

식품등의 기준 및 규격중 개정

식품위생법 제7조 제1항, 제9조 제1항 및 제10조 제1항의 규정에 의한 식품등의 기준 및 규격을 다음과 같이 개정 고시한다.

1989. 10. 21.

보 건 사 회 부 장 관

제4. 식품별 기준 및 규격 7-1. 통·병조림식품 (5) 주원료 성분배합기준 (2) 성분배합기준 ① 농산물 통·병조림의 ㉔ 곡류중 “수중량”을 내용량으로 “수용적”을 관용적으로 하고 ㉕ 기타관형을 별지와 같이 신설하며 ② 수산물 통·병조림중 ㉖ 기타 관형을 별지와 같이 신설하고, 제6. 기구 및 용기, 포장의 기준·규격 1. 기준 및 규격중 10)을 다음과 같이 신설한다.

10) 기구 및 용기, 포장을 제조함에 있어서는 디옥틸프탈레이트를 사용하여서는 안된다.

부 칙

이 고시는 고시한 날로부터 시행한다.

- ① 농산물, 통·병조림
- ㉔ 기타관형(위 ㉕)채소류내지 ㉖)곡류에서 정하지 아니한 관형)
- ㉕ 채 소 류

품 명	고 형 량 (g)	내 용 량 (g)	조 건
양송이, 토란	내용량의 55%이상	관용적의 90%이상	
혼합채소, 아스파라가스	내용량의 65%이상	관용적의 90%이상	혼합채소의 경우 고품량에 대한 채소의 혼합율은 95%이상이어야 한다.
완두(미숙), 토마토	내용량의 60%이상	관용적의 90%이상	
채두(깍지포함), 죽순, 송이	내용량의 50%이상	관용적의 90%이상	
딸 기	내용량의 45%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다.
콩나물, 숙주나물, 옥수수(미숙)	내용량의 50%이상	관용적의 90%이상	
버섯(송이, 양송이의 것)	내용량의 40%이상	관용적의 85%이상	
기타 채소품	내용량의 55%이상	관용적의 75%이상	

㉔ 과실류

품명	고형량(g)	내용량(g)	조건
복숭아, 배, 사과, 살구, 자두, 무화과, 앵두, 체리	내용량의 55%이상	관용적의 90%이상	당도 13%이상이어야 한다.
포도, 파인애플, 혼합과실	내용량의 60%이상	관용적의 90%이상	당도 13%이상이어야 한다. 혼합과실의 경우 4가지 이상의 과실이 혼합되어야 한다.
밀감, 밤	내용량의 60%이상	관용적의 90%이상	당도 10%이상이어야 한다.
매실	내용량의 50%이상	관용적의 70%이상	반제품에 한하여 염도 18% 이상이어야 한다.
밤	내용량의 65%이상	관용적의 90%이상	당도 50%이상이어야 한다.
기타 과실품	내용량의 60%이상	관용적의 90%이상	

㉕ 곡류

품명	고형량(g)	내용량(g)	조건
기타 곡류품	내용량의 75%이상	관용적의 90%이상	

㉖ 수산물 통·병조림

㉖ 기타관형(위 ㉗수산물병조림내지 ㉘가미통조림에서 정하지 아니한 관형)

㉗ 보일드통조림

품명	고형량(g)	내용량(g)	조건
왕게, 대게, 털게, 꽃게 붕육 및 각육 (또는 붕육)	내용량의 70%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다. 내용물은 유산지로 싸야 한다.
붉은대게(각육, 각육과 붕육)	내용량의 65%이상	관용적의 80%이상	내면도료관이어야 한다. 내용물은 유산지로 싸야 한다.
고등어, 전갱이, 정어리, 다랭이, 다랭이(후레이크), 연어, 송어, 멸치, 꽁치, 방어, 삼치, 청어, 날치, 참치, 양미리	내용량의 70%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다. 크기가 균일하여야 한다.
전복, 오분자기, 바지락, 바지락(파치), 큰구슬우렁이, 게아지살, 게아지살(붕육), 골뱅이	내용량의 50%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다. 크기 또는 붕육정도가 균일하여야 한다. 전복은 1립의 중량이 대는 75g 이상, 중은 37g 이상, 소는 20g 이상이어야 한다. 골뱅이는 1립의 크기가 대는 20g 이상, 중은 12g 이상, 소는 5g 이상, 소소는 1.5g 이상이어야 한다. 바지락(파치)은 과도한 파치품을 제거하여야 한다.

품 명	고 형 량(g)	내 용 량(g)	조 건
패류(세절)	내용량의 50%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다. 세절상태가 균일하여야 하며, 2종이상의 패류를 원료로 사용하여야 한다.
대합, 백합, 새조개, 맛조개, 개량조개, 민들조개	내용량의 50%이상	관용적의 85%이상	내면도료관이어야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.
고등어(휘젓), 곱사연어	내용량의 75%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다.
굴(파치)	내용량의 75%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다. 크기가 균일하여야 한다. 과도한 파치품은 제거하여야 한다.
굴, 개량조개(파치)	내용량의 60%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다. 과도한 파치품은 제거하여야 한다.
새우	내용량의 55%이상	관용적의 70%이상	내면도료관이어야 한다. 크기가 균일하여야 한다. 내용물은 유산지로 싸야 한다.
성게	내용량의 55%이상	관용적의 70%이상	내면도료관이어야 한다.
밥조개, 재첩(껍질붙은것), 개량조개(세절)	내용량의 55%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다. 입의 크기 또는 세절상태가 균일하여야 한다.
큰구슬우렁이(세절)	내용량의 55%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다.
홍합	내용량의 65%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.
홍합(껍질붙은것)	내용량의 40%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다. 고형량중 홍합육의 중량은 142g 이상 이어야 한다.
아귀간	내용량의 80%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다.
꿀뚜기	내용량의 60%이상	관용적의 85%이상	내면도료관이어야 한다.
기타 보일드폼	내용량의 60%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다.

㉔ 기름담근통조림

품 명	고 형 량(g)	내 용 량(g)	조 건
다랭이(붕육), 날개다랭이(붕육)	내용량의 65%이상	관용적의 80%이상	내면도료관이어야 한다. 기름은 품질이 우량한 식물식용유를 사용하여야 한다.
정어리, 참치(솔리드), 참치(청크), 참치(후레이)	내용량의 70%이상	관용적의 85%이상	내면도료관이어야 한다. 기름은 품질이 우량한 식물식

품 명	고 형 량(g)	내 용 량(g)	조 건
크), 홍합(버터)			용유를 사용하여야 한다.
고등어(붕육)	내용량의 80%이상	관용적의 85%이상	내면도료관이여야 한다. 기름은 품질이 우량한 식물식 용유를 사용하여야 한다.
기타기름담근품	내용량의 70%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이여야 한다. 기름은 품질이 우량한 식물식 용유를 사용하여야 한다.

㉔ 혼제기름담금통조림

품 명	고 형 량(g)	내 용 량(g)	조 건
굴, 백합, 홍합, 굴(세절), 바지락	내용물의 70%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이여야 한다. 입의크기 또는 세절상태가 균일하여야 한다. 기름은 품질이 우량한 식물식 용유를 사용하여야 한다.
홍합(파치)	내용량의 65%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이여야 한다. 크기가 균일하여야 한다. 과도한 파치품은 제거하여야 한다.
민들조개 새우	내용량의 65%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이여야 한다. 기름은 품질이 우량한 식물식 용유를 사용하여야 한다.
굴(파치)	내용량의 60%이상	관용적의 80%이상	내면도료관이여야 한다. 크기가 균일하여야 한다. 과도한 파치품은 제거하여야 한다.
기타혼제기름담근품	내용량의 70%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이여야 한다. 기름은 품질이 우량한 식물식 용유를 사용하여야 한다.

㉕ 토마토담근통조림 및 향신료담금통조림

품 명	고 형 량(g)	내 용 량(g)	조 건
고등어(휘젓)	내용량의 65%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이여야 한다.
기타 토마토담근품 및 향신료담근품	내용량의 70%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이여야 한다.

㉖ 가미통조림

품 명	고 형 량(g)	내 용 량(g)	조 건
다랭이, 다랭이(후레이크), 방어, 삼치, 연어, 정어리, 전갱이, 꽁치, 고등어, 멸 치, 도루묵, 작은방어, 삼 치, 청어, 줄삼치(붕육), 꽁치(붕육), 칼치, 고래	내용량의 70%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이여야 한다.

품 명	고 형 량(g)	내 용 량(g)	조 건
콩치, 멸치, 고등어 } 송이 정어리, 양미리 } 된장 정어리 고등어	내용량의 70%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다. 고형량중 육량이 90%이상이어야 한다.
콩치(죽순)	내용량의 70%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다. 고형량중 육량이 50%이상이어야 한다.
도루묵(감자)	내용량의 70%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다. 고형량중 육량이 70%이상이어야 한다.
다랭이, 청어, 홍합 } 야채 개량조개, 오징어 } 새꼬막, 굴, 패류	내용량의 65%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다. 고형량중 육량이 50%이상이어야 한다. 패류야채는 2종이상의 패류를 원료로 하여야 한다.
문어, 쭈꾸미, 오징어, 화살 오징어, 갑오징어, 꼴뚜기, 낙지, 오징어다리, 갑오 징어다리	내용량의 65%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다.
굴(파치)야채	내용량의 65%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다. 과도한 파치품은 제거하여야 한다. 고형량중 굴의 중량이 50%이상이어야 한다.
홍합, 바지락, 개량조개 개량조개야채, 맛조개파치 피조개	내용량의 65%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다. 과도한 파치품은 제거하여야 한다.
전복, 소라, 오분자기, 소라 고동, 큰구슬우렁이, 골뱅이	내용량의 55%이상	관용적의 75%이상	내면도료관이어야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다. 전복은 1립의 중량이 대는 75g 이상, 중은 37g 이상, 소는 20g 이상이어야 한다. 소라는 1립의 중량이 대는 20g 이상, 중은 12g 이상, 소는 5g 이상이어야 한다. 골뱅이는 1립의 중량이 대는 20g 이상, 중은 12g 이상, 소는 5g 이상, 소소는 1.5g 이상이어야 한다.
큰구슬우렁이, 소라, } 꼬치 골뱅이, 오분자기, } 소라고동	내용량의 40%이상	관용적의 65%이상	내면도료관이어야 한다. 입의 크기가 균일하여야 한다.

품 명	고 형 량(g)	내 용 량(g)	조 건
다시마	내용량의 55%이상	관용적의 80%이상	내면도료관이어야 한다.
피조개, 개량조개, 퇴조개, 새조개, 밥조개, 맛조개, 대합, 백합, 꼬막, 가리맛조개, 바지락, 홍합, 피조개, 새꼬막	내용량의 65%이상	관용적의 85%이상	내면도료관이어야 한다.
오징어세절	내용량의 55%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다. 세절상태가 균일하여야 한다.
굴, 굴(파치)	내용량의 65%이상	관용적의 85%이상	내면도료관이어야 한다. 크기가 균일하여야 한다. 과도한 파치품은 제거하여야 한다.
굴혼제	내용량의 65%이상	관용적의 85%이상	내면도료관이어야 한다.
각시수랑	내용량의 55%이상	관용적의 80%이상	내면도료관이어야 한다. 크기가 균일하여야 한다.
해 삼	내용량의 65%이상	관용적의 80%이상	내면도료관이어야 한다. 크기가 균일하여야 한다.
다랭이(붕육)	내용량의 65%이상	관용적의 80%이상	내면도료관이어야 한다.
다랭이채육야채 바지락자즙	내용량의 70%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다.
기타가미품	내용량의 60%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다.

㉞ 기타 수산물통조림

품 명	고 형 량(g)	내 용 량(g)	조 건
꽁치, 정어리, 고등어, 뱀장어, 붕장어, 갯장어 } 구이	내용량의 65%이상	관용적의 75%이상	내면도료관이어야 한다. 내용물을 유산지로 싸야 한다.
미꾸라지구이	내용량의 70%이상	관용적의 55%이상	내면도료관이어야 한다.
골뱅이구이(꼬치포함)	내용량의 45%이상	관용적의 55%이상	내면도료관이어야 한다. 1립의 중량이 대는 20g 이상, 중은 12g 이상, 소는 5g 이상, 소소는 1.5g 이상이어야 한다.
파래조림 파래멸치조림	내용량의 70%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다. 파래멸치조림은 고품량중 멸치중량이 90g 이상이어야 한다.
멸치조림	내용량의 55%이상	관용적의 80%이상	내면도료관이어야 한다.
오징어조림	내용량의 55%이상	관용적의 65%이상	내면도료관이어야 한다.
작은명태조림 까나리조림	내용량의 50%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다.
다시마조림	내용량의 70%이상	관용적의 90%이상	내면도료관이어야 한다.
미역국	내용량의 45%이상	관용적의 95%이상	내면도료관이어야 한다.
기타통조림품	내용량의 60%이상	관용적의 75%이상	내면도료관이어야 한다.

㉔ 기타 수산물병조림(위 ㉒ 수산물 통·조림 ㉓ 수산물병조림에서 정하지 아니한 것)

품 명	고 형 량(g)	내 용 량(g)	조 건
기타 수산물병조림품	표시량 이상이어야 한다.	표시량 이상이어야 한다.	

■ 資料 3

보건사회부고시 제89-67호

식품위생법 제7조제1항 및 제10조제1항의 규정에 의한 식품등의 기준 및 규격중 다음과 같이 개정한다.

1989. 12. 13.

보 건 사 회 부 장 관

식품등의 기준 및 규격중 제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격의 7. 성분규격 및 기준, 1) 일반식품성분규격중 (4) 항생물질란을 다음과 같이 한다.

(4) 항생물질등의 잔류 허용기준

식품은 항생물질, 합성항균제 및 홀몬제를 함유하여서는 아니된다. 다만, 식육중 그 잔류허용 기준은 다음과 같다.

[가] 항생물질

(단위 : mg / kg)

구 분	쇠 고 기	돼지고기	닭 고 기
네오마이신(Neomycin)	0.25 이하	—	—
노보비오신(Novobiocin)	1.0 이하	—	1.0 이하
모넨신(Monensin)	0.05 이하	—	0.05 이하
바시트라신(Bacitracin)	0.5 이하	0.5 이하	0.5 이하
버지니아마이신(Virginiamycin)	—	0.1 이하	0.1 이하
살리노마이신(Salinomycin)	불검출	불검출	—
스트렙토마이신(Streptomycin)	—	불검출	불검출
스피라마이신(Spiramycin)	0.025 이하	0.025 이하	0.025 이하
암피실린(Ampicillin)	0.01 이하	0.01 이하	—
에리스로마이신(Erythromycin)	불검출	0.1 이하	0.125 이하
옥시테트라사이클린(Oxytetracycline)	0.1 이하	0.1 이하	1.0 이하
올레안도마이신(Oleandomycin)	—	0.15 이하	0.15 이하
클로람페니콜(Chloramphenicol)	불검출	불검출	불검출
클로르테트라사이클린(Chlortetracycline)	0.1 이하	0.1 이하	1.0 이하
티로신(Tylosin)	0.2 이하	0.2 이하	0.2 이하
페니실린(Penicillin)	0.05 이하	불검출	불검출
하이그로마이신B(Hygomycin B)	—	불검출	불검출

[나] 합성항균제

(단위 : mg / kg)

구 분	쇠 고 기	돼지고기	닭 고 기
니이카바진 (Nicarbazin)	-	-	4 이하
니트로빈 (Nitrobin, Panazon)	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
데코퀴네이트 (Decoquinat)	2.0 이하	-	2.0 이하
설파디메톡신 (Sulfadimethoxine)	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
설파메라진 (Sulfamerazine)	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
설파메타진 (Sulfamethazine)	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
설파모노메톡신 (Sulfamonomethoxine)	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
설파퀴녹살린 (Sulfaquinoxaline)	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
암푸롤리움 (Amprolium)	0.5 이하	-	0.5 이하
에토파베이트 (Ethopabate)	-	-	0.5 이하
올라퀸독스 (Olaquinox)	0.05 이하	0.05 이하	-
옥소린산 (Oxolinic acid)	0.05 이하	0.05 이하	-
오르메토프림 (Ormethoprim)	-	-	0.1 이하
조렌 (Zoalene)	-	-	3 이하
치임페니콜 (Thiamphenicol)	0.5 이하	0.5 이하	0.5 이하
카바독스 (Carbadox)	-	불검출	-
클로피돌 (Clpoidol)	0.2 이하	0.2 이하	5 이하
푸라졸리돈 (Furazolidone)	-	불검출	-

[다] 성장호르몬제

(단위 : mg / kg)

구 분	쇠 고 기	돼지고기
디에틸stil베스트롤 (Diethylstilbestrol, DES)	불검출	불검출
에스트라디올벤조에이트 (Estradiolbenzoate)	0.00012 이하	-
제라놀 (Zeranol)	0.002 이하	-
트렌볼론아세테이트 (Trenboloneacetate)	0.0014 이하	-
프로게스테론 (Progesterone)	0.003 이하	-

부 칙

이 고시는 1990. 12. 1부터 시행한다.

第102號 食 品 工 業

1970年 10月 28日 登錄 마-第355號 1989年 12月 31日 發行 (12月號)

發行兼 千 命 基
編輯人

印刷人 李 東 益

發行處 · **韓國食品工業協會**

서울特別市 瑞草區 方背洞 1002-6
(韓國食品工業協會 會館)
TEL : 585-5052~3

● 본지는 한국도서·잡지윤리위원회 실천강령을 준수한다.