

식품등의 기준 및 규격중 개정

식품위생법 제7조제1항의 규정에 의한 식품등의 기준 및 규격을 다음과 같이 개정 고시 합니다.

1991. 12. 14.

보 건 사 회 부 장 관

제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격중 7. 성분규격 및 기준 1) 일반식품 성분규격의 (6)타르색소를 사용하여서는 아니되는 식품, 3) 식품의 방사선조사 기준과

제4. 식품별기준 및 규격중 1-1 빵 및 케익류 9) 보존 및 유통기준, 1-2 건과류 5) 주원료 성분배합기준의 (1) 용어의 정의, 7) 성분규격, 8) 표시기준, 9) 보존 및 유통기준, 1-4 초코렛류 8) 표시기준, 10) 시험방법, 7-1 통병조림식품 7) 성분규격, 10-2 일반면류 10) 시험방법, 12-3 두유음료 8) 표시기준, 14-1 정제어유가공식품, [1] 뱀장어유의 7) 성분규격, [2]에어코사펜타엔산(EPA) 함유식품의 7) 성분규격 15-1 간장 10) 시험방법 (3) 순액기스의 ① 식염, 16-1 식용얼음류 10) 시험방법의 (3) 질산성질소, (4) 암모니아성 질소, (5) 과망간산칼륨 소비량, 18-1 김치류 1) 정의, 18-2 젓갈류 10) 시험방법, 19 주류, 20-4 냉동식품 7) 성분규격, 20-6 조미김과,

제7일반시험법 1. 일반성분시험법 4) 지질의 ③뢰제·곶트리브법 9 농산물의 농약잔류 허용기준 시험법, 11. 미량분석 시험법 1) 무기성분의 (5) 식염, 15. 식품중의 내용량 시험법란을 별첨과 같이 한다.

부 칙

이 고시는 고시한 날로부터 시행합니다.

제3. 식품 일반에 대한 공통기준 및 규격

7. 성분규격 및 기준

1) 일반식품성분규격

(6) 타르색소를 사용하여서는 아니되는 식품

① 면 류

- ② 김 치 류
- ③ 다 류
- ④ 단 무 지
- ⑤ 과채류 음료(희석 과채류 음료는 제외한다)
- ⑥ 목 류
- ⑦ 것 갈 류
- ⑧ 천연식품(식육·어패류·야채류·과실 및 그 단순가공품(달피, 절단 등))
- ⑨ 벌 꿀
- ⑩ 조미식품(장류, 식초, 소오스, 케찹, 카레, 후추가루, 고추가루 및 실고추에 한한다)
- ⑪ 식육제품(소시지는 제외하되 식용색소 적색 3호는 사용할 수 없다)
- ⑫ 어육제품(어육소시지는 제외하되 식용색소 적색 3호는 사용할 수 없다)
- ⑬ 식 용 유
- ⑭ 마아가린, 버터
- ⑮ 건강보조식품
- ⑯ 특수영양식품
- ⑰ 식 빵
- ⑱ 마아말레이드, 잼
- ⑲ 유가공품(발효유류는 제외한다)
- ⑳ 아이스크림류 및 빙과류(식용색소 적색3호에 한한다)
- ㉑ 특수영양식품 및 건강보조식품
- ㉒ 인삼제품류(인삼통·병조림 및 인삼과자류는 제외한다)
- ㉓ 두유음료 및 유산균음료
- ㉔ 해조류 및 그 가공품(건조품, 조미김, 튀각 등)

3) 식품의 방사선 조사기준

- (1) 사용방사선의 선원 및 선종은 ^{60}Co 의 감마선으로 한다.
- (2) 식품의 발아억제, 살충 및 속도조절의 목적에 한하여, 식품에 방사

선을 조사할 경우 다음의 기준에 적합하여야 한다.

- ① 허용대상 식품별 흡수선량
 - ㉠ 감자, 양파, 마늘 : 0.15 kGY 이하
 - ㉡ 쌀 : 0.25 kGY 이하
 - ㉢ 생 버섯 : 1 kGY 이하
 - ㉣ 건조버섯 : 1 kGY 이하
 - ㉤ 건조향신료(고추, 마늘, 파, 양파, 후추 및 생강) : 10kGY이하
 - ㉥ 가공식품제조원료용 건조식육 및 어패류 분말 : 7 kGY
 - ㉦ 된장분말, 고추장분말, 간장분말 : 7 kGY
 - ㉧ 조미식품 제조원료용 전분 : 5 kGY

- (3) 일단 조사한 식품을 다시 조사하여서는 아니되며 조사식품을 원료로 사용하여 제조·가공한 식품도 다시 조사하여서는 아니된다.
- (4) 조사식품은 용기에 넣거나 또는 포장한 후 판매하여야 한다.
- (5) 조사도안

조사처리된 식품에는 다음과 같은 도안을 제품포장 또는 용기에 직경 5mm 이상의 크기로 표시하여야 한다.(도안생략)

제4. 식품별 기준 및 규격

1. 과 자 류

1-1. 빵 및 케익류

9) 보존 및 유통기준

- (1) 제품은 적사광선을 받지 아니하는 서늘한 곳에서 보관 유통하여야 한다.

- (2) 제품의 외형에 손상을 주지 않도록 취급에 주의하여야 한다.
- (3) 냉동을 요하는 제품은 0°이하에서 보존하여야 한다.
- (4) 권장유통기한
 - ① 냉동제품 : 1개월(0°이하), 3개월(-15°이하)
 - ② 기타 제품 : 7일(실온)

1-2. 건과류

5) 주원료 배합기준

- (1) 용어의 정의
 - ① 비스켈류 : 구운 것으로서 건빵, 비스켈, 웨이피스, 쿠키, 크래카등을 말한다.
 - ② 스낵류 : 비스켈류 이외의 것을 말한다.
 - ③ 유당 또는 유처리 식품 : 조지방 함량이 10% 이상인 제품을 말한다.

7) 성분규격

- (1) 성상 : 고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 수분(%) : 10.0이하(유당 또는 유처리한 것과 잼, 크림 등을 가한것은 제외한다)
- (3) 조지방(%) : 2.0이상(건빵에 한한다)
- (4) 산가 : 3.0이하(유당 또는 유처리식품에 한한다)
- (5) 과산화물가 : 60.0이하(유당 또는 유처리식품에 한한다)

8) 표시기준

- (1) 제품의 유형에 따라 비스켈류, 스낵류로 구분 표시하여야 한다.
- (2) 유당 또는 유처리한 것은 유당 또는 유처리식품으로 추가 표시

하여야 한다.

9) 보존 및 유통기준

- (1) 제품의 유형에 따라 비스켈류, 스낵류로 구분 표시하여야 한다.
- (2) 제품을 보관할 때는 방서방충관리를 철저히 하여야 한다.
- (3) 권장유통기한
 - ① 유당 또는 유처리식품 : 6개월
 - ② 기 타 : 1년

1-4. 초코렛류

8) 표시기준

- (1) 코코아가공품의 함량이 20% 이상일 경우 초코렛으로 표시할 수 있다.
- (2) 당류를 가하지 아니할 경우에는 무가당으로 표시할 수 있다.

10) 시험방법

- (1) 조지방
 - 제7. 일반시험법 1. 일반성분시험법 4) 지질에 따라 시험한다.
- (2) 허용의 타르색소
 - 제7. 일반시험법 5. 착색료시험법에 따라 시험한다.

7-1. 통·병조림식품

7) 성분규격

- (1) 성상 : 관 또는 병뚜껑이 팽창 또는 변형되었거나 녹이 슬어서는 아니되며 내용물은 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 진공도($mmHg$) : 적당한 진공도를 가져야 한다.
- (3) 주 석(mg/kg) : 150이하(다만,

산성통조림 식품은 200이하이어야 한다)

- (4) 납(mg/kg) : 0.3이하(다만 수산통·병조림은 2.0이하 이어야 한다)
- (5) 세균 : 세균발육이 음성이어야 한다.

10-2. 일반 면류

10) 시험방법

(1) 수 분

제7. 일반시험법 1. 일반성분시험법 1) 수분 (1) 건조감량법
① 상압가열 건조법에 따라 시험한다.

(2) 회 분

검체 2~3g 을 정밀히 달아 제7. 일반시험법 1. 일반성분 시험법 2) 회분에 따라 시험한다.

(3) 타르색소

제7. 일반시험법 5. 착색료 시험법에 따라 시험한다.

(4) 보존료

제7. 일반시험법 2. 보존료 시험법에 따라 시험한다.

12-3. 두유음료류

8) 표시기준

- (1) 제품의 유형에 따라 두유액, 두유음료, 조제두유음료로 구분·표시하여야 한다.
- (2) pH 4.6이하인 살균조제두유음료에 있어서는 제품의 pH를 표시하여야 한다.
- (3) 멸균제품, 살균제품으로 구분 표시하여야 한다.
- (4) 과채즙이 함유된 제품은 과채즙의 함량을 표시하여야 한다.

14-1 정제어유 가공식품

[1]백장어유

7) 성분규격

- (1) 성상 : 고유의 색택을 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.
- (2) 산가 : 1.0이하
- (3) 과산화물가(meq/kg) : 15이하
- (4) 요오드가 : 90~110
- (5) 에이코사펜타엔산(%) : 1.0이상
- (6) 도코사헥산엔산(%) : 2.0이상
- (7) 봉해시험 : 적합

[2] 에이코사펜타엔산(EPA) 함유식품

7) 성분규격

- (1) 성상 : 고유의 색택을 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.
- (2) 산가 : 0.1이하
- (3) 과산화물가(meq/kg) : 15이하
- (4) 에이코사펜타엔산(%) : 12.0~30미만(표시기준 이상)
- (5) 봉해시험 : 적합

15-1. 간 장

10) 시험방법

(3) 순액기스

① 식 염

검체 5ml를 취하여 제7. 일반시험법 11. 미량성분시험법 1) 무기성분 (5) 식염에 따라 시험한다.

16-1. 식용얼음류

10) 시험방법

(3) 질산성 질소

① 시 약

- ㉞ 살리실산나트륨시액
살리실산나트륨 1g 을 수산화나트륨용액(0.01N)에 녹여 100ml로 한다.
- ㉟ 염화나트륨시액
염화나트륨 0.2g 을 증류수에 녹여 100ml로 한다.
- ㊱ 설패민산암모늄시액
설패민산암모늄 0.1g 을 증류수에 녹여 100ml로 한다.
- ㊲ 수산화나트륨시액(2→5)
수산화나트륨 40g 을 증류수에 녹여 100ml로 한다.
- ㊳ 질산성질소표준원액
미리 105°C~110°C에서 4시간 건조하고, 데시게이터에서 식힌 질산칼륨 0.722g 을 증류수에 녹여 1ℓ로 하여 클르르포름 2방울을 넣은 후 갈색병에 넣어 보존한다(이 용액 1ml는 질산성질소 0.1mg을 함유한다)
- ㊴ 질산성질소표준용액
질산성질소표준원액을 증류수로 100배 희석하며 쓸때에 만든다(이 용액 1ml는 질산성질소 0.001mg을 함유한다)

② 시 험

- ㉞ 분 석
검액 적당량(0.001mg~0.2mg의 질산성질소를 함유한 것)을 100ml의 비이커에 넣고 살리실산나트륨시액 1ml, 염화나트륨시액 1ml 및 설패민산암모늄시액 1ml를 넣어 수욕상에서 증발 건조한다. 다음에 이를 식혀 황산 2ml를 넣어 때때로 저어 섞으면서 10분간 둔 후(증발잔류물

이 다량인 경우에는 수욕상에서 10분간 가열하고 식힌 후) 증류수 10ml를 넣어 네슬러관에 옮긴다.

다시 이를 식혀 천천히 수산화나트륨시액(2→5) 10ml를 넣은 후 증류수를 넣어 전량을 25ml로 한다.

이 용액 일부를 흡수셀(10mm)에 넣고, 광전분광광도계 또는 광전광도계를 사용하여 검수와 같은 방법으로 시험한 공시험액을 대조액으로 하여, 파장 410nm 부근에서 흡광도를 측정하고 ㉞에 따라 작성한 검량선으로부터 시험용액중의 질산성질소의 양을 구하여, 검수중의 질산성질소의 농도를 측정한다.

㉟ 검량선의 작성

질산성질소표준용액 0ml~20ml를 단계적으로 비이커에 넣고, 이하 ㉞와 같이 시험하여 질산성질소의 양과 흡광도와와의 관계를 구한다.

(4) 암모니아성 질소

① 시 약

- ㉞ 페놀니트로프로피트나트륨용액
페놀 5g 및 니트로프로피트나트륨 25mg을 물에 녹여서 500ml로 한다. 차고 어두운 곳에 보존하고 1월내에 사용한다.

- ㉟ 차아염소산나트륨용액
차아염소산나트륨용액(100/c) 및 수산화나트륨 15g을 물에 녹여서 1ℓ로 하며 쓸 때에 만든다.

- ㊱ 암모니아성질소 표준원액

염화암모늄 0.3819 g 을 증류수에 녹여 1 l 로 한다.(이 용액 1 ml 는 암모니아성질소 0.1 mg 을 함유한다)

㉔ 암모니아성질소 표준용액
암모니아성질소 표준원액을 증류수로 100배 희석하며 쓸 때에 만든다.

(이 용액 1 ml 는 암모니아성질소 0.001 mg 을 함유한다)

② 시험

㉑ 분석

검액 10 ml (0.01 mg 이하의 암모니아성질소를 함유하거나 같은 양의 암모니아성질소를 함유하도록 검수에 증류수를 넣어 10 ml 로 한 것) 를 마개 있는 시험관에 넣고 페놀니트로프로지트나트륨용액 5 ml 를 넣어, 마개를 한 다음 조용히 흔들어 섞는다.

이어서 차아염소산나트륨용액 5 ml 를 넣어 다시 마개를 하고 조용히 흔들어 섞은 후 25°C ~ 30°C 에서 60분간 둔다. 이 용액 일부를 흡수셀(10 mm) 에 넣고 광전분광광도계 또는 광전광도계를 사용하여 검수와 같은 방법으로 시험한 공시험액을 대조액으로 하여 파장 640 nm 부근에서 흡광도를 측정하고, ㉒에 따라 작성한 검량선으로부터 시험용액중의 암모니아성질소의 양을 구하여 검수중의 암모니아성질소의 농도를 측정한다.

㉒ 검량선의 작성

암모니아성질소 표준용액 0 ml ~ 10 ml 를 단계적으로 마개

있는 시험관에 넣고, 증류수를 넣어 10 ml 로 한다. 이하 ㉑와 같이 시험하여 암모니아성질소의 양과 흡광도와의 관계를 구한다.

(5) 과망간산칼륨 소비량

① 시 약

㉑ 묽은황산(1+2)

증류수 200 ml 에 황산 100 ml 를 저으면서 천천히 넣고 수욕상에서 온도를 높이면서 과망간산칼륨시액으로 과망간산칼륨의 엷은홍색이 없어지지 아니할 때까지 한방울씩 넣는다.

㉒ 수산나트륨용액(0.01N)

150°C ~ 200°C 에서 1시간 ~ 1.5시간 건조시키고 데시케이터에서 식힌 수산나트륨 0.670 g 을 증류수에 녹여 1 l 로 하여 갈색병에 보존하고, 만든 후 1월내에 사용한다.

㉓ 과망간산칼륨용액(0.01N)

과망간산칼륨 0.31 g 을 증류수에 녹여 1 l 로 한 후 갈색병에 보존한다.

표정 : 제1단계로 증류수 100 ml 로 수개의 비동석을 넣은 삼각플라스크에 넣고 이에 묽은황산(1+2) 5 ml 와 과망간산칼륨용액(0.01N) 5 ml 를 넣어 5분간 끓인 후 수산나트륨용액(0.01N) 10 ml 를 넣어 탈색을 확인한 다음 곧 과망간산칼륨용액(0.01N) 으로 엷은홍색이 없어지지 않고 남을 때까지 적정하며, 제2

단계로 적정이 끝난 용액에 다시 묽은황산(1+2) 5ml와 과망간산칼륨용액(0.01N) 5.0ml를 넣어 5분간 끓인 후 수산나트륨용액(0.01N) 10.0ml를 넣고 곧 과망간산칼륨용액(0.01N)으로 옅은홍색이 없어지지 않고 남을 때까지 적정하고, 제2단계에서 소비된 과망간산칼륨용액(0.01N)의 ml수(a)로부터 다음 식에 따라 역가(f)를 구한다.

$$f = \frac{10}{a+5}$$

㉔ 비등석

비등석은 과망간산칼륨을 소비하지 않는 것을 사용한다.

② 시험

검액 100ml를 미리 수개의 비등석을 넣은 삼각플라스크에 넣고 묽은황산(1+2) 5ml와 과망간산칼륨용액(0.01N) 10ml를 넣어 5분간 끓인 후 수산나트륨용액(0.01N) 10ml를 넣어 탈색을 확인한 다음 곧 과망간산칼륨용액(0.01N)으로 옅은홍색이 없어지지 않고 남을 때까지 적정한다.

소비된 과망간산칼륨용액(0.01N)의 ml수(a)로부터 다음 식에 따라 과망간산칼륨소비량(mg/l)을 구한다.

과망간산칼륨소비량(mg/l) = $(a-b)f \times \frac{1,000}{100} \times 0.316$

b : 증류수를 사용하여 검수와

같은 방법으로 시험할 때에 소비된 과망간산칼륨용액(0.01N)의 ml수

f : ①의 ㉔에서 구한 과망간산칼륨용액(0.01N)의 역가

18-1 김치류

1) 정 의

김치류라 함은 배추, 무우, 오이, 열무, 파 등과 같은 채소류 등을 식염에 절인 후 이에 다른 식품 또는 조미료 등을 가하여 발효, 숙성 과정을 거쳐 가공한 것을 말한다.

18-2. 젓 갈 류

10) 시험방법

(1) 타르색소

제7. 일반시험법, 5. 착색료 시험법에 따라 시험한다.

(2) 보존료

제7. 일반시험법, 2. 보존료 시험법에 따라 시험한다.

(3) 식 염

제7. 일반시험법 11. 미량성분 시험법 1) 무기성분 (5) 식염에 따라 시험한다.

19. 주 류

19-1. 탁 주

1) 정 의

탁주라 함은 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 혼탁하게 제성한 것을 말한다.

2) 원료의 구비요건

(1) 원료는 품질이 양호하고 변질되

지 아니한 것이어야 한다.

- (2) 제조에 사용되는 용수는 음용수 수질 기준에 적합한 것이어야 한다.
- (3) 원료는 품질변화를 방지할 수 있는 적절한 방법으로 보관·관리되어야 한다.
- (4) 제조에 사용되는 원료는 이물질 을 충분히 제거한 것이어야 한다.

3) 제조·가공기준

- (1) 제조에 사용하는 기구·용기류는 적절한 방법에 따라 살균 또는 소독하여야 한다.
- (2) 전분질 원료는 발효가 잘 이루어지도록 충분히 호화하여야 한다.
(다만, 발효방법에 따라서는 호화하지 아니할 수도 있다.)
- (3) 발효중에는 이상 발효가 일어나지 않도록 온도 관리를 철저히 하여야 한다.

4) 사용할 수 있는 첨가물

- (1) 식품첨가물은 다음의 범위내에서, 사용함을 원칙으로 하며, 주세법에서 허용된 범위내에서 사용하여야 한다.
- (2) “식품첨가물공전”에서 식품별 사용기준이 정하여진 것은 그 기준에 따라야 하며, 그 사용기준이 정하여지지 아니하여 일반 식품의 제조·가공에 사용할 수 있는 첨가물에 있어서도 가능한 다음의 범위내에서 최소량을 사용하여야 한다.
[감미료, 산미료, 조미료, 보존료, 식품제조용제 및 기타(양조용제)]

5) 주원료 성분배합 기준

주세법에 의한다.

6) 특정성분을 제품명으로 사용할 수 있는 원재료 배합기준

주세법에 의한다.

7) 성분규격

- (1) 성상 : 고유의 색깔을 가진 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.
- (2) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 의한다.
- (3) 총산(w/v%) : 0.5이하(초산으로서)
- (4) 메탄올(mg/ml) : 0.5이하
- (5) 보존료(g/l) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

파라옥시안식향산부틸	0.05이하
------------	--------

8) 표시기준

- (1) 탁주로 표시하여야 한다.
- (2) 에탄올 함량을 표시하여야 한다.

9) 보존 및 유통기준

- (1) 제품은 직사광선을 받지 아니하는 서늘한 곳에서 보관 유통하여야 한다.
- (2) 유통시에는 용기가 파손되지 않도록 적절한 대책을 강구하여 운반하여야 한다.
- (3) 권장유통기한

계절별	실온	10° 이하
봄	3 일	5 일
여름	2 일	5 일
가을	3 일	5 일
겨울	5 일	5 일

10) 시험방법

(1) 에탄올

주세법의 규정에 따른다.

(2) 총 산

검체 20ml에 새로 끓여 식힌 물 30ml를 가하고 0.1N 수산화나트륨용액으로 적정한다.

지시약은 뉴트랄렛·브롬치몰블루 혼합시액을 사용한다.

0.1N수산화나트륨액 1ml=0.006 g

초산

(3) 메탄올

① 폭신아황산법

㉞ 시 약

㉞ A 과망간산칼륨용액

인산 75ml에 물을 가하여

500ml로 하고 이에 과망간

산칼륨 15 g 을 녹인다.

㉞ B 수산용액

황산을 같은 양의 물에 가하여 식힌 다음 그 500ml에 수산 25 g 을 녹인다.

㉞ C 폭신아황산용액

㉞ ㉞ 1 염기성폭신 0.5 g 을 열탕 300ml에 녹여 식힌다.

㉞ ㉞ 2 무수아황산나트륨 5 g 을 물 50ml에 녹인다.

㉞ ㉞ 3 액을 잘 섞으면서 ㉞ ㉞ 1에 가하고 다시 염산 5 ml를 섞으면서 가한다.

이 혼액을 다시 물로 희석하여 전량을 500ml로 한다. 만든 후 5시간 방치한 후에 사용한다.

이 시액은 갈색병에 넣고 냉암소에 보존한다.

메탄올 비색표준액표

번호	혼합율	0.1%에탄올 (ml)	95%에탄올 (ml)	물(ml)	검액 1ml중에 함유된 에탄올 (mg)
1		0.05	0.25	4.70	0.01
2		0.10	0.25	4.65	0.02
3		0.15	0.25	4.60	0.03
4		0.20	0.25	4.55	0.04
5		0.30	0.25	4.45	0.06
6		0.40	0.25	4.35	0.08
7		0.50	0.25	4.25	0.10
8		0.60	0.25	4.15	0.12
9		0.75	0.25	4.00	0.15
10		1.00	0.25	3.75	0.20
11		1.25	0.25	3.50	0.25
12		1.50	0.25	3.25	0.30
13		1.75	0.25	3.00	0.35
14		2.00	0.25	2.75	0.40
15		2.50	0.25	2.25	0.50

㉔ 시험

검체 100ml에 물 15ml를 가하고 증류하여 유액 100ml를 받고 그 유액 10ml에 물 40ml를 가하여 검액으로 한다. 이 검액 5ml 및 메탄올비색 표준액을 각각 동형시험관에 취하고 각 시험관에 과망간산칼륨용액 2ml를 가하여 15분간 방치한 후 수산용액 2ml를 가하여 과망간산칼륨을 탈색시킨다. 완전히 탈색하면 각 시험관에 폭신아황산용액 5ml를 가하여 잘 흔들어 섞고 30분간 실온에 방치한 후 그때의 검액의 정색도를 표준액의 색과 비교하여 다음 표에 따르거나 585nm에서 흡광도를 측정하여 검체중의 메탄올 함량을 구한다. 이 표중 검액 1ml중에 함유된 메탄올의 mg양을 5배한 것이 검체 1ml중에 함유된 메탄올의 mg양에 해당된다.

(4) 보존료

제7. 일반시험법 2. 보존료시험법에 따라 시험한다.

19-2. 약 주

1) 정 의

약주라함은 전부질 원료와 국을 주 원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과하여 제성한 것을 말한다.

2) 원료의 구비요건

- (1) 원료는 품질이 양호하고 변질되지 아니한 것이어야 한다.
- (2) 제조에 사용되는 용수는 음용수 수질 기준에 적합한 것이어야

한다.

- (3) 원료는 품질변화를 방지할 수 있는 적절한 방법으로 보관·관리하여야 한다.
- (4) 제조에 사용되는 원료는 이물질 을 충분히 제거한 것이어야 한다.

3) 제조·가공기준

- (1) 제조에 사용하는 기계·기구류는 적절한 방법에 따라 살균 또는 소독하여야 한다.
- (2) 전분질 원료는 발효가 잘 이루어지도록 충분히 호화하여야 한다. (다만, 발효방법에 따라서는 호화하지 아니할 수도 있다)
- (3) 발효중에는 이상발효가 일어나지 않도록 온도관리를 철저히 하여야 한다.
- (4) 술덧(주요)은 압착 여과한 후 미생물의 오염이 되지 않도록 관리하여야 한다.

4) 사용할 수 있는 첨가물

- (1) 식품첨가물은 다음의 범위내에서 사용함을 원칙으로 하며, 주세법에서 허용된 범위내에서 사용하여야 한다.
- (2) “식품첨가물공전”에서 식품별 사용기준이 정하여진 것은 그 기준에 따라야 하며, 그 사용기준이 정하여지지 아니하여 일반 식품에 제조·가공에 사용할 수 있는 첨가물에 있어서도 가능한 다음의 범위내에서 최소량을 사용하여야 한다. [감미료, 산미료, 조미료, 보존료, 식품제조용제 및 기타(양조용제, 흡착여과용제)]

5) 주원료 성분배합 기준
주세법에 의한다.

6) 특정성분을 제품명으로 사용할 수
있는 원재료 배합기준
주세법에 의한다.

7) 성분규격

- (1) 색상 : 고유의 색택을 가진 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.
- (2) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 의한다.
- (3) 총 산(w/v%) : 0.7이하(초산으로서)
- (4) 메탄올(mg/ml) : 0.5이하
- (5) 보존료(g/l) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

파라옥시안식향산부틸	0.05이하
------------	--------

8) 표시기준

- (1) 약주로 표시하여야 한다.
- (2) 에탄올 함량을 표시하여야 한다.

9) 보존 및 유통기준

- (1) 제품은 직사광선을 받지 아니하는 서늘한 곳에서 보관 유통하여야 한다.
- (2) 유통시에는 용기가 파손되지 않도록 적절한 대책을 강구하여 운반하여야 한다.
- (3) 권장유통기한

계 절 별	실 온	10° 이하
봄	9 일	15 일
여 름	6 일	15 일
가 을	9 일	15 일
겨 울	15 일	15 일

10) 시험방법

19-1 탁주의 10) 시험방법에 따라 시험한다.

19-3. 청 주

1) 정 의

청주라 함은 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과 제성한 것 또는 발효 제성 과정에 주류 등을 첨가한 것을 말한다.

2) 원료의 구비요건

- (1) 원료는 품질이 양호하고 변질되지 아니한 것으로서 적절히 보관·관리되어야 한다.
- (2) 제조에 사용하는 원료는 이물질이 충분히 제거한 것이어야 한다.
- (3) 주정은 주세법에 의한 품질기준에 적합한 것이어야 한다.

3) 제조·가공기준

- (1) 제조장의 탱크, 배관 및 압착포 등은 잘 세척한 후 미생물이 오염되지 않도록 적절한 방법으로 살균하여야 한다.
- (2) 전분질 원료는 발효가 잘 진행되도록 침지 및 증자를 충분히 하여 담금을 하여야 한다.
- (3) 국 또는 술덧(주요)을 제조할 때는 미생물의 특성에 따라 적절한 온도에서 배양하여야 한다.
- (4) 술덧(주요)은 압착 여과한 후 미생물의 오염이 되지않도록 처리 관리하여야 하며 숙성과정을 거쳐야 한다.
- (5) 충분히 숙성된 청주는 살균후 병입하여야 한다. 다만, 생청주는 살균과정을 거치지 아니할 수 있다.

4) 사용할 수 있는 첨가물

- (1) 식품첨가물은 다음의 범위내에서 사용함을 원칙으로 하며, 주세법에서 허용된 범위내에서 사용하여야 한다.
- (2) “식품첨가물공전”에서 식품별 사용기준이 정하여진 것은 그 기준에 따라야 하며, 그 사용기준이 정하여지지 아니하여 일반 식품의 제조·가공에 사용할 수 있는 첨가물에 있어서도 가능한 한 다음의 범위내에서 최소량을 사용하여야 한다.
[감미료, 산미료, 조미료, 착향료, 식품제조용제 및 기타(양조용제, 품질개량제, 흡착여과용제)]

5) 주원료 성분배합기준

주세법에 의한다.

6) 특정성분을 제품명으로 사용할 수 있는 원재료 배합기준

주세법에 의한다.

7) 성분규격

- (1) 성상 : 고유의 색택을 가진 투명한 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.
- (2) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 의한다.
- (3) 총 산(w/v%) : 0.3이하(호박산으로서)
- (4) 메탄올 : (mg/ml) : 0.5이하
- (5) 보존료 : 검출되어서는 아니된다.

8) 표시기준

- (1) 청주로 표시하여야 한다.
- (2) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.
- (3) 발효시켜 얻은 에탄올 모두가 백미에 기인한 경우에는 “순”을

표시할 수 있다.

9) 보존 및 유통기준

- (1) 제품은 직사광선을 받지 아니하는 서늘한 곳에서 얼지 않도록 하여야 한다.
- (2) 제품의 취급은 신중히 행하고 가능한 한 심한 충격을 주지 않도록 하여야 한다.
- (3) 권장유통기한 : 1년

10) 시험방법

- (1) 에탄올 : 주세법의 규정에 따른다.
- (2) 총 산
19-1. 탁주의 10) 시험방법 (2) 총산에 따라 시험한다.
단, 0.1N 수산화나트륨액 1ml = 0.0059 g 호박산
- (3) 메탄올
19-1. 탁주의 10) 시험방법 (3) 메탄올에 따라 시험한다.
- (4) 보존료
제7. 일반시험법 2. 보존료시험법에 따라 시험한다.

19-4. 맥 주

1) 정 의

맥주라 함은 맥아 또는 맥아와 전분질원료, 홉프 등을 주원료로하여 발효시켜 여과 제성한 것을 말한다.

2) 원료의 구비조건

- (1) 원료는 품질이 양호하고 변질되지 아니한 것으로서 적절히 보관·관리되어야 한다.
- (2) 원료는 흙, 모래 등과 같은 이물질을 충분히 제거한 것이어야 한다.

3) 제조·가공기준

- (1) 원맥(대맥 혹은 소맥)은 물에 침지하여 발아시키고, 건조한 후 뿌리를 제거하여 효소역가가 높은 맥아를 제조하여야 한다.
- (2) 분쇄된 맥아와 전분질 등의 원료는 잘 혼합한 후 적당한 온도를 유지하여 당화하여야 한다.
- (3) 맥주 특유의 쌉쌉한 맛을 가지도록 당화된 맥즙을 여과하여 끓이는 도중 홉프(홉프엑기스를 포함한다)를 첨가하여야 한다.
- (4) 끓인 맥즙은 냉각시킨 후 효모를 투입하여 발효시켜야 한다.
- (5) 전 발효가 끝난 맥주는 맛이 조화되도록 저온에서 일정기간동안 숙성하여야 한다.
- (6) 용기를 회수하여 재사용할 때에는 깨끗이 세척하고 불순물 등이 잔류하지 아니한 것을 사용하여야 한다.

4) 사용할 수 있는 첨가물

- (1) 식품첨가물은 다음의 범위내에서 사용함을 원칙으로 하며, 주세법에서 허용된 범위내에서 사용하여야 한다.
- (2) “식품첨가물공전”에서 식품별 사용기준이 정하여진 것은 그 기준에 따라야 하며, 그 사용기준이 정하여지지 아니하여 일반 식품의 제조·가공에 사용할 수 있는 첨가물에 있어서도 가능한 한 다음의 범위내에서 최소량을 사용하여야 한다.
[감미료, 산미료, 조미료, 착향료, 강화제(아스코르빈산), 식품제조용제 및 기타(식품가공용제, 양조용제, 홉착여과용제), 착색료(카라멜)]

5) 주원료 성분배합기준

주세법에 의한다.

6) 특정성분을 제품명으로 사용할 수 있는 원재료 배합기준

주세법에 의한다.

7) 성분규격

- (1) 성상 : 고유의 색택을 가진 액체로서, 특유한 향미가 있어야 한다.
- (2) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 의한다.
- (3) 가스압(kg/cm²) : 1.5이상
- (4) 매탄올(mg/ml) : 0.5이하

8) 표시기준

- (1) 맥주로 표시하여야 한다.
- (2) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.
- (3) 제품의 색상에 따라 담색맥주 또는 흑맥주로 열처리하지 않은 것은 생맥주로 표시할 수 있다.
- (4) 제품 100ml당 열량이 30kcal 이하인 경우에는 “라이트”를 표시할 수 있다.

9) 보존 및 유통기준

- (1) 제품의 취급은 신중히 행하고 가능한 한 심한 온도 변화나 충격을 주지 않도록 하여야 한다.
- (2) 단백질 침전으로 인한 혼탁이 발생되지 않도록 얼지않게 보관하여야 한다.
- (3) 햇빛에 오래 방치하면 신선한 맛이 떨어지게 되므로 그늘진 곳에서 보관하여야 한다.
- (4) 권장유통기한 : 6개월

10) 시험방법

- (1) 에탄올 : 주세법의 규정에 따른다.

(2) 가스압 : 12-2. 탄산음료류의 10) 시험방법 (1) 가스압에 따라 시험한다.

(3) 메탄올
19-1. 탁주의 10) 시험방법 (3) 메탄올에 따라 시험한다.

기준에 따라야 하며, 그 사용기준이 정하여지지 아니하여 일반 식품의 제조·가공에 사용할 수 있는 첨가물에 있어서도 가능한 한 다음의 범위내에서 최소량을 사용하여야 한다.

[감미료, 산미료, 조미료, 착향료, 착색료, 보존료, 산화방지제(무수아황산 및 그 염류) 식품제조용제 및 기타(식품가공용제, 양조용제, 홉착여과용제)]

19-5. 과 실 주

1) 정 의

과실주라 함은 과실 또는 과즙을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과 제성한 것 또는 발효 과정에 과실, 당질 또는 주류 등을 첨가한 것을 말한다.

2) 원료의 구비조건

- (1) 원료는 품질이 양호하고 변질되지 아니한 것으로서 적절히 보관·관리하여야 한다.
- (2) 제조에 사용되는 과실은 완숙되어 당도와 산도가 적당하며 고유한 향미를 지니고 있는 것이어야 한다.

3) 제조·가공기준

- (1) 완숙된 과실을 파쇄·압착하여 필요시에는 가당한 후, 효모를 첨가하여 발효시켜야 한다.
- (2) 과실주의 맛과 향을 조화시키기 위하여 발효가 끝난 후에는 일정기간동안 숙성시켜야 한다.

4) 사용할 수 있는 첨가물

- (1) 식품첨가물은 다음의 범위내에서 사용함을 원칙으로 하며 주세법에서 허용된 범위내에서 사용하여야 한다.
- (2) “식품첨가물공전”에서 식품별 사용기준이 정하여진 것은 그

5) 주원료 성분배합 기준

주세법에 의한다.

6) 특정성분을 제품명으로 사용할 수 있는 원재료 배합기준

주세법에 의한다.

7) 성분규격

- (1) 색상 : 고유의 색택을 가진 액체로서 특유한 향미가 있어야 한다.
- (2) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 의한다.
- (3) 메탄올(mg/ml) : 1.0이하
- (4) 보존료(g/l) : 다음에 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

소르빈산	0.2이하(소르빈산으로서)
소르빈산 칼륨	
파라옥시안식향산부틸	0.05이하

8) 표시기준

- (1) 과실주로 표시하여야 한다.
- (2) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.
- (3) 주원료의 종류에 따라 포도주, 사과주, 딸기주 등으로 구분·표시할 수 있으며 포도주에 있

어서는 색상에 따라 적포도주·백포도주, 홍포도주 등으로 표시할 수 있다.

- (4) 탄산가스를 함유한 경우에는 그 내용을 표시하여야 한다.

9) 보존 및 유통기준

- (1) 제품의 취급은 신중히 행하고 가능한 한 심한 온도 변화나 충격을 주지 않도록 하여야 한다.
- (2) 과실성분에서 석출된 유기산의 침전물이 생기지 않도록 얼지 않게 보관하여야 한다.
- (3) 햇빛에 오래 방치하면 산화가 촉진되어 신선한 맛이 떨어지게 되므로 그늘진 곳에서 보관하여야 한다.

10) 시험방법

- (1) 에탄올 : 주세법의 규정에 따른다.
- (2) 메탄올
19-1. 탁주의 10) 시험방법 (3) 메탄올에 따라 시험한다.
- (3) 보존료
제7. 일반시험법 2. 보존료시험법에 따라 시험한다.

19-6. 소 주

1) 정 의

소주라 함은 전분질원료, 국을 원료로 하여 발효시켜 증류제성한 것, 또는 주정을 물로 희석하거나 이에 주류나 곡물주정을 첨가한 것을 말한다.

2) 원료의 구비요건

- (1) 전분 원료나 주박, 국은 품질이 양호하고 변질되지 아니한 것으로서 적절히 보관·관리되어야

한다.

- (2) 주정은 주세법에 의한 품질기준에 적합한 것이어야 한다.
- (3) 제조에 사용되는 용수는 수질기준에 적합한 것이어야 한다.

3) 제조·가공기준

- (1) 제조에 사용되는 기구등은 잘 세척하여 사용하여야 한다.
- (2) 제조에 사용되는 활성탄, 규조토등은 최종제품에 잔류되지 않도록 하여야 한다.
- (3) 제성 및 저장용기는 부식의 염려가 없는 스텐레스강 또는 법랑제등으로 도포된 것이어야 한다.
- (4) 증류시에는 제품의 품질을 저하시키는 성분이 적게 생기도록 적절한 관리를 하여야 한다.

4) 사용할 수 있는 첨가물

- (1) 식품첨가물은 다음의 범위내에서 사용함을 원칙으로 하며, 주세법에서 허용된 범위내에서 사용하여야 한다.
- (2) “식품첨가물공전”에서 식품별 사용기준이 정하여진 것은 그 기준에 따라야 하며, 그 사용기준이 정하여지지 아니하여 일반식품의 제조·가공에 사용할 수 있는 첨가물에 있어서도 가능한 한 다음의 범위내에서 최소량을 사용하여야 한다.
[감미료, 산미료, 조미료, 식품제조용제 및 기타(양조용제, 품질개량제, 흡착여과용제)]

5) 주원료 성분배합 기준

주세법에 의한다.

6) 특정성분을 제품명으로 사용할 수

있는 원재료 배합기준
주세법에 의한다.

7) 성분규격

- (1) 성상 : 투명한 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.
- (2) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 의한다.
- (3) 알데히드(mg/100ml) : 20.0이하
- (4) 메탄올(mg/ml) : 0.5이하

8) 표시기준

- (1) 증류식 소주, 희석식 소주로 구분·표시하여야 한다.
- (2) 에탄올 함량을 표시하여야 한다.

9) 보존 및 유통기준

- (1) 제품의 취급은 신중히 행하고 가능한한 심한 온도변화나 충격을 주지 않도록 하여야 한다.

10) 시험방법

- (1) 에탄올
주세법의 규정에 따른다.
- (2) 알데히드
검체 5ml에 물 45ml를 가하여 공전병에 넣고 0.01N 요오드액 10ml에 대응하는 0.01N 아황산수소나트륨액을 가하여 흔들어 섞고 마개를 막아 30분간 방치한 다음 0.01N 요오드액 10ml를 넣고 이에 전분시액 2~3방울을 가하여 청자색이 없어질 때까지 0.01N 치오황산나트륨액으로 적정한다.
검체 100ml중의 알데히드함량(mg)
$$= a \times f \times 0.22 \times \frac{100}{5}$$

a : 0.01N 치오황산나트륨액의 적정 ml수

f : 0.01N 치오황산나트륨액의 역가

0.01N 치오황산나트륨 1ml = 0.22mg 알데히드

- (3) 메탄올
19-1. 탁주의 10) 시험방법 (3) 메탄올에 따라 시험한다.

19-7. 위 스 키

1) 정 의

위스키라 함은 발아된 곡류 또는 이에 곡류를 넣어 발효시킨 술덧(주요)을 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것이나 이에 주류등을 첨가한 것을 말한다.

2) 원료의 구비요건

- (1) 원료인 맥아, 옥수수, 호밀등의 곡류는 품질이 양호하고 변질되지 아니한 것으로서 적절히 보관·관리되어야 한다.
- (2) 주정은 주세법에 의한 품질기준에 적합한 것이어야 한다.
- (3) 위스키의 희석등 제조가공에 사용되는 물은 음용수 수질기준에 적합한 것이어야 한다.

3) 제조·가공기준

- (1) 제조에 사용하는 곡류는 흙, 모래, 이종종실등과 같은 이물질을 충분히 제거하여야 한다.
- (2) 당화 및 발효공정에 의한 사용하는 기구류는 미생물의 오염을 방지할 수 있도록 사용전·후 적절한 방법으로 살균하여야 한다.
- (3) 저장 및 제성중에는 철분등이 용출되지 않도록 스텐레스강 또는 법랑제 도포용기등을 사용하여야 한다.

(4) 원주는 위스키로서의 특성이 나타나도록 몰트위스키 원주는 3년이상, 그레이н 위스키 원주는 1년이상 목준(오크통)에서 숙성시켜야 한다.

(5) 증류할 때에는 제품의 품질을 저하시키는 성분이 적게 생기도록 증류온도와 시간을 적절히 조절하여야 한다.

4) 사용할 수 있는 첨가물

(1) 식품첨가물은 다음의 범위내에서 사용함을 원칙으로 하며, 주세법에서 허용된 범위내에서 사용하여야 한다.

(2) “식품첨가물공전”에서 식품별 사용기준이 정하여진 것은 그 기준에 따라야 하며, 그 사용기준이 정하여지지 아니하여 일반 식품의 제조·가공에 사용할 수 있는 첨가물에 있어서도 가능한 다음의 범위내에서 최소량을 사용하여야 한다.

[감미료, 산미료, 조미료, 착향료, 착색료, 식품제조용제 및 기타(양조용제, 품질개량제, 흡착여과용제)]

5) 주원료 성분배합 기준

주세법에 의한다.

6) 특정성분을 제품명으로 사용할 수 있는 원재료 배합기준

주세법에 의한다.

7) 성분규격

(1) 성장 : 고유색채를 가진 투명한 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.

(2) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정

에 의한다.

(3) 메탄올(mg/ml) : 0.5이하

(4) 알데히드(mg/100ml) : 10.0이하

8) 표시기준

(1) 위스키로 표시하여야 한다.

(2) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

(3) 원주를 사용하는 때에는 원주함량 비율을 표시하여야 한다.

(4) 원주의 조성이나 산지에 따라 특정한 고유명칭등을 표시할 수 있다.

9) 보존 및 유통기준

(1) 제품은 직사광선을 받지 아니하는 서늘한 곳에서 보관 유통하여야 한다.

(2) 제품의 취급은 신중히 행하고 가능한 한 심한 충격을 주지 않도록 하여야 한다.

(3) 수송·보관중에 인체에 유해한 물질이 부착되지 않도록 하여야 한다.

10) 시험방법

(1) 에탄올

주세법의 규정에 따른다.

(2) 메탄올

19-1. 탁주의 (10) 시험방법

(3) 메탄올에 따라 시험한다.

(3) 알데히드

19-6. 소주의 10) 시험방법 (2)

알데히드에 따라 시험한다.

19-8. 브랜디

1) 정 의

브랜디라 함은 과실(과즙포함) 또는 이에 당질을 넣어 발효시킨 술덧(주요)이나 과실주(과실주박포함)

를 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것, 또는 이에 주류등을 첨가한 것을 말한다.

2) 원료의 구비요건

- (1) 원료는 품질이 양호하고 변질되지 아니한 것으로서 적절히 보관·관리되어야 한다.
- (2) 제조에 사용되는 과실은 완숙되어 당도와 산도가 적당하며 고유한 향미를 지니고 있어야 한다.
- (3) 희석등 제조가공에 사용하는 물은 음용수 수질기준에 적합한 것이어야 한다.

3) 제조·가공기준

- (1) 완숙된 과실을 파쇄·압착하여 필요시에는 가당한 후, 효모를 첨가하여 발효시켜야 한다.
- (2) 제조에 사용하는 기구류는 미생물의 오염을 방지되도록 관리하여야 한다.
- (3) 증류할 때에는 제품의 품질을 저하시키는 성분이 적게 생기도록 제조·관리를 적절히 조절하여야 한다.
- (4) 저장 및 제성중에는 철분이 용출되지 않도록 스텐레스강 또는 법랑제 도포용기등을 사용하여야 한다.
- (5) 원주는 브랜드로서의 특성이 나타나도록 3년이상 나무통(오크통)에서 숙성시켜야 한다.

4) 사용할 수 있는 첨가물

- (1) 식품첨가물은 다음의 범위내에서 사용함을 원칙으로 하며, 주세법에서 허용된 범위내에서 사용하여야 한다.

- (2) “식품첨가물공전”에서 식품별 사용기준이 정하여진 것은 그 기준에 따라야 하며, 그 사용기준이 정하여지지 아니하여 일반 식품의 제조·가공에 사용할 수 있는 첨가물에 있어서도 가능한 다음의 범위내에서 최소량을 사용하여야 한다.

[감미료, 산미료, 조미료, 착향료, 착색료, 식품제조용제 및 기타(양조용제, 품질개량제, 흡착여과용제)]

5) 주원료 성분배합 기준

주세법에 의한다.

6) 특정성분을 제품명으로 사용할 수 있는 원재료 배합기준

주세법에 의한다.

7) 성분규격

- (1) 색상: 고유색채를 가진 투명한 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.
- (2) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 의한다.
- (3) 메탄올(mg/ml) : 1.0이하
- (4) 알데히드(mg/100ml) : 10.0이하

8) 표시기준

- (1) 브랜드로 표시하여야 한다.
- (2) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.
- (3) 원주를 사용하는 때에는 원주함량 비율을 표시하여야 한다.
- (4) 원주의 조성이나 산지에 따라 특정한 고유명칭등을 표시할 수 있다.

9) 보존 및 유통기준

- (1) 제품은 직사광선을 받지 아니하

는 서늘한 곳에서 보관 유통하여야 한다.

- (2) 제품의 취급은 신중히 행하고 가능한 한 심한 충격을 주지 않도록 하여야 한다.
- (3) 수송·보관중에 인체에 유해한 물질이 부착되지 않도록 하여야 한다.

10) 시험방법

- (1) 에탄올
주세법의 규정에 따른다.
- (2) 메탄올
19-1. 탁주의 10) 시험방법 (3)
메탄올에 따라 시험한다.
- (3) 알데히드
19-6. 소주의 10) 시험방법 (2)
알데히드에 따라 시험한다.

19-9. 일반증류주

1) 정 의

일반증류주라 함은 전분질 또는 당분질을 주원료로 하여 발효, 증류한 것, 또는 증류주를 혼합한 것으로서 주정, 소주, 위스키, 브랜디 이외의 주류로서 주세법에서 규정한 것을 말한다.

2) 원료의 구비조건

- (1) 원료는 품질이 양호하고 변질되지 아니한 것으로서 적절히 보관·관리되어야 한다.
- (2) 제조에 사용되는 원료는 이물질을 충분히 제거한 것이어야 한다.

3) 제조·가공기준

- (1) 제조에 사용하는 기계 용기류는 잘 세척하여 사용하여야 한다.
- (2) 발효공정이나 증류공정이 수반

되는 경우에는 주질이 좋지 않은 영향이 미치지 않도록 제조·관리를 철저히 하여야 한다.

- (3) 저장 및 제성중에는 철분이 용출되지 않도록 스텐레스강 또는 법랑제 도포용기등을 사용하여야 한다.

4) 사용할 수 있는 첨가물

- (1) 식품첨가물은 다음의 범위내에서 사용함을 원칙으로 하며, 주세법에서 허용된 범위내에서 사용하여야 한다.
- (2) “식품첨가물공전”에서 식품별 사용기준이 정하여진 것은 그 기준에 따라야 하며, 그 사용기준이 정하여지지 아니하여 일반식품의 제조·가공에 사용할 수 있는 첨가물에 있어서도 가능한 다음의 범위내에서 최소량을 사용하여야 한다.
〔감미료, 산미료, 조미료, 착향료, 착색료, 식품제조용제 및 기타(양조용제, 품질개량제, 흡착여과용제)〕

5) 주원료 성분배합 기준

주세법에 의한다.

6) 특정성분을 제품명으로 사용할 수 있는 배합기준

주세법에 의한다.

7) 성분규격

- (1) 성상 : 고유색채를 가진 투명한 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.
- (2) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 의한다.
- (3) 메탄올(mg/ml) : 0.5이하

(4) 알데히드($mg/100ml$) : 10.0이하

8) 표시기준

- (1) 일반증류주로 표시하여야 한다.
- (2) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.
- (3) 원주를 사용하는 때에는 원주함량 비율을 표시하여야 한다.
- (4) 원주의 조성이나 산지에 따라 고량주, 럼, 보드카, 진동의 특정한 고유명칭등을 표시할 수 있다.

9) 보존 및 유통기준

- (1) 제품은 직사광선을 받지 아니하는 서늘한 곳에서 보관 유통하여야 한다.
- (2) 제품의 취급은 신중히 행하고 가능한 한 심한 충격을 주지 않도록 하여야 한다.
- (3) 수송·보관중에 인체에 유해한 물질이 부착되지 않도록 하여야 한다.

10) 시험방법

- (1) 에탄올
주세법의 규정에 따른다.
- (2) 메탄올
19-1. 탁주의 10) 시험방법 (2) 메탄올에 따라 시험한다.
- (3) 알데히드
19-6. 소주의 10) 시험방법 (2) 알데히드에 따라 시험한다.

19-10. 리 큐 르

1) 정 의

리큐르라 함은 전분질 또는 당분질을 주원료로 하여 발효시켜 증류한 주류에 인삼, 과실(포도등 발효시킬 수 있는 과실제외)등을 침출시

킨 것이거나 발효 증류 제성과정에 인삼, 과실(포도등 발효시킬 수 있는 과실제외)의 추출액을 첨가한 것, 또는 주정, 소주, 일반증류주의 발효, 증류, 제성과정에 주세법에서 정한 물료를 첨가한 것을 말한다.

2) 원료의 구비조건

- (1) 원료는 물질이 양호하고 변질이 되지 아니한 것으로서 적절히 보관 관리되어야 한다.
- (2) 제조에 사용되는 원료는 이물질을 충분히 제거한 것이어야 한다.
- (3) 주정은 주세법에 의한 품질기준에 적합한 것이어야 한다.

3) 제조·가공기준

- (1) 제조에 사용되는 기계 용기류는 잘 세척하여 사용하여야 한다.
- (2) 원액과 첨가물의 혼합은 적절한 교반장치를 통하여 제품의 균일성을 유지할 수 있도록 하여야 한다.
- (3) 제품의 보존성을 높이기 위하여 여과등 적절한 처리를 하여야 한다.
- (4) 저장 및 제성중에는 철분이 용출되지 않도록 스텐레스강 또는 범랑제 도포용기등을 사용하여야 한다.

4) 사용할 수 있는 첨가물

- (1) 식품첨가물은 다음의 범위내에서 사용함을 원칙으로 하며, 주세법에서 허용된 범위내에서 사용하여야 한다.
- (2) “식품첨가물공전”에서 식품별 사용기준이 정하여진 것은 그 기준에 따라야 하며, 그 사용기준이 정하여지지 아니하여 일반

식품의 제조·가공에 사용할 수 있는 첨가물에 있어서도 가능한 다음의 범위내에서 최소량을 사용하여야 한다.

[감미료, 산미료, 조미료, 착향료, 착색료, 식품제조용제 및 기타(양조용제, 품질개량제, 흡착여과용제)]

5) 주원료 성분배합 기준
주세법에 의한다.

6) 특정성분을 제품명으로서 사용할 수 있는 원재료 배합기준
주세법에 의한다.

7) 성분규격

- (1) 성상 : 고유의 색깔과 특유의 향미가 있어야 한다.
- (2) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 의한다.
- (3) 메탄올(mg/ml) : 1.0이하
- (4) 보존료 : 검출되어서는 아니된다.

8) 표시기준

- (1) 리큐르로 표시하여야 한다.
- (2) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.
- (3) 원주의 조성이나 산지에 따라 인삼주, 매실주, 오가피주등의 특정한 고유명칭을 표시할 수 있다.

9) 보존 및 유통기준

- (1) 제품은 직사광선을 받지 아니하는 서늘한 곳에서 보관 유통하여야 한다.
- (2) 제품의 취급은 신중히 행하고 가능한 한 심한 충격을 주지 않도록 하여야 한다.

10) 시험방법

- (1) 에탄올
주세법의 규정에 따른다.
- (2) 메탄올
19-1. 탁주의 10) 시험방법 (3) 메탄올에 따라 시험한다.
- (3) 보존료
제7 일반시험법 2. 보존료시험법에 따라 시험한다.

19-11. 기타 주류

1) 정 의

기타 주류라 함은 따로 기준 및 규격이 제정되지 아니한 주류로서 주세법에서 규정한 것을 말한다.

2) 원료의 구비조건

- (1) 원료는 품질이 양호하고 변질이 되지 아니한 것으로서 적절히 보관·관리되어야 한다.
- (2) 제조에 사용되는 원료는 이물질을 충분히 제거한 것이어야 한다.
- (3) 주정은 주세법에 의한 품질기준에 적합한 것이어야 한다.

3) 제조·가공기준

- (1) 제조에 사용하는 기계 용기류는 잘 세척하여 사용하여야 한다.
- (2) 제품의 보존성을 높이기 위하여 여과등 적절한 처리를 하여야 한다.
- (3) 저장 및 제성중에는 철분이 용출되지 않도록 스텐레스강 또는 법랑 도포용기등을 사용하여야 한다.

4) 사용할 수 있는 첨가물

- (1) 식품첨가물은 다음의 범위내에

서 사용함을 원칙으로 하며, 주세법에서 허용된 범위내에서 사용하여야 한다.

- (2) “식품첨가물공전”에서 식품별 사용기준이 정하여진 것은 그 기준에 따라야 하며, 그 사용기준이 정하여지지 아니하여 일반 식품의 제조·가공에 사용할 수 있는 첨가물에 있어서도 가능한 다음의 범위내에서 최소량을 사용하여야 한다.
[감미료, 산미료, 조미료, 착향료, 착색료, 식품제조용제 및 기타(양조용제, 품질개량제, 흡착여과용제)]

5) 주원료 성분배합 기준
주세법에 의한다.

6) 특정성분을 제품명으로서 사용할 수 있는 원재료 배합기준
주세법에 의한다.

- 7) 성분규격
(1) 색상 : 고유의 색택과 특유의 향미가 있어야 한다.
(2) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 의한다.

7) 성분규격

(3) 메탄올(mg/ml) : 1.0이하

8) 표시기준

- (1) 기타 주류로 표시하여야 한다.
(2) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

9) 보존 및 유통기준

- (1) 제품은 직사광선을 받지 아니하는 서늘한 곳에서 보관 유통하여야 한다.
(2) 제품의 취급은 신중히 행하고 가능한 한 심한 충격을 주지 않도록 하여야 한다.

10) 시험방법

- (1) 에탄올
주세법의 규정에 따른다.
(2) 메탄올
19-5. 소주의 10) 시험방법 (3) 메탄올에 따라 시험한다.

20-4. 냉동식품

20-6. 조미김

1) 정 의

조미김이라 함은 마른김(얼구운 김 포함)을 유처리한 후 조미료 식염 등으로 조미한 것을 말한다.

항 목	유 형	비가열섭취 냉 동 식 품	가 열 후 섭 취 냉 동 식 품	
			(동결전가열제품)	(동결전비가열제품)
(1) 성 상		고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 세균수(g 당)		100,000이하	100,000이하	3,000,000이하
(3) 대 장 균 균		1g 당 10이하	1g 당 10이하	1g 당 10이하

2) 원료의 구비요건

- (1) 채취한 김은 다음 이물질이 없는 것이어야 한다.
- (2) 원료는 품질이 양호하고 변질되지 아니한 것으로 이미, 이취가 없어야 한다.
- (3) 유지는 그 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.

3) 제조·가공기준

- (1) 제품의 특성에 따라서 굽는 온도, 열처리조건 및 시간을 적절하게 관리하여야 한다.
- (2) 굽거나 열처리한 제품은 충분히 냉각하고 가능한한 신속하게 포장하여야 한다.

4) 사용할 수 있는 첨가물

- (1) 식품첨가물은 다음 범위내에서 사용함을 원칙으로 한다.
- (2) “식품첨가물공전”에서 식품별 사용기준이 정하여진 것은 그 기준에 따라야 하며, 그 사용기준이 정하여지지 아니하여 일반식품의 제조·가공에 사용할 수 있는 첨가물에 있어서도 가능한 다음의 범위내에서 최소량을 사용하여야 한다(조미료).

5) 주원료 성분배합 기준

김 100%(조미료, 식염, 유지제외)

6) 특정성분을 제품명으로 사용할 수 있는 원재료의 배합기준 사용할 수 없음.

7) 성분규격

- (1) 색상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미, 이취가 없어

야 한다.

- (2) 수분(%) : 7.0이하
- (3) 산가 : 3.0이하
- (4) 과산화물가(meg/kg) : 60.0이하
- (5) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.

8) 표시기준

조미김으로 표시하여야 한다.

9) 보존 및 유통기준

- (1) 제품은 습기가 적고 직사광선을 받지 아니하는 서늘한 곳에서 보관 유통하여야 한다.
- (2) 제품의 품질에 영향을 줄 수 있는 다른 식품, 첨가물등과는 분리 보관하여야 한다.
- (3) 권장유통기간 : 6개월

10) 시험방법

- (1) 수 분
제7. 일반시험법 1. 일반성분시험법 1) 수분에 따라 시험한다.
- (2) 산 가
1-1. 빵 및 케익류의 10) 시험방법 (4) 산가에 따라 시험한다.
- (3) 과산화물가
1-1. 빵 및 케익류의 10) 시험방법 (5) 과산화물가에 따라 시험한다.
- (4) 타알색소
제7. 일반시험법 5. 착색료 시험법에 따라 시험한다.
<제7 일반시험법이하 생략>