온전한 것을 얇게 자른 것”, “입의질 단형”, “4절형”, “자루와 조각”, “그릴형”, “주사위형” 또는 “토막” 등을 적절하게 명시한다.

6.1.2.2 제품의 특징을 이루는 특정 소오스나 조미료 또는 향미료의 명시는 예를 들면 “X첨가” 또는 “X담금”이라고 적절하게 명시한다. 만일 “버터 소오스 첨가”(또는 “담금”)라고 명시할 경우 사용된 지방은 오직 버터 지방이어야 한다.

6.2 성분표

성분에 대한 모든 목록은 포장 식품의 표시에 대한 일반기준 3.2 (b) 및 (c)항에 따라 비율이 많은 것부터 차례로 기입한다. 단, 물은 기입하지 않아도 된다.

6.3 실중량

그 제품이 시판되는 국가의 요구에 따라 미터법(국제계량단위) 또는 파운드법 또는 두 계량법을

모두 사용하여 중량을 표시한다. 단, 1.6.1항에 기술된 바와 같이 보통 또는 자연 포장의 버섯 제품에는 버섯의 물기를 뺀 무게가 명시되어야 한다.

6.4 이름과 주소

제조업자, 포장업자, 판매업자, 수입업자, 수출업자 또는 매각인의 이름과 주소를 명시한다.

6.5 원산지

6.5.1 제품의 원산지는 만일 그것을 기입하지 않을 때, 소비자를 오도하거나 속일 수 있는 경우에는 기입한다.

6.5.2 제품이 제 2국에서 가공되어 그 제품의 성질을 바꾸는 경우 그 가공을 행하는 국가가 표시상에 원산지로 간주된다.

7. 분석 및 시료채취 방법

7.2 시료채취 방법

시료채취 포장 식품에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획에 따른다. (1969) (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969 참조)

7.2 물기를 뺀 무게 측정

FAO/WHO의 국제식품규격방법(가공 과일 및 야채에 대한 FAO/WHO 국제식품규격분석법, CAC/RM 36-1970, 물기를 뺀 무게측정—방법 I)에 따른다.

결과는 밀봉한 용기가 최대로 함유할 수 있는 20°C 증류수의 양을 근거로 측정하여 %m/m로 나타낸다.

7.3 세척후 물기를 뺀 무게의 측정

FAO/WHO의 국제식품규격방법에 따른다. (가공 과일 및 야채에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법, 제 2집—세척후 물기를 뺀 무게의 측정 CAC/RM 44-1972). 이 방법은 소오스 포장에만 적용된다.

결과는 전체제품 무게의 %mm로 나타낸다.

7.4 통조림의 물 수용량 측정

FAO/WHO의 국제식품규격 방법에 따른다.

(가공 과일 및 야채에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법, 제 2집—통조림의 물 수용량 측정 CAC/RM 46-1972). 결과는 통조림이 수용할 수 있는 증류수의 부피로 표시된다.

아스파라거스 통조림(Canned Asparagus)에 관한 코덱스 규격¹⁾

(범 세계적 규격)

1. 정 의

1.1 제품의 정의

아스파라거스 통조림은 (a) *Asparagus officinalis* L.의 특징과 일치하는 아스파라거스종의 식물 줄기의 식용 부분으로 만든 제품이며, 껍질을 제거하거나 또는 껍질채 만들어진다. (b) 물이나 다른 적절한 액체매체와 함께 포장되며, 제품에 적합한 다른 성분을 포함할 수도 있다. (c) 변질을 막기 위해 통조림속에 밀봉되어지기 전이나 후에 적절하게 열처리된 제품이다.

1.2 유형

1.2.1 긴 가지(Long Shoots or Long Spears)형—머리부분과 줄기접합 부분으로 이루어진 것으로 길이가 15cm이상 18cm이하

1.2.2 가지(Shoots or Spears)형—머리부분과 줄기접합부분으로 이루어진 것으로 길이가 10.5cm 이상 15cm이하

1.2.3 연한 끝부분(Tips or Points)형—머리부분과 접합부분으로 이루어진 것으로 길이가 4cm이상 10.5cm이하

1.2.4 조각과 머리부분 또는 자른 가지(Cuts and Heads or Cut Spears)형—길이가 2cm이상 6cm이하로써 줄기를 가로로 자른 머리부분이 있거나 없는 조각들. 머리부분을 가진 조각이 최소한 20%는 있어야 한다. 단, 자루를 3cm이하의 조각들로 자른 경우는 머리부분을 가진 조각들이 최소한 10%는 있어야 한다.

1.2.5 조각(Cuts)형—6cm이하로 자른 줄기의 토막들, 머리부분의 조각이 존재할 수도 있다.

1.3 유형에 대한 허용

1.3.1 1.2항에 수록된 유형에 대한 길이의 요건은 다음과 같을 때 충족된 것으로 간주된다.

(a) 시료속에 주를 이루는 단위들의 길이가 분류 명시된 특정 유형에 속한다.

(b) 개체들의 길이가 대체로 동일하다.

1.3.2 시료 평균에 근거한 “대체로 동일한”이라는 말이 의미하는 것은 다음과 같다.

(a) 긴 가지 : 가지 : 연한 끝부분—계산상 전체의 75% 이상의 그 개체들은 그 주요한 길이가 각 규격의 $\pm 1\text{cm}$ 이내여야 하며, 95%이상의 개체들은 길이가 $\pm 2\text{cm}$ 이내여야 한다.

(b) 조각과 머리 부분 : 조각—계산상 전체의 75%의 개체들은 그 주요길이가 규격의 $\pm 1\text{cm}$ 이내여야 하며, 그리고 그 개체들의 90% 이상은 주요 길이가 $\pm 2\text{cm}$ 이내여야 한다.

1.4 색의 종류

1.4.1 흰색—흰색, 크림색 또는 황백색 : 계산상 20% 이하의 단위는 푸른색, 녹색, 연한 녹색 또는 황녹색의 연한 끝부분을 갖는다.

1.4.2 끝이 희고 푸른 것—“끝이 희고 녹색인 것”—“긴가지”, “가지”, 그리고 “연한 끝부분”이 흰색, 크림색 또는 황녹색인 것은 머리부분과 그 인접한 부분이 푸른색, 녹색, 연한 녹색 또는 황녹색일 수 있으나, 전체 길이의 1/2이상이 그런 색을 띠는 단위는 전체의 25%이하라야 한다.

1.4.3 녹색—단위들의 색이 푸른색, 연한 녹색 또는 황녹색인 것 : 계산상 전체의 20% 이하의 단위는 줄기의 밑부분의 색이 흰색, 크림색 또는 황백색일 수 있으나 전체 길이의 1/2 이상이 그러한 색을 띠는 개체가 있어서는 안된다.

1.4.4 혼합된 것—흰색, 크림색, 황백색, 푸른색, 녹색, 연한 녹색 또는 황녹색 개체들이 혼합된 것으로 이루어짐.

1.5 크기에 따른 구분

긴 가지 : 가지 : 연한 끝부분—크기에 따라 다음과 같이 구분할 수 있다.

단일규격	껍질을 제거한 아스파라거스	껍질을 제거하지 않은 아스파라거스
“작은것”	8mm이하	10mm이하
“중 간”	8mm보다 크고 13mm이하	10mm보다 크고 15mm이하
“큰 것”	13mm보다 크고 18mm이하	15mm보다 크고 20mm이하
“매우큰것”	18mm보다 큰것	20mm보다 큰것
혼합형—둘 이상의 크기들의 혼합물		

1.5.1 “지름”의 정의

긴 가지, 가지 또는 연한 끝부분의 지름은 개체의 세로축의 오른쪽 각도에서 측정된 가장 두꺼운 부분에서의 최대 지름이다.

1.5.2 “단일규격”이라는 지칭과 일치하는 것

1.5.2.1 “혼합형”을 제외하고, 1.5항에 일

1), 이전의 CAC/RS 59-1972 개정판.

치되는 제품을 명시, 표현 또는 제공할 때, 시료개체는 각 단일규격에 대해 특별 규정된 지름과 일치해야 한다.

단, 전체의 25% 이하의 개체들은 인접한 크기군(들)에 속할 수도 있다.

1.5.2.2 전술한 1.5.2.1항의 25%이라는 허용치를 초과하는 시료단위나 통조림은 크기분류에서 “결합이 있다”고 간주된다.

1.5.2.3 1.5.2.2항에 명시된 결합의 수가 포장 식품에 시료채취계획(1969) (AQL-6.5)의 해당 허용치(c)를 초과하지 않을 때, 대부분이 “단일규격”의 기준을 충족시킨다고 간주된다(CAC/RM 42-1969 참조)

2. 필수조성 및 품질요소

2.1 기본재료

아스파라거스와 제품에 적합한 액체매체 및 다음의 기타 재료들:

2.1.1 허용된 기타 재료들

2.1.1.1 소금, 식초

2.1.1.2 자당, 전화당 시럽, 포도당, 포도당 시럽, 건조 포도당 시럽

2.1.1.3 버터나 식용의 동·식물성 지방 또는 기름

버터가 첨가될 경우, 그 양은 최종 제품의 3% 이상이어야 한다.

2.1.1.4 전분—천연 전분, 물리적 또는 효소적으로 변화시킨 전분—단, 버터나 다른 식용의 동·식물성 지방 또는 기름이 재료일 때 한하여 사용됨.

2.2 품질기준

2.2.1 빛깔

제품은 종류에 따라 그에 맞는 정상적인 빛깔을 지녀야 한다.

2.2.2 포장매체

다른 재료에 의해 변한 것을 제외하고 액체포장매체는 실제로 탐아야 하며, 소량의 아스파라거스 양금 또는 그 일부가 드러날 수는 있다.

2.2.3 향미

아스파라거스 통조림은 그 제품과는 다른 맛이나 향기가 없는 정상적인 맛과 향기를 지녀야 한다.

특수 재료가 첨가된 아스파라거스 통조림은 아스파라거스와 사용된 다른 물질의 맛을 복합적으로 지니게 된다.

2.2.4 조직

아스파라거스 개체들은 섬유질과 길긴 개체들이 대체로 없어야 한다.

2.2.5 결합과 허용치

제 한

(a) 가지 끝이 부서진 것과 다른 제품에는 대체 부서진 물질(제품의 모양)을 심하게 해칠 정도로 파손 또는 손상된 것이 없어야 한다
조각들로 이루어진 것과 길이가 1cm이하인 조각들이 포함된 것)

(b) 이물질(모래, 굵은 모래 또는 토양물질과 같은 것) 제품에는 그러한 물질이 전혀 없어야 한다.

(c) 껍질이 제거되지 않은 개체들(껍질을 제거한 아스파라거스의 경우에만) (개체의 모양이나 식용성을 심하게 해치는 껍질채의 개체

(d) 속이 빈개체들(개체의 모양이 심하게 손상될 정도로 속이 빈 개체)

(e) 기형의 개체들(가지나 그 끝이 몹시 굵은 단위들 또는 겹쳐지거나 다른 기형에 의해 모양이 매우 손상된 단위)

(f) 손상된 개체들(개체의 모양 또는 식용성에 영향을 미칠 정도로 변색, 기계적 손상, 병충해 또는 다른 원인으로 손상된 개체)

각 유형에 있어서 (d), (e), (f)의 총 결점을 합하여 다음의 한계치를 넘어서는 안된다.

긴 가지	15%
가지	15%
연한 끝 부분	15%
조각과 머리부분	20%
조각	25%

2.2.6 “결합이 있는 것”의 구분

2.2.1~2.2.5항에 나타난 적격 품질 요건의 하나 혹은 그 이상을 만족시키지 못하는 통조림은 “결합이 있는 것”으로 간주된다.

2.2.7 승인

2.2.6항에서 정의된 결점의 수가 포장 식품에 대한 시료규격(1969) 중 해당 시료규격(AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969 참조)의 허용치(c)를 초과하지

않는 경우, 대부분이 2.2.6항에서 언급된 적격 품질 요건을 만족시키는 것으로 간주된다.

3. 식품 첨가물

- 최대사용량
- 3.1** 글루타민산 모노나트륨 GMP에 의해 제한됨¹⁾²⁾
- 3.2** 염화주석³⁾ 주석으로 측정하여 25mg/kg
- 3.3** L-아스코르빈산 GMP에 의해 제한됨
- 3.4** 산미료
- 3.4.1** 초 산
 - 3.4.2** 구연산
 - 3.4.3** 사과산
 - 3.4.4** L-주석산
- 3.5** 식물성 검
- 3.5.1** 아라비아 검
 - 3.5.2** 카라기난
 - 3.5.3** 푸셀란
 - 3.5.4** 구아검
- 3.6** 펙틴¹⁾
- 3.7** 알긴산 염류(Ca, K, Na, NH₄)
- 3.7.1** 프로펠린 글리콜 알긴산염류
- 3.8** 변형 전분
- 3.8.1** 산처리된 전분
 - 3.8.2** 알칼리 처리된 전분
 - 3.8.3** 표백 전분
 - 3.8.4** 디스타치 포스페이트 (Sodium Trimetaphosphate treated)
 - 3.8.5** 디스타치포스페이트, 포스페이트드
 - 3.8.6** 모노스티치포스페이트
 - 3.8.7** 스타치아세테이트
 - 3.8.8** 스타치 하이드로옥시프로필
 - 3.8.9** 디스타치 애디페이트 아세틸에이티드
 - 3.8.10** 디스타치 글리세롤 하이드로옥시프로필
 - 3.8.11** 옥시다이즈스타치
 - 3.8.12** 디스타치 포스페이트

GMP에 의해 제한됨.

단독으로 또는 혼합하여 3.5~33항에 특별 규정된 첨가물의 1%^{m/m})

트(Phosphorous Oxychloride Treated)

- 3.8.13** 디스타치 포스페이트, 아세틸에이티드
- 3.8.14** 디스타치 글리세롤, 아세틸에이티드
- 3.8.15** 디스타치 글리세롤

4. 오염물질

최대량

주석이 노출되어 있는 금속 총 주석으로 계산하여 250mg/kg¹⁾

통조림 속의 주석

5. 위생

5.1 이 규격에서 다루어지는 제품은 국제식품규격위원회가 권장하는 통조림 및 야채 제품의 위생 시행 규범에 관한 국제규정에 따라 제조되어야 한다(CAC/RCP 2-1969 참조)

5.2 가능한 한 최대로 제조관리수칙을 거쳐 제품에 이상요소가 없도록 한다.

5.3 적절한 시료채취 및 검사법으로 테스트를 거친 제품은

(a) 정상적인 보관상태에서 발아할 여지가 있는 미생물을 가지고 있지 않을 것이며,

(b) 건강에 해를 끼칠 정도로 많은 양의 미생물 대사생성물이 포함되어 있지 않아야 한다.

5.4 제품은 Clostridium Botulinum의 모든 포자를 파괴하기에 충분한 가공 처리가 되어야 한다.

6. 무게 및 용량

6.1 용기의 용적

6.1.1 최소 용적

용기는 아스파라거스로 잘 채워져야 하며, 제품(포장매체 포함)은 용기의 물 수용량의 90% 이상 차지해야 한다. 용기의 물 수용량이란 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 양을 말한다.

6.1.2 "결함있는 것"의 구분

- 1) 일시적으로 승인됨.
- 2) 재고되어야 함.
- 3) 유리용기는 완전히 에나멜 또는 래커 칠한 용기를 사용할 경우에만 첨가될 수 있다.
- 1) 일시적으로 승인됨.
- 2) 버티나 다른 식용의 동·식물성 지방 또는 기름이 그 재료일 때만 사용할 수 있다.
- 1) 임시 한계치로 재고될 것임.

용기가 6.1.1항에 나타난 최소용량(90% 용기용적)의 요구를 만족시키지 못할 때, “결함이 있는 것”으로 간주된다.

6.1.3 승인

6.1.2항에서 정의된 “결함있는 것”의 수가 포장 식품에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획의 해당 시료채취계획(1969)(AQL 6.5)(CAC/RM 42-1969 참조)의 해당 허용치(c)를 초과하지 않는다면, 대부분 6.1.1항의 요구를 만족시키는 것으로 간주한다.

6.1.4 최소 물기를 뺀 무게

6.1.4.1 제품의 물기를 뺀 무게는 밀봉한 통조림에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수 무게를 근거로 하여 측정했을 때 다음의 한계치 이상이어야 한다.

겉질을 제거한 아스파라거스

긴 가지	60%
기타 유형	58%

겉질을 제거하지 않은 아스파라거스

긴 가지와 가지	57%
기타 유형	55%

6.1.4.2 최소 물기를 뺀 무게에 대한 요구를 만족시키는 조건은 개개의 용기가 터무니없이 부족한 양을 가지지 않을 경우, 모든 검사대상 용기의 평균 물기를 뺀 무게가 최소 요구량 이상이면 된다.

7. 표시

포장 식품의 표시에 대한 일반기준 1,2,4항 및 6항(코덱스 규격 1-1981 참조)과 함께 다음의 특별규정이 적용된다.

7.1 식품명

7.1.1 식품명은 “아스파라거스”이며, “겉질을 제거한” 또는 “겉질을 제거하지 않은”이라는 말은 만일 국내법규에 의해 요구된다면, 적절하게 명시하여야 한다.

7.1.2 다음은 식품명의 일부로 또는 그 식품명 옆에 명시하여야 한다.

7.1.2.1 유형

“긴 가지들”(Long Shoots or Long Spears)

“가지들”(Shoots or Spears)

“가지끝”(Tips or Points)

“조각과 머리부분” 또는 “자른 가지”(Cuts and Heads or Cut Spears)

“조각”(Cuts)

7.1.2.2 빛깔

“흰색”

“연한 끝부분이 흰색과 푸른색”

“가지 끝이 흰색과 녹색”

“녹색”

“혼합된 색.”

7.1.2.3 제품의 특징을 이루는 특정 소오스나 조미료를 명시한다. 예를 들면 “×첨가” 또는 “×담금”이라고 적절하게 명시. 만일 “버터 소오스 첨가(또는 “담금”)이라고 명시할 경우에는, 사용된 지방이 오직 버터 지방일 때에 한한다.

7.2 성분표

성분에 대한 모든 목록은 포장 식품의 표시에 대한 일반기준 3.2(c)항에 따라 비율이 많은 것부터 차례로 표지에 기입한다. 물은 제외한다.

7.3 실증량

그 제품이 시판되는 국가의 요구에 따라 미터법(국제계량단위) 또는 파운드법 또는 두 계량법을 모두 사용하여 중량을 표시한다.

7.4 이름과 주소

제조업자, 포장업자, 판매업자, 수입업자, 수출업자 또는 매각인의 이름과 주소를 명시한다.

7.5 원산지

7.5.1 제품의 원산지는 만일 그것을 생략했을 경우 소비자를 오도하거나 속일 수 있는 경우에는 기입한다.

7.5.2 제 2국에서 제품을 가공 처리할 때 그 제품의 성질을 바꾸는 경우, 가공을 행하는 국가가 표지상에 원산지로 간주된다.

7.6 기타 명시사항

7.6.1 크기표시—긴 가지, 가지, 가지 끝의 유형

7.6.1.1 크기명이 이 규격의 적용 요건에 일치한다면 다음과 같이 명시할 수 있다.

“작은 것”, “중간”, “큰 것”, “매우 큰 것”, “혼합형”, “여러 가지 조합된 형”

7.6.1.2 통조림 속에 들어있는 단위들의 수는 대략적인 범위로 나타낼 수 있다. 예를 들면 “대략~에서 ~까지의 가지들”

8. 분석 및 시료채취방법

8.1 시료채취방법

시료채취는 포장 식품에 관한 FAO/WHO 국제식

품규격 시료채취계획에 따른다. (1969) (AQL-6. 5. (CAC/RM 42-1969 참조)

8.2 물기를 뺀 무게측정

FAO/WHO의 국제식품규격 방법(가공 과일 및 야채에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법, CAC/RM 36-1970, 물기를 뺀 무게측정-방법 I)에 따른다. 결과는 밀봉한 용기가 최대로 함유할 수 있는 20°C 증류수의 양을 근거로 측정하여 % m/m로 나타낸다.

8.3 통조림의 물 수용량 측정

FAO/WHO 국제식품규격 방법(가공 과일 및 야채에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법 제 2집 통조림의 물 수용량 측정, CAC/RM 46-1972)에 따른다.

그 결과는 통조림이 지닐 수 있는 증류수의 부피로 표시한다.

가공농축 토마토(Processed Tomato Concentrated)에 관한 코덱스 규격¹⁾
(범세계적 규격)

1. 범 위

가공 농축 토마토에 대한 이 규격속은 일반적으로 토마토 소오스, 칠리 소오스, 케첩 또는 후추, 양파, 식초, 설탕 등과 같은 성분들이 질적으로 토마토의 맛과 향기와 향미를 변화시킬 정도로 많이 첨가된 형태의 농축물은 포함되지 않는다.

2. 정 의

2.1 제품의 정의

2.1.1 가공 농축 토마토는 완전히 익은 붉은 토마토(Lycopersicum esculentum P.Mill)에서 얻은 액체를 농축시켜 만든 제품이다. 그러한 액체는 거른 것이거나 또는 껍질, 씨 그리고 다른 조잡하고 굳은 물질들을 완제품에서 제거하여 얻을 수 있다.

2.1.2 소금과 다른 적절한 조미료를 첨가할 수 있다.

2.1.3 그 제품은 물리적 처리에 의해 보존된다.

2.1.4 농축물은 8% 또는 그 이상의 가용성 천연 토마토 고형분이어야 하지만 분말이나 덩어리가 될 정도로 탈수된 것이어서는 안된다.

1) 전 CAC/RS 57-1972.

2.2 제품명칭

농축 토마토는 농축물이 다음의 요건들을 충족시킬 때, “토마토 퓨레” 또는 “토마토 페이스트”로 간주된다.

2.2.1 토마토 퓨레-가용성 천연 토마토 고형분의 함량이 8% 이상 24%미만인 농축 토마토

2.2.2 토마토 페이스트-가용성 천연 토마토 고형분의 함량이 24%이상인 농축 토마토

2.3 승인-가용성 천연 토마토 고형분

다음과 같은 경우에 대부분이 가용성 천연 토마토 고형분 최소치의 요구를 만족시키는 것으로 간주된다.

(a) 겹사를 필한 통조림 전체, 혹은 시료군의 평균치가 제품명이나 설명에서 요구되는 최소치를 만족시킬 때, 그리고

(b) 농축물에 명시되거나 요구되는 최소치보다 7.5%이상 낮은 통조림 단위가 전혀 없을 때

<예>

명시 또는 요구	최소평균치	개별최소치
(1) “최소고형분 20%”	20%	18.5%
(2) “고형분 26~28%”	26%	24.0%
(3) “삼중농축물(Triple concentrate): 가령 법적 최소치가 45.0%일 경우	45%	41.6%
(4) “토마토 퓨레”	8%	7.4%
(5) “토마토 페이스트”	24%	22.2%
(6) “농축 토마토 퓨레”, 가령 법적으로 최소치가 18%일 경우	18%	16.6%
(7) “농축 토마토 퓨레”, 가령 법적으로 최소치가 18%이상일 경우, 예를 들면 21%	21%	19.4%

3. 필수조성 및 품질요소

3.1 허용된 첨가 재료

조미료 또는 향미료
소금, 조미료 또는 다른 감미료가 아닌 천연식물성 제품(바실일, 양파 등): 산미료로 사용된 레몬즙(보통 또는 농축된 것)

3.2 품질 기준

3.2.1 빛깔

가용성 천연 토마토 고형분이 대략 8%에 달하도록

식품에 대한 시료채취계획(1969)속의 해당 시료채취계획(AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969 참조)의 해당허용치(c)를 초과하지 않는다면, 대부분이 7.1.1항의 요구를 만족시키는 것으로 간주된다.

8. 표 시

포장식품의 표시에 대한 일반기준 1,2,4항및 6항(코덱스 규격 1-1981 참조)과 함께 다음의 특별규정이 적용된다.

8.1 식품명

8.1.1 제품명은 “농축 토마토”이며, 가용성 천연 토마토 고형분의 함유량을 명시해야 한다(8.6항에 명시된 것처럼)

8.1.2 가용성 고형분의 이름과 설명은 제품이 판매될 나라에서 관습적으로나 법적으로 사용되는 다른 이름이나 설명으로 대체되거나 첨부될 수 있다.

(a) “토마토 퓨레”와 “토마토 페이스트”라는 표기는 각각 “토마토 퓨레”와 “토마토 페이스트”에 관한 요건에 일치하는 제품에만 적용된다.

(b) “농축 토마토 퓨레”라는 표기는 18% 이상의 가용성 천연 토마토 고형분을 지닌 제품에만 적용된다.

8.1.3. 이름의 일부로 또는 그 식품명 옆에 이 제품의 특징을 이루는 양념 또는 향미료를 명시한다.

예: “X첨가”

8.2 성분표

성분에 대한 모든 목록은 포장식품의 표시에 대한 일반기준 3.2 (c)항에 따라 비율이 많은 것부터 차례로 표지에 기입한다.

8.3 실증량

그 제품이 시판되는 국가의 요구에 따라 미터법(국제계량단위) 또는 파운드법, 또는 두 계량법을 모두 사용하여 증량을 표시한다.

8.4 이름과 주소

제조업자, 포장업자, 판매업자, 수입업자, 수출업자 또는 매각인의 이름과 주소를 명시한다.

8.5 원산지

8.5.1 제품의 원산지는 만일 그것을 기입하지 않을 때 소비자를 오도하거나 속일 수 있는 경우에는 기입한다.

8.5.2 제품이 제 2국에서 가공되어 그 제품의 성질을 변경할 때, 그 가공을 행하는 국가가 표시

상에 원산지로 간주된다.

8.6 가용성 천연 토마토 고형분의 함유량 표기 (8.1.1항 참조)

고형분 함량은 다음의 어느 한가지 방법으로 표지에 표기될 수 있다.

- (a) 가용성 천연 토마토 고형분의 최소함유량:
(예: “최소 고형분 20%”)
- (b) 가용성 천연 토마토 고형분의 2%이내 범위
(예: “고형분—20%~22%”)

9. 분석 및 시료채취 방법

9.1 시료채취 방법

시료채취는 포장식품에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취방법에 따른다. (1969) (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969 참조)

9.2 가용성 천연 토마토 고형분의 측정

AOAC(1970)방법(AOAC의 공정분석법, 1970, 32.008~31.010. 가용성 고형분—공식 최종조치)에 따른다.

그 결과는 소금을 제거한 자당으로서 %m/m 전체 가용성 고형분으로 표시한다.

9.3 소금(NaCl)의 측정

AOAC방법(AOAC간행물, 54, No. 2, 1971년 3월, 32. A01~32. A05에 발표된 AOAC방법(1965) 6.103~6.105)의 개정판에 따른다.

그 결과는 NaCl로서 %m/m 전체 염분으로 표시한다.

9.4 무기불순물의 측정

AOAC방법(AOAC간행물, 54, No. 3, 1971년 3월, 40. A07에 발표된 AOAC방법(1965) 6.005의 개정판, 산불용성 찌꺼기(오물)의 측정. 단, 8% m/m 가용성 고형분에 250%의 시료크기를 사용하는 것은 제외됨)에 따른다.

그 결과는 8% 고형분의 회색한 제품에 나타나는 무기불순물의 mg/kg으로 표시한다.

9.5 통조림 물 수용량의 측정

FAO/WHO 국제식품규격방법(가공과일 및 야채에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법 제 2집, 통조림의 물 수용량 측정, CAC/RM 46-1972 참조)에 따른다.

그 결과는 통조림이 지닐 수 있는 증류수의 부피로 표시한다.

녹색완두 통조림(Canned Green Peas)에 대한 코덱스 규격¹⁾
(법세계적 규격)

1. 정 의

1.1 제품의 정의

녹색완두 통조림은,

(a) Pisum sativum L.종의 특성과 일치하는 원예종 변종(재배물)의 날 것 또는 냉동 세척한, 전혀 흠이 없이 온전하고, 껍질을 제거한 덜 익은(녹색의) 씨로 만든 제품이며, (단, macrocarpum 종은 제외)

(b) 물이나 다른 적절한 매체, 설탕, 조미료 그리고 그 제품에 적절한 다른 재료들과 함께 포장된 제품이며,

(c) 변질을 막기 위해 통조림 속에 밀봉하기 전이나 후에 적절하게 열처리한 제품이다.

1.2 품종

통조림 완두콩은 적합한 변종품(재배물)은 어떤 것이라도 가능하며, 더 나아가 다음과 같이 분류된다.

1.2.1 주름진 씨(Wrinkled-Seed):

1.2.2 둥근 씨 또는 부드러운 씨(Round-Seeded or Smooth-Seeded)

1.2.3 기타 유형(1.2.1항과 1.2.2항의 종류들의 잡종 또는 교배종)

1.3 포장 종류

1.3.1 액체 매체가 사용될 때, “액체포장” 또는

1.3.2 액체 포장 매체가 제품의 총량의 20%를 초과하지 않고 통조림이 용기 속에서 높은 진공을 유지하는 조건하에 밀폐되었을 경우의 “진공포장” 또는 “진공 포장된 것”

2. 필수조성 및 품질요소

2.1 기본 재료

콩과 그 제품에 적합한 액체 포장매체이며 그리고 다른 기타 재료들은 다음과 같다.

2.1.1 다른 허용된 재료들

2.1.1.1 소금, 자당, 전화당, 포도당, 포도당 시럽, 건조 포도당 시럽

2.1.1.2 방향성 염향신료와 조미료: 야채의

줄기 또는 줄스 그리고 방향성 염향신료(상치, 양파, 당근, 기타): 하나 또는 그 이상의 야채로 이루어진 고명(상치, 양파, 당근, 녹색 혹은 붉은 색 후추 조각, 또는 이들의 혼합물)으로서 물기를 뺀 총 야채성분 함량은 최대 15%까지 가능하다: 박하향

2.1.1.3 버터나 다른 식용의 동·식물성 지방 또는 기름

버터가 첨가될 경우, 그 양은 완제품(총 내용물)의 3%이상이어야 한다.

2.1.1.4 진분—천연진분, 물리적 또는 효소적으로 변화시킨 진분—단, 버터나 다른 식용의 동·식물성 지방이나 기름이 재료일 때에 한함.

2.2 품질 기준

2.2.1 빛깔

인공적으로 채색한 통조림 콩을 제외하고, 콩의 색은 통조림 콩과 사용된 변종의 전형적인 특색을 지녀야 한다. 다른 허용된 재료나 첨가물을 포함하는 통조림 콩은 사용된 개개 물질에 비정상적인 변색 부분이 전혀 없을 때, 특징적인 색깔을 띠는 것으로 간주된다.

2.2.2 포장매체

특수 소오스와 함께 포장된 콩을 제외하고 포장매체는 액체가 20°C에서 콩과 분리되지 않을 정도로 점도가 강해서는 안된다.

그것은 제품과 전혀 다른 색이나 모양을 지니지 않은 것이어야 한다.

2.2.3 향미

통조림 콩은 제품과 전혀 다른 맛이나 향기가 없는 정상적인 맛과 향기를 지녀야 한다. 특수 성분이 가미된 통조림 콩은 콩과 다른 사용된 물질의 복합적인 맛을 지닌다.

2.2.4 조직과 성숙도

콩은 조직과 성숙도에 있어서 대체로 부드럽고 동질적이어야 한다. 알콜 불용성 고형분의 양은 모든 유형에서 21%를 초과하지 않아야 한다.

2.2.5 결합 및 허용치

통조림 콩에는 소량의 앙금이 포함될 수 있으며 결합은 다음에 기술되는 한계치를 초과해서는 안된다.

결 합

최대 허용치
(물기를 뺀 콩의 무게에 근거)

(a) 흠이 난 콩(Blemished Peas)(약간 비틀어지거	5%
-------------------------------------	----

1) 전 CAC/RS 58-1978 개정판.

- 나 얼룩진 콩들로 이루어짐)
- (b) 매우 흠이 난 콩 (Seriously blemished Peas) (모양이나 식용성이 손상될 정도로 심한 얼룩, 변색 또는 흠이 난(병충해로 인한 손상도 포함) 콩으로 이루어진 것) 1% m/m
- (c) 콩 조각(Pea fragments) (콩 조각으로 이루어진 것 : 분리되거나 별개의 자엽 : 으깨거나, 조각난 또는 파손된 자엽 : 이완된 껍질 : 껍질이 제거된 전반적으로 온전한 콩은 포함되지 않음) 10% m/m
- (d) 노란콩(Yellow Peas) (콩 전체가 완전히 노랗고 색이 아주 희미한 소위 “얇은 갈색” 콩이 아닌 비정상적인 콩) 2% m/m
- (e) 식물성(Extraneous Plant material)(덩굴이나 잎 또는 깍지 또는 의도적으로 첨가하지 않은 기타 무해한 식물 일부) 0.5% m/m
- 위의 결합들의 총합 12% m/m
- (a), (b), (c), (d), (e)

2.2.6 “결합있는 것”의 구분

2.2.1항에서 2.2.5항에 나타난 적격품질 요인의 하나 이상을 만족시키지 못하는 통조림은 “결합이 있는 것”으로 간주된다.

2.2.7 승인

2.2.6항에서 정의된 결합의 수가 포장식품에 대한 시료채취계획(1969) 중, 해당시료계획(AQL-6.5)(CAC/RM 42-1969 참조)의 허용치(c)를 초과하지 않는 경우, 대부분이 2.2.6항에서 언급된 적격품질 요인을 만족시키는 것으로 간주된다.

3. 식품첨가물

최대사용량

- 3.1** 글루타민산 GMP에 의해 제한됨.
모노나트륨¹⁾²⁾³⁾
- 3.2** 박하향(박하유) GMP에 의해 제한됨.
- 3.3** 색소
- 3.3.1** 타트라진 C119 140
 - 3.3.2** Brilliant Blue FCF CI 42 090
 - 3.3.3** 베타 카로틴
- 단독으로 또는 혼합하여 100mg/kg
- 3.4** 고형제
- 3.4.1** 염화칼슘
 - 3.4.2** 유산칼슘
 - 3.4.3** 글루콘산칼슘
- 완제품의 총칼슘량 350mg/kg
- 3.5** 식물성 검
- 3.5.1** 아라비아 검
 - 3.5.2** 카라기난
 - 3.5.3** 푸셀라난
 - 3.5.4** 구아 검
- 3.6** 펙틴¹⁾
- 3.7** 알긴산 염류(Ca, K, Na, NH₄) 프로필린 글리콜 알긴산 염류
- 3.8** 변형 전분
- 3.8.1** 산 처리된 전분
 - 3.8.2** 알칼리 처리된 전분
 - 3.8.3** 표백 전분
 - 3.8.4** 디스타치 포스페이트 (Sodium trime taphosphate treated)
 - 3.8.5** 디스타치 포스페이트, 포스페이트드
 - 3.8.6** 모노스타치 포스페이트
 - 3.8.7** 스타치 아세테이트
 - 3.8.8** 스타치 하이드로옥시프로필
 - 3.8.9** 스타치 에디페이트, 아세틸에이티드
 - 3.8.10** 디스타치 글리세롤, 하이드로옥시프로필
 - 3.8.11** 옥시다이즈 스타치
 - 3.8.12** 디스타치 포스페이트 (Phosphorous oxychloride)
- 단독으로 또는 혼합하여 3.5항에서부터 3.8항에 규정된 첨가물의 양 1% m/m

1) 일시적으로 승인됨.
2) 재고되어야 함.
3) 버터나 다른 식용 등·식물성 지방 또는 기름이 주성분일 때에만 사용할 수 있음.
1) 일시적으로 승인됨.

treated)

- 3.8.13 디스타치 포스페이트, 아세틸에이티드
- 3.8.14 디스타치 글리세롤 아세틸에이티드
- 3.8.15 디스타치 글리세롤

4. 오염물질

최 량

Sn으로 계산하여 250mg/kg¹⁾

5. 위 생

5.1 이 규격의 각 규정에서 다루어지는 제품은 국제식품규격위원회에 의해 권장된 과일 및 야채 통조림제품 위생에 관한 국제 규범에 따라서 제조되어야 한다. (CAC/RCP 2-1969 참조)

5.2 가능한 한 최대를 제조관리수칙에 따라 만들어 제품에 이상요인이 없도록 한다.

5.3 적절한 시료채취법 및 검사법으로 테스트를 거친 제품은

(a) 정상적인 보관상태에서 발아할 가능성이 있는 미생물을 가지고 있지 않을 것이며

(b) 건강에 해를 끼칠 정도로 많은 양의 미생물 대사생성물이 포함되어 있지 않을 것이다.

5.4 제품은 *Chlostridium Botulinum*의 모든 포자를 파괴하기에 충분한 가공 처리가 되어야 한다.

6. 무게 및 용량

6.1 용기의 용적

6.1.1 최소 용적

용기는 공으로 잘 채워져야 하며("진공포함" 종류 제외) 제품(포장매체 포함)은 용기의 물 수용량의 90% 이상을 차지해야 한다. 용기의 물 수용량은 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 양이다.

6.1.1.1 "결함있는 것"의 구분

6.1.1항의 최소 용량(용기 용적의 90%)의 요구를 만족시키지 못할 때, 용기는 "결함있는 것"으로 간주된다.

6.1.1.2 승인

6.1.1.1항에서 정의된 "결함있는 것"의 수가 포장식품에 대한 시료채취계획(1969) 속의 해당시료채취계획(AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969 참조)와

1) 이는 재고되어야 할 제한조건이다.

해당 허용치(c)를 초과하지 않는다면, 대부분이 6.1.1항이 요구조건을 만족시키는 것으로 간주된다.

6.1.2 최소 물기를 뺀 무게에 의한 적절한 충전(6.1.3항의 대체적 기준을 볼 것)

6.1.2.1 제품의 물기를 뺀 무게는 밀봉한 통조림에 가득 채울 수 있는 20°C의 증류수의 60% m/m이상이어야 한다.

6.1.2.2 승인

최소 물기를 뺀 무게에 대한 요구조건을 만족시키는 조건은 개개의 용기가 터무니없이 부족한 양을 가지지 않을 경우, 모든 검사대상 용기의 평균 물기를 뺀 무게가 최소 요구량 이상이면 된다.

6.1.3 물기를 뺀 무게 요건을 대신하는 적절한 충전(6.1.2항의 대체 기준을 볼 것)

6.1.3.1 통조림 용은 6.1.2항의 요건에 부합되는 것은 별개로 하고, 8.3항에 기술된 규정들에 일치할 경우, 적절히 채워진 것으로 간주된다.

6.1.3.2 승인

8.3항에 기술된 방법을 적용할 때, 6.1.3항의 기준을 만족시키지 못하는 통조림은 "결함이 있는 것으로 간주된다.

결함의 수가 포장식품에 관한 시료채취계획(1969) (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969 참조) 속의 해당 허용치(c)를 초과하지 않을 때, 대부분이 6.1.3항의 요건을 충족시키는 것으로 간주된다.

7. 표시

포장 식품의 표시에 대한 일반규격 1,2,4항 및 6항(코덱스 규격 1-1981 참조)과 함께 다음의 특별 규정이 적용된다.

7.1 식품명

7.1.1 제품명은 "완두(Peas)," "녹색 완두(Green Peas)," "원에 완두(Garden Peas)," "녹색 원에 완두(Green Garden Peas)," "덜 익은 완두(Early Peas)," "단 콩(Sweet Peas)," "작은 콩(Petit Paes)," 또는 제품을 판매하려는 국가에서 사용되는 이들을 대신할 수 있는 용어로 표기하여야 한다.

7.1.2 이름의 일부로서 또는 그 옆에 그 제품을 특징짓는 첨가된 소소스와 조미료 또는 향미료가 있을 경우에 이를 명시한다.

예: "×첨가" 또는 "×담금", 만일 "버터 소소스 첨가"라고 표기할 경우에는 사용된 지방은 오직 버터일 때에 한한다.

7.1.3 제품명에는 완두콩 유형이 포함될 수

있다.

“둥근 것”, “보드라운 것” 또는 “껍질이 제거된 것” 등을 적절하게 명시

7.2 성분표

성분에 대한 모든 목록은 포장식품의 표시에 대한 일반기준 3.2(c)항에 따라 비율이 많은 것부터 차례로 표지에 기입한다.

7.3 실중량

그 제품이 시판되는 국가의 요구에 따라 미터법(국제계량단위) 또는 파운드법, 또는 두 계량법을 모두 사용하여 중량을 표시한다.

7.4 이름과 주소

제조업자, 포장업자, 판매업자, 수입업자, 수출업자 또는 매각인의 이름과 주소를 명시한다.

7.5 원산지

7.5.1 제품의 원산지는 만일 그것을 기입하지 않을 때, 소비자를 오도하거나 속일 수 있는 경우에는 기입한다.

7.5.2 제품이 제 2국에서 가공되어 그 제품의 성질을 바꾸는 경우 그 가공을 행하는 국가가 표지에 원산지로 간주한다.

7.6 기타 명시사항

7.6.1 포장 종류

만일, 통조림 콩이 “진공 포장”인 경우 이 사실을 쉽게 식별할 수 있도록 표지에 명시한다.

7.6.2 크기 표시

크기명은 국제규약에 따라 표지에 기입할 수 있다.

8. 분석 및 시료채취 방법

8.1 시료채취 방법

시료채취는 포장식품에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획에 따른다. (1969) (AQL-6. 5) (CAC/RM 42-1969 참조)

8.2 물기를 뺀 무게 측정

FAO/WHO의 국제식품규격방법(가공 과일 및 야채에 대한 FAO/WHO 국제식품규격분석법, CAC/RM 36-1970, 물기를 뺀 무게 측정—방법 I)에 따른다. 그 결과는 밀봉한 용기가 최대로 함유할 수 있는 20°C 증류수의 양을 근거로 측정하여 %m/m로 나타낸다.

8.3 물기를 뺀 무게를 대신하는 적량 측정방법

FAO/WHO 국제식품규격방법(가공 과일 및 야채에 관한 FAO/WHO 국제식품규격분석법, 제 2집

물기를 뺀 무게를 대신하는 적량 측정, CAC/RM 45-1972)에 따른다. 그 결과는 적량 또는 비적량으로 표시한다.

8.4 알콜 불용성 고형분의 측정

FAO/WHO 국제식품규격방법(가공 과일 및 야채에 대한 FAO/WHO 국제식품규격분석법, 제 2집 알콜 불용성 고형분의 측정, CAC/RM 7-1972)에 따른다. 그 결과는 알콜 불용성 고형분의 %m/m로 표시한다.

8.5 칼슘 측정

FAO/WHO 국제식품규격방법(가공 과일 및 야채에 관한 FAO/WHO 국제식품규격분석법, 통조림 야채 속의 칼슘 측정 CAC/RM38-1970)에 따른다. 그 결과는 칼슘의 %m/m로 표시한다.

8.6 콩의 종류를 구분하는 방법

FAO/WHO 국제식품규격방법(가공 과일 및 야채에 관한 FAO/WHO 국제식품규격분석법, 제 2집, 콩의 유형분류법 CAC/RM48-1972)에 따른다. 그 결과는 밝혀진 콩의 종류로 표시한다.

8.7 통조림의 물 수용량 측정

FAO/WHO 국제식품규격방법(가공 과일 및 야채에 관한 FAO/WHO 국제식품규격분석법, 제 2집, 통조림의 물 수용량 측정 CAC/RM46-1972)에 따른다. 그 결과는 통조림이 지닐 수 있는 증류수의 부피로 표시한다.

**자두통조림(Canned Plums)에 관한
코덱스 규격¹⁾(법세계적 규격)**

1. 정 의

1.1 제품의 정의

자두통조림은 (a) *Prunus domestica* L. 과일의 특성과 일치하는 자두변종(재배종) *Prunus italica* L. 과일의 특성과 일치하는 양자두변종(재배종) *Prunus insititia* L. 과일의 특성과 일치하는 미라벨이나 담슨변종(재배종) 또는 *Prunus cerastera* Ehrb 과일의 특성과 일치하는 버찌자두변종(재배종)의 깨끗하고, 흠이 없으며 껍질을 제거하고 줄기를 포함한 기타 식물의 이물질을 제거한 열매를 통째로 또는 반으로 잘라서 만든 제품이며,

(b) 물이나 다른 적절한 액체포장매체—향미제가 첨가될 수도 있음—과 함께 포장된 제품이며,

(c) 통조림을 밀봉하기 전이나 후에 변질을 막기 위해 적절하게 열처리한 제품이다.

1.2 품 종

자두의 종류는 다음과 같이 분류된다.

- 1.2.1 노란 자두
- 1.2.2 빨간 자두
- 1.2.3 자주빛 자두
- 1.2.4 서양 자두
- 1.2.5 답슨
- 1.2.6 버찌 자두
- 1.2.7 미라벨

1.2.1, 1.2.2항 및 1.2.3항에 언급된 색은 껍질의 색을 뜻한다.

1.3 유형

1.3.1 씨가 있는 또는 씨를 뺀 껍질을 제거한 통째의 자두

1.3.2 씨가 있는 또는 씨를 뺀 껍질을 제거하지 않은 통째의 자두

1.3.3 반절(대략 두개의 똑같은 크기로 자른 것), 껍질과 씨를 제거한 것, 그리고

1.3.4 반절(대략 두개의 똑같은 크기로 자른 것)의 씨를 제거하고 껍질을 그대로 둔 것.

2. 필수조성 및 품질요소

2.1 충전액

2.1.1 자두통조림의 포장매체는 다음과 같이 분류된다.

2.1.1.1 물-물이 유일한 포장매체일 경우

2.1.1.2 과일쥬스-자두쥬스 또는 그에 상응하는 다른 과일쥬스가 유일한 포장매체일 경우

2.1.1.3 물과 과일쥬스(들)-물과 자두쥬스 또는 물과 다른 어떤 단일의 과일쥬스, 또는 물과 둘 이상의 과일쥬스가 포장매체일 경우

2.1.1.4 혼합과일쥬스-자두를 포함하여 둘 이상의 과일쥬스들이 포장매체일 경우

2.1.1.5 당분첨가-위의 포장매체는(2.1.1.1~2.1.1.4항) 다음중 하나 이상의 당분을 가질 수 있다. 자당, 전화당시럽, 포도당, 건조 포도당 시럽, 포도당시럽

2.1.2 당분이 첨가되는 경우 포장매체의 분류

2.1.2.1 당분이 자두쥬스나 다른 과일쥬스들에 첨가될 때, 액체매체는 15° Brix 이상 되어야 하며 다음과 같은 농도를 기준으로 분류된다.

약간 감미된 (과일이름) 쥬스—15° Brix 이상

매우 감미된 (과일이름) 쥬스—19° Brix 이상

2.1.2.2 당분이 물이나 물과 자두쥬스 또는 물과 과일쥬스들에 첨가될 때, 액체매체는 다음과 같은 농도를 기준으로 분류된다.

기본시럽농도

묽은 시럽—15° Brix 이상

진한 시럽—19° Brix 이상

2.1.3 기타 포장매체

판매국에서 금지하지 않을 때, 다음의 포장매체가 사용될 수 있다.

약간 감미된 물	} 11° Brix~15° Brix
약간 감미한 물	
매우 묽은 시럽	
매우 진한 시럽	25° Brix 이상

2.1.4 감미한 쥬스나 시럽의 농도는 평균 시료로 측정되며, 다음 범주의 최소치보다 더 낮은 Brix정도를 가지는 통조림이 있어서는 안된다.

2.2 품질기준

2.2.1 빛깔

인공적으로 채색한 자두통조림을 제외하고, 자두는 사용된 품종의 전형적이고 정상적인 색을 지녀야 한다.

2.2.2 향미

자두통조림은 제품에 다른 맛이나 향이 없는 정상적인 맛과 향기를 지녀야 한다. 특정 향미료가 가미된 자두통조림은 자두와 사용된 다른 물질의 복합적인 맛을 지녀야 한다.

2.2.3 조직

자두는 대체로 조직이 동일해야 하며 너무 단단해도 너무 부드러워도 안된다.

2.2.4

자두통조림은 다음의 한계치 내에서 결함이 없어야 한다.

결함

(a) 흠이 있는 자두

(곤충, 마찰 또는 병으로 인해 손상되거나 또는 단단한 고무에 의해 영향을 받게 되거나, 또는 모양이나 식용성이 질적으로 손상될 정도로 변색된 자두로 구성됨)

(b) 으깨진 또는 파손된 과일 (유형에 따라 다음과 같이 구분; 전체형-과일의 정상적인

최대허용치

물기를 뺀 자두
30%/m

물기를 뺀 자두
25%/m

1) 전 CAC/RS 59-1972, 개정판

모양이 심하게 손상될 정도로
구부러지거나 파손된 자두
반절형—자두 반쪽의 50%보다
더 작은 정도로 손상되거나 찢어
진 반쪽 자리의 자두)

위의 결합 (a)와 (b)의 총합.....물기를 뺀 자두
35%*m/m*

(c) 식물성 이물질 물기를 뺀 자두
(자두나무나 또는 기타 유해한 200g당 1개
식물질로부터 기인된 줄기 (평균치에 근거)
로 구성)

(d) 전체형에서의 헐거운 씨 물기를 뺀 자두
500g당 3개(평균
치에 근거)

(e) 씨를 뺀 전체형과 반절 물기를 뺀 자두
형 500g당 2개(평균
치에 근거)

2.2.5 “결합이 있는 것”의 구분

2.2.1~2.2.4항에 기술된 적격 품질요인중 하나 이상을 만족시키지 못하는 통조림은(평균치에 근거한 식물성 이물질과 씨물질은 제외) “결합이 있는 것”으로 간주된다.

2.2.6 승 인

다음과 같은 경우에는 대부분이 2.2.5항에서 언급된 적격품질 요구에 부응하는 것으로 간주된다.

(a) 평균치에 준하지 않는 요구에 대하여 2.2.5항에 정의된 “결합 있는 것”의 수가 포장식품에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획(1969)(AQL-6.5)(CAC/RM 42-1269, 참조)의 해당허용치(c)를 초과하지 않을 때 :

(b) 시료 평균치에 근거한 요구사항을 준수할 때,

3. 식품첨가물

3.1 색 소

최대사용량

“붉은 색” 또는 “자주색” 자
두에만 적용

3.1.1 Erythrosine—CI 45430 } 단독으로 또
3.1.2 Ponceau 4R¹⁾—CI 16255 } 는 혼합하여
완제품의 300mg/kg

3.2 향미료

독성물질로 알려진 것들을 제외한다 }
천연향미료 또는 그와 동일한 합성물질 } GMP에 의해
제한

4. 위 생

4.1 이 규격의 각 규정에서 다루어지는 제품은 국제식품규격위원회에서 권장한 통조림 과일 및 야채제품 위생에 관한 국제규범에 따라서 마련되어야 한다. (CAC/RCP 2-1969, 참조)

4.2 가능한 한 최대로 제조관리수칙에 따라 만들어 제품에 이상요인이 없도록 한다.

4.3 적절한 시료채취 및 검사법으로 테스트를 거친 제품은 :

(a) 정상적인 보관상태에서 발아할 가능성이 있는 미생물은 가지고 있지 않을 것이며,

(b) 건강에 해를 끼칠 정도로 많은 양의 미생물 대사생성물이 포함되어 있지 않을 것이다.

5. 무게 및 용량

5.1 용기의 용적

5.1.1 최소용적

용기는 자두로 잘 채워져야 하며, 제품(포장매체 포함)은 용기의 물 수용량의 90% 이상을 차지해야 한다.

용기의 물 수용량은 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 양이다.

5.1.2 “결합있는 것”의 구분

5.1.1항의 최소용량(용기면적의 90%)의 요구를 만족시키지 못하는 용기는 “결합이 있는 것”으로 간주된다.

5.1.3 승 인

5.1.2항에서 정의된 “결합있는 것”의 수가 포장식품에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획(1969)(AQL-6.5)(CAC/RM 42-1969, 참조)의 해당 허용치(c)를 초과하지 않을 때에는 5.1.1항의 요구조건을 만족시키는 것으로 간주된다.

5.1.4 최소 물기를 뺀 무게

5.1.4.1 제품의 물기를 뺀 무게는 밀봉한 통조림이 최대로 함유할 수 있는 20°C의 증류수 무게를 근거로 측정하여 다음의 한계치 이상이어야 한다.

전체형	50%
반절형	55%

5.1.4.2 최소 물기를 뺀 무게에 대한 요구를 만족시키는 조건은 개개의 용기가 터무니없이 부족한 양을 가지고 있지 않을 경우, 모든 검사대

1) 일시적으로 승인됨.

상 용기의 평균 물기를 뺀 무게가 최소요구량 이상 이면 된다.

6. 표 시

포장식품의 표시에 대한 일반기준 1,2,4항 및 6항(국제규격 1-1981 참조)과 함께 다음의 특별규정이 적용된다.

6.1 식품명

6.1.1 제품명은 (a) “노란색”, “황금색”, “붉은색”, “자주색” 또는 재배종의 특별명을 수반한 “자두”이어야 하며, 혹은 (b) 1.1항에 특별히 기술된 재배종에 해당할 경우, “서양자두”, “담슨자두” “비찌자두” 또는 “미라벨자두” 등으로 표기하여야 한다. 단, “서양”, “담슨”, “미라벨”의 제품명에 “자두”라는 말을 생략해도 소비자가 오도하거나 속을 우려가 없는 나라에서는 “자두”라는 말을 덧붙일 필요가 없다.

6.1.2 제품의 유형을 제품명의 일부로서 또는 그 옆에 적절히 명시한다.

(a) “씨를 제거한 전체”, “전체”, “반절” 등의 유형

(b) 껍질의 제거여부에 대한 말

6.1.3 포장매체를 제품명의 일부로서 또는 그 옆에 적절히 명시한다.

6.1.3.1 포장매체가 물 또는 물과 자두주스 또는 물과 한 종류 이상의 과일주스(물이 주를 이루는)로 구성될 경우, 포장매체는 다음과 같이 명시된다.

“물에 담금” 또는 “물과 함께 포장된”

6.1.3.2 포장매체가 자두주스 또는 기타 한 종류의 과일주스로만 이루어진 경우 다음과 같이 명시한다.

“자두주스 함유” 또는 “(과일이름) 주스 함유”

6.1.3.3 포장매체가 자두주스를 포함하여 둘 이상의 과일주스로 이루어진 경우 다음과 같이 명시한다.

“(과일이름)주스에 담금” 또는

“과일주스” 또는

“혼합과일주스”

6.1.3.4 설탕이 자두주스나 다른 과일주스에 첨가될 때, 포장매체는 다음과 같이 명시한다.

“약간 감미된(과일이름) 주스” 또는

“매우 감미된(과일이름) 주스”

“약간 감미된 과일주스” 또는

“매우 감미된 혼합과일주스”

6.1.3.5 당분이 물 또는 물과 함께 한 종류의 과일주스(자두주스를 포함하여), 또는 물과 둘 이상의 과일주스에 첨가될 때, 포장매체는 다음과 같이 명시한다.

“물은 시럽”, “진한 시럽”, “약간 감미된 물” 또는

“약간 감미한 물”, “매우 묽은 시럽”, “매우 진한 시럽”

6.1.3.6 포장매체속에 포장매체의 용량으로 50% 이상의 과일주스가 포함되는 물과 자두주스 또는 물과 한 종류 이상의 과일주스가 포장매체를 이루는 경우, 포장매체는 그러한 과일주스를 다량으로 함유하고 있음을 암시할 수 있도록 표기한다.

예를 들면 :

“자두주스와 물”

“(과일이름)주스와 물”

6.1.4 제품의 특징을 이루는 첨가향미료도 식품명의 일부로서 또는 그 옆에 명시한다. 예를 들면, “X첨가”라고 적절하게 명시

6.2 성분표

성분에 대한 모든 목록은 포장식품의 표시에 대한 일반기준 3.2(c)항에 따라 비율이 많은 것부터 차례로 표시한다.

6.3 실증량

그 제품이 시판되는 국가의 요구에 따라 미터법(국제계량단위) 또는 파운드법 또는 두 계량법을 모두 사용하여 증량을 표시한다.

6.4 이름과 주소

제조업자, 포장업자, 판매업자, 수입업자, 수출업자 또는 매각인의 이름과 주소를 명시한다.

6.5 원산지

6.5.1 제품의 원산지는 만일 그것을 기입하지 않을 때, 소비자를 오도하거나 속일 수 있는 경우에는 기입한다.

6.5.2 제품이 제 2국에서 가공되어 그 제품의 성질을 바꾸는 경우 그 가공을 행하는 국가가 표시상에 원산지로 간주된다.

- 1) “황금색”이라는 말은 영문판에만 적용되며, 이 말이 사용되는 나라에서만 “노란색”의 대응어로 허용된 말이다.

<42면에 계속>