
식품공전 개정안

(식육제품, 조리냉동식품)

(식품공전 전면 개정 작업 요약)

1. 한국식품공업협회 주최로 식품공전 전면 개정에 따른 설명회가 있었다.
(92. 9. 25)
2. 육가공 협회에서는 식품공전 개정에 따른 실무부서장 회의를 개최(92. 10. 10)하여 계획및 일정, 작업인원을 구성하였다.
3. 회원사에 간사선임결의서 및 위임장을 받아서 선임 간사를 추천하였고 식육 제품분야와 냉동식품 분야로 구성하여 작업을 실시했다.
4. 회의 및 합숙작업을 통해서 작업한 내용을 한국식품공업협회 주최(92. 12. 22) 개정안 총괄토의하여 보사부에 개정안을 건의했으며, 보사부에서는 대부분 업계의 의견을 수렴할 예정이다.
5. 공전 개정의 내용은 다음과 같다.

유통기한 제도 개선회의 ; 보사부 주최 93. 8. 23

-냉동식품 업계에서 1992. 11. 25일 정부
에 건의한 개정(안)-

· 개 정 건 의 (안)

20. 조리냉동식품

1) 정의

조리냉동식품이라 함은 농, 축, 수산물을 주원료로 하여 불가식부위를 제거한 원료를 사용하여 제조가공 또는 조리한 식품을 성형, 조미하거나 조리를 행하여 장기 보존할 목적으로 급속동결을 하고포장하여 냉동보관을 요하는 식품을 말한다.

2) 원료의 구비조건

- (1) 원료는 선도와 품질이 양호하고 부패 또는 변질되지 아니한 것을 사용하여야 한다.
- (2) 부패 또는 변질되기 쉬운 원료는 냉장, 또는 냉동보관하여야 한다.
(단, 냉동시는 영하 15℃이하에서 보관되어야 한다.)
- (3) 축산물 원료는 축산물 위생처리법에 의한 검사기준에 적합한 것을사용 원료로 한다.
- (4) 식품 또는 첨가물은 그 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.

3) 제조, 가공기준

- (1) 원료는 전처리 과정을 거쳐 이물질
을 충분히 제거하여야 한다.
- (2) 냉동원료의 해동은 위생적으로 실시
하여야 하며 물을 사용할 때에는

음용에 적합한 흐르는 물로서 하여
야 한다.

- (3) 원료의 처리는 위생적이며 신속하
여야 한다.
- (4) 원료 및 제품과 직접 접촉하는 기계
기구류는 세척이 용이하고 불삼투
성인 스테인레스강 또는 이와 유사
한것이여야 한다.
- (5) 유탕처리에 사용하는 식용유지류는
신선도를 적절히 유지하여야 한다.
- (6) 동결하기 전에 가열하는 조리 냉동
식품은 중심부의 온도를 63℃이상에서
30분간 가열하거나 또는 그와 동
등이상의 효력이 있는 방법으로 살
균하여야 한다.
- (7) 동결은 가능한한 급속히 하며 품질
변화를 억제하여야 한다.
- (8) 제품은 미생물의 2차 오염이 방지되
도록 위생적인 용기에 넣거나 밀봉
포장하여야 한다.

(참 고 문 헌)

1) JAS규격(2-1)

냉동식품사전(2-2)

냉동식품 핸드북(2-3)

냉동식품지식(2-4)

(2-5)

2) CODEX(3-1)

냉동식품지식(3-2)

3) 현행과 동일

4) 사용할수 있는 첨가물

- (1) 식품첨가물은 다음의 범위내에서
용함을 원칙으로 한다.
- (2) 식품첨가물 공전에서 식품별 용
기준이 정하 여진것은 그 기준에
따라야 하며 그 기준이 정하여 지

지 아니하여 일반식품의 제조 가공에 사용할수 있는 첨가물에 있어서도 가능한한 다음의 범주내서 최소량을 사용하여야 한다. (감미료, 강화제, 밀가루개량제, 발색제, 산미료, 산화방지제, 식품제조용제 및 기타 유효제, 조미료, 착색료, 호료)

5) 주원료 성분 배합기준

(1) 용어의정의

가) 가열 유, 무에 따른 분류

- ①비가열 섭취 조리냉동 식품: 식용으로 섭취할때에 조리 또는 가열을 요하지 않는 조리 냉동 식품
- ②가열 후 섭취냉동식품: 식용으로 섭취할때에 조리 또는 가열을 요하는 조리 냉동 식품

(2) 류별 분류

- ①까스류: 농, 축, 수산물을 가공처리하여 성형후 가열 또는 그대로 튀김옷이나 빵가루를 입혀 급속동결한 것을 말한다
- ②햄버그류: 식육(육함량 중10%미만의 계란 및어육원료를 포함한다.)을 가공처리후성형하여 가열하거나 또는 그대로 동결한 것을 말한다.
- ③양념육류: 식육을 절단한후 조미료 등으로 양념하여 밀봉 포장 후 그대로 동결한 것으로 말한다.
- ④만 두 류: 육류와 야채 등으로 혼합하여 피(皮)로싸준 다음 가열하거나 또는 그대로 동결한 것을 말한다.
- ⑤튀 김 류: 원료를 가공처리하여 성형한 후 튀김옷을 입혀 가열하여 급속동결한 것으로서 까스류를 제외한것을 말한다.
- ⑥면 류: 밀가루 또는 곡분을 주원료로 하여 이에 첨가물등을 혼합한후 면발을 성형시켜 급속동결 시킨것이나 또는 열처리 등의 방법으로 가공하여 동

결 시킨 것으로 필요에 따라 야채, 스프 및 기타 원료를 첨가한 것을 말한다.

- ⑦피자류: 빵, 과자 또는 그와 유사한 반죽 위에 채소류, 육류, 어패류, 유가공품 및 기타 가공식품을 뿌려 주거나 싸준것을 가열 또는 그대로 동결한 것을 말한다.
- ⑧밥가공품류: 쌀 또는 곡류를 다른 원료등과 혼합 가공 처리하여 동결한 것을 말한다.
- ⑨복합제품류: 가열 또는 비가열 농, 축, 수산물등을 이용하여 조리한 가공품을 조합하여 급속동결한 것을 말한다.
- ⑩기타조리냉동가공품: 원료를 가공처리하여 성형한후 가열 하거나 또는 그대로 동결한 것으로①-④항목 을 제외한것을 말한다.

(참 고 문 헌)

4) 현행과 동일

5) (1) 현행과 동일

(2) 냉동식품지식 (4-1)

CODEX (4-2)

JAS규격 (4-3)

일본표시메뉴얼 (4-4)

한국전통음식 (4-5)

JAS규격 (4-6)

일본표시메뉴얼 (4-7)

냉동식품사전 (4-8)

냉동면의모든것 (4-9)

냉동식품사전 (4-9-1)

일본표시메뉴얼 (4-10)

일본표시메뉴얼 (4-11)

냉동식품지식 (4-12)

냉동식품사전 (4-13)

(3) 성분 배합 기준

- 1) 까스류: 피복율을 60% 이하로 한다. (단, 축산물을 이용한 까스류는 육함량 50%이상)
- 2) 햄버그류:육함량50%이상
- 3) 양념육류:육함량60%이상
- 4) 튀김류:피복율을 60%이하로 한다.

6) 특정성분을 제품명으로 사용할수 있는 원재료 배합기준

- (1) 제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격중 6. 특정성분을 제품명으로 사용할수 있는 원재료 배합 기준의
- 2) 공통 기준에 해당하는데
- (2) 다음에서 정하는 원재료가 기준함량 이상인때
 - ①곡류:5%이상
 - ②두류:5%이상
 - ③서류(생물로 기준할때):10%이상
 - ④채소류(생물로 기준할때):5%이상
 - ⑤과실류(과즙 또는 과육으로 기준할때):5%이상
 - ⑥땅콩 및 견과류
 - ㉠밤:5%이상
 - ㉡땅콩, 아몬드, 개암, 피칸, 은행:각 2%이상
 - ㉢잣:1% 이상
 - ⑦유지 식물류:2% 이상
 - ⑧향신료:0.5% 이상
 - ⑨버섯류(생물로 기준할때):5%이상
 - ⑩기호식물류:0.5% 이상
 - ⑪야생식물류(생물을 기준할때):2% 이상
 - ⑫해조류(생물로 기준할때):2%이상
 - ⑬유가공품(제품성분규격으로 기준할때):5%이상
 - ⑭식육류(정육으로 기준할때):5% 이상

- ⑮어류(생물로 기준할때):7% 이상
- 16) 갑각류(생물로 기준할때):5% 이상
- 17) 연체류(생물로 기준할때):5% 이상
- 18) 난류(생난을 기준으로 할때):10% 이상

(참 고 문 헌)

(3) JAS규격(5-1)

일본표시메뉴얼(5-2)

냉동식품지식(5-3)

6) JAS규격(6-1)

일본표시메뉴얼(6-2)

냉동식품지식(6-3)

7) 성분규격

유형 항목	비가열섭취 냉동식품	가열후 섭취 냉동식품	
		(동결전가열제품)	(동결전비가 열품)
(1)성상	고유의 색택과 향미를 가지고 이미,이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미이취가 없어야 한다.	고유위 색택과 향미를 가지고 이미 이취가 없어야 한다.
(2)세균수(g)	100,000이하	100,000이하	3000,000이하
(3)대장균군	1g당 10이하	음성이여야한다.	---
(4)대장균	---	음성이여야한다.	---

8) 표시기준

- (1) 비가열섭취 냉동식품, 가열후 섭취 냉동식품(동결전 가열제품 또는 동결전 비가열제품)으로 구분표시 하여야 한다.

- (2) 냉동보관 방법과 조리시 해동방법을 표시 하여야 한다.
- (3) 조리 또는 가열처리를 요하는 제품은 가열처리 방법을 표시하여야 한다.

9) 보존 및 유통기준

- (1) 제품은 -15℃이하에서 보존 유통되어야 한다.
- (2) 제품을 차량등에 싣거나 냉장고에 넣는 작업은 신속히 행하여 제품의 온도가 상승되지 않도록 하여야 한다

(참 고 문 헌)

7) 식품공전 (7-2)

보사부고시 (7-3)

- 냉동식품정의 (92)
- 식육제품 (7-4)
- (7-5)

(3) 권장 유통기한

제품별	유통기한	보존온도
까스류	9개월	-15℃이하
햄버그류	9개월	-15℃이하
양념육류	9개월	-15℃이하
만두류	9개월	-15℃이하
튀김류	9개월	-15℃이하
면류	9개월	-15℃이하
피자류	9개월	-15℃이하
미반류	9개월	-15℃이하
복합제품류	9개월	-15℃이하
기타조리 냉동제품	9개월	-15℃이하

10) 시험방법

(1) 세균수

냉동된 상태 그대로 용기, 포장의 표면을 70%알코올 솜으로 잘 닦은 후 멸균한 기계로 개봉하여 내용물 전체를 잘게 썰어 무작위로 25g을 취해서 무균적으로 멸균 Homogenizer에 넣고 멸균인 산완충희석액 225ml를넣어 균질화한다. 이 용액10ml를 멸균피펫으로 멸균 멸균병에 넣고 멸균인산완충희석액 90ml를 넣어 잘 섞어 이를 검액으로하여 제7, 일반시험법, 8. 미생물 시험 2)세균수 (일반 세균수)에 따라 시험한다.

(2) 대장균군

위 (1)에서 만든 검액을 가지고 제7 일반시험법 8. 미생물시험법 5대장균군 (2)정량시험 ③테스옥시콜페이트 유당환천 배지에 의한 정량법에 따라 시험한다.

(3) 대장균

위 (1)에서 만든 검액을 가지고 제7 일반시험법 8. 미생물시험법6)대장균 (2)한도 시험에 따라 시험한다.

(참 고 문 헌)

(3) 회사별 제품별 시판품성분표 (8-1)

냉동식품핸드북 (8-2)

MICROBIOLOGE OF FRO

ZEN FOOD (8-4)

가공식품의 SHELF-LIFE 예측 (8-5)

냉동식품의 적정유통

조건 설정에 관한 연구 (8-7)

냉동식품지식 (8-7)

기타자료 (8-8)

◆ 조리냉동식품 제조가공업의 분류

— 기타식품에서 조리냉동식품 제조 가공업으로 변경 요청

(현행 문제점)

1. 현 법규상 영업허가는 없으며 식품 공전상 기타식품군으로 분류됨으로서 품허가시 법해석에 대한 문제가 많음.

(예1) 양념육의 경우

- 허가시 육지물로 분류되어 온도 0℃ -5℃이하에서 4일 허가(식육제조업)
- -15℃이하에서의 유통기한이 없어 각 도별 허가할때 많은 유권해석이 필요함.

(예2) 핫도그의 경우

- 롯데, 미원: 과자류 제조업
- 제일냉동, 해태:식품가공업(제일냉동은 최근 식품가공업에서 과자류 제조업으로 바뀌었음)

(예3) 오징어튀김의 경우

- 오징어 바류:식품가공업
- 오징어 불류:기타식품 가공업

(예4) 고로케류의 경우

- 롯데, 제일, 미원:과자류 제조업
- 해태:식품 가공업

2. 향후 개발된 신제품의 허가상 적용이 곤란함

(예)그랑탕류, 냉동스튜제품, 필라프류, SETMEAL류 등

3. 제품마다 각각의 허가를 득해야 함으로으로서 작업장 설비 부담 및 불필요한 허가가 필요함.

(예) 돈까스류-식육제품 제조업

냉동면류-인스턴트 면류 제조업

피자류-과자류 제조업

핫도그류-과자류 제조업

오징어튀김류-식품가공업

맛살류-기타식품가공업, 어육연제품 제조업

기타 식품군-식품 가공업

4. 공전상 유통기한에 대한 적용범위가 상이한 관계로 유통기한 설정 사유 곤(예)냉동식품은-18℃, 또는 -15℃이하에서 1년으로 일반적으로 규정되었으나 제품에 따라 30일, 3개월, 9개월 등으로 구분

(예2)만두류-3개월(-15℃이하)

피자류

돈까스류

햄버그류-30일(-12℃이하)

기타식품-9개월(-15℃)

(당업계의 건의 사항)

1. 소재 냉동식품류(농산물, 축산물, 수산물류,)아이스크림류, 얼음류 등은 기존 영업허가에 준한 운용이 가능함.
2. 당업계에서는 소재류를 제외한 2차 가공품만을 수용하여 조리냉동식품 제조가공업으로 분류가 필요함

(參考文獻)

1. 社團法人 日本 農林 規格 協會(1987) 調理冷凍食品の 日本農林規格(JAS 規格)
2. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS WORLD HEALTH ORGANIZATION. (1985). CODEX ALIMEN IARIUS VOLUME 8.
3. 日本 表示 MANUAL
4. 朝創書店(1985). 冷凍食品 辭典
5. R. K. ROBINSON(1985) MICROBIOLOGY OF FROZEN FOODS 77P
6. 女子營養大學 出版部 會社別 製品別 市販食品 成分表 235-255p
7. 加藤禰郎, 藤券正生, 田所吉忠 (1976) 冷凍食品 핸드ブック
8. 高橋雅弘(1983). 冷凍食品の知識
9. 한국식품공업협회(1991). 식품공전

10. 白石道春, 豊田捨, 横塚章治(1990)

冷凍 めんめすべて.

11. 한국식품개발연구원(1991), 냉동

식품의 적정 유통 설정에 관한 연구

개정 건 의 (안)

5. 식육제품

5-1 식육가공품

1) 정 의

식육 가공품이라 함은 식육(소, 돼지, 양, 염소, 사슴, 토끼, 닭, 칠면조, 오리, 꿩, 메추리 등의 정육과 식용 가능한 장기류 및 부산물)을 주원료육으로 제조, 가공한 햄, 소세지, 베이컨 및 기타 이와 유사한 것을 말한다.

2) 원료의 구비조건

- (1) 식육은 축산물위생처리법에 의한 검사 기준에 적합한 것이어야 한다.
- (2) 식육은 신도가 양호하고 미생물의 오염이 적은 것으로서 다음에 정한 기준 이내이어야 한다.
 - ① 선도: 휘발성 염기질소 20mg% 이하
 - ② 미생물: 일반세균수 1g 당 1,000,000 이하
- (3) 식육은 항생물질, 항균제, 성장호르몬제 등의 유행성 잔류물질이 “제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격”에서 정한 허용기준 이내의 것이어야 한다.
- (4) 식육은 반드시 냉장(10℃이하) 보관하거나 냉동(영하15℃이하) 보관 하여야 한다.
- (5) 원료육으로 사용되는 어류, 연체류, 갑각류 등은 불가식부분(뼈, 머리, 내장, 지느러미 등)을 완전히 제거하고 위생적으로 처리 또는 가공한 것을 사용 하여야 한다.
- (6) 어육류는 반드시 냉장(5℃이하) 또는

냉동(영하15℃이하) 상태에서 보관하여야 한다.

- (7) 농산물은 흙, 이물질등을 음용에 적합한 물이나 또는 이와 동등이상의 효력을 갖는 방법으로 완전히 세척 제거한 것으로서 농약 등 잔류물질이 “제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격”에서 정한 허용기준 이내의 것이어야 한다.
 - (8) 식품 및 첨가물은 “식품등의 규격 및 기준”과 “식품첨가물 공전”에서 정한 규격에 적합한 것이어야 하며 특히 전분 및 향신료 등은 미생물 오염이 1g 당 내열성균수(포자수)가 1000이내의 것이어야 한다.
- ##### 3) 제조가공 기준
- (1) 원료육은 전처리과정을 거쳐 털등과 같은 이물질을 충분히 제거 하여야 한다.
 - (2) 원료육 처리 작업중 원료육은 그 중심부의 온도가 10℃이하로 유지 되도록 해야 한다.
 - (3) 냉동 원료육의 해동은 음용에 적합한 흐르는 물에서 실시하거나 또는 이와 동등이상의 효력을 갖는 위생적인 방법으로 실시하여야 한다.
 - (4) 냉동 원료육을 해동할 때에는 그 중심부의 온도가 10℃를 넘지 않도록 실시 하여야 한다.
 - (5) 비가열식육제품에 원료육으로 사용하는 돼지고기는 도살후 24시간 이내에 4℃이하로 냉각시켜 미생물의 증식을 방지하여야 한다.
 - (6) 출입구에는 손과 신발등을 세척, 소독할 수 있는 위생설비를 갖추어야 한다
 - (7) 작업장의 출입문과 창문 등에는 외부로부터의 오염(쥐, 해충, 미생물 등)을 방지할 수 있도록 방충망, 에워샤워등이나 또는 이와 동등이상의 효력을 갖는 위생설비를 설치하여야 한다.

(8) 작업장의 실내온도는 항시 15℃이하를 유지하여야 한다.

(단, 기밀처리작업장은 제외한다.)

(9) 공정상 특별한 경우를 제외하고는 가능한 신속히 제조·가공하여야 한다.

(10) 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이한 스테레스강 또는 내부식성이 강한 재질의 것을 사용하여야 한다.

(11) 작업 종료후 작업장 내부와 기계·기구류, 는 매일 세척 소독하여야 한다.

(12) 작업지는 청결한 위생복과 세척이 용이한 신발을 착용하여야 한다.

(13) 식육제품은 다음과 같은 방법으로 가열처리하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 살균처리하여야 한다.

(단, 비가열식육제품과 건조식육제품은 제외한다.)

㉔가열제품:제품의 중심부 온도를 53~72℃에서 30~60분간 가열처리하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 살균하여야 한다.

㉕살균제품:제품의 중심부 온도를 73~85℃에서 40분간 이상 가열처리 하여 진공포장한후 85℃에서 15분간 재가열하거나 또는이와 동등이상의 효력이있는 방법으로 살균하여야 한다.

㉖멸균제품:기밀성이 있는 포장용기에 넣은후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃이상에서 4분이상 가열 처리하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 멸균하여야 한다.

(14) 냉동 유통하는 제품은 가능한 한 개별 급속 동결하여야 한다.

(15) 가열처리한 식육제품은 10℃이하의 냉장실이나 또는 이와 동등이상의 효력을 갖는 방법으로 충분히 냉각시켜야 한다.

(16) 식육제품은 미생물의 2차오염이 방지

되도록 깨끗하고 위생적인 포장재 또는 용기로 밀봉 포장하거나 진공포장 하여야 한다.

4) 사용할 수 있는 첨가물

(1) 식품첨가물은 다음의 범위내에서 사용을 원칙으로 한다.

(2) “식품첨가물 공전”에서 식육제품에 대한 사용 기준이 정하여진 첨가물은 다음 기준이내에서 사용하여야 한다.

①발색제:이질산근으로서 0.07 g/kg 이하

②보존료:소르비산 또는 소르비산칼륨을 스킨산으로서 2.0 g/kg이하

③합성착색료:소세지류에 한해서 사용할 수 있다.

(단, 식용색소 적색 제3호는 사용할 수 없다)

(3) “식품첨가물 공전”에서 식육제품에 대한 사용기준이 정하여지지 아니하여 일반식품의 제조, 가공에 사용할수 있는 첨가물에 있어서도 가능한 한 다음의 범위내에서 가능한 한 최소량을 사용 하여야 한다.

(감미료, 산미료, 산화방지제 (에리소르빈산, 에리소르빈산나트륨) 식품제조용재 및 기타(품질개량제), 용재, 유화제, 조미료, 천연착향료, 천연착색료, 표백제, 호료, 강화제)

5) 주원료 성분배합기준

(1) 용어의 정의

①햄:돼지고기를 부위에 따라 분류, 정형하여 염지한 후 훈연, 열처리하거나 또는 그러하지 않은 것으로 다음과 같이 분류한다.

㉔본인햄:불기부위를 빼가 있는채로 가공한 것.

(껍질이 있는것도 포함한다.)

㉕본레스햄:불기부위의 뼈를 제거하고

가공한것.

(껍질이 있는 것도 포함한다.)

㉔로인햄:등심부위를 가공한 것.

㉕숄더햄:어깨부위를 가공한것.

㉖안심햄:안심부위를 가공한것.

㉗피크닉햄:어깨등심(목심)부위를 가
공한 것.

㉘베리햄:복부육(삼겹살)을 가공한 것.

㉙프레스햄:식육의 육피

(육피의 크기는 10g 이상이어야 한다.
단 돼지고기의 함량이 식육 함량의 70%
이상이어야 하며, 장기류 및 부산물을 사
용하여서는 아니된다.)를 염지한것, 또는
이에 결착육(식육에 전분 등의 분체류를
첨가하여 유화시킨 것으로 전체 함량의
20% 이내어야 한다.)을 혼합한것에 조미
료및 향신료등을 첨가하여 훈연하거나 열
처리한 것을 말한다.

㉚혼합프레스햄:식육(장기류를 사용하여
서는 아니된다.)또는 어육의 육피를 적당
한 크기로 절단하여 염지한것 또는 이에
결착육(육 함량중 10%미만의 난류를 혼
합한것도 포함)을 혼합한 것에 조미료및
향신료 등을 첨가하여 훈연하거나 열처리
한 것으로 식육함량이 전체 육함량의 51
% 이상이어야 한다.

㉛소시지:식육을 염지 또는 염지하지 않
고 분쇄하거나 잘게 갈아낸 것에 조미료,
향신료등을 첨가한 후 케이싱에 충전하거
나 충전하지않은 상태로 이를 냉장, 냉동
한 것 또는 훈연하거나 열처리한것을 말
한다.

㉜혼합소시지:식육(육 함량중 10%미만의
난류를 혼합한것도 포함)또는어육을 염지
또는 염지하지 않고 분쇄하거나 잘게 갈
아낸것에 조미료, 향신료 등을 첨가한 후
케이싱에 충전하거나 충전하지않은 상
대로 냉장, 냉동한 것 또는 훈연하거나 열
처리한 것으로 식육함량이 전체 육 함량의

51% 이상이어야 한다.

㉝건조소시지. 건조혼합소시지:㉔소시지,

㉞혼합소시지와 동일하나 이를
별도로 건조하거나 또는 숙성
건조시킨 것을 말한다.

㉟반건조소시지. 반건조혼합소시지:㉔소시
지.㉞혼합소시지와 동일하나 이를 별도로
반건조하거나 또는숙성 반건조시킨 것을
말한다.

㊱베이컨:돼지고기의 복부육 또는 부위육
을 정형한 것에 식염및 향신료등을 첨가
한 후 훈연하거나 열처리한 것을말하며
사용된 부위육에 따라 다음과 같이 분류
한다.

㊲ 베이컨:복부육(삼겹살)을 가공한 것.

㊳로스베이컨:등심육 또는 복부육이 붙
어 있는 등심육을 가공한 것.

㊴숄더베이컨:어깨부위육을 가공한 것.

㊵갈비:식육의 갈비부위(뼈가 붙어 있는
것에 한한다)를 정형하여 식염, 향신료 및
조미료등을 첨가하고 훈연하거나 열처리
한 것을 말한다.

㊶건조저장육:식육에 식염및 향신료, 조미
료등을 첨가하여 건조하거나 열처리하여
건조한 것을 말한다.

㊷육지물:식육에 식염, 조미료및 향신료등
으로 양념을 하고 냉장 또는 냉동하여 보
존성및 이용도를 높인것으로서 뼈가 붙어
있는 것도 포함한다.

㊸분쇄기공품:식육(장기류는 제외한다)
을 세절 또는 분쇄한것이나 또는 이에 결
착재료및 조미료, 향신료등을 첨가하여 혼
합한 것을 성형하거나 또는 동결시켜 절
단한 것으로 냉장냉동한 것이나 열처리
또는 튀긴것을 말하며다음과 같이 분류한
다.

㊹햄버그패티류:가열조리하여 빵과 함께
식용하거나 그대로 가열하여 식용하는 것

을 말하며 소스를 함유한 것도 포함한다.

㉔미트볼류:원형의 작은 덩어리로 가공 처리한것을 말하며, 소스를 함유한 것도 포함한다.

㉕까스류:빵가루를 입혀 가공 처리한 것을 말한다.

㉖부분육:식육을 각부위별로 절단 또는 이를 정형하여 부위별로 포장 한후 냉장, 냉동한 것을 말한다.

㉗포장육:부분육을 절단하거나 또는 분쇄하여 용기에 담아 포장하고 이를 냉장, 냉동한 것을 말한다.

㉘기타식육가공품:㉑~㉔의 분류에 속하

지 않는 것으로서 식육을 주원료로 한 제품을 말한다.

6) 성분규격

(1)성 상:고유의 색택을 가지고 이미.이 취및 이물질의 혼입이 없어야 한다.

(2)아질산근:70ppmm 이하

(3)소르빈산2000ppm 이하

(4)살모넬라균, 포도상구균:음성이어야 한다.

(단, 베이컨및 비가열제품은 제외한다.)

(5)대장균군:음성이어야 한다. (단, 베이컨및 비가열제품은 제외한다.)

(2) 성분배합 기준

제 품 별	육 함 량	수 분	조 지 방	전 분
①햄	—	72% 이하	10% 이하 (베리햄 제외)	사용할수 없음
②프레스햄	85%	75% 이하	20% 이하	5% 이하
③혼합프레스햄	75% 이상	75% 이하	30% 이하	8% 이하
④소시지	70% 이상	70% 이하	35% 이하	10% 이하
⑤혼합소시지	70% 이상	70% 이하	35% 이하	10% 이하
⑥건조소시지 건조 혼합소세지	70% 이상	35% 이하	—	10% 이하
⑦반건조소시지 반건조혼합소시지	70% 이상	55% 이하	—	10% 이하
⑧베이컨	—	60% 이하	45% 이하	사용할수 없음
⑨갈비	—	60% 이하	45% 이하	사용할수 없음
⑩건조저장육	85% 이상	55% 이하	—	사용할수 없음
⑪육지물	60% 이상	—	—	—
⑫분쇄가공품	50% 이상	75% 이하	30% 이하	10% 이하
⑬부분육	100%	—	—	—
⑭포장육	100%	—	—	—
⑮기타식육가공품	50% 이상	—	—	—

*단, 전통식품인 삼계탕은 육함량 40% 이상이어야 한다.

(6) 휘발성 염기질소(mg%):20이하(부분육 및 포장육에 한한다.)

(7) 타르색소:검출되어서는 안된다.
(단, 소세지류는 제외한다.)

7) 표시기준

(1) 5)주원료성분배합기준의(1)용어의 정의에 해당되는 명칭을 각각 구분 표시하여야 한다. (단, 세분류가 있는 것은 세분류 명칭을 표시하여야 한다.)

(2) 햄, 베이컨, 부분육, 포장육과 같이 특정 부위를 사용하는 제품에 있어서는 식육의 원료육 명칭뒤에 각각 괄호를 하고 그 부위명을 표시 하여야 한다.

(3) 식품첨가물을 사용하는 경우에는4)사용할 수 있는 첨가물에 명시된 것으로서 발색제, 합성보존료, 신화방지제, 합성착색료등은 그 물질명칭과 사용 용도를 표시하여야 한다.

(4) 수입품에 있어서는 원산국명을 표시하여야 한다.

(5) 제품은 가열 또는 살균처리방법에 따라“가열제품”, “살균제품” “멸균제품”과 “비가열제품”으로 구분하여 포장의 잘 보이는 곳에 14포인트 활자 크기 이상으로 표시하여야 한다.

(6) 제품의 보존및 유통온도에 따라「냉장보관제품」 또는 「냉동보관제품」으로 이를 각각 포장의 잘 보이는 곳에 14포인트 활자 크기 이상으로 표시하여야 한다.

(7) 표시금지사항:다음의 용어 또는 내용을 표시하여서는 아니된다.

① 햄 이외의 식육제품에 있어서는 햄의 세분류 명칭 (본인햄, 본레스햄 등) 또는 이와 혼동하기 쉬운 유사한 용어를 표시하여서는 아니된다.

② 원료육을 2가지 이상 사용한 것에 있어서 원료육의 일부의 명칭을 특

별히 표시하는 용어를 사용하여서는 아니된다. (단, 원료육의 함량의 함량을 동일 위치에 함께 표시하는 경우는 제외한다.)

③ 원재료의 전부가 식육인 것처럼 오인할 수 있는 용어를 표시하여서는 아니된다. (단, 식육의 함량을 동일 위치에 함께 표시할 경우는 제외한다.)

④ 보존온도및 유통기한을 2중 (냉장보존 00일, 냉동보존 00일)으로 표시하여서는 아니된다.

8) 보존및 유통기준

(1) 제품은 파손방지를 위해 외부로부터의 심한 충격이 가해지지 않도록 하여야 한다.

(2) 제품은 다음의 기준온도 이내에서 보존 유통하여야 한다.

① 냉장보관제품은 0~10℃에서 보존. 유통 하여야 한다.

② 냉동보관제품은 영하15℃이하에서 보존. 유통하여야 한다.

③ 면근제품은 실온에서 보존. 유통할 수 있다.

④ 별도의 보존온도의 기준이 정하여져 있는 것은 그러하지 아니하다.

(3) 제품의 품질에 영향을 줄 수 있는 다른 식품. 첨가물등과는 분리 보관하여야 한다.

(4) 냉장보관제품 또는 냉동보관제품의 운반은 각각 해당되는 온도를 유지할 수 있는 냉장차량, 냉동차량 또는 동등이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 한다.

(5) 동결(보존및 운반)된 제품을 다시 해동하여 냉장제품으로 유통시켜서는 아니되며 또는 냉장(보존및 운반) 제품을 동결시켜 냉동제품으로 유통시켜서도 아니된다.

(6) 권장 유통기한

제품류	보존온도	유통기한
①햄 ㉔가열제품 ㉕살균제품	0~10℃ 0~10℃	30일 40일
②프레스햄, 혼합프레스햄		
㉔가열제품	0~10℃	30일
㉕살균제품	0~10℃	40일
㉖멸균제품	실 온	3개월
③소시지 혼합소시지		
㉔가열제품	0~10℃	30일
㉕살균제품	0~10℃	40일
㉖멸균제품	실 온	3개월
㉗비가열제품		
㉘냉장	0~5℃	25일
㉙냉동	-15℃이하	3개월
		3개월
④건조소시지, 건조혼합소시지, 건조저장육,	실 온	3개월
⑤반건조소시지,	0~10℃	3개월

제품류	보존온도	유통기한
⑥베이컨		
가) 냉장 (밀봉포장)	0~10℃	15일
나) 냉장 (진공포장)	0~10℃	25일
⑦갈비 ㉔가열제품	0~10℃	30일
㉕살균제품	0~10℃	40일
⑧육지물 ㉔냉장	0~5℃	4일
㉕냉동	-15℃이하	3개월
⑨분쇄기공품 ㉔기일제품	0~10℃	30일
㉕살균제품	0~10℃	40일
㉖멸균제품	실 온	3개월
㉗비가열 제품 ㉘냉장	0℃이하	25일
㉙냉동	-15℃이하	3개월
⑩부분육, 포장육		
㉔쇠고기 ㉘냉장	-2~0℃	14일
㉙냉동 (포장육)	-12℃이하	4개월
(부분육)	-18℃이하	6개월
(부분육)	-20℃이하	12개월

제품류	보존온도	유통기한
㉔돼지고기 ㉘냉장	-2~0℃	10일
㉙냉동 (포장육)	-12℃이하	2개월
(부분육)	-18℃이하	4개월
(부분육)	-20℃이하	6개월
㉚양고기, 염소고기 토끼고기, 사슴고기		
㉘냉장	-2~0℃	10일
㉙냉동 (포장육)	-12℃이하	2개월
(부분육)	-18℃이하	4개월
(부분육)	-20℃이하	3개월
㉛가금육 (닭오리 꾹 칠면조등)		
㉘냉장	-2~0℃	10일
㉙냉동 (포장육)	-12℃이하	45일
(부분육)	-18℃이하	3개월
(부분육)	-20℃이하	6개월
⑪통조림, 병조림한 육가공품	실 온	3년
⑫기타식육가공품		
㉔건조한 제품 (수분16%이하)	실 온	6개월
㉕기타제품	유사제품에 준한다.	

