

CODEX 규격 연재

(제 5 회)

國際食品規格

調 査 部

8. 표 시

8.2 성분표

포장 식품의 표시에 관한 일반기준 3.2(c)항에 따라 고비율 순으로 완전한 성분표를 표지에 기입한다(참조 코덱스 규격 1-1981).

8.3 실중량

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

8.4 이름과 주소

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

8.5 원산지

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

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

8.6 기타 표시

다음은 기타 표시규정에 대한 몇몇 예이다.

(a) 품종(변종), (b) 살균 또는 저온 살균-적용될 경우는 살균 또는 저온 살균이 이루어졌음을 뜻한다. (c) 통조림의 총 무게, (d) 수확한 해, (e) 제품이 판매되는 나라에서 관습적으로 사용되는 크기를 표시하는 용어 또는 슬어.

8.1.2항의 규정에 의한 강제적인 크기 요건에

추가한 것이다.

(f) 생산 지역명

규격 속에 제시한 교역형의 제조 및 생산이 그 지역이나 지대의 특징을 띠는 어느 특정한 나라에서 제조되었을 경우, 생산지역이나 지역의 이름이 교역형과 함께 표시될 수 있다.

(g) 국가법에 제정된 대로 등록 표시 또는 제조업자, 포장업자, 판매업자, 수입업자, 수출업자 또는 매각인의 표시 또는 수.

(h) 등록표시

8.7 큰 부피 용기(5kg을 초과)

5kg을 초과하는 큰 부피 용기는 8.1~8.5항의 요건에 따라 표시한다. 단, 이러한 설명이 첨부된 문서 속에 포함되어 있어 생략이 가능한 것은 제외한다. 용기는 그 개개 선적 문서와 함께 확인 검사가 이루어져야 한다.

9. 분석 및 시료채취 방법

9.1 검사 절차

9.1.1 물기를 뺀 무게 측정

FAO/WHO의 국제식품규격 방법(가공 과일 및 야채에 대한 FAO/WHO식품규격분석법, CAC/RM 36-1970, 물기를 뺀 무게 측정-방법 I)에 따른다. 그 결과는 밀봉한 용기가 최대한 함유할 수 있는 20°C 증류수의 양을 근거로 측정하여 %로 나타낸다.

9.1.2 소금물 속의 소금량

전위차 적정법, 참고 : 공정분석화학자연합

간행물(J. Association of Official Analytical Chemists) 제54권 No.2 1971년 3월 32 A01-32A05.

9.1.3 산도²⁾

소금물 25ml를 피펫으로 250ml 원추형 플라스크에 옮기고 페놀프탈레인 지시약 몇 방울을 떨어뜨린다. 그 용액을 0.1N 수산화나트륨 용액과 함께 흔들어서 영구적인 분홍빛이 될 때까지 적정한다. 수산화나트륨 용액은 A.R급 건조칼륨 수소 프탈레이트에 대해 표준화될 수 있고 그리고 필요한 팩터(factor)가 사용된다.

1ml 0.1N NaOH=0.0090 g lactic acid

9.1.4 pH측정²⁾

제조사 실험지침에 따라 20°C에 사용할 수 있도록 pH측정계와 유리컵 그리고 감흥 전극을 장치하고 조정한다. 20°C에서 pH 4.0의 공인된 완충용액이 다진 도구의 눈금을 매긴다. 풍부한 양의 증류수로 전극에서 완충용액을 씻어낸다.

20°C로 조절된 비이커 속의 표본 속에 전극을 담근다. pH를 가장 가까운 0.05 단위까지 읽는다.

9.1.5 식품 첨가물의 측정

(방법이 확정되어질 것임)

<부록 I>

식탁용 올리브(Table Olives)

교역형의 정의

1. 소금물에 절인 녹색올리브 : 이 제품은 과일이 성숙하였으나 완전히 익기 전에 수확한 녹색올리브로 만든 것이다. 녹색 올리브는 견고하고 흠이 없으며 손가락 사이에 끼어 약간 압력을 가해도 껌참은 것이어야 하고 이 규격에 마련된 허용치의 한도에서 천연 색소외의 다른 표시가 없어야 한다. 과일의 빛깔은 밝은 녹색에서 약간 노란색에 이르기까지 다양하다.

(a) 처리된 녹색 올리브 : 알칼리액으로 처리되고 소금물 속에 저장하여 다음의 방법으로 보존된 것이다.

(i) 천연 젖산 발효에 의해

(ii) 저온 살균이 견해될 수 있는 부분적인 천연발효에 의해

(iii) 살균 또는 저온 살균에 의해

(iv) 방부제를 첨가함으로써

1) 주의 : 산성식품 첨가물의 존재는 결과의 해석에 영향을 미침.

(v) 냉동시킴으로써

(b) 처리되지 않은 녹색 올리브 : 직접 소금물에 담그어 천연발효로서 보존된다.

2. 소금물에 절인 변색시킨 올리브("tournantes", 그린라이프) : 완전히 익기전에 수확한 장미빛 열매, 포도주색 열매, 또는 갈색 열매에서 얻은 것으로, 알칼리처리가 되거나 또는 처리되지 않은 직접 소비할 수 있는 것을 말한다.

(a) 처리된 변색시킨 올리브 : 알칼리 용액으로 처리되고 다음과 같은 방법으로 보존되는 유형이다.

(i) 소금물 속

(ii) 열 살균에 의해

(iii) 염수 및 열살균에 의해

(b) 천연 변색시킨 올리브 : 소금물로 보존되는 직접 소비할 수 있는 올리브

3. 소금물 속의 흑색 올리브 : 소금물 중의 흑색 올리브는 견고하고 부드러운 과피에 광택이 있다. 그러한 특징들은 제조방법으로 인해 약간 저하될 수도 있다. 빛깔은 제조지 및 수확시기에 따라 불그레한 흑색에서부터 보라색, 흑색, 진한 보라색, 노르스레한 흑색, 진한 밤색에 이르기까지 다양하다. 천연 흑색 올리브는 처리된 흑색 올리브보다 더 현저한 과일 맛을 유지하며, 쓴 맛의 흔적을 지닐 수도 있다.

(a) 처리된 흑색 올리브 : 이는 알칼리액으로 처리된 견고하고 거의 익은 과일에서 얻은 것이며, 천연 산화된 후에 다음 중 한가지 또는 복합적인 방법으로 보존된다.

(i) 염수속

(ii) 살균 또는 저온살균에 의해

(iii) 방부제의 첨가에 의해

(b) 천연 흑색 올리브 : 완전히 익거나 성숙되기 전에 약간 익은 상태에서 수확한 견고한 과실을 염수에 직접 담근 후 다음중 한가지 또는 복합적인 방법으로 보존된다.

(i) 염수속

(ii) 살균 또는 저온살균에 의해

(iii) 방부제의 첨가에 의해

(c) 천연 수축된 흑색 올리브 : 이는 완전히 익어 나무에서 수축된 후에 수확한 올리브에서 얻은 것으로 염수에 직접 담근다.

4. 건조염에 절인 처리된 흑색 올리브 : 건조염에 절인 흑색 올리브는 과피에 손을 대지 않았어도 모양이 오그라들거나 주름잡힌 것이다.

건조염에 절인 천연 흑색 올리브는 약간 쓴맛

을 지니며 건조염으로 절인 처리된 흑색 올리브보다 더 현저한 과일 맛을 지닌다.

(a) 건조염에 절인, 처리된 흑색 올리브 : 이는 거의 익은 견고한 과실에서 얻은 것으로 약간의 알칼리 처리후에 올리브의 교대층 속에서 건조염으로 보존되거나 또는 올리브 위에 건조염을 뿌려서 보존된 것이다.

(b) 건조염에 절인 천연 흑색 올리브 : 이는 완전히 익었을 때 수확한 열매로 직접 또는 부분 건조한 후에 올리브를 교대로 쌓아 건조염으로 보존되거나 건조염을 올리브 위에 뿌려서 보존된 것이다.

(c) 건조염에 절인 천연 수축된 흑색 올리브 : 이는 완전히 익어서 나무에서 수축된 후의 열매를 수확하여 올리브를 교대로 쌓아 건조염으로 보존되거나 또는 올리브 위에 건조염을 뿌려서 보존한 것이다.

(d) 건조염으로 절인 구멍난 흑색 올리브 : 이는 완전히 익어서 과피에 구멍이 난 후에 수확하여 올리브를 교대로 쌓아 건조염으로 보존되거나 또는 올리브 위에 건조염을 뿌려서 보존한 것이다.

5. 기타 교역형

(a) 짓이겨진 올리브(Bruised Olives)¹⁾: 이는 낱겉 또는 염수로 처리된 적이 있는 온전한 열매를 썰는 그대로 둔 채 과육을 짓이기거나 부수어서 만든 것이다. 쓴맛을 내는 성분을 제거하기 위해 묽은 알칼리액으로 처리하여 염수속에 보존될 수 있으며, 조미될 수도 있다. 짓이겨진(의도적으로 부순) 올리브에는 3가지 유형이 있다.

(i) 짓이겨진(의도적으로 부순) 생 올리브

(ii) 짓이겨진(의도적으로 부순) 처리되어 발효된 녹색올리브

(iii) 짓이겨진(의도적으로 부순) 변색시킨 올리브(그린 라이프 올리브)

(b) 처리된 쪼개진 올리브(Treated Split Olives) : 녹색 올리브, 변색시킨 올리브 또는 흑색 올리브에서 얻은 열매를 알칼리용액으로 처리하고 새로로 잘라서 올리브유 첨가 또는 비첨가, 또는 향료가 첨가되거나 첨가되지 않은 식초 성분이 있는 염수속에 보존한 것이다.

(c) 처리되지 않은 쪼개진 올리브(Untreated Split Olives) : 이 유형은 녹색 올리브, 변색시킨 올리브 또는 흑색 올리브에서 얻은 열매를 새로로 자른 후 올리브유와 또는 향료가 첨가되거나 첨가되지 않은 식초 성분의 염수속에 보존

한 것이다.

(d) 산화로 인해 검어진 처리된 올리브(Treated Olives Darkend by Oxidation) : 이 유형은 완전히 익지 않은 올리브에서 얻은 것으로 쓴맛이 알칼리 처리로 제거되고 산화로 인해 검게 되었으며, 그리고 염수속에 담그어 열살균에 의해 보존된 것이다.

(e) 특별유형(Specialities) : 올리브는 위에 기술된 것들과는 다른 수단으로 또는 그와 병합한 다른 수단에 의해 마련되어질 수 있다. 그러한 특별유형은 사용된 과일이 이 규격속에 기술된 일반적 정의에 속하는 한 "올리브"라는 이름을 가진다.

이러한 올리브들에 붙여지는 이름은 제품의 본질 및 원천에 대해 그리고 특히 이 규격속에 언급된 부분에 대하여 구매자나 소비자를 혼동시키지 않을 정도로 분명한 것이어야 한다.

<부록 II>

올리브 크기에 관한 계산표 (Table of Olive Size Counts)

수의 규정 (Count Designation)		수의 규정 (Count Designation)	
kg 당	파운드당 (등가)	kg 당	파운드당 (등가)
401 / 450 ^{b)}	182 / 223	141 / 150	65 / 68
371 / 400	168 / 181	131 / 140	60 / 64
341 / 370	155 / 167	121 / 130	55 / 59
311 / 340	142 / 154	111 / 120	51 / 54
281 / 310	128 / 141	101 / 110	46 / 50
251 / 280	115 / 127	91 / 100	42 / 45
221 / 250	101 / 114	81 / 90	37 / 41
201 / 220	92 / 100	71 / 80	33 / 36
181 / 200	83 / 91	60 / 70	27 / 32
161 / 180	74 / 82		
151 / 160	69 / 73		

식탁용 올리브
국제교역용 식탁용 올리브에 적용되는 국제올리브유 협회의 규격
(품질구분)

국제 교역용으로서 직접 소비할 수 있는 식탁

1) 450 이상에서는 그 차이가 올리브 50단위.

1) 의도적으로 짓이긴 것.

용 올리브는 다음의 세 등급중의 하나로 구분된다.

- 최상급(First class)
- 표준급(Standard class)
- 시장급(Market class)

녹색 올리브, 변색시킨 올리브, 처리된 흑색 올리브, 또는 산화 처리하여 검게된 올리브의 어느 한 등급을 사용하여 마련할 수 밖에 없는 속을 채운 올리브는 고려중인 제조에서 사용되는 올리브 등급의 최소 요건을 충족시켜야 한다.

1. 최상급 올리브

최상급으로 구분되는 올리브는 단 한 종류의 알맞게 익은, 그리고 그 품종의 관능 검사상의 특징을 최고 수준으로 지니는 과일을 사용하여 제조된 것이다.

직접 소비할 수 있는 최상급 올리브는 위에 정의된 각 교역형에 따라 대체로 빛깔, 맛, 모양, 조직 및 크기가 거의 동일한 것이다. 만일 일반적으로 양호한 모양이 손상되지 않는다면, 최상급 올리브는 다음과 같은 결함을 지닐 수도 있다.

- 만일 이러한 사소한 차이가 전체적인 동일성을 무너뜨리지 않는 한도 내의 빛깔, 모양, 그리고 과육의 견고성에 있어서의 미약한 편차.
- 굵거나 변색되어 또는 곤충이나 물리적 충격으로 인해 생긴 육안으로는 거의 식별할 수 없는 아주 미약한 표면의 손상, 피망으로 속을

4. 허용치

4.1 녹색 올리브

동일한 통조림내에	과일당 최대결함수			반경(r) 표면적(S) 및 부피(V)에 관한 각 결함의 최대 비율			과일수로 계산한 최대함유%		
	최상급	표준급	시장급	최상급	표준급	시장급	최상급	표준급	시장급
- 비정상적으로 수축된 올리브	-	-	-	-	-	-	1	5	10
- 과피 결함	1	1	2	$\frac{r}{5}$ $\frac{S}{16}$	$\frac{r}{2}$ $\frac{S}{16} \sim \frac{S}{6}$	$\geq \frac{r}{6}$	3	3	6
- 내부 결함	1	1	2	$\frac{r}{5}$ $\frac{S}{16}$	$\frac{r}{2}$ $\frac{S}{16} \sim \frac{S}{6}$	$\geq \frac{r}{6}$	3	3	10
- 빛깔이 통조림속의 보통것과 아주 다른 올리브				$\frac{V}{16}$	$\frac{V}{16} \sim \frac{V}{8}$	$\geq \frac{V}{8}$			
통조림 ≤ 5kgs	-	-	-	-	-	-	2	5	10
통조림 ≥ 5kgs	-	-	-	-	-	-	4	8	15
- 줄기가 달린 올리브(줄기달린 유형을 제외)									
통조림 ≤ 5kgs	-	-	-	-	-	-	2	3	3
통조림 ≥ 5kgs	-	-	-	-	-	-	2	6	6
- 속을 채운 올리브의 경우, 가공으로 인해 모양이 심하게 손상된 것	-	-	-	-	-	-	6	12	-
총 허용치							10	15	20

채운 전체형 올리브의 경우에 아주 사소한 빛깔의 결함 또는 견고성이나 속을 채운 위치의 사소한 결함은 허용이 된다.

위에 정의된 이 등급이 요구하는 특성을 소유하고 있지는 않지만 표준급을 분류하는데 요구되는 것을 10% 소유하고 있는 올리브는 허용될 수 있다.

단, 사실상 보다 낮은 등급(시장급)에 속하지만 이 등급(표준급)에서 허용되는 올리브는 제외한다.

속을 채운 올리브를 포함하여 위에 정의된 최상급에 대한 요건을 충족시키기는 하지만 크거나 품질면의 결함 허용치로서 득을 본 과일을 포함하지 않고, 외관상 결함이 없이 완벽한 올리브가 2.5kg 미만으로 통조림 속에 포장되는 한 묶음의 식탁용 올리브는 "특별한(Extra)"라고 표시하여 국제시장에 공급될 수 있다.

2. 표준급의 올리브

표준급으로 분리되는 올리브는 단일 품종의 알맞게 익은 그리고 그 품종에 관능 검사상의 특징을 지니는 과실을 사용하여 제조된 것이다. 직접 소비할 수 있는 표준급 올리브는 위에 정의된 각 교역형에 따라, 대체로 빛깔, 모양, 맛, 조직 및 크기가 동일한 것이다.

일반적으로 외양이 손상되지 않는다면 표준급

4.2 변색시킨 올리브와 처리된 흑색 올리브¹⁾

동일한 통조림내	과일당 최대결함수			반경(r) 표면적(S) 및 부피(V)에 관한 각 결함의 최대 비율			과일수로 계산한 최대함유%		
	최상급	표준급	시장급	최상급	표준급	시장급	최상급	표준급	시장급
— 비정상적으로 수축된 올리브	—	—	—	—	—	—	1	5	10
— 과피 결함	1	1	2	$\frac{r}{5}$ $\frac{S}{16}$	$\frac{r}{2}$ $\frac{S}{16} \sim \frac{S}{6}$	$\geq \frac{r}{6}$	3	3	6
— 내부 결함	1	1	2	$\frac{r}{5}$ $\frac{S}{16}$ $\frac{V}{16}$	$\frac{r}{2}$ $\frac{S}{16} \sim \frac{S}{6}$ $\frac{V}{16} \sim \frac{V}{8}$	$\geq \frac{S}{6}$ $\geq \frac{V}{8}$	3	3	10
— 빛깔이 통조림속의 보통것과 아주 다른 올리브									
통조림 ≤ 5 kgs	—	—	—	—	—	—	2	5	10
통조림 ≥ 5 kgs	—	—	—	—	—	—	4	8	15
— 줄기가 달린 올리브(줄기 달린 유형을 제외)									
통조림 ≤ 5 kgs	—	—	—	—	—	—	2	6	6
통조림 ≥ 5 kgs	—	—	—	—	—	—	2	6	6
— Dacus로 인해 손상된 올리브 통조									
통조림 ≤ 5 kgs	—	—	—	—	—	—	2	3	6
통조림 ≥ 5 kgs	—	—	—	—	—	—	5	10	10
총 허용치(Dacus에 의해 손상된 올리브의 경우는 제외)							5	10	15

1) 산화로 인해 검게 처리된 올리브

4.3 처리되지 않은 올리브 및 천연 수축된 흑색 올리브

동 일 한 통 조 립 내	올리브수에 있어서 최대함유량 %		
	최 상 급	표 준 급	시 장 급
— 비정상적으로 수축된 올리브(교역형으로)	3	5	10
— 과피 결함	4	6	10
— 불량한 조적	3	8	15
— 빛깔이 통조림속의 보통것과 아주 다른 올리브			
통조림 — 5 kgs	2	5	10
통조림 — 5 kgs	4	10	15
— 줄기가 달린 올리브			
통조림 — 5 kgs	2	3	3
통조림 — 5 kgs	2	6	6
— Dacus로 인해 손상된 올리브			
통조림 — 5 kgs	5	10	10
통조림 — 5 kgs	10	15	15
총 허용치(Dacus로 인해 손상된 올리브의 경우는 제외)	8	12	20

5. 세균변질이나 미흡한 발효로 인해 생긴 결함들의 경우에는 어떠한 허용치도 인정되지 않는다.

으로써 분류된 올리브는 다음과 같은 결함이 존재할 수 있다.

- 만일 이러한 사소한 차이가 전체적인 동일성을 무너뜨리지 않는 한도 내의 빛깔, 모양, 그리고 과육의 견고성에 있어서는 미약한 편차.

- 굵히거나 변색되어 또는 곤충이나 물리적 충격으로 인해 생긴, 육안으로는 거의 식별할 수 없는 아주 미약한 표면상의 손상, 피망으로 속을 채운 전체형 올리브의 경우에 아주 사소한 빛깔의 결함 또는 견고함이나 속을 채운 위치에 대한 사소한 결함은 허용된다.

위에 정의된 이 등급이 요구하는 특성을 소유하고 있지는 않지만 시장급으로 분류되는데 요구되는 것을 10% 소유하고 있는 올리브는 허용될 수 있다.

3. 시장급 올리브

시장급으로 분류되는 올리브는 단일 품종의 알맞게 익은, 그리고 그 품종의 관능 검사상의 특징을 지니는 과일을 사용하여 제조된 것이다.

이는 보다 높은 등급의 올리브에 속하지 못하지만 국제무역관행에 따라 흠이 없고 온당하여 판매할 수 있는 것으로 인정되는 상품의 최소한의 품질 요건을 갖춘 과일로부터 제조된다. 만일 그것들이 어떤 식으로든 제품의 식용성을 해치지 않는다면 다음의 결점 또는 흠을 지닌 올리브는 허용된다.

- 빛깔, 형태, 과육의 견고함에 있어서의 편차 및 과일의 독특한 향미에 관련된 결함들.

- 굵히거나 변색으로 인한 또는 곤충이나 물리적 충격으로 인한 손상.

- 완숙에 대한 일반적인 조항들을 충족시키지 못하는 올리브.

건포도(Raisins)에 대한 코덱스 규격¹⁾ (범세계적 규격)

1. 범 위

이 규격은 적절히 처리되거나 가공되어 건포도나 설타아나 건포도(Sultanas)로 공급되는 *Vitis Vinifera L.*의 특성과 일치하는 건포도류에 적용된다. 그것은 또한 소비자용 크기의 용기속에 재포장하려는 의도로서 대형 용기속에 포장된 건포도를 포함한다. 이 규격속에는 마른 까치밥 나무열매로 알려진 그와 유사한 건조과실류는 포함되지 않는다.

1) 전 CAC/RS 67-1974.

2. 정 의

2.1 제품의 정의

건포도란 적합한 기타재료를 가미하거나 또는 가미하지 않은 상업용 건포도의 형태로 적절하게 가공한 *Vitis Vinifera L.*(까치밥 나무 열매류는 제외)의 특성에 맞는 흠없는 건포도류로 만든 제품이다.

건포도는

(a) 세척을 했거나 혹은 하지 않았어도 깨끗하게 다듬어져야 한다.

(b) 송이 건포도형을 제외하고 줄기를 떼어내야 한다.

(c) Malaga Muscatel의 형을 제외하고 갓 줄기를 떼어내야 한다.

(d) 건조보조제로서의 알칼리액과 유액속에 살짝 담글 수도 있다.(표백하지 않은 것)

(e) 화학적 수단으로 표백 처리함으로써 표백될 수도 있고 나아가 건조시켜 가공 처리될 수도 있다.

(f) 씨가 있는 형에서 기계적으로 씨를 제거한 것일 수도 있다.

(g) 제품의 보존을 보증할 수 있도록 습기는 제거되어야 한다.

(h) 이 규격의 3.1항에 특별 규정된 하나 이상의 재료 또는 당분을 가한 것일 수도 있다.

2.2 종 류

(a) 씨 없는 것 : 천연적으로 씨가 없거나 거의 씨가 없는 포도에서 만든 것.

(b) 씨있는 것 : 씨가 있는 포도에서 만든 것으로서 가공 과정에서 제거되거나 제거되지 않은 것.

2.3 유형(또는 형태)

(a) 씨를 빼지 않은 형 : 씨 있는 것으로서 씨가 제거되지 않은 것.

(b) 씨를 뺀 형 : 씨 있는 것으로서 기계적으로 씨가 제거된 것.

(c) 송이형 : 송이의 가운데 줄기가 붙어 있는 것.

3. 필수조성 및 품질요소

3.1 허용된 재료

건포도의 유연성을 위한 건포도유와 기타 식용성 식물유, 자당, 전화당, 포도당, 건조 포도당 시럽 및 벌꿀 등의 제품에 적합한 성분.

3.2 품질 기준

3.2.1 성숙의 특징

건포도는 그 품종의 특징적인 빛깔 및 조직을 가진 적절히 익은 포도로 만든 건포도의 발육 특성을 나타내어야 하며 그리고 과육이 좋으며, 높은 함량을 가진 장과류의 실질적인 부분을 지녀야 한다.

3.2.2 최소 품질 요건

건포도의 완제품이 정상적인 빛깔, 향미 그리고 개개 품종의 성숙 특징을 유지할 수 있는 물질들로 만든 것이어야 하며, 그에 덧붙여 다음의 요건과 일치해야 한다.

(a) 습도	최대허용치
Malaga Muscatel 형	31%
씨를 뺀 형	19%
기타 모든 형	18%

(b) 무기불순물 : 식용성이나 유용성이 질적으로 침해될 정도로 나타나서는 안된다.(이 규격의 5.2항 참조)

(c) 기타 결함 : 실질적으로 줄기나 기타 식물의 이물질 및 손상된 부분이 없어야 한다.

3.2.3 결함의 정의

(a) 줄기의 조각 : 가지나 주요 줄기 부분

(b) 갓-줄기 : 길이 3mm를 초과하는 포도송이와 나무 줄기사이의 작은 나뭇가지로서 건포도에 붙어 있거나 떨어져 있는 것.(갓-줄기는 “줄기 달린” Malaga Muscatel의 형에서는 결함으로 간주되지 않는다. “단위 계산상 비율”을 기초로 갓-줄기의 허용치를 고려할 때, 축 늘어진 갓-줄기는 건포도에 있는 것으로 계산된다.)

(c) 덜 익거나 덜 자란 건포도는 다음과 같은 건포도를 말한다.

(i) 덜 자랐음을 나타내는 단 조적이 결핍된, 너무 가벼운 장과.

(ii) 실제로 전혀 살집이 없어 완전히 오그라든 것.

(iii) 딱딱한 것.

(d) 손상된 건포도 : 햇빛에 타거나, 흙이 나거나 기계적인 상처 또는 모양, 식용성을 매우 손상시키는 기타 유사한 방법으로, 또는 제품을 보존 또는 운송하는 과정에서 손상된 건포도.

“씨를 뺀” 형의 경우, 씨를 제거하는 정상적인 조작으로 인해 생긴 정상적인 기계적 손상은 “손상”된 것으로 간주되지 않는다.

“씨없는” 형의 경우, 갓줄기를 제거하는 과정에서 발생한 정상적인 기계적 손상을 “손상”된 것으로 간주되지 않는다.

(e) 가당 건포도 : 매우 뚜렷하고, 건포도의 모양을 해치는 외부 또는 내부에 사탕 결정체가 있는 건포도.

설탕을 입혔거나 또는 의도적으로 설탕을 가미한 건포도는 “가당 건포도”로 간주되지 않는다.

(f) 씨(씨를 제거한 형) : 실질적으로 완전히

자란 씨로서 씨 없는 형을 가공하는 과정에서 그 씨가 제대로 제거되지 않은 것.

3.2.4 결함 허용치

건포도는 너무 결함이 많은 것이어서는 안된다.(이 규격속에 특별히 규정된 것이든 아니든 또한 허용된 것이든 아니든) 3.2.3항에 규정된 어떤 공통적인 결함들은 3.2.4항에 특별 규정된 한계치를 초과할 수 없다.

결 함	최대허용치	
	씨없는형	씨있는형
줄기의 조각		
(줄기를 제거한 형)의 경우	kg당 2	kg당 2
갓-줄기(“줄기 없는” Malaga Muscatel형은 제외)	500 g당50	500 g당25
미완숙 또는 미성장한 것	무게로 6%	무게로 4%
손상된 것	무게로 5%	무게로 5%
가당한 것	무게로15%	무게로15%
씨(씨 없는 형의 경우)		500 g당20

4. 식품첨가물

최대사용량

4.1 이산화 유황 1,500mg / kg

(표백한 건포도에만 적용됨)

4.2 광유(식품 등급) 5 g / kg

4.3 소르비톨

5. 위 생

5.1 이 규격의 각 규정에서 다루어지는 제품은 건조식품에 대한 위생에 관한 국제법규에 따라서 제조되어야 한다.(CSC / RCP 3-1969 참조)

5.2 가능한 한 최대로 제조관리수칙에 따라 만들어 제품에 돌과 불만족스러운 점이없도록 한다.

5.3 적절한 시료채취방법 및 검사법으로 테스트를 거친 제품은,

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

(b) 인체에 해로울 정도로 많은 양의 미생물 대사생성물이 포함되어 있지 않을 것.

6. 무게 및 용량

용기는 불순물을 포함하지 않고 거의 가득 채워져야 하며, 제품의 명시된양과 일치되어야 한다.

7. 표 시

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

7.1 식품명

(7.6항의 기타 사항도 볼 것)

7.1.1 제품명은 “건포도”이다. 또는 설탕아나라는 이름이 건포도의 어떤 형을 나타내는데 사용되는 나라에서는 제품명이 “설탕아나”가 된다.

7.1.2 만일 표백된 건포도라면, 제품명의 일부에 판매국에서 관례적으로 이해되고 사용되는 의미가 포함될 수 있다.

예 : “표백된”, “황금색의”, 또는 “황금색으로 표백된”

7.1.3 씨 있는 형의 건포도라면, 제품명에 다음 사항을 포함시킨다.

(a) “씨가 제거된”이라는 표기

(b) 천연적으로 씨가 없는 건포도가 아님을 표시할 수 있는, “씨 있는”, “씨를 빼지 않은”, “씨가 포함된” 등의 표기

단, 송이형과 Malaga Muscatel형은 제외

7.1.4 송이형 건포도라면, 제품명에는 송이 또는 이와 유사한 적합한 표기가 포함되어야 한다.

7.1.5 갓줄기를 제거하지 않은 건포도라면 제품명에는 줄기를 제거하지 않은 또는 그와 유사한 적합한 표기가 포함되어야 한다.

단, 송이형과 Malaga Muscatel형은 제외

7.1.6 특징적인 도료, 또는 그와 유사한 처리가 가해진 경우, 그에 적합한 말이 제품명의 일부로서 또는 그 옆에 기입되어야 한다.

예를들면 : “설탕코팅”, “X 코팅”

7.2 성분표

포장식품의 표시에 관한 일반기준 3.2(c)항에 따라 고비율 순으로 완전한 성분표를 표지에 기입한다.

7.3 실중량

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

7.4 이름과 주소

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

7.5 원산지

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

7.5.2 제품의 성질을 바꾸는 제2국에서 그 제품을 가공, 처리할 때 가공을 행하는 국가가 표지상에 원산지로 간주된다.

7.6 기타 선택 사항

7.6.1 건조를 위한 보조제로서 알칼리액이나

유액속에 담그지 않은 것이고 또한 표백 처리되지 않은 건포도에는 “천연의”이라고 표시할 수 있다.

7.6.2 씨 없는 건포도의 경우, “씨 없는”이라는 표시를 할 수 있다.

7.6.3 제품명에는 건포도의 종류 또는 유형군이 포함될 수 있다.

8. 분석 및 시료채취 방법

8.1 시료채취

(시료채취 계획은 추후 개발될 것임)

8.2 수분함량의 측정

8.2.1 FAO/WHO 국제식품규격 분석법 CAC/ RM 50-1974에 따른다.(가공 과일 및 야채에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법, 제3집, CAC/RM 50/53-1974, 수분 측정-전기 정도도법)

8.2.2 AOAC(1970)법에 따른다.(AOAC 공인 분석법, 1970, 제11판 22.012 건조시킨 과실속의 수분)

8.3 무기불순물의 측정(모래검사)

FAO/WHO 국제식품규정 방법 CAC/RM 51-1974에 따른다.(가공과일 및 야채에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법, 제3집, CAC/RM 50/53-1974, 건포도속의 무기불순물 측정(모래검사))

8.4 이산화황의 측정

AOAC(1970) 방법에 따른다.(AOAC의 공식 분석 방법, 1970, 제11판, 20.093-20.095, 비색법(건조시킨 과실에 적용할 수 있음))

그 결과는 제품의 mg SO₂/kg으로 표시한다.

8.5 광유(Mineral Oil)의 측정

FAO/WHO 국제식품규격 방법 CAC/RM 52-1974에 따른다.(가공과일 및 야채에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법, 제3집, CAC/RM 50/53-1974, 건포도 속의 광유 측정)

8.6 솔비톨의 측정

FAO/WHO 국제식품규격 방법 CAC/RM 53-1974에 따른다.(가공과일 및 야채에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법, 제3집, CAC/RM 50/53-1974, 건포도와 기타 식품속의 솔비톨 측정)

만다린 귤 통조림(Canned Mandarin Oranges)에 관한 코덱스 규격¹⁾
(범세계적 규격)

1) 전 CAC/RS 68-1974.

1. 정 의

1.1 제품의 정의

만다린 껍 통조림은 (a) Citrus reticulata Blanco (통조림 하기에 적합한 모든 상업용 품종포함)의 특성을 가진 흠없고, 성숙한 만다린 껍로 만든 제품이며, (b) 물 또는 기타 적합한 액체매체와 함께 포장된 제품이고, (c) 변질을 막기 위해 통조림 속에 밀봉하기 전이나 후에 적절하게 열처리된 제품이다. 가공하기 전에 과일을 적절히 세척하고 껍질을 벗겨야 하며, 엷은 막, 알베도(albedo)나 속 물질에서 생기는 섬유질 그리고 씨는 껍 조각으로부터 거의 제거되어야 한다.

1.2 유형(형태)

만다린 껍 통조림은 다음과 같은 유형으로 포장될 수 있다.

(a) 전체 분절형(Whole Segment Style) : 거의 온전하며, 그 본래 형태를 유지하지만, 약간 찌개질 수도 있는 껍 조각들로 이루어진 것.

(b) 분절형(Broken Segment Style) : 본래 크기의 최소한 1/2을 유지하거나 지름 2mm두께의 철사로 이루어진 것.

(c) 조각형(Piece style) : 지름 2mm두께의 철사로 만든 8mm의 구멍을 가진 체에 내려지지 않을 정도로 큰 조각들로 이루어진 것.

1.3 전체 분절형의 크기

1.3.1 크기에 따른 분류

전체 분절형속의 만다린 껍 통조림은 다음과 같이 크기에 따라 분류된다.

동일한 단일 크기

“대(Large)” : 물기를 뺀 과일의 100g당 전체분절형이 20개 이하인 것.

“중(Medium)” : 물기를 뺀 과일의 100g당 전체 분절형이 21~35개인 것.

“소(Small)” : 물기를 뺀 과일의 100g당 전체분절형이 36개 이상인 것.

단일 크기는 2.2.5항의 동일성 요건을 충족시켜야 한다.

혼합크기는 둘 이상의 단일 크기의 혼합물임.

1.3.2 단일크기의 일치조건

1.3.2.1 제품이 “혼합 크기형”이 아닌 1.3.1항의 동일한 크기에 일치하는 것으로 판명, 표현 또는 제공되는 경우, 시료단위는 각 단일 크기 규정된 크기분류에 따라야 한다. 크기분류를 준수여부를 결정할 때 부서진 조각은 무시된다.

1.3.2.2 1.3.2.1항에서 기술한 대로 수치와 동일성 요건을 충족시키지 못하는 시료단위 또

는 통조림은 크기 분류상 “결합이 있는 것”으로 간주된다.

1.3.2.3 제품은 1.3.2.2항에 정의된 결합의 수가 포장 식품에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획의 해당 허용치(c) 1969(AQL-6.5)를 초과하지 않을 경우, 동일성의 기준을 충족시키는 것으로 간주된다.(CAC/RM 42-1969 참조)

2. 필수조성 및 품질요소

2.1 기본재료

만다린 껍 및 제품에 적합한 다음과 같은 포장매체

2.1.1 포장매체

(a) 물 : 물이 유일한 포장매체인 경우.

(b) 감귤류 주스 : 만다린 껍 주스 또는 기타 감귤류 주스가 유일한 포장매체인 경우.

(c) 혼합 감귤류 주스 : 만다린 껍 주스를 포함하여 둘 이상의 감귤류 주스가 포장매체로 혼합되어 있는 경우.

(d) 물과 감귤류 주스 : 물과 만다린 껍 주스, 또는 물과 기타 감귤류 주스(단독으로 또는 혼합하여)가 포장매체로 혼합되어 있는 경우.

(e) 당분첨가 : 상기(가), (라)항의 어떤 포장매체가 다음의 가당 성분을 한가지 이상 지닐 수 있다. 자당, 전화당 시럽, 포도당, 과당 시럽, 건조 포도당 시럽, 포도당 시럽, 전화당

2.1.2 당분이 첨가된 경우 포장매체의 분류

2.1.2.1 만다린 껍 주스 또는 다른 감귤류 주스에 당분이 첨가될 경우, 액체매체는 14° Brix 이상이어야 하며, 다음과 같은 농도를 근거로 구분한다.

약간 감미된(과일이름)주스 : 14° Brix이상

매우 감미된(과일이름)주스 : 18° Brix이상

2.1.2.2 물, 물과 만다린 껍 주스, 또는 물과 기타 감귤류 주스에 당분이 첨가될 경우 액체매체는 다음과 같은 농도를 근거로 하여 분류된다.

(a) 기본 시럽농도

묽은 시럽 : 14° Brix 이상

진한 시럽 : 18° Brix 이상

(b) 기타 포장매체

판매국에서 금지되지 않은 경우 다음과 같은 경우가 포장매체를 사용할 수 있다.

약간 단물

약간 달게한 물

매우 묽은 시럽

10° Brix이상 14° Brix미만

매우 진한 시럽 22° Brix 이상

2.1.2.3 감미된 쥬스나 시럽의 농도는 다음 표에 나타난 최소치 보다 낮은 Brix를 가지는 통조림이 전혀 없을 경우, 시료의 평균치로 측정한다.

2.2 품질 기준

2.2.1 빛깔

귤 조각의 빛깔은 적절히 제조 및 가공된 과일의 매우 전형적인 노란색으로 부터 오렌지색에 이르는 빛깔을 지녀야 한다.

그리고 액체포장 매체는 쥬스가 포함되어 있을 경우를 제외하고, 매우 맑아야 한다.

2.2.2 향미

만다린 귤 통조림은 그 제품과 다른 향미나 냄새가 없는 정상적인 맛과 향기를 지닌 것이어야 한다.

2.2.3 조직

그 조직은 대체로 견고해야 하며, 귤 통조림의 정상적인 특징을 띠며, 제품의 모양이나 식용성을 손상시키는 건세포 또는 섬유질이 없어야 한다.

2.2.4 결함 및 허용치

만다린 귤 통조림은 다음에서 설명되는 한계치내의 결함들이 없어야 한다.

물기를 뺀 과일속의 최대 허용치

- (a) 파손된 분절 및 조각 7%^m
(1.2항에 정의된 대로)
(전체 분절형)
- (b) 조각들 15%^m
(1.2항에 정의된 대로)
(파손된 분절형)
- (c) 얇은 막(총넓이) 7cm²/100g(시료평균치에 근거)
- (d) 섬유소(총길이) 5cm/100g(시료평균치에 근거)
- (e) 씨(지름4.0mm이상인 것) 1/100g(시료평균치에 근거)

2.2.5 크기의 동일성(전체 분절형-단일크기)

대체로 크기가 동일한 단위들(부서진 조각제외)의 95%중에서 가장 큰 것의 무게가 가장 작은 것의 무게의 두배를 초과해서는 안된다.

2.2.6 “결함 있는 것”의 구분

2.2.1-2.2.5항(시료평균치에 근거한 것은 제외)

에 나타난 적격품질 요건의 하나 이상을 만족시키지 못하는 통조림은 “결함이 있는 것”으로 간주된다.

2.2.7 승인

다음과 같은 경우에는 대부분이 2.2항에서 언급된 적격 품질요구에 부응하는 것으로 간주된다.

(a) 2.2.6항에서 정의된 “결함 있는 것”의 수가 포장식품에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 시료채취계획의 해당 허용치(c)를 초과하지 않을 때, (1969)(AQL-6.5)(CAC/RM 42-1969참조)

(b) 시료평균에 근거할 경우 2.2.5항의 요구조건을 만족시킬 때,

3. 식품 첨가물

3.1 산미료 최대사용량
구연산 GMP에 의해 제한

3.2 혼탁 방지제
메틸 셀룰로오스 10mg/kg

4. 오염물 최대량
주석 Sn으로 계산하여 250mg/kg¹⁾

5. 위생

5.1 이 규격의 각 규정에서 다루어지는 제품은 과일 및 야채 통조림 제품 위생에 관한 국제법규에 따라서 제조되어야 한다.(CAC-RCP 2-1969 참조)

5.2 가능한 한 최대한으로 제조 관리수칙에 따라 만들어 제품에 불만족스러운 점이 없도록 한다.

5.3 적절한 시료채취 방법 및 검사법으로 테스트를 거친 제품은,

- (a) 정상적인 보관 상태에서 발아할 가능성이 있는 미생물을 가지고 있지 않을 것이며,
- (b) 인체에 해로운 정도로 많은 양의 미생물 대사생성물이 포함되어 있지 않을 것.

6. 무게 및 용량

6.1 용기의 용적

6.1.1 최소 용적

용기는 과일로 잘 채워져야 하며, 제품용량(포장매체 포함)은 용기의 물 수용량의 90% 이상을 차지해야 한다. 용기의 물 수용량은 밀봉한 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수의 양이다.

6.1.2 “결함 있는 것”의 구분

6.1.1항의 최소 용량(용기 용적의 90%)의 요구를 만족시키지 못하는 용기는 “결함이 있는

1) 앞으로 재고되어야 할 일시적으로 승인된 제한 요건이다.

것”으로 간주된다.

6.1.3 승 인

6.1.2항에서 정의된 “결합 있는 것”의 수가 포장식품에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 시료 채취계획(1969)(AQL-6.5)(CAC/RM42-1969 참조)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 제품의 물기를 뺀 무게는 밀봉한 용기가 함유할 수 있는 20℃ 증류수의 무게를 근거로 하여 다음의 비율보다 낮아서는 안된다.

전체 분절형	55%
부서진 분절형 / 조각형	58%

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

7. 표 시

포장식품의 표시에 대한 일반규격 1, 2, 4항 및 6항(코덱스 규격1-1981 참조)과 함께 다음의 특별 규정이 적용된다.

7.1 식품명

7.1.1 제품명은 “만다린 껌”이다.

7.1.2

(a) 유형은 제품명의 일부로서, 또는 그 옆에 명시된다.

- “전체 분절형”
- “부서진 분절형”
- “조각”

(b) 혼합 크기형의 경우, 그러한 크기 표시는 유형표시의 바로 옆에 명시한다.

예를 들면, “혼합 크기의 전체 분절형”

7.1.3 포장매체는 제품명의 일부로서 또는 그 옆에 명시된다.

7.1.3.1 포장매체가 물 또는 물과 하나 이상의 주스로 이루어진 경우 그것은 다음과 같이 명시된다.

“물과 함께” 또는 “물에 담금”

7.1.3.2 포장매체가 만다린 껌 주스로만, 또는 기타 단일 감귤류 주스로만 이루어진 경우, 그것은 다음과 같이 명시된다.

“만다린 껌 주스함유” 또는 “(감귤류 이름) 주스와 유”

7.1.3.3 포장매체가 만다린 껌 주스를 포함하여 둘 이상의 감귤류 주스로 이루어진 경우, 다음과 같이 명시된다.

- “(감귤류 이름) 주스와 함께” 또는
- “감귤류 주스와 함께” 또는
- “혼합 감귤류 주스와 함께”

7.1.3.4 만다린 껌 주스 또는 기타 감귤류 주스에 설탕이 첨가될 경우, 중간 포장물은 다음과 같이 명시된다.

- “약간 감미된(감귤류 이름) 주스” 또는
- “많이 감미된(감귤류 이름) 주스” 또는
- “약간 감미된 감귤류 주스” 또는
- “많이 감미된 혼합 감귤류 주스”

7.1.3.5 물, 또는 물과 단일 감귤류 주스(만다린 껌 주스포함) 또는 물과 둘 이상의 과일 주스에 설탕이 첨가될 경우, 포장매체는 다음과 같이 명시된다.

- “물은 시럽” 또는 “진한 시럽” 또는
- “약간 감미된 물” 또는
- “매우 묽은 시럽” 또는
- “매우 진한 시럽”

7.1.3.6 포장매체속에 물과 만다린 껌 주스 또는 물과 전체 중간 포장물의 50% 이상을 차지하는 하나 이상의 감귤류 주스가 포함될 경우, 그러한 과일 주스가 주성분임을 나타낼 수 있도록 명시되어야 한다. 예를 들면,

- “만다린 껌 주스와 물” 또는
- “(감귤류 이름) 주스와 물”

7.2 성분표

7.2.1 포장식품의 표시에 관한 일반기준 3.2(c)항에 따라 고비율 순으로 완전한 성분표를 표지에 기입한다. 단 물은 명시할 필요없음.

7.2.2 농축된 것으로부터 제조된 과일주스의 경우에 복원한 사실이 성분 목록에 다음과 같이 명시되어야 한다. “농축 주스로부터 만든(과일 이름) 주스” 또는 “복원된(과일 이름) 주스” 또는 “농축(과일 이름) 주스로부터 복원시켜 만든(과일 이름) 주스”

7.3 실중량

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

7.4 이름과 주소

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

7.5 원산지

7.5.1 그 상품의 원산지는 그것을 생략했을 경우에 소비자를 오도하거나 속일 수 있을 때에는 명시한다.

7.5.2 제품이 제2국에서 가공되어 그 제품의 성질을 바꾸는 경우 그 가공을 행하는 국가가 표지상에 원산지로 간주한다.

7.6 기타 사항

7.6.1 전체형의 크기 분류

포장이 이 규격의 1.3.1항의 적격요인을 만족할 경우, 전체 분절형의 크기를 표지에 명시할 수 있다.

7.6.2 동일 크기로 된 전체형의 크기 분류

만일 포장물이 1.3항의 요건에 부응할 경우, 동일 크기로 된 전체 분절형에 대한 크기는 표지에 다음과 같이 명시할 수 있다.

(a) “대”, “중”, “소”

(b) 통조림 속에 있는 단위수를 수치의 범위로 표기한다.

예 : “(갯수)-(갯수) 개의 전체 분절형”

8. 시료채취 분석 및 검사방법

8.1 시료채취 방법

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

8.2 물기를 뺀 무게측정

FAO/WHO 국제식품규격방법(가공 과일 및 야채에 대한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법 제1집, CAC/RM 36/39-1970, 물기를 뺀 무게측정 방법 I)에 따른다. 결과는 밀봉한 용기가 최대로 함유될 수 있는 20℃ 증류수의 양을 근거로 측정하여 %로 나타낸다.

8.3 시럽 측정(굴절계 방법)

AOAC(1970)방법에 따른다.(AOAC의 공식 분석 방법 1970, 31,011 : (고형분) 굴절계를 사용하여 측정한다. (4) 최종공식조치(그리고 47,012와 47,015) 그 결과는 20℃ 정도로 온도를 조절하여 자당의 % (“Brix단위”)로 표시한다.

8.4 통조림의 물 수용량의 측정

FAO/WHO 국제식품규격 방법에 따른다.(가공 과일 및 야채에 관한 FAO/WHO 국제식품규격 분석법, 제2집, CAC/RM 44/49-1972, 통조림의 물 수용량 측정) 결과는 통조림의 최대로 함유할 수 있는 증류수의 부피(ml)로 나타낸다.

과일 칵테일 통조림(Canned Fruit Cocktail)에 관한 코덱스 규격¹⁾ (범세계적 규격)

1. 정 의

1.1 제품의 정의

과일 칵테일 통조림은,

(a) 날 것 또는 냉동되거나 통조림된 작은 과일들과 작은 과일 조각들(이 규격 속에 더 상세히 설명되는)의 혼합물로 만든 제품이다.

과일은 다음의 종류로 이루어진다.

복숭아 : 과육이 씨에 밀착되고 씨가 잘 빠지는 형을 포함하지만 송도 복숭아를 제외한 *Prunus Persica L.* 종의 단단하고 노란 종류로서, 껍질과 씨를 제거하여 주사위형으로 썰은 것.

배 : *Pyrus communis L.* 또는 *Pyrus sinensis L.* 종으로서 껍질과 씨를 제거하여 주사위형으로 썰은 것.

파인애플 : *Ananas Comosus L.* 종으로써 껍질과 씨를 제거하여 부채꼴 또는 주사위형으로 썰은 것.

버찌 : *Prunus cerasus L.* 종의 절반 또는 전체로, 씨를 빼거나 빼지 않은 것, 그리고 다음과 같은 것이다.

(i) 가볍고 단 종류 : 또는

(ii) 인공적으로 붉게 염색한 것 : 또는

(iii) 인공적으로 붉게 염색하고 천연향 또는 인공 향료를 첨가한 것.

포도 : *Vitis vinifera L.* 또는 *Vitis labrusca L.* 의 씨 없는 변종, 온체.

(b) 물이나 기타 적합한 액체매체로 포장된 제품이며, 그 속에 조미료나 향미료가 포함될 수도 있다.

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

1.2 표 현

1.2.1 포장형

1.2.1.1 5종의 과일-과일 칵테일

이 규격(1.1(a)항) 속에 설명된 5종류의 과일 혼합물.

1.2.1.2 4종의 과일-과일 칵테일

이 규격(1.1(a)항) 속에 설명된 4종 과일의 혼

1) 전 CAC/RS 78-1976.

합물. 단, 다음은 제외,

- (a) 버찌는 생략될 수 있다.
- (b) 포도도 생략될 수 있다.

1.2.2 포장 매체의 형태

과일 카테일 통조림은 설탕과 기타 재료들이 가미되거나 가미되지 않은 다음의 포장매체중 어느 하나속에 포장될 수 있다.

- (a) 물 : 물이 유일한 액체 포장매체인 경우.
- (b) 물 및 과일즙 : 물과 특별 규정된 과일에서 추출한 과일즙이 유일한 액체 포장매체
- (c) 과일즙 : 특별 규정된 과일에서 추출한 거르거나 여과된 하나 이상의 과일 즙이 유일한 포장매체인 경우.

2. 필수 조성 및 품질 요소

2.1 조 성

2.1.1 기본재료

- 1.1(a)항에서 규정된 과일
- 물
- 과일즙

2.1.2 기타재료

- 다음중 하나 이상의 당분 : 자당, 전화당 시럽, 포도당, 포도당 시럽, 건조포도당 시럽
- 조미료
- 박 하

2.2 배 합

2.2.1 과일 함유량

2.2.1.1 과일의 배합 비율

전체 과일의 총 물기를 뺀 무게에 대한 각 과일의 물기를 뺀 무게에 근거 제품은 다음 비율에 따라 과일을 함유한다.

	5종-과일카테일	4종-과일카테일
복숭아	30%~50%	30%~50%
배	25%~45%	25%~45%
파인애플	6%~16%	6%~25%
		그리고 다음들중의 하나
포도	6%~20%	6%~20%
		또는 <
버찌	2%~6%	2%~15%

2.2.1.2 과일 함유량 요건의 일치조건

제품은 다음과 같은 경우, 과일의 배합비의 요건을 충족시키는 것으로 간주된다.(2.2.1.1항)

- (a) 시료본속의 모든 통조림의 각 과일 배합비의 평균치가 각 과일의 요구되는 함유비율 범

위내에 있는 경우, 그리고

- (b) 과일 함유비의 요구를 하나 이상 만족시키지 못하는 통조림의 수가 포장 식품에 관한 시료채취 계획(AQC-6.5)의 해당 허용치(c)를 초과하지 않는 경우(CAC/RM 42-1969 참조)

2.2.2 포장매체

2.2.2.1 당분이 첨가될 경우 포장매체의 분류

(a) 물 또는 물과 한 종류 이상의 과일 즙에 당분이 첨가될 경우 액체매체는 다음과 같은 농도를 근거로 구분된다.

기본시럽 농도

물은 시럽 : 14° Brix 이상

진한 시럽 : 18° Brix 이상

기타 포장매체

판매국에서 금지되지 않은 경우 다음과 같은 포장매체를 사용할 수 있다.

약간 단물

약간 달게한 물 } 10° Brix 이상 14° Brix 미만

매우 묽은 시럽

매우 진한 시럽 22° Brix 이상

(b) 당분이 과일 즙에 첨가될 경우 액체매체 14° Brix 이상이어야 하며, 다음과 같은 농도를 근거로 분류된다.

약간 감미된(과일 이름)즙 : 14° Brix 이상

매우 감미된(과일 이름)즙 : 18° Brix 이상

2.2.2.2 감미된 즙이나 시럽의 농도는 다음 표에 나타난 최소치보다 낮은 Brix를 가지는 통조림이 전혀 없을 경우, 시료평균치로 측정된다.

2.3 과일의 크기 및 모양

2.3.1 주사위형의 복숭아, 배 또는 파인애플 물기를 뺀 과일 전체의 75% 이상은 대략 다음과 같은 정육면체 모양의 것이어야 한다.

(a) 가장 큰 모서리가 20mm 이하인 것.

(b) 8mm의 체를 통과하지 못하는 것.

2.3.2 부채꼴 모양의 파인애플

물기를 뺀 전체 파인애플의 80% 이상이 대략 다음과 같은 크기의 썰기 모양의 것이어야 한다.

(a) 외부 원호 -10mm -25mm

(b) 두께 -10mm -15mm

(c) 반경(내부에서 외부 원호까지의) -20mm -40mm

(계속)