

# 國際食品規格

## 調 査 部

### 복숭아통조림(Canned Peaches)에 대한 코덱스 규격<sup>1)</sup>(법세계적 규격)

#### 1. 정 의

##### 1.1 제품의 정의<sup>2)</sup>

복숭아 통조림은

(a) *Prunus persica* L. 과일의 특성과 일치하는 것 중 넥타린종(Nectarine)을 제외한 상업 통조림용의 껍질을 벗기고 줄기를 제거한 신선한 또는 냉동된 또는 전에 통조림된 적이 있는 잘 익은 복숭아로부터 만들어진 제품이다.

(b) 적절한 충전액(당액), 영양 감미제 그리고 필요에 따라 조미료 또는 향신료가 첨가된 제품이며,

(c) 변질을 막기 위해 용기속에 밀봉 전 또는 후에 적당히 열처리된 제품이다.

##### 1.2 종 류

복숭아의 종류는 다음과 같이 크게 분류된다.

1.2.1 제핵—씨가 몸체에서 분리되어 있는 것.

1.2.2 짐핵—씨가 몸체에 달라 붙어 있는 것.

##### 1.3 빛깔종류

복숭아는 품종에 따라서 다음과 같이 구분된다.

1.3.1 황도—주색이 엷은 노란색에서 매우 붉은 오렌지 색에 이르는 형

1.3.2 백도—주색이 흰색에서 황백색에 이르는 형

1.3.3 홍도—주색이 엷은 노란색에서 붉은 오렌지에 이르는 형과 핵상 부위의 붉은색과는 다른 다양한 붉은색을 띠는 형

1.3.4 청도—주색이 완전히 익었을 때 엷은

1) 이전 CAC/RS 14-1969. 개정 1.

2) 넥타린(Nectarine)은 가공시에만 제외됨.

녹색에서 녹색에 이르는 형

##### 1.4 유 형

1.4.1 완전형 : 씨가 있는 완전한 복숭아

1.4.2 반으로 잘린형 : 대략 똑같은 크기의 두 부분으로 나누어지고 씨가 없는 것

1.4.3 4등분된 형 : 대략 똑같은 크기의 4부분으로 나누어지고 씨가 없는 것.

1.4.4 얇게 자른 형(Sliced) : 씨가 없고 새끼 모양으로 잘린 것.

1.4.5 주사위형(Diced) : 씨를 빼고 입방체 모양으로 잘린 것.

1.4.6 조각형(Pieces)(혹은 불규칙한 조각) : 씨를 빼고 불규칙한 크기와 모양인 것.

##### 1.5 포장의 종류

1.5.1 보통포장 : 액체충진물을 첨가.

1.5.2 고체포장 : 유동성 있는 액체가 거의 없이 실제로 거의 과일로 채워진 형

#### 2. 필수조성 및 품질요소

##### 2.1 포장 내용물

2.1.1 포장매체가 사용되는 경우, 다음과 같은 것으로 이루어져야 한다.

2.1.1.1 정제수—정제수가 유일한 포장매체인 경우

2.1.1.2 과즙—복숭아쥬스나 다른 과즙이 유일한 포장매체인 경우

2.1.1.3 물과 과즙—물과 복숭아 쥬스 또는 물과 복숭아가 아닌 과즙 혹은 물과 둘 이상의 과즙이 포장매체가 되는 경우

2.1.1.4 혼합과즙—복숭아를 포함하여 둘 또는 그 이상의 과즙이 포장매체를 이루는 경우

2.1.1.5 설탕첨가—앞에서 언급하는 중간 포장물이(2.1.1.1항에서 2.1.1.4항까지) 다음 중 하

나 이상의 것과 함께 첨가된 경우 : 설탕, 전화당시럽, 포도당, 건조포도당시럽, 포도당시럽

**2.1.2 설탕이 첨가될 때 포장매체의 분류 기준**

**2.1.2.1** 설탕이 복숭아 주스나 다른 과즙에 첨가될 때, 포장매체는 14°Brix 이상이 되어야 하며 농도에 따라 다음과 같이 분류될 것이다.

- 약간 달게한(과일명)주스—14°Brix 이상
- 매우 달게한(과일명)주스—18°Brix 이상

**2.1.2.2** 설탕이 물 또는 물과 복숭아 주스 또는 물과 다른 과즙에 첨가될 때 액체매체는 농도에 따라 다음과 같이 분류된다.

- 기본시럽농도
- 묽은시럽 : 14°Brix 이상
- 진한시럽 : 18°Brix 이상

**2.1.3 부포장 매체**

판매국에서 금지하지 않을 경우, 다음의 포장매체가 사용될 수 있다.

- 약간 달게한 물
- 약간 달게된 물 } —10°Brix 이상 14°Brix 미만
- 매우 묽은 시럽 }
- 매우 진한 시럽—22°Brix 이상

**2.1.4** 가당된 주스나 시럽의 농도는 평균 시료로 측정된다. 그러나 Brix값은 최소치 보다 낮아서는 안된다.

**2.2 기타재료**

영양 감미제, 조미료, 식초, 복숭아씨, 복숭아핵

**2.3 품질 기준**

**2.3.1 정 의**

**2.3.1.1** 흠 : 전체 빛깔과 명확히 구별되고 복숭아에 스며들 여지가 있는 표면의 변색과 반점, 예를 들면 흠, 딱지 또는 검은 얼룩.

**2.3.1.2** 손상부위 : 액체매체포장에서 온체, 반으로 잘린, 4등분된 복숭아 통조림의 경우에만 결점으로 간주됨. 각종의 통조림은 일정한 부위로만 만들어져야 하며, 그 총량이 복숭아 한개의 완전한 크기가 될 때 한 단위로 간주한다.

**2.3.1.3** 과피 : 복숭아에 붙어 있거나 떨어진 채 통조림 속에서 발견되는 것.

**2.3.1.4** 씨(핵) : 완전품일 경우와 전체 복숭아씨 또는 복숭아핵이 조미성분으로 사용될 경우를 제외하고 모든 유형에서 결함으로 간주된다.

씨에는 성숙한 씨알을 포함하여 딱딱하고 예리한 씨와 씨 조각들이 포함된다. 최대 크기가 5mm 이

하로 예리한 부분이나 자이 없는 아주 작은 씨 조각들은 무시된다.

**2.3.1.5** 다모 : 액체매체포장에서 완전한, 반으로 잘린, 4등분된 복숭아 통조림의 경우에만 결함으로 간주된다. 지나치게 손질이 되었거나 외관을 그르치는 표면에 난 큰 구멍 등이 포함된다.

**2.3.2 빛 갈**

제품의 색은 정상적인 빛갈 유형에 속해야 한다. 씨에 가까운 것 또는 그 일부, 그리고 통조림한 후에 약간 변색될 수 있는 부분들은 정상적인 빛갈로 간주된다.

특수성분을 함유하고 있는 통조림 복숭아는 사용된 개별성분에 비정상적인 변색이 전혀 없을 때 그 독특한 색을 지닌 것으로 간주된다.

**2.3.3 향 미**

통조림 복숭아는 그 제품과 동떨어진 맛이나 향기가 없는 정상적인 맛과 향기를 지녀야 한다. 그리고 특수한 재료를 포함한 복숭아 통조림은 복숭아와 사용된 그 물질의 맛이 복합된 것이어야 한다

**2.3.4 조 직**

복숭아는 다육질이고 그 유연성으로 변형되기 쉬운 것이지만, 그러나 액체매체포장속에서 무르거나 너무 딱딱해서는 안되며, 고체포장속에서도 너무 딱딱해서는 안된다.

**2.3.5 크기의 동일성**

**2.3.5.1** “완전한, 반으로 잘린, 4등분된 형”- 크기가 거의 동일한 단위들의 총 95%중 가장 큰 단위의 무게는 가장 작은 단위의 무게의 두배를 초과하지 않아야 한다. 그러나 20개 이하에서는 한계 정도는 무시해도 좋다. 한 단위가 통조림 속에서 부서진 경우, 그 조각들을 모은 것은 한 단위로 간주된다.

**2.3.5.2** “기타 유형”- 크기가 동일할 필요는 없다.

**2.3.6 결 함**

제품은 이물질, 씨부분, 껍질, 흠난 것 그리고 부서진 것 등을 함유해서는 안된다. 다음에 나타나는 일반적인 결과들은 기준 한계치를 넘어서는 안된다.

결 함	액체매체포장	고 체 포 장
흠과 다모	30%	500g당 3단위
부서진 것 (온체 2등분된 것, 4등분된 것)	5%	(해당없음)

결 합	액체매체포장	고 체 포 장
과피(평균)	1kg당 15cm <sup>2</sup> 이하의 집결 부위	1kg당 30cm <sup>2</sup> 이하의 집결 부위
씨물질(평균)	5kg당 1개의 씨 또는 그에 상당한 것 <sup>1)</sup>	5kg당 1개의 씨 혹은 그에 상당한 것 <sup>1)</sup>

### 2.3.7 “결합있는 것”의 구분

세부항목(2.3.2항에서 2.3.6항까지)에 나타나는 적격품질 요구 사항의 하나 또는 그 이상에 부합하지 못하는 통조림은(평균치에 준하는 과피와 씨의 제외) “결합이 있는 것”으로 간주된다.

**2.3.8 승인:** 다음과 같은 경우에는 대부분이 2.3.7항에서 언급된 적격품질 요구에 부응하는 것으로 간주된다.

(a) 평균치에 준하지 않는 요구에 대해서는 2.3.7항에서 정의된 “결합있는 것”의 수가 포장식품에 대한 FAO/WHO 국제 식품규격 시료채취 계획의 해당 허용치(c)를 초과하지 않을 때(1969)(AQL-6.5)(CAC/RM 42-1969 참조) 그리고

(b) 시료 평균치에 근거한 요구사항을 준수할 때

### 3. 식품 첨가물

#### 항 미 료

#### 최대사용량

- 3.1** 천연과일 에센스 GMP에 의해 제한됨.  
**3.2** 독성물질이라고 알려진 것들을 제외할 기타 천연조미료와 GMP에 의해 제한됨. 그와 유사한 합성제<sup>2)</sup> 산화방지제  
 L-아스코르빈산 완제품중 550mg/kg

### 4. 위 생

**4.1** 이 규격의 규정에서 다루어지는 제품은 과일 및 야채 통조림제품에 관한 국제위생법규에 따라서 제조되도록 권장된다.(CAC 및 RCP 2-1969 참조)

**4.2** 가능한 한 제조관리수칙에 따라 만들며, 제품에 이상요소가 없도록 한다.

**4.3** 적절한 시료채취 및 검사법으로 테스트를

- 1) 허용할 수 있는 한 개의 씨란: 완전한 한 개의 씨, 또는 한 개의 씨의 1/2이 없는 커다란 조각, 또는 합한 것이 1/2을 초과하지 않는 세 개의 작은 조각 등을 말한다.
- 2) 잠정적으로 인정된 것.

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. 무게 및 용량

#### 5.1 용기의 용적

##### 5.1.1 최소 용적

용기는 복숭아로 잘 충전되어야 하고 제품(포장매체 포함)은 용기의 90% 이상을 차지해야 한다. 용기의 물 수용량은 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 양이다.

##### 5.1.2 “결합”의 구분

5.1.1항의 최소용량(용기용적의 90%)의 요구를 만족시키지 못하는 용기는 “결합이 있는” 것으로 간주된다.

##### 5.1.3 승 인

5.1.2항에서 정의된 “결합”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 용기가 다음과 같이 취하는 20°C 증류수의 무게에 근거로 한다. 단, 그 요구조건이 “완전한 유형”에는 적용되지 않는다.

	진한 시럽과 매우 진한 시럽	물은 시럽과 매우 묽은 시럽	고체포장
씨를 제거하지 않은 것	57%	59%	84%
씨를 제거한 것	54%	56%	82%

**5.1.4.2** 최소 물기를 뺀 무게에 대한 요구를 만족시키는 조건은 개개의 용기가 터무니 없이 부족한 양을 가지고 있지 않을 경우, 모든 검사대상 용기의 평균 물기를 뺀 무게가 최소요구량 이상이면 된다.

### 6. 표 시

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

#### 6.1 식품명

6.1.1 제품의 이름에 다음 사항을 포함시킨다.

(a) “복숭아”

(b) 그 제품을 특징짓는 어떤 감미료의 명시, 예를 들면 “X첨가”

(c) 종류: “씨를 제거한 것” 또는 “씨를 제거하지 않은 것”이라고 명시한다.

6.1.2 다음은 이름의 일부로서 포함시키거나 제품명 가까이에 표시한다.

(a) 빛깔유형: “황도”, “백도”, “홍도”, 또는 “청도”라고 적절하게 명시한다.

6.1.3 다음은 소비자가 쉽게 식별할 수 있도록 표지에 명시한다.

(a) 유형: “완전형”, “이등분된 형”, “사등분된 형”, “얇게 저민것”, “주사위 모양”, “조각형” 또는 “불규칙한 모양의 조각형”

(b) 포장종류: “고체포장” 등

6.1.4 포장매체는 이름의 일부로서 또는 그 이름 가까이에 명시한다.

6.1.4.1 포장매체가 물 또는 물과 복숭아주스 또는 물과 하나 혹은 그 이상의 과즙으로 이루어진 경우 포장매체는 다음과 같이 명시된다. “물과 함께” 또는 “물과 함께 포장”

6.1.4.2 포장매체가 단지 복숭아주스 또는 어떤 다른 한가지 과즙으로 이루어진 경우 다음과 같이 명시한다.

“복숭아주스입” 또는 “X주스입”

6.1.4.3 포장매체가 복숭아주스를 포함해서 둘 또는 그 이상의 과일주스로 이루어진 경우, 다음과 같이 명시한다.

“X주스입” 또는 “과일주스입” 또는 “혼합과일주스입”

6.1.4.4 설탕이 복숭아주스 또는 다른 과즙과 함께 첨가될 때 포장매체는 다음과 같이 명시된다.

“뽕은(과일이름)주스” 또는 “진한(과일이름)주스” 또는 “뽕은과즙” 또는 “진한혼합과즙”

6.1.4.5 설탕이 물 또는 물과 단일과즙(복숭아주스 포함) 또는 물과 둘 이상의 과즙에 첨가될 때 다음과 같이 명시된다.

“뽕은시럽” 또는 “진한시럽” 또는 “저가당 시럽” 또는 “뽕은시럽” 또는 “매우 진한시럽”

6.1.4.6 포장매체가 물과 복숭아주스 또는 물과 하나 또는 그 이상의 과즙으로 이루어져 있고 그 중 과즙이 당액의 50% 이상을 차지할 경우, 그

러한 과즙이 주를 이룬다는 점을 명시하여야 한다. 예를 들면

“복숭아주스와 정제수” 또는 “(과일이름)주스와 정제수”

## 6.2 성분표

6.2.1 포장식품의 표지에 관한 일반기준 3.2.

(b) 및 (c)항(코덱스 규격 1-1981 참조)에 따라 고비율순으로 표지에 기입하되, 단, 수분은 기입할 필요가 없다.

6.2.2 아스코르빈산이 변색을 막기 위해 첨가된 경우엔 성분표에 아스코르빈산이라고 기입한다.

## 6.3 실증량

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

## 6.4 이름과 주소

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

## 6.5 원산지

6.5.1 제품의 원산지는 그것을 생략할 때 소비자를 오도하거나 속일 수 있는 경우에 명시한다.

6.5.2 제품이 제 2국에서 가공되어 그 제품의 상질을 바꾸게 되는 경우, 그 가공을 행하는 국가가 표지상에 원산지로 간주된다.

## 7. 분석 및 시료채취 방법

### 7.1 시료채취방법

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

### 7.2 물기를 뺀 무게측정

FAO/WHO 국제식품규격방법(가공과일 및 야채에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법 CAC/RM 37-1970, 물기를 뺀 무게측정—방법 I)에 따른다. 결과는 밀봉한 용기가 최대로 함유될 수 있는 20°C 증류수의 양을 근거로 측정하여 % m/m로 나타낸다.

### 7.3 시럽측정(굴절계 방법)

A.O.A.C.(1965) 방법(A.O.A.C.의 공식분석방법 1965.29.011: 견고품)에 따라 굴절계를 사용하여 측정한다. 그 결과는 20°C 정도로 온도를 조절하여 설탕의 %m/m(“Brix단위”)로 표시한다.

**그рей프 후르트 통조림(Canned Grapefruit)에 대한 코덱스 규격<sup>1)</sup>**  
(법세계적 규격)

액 체 매 체	Brix 농도
약간 달게 한 시럽	12° Brix 이상
푹은 시럽	16° Brix 이상
진한 시럽	18° Brix 이상

**1. 정 의**

**1.1 제품의 정의**

그рей프 후르트 통조림은 (a) Citrus Paradisi Macfadyen의 과실이 갖는 특성에 일치하는 온전하고 잘 익은 그рей프 후르트에서 만들며, (b) 그 상품에 알맞는 적절한 액체 포장 매체, 영양 감미제, 그리고 적절한 조미료 또는 향미료와 함께 포장된 것이며, (c) 변질을 막기 위하여 통조림 속에 밀봉되어지기 전이나 후에 적절하게 열처리된 것이다. 가공전에 적절하게 세척되고 껍질을 벗겨야 하며, 속껍질, 씨, 그리고 그 속은 완전히 제거되어야 한다.

**1.2 빛깔 종류**

**1.2.1** 흰색—백육종으로 만들어진다.

**1.2.2** 핑크색—담홍 육종으로 만들어 진다.

**1.3 유 형**

그рей프 후르트 통조림—내용단위

**1.3.1** 마디(Section) 또는 쪽(segment)

**1.3.2** 마디 또는 쪽의 조각

**2. 필수 조성과 품질 요소**

**2.1 포장내용물**

**2.1.1** 그рей프 후르트 통조림은 다음의 어느 하나와 함께 포장된다.

**2.1.1.1** 물—물이나 물과 과즙의 혼합물(50% 이하의 과즙)이 액체포장매체가 된다.

**2.1.1.2** 과즙—그рей프 후르트 주스가 유일한 액체포장매체로 그것에 물이 직접 혹은 간접적으로 첨가되지 않는 것.

**2.1.1.3** 과즙과 물—그рей프 후르트 주스와 물이 50% 이상의 과즙과 함께 액체포장매체로 되어 있는 것.

**2.1.1.4** 시럽—물과 설탕, 전화당, 포도당, 포도당 시럽, 또는 건조 포도당 시럽 등이 액체포장매체로 구성된 것을 말하며, 다음에 나타난 농도에 근거하여 분류된다.

**2.1.2** “컷—아웃(Cut-Out)” 농도 평균치로 측정되며 아래의 분류치보다 낮은 Brix치를 갖는 용기는 제외한다.

**2.2 기타 재료**

해몬 주스, 후추

**2.3 품질 기준**

**2.3.1 정 의**

**2.3.1.1** 완전형(While Segment): 그 길이가 본래의 한쪽의 외경상 길이의 적어도 75%가 되도록 절단된 부분, 한 군데에서만 갈라지고 잘 갈라지지 않는 마디는 완전한 것으로 간주되지만 섬유질이나 막으로 연결된 부분들은 완전한 것으로 간주되지 않는다.

**2.3.1.2** 발아한 씨: 치수가 9mm 이상인 씨

**2.3.2 빛 깔**

적절하게 가공 처리된 그рей프 후르트의 독특한 색을 띤다.

**2.3.3 향 미**

그рей프 후르트 통조림은 그 제품과 아주 다른 맛이나 향기가 없어야 하며, 특수 재료를 지닌 그 레이프 후르트 통조림은 그 레이프 후르트와 사용된 다른 물질의 맛을 복합적으로 내야 한다.

**2.3.4 조 직**

조직은 견고하고 그 제품의 독특한 성질을 지녀야 하며, 제품의 외관이나 식용 여부에 영향을 끼치는 건조 세포나 섬유 세포가 전혀 없어야 한다.

단편(Segment)들은 분산될 염려가 없어야 한다.

**2.3.5 완전성**

마디나 단편의 유형에서 물기를 뺀 과일의 무게 65% 이상인 것이 완전한 것이어야 한다.

**2.3.6 결 함**

완제품은 껍질, 씨 또는 속과 같은 이물질이 전혀 배제된 채로 제조되어야 하며, 이 규격에 특별히 언급되지 않은 결함이라 할지라도 지나치게 많은 양을 지녀서는 안된다. 일반적인 결함들은 다음의 한계치를 넘어서는 안된다.

**2.3.6.1** 껍질로 덮여 있는 전체 표면은 총량의 매 500g당 20cm<sup>2</sup>를 넘지 않는다.

**2.3.6.2** 발아된 씨는 총량의 매 500g당 4개

1) 이전 CAC/RM 15-1969.

를 넘지 않는다.

**2.3.7 “결함 있는 것”의 구분**

2.3.2항에서 2.3.6항에 명시된 것처럼 적격품질요건의 하나 또는 그 이상을 만족시키지 못하는 용기는 “결함있는 것”으로 간주한다.

**2.3.8 승 인**

2.3.7항에서 정의된 “결함있는 것”의 수가 “포장 식품에 대한 시료채취계획(1969)”중, 해당 시료채취계획(AQL-6.5)의 허용치(C)를 초과하지 않는 경우, 대부분이 2.3.7항에서 언급된 적격 품질요건을 만족시키는 것으로 간주된다.

**3. 식품 첨가물**

**3.1 고형제**

염화칼슘) 단독으로 또는  
젖산칼슘) 혼합하여 사용

최대사용량

완제품속의 첨가된  
칼슘염에서 추출된  
칼슘 0.035%

**3.2 향미료**

독성물질로 알려진 것을  
제외하고 천연 감미제와  
그와 대등한 합성제<sup>1)</sup>

GMP에 의해 제한

**3.3 산미료**

구연산

GMP에 의해 제한됨.

**4. 위 생**

**4.1** 이 규격에서 규정된 제품은 국내 식품규격위원회가 권장하는 통조림, 과일 및 야채 제품의 위생법에 대한 국제규격에 따라 제조되어야 한다. (CAC/RCP 2-1969 참조)

**4.2** 가능한 한 최대한으로 제조관리수칙을 거쳐 제품에 이상요소가 없도록 한다.

**4.3** 적절한 시료채취 및 검사법으로 테스트를 거친 제품은

(a) 정상적인 보관상태에서 발아할 여지가 있는 미생물을 가지고 있고

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

**5. 무게 및 용량**

**5.1 용기의 용적**

**5.1.1 최소 용적**

용기는 그레이프 후르트로 잘 채워져야 하며, 제품(포장매체 포함)은 용기의 물 수용량의 90% 이

1) 잠정적으로 인정됨.

상을 차지해야 한다.

용기의 물 수용량이란 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 양을 말한다.

**5.1.2 “결함 있는 것”의 구분**

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

**5.1.3 승 인**

5.1.2항에서 정의된 “결점있는 것”의 수가 포장 식품에 대한 시료채취계획(1969) 속의 해당 시료채취계획(AQL-6.5)의 해당 허용치 (C)를 초과하지 않는다면 제품이 5.1.1항의 요구를 만족시키는 것으로 간주한다.

**5.1.4 최소 물기를 뺀 무게**

**5.1.4.1** 제품의 물기를 뺀 무게(수분을 뺀 나머지 분량)는 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 무게의 50% 이상이 되어야 한다.

**5.1.4.2** 최소 물기를 뺀 무게에 대한 요구를 만족시키는 조건은, 개개의 용기가 터무니 없이 부족한 양을 가지고 있지 않을 경우, 모든 검사 대상 용기의 평균 물기를 뺀 무게가 최소 요구량 이상이던 된다.

**6. 표 시**

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

**6.1 식품명**

**6.1.1** 제품의 이름에 다음 사항을 포함시킨다.

(a) “그레이프 후르트”

(b) 만일 그레이프 후르트가 핑크빛이면, “핑크빛”이라는 빛깔유형

**6.1.2** 다음 사항을 제품명의 일부로 또는 그 옆에 기재한다.

(a) 유형: “마디(Section)” “단편(Segment)” “절단된 마디” 또는 “절단된 쪽”

(b) 포장매체: “물” “과즙” “과즙과 물”, “약간 달게한 시럽” “퉁은 시럽” 또는 “진한 시럽”

**6.2 성분표**

포장식품의 표시에 관한 일반기준의 3.2(b) 및 (c)항에 따라 비율이 많은 것부터 차례로 완전한 성분표가 표시에 명시된다.

**6.3 실증량**

그 제품이 시판되는 국가의 규정에 따라 미터법

(국제계량단위) 또는 파운드법 두 계량법을 모두 사용하여 실증량을 표시한다.

**6.4 이름과 주소**

제조업자, 포장업자, 판매업자, 수입업자, 수출업자, 또는 매각업자의 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 표시상의 원산지로 간주된다.

**7. 분석 및 시료채취 방법**

**7.1 시료채취 방법**

시료채취는 포장 식품에 관한 시료채취계획에 따른다. (1969)(AQL-6.5)(CAC/RM 42-1969 참조)

**7.2 물기를 뺀 무게 측정**

FAO/WHO의 국제식품규격 방법(가공과일 및 야채에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법, CAC/RM 37-1970, 물기를 뺀 무게 측정—방법 I)에 따른다.

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

**7.3 시럽 측정(굴절계 방법)**

A.O.A.C.(1965) 방법(A.O.A.C.의 공정 분석 방법 1965, 29·011: 견고품) 굴절계를 사용하여 측정한다. ((4) Official, Final Action 43,009와 43,008) 그 결과는 20°C 정도로 온도를 조절하여 %mm (“Brix도”) 설탕으로 표시한다.

**그린빈 통조림과 왁스빈 통조림 (Canned Green Beans and Wax Beans)에 관한 코덱스 규격<sup>1)</sup>**

(법세계적인 규격)

**1. 정 의**

**1.1 제품의 정의**

통조림 콩은 (a) *Phaseolus vulgaris* L.과 *Phaseolus coccineus* L.의 특징을 가진 신선한 그린빈 또는 왁스빈의 섬유와 꼭지를 제거하여 만든 제품이

1) 전 CAC/RS 16-1969 개정됨.

며, (b) 필요에 따라 물 또는 다른 적절한 당액, 영양감미료, 조미료 및 그 밖의 재료와 함께 포장된 것이며, (c) 변질을 방지하기 위하여 용기속에 밀봉되기 전이나 후에 적절하게 열처리된 제품이다.

**1.2 종 류**

모양면에서 콩은 다음과 같이 분류된다.

**1.2.1** 등근 콩 : 콩의 두께의 1½배를 넘지 않는 넓이를 지닌 콩

**1.2.2** 납작한 콩 : 콩의 두께의 1½배를 넘는 넓이를 지닌 콩

**1.3 빛깔 종류**

빛깔 면에서 콩은 다음과 같이 분류된다.

**1.3.1** 녹색(Green), 또는

**1.3.2** 완두색(Wax)(“황금색” 또는 “노란색”이라고도 한다)

**1.4 유 형**

**1.4.1** 완전형 : 어느 정도의 길이를 지닌 완전한 것

**1.4.2** 슈스트링(세로로 자른형) : 세로로 자른 것, 프랑스형 : 세로로 또는 45°각도로 또는 그 이하의 각도로 자른 것

**1.4.3** 가로로 자른형 : 20mm 길이 보다 더 짧지 않게 가로로 자른 것과 나머지 끝부분을 지닌다.

**1.4.4** 짧게 자른 형 : 75% 이상이 길이 20mm 보다 짧은 것으로서 가로로 자른 조각들

**1.4.5** 대각선으로 자른 형 : 대략 45°각도가 되게 세로로 자른 것

**1.5 크기의 명시**

만일 크기를 가리키는 용어가 사용된 경우, 그것은 콩의 단면을 정확히 그림으로 또는 최대 지름을 mm로 명시함으로써 나타낸다.

**1.6 질긴 섬유질**

질긴 섬유질이란, 7.3항에서 언급된 절차에 따라 검사했을 때 250g의 무게를 5초이상 버티는 섬유질이다.

**2. 필수 조성 및 품질 요소**

**2.1 기타 재료**

**2.1.1** 버터 : 첨가되는 경우, 그 양은 완제품의 3% m/m 이상의 양이어야 한다.

**2.1.2** 소금 :

**2.1.3** 자당, 전화당, 포도당, 포도당 시럽, 건조 포도당 시럽 :

2.1.4 시라씨, 또는 시라 향료, 또는 그와 유사한 조미료와 식초, 녹색 또는 붉은색 후추나 그 두가지 혼합물의 조각들과 총량의 제품의 15%m/m를 넘지 않는 토마토

2.1.5 전분 : 물리적 또는 효소 처리하여 변형된 천연 전분—단, 버터 성분이 들어갈 경우

2.2 품질 기준

2.2.1 정 의

이물질 : 콩 일사귀와 꼭지 및 이와 유사한 식물의 일부

2.2.2 빛깔

인공적으로 채색한 통조림 콩을 제외하고, 물기를 뺀 콩은 통조림 녹두와 완두의 정상적인 빛깔을 지닌다. 허용된 재료와 첨가물을 포함하는 통조림 콩은 사용된 첨가물에 비정상적인 변색이 전혀 없을 경우 독특한 콩의 빛깔을 띄어야 한다.

2.2.3 향 미

통조림 콩은 그 제품과 동떨어진 맛이나 향기가 없어야 한다. 그리고 특정재료가 첨가된 통조림된 콩은 콩과 사용된 첨가물의 맛을 복합적으로 내야 한다.

2.2.4 조 직

한 단위의 콩은 5% $m/m$ 이상의 결진 섬유질을 가져서는 아니된다.

2.2.5 결 함

7.1조에 언급된 시료채취 절차에 따라 검사되었을 때 통조림 콩은 아래에 나타난 결함을 지니서는 아니된다.

2.2.5.1 시료단위의 크기

(a) 이 물질의 경우에는 전체 시료 :

(b) 다른 결함에 관해서는 물기를 뺀 콩의 340g

2.2.5.2 허용치

(a) 이물질이 물기를 뺀 콩의 340g당 3개를 넘지 않는다.

(b) 그밖의 모든 결함 : 340g당 꼭지를 매지 않은 단위가 8개를 넘지 않는다. 부서진 콩이 10% $m/m$ 를 넘지 않아야 하며, 그중 벨레나 병에 의해 외형이 손상된 콩이 절반을 넘지 않는다.

2.2.6 “결함 있는 것”의 구분

세부항목(2.2.2항에서 2.2.5항까지)에 나타나는 적격 품질 요구사항의 하나 또는 그 이상에 부합하지 못하는 통조림은(단, 평균치에 준하는 이물질은 제외) “결함 있는 것”으로 간주된다.

2.2.7 승 인

다음과 같은 경우에는 대부분이 2.2.6항에서 언급된 적격 품질 요구에 부응하는 것으로 간주된다.

(a) 평균치에 준하지 않는 요구에 대하여 2.2.6항에서 정의된 “결함 있는 것”의 수가 포장식품에 대한 시료채취 계획중(1969)(AQL-6.5), 해당 허용치(c)를 초과하지 않을 때 그리고,

(b) 시료 평균치에 근거한 요구사항을 준수할 때,

3. 식품 첨가물

최대사용량

3.1 글루타민산 일 나트륨

GMP에 의해 제

3.2 다음과 같은 식물성 검질

한된 양

3.2.1 아라비아 검

3.2.2 카타기난

3.2.3 푸셀라난

3.2.4 구아 검

3.3 알긴산 염류(Ca, K, Na, NH<sub>4</sub>)

3.3.1 프로필린 글리콜 알긴산

3.4 다음과 같은 가공 전분

3.4.1 산처리된 전분

3.4.2 알카리처리된 전분

3.4.3 표백 전분

3.4.4 디스타치 포스페이트 (Distarch phosphat) (소듐 트리메타 인산처리)

3.4.5 디스타치 포스페이트 포스페이트드

3.4.6 모노스타치 포스페이트

3.4.7 스타치 아세테이트

3.4.8 스타치 하이드로옥시프로필

3.4.9 디스타치 에디페이트 아세틸에이트드

3.4.10 디스타치 글리세롤, 하이드로옥시프로필

3.4.11 옥시다이스트 스타치

3.5 색 소

최대사용량

타아트라진(황색 색소) CI 19 140 100mg/kg

4. 위 생

4.1 이 규격의 각 규정에서 다루어지는 제품은

1) 버터가 첨가될 때에만 사용될 수 있음.



국제식품규격위원회에 의해 권장된 통조림 과일 및 야채 제품 위생에 관한 국제 법규에 따라서 제조되어야 한다. (CAC 및 RCP 2-1969 참조)

4.2 가능한 한 최대한으로 제조관리수칙에 따라 만들어 제품에 이상요소가 없도록 한다.

4.3 적절한 시료채취방법 및 검사법으로 테스트를 거친 제품은:

(a) 정상적인 보관상태에서 발아할 가능성이 있는 미생물을 가지고 있지 않고,

(b) 건강에 해를 끼칠 정도로 많은 미생물 대사 생성물이 포함되어 있지 않을 것

## 5. 무게 및 용량

### 5.1 용기의 용적

#### 5.1.1 최소 용적

제품(포장매체 용기는 공으로 잘 채워져야 하며 “진공포장” 용제품을 제외하고는 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 “결함 있는 것”의 구분

5.1.1항의 최소 용량(용기 용적의 90%)의 요구를 만족시키지 못하는 용기는 “결함이 있는” 것으로 간주된다.

#### 5.1.3 승 인

5.1.2항에서 정의된 “결함 있는 것”의 수가 포장 식품에 관한 시료채취계획(1969)(AQL-6.5)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 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 무게의 55%를 미달해서는 안된다. 단, “완전한” 또는 “세로로 자른”형은 50% 이상이어야 한다.

5.1.4.2 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 요구량이상이면 된다.

## 6. 표 시

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

## 6.1 식품명

6.1.1 제품명에 다음사항을 포함시킨다.

(a) “그린빈” “완두콩”

(b) 그 제품을 특징짓는 어떤 조미료의 명칭, 예를 들면 “X첨가”

6.1.2 소비자가 쉽게 식별하도록 다음을 이름의 일부로서 포함시키거나 제품명 가까이 기재한다.

유형: “완전형”, “채전형”, “세로로 자른 형”, “프랑스형”, “절단형” “짧게 자른 형”, “대각선으로 자른 형”

6.1.3 단일 제품이 1.2조에 나타나 있는 해당 요구사항에 부합하면 제품명에 “등근 것” 또는 “납작한 것”이라는 종류를 명시한다.

## 6.2 성분표

포장식품의 표시에 관한 일반규격 3.2(나) 및 (대)항에 따라 고비율순으로 표지에 완전한 성분표를 명시한다.

## 6.3 실증량

그 제품이 시판되는 국가의 규정에 따라 미터법(국제적 계량단위) 또는 파운드법 또는 두 계량법을 모두 사용하여 실증량을 표시한다.

## 6.4 이름과 주소

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

## 6.5 원산지

6.5.1 그 상품의 원산지는 그것을 생략할 때, 소비자를 오도하거나 속일 수 있는 경우에 명시한다.

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

## 6.6 추가요건

### 6.6.1 크기의 명시

단일 크기를 가리키는 용어가 사용된 경우, 그것은 콩의 단면을 정확히 그림으로 또는 최대 지름을 mm로 명시함으로써 나타낸다.

## 7. 분석 및 시료채취방법

### 7.1 시료채취방법

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

### 7.2 물기를 뺀 무게 측정

FAO/WHO 국제식품규격 방법에 따른다.

(가공과일 및 야채에 대한 FAO/WHO 국제식품 규격분석법, CAC/RM 36-1970, “물기를 뺀 무개의 측정”-방법 I)

결과는 완전포장시 용기에 채울 수 있는 20°C 증류수의 양을 근거로 계산한 %m/m로 표시한다.

### 7.3 질긴 섬유질 검사(Tough String Test)

FAO/WHO 국제식품규격위원회에서 지정한 방법(가공과일 및 야채에 대한 FAO/WHO 국제식품규격분석법, CAC/RM 38-1970, 질긴 섬유질 검사), 결과는 질긴 섬유질을 함유한 꼬투리의 %m/m로 표시한다.

## 사과소오스 통조림(Canned Applesauce)에 관한 코덱스 규격<sup>1)</sup> (범세계적 규격)

### 1. 정의

#### 1.1 제품의 정의

사과소오스 통조림은

(a) *Malus domestica* Borkhausen과실의 특징을 지니는 깨끗한 사과의 껍질을 벗기고 손질한 후에 만든 제품이며,

(b) 적절한 시럽(당액), 영양감미제 그리고 필요에 따라 조미료 또는 향미료가 첨가된 제품이며,

(c) 변질을 막기 위해 용기에 밀봉전 또는 밀봉후에 적당한 방법으로 열처리된 제품이다.

#### 1.2 유형

1.2.1 가당제품—영양감미제 첨가—총 16.5% 이상의 가용성 고형분(16.5° brix)

1.2.2 무가당 제품—영양감미제를 첨가하지 않음—총 7% 이상의 가용성 고형분(7.0° brix)

#### 1.3 “결함 있는 것”의 구분

1.2항에 정해진 총가용성 고형분의 요건을 만족시키지 못하는 통조림은 “결함 있는 것”으로 간주된다.

#### 1.4 승인

1.3항에 정의된 “결함 있는 것”의 수가 포장식품에 대한 시료채취계획(1969)(AQL-6.5) 중 해당 허용치(다)를 넘지 않을 경우 1.3항에 언급된 총용해성고형분 요건을 만족시키는 것으로 간주된다.

### 2. 필수조성 및 품질요소

#### 2.1 기타 재료

##### 2.1.1 소금

2.1.2 자당, 전화당, 포도당, 포도당시럽, 건조포도당시럽

##### 2.1.3 향료

#### 2.2 품질기준

##### 2.2.1 빛깔

인공색을 띠는 사과소오스를 제외하고 그 제품의 빛깔이 지나치게 흐리거나 회색, 핑크색, 녹색 또는 노란색을 띠지 않는 정상적인 빛깔을 지녀야 한다.

허용된 재료를 함유하고 있는 사과소오스 통조림은 사용된 각 재료에 비정상적인 변색부분이 전혀 없을 때 그 독특한 빛깔을 지니는 것으로 간주한다.

##### 2.2.2 향미

사과소오스 통조림은 그 제품과 동떨어진 맛이나 향기가 없는 정상적인 맛과 향기를 지니며, 그리고 특수 재료가 가해진 사과소오스 통조림은 사과소오스에 그 성분의 맛을 더한 특색 있는 향미를 지녀야 한다.

##### 2.2.3 점조성

제품의 점조성은 통조림된 사과소오스를 건조하고 평평한 표면에 부었을 때, 약간 층지에 쌓이지만 지나치게 결속하지 않고 또는 약간 뭉쳐서 그것이 고르게 될 수 있는 그러한 정도이어야 하며, 2분이 지난 후에 알맞게 유동성 액체와 너무 분리되지 않을 정도이어야 한다.

##### 2.2.4 결함

결함의 수, 크기 그리고 현저한 결함(가령 씨 또는 씨조각, 껍질, 심피조각, 흠이 있는 사과 조각들, 시꺼먼 조각들, 그리고 이물질 등)이 그 제품의 모양이나 식용성에 결정적인 영향을 미치는 것이어서는 안된다.

##### 2.2.5 “결함 있는 것”의 구분

2.2.1항~2.2.4항에서 나타나 있는 적격품질 요구사항중 하나 혹은 그 이상을 만족시키지 못하는 통조림은 “결함이 있는 것”으로 간주된다.

##### 2.2.6 승인

2.2.5항에 정의된 “결함 있는 것”의 수가 포장식품 등의 시료채취계획(1969)(AQL-6.5)의 적절한 시료채취계획의 허용치(c)를 초과하지 않을 때, 2.2.5항에서 언급한 적격품질요건을 만족시키는 것으로 간주한다.

1) 이전의 CAC/RS 17-1969 개정판

### 3. 식품첨가물

#### 3.1 산미료

사과산 최대사용량  
 구연산 GMP에 의한 제한  
GMP에 의한 제한

#### 3.2 산화 방지제

아스코르빈산 } 단독 또는 혼합하여  
 이소-아스코르빈산 } 150mg/kg까지

#### 3.3 독성 물질로 알려진 것<sup>1)</sup>

을 제외한 천연 향미료 GMP에 의한 제한  
 와 그와 유사한 합성제

#### 3.4 색 소

에리트로신(Erythrosine)  
 -CI 45 430  
 애머랜즈(Amaranth)  
 -CI 16 185<sup>1)</sup>  
 초록 FCF(Fast Green  
 FCF)  
 -CI 42 053  
 타트라진(Tartrazine)  
 -CI 19 140  
 주황 FCF(Sunset Yellow  
 FCF)  
 -CI 15 985  
 남청 FCF(Brilliant Blue  
 FCF)  
 -CI 42 090  
 남청(Indigotine)  
 -CI 73 015

단독 또는 혼합  
 하여 200mg/kg  
 까지

### 4. 위 생

4.1 이 규격의 각 규정에서 다루어지는 제품은 국제식품규격위원회에 의해 권장된 통조림 과일 및 야채제품 위생에 관한 국제법규에 따라서 마련되어야 한다.(CAC 및 RCP 2-1969 참조)

4.2 가능한 한 최대한으로 제조관리수칙에 따라 만들어 제품에 이상요소가 없도록 한다.

4.3 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 대사 물질이 포함되어 있지 않을 것이다.

### 5. 무게 및 용량

1) 일시적으로 인정됨.

### 5.1 용기 용적

#### 5.1.1 최소 용적

통조림은 사과소오스로 잘 채워져야 하며, 그리고 제품은 통조림의 물 수요량의 90% 이상을 차지해야 한다. 통조림의 물 수용량은 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 양이다.

#### 5.1.2 “결함 있는 것”의 구분

5.1.1항의 최소용량(용기 용적의 90%)의 요구를 만족시키지 못하는 용기는 “결함 있는 것”으로 간주된다.

#### 5.1.3 승 인

5.1.2항에서 정의된 “결함 있는 것”의 수가 포장 식품에 관한 시료채취계획(1969)(AQL-6.5)의 해당 허용치(C)를 초과하지 않을 때에는 5.1.1항의 요구 조건을 만족시키는 것으로 간주된다.

### 6. 표 시

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

#### 6.1 식품명

6.1.1 제품명에는 다음이 포함된다.

(a) “사과소오스” 또는 제품에 감미료를 첨가하지 않을 경우에는 “무가당 사과소오스”

(b) 제품을 특징짓는 어떤 조미료나 향미료의 명칭

예를 들면, “X첨가”

#### 6.2 성분표

포장식품의 표시에 관한 일반기준 3.2 (b) (c) 및 (d)항 규격에 따라 높은 비율순으로 표시에 완전한 성분표를 기입한다.

#### 6.3 실증량

그 제품이 시판되는 국가의 규정에 따라 미터법 국제계량단위 또는 파운드법 또는 두 계량법을 모두 사용하여 실증량을 표시한다.

#### 6.4 이름과 주소

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

#### 6.5 원산지

6.5.1 그 상품의 원산지는 그것을 생략할 때, 소비자를 오도하거나 속일 수 있는 경우에 명시한다.

6.5.2 제품이 제 2국에서 가공되어 그 제품의 성질을 바꾸는 경우 그 가공을 행하는 국가가 표시

상에 원산지로 간주된다.

### 6.6 추가요건

색소가 첨가된 경우에는 그 사실을 소비자가 쉽게 식별할 수 있도록 표지상에 기입하여야 한다.

## 7. 분석 및 시료채취 방법

### 7.1 시료채취방법

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

### 7.2 총가용성 고형분의 측정

A.O.A.C.(1965) 방법에 따름.(A.O.A.C.의 공식 분석방법, 1965, 29.011 : (고형분) 굴절계 사용(4) 최종공식적 조치<sup>1)</sup> (그리고 43.009와 43.008)). 그 결과는 불용성 고형분이나 산도는 그대로 두고 온도만 20°C 정도로 변경하여 %/m 자당("Brix도")으로 나타낸다.

- 1) "비용해성 고형분을 함유하지 않는 액체시료에만 적용 가능함"이라는 부제가 적용되지 않음.

## 단옥수수 통조림(Canned Sweet Corn)에 관한 코덱스 규격<sup>1)</sup>

(범세계적 규격)

### 1. 범 위

이 규격에서의 단옥수수 통조림에는 속대를 제거하지 않은 경우는 제외시킨다.

### 2. 정 의

#### 2.1 제품의 정의

단옥수수 통조림은

(a) *Zea mays L.*의 특성을 지닌 단옥수수의 깨끗하고 흠없는 낱알로 만들어진 제품이며,

(b) 적절한 액체포장물(옥수수 낱알에서 추출한 크림성분이 사용될 수도 있음)과 함께 또는 적절한 영양감미제, 조미료, 그리고 제품에 적합한 그 밖의 재료들과 함께 포장된 제품이며, 그리고

(c) 변질을 막기 위해 밀봉되기 전이나 후에 적절하게 열처리된 제품이다.

#### 2.2 빛깔 종류

2.2.1 황금색 또는 노란색

2.2.2 흰 색

#### 2.3 유 형

- 1) 전 CAC/RS 17-1969 개정판

2.3.1 완전 낱알형 또는 은체의 옥수수 또는 잘린 낱알형

전체 혹은 거의 전체가 떨어진 낱알로써 액체매체로 포장된 것.

#### 2.3.2 크림형

전체 혹은 부분적으로 떨어진 낱알에서 추출된 크림성분과 다른 액체 또는 크림형의 제품을 만드는 데 필요한 기타 재료로 포장된 것.

### 2.4 완전낱알포장 종류

완전 낱알형 또는 은체의 옥수수 또는 잘린 낱알형은 포장면에서 다음과 같이 분류된다.

#### 2.4.1 "결임" 또는 "액체포장"

소금물이 액체매체로 사용되어 정상적인 상단의 공간을 제외한 통조림 전체의 용량을 가득 채울 경우 : 또는

#### 2.4.2 "진공포장" 또는 "진공상태 포장"

액체포장물이 제품 전체 정량의 20%를 초과하지 않으며, 통조림 내부가 고도의 진공상태를 유지하는 조건에서 밀폐되었을 경우

## 3. 필수조성과 품질요소

### 3.1 기타재료

3.1.1 버터 : 버터의 양은 완제품의 3%/m 이상을 차지해야 한다.

#### 3.1.2 소금 :

#### 3.1.3 자당, 전화당

3.1.4 녹색 또는 적색후추 조각들, 또는 그들을 합한 것, 또는 다른 야채성분의 총량이 제품의 15%/m를 초과하지 않았야 한다.

3.1.5 전분—크림형 옥수수—천연녹말, 물리적으로 또는 효소적으로 변경된—부드러운 점조성을 보장하는 적량을 초과하지 않아야 한다.

3.1.6 전분—천연녹말, 물리적으로 또는 효소적으로 변경된 전분—천연 낱알형에서 버터와 함께 사용될 때에 한함.

### 3.2 품질기준

#### 3.2.1 빛 깔

제품의 빛깔은 빛깔 유형에 있어서 정상적이어야 한다. 제품에 "잠종" 낱알이 없어야 한다. 다른 허용된 성분을 포함하고 있는 단옥수수 통조림은 사용된 개개 요소에 비정상적인 변색이 없을 때, 특정한 빛깔을 띤다고 간주된다.

#### 3.2.2 향 미

단옥수수 통조림은 그 제품과 아주 다른 맛이나

향기가 없는 정상적인 맛과 향기를 지녀야 하며, 특수재료가 가미된 단옥수수 통조림은 단옥수수의 맛과 사용된 다른 재료에 의해 가미되는 맛을 복합적으로 지닌다.

### 3.2.3 조 직

크림형 또는 완전 낱알형에서의 옥수수 낱알은 그 어떤 것도 씹을 때 부담을 주지않은 부드러운 조직을 갖추어야 하며, 딱딱하거나 질기지 않아야 한다.

### 3.2.4 점조성—크림형

그 제품의 농도는 약할 수도 있으나 너무 묽지 않아야 하며, 혹은 진하게 할 수도 있으나 너무 진하여 굳거나 풀처럼 되어서는 안된다. 그리고 크림액으로부터(2분 경과후) 심하지 않은 정도로 유동액이 분리될 수 있다.

### 3.2.5 결 합

모든 유형의 옥수수에 있어서, 완제품에는 속대 물질, 옥수수 수염, 껍질, 변색되거나 흠이 있는 낱알들, 식물성 이물질, 또는 특별히 언급되지 않은 결합들이 없어야 한다. 어떤 일반적인 결합들은 다음의 한계치보다 더 큰 양으로 나타나서는 안된다.

#### 완전 낱알형 옥수수

##### 물기를 뺀 무게 400g당

속대 조각들	1입방 센티미터
껍질 조각들	7평방 센티미터
흠이 있는 낱알들	약하게 또는 심하게
(갈색 또는 검게	손상된 7알—단, 그중 심하
변질된 낱알 또는	게 손상된 것이 5알을 초과
조각들)	해서는 안됨.

#### 크림형 옥수수

##### 총량 600g당

속대 조각들	1입방 센티미터
껍질 조각들	7평방 센티미터
흠이 있는 낱알들	약하게 또는 심하게 손상된
(갈색 또는 검게	10알—단, 그중 심하게 손상
변질된 낱알 또는	된 것이 5알을 초과해서는
조각들)	안됨.

##### 물기를 뺀 무게 물기를 뺀 무게

	28g당	28g당
옥수수수염	180mm	150mm

### 3.2.6 “결합 있는 것”의 구분

3.2.1항에서 3.2.5항에 이르는 세부 항목에 나타나 있는 적격 품질요구 항목중 하나 또는 그 이상을 만족시키지 않은 용기는 “결합이 있는 것”으로

간주된다.

### 3.2.7 승 인

3.2.6항에서 정의된 “결합 있는 것”의 수가 포장 식품에 대한 시료채취계획(1969)(AQL-6.5)(CAC/RM 42-1969 참조)의 해당 허용치(c)를 초과하지 않을 때 3.2.6항에서 언급한 적격요구조건을 만족하는 것으로 간주한다.

## 4. 식품 첨가물

### 4.1 글루타민산 모노나

트륨

최대사용량

GMP에 의해 제한됨.

### 4.2 구연산

GMP에 의해 제한됨.

### 4.3 다음과 같은 식물성 검질

#### 4.3.1 아라비아 검

#### 4.3.2 카라기안

#### 4.3.3 푸셀라란

#### 4.3.4 구아 검

### 4.4 알긴산 염류(Ca, K, Na, NH<sub>4</sub>)

#### 4.4.1 프로펠린 글리콜 알긴산

### 4.5 다음과 같은 변형 전분

#### 4.5.1 산처리 전분

#### 4.5.2 알칼리처리 전분

#### 4.5.3 표백전분

#### 4.5.4 디스타치 포스페이트 (소듐 트라마타산 염처리)

#### 4.5.5 디스타치 포스페이트, 포스페이트드

#### 4.5.6 모노스타치 포스페이트

#### 4.5.7 스타치 아세테이트

#### 4.5.8 스타치 하이드로옥시프로필

#### 4.5.9 디스타치에디테이트, 아세틸에디테드

#### 4.5.10 디스타치 글리세롤, 하이드로옥시프로필

#### 4.5.11 산화전분

1) 4.3항에서 4.5항까지 명시된 첨가물을 단독 또는 혼합하여 10g/kg

## 5. 위 생

5.1 이 규격의 각 규정에서 다루어지는 제품은 국제식품규격위원회에 의해 권장된 과일 및 야채

1) 버터가 주성분일 때와 완전 낱알형일 때만 사용될 것임.

통조림제품 위생에 관한 국제법규에 따라서 제조되어야 한다(CAC 및 RCP 2-1969 참조)

5.2 가능한 한 최대한으로 제조관리수칙에 따라 만들어 제품에 이상요소가 없도록 한다.

5.3 적절한 시료채취방법 및 검사법으로 테스트를 거친 제품은

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

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

5.4 제품의 가공처리 과정에서 모든 클로스트리디움 보틀리눔 포자를 파괴시킬 수 있어야 한다.

## 6. 무게 및 용량

### 6.1 용기의 용적

#### 6.1.1 최소 용적

통조림은 옥수수로 잘 채워져야 하며, "진공포장" 옥수수를 제외한 모든 제품의 양은(포장매체 포함) 용기의 물 수용량의 90% 이상을 차지해야 한다. 용기의 물 수용량은 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 양이다.

#### 6.1.2 "결합 있는 것"의 구분

6.1.1항의 최소용량(용기 용적의 90%)의 요구를 만족시키지 못하는 것은 "결합이 있는 것"으로 간주된다.

#### 6.1.3 승 인

6.1.2항에서 정의된 "결합 있는 것"의 수가 포장식품에 관한 시료채취계획(1969)(AQL-6.5)의 해당 허용치(C)를 초과하지 않을 때에는 6.1.1항의 요구조건을 만족시키는 것으로 간주된다.

#### 6.1.4 최소 물기를 뺀 무게

6.1.4.1 온진 낱알 옥수수 전체의 물기를 뺀 무게는 밀봉한 용기에 가득 담을 수 있는 20°C의 증류수 무게의 61% 이상이어야 한다.

6.1.4.2 최소 물기를 뺀 무게에 대한 요구를 만족시키는 조건은 개개의 용기가 터무니 없는 부족한 양을 가지고 있지 않을 경우, 모든 검사 대상용기의 평균 물기를 뺀 무게가 최소 요구량 이상이면 된다.

## 7. 표 시

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

## 7.1 식품명

### 7.1.1 제품명에 다음을 포함시킨다.

(a) "옥수수", "단옥수수", 또는 "설탕옥수수"

(b) 제품을 특징짓는 어떤 조미료의 명칭, 예를 들면 "X첨가"

(c) 빛깔 유형이 흰색이라면 "흰색"이라고 명시

7.1.2 다음의 사항은 소비자가 쉽게 식별할 수 있도록 표지에 명시되어야 한다.

(a) 종류: "온진 낱알형" 또는 "크림형" 또는 "완전 곡류형" 또는 "자른 낱알형"

(b) "완전 낱알형"의 경우, 포장 유형은: "절입", "액체포장" 또는 "진공포장" 또는 "진공포장 형태"

### 7.2 성분포

포장식품의 표시에 관한 일반규격 3.2(b)항 및 (c)항에 따라 고비율순으로 완전한 성분표를 표지에 기입한다.

### 7.3 실중량

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

### 7.4 이름과 주소

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

### 7.5 원산지

7.5.1 그 상품의 원산지는 그것을 생략할 때, 소비자를 오도하거나 속일 수 있는 경우에 명시한다.

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

## 8. 분석 및 시료채취 방법

아래에 언급된 분석 및 시료채취 방법은 국제중 제법이다.

### 8.1 시료채취 방법

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

### 8.2 물기를 뺀 무게의 측정

FAO/WHO의 국제식품규격에서 지정한 방법(가공 과일 및 야채에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법, CAC/RM 42-1970, 물기를 뺀 무게 측정—

방법 I)에 따른다.

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

## 식용버섯 및 버섯가공품(Edible Fungi and Fungus Products)에 관한 코덱스 일반규격<sup>1)</sup> (법세계적 규격)

### 1. 범 위

이 규격속에는 Agaricus류의 재배버섯 통조림을 제외하고, 소비국에서 판매를 허가한 모든 식용버섯에 적용할 수 있는 일반 요건들이 포함되어 있다.

각 제품들에 대한 서로 다른 요건들은 개개의 제품을 위한 규격속에 들어 있다.

### 2. 정 의

#### 2.1 제품의 정의

**2.1.1** “식용버섯(Edible fungi)”이란 들에서 자라거나 재배된 그리고 식품으로 사용하기에 적합하도록 필요한 가공처리가 된 특수한 식물군의 과실체(—버섯—)을 의미한다.

**2.1.2** “종(Species)”은 식물학상의 종을 의미하며 그리고 밀접한 관계가 있는 변종 즉, Boletus edulis종과, 둥글거나 뾰족한 Morchella를 모두 같은 종으로 간주한다.

**2.1.3** “생버섯(Fresh fungi)”이란 채취한 뒤, 가능한 한 빨리 소비자에게 유통되는 선별 및 포장된 식용버섯을 의미한다.

**2.1.4** “혼합버섯(Mixed fungi)”이란 이 규격의 2.4항에 따라 분류된 후 일정비율에 따라 식용버섯 또는 변종에서 식용버섯으로 인정되는 부분들을 혼합하여 만든 제품이다.

**2.1.5** “버섯제품(Fungus products)”이란 건조된 식용버섯 (냉동 건조버섯, 버섯조각, 분말버섯 포함) 버섯피클, 절인버섯, 발효버섯, 식물성 기름에 담긴 버섯, 급속냉동 버섯, 살균버섯, 버섯즙, 농축버섯, 그리고 농축 건조버섯들을 의미한다.

**2.1.6** “건조버섯(Dried fungi)”이란 버섯전체 또는 얇게 썰어진 한 종류의 식용버섯을 건조시키거나, 냉동 건조시킴으로써 얻어지는 제품이다.

**2.1.7** “분쇄버섯(Fungus grits)”이란 어떤 종류의 건조된 식용버섯을 거칠게 빻은 것이다.

**2.1.8** “분말버섯(Fungus powder)”이란 어떤 종류의 식용건조버섯을 곱게 빻았을 때, 그 분말이 200미크론의 체를 통과할 수 있을 정도일 때 붙여 지는 이름이다.

**2.1.9** “버섯 피클(Pickled fungi)”이란 낱것 또는 저장된 한 종류 이상의 식용버섯을 잘 세척 하고 데쳐서 식초에 담긴 다음 소금, 향료, 설탕, 식물성 기름, 초산, 젖산, 구연산 또는 아스코르빈산 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 용기에 넣고 밀봉하여 저온 살균한 것이다.

**2.1.10** “절인 버섯(Salted fungi)”이란 한 종류의 식용 생버섯을 잘 데친 후에 버섯 전체를 또는 얇게 썰어서 소금물에 절인 것이다.

**2.1.11** “발효 버섯(Fermented fungi)”이란 한 종류의 식용 생버섯을 소금에 절여 젖산 발효시킨 것이다.

**2.1.12** “급속냉동 버섯(Quick frozen fungi)”이란 한 종류의 식용 생버섯을 손질하여 데친 후에 적절한 장비로 본 항에서부터 그리고 이 규격속의 제7.2항에서 규정된 조건에 맞게 냉동 처리한 것을 말한다. 이러한 냉동 작업은 최대 결빙화가 일어나는 온도범위가 빨리 지나가도록 하는 방법으로 행해진다. 급속냉동 가공은 제품의 온도를 안정시킨 후 제품 중심부의 온도가  $-18^{\circ}\text{C}(0^{\circ}\text{F})$ 가 될 때까지는 완전한 것으로 간주되지 않는다.

**2.1.13** “버섯 추출액(Fungus extract)”이란 한 종류 또는 그 이상의 식용 생버섯이나 건조 버섯의 가염즙을 7% 무염 농축액으로 만든 것이다.

**2.1.14** “농축 버섯(Fungus concentrate)”이란 한 종류 또는 그 이상의 식용 생버섯이나 건조버섯의 가염즙을 24% 무염 농축액으로 만든 것이다.

**2.1.15** “농축 건조 버섯(Dried fungus concentrate)”이란 버섯 추출물이나 농축 버섯을 건조시킨 것이다.

**2.1.16** “살균 버섯(Sterilized fungi)”이란 한 종류 또는 그 이상의 식용 버섯의 낱것, 소금에 절이거나 또는 냉동시킨 것을 전체 또는 얇게 썰어서 소금물로 통조림속에 포장하여 변질에 대한 제품의 저항력을 보장할 수 있을 정도로 열처리된 것이다.

**2.1.17** “올리브유와 다른 식물유 함유 버섯(Fungi in olive oil and other vegetable oils)”이란 한 종류의 식용 생버섯 또는 소금에 절인 버섯을

1) 이전의 CAC/RS 28-1970

전체 또는 얇게 썰어 올리브유나 다른 식물유와 함께 통조림속에 포장하여 변질에 대한 제품의 저항력을 보장할 수 있을 정도로 열처리한 것이다.

**2.1.18 버섯 균사로 만든 “케이크 또는 빵”**

**2.2 결함의 정의**

**2.2.1** “손상된 버섯(Damaged fungi)”이란 갖의 1/4이상이 없는 버섯을 말한다.

**2.2.2** “부서진 버섯(Crusied fungi)”이란 생버섯의 경우 15×15mm채를, 건조 버섯의 경우 5×5mm채를 통과하는 버섯의 조각이다.

**2.2.3** “변질된 버섯(Spoiled fungi)”이란 미생물이나 곰팡이가 침해하여 갈색으로 변하거나 색은 버섯을 말한다.

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

**2.2.5** 심하게 충해를 입은 버섯(Seriously maggot damaged fungi)이란 벌레로 인해 네개 이상의 구멍이 있는 버섯이다.

**2.2.6** “식물의 유기적 불순물(Organic impurities of vegetable origin)”이란 식물잎과 침상엽 같은 식물 부위의 혼합물이다.

**2.2.7** “무기 불순물(Mineral impurities)”이란 회화(재화)시킨 염산에서 불용성 잔류물로 남아 있는 물질들이다.

**2.3 주요종**

소비국의 주무당국이 판매를 허가한 모든 식용 버섯

**2.4 원료의 검사 및 분류**

비 식용성 또는 독성 버섯과 아주 얇은 식용 버섯들이 있기 때문에 버섯을 채취할 때 동일한 종류의 식용 버섯만을 고르도록 주의하여야 한다. 그러한 주위를 충분히 기울이지 않았을 경우에는 시판되기 전이나 버섯제품을 만드는데 사용되기전, 그리고 통조림화 되기 전에 버섯에서 식용버섯종을 선별하여야 한다.

그리고 시판되거나 통조림화될 또는 버섯 제품을 만드는데 사용될 야생버섯은 그 속에 비식용성 버섯이 있는지의 여부를 전문가가 주의깊게 검사해야 하며, 발견된 비식용성 버섯은 제거되어야 한다.

**3. 필수 조성 및 품질요소**

**3.1 생버섯**

**3.1.1** 요건 : 식용 생버섯은 싱싱해야 한다. 즉 변질되지 않고 실제로 깨끗하며, 단단하고 파손

되지 않고, 그리고 가능한 한 구더기가 먹지 않아야 하며, 그 중에 적합한 맛과 향기를 지녀야 한다.

**3.1.2** 조성 : 줄기의 수는 갖의 수를 넘어서는 안된다.

**3.1.3 결함의 허용치**

**3.1.3.1 야생 버섯**

- (a) 무기 불순물 1% $m/m$ 이하
- (b) 식물의 유기적 불순물 0.3% $m/m$ 이하
- (c) 벌레로 손상된 버섯의 양 심한 손상이 2% $m/m$ 를 초과하지 않은 상태에서 총 손상이 6% $m/m$ 이하

**3.1.3.2 재배 버섯**

- (a) 무기 불순물 0.5% $m/m$ 이하
- (b) (혼합물을 포함하여) 유기적 불순물 : 8% $m/m$ 이하  
전체 자른 버섯 1% $m/m$ 이하
- (c) 충해를 입은 버섯의 양 0.5% $m/m$ 를 넘지 않는 심한 손상을 포함하여 전체 손상의 1% $m/m$ 이하

**3.2 버섯 제품—일반 요건**

**3.2.1** 원재료 : 채취한 후 변질되기 전에 즉시 처리, 가공된 식용 생버섯만을 버섯 상품을 만드는데 사용할 수 있다. 천연 버섯과 저장 버섯 모두 질이 좋고 깨끗하고 손상되지 않고 가능한 한 충해를 입지 않은 버섯이어야 하며 적합한 맛과 향기를 지녀야 한다.

**3.2.2 허용된 재료**

버섯 제품은 다음 성분을 포함할 수 있다. 소금(염화 나트륨)식초, 양념 및 염향신료, 설탕(기타 탄수화물 감미제) 정제된 식용 식물성 기름, 정제된 식용 동물성 지방, 버터, 우유, 분유, 크림, 물과 포도주

**3.2.3 유 형**

가공 버섯에는 여러 유형이 있다. 즉 줄기를 포함한 전체, 줄기를 떼고 갖만으로 된 것, 얇게 썰은 것, 조각들과 줄기 얇게 뺀 것 가루나 농축 가루.

**3.2.4 조 성**

완전히 갖으로만 되어 있는 버섯 제품이나 줄기



의 첨가가 8.1.6항의 규정에 따라 표지에 명시되어 있는 경우를 제외하고 줄기의 수는 갖의 수를 초과하지 못한다.

**3.3 버섯 제품—특별 요건**

**3.3.1 건조 버섯**

**3.3.1.1 품질 기준**

- (a) 맛깔과 향기는 그 중에 적합해야 한다
- (b) 수분 함량

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

**3.3.1.2 결함 허용치**

- (a) 무기 불순물 2%/m이하
- (b) 식물의 유기 질 불순물 Shii-ta-ke버섯을 제외한 모든 제품에서 0.02% m/m이하, Shii-ta-ke 버섯의 경우는 최대치가 1%/m이다.
- (c) 충해를 입은 버섯의 양:
  - 야생 버섯 심하게 손상된 것을 포함하여 전체 손상부분이 20%/m이하
  - 재배 버섯 0.5%/m이하의 심하게 손상된 것을 포함하여 전체 손상 부분이 1% m/m이하

**3.3.2 버섯 조각 및 분말 버섯**

**3.3.2.1 품질 기준**

- (a) 버섯 조각의 수분 함량 13%/m이하
- (b) 분말 버섯의 수분 함량 9%/m이하

**3.3.2.2 결함 허용치**

- 무기 불순물 2%/m이하

**3.3.3 절인 버섯**

**3.3.3.1 허용 재료**

- (a) 소금(염화나 트륨) 2.5%/m이하
- (b) 설탕 2.5%/m이하
- (c) 식초 초산으로 표시하여 2% m/m이하

**3.3.3.2 결함 허용치**

- (a) 무기 불순물 0.1%/m이하
- (b) 식물의 유기 불순물 0.02%/m이하

(c) 충해를 입은 버섯의 양:

- 야생 버섯 2%/m이하의 심한 손상을 포함하여 전체 손상부분이 6%/m이하
- 재배 버섯 0.5%/m이하의 심한 손상을 포함하여 전체 손상부분이 1%/m이하

**3.3.4 발효 버섯**

**3.3.4.1 필수 조성 및 품질요소**

발효과정에서 자연적으로 생기는 젖산

**3.3.4.2 허용 재료**

소금(염화나트륨) 3%/m이상~6%/m이하

**3.3.4.3 결함 허용치**

- (a) 무기 불순물 0.2%/m이하
- (b) 식물의 유기 질 불순물 0.1%/m이하
- (c) 충해를 입은 버섯의 양 4%/m이하

**3.3.5 올리브유 및 다른 식물성 기름에 담긴 버섯**

**3.3.5.1 허용 재료**

(a) 소금(염화나 트륨) 1%/m이하

(b) 올리브유 또는 다른 식용 식물성 기름

**3.3.5.2 결함 허용치**

- (a) 무기 불순물 0.1%/m이하
- (b) 식물의 유기 질 불순물 0.02%/m이하
- (c) 충해를 입은 버섯의 양:

- 야생 버섯 2%/m이하의 심한 손상을 포함하여 전체 손상 부분이 6%/m이하
- 재배 버섯 0.5%/m이하의 심한 손상을 포함하여 전체 손상 부분이 1%/m이하

**3.3.6 급냉 버섯**

**3.3.6.1 결함 허용치**

- (a) 무기 불순물 0.2%/m이하
- (b) 식물의 유기 0.02%/m이하

적 불순물

(c) 총해물 입은 버섯의 양 :

야생 버섯 2%/m이하의 심한 손상을 포함하여 전체 손상 부분이 6%/m이하

재배 버섯 0.5%/m이하의 심한 손상을 포함하여 전체 손상 부분이 1%/m이하

(c) 총해물 입은 버섯의 양 :

야생 버섯 2%/m이하의 심한 손상을 포함하여 전체 손상 부분이 6%/m이하

재배 버섯 0.5%/m이하의 심한 손상을 포함하여 전체 손상 부분이 1%/m이하

### 3.3.7 살균 버섯

#### 3.3.7.1 허용 재료

소금(염화나트륨) 2%/m이하

#### 3.3.7.2 결함 허용치

(a) 무기 불순물 0.2%/m이하

(b) 식물의 유기 0.02%/m이하

적 불순물

(c) 총해물 입은 버섯의 양 :

야생 버섯 2%/m이하의 심한 손상을 포함하여 전체 손상 부분이 6%/m이하

재배 버섯 0.5%/m이하의 심한 손상을 포함하여 전체 손상 부분이 1%/m이하

### 3.3.8 버섯추출액 및 농축 버섯

#### 3.3.8.1 허용 재료

소금(염화나트륨) 20%/m이하

#### 3.3.8.2 결함 허용치

(a) 무기 불순물 } 없음

(b) 식물의 유기적 불순물 }

### 3.3.9 농축 건조 버섯

#### 3.3.9.1 품질 기준

수분함량 9%/m이하

#### 3.3.9.2 허용 재료

소금(염화나트륨) 5%/m이하

#### 3.3.9.3 결함 허용치

(a) 무기 불순물 } 없음

(b) 식물의 유기적 불순물 }

### 3.3.10 절인 버섯(반가공 제품)

#### 3.3.10.1 허용 재료

소금(염화나트륨) 15%/m이상~18%/m이하

#### 3.3.10.2 결함 허용치

(a) 무기 불순물 0.3%/m이하

(b) 식물의 유기 0.05%/m이하

적 불순물

## 4. 식품 첨가물

### 첨가물

### 최대 사용량

4.1 초 산 } 버섯 피클과 살균 버섯에 대해 아래에 제시한 것을 제외하고는 제한 없음.

4.2 젓 산 }

4.3 구연산 }

4.4 아스코르빈산 }

4.5 초 산 } 버섯 피클에는 20g/kg

4.6 젓 산 } 살균 버섯에는 단독으로 또는 혼합하여 5g/kg

4.7 구연산 }

## 5. 위 생

5.1 이 규격에서 다루고 있는 건조 또는 탈수형태의 제품은 국제식품규격위원회에서 추천된 탈수 과실 및 야채-식품 버섯포함-에 대한 위생시행령(참조번호 CAC/RCP 5-1971)에 따라 제조되어야 한다.

5.2 이 규격에서 다루고 있는 밀폐된 용기속에서 저온 살균된 제품들은 국제식품규격위원회에서 추천된 통조림 과실 및 야채에 대한 위생시행령(참조번호 CAC/RCP 2-1969)에 따라 제조되어야 한다.

5.3 이 규격에서 다루고 있는 급속냉동 상태의 상품들은 냉동 과실 및 야채 제품에 대한 위생시행령에 따라 제조되어야 한다.

5.4 이 규격에서 다루고 있는 제품 중 위의 5.1항, 5.2항 및 5.3항에 속하지 않는 것, 예를 들면 식용 생버섯 등은 국제식품규격위원회가 추천하는 식품 위생에 관한 총칙속의 관련 조항에 따라 제조되어야 한다. (CAC/RCP 1-1969 참조)

## 6. 무게 및 용량

### 6.1 용기의 용적

최소 용적 : 용기는 버섯으로 잘 채워져야 하며, 제품(포장매체 포함)은 용기의 물 수용량의 90% 이상 차지해야 한다. 용기의 물 수용량이란 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20°C증류수의 양을 말한다.

## 6.2 최소 물기를 뺀 무게

상품의 물기를 뺀 무게는 밀봉한 통조림이 가득 채울 수 있는 20°C의 증류수의 무게를 기준으로 하여 측정했을 때, 다음의 비율보다 낮아서는 안된다.

	통조림 크기가 0.51 또는 그 이하인 경우	통조림의 크기가 0.51 이상인 경우
보통 포장	50% $m/m$	53% $m/m$
식초 포장		
포도주 포장		

## 7. 포장, 저장 및 운반

7.1 생버섯에 사용되는 포장 자재는 필요에 따라 공기가 자유로이 통할 수 있도록 구멍이나 있어야 한다.

7.2 제품을 운반, 저장, 배달중에 그리고 최종 판매의 시간까지 그 품질을 계속 유지할 정도의 저온으로 유지되어야 한다. 이 규격의 2.1.12항에 정의된 급속냉동 가공 규칙에 따르는 통제된 조건하에서 제품을 해동시키고 재포장하는 행위는 허용된다.

7.3 (a) 건조 버섯과 (b) 버섯 조각 및 분말버섯의 경우에서 제품들의 흡습과 곤충들 특히, 나방과 진드기에 의한 피해를 막는데 필요한 주의가 요구된다.

## 8. 표 시

포장 식품의 표시에 대한 일반규격 1,2,4항 및 6항(코맥스 규격 1-1981 참조)와 함께 다음의 특별규정이 적용된다.

### 8.1 식품명

8.1.1 이 규격속의 경우와 기타 요건들에 일치하는 제품들은 그들의 성질을 나타낼 수 있도록 적절하게 명시되어야 한다. “버섯”과 “버섯들”이라는 용어는 그 제품을 시판하려는 나라와 관련된 품종을 표현하는데 습관적으로 사용됐던 용어들, 예를 들면 Agaricus 품종의 경우 “버섯(Mushroom)” 또는 “버섯들(Mushrooms)”로 대체 될 수 있다. 제품의 가공방법, 즉 “건조”, “살균”, “급속냉동” 등을 제품에 명시해야 한다.

8.1.2 생버섯, 절인 버섯, 건조, 급냉, 피클, 통조림 및 소금에 절인 것, 발효시킨 버섯 등의 경우 버섯 품종의 일반 명칭이 “버섯”이란 단어에 덧붙여 명시되어야 하며, 학명도 명시된다.

8.1.3 두종류 이상의 버섯으로 이루어져 있는 버섯 제품인 경우에는, “혼합된”이라는 단어와 함께 품종의 이름을 (학명 포함)표지에 명시한다.

8.1.4 생버섯이 아닌 버섯으로 만든 제품의 경우에는 원료로 사용된 버섯에 가했던 가공방법을 암시하는 말이 표지에 포함되어 있어야 한다.

8.1.5 소금에 절인 버섯이 다른 버섯 제품을 만드는데 원료로 사용된 경우에는 소금에 절인 버섯이 사용되었음을 나타내는 말이 표지에 포함되어 있어야 한다.

8.1.6 생버섯이나 버섯 제품에 줄기가 첨가된 경우에는, “줄기첨가”라는 말을 표지에 기입한다.

### 8.2 성분표

건조 버섯을 제외한 모든 성분을 고비율순으로 완전한 성분표를 표지에 명시한다.

### 8.3 실증량

그 제품이 시판되는 국가의 요구에 따라 미터법(국제 계량 단위), 또는 파운드법 또는 두 계량법을 모두 사용하여 실증량을 표시한다. 단, 제품의 물기를 뺀 무게가 명시되는 액체 포장의 버섯 제품은 제외한다.

### 8.4 이름과 주소

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

### 8.5 원산지

제품의 원산지를 명시한다.

#### 8.5.1 제품의 원산지를 명시한다.

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

## 9. 분석 방법

### 9.1 물기를 뺀 무게의 측정

(AOAC방법에 의함) CAC/RM 36-1970

9.1.1 정의: 물기를 뺀 무게는 아래에 기술된 절차에 따라 측정하여 % 고형량으로 표시한다.

### 9.2 등근체(Circular Sieves)에 대한 특별 조항

9.2.1 통조림 내용물의 총량이 1.5kg(3lb) 미만일 경우, 지름 20cm(8in)의 체를 사용한다.

9.2.2 통조림의 총량이 1.5kg(3lb) 이상일 경우, 지름 30cm(12in)의 체를 사용한다.

9.2.3 체의 그물망은 2.8mm×2.8mm의 구멍을 형성하도록 철사를 짜서 만든다. <다음호에 계속>