

食品等の規格 및 基準중 一部改正

보건사회부 고시 제87-1호

調 査 部

식품위생법 제7조 제1항의 규정에 의한 식품등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정고시한다.

1987. 1. 9
보건사회부장관

식품등의 규격 및 기준

식품등의 규격 및 기준. 제4. 식품별 규격 및 기준중 다음과 같이 개정한다.

8. 백설탕의 정의중 “백색의 결정 또는 결정성분말”을 백색—무색의 결정 또는 결정성분말로 하며, 18. 식초 가. 규격의 “(3) 총산(W/V%): 4.0 이상(초산으로서)”을 (3) 총산(W/V%): 4—15(초산으로서)으로, 나. 시험방법 (1) 비중 제7 일반시험법 1. 일반시험법 라. 지질 (2) 물리적시험 가. 비중에 따라 시험한다를 다. 시험방법 (1) 비중 검체를 섞은 후 15°에서 부평비중계로 측정한다고 하고 나. 제조기준을 다음과 같이 한다.

나. 제조기준

- (1) 양조식초와 합성식초는 혼합제조할 수 없다.
- (2) 양조식초 또는 합성식초에는 일체의 색소를 혼합제조할 수 없다.

40. 유산균음료의 정의중 “(발효유를 제외한다)”를 (발효유를 제외하며 살균유산균음료를 포함한다)로, 51. 볶음커피 중 “볶음”을 볶음으로 하며, 72. 우유의 다. 시험방법 (1) 비중, 75. 가공유의 다. 시험방법, 84. 발효유의 나. 시험방법 (1) 무지유고형분, 제7. 일반시험법, 5. 착색료의 시험법의 나. 유용성색소 (2) 시험조작 (가) 응제에 의

한 분리법을 각각 다음과 같이 한다.

72. 우 유

다. 시험방법

(1) 비 중

검체를 잘 섞어 실린더에 넣고 잠시 정지하여 기포가 없어졌을 때 부평비중계로 측정한다. 15° 이외의 온도 (10~20°)에서 측정했을 때에는 제13. 부표중의 우유비중 보정표에 따라 보정한다.

75. 가공유

다. 시험방법

72. 우유에 따라 시험한다. 다만, 무지유고형분은 (3) 무지유고형분에 따라 시험하여 얻은 건조물질의 %에서 유지방분의 % 및 자당의 %를 감하여 무지유고형분으로 한다(자당의 %는 78. 가당연유중의 (나) 자당에 따라 구한다).

84. 발효유

나. 시험방법

75. 가공유에 따라서 시험한다.

86. 통조림식품의 정의중 “pH가 4.5이하이며”를 4.5미만이며, 104. 발효버터유의 가. 규격 “(3) 유지방분(%): 1.5이상”을 (3) 유지방분(%): 1.5이하로 한다.

제7. 일반시험법

5. 착색료시험법

나. 유용성색소

<68면에 계속>