

Codex 범세계 식품기준 (5)

Codex Worldwide Food Standards

코코아제품 및 초콜릿(Cocoa Products and Chocolate)

1. 코코아버터(COCOA BUTTERS) [CODEX STAN 86-1981]

- (1) 다음중 하나 혹은 그 이상의 원료로 제조된 지방이다 : 코코아(카카오) 원두; 코코아(카카오) 낱; 코코아(카카오) 덩어리; 코코아(카카오) 압축 고품분; 코코아(카카오) 분말[코코아 순분말]
- (2) 여과, 원심분리, 점성제거, 탈취, 알카리 또는 중화 처리, 표백처리가 가능하다.
- (3) 보통 다음과 같이 구분, 거래된다.
 - 압축 코코아버터
 - 추출 코코아버터
 - 용매 추출 코코아버터
 - 미세한 코코아버터
- (4) 다음의 분석 특성을 나타내어야 한다.

• 굴절률	1.456~1.459
• 용해 반응에서 꺾이는 점	30~34℃
• 유리지방산(%% 올레산)	0.5~1.75
• 비누화 값(지방 g당 KOH)	188~198
• 요오드 값(Wijs)	33~42
• 비누화 되지 않는 물질 (petroleum ether), %%	압축 코코아 버터에는 0.35이하 그외 다른 종류는 0.5이하
- (5) 3장 관련 부분에서 언급한 아래의 식품첨가물을 사용할 수 있다.

식품 첨가물/분류명	INS 번호	페이지
추출용매(헥산)	905	174, 227

- | (6) 오염물 | 최대치 |
|---------|----------|
| • 비소 | 0.5mg/kg |
| • 구리 | 0.4mg/kg |
| • 납 | 0.5mg/kg |
| • 철 | 2.0mg/kg |

(7) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여, 아래의 특별조항이 적용된다.

- (3)조에 나열된 종류로 제한하여, 적절한 것으로, “코코아버터”로 명명하며, 증기, 진공, 혹은 그외 다른 일반적 방법으로 탈취하였을 경우에는 “deodorized”용어를 포함할 수 있다.

2. 초콜릿(CHOCOLATE) [CODEX STAN 87-1981]

(1) 다음중 하나 혹은 그 이상의 혼합물로부터 제조과정을 거쳐 얻게 되는 균질한 제품이다.: 코코아넵, 코코아 덩어리, 코코아 압축 고형, 코코아 분말(환원 코코아 분말 포함) 등으로, 코코아 버터와 임의의 허용된 성분의 유무와는 무관하다.

(2) 다음을 포함할 수 있다.: 향료 그리고 / 또는 소금(초콜릿과 가향 초콜릿에서 향의 균형을 위한 소량), 우유 고형분(초콜릿, Couverture초콜릿, 무가당 초콜릿, 감미(순수) 초콜릿, 초콜릿 Vermicelli 및 초콜릿 후레이크에서 건조 중량을 기준으로 5%이하)
:아래 (3)조에서 인정된 당류

(3) 필수 성분 : (건조물 당 계산된 %)

제품	코코아버터	지방 제거된 코코아 고형	총 코코아 고형
• 초콜릿	>18	>14	>35
• 무가당 초콜릿	>50~<58	---	---
• Couverture 초콜릿	>31	>2.5	>35
• 감미초콜릿	>18	>12	>30
• 밀크 초콜릿	---	>2.5	>25
• 밀크 couverture 초콜릿	---	>2.5	>25
• 고우유함유 밀크초콜릿	---	>2.5	>20
• 탈지유 초콜릿	---	>2.5	>25
• 탈지유 couverture 초콜릿	---	>2.5	>25
• 크림 초콜릿	---	>2.5	>25
• 초콜릿 Vermicelli와 초콜릿 후레이크	---	>12	>14 >32
• 밀크초콜릿 Vermicelli와 밀크초콜릿 후레이크	---	>2.5	>20

제품	유지방	지방제거된 우유	총지방	당류
• 초콜릿	-	-	-	+
• 무가당 초콜릿	-	-	-	(-)
• Couverture 초콜릿	-	-	-	+
• 감미초콜릿	-	-	-	+
• 밀크초콜릿	>3.5	>10.5	>25	<55

• 밀크 Couverture초콜릿	>3.5	>10.5	>31	<55
• 고우유합유밀크초콜릿	>5	>15	>25	<55
• 탈지유초콜릿	<0.5	>14	>25	<55
• 탈지유 Couverture초콜릿	>0.5	>14	>31	<55
• 크림초콜릿	>7	>3~<14	>25	<55
• 초콜릿 Vermicelli와 초콜릿 후레이크	-	-	-	+
• 밀크초코렛 Vermicelli 와 밀크초콜릿후레이크	>3.5	>10.5	>12	<66

(4) 가향 초콜릿은 다음을 의미한다.

- 커피 초콜릿이란, 볶아서 빵아 만든 커피를 1.5%이상 또는 동량의 가용성 인스턴트 커피를 함유하는 것이다.
- 그외 가향 초콜릿은, 최종 제품이 그 제품명에서 주장하는 관능적인 특성을 가질 수 있도록 충분한 양의 flavouring agent를 함유하는 것이다.

(5) 3장 관련 부분에서 언급한 다음의 식품첨가물을 사용할 수 있다.

알카리제와 중화제는, 코코아원두, 코코아닙, 코코아 덩어리, 코코아 압축 고품분과 코코아 분말에 대한 기준에서 정해진 최대량에 비례하여 첨가된다(8.9참조).

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
유화제	322	130
"	471	132
"	476	133
"	435	134
"	436	134
안정제	442	190
자연향	-	142
바닐린	-	145

(6) 오염물	최대치	식품
• 비소	0.5mg/kg 1mg/kg	무가당 초콜릿을 제외한 모든 제품 무가당 초콜릿
• 구리	15mg/kg 30mg/kg	무가당 초콜릿 제외 무가당 초콜릿
• 납	1mg/kg 2mg/kg	무가당 초콜릿을 제외한 모든 제품 무가당 초콜릿

(7) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별조항이 적용된다.

- 제품명은 위의 (3)조에 적힌 이름이어야 한다. “고우유합유 밀크 초콜릿”의 기준에 맞는 제품들은 “밀크초콜릿”이라 명하고, 코코아 고품분의 최소비율을 제품명 가까운 곳에 표기해야 한다.
- 건조물을 기준으로, 탈지 코코아 고품분을 16%이상 함유하는 Couverture 초콜릿은 “Dark couverture chocolate”으로 명명할 수 있다.
- “가향 초콜릿”으로 명명된 제품은 위 (4)조에 서술된 것과 일치해야 한다.
- 초코향 이외의 특징적 향은 표기되어야 한다.

- 특히, 방향성이 있거나 제품의 특징적인 원재료는 제품명의 일부로 들어가야 한다 (예, 모카 초콜릿).
- 알칼리화된 원재료는 “알칼리화 X”(“X”는 원재료)로 표기한다.
- 이 기준에 해당되는 모든 제품들은 제품명 근처에 코코아 고형분이 들어 있음을 표기한다. 밀크 초콜릿 제품의 경우, 탈지우유 고형분과 유지방의 양을 숫자로 표기하되, 국내법에서 그 제품을 구분하기 위하여 다른 이름을 사용하고 이들의 표기를 하지 않아도 되도록 허용한 경우는 제외된다.
- Couverture 초콜릿, 밀크 Couverture 초콜릿, 탈지유 Couverture 초콜릿은, 제품의 코코아버터 함유 정도를 추가적으로 명시해야 한다.
- 25g 이하의 작은 단위는 표지의 실증량 표기에서 제외될 수 있다.

3. 코코아 분말(Cocoas)과 건조 코코아-당 혼합물[CODEX STAN 105-1981]

- (1) 코코아 분말과 지방 환원 코코아분말은, 코코아 압축 고형으로 기계적 변형을 일으켜 얻어진 제품이다.
- (2) 코코아 압축 고형은, 코코아 낱이나 코코아 덩어리에서 기계적인 방법으로 지방을 부분 제거하여 얻은 제품이다.
- (3) 코코아-당 혼합물은, 코코아 분말과 당으로 구성된 조제품이다.
- (4) 필수 성분 :

제품	코코아 버터나 분말*	수 분
코코아 분말 또는 코코아	최소 20% $\%$ (CB)	최대 7% $\%$
가당 코코아 또는 가당		
코코아 분말	최소 25% $\%$ (CP)	
가당 코코아 믹스 또는 코코아		
함유 가당 혼합물	최소 20% $\%$ (CP)	
가당 코코아향 믹스	20% $\%$ (CP)미만	
지방 환원 코코아 분말	20% $\%$ (CB)미만이고, 8% $\%$ (CB)이상	최대 7% $\%$
지방 환원 코코아 분말 또는	최소 25% $\%$ 지방 환원	
가당 코코아	코코아 분말	
지방 환원 코코아 믹스나	최소 20% $\%$ 지방 환원	
코코아 함유 가당 혼합물	코코아 분말	
지방 환원 가당 코코아향 믹스	20% $\%$ 지방 환원 코코아 분말 미 만	

* (CB)=코코아 버터 (CP)=코코아 분말

- (5) 향료와 소금을 함유할 수 있다.
- (6) 3장 관련부분에서 언급한 다음의 식품첨가물을 사용할 수 있다.

식품 첨가물/분류명	INS 번호	페이지
알카리화제	527	77
"	503	189
"	170	94
"	528	197
"	501	87, 88, 199, 200
"	500	89, 202
"	525	87
"	524	91
중화제	330	79, 224
"	338	85
"	334	92
유화제	471	132
"	322	130
"	442	190
"	473	134
자연향	-	142
바닐린	-	145
Anti-caking 제	554	99
"	551	98, 102
"	341	94, 195

- (7) 오염물 코코아 분획에서의 최대치
- 구리 50mg/kg
 - 비소 1mg/kg
 - 납 2mg/kg

- (8) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별조항이 적용된다.
- 제품명은 그 제품이 해당 규격에 맞을 경우, (4)조 [필수성분]에 나열된 이름이어야 한다.
 - “최소 코코아분말(혹은 지방 환원 코코아 분말)함량 X%”란 문구를 제품명 가까이 표기한다. “X”는 제품내 코코아 분말의 실제 비율을 적는다.
 - “가당 코코아분말”, “가당 코코아 믹스”, “가당 코코아향 믹스”, “지방환원 가당 코코아”, “지방 환원 가당 코코아향 믹스”는, 다른 명칭을 사용할 수 있는데 단, 그와 같은 명칭이 전통적이고, 소비자가 충분히 이해할 수 있으며, 오도되지 않은 나라에서만 가능하다. 코코아 분말이나 지방 환원 코코아 분말의 전체 함유량이 25%미만일 경우 제품명에 “초콜릿”이란 단어를 쓸 수 없다.

4. 코코아 및 초콜릿 제품 제조 공정에 사용되는 코코아(카카오) 님, 코코아(카카오)덩어리, 코코아 압축 고형 및 코코아 분말(코코아 순분말)[CODEX STAN 141-1983]

- (1) 이 기준은 코코아와 초콜릿 제품 제조에 쓰일 목적으로 표지에 표시된 제품에 적용되며, 그 이외의 다른 용도로 쓰일 경우에는 적용되지 않는다.
- (2) 정의

- 코코아(카카오)넙이란, 상업성이 있는 코코아 원두에서 얻어지며, 최대한의 박피를 거친 후 깨끗하게 처리한 것이다.
 - 코코아(카카오)덩어리란, 어떤 성분도 더하거나 빼지 않고 코코아 넙을 그대로 기계적 분쇄하여 얻은 것이다.
 - 코코아 압축 고품이란, 코코아 넙이나 코코아 덩어리를 기계적인 방법으로 부분적인 탈지 과정을 거친 후 얻은 제품이다.
 - Expeller 압축 고품은, 상업용 코코아원두 그리고 또는 코코아 넙, 코코아 덩어리, 코코아 압축 고품, 코코아 분말(코코아 순분말) 또는 이들의 혼합물을 Expeller가공을 이용 제조한 압축 고품이다.
 - 코코아 분말 즉 코코아 순분말이란, 코코아 원두의 작은 조각인데 winnowing과 degerming과정에서 부산물로 얻어진다. 이것은 부드럽게 부서진 넙, 외피, 배아의 혼합물이다.
- (3) 코코아 넙, 코코아 덩어리와 코코아 압축 고품은 5%이하의 코코아 외피와 배아(탈지 건조한 것에서 측정) ; 10%이하의 회분(탈지 건조한 것에서 측정) 또는 알카리제 처리시, 14%이하의 회분, 염산에서 0.3%이하의 불용성 회분(탈지 건조한 것에서 측정)을 함유해야 한다.
- (4) 3장 관련부분에서 언급한 다음의 식품 첨가물을 사용할 수 있다. 분말 코코아와 건조 코코아-당 혼합물의 기준에 나열된 식품 첨가물 참조(412 페이지). 이 기준에서 취급된 제품에 동일한 첨가물이 허용된다.

(5) 오염물	최대치	제 품
• 비소	0.5mg/kg	(2)조에서 정의된 모든 제품
• 구리	30mg/kg	코코아 넙, 코코아 메스
	50mg/kg	코코아 압축 고품
• 납	2mg/kg	(2)조에서 정의된 모든 제품

- (6) “포장 식품의 표시에 관한 일반 기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정규정이 적용된다.
- 제품명은 위의 (2)조에서 정의된 제품의 이름이다.
 - 강제 표시해야 하는 정보 중 제품명과 제조업자 혹은 포장업자의 주소는 해당 용기에 적어야 하며, 그 외의 정보는 해당 용기나 동봉용지에 적어도 된다. 그러나 제조회사나 포장회사명과 주소는 등록 마크로 대체 가능하며, 이 경우 마크가 동봉용지에 명백하게 나타나야 한다.

5. 복합초콜릿과 Filled초콜릿[CODEX STAN 142-1983]

- (1) 이 기준은 초콜릿 기준(409 페이지)에 서술된 제품에 적용하는데, 최종 제품의 관능적 성질을 특별한 방법으로 바꾸기 위해, 원재료를 첨가한 제품으로, 외부의 초콜릿 부분과 성분이 뚜렷이 구분되는 내부로 구성된 제품에 적용된다.
- (2) 정의
- 복합 초콜릿은, 초콜릿에 대한 기준의 (3)조에 정의된 처음 열가지 초콜릿(크림초콜릿까지) 중의 하나와 (4)조에서 정의된 그에 상응하는 가향 초콜릿으로 식용물질에 첨가된 것을 말한다. 단 허용된 원재료에 함유된 것이 아니면 밀가루, 전분 및 지방은 제외된다.

- Filled 초콜릿이란, 초콜릿에 대한 기준 (3)조에 정의된 처음 열가지 초콜릿 중의 하나와 그에 사용하는 가향 초콜릿과, 바로 위에 정의된 그 안이 외부코팅과 성분이 뚜렷이 구분되는 복합 초콜릿이다. 밀가루 과자류, 패스츄리, 비스켓 제품은 Filled 초콜릿에 해당되지 않는다.

(3) 필수 성분

복합 초콜릿

- 초콜릿에 대한 기준에 정의된 대로, 초콜릿을 60% 이상 함유한다.(409 페이지)
 - 위의 (2)조 정의에서 금지된 것을 제외한, 하나 이상의 식용 물질을 함유한다.
 - 첨가된 물질은 다음의 최대치를 따른다.
 - 가시적이고 분리되는 조각들 40% 이상
 - 식별 불가능한 조각들 30% 이상
 - 식별 불가능하나 보이며 분리되는 조각 40% 이상
- 각 경우 제품의 나머지는 초콜릿이다

Filled 초콜릿

- 코팅제는 초콜릿의 (3)조에 정의된 초콜릿 중 하나 혹은 그 이상의 요구에 맞는 초콜릿으로 만들어진다.
- 코팅제는 초콜릿의 (4)조의 “가향 초콜릿”에서 허용된 원재료를 함유할 수 있다.
- 코팅제의 초콜릿 성분의 양은 최종 제품 총 중량의 40% 이상이어야 한다.

속 알맹이

- 속을 만드는데 쓰이는 성분 그리고/또는 제품들은, 적용 가능한 코덱스기준을 따라야 한다.

(4) 복합초콜릿과 Filled 초콜릿의 코팅제에서 허가된 식품 첨가물은 초콜릿기준에서 허용된 것이다. 속을 만드는데 허가된 첨가물은, 제품과 그리고/혹은 속을 구성하는 성분들의 관련 기준에서 허용된 것이다.

(5) 오염물

최대치

- 버스 1mg/kg
- 구리 20mg/kg
- 납 1mg/kg

(6) “포장 식품의 표시에 관한 일반 기준”에서 명기된 강제표시조항에 추가하여, 다음의 특별조항을 적용한다.

복합 초콜릿

- 첨가된 식용 물질의 각 함량이 최종 제품의 5%이하일 경우, 제품명은 첨가된 물질에 관한 언급없이 초콜릿 성분의 것을 따른다. 그러나 제품명에 언급되지 않은 물질의 전체량은 총 제품의 5% 이상을 넘지 않아야 한다.
- 첨가된 물질의 함량이 최종 제품의 5% 이상이거나 그 이상인 경우, 그 물질이나 물질들에 대해 초콜릿명에서 언급해야 한다.
- 커피의 첨가를 표기하기 위해서는, 최소 1% 이상의 같은 커피나 이에 상당하는 량을 포함해야 한다.
- 주류의 첨가를 표기하기 위해서는 최소 1%여야 한다.
- 본래 비율에서 우유에서 유도된 고형분이 5~14% 함유하는 복합 초콜릿은, 첨가된 특징적인 성분의 존재를 알리기 위해 “초콜릿과 밀크 초콜릿의 혼합, 또는 초콜릿 기준을 따르는 형태의 복합제”와 같이 표시된다.

Filled 초콜릿

- (3)조에서 서술된 구성성분에 관한 요구사항에 일치하는 제품은 “Filled 초콜릿”이라 명명한다.
- 외부 코팅제로 사용된 초콜릿은 종류를 명칭할 수 있으며, 이때 그 명칭은 초콜릿 기준의 (3)조에서 서술된 것과 동일해야 한다.
단, 복합초콜릿으로 외부 코팅한 것일 경우에는 초콜릿 종류를 명칭해야 하며, 그 명칭은 본 항목내 복합 초콜릿의 표시부분에서 서술한 것이어야 한다.
- 속의 질을 소비자에게 알리는 적당한 문구를 표지에 나타내어야 한다.
- 25g이하의 작은 단위는 표지에 실중량을 나타내지 않아도 된다.

6. 코코아 버터 과자류(COCOA BUTTER CONFECTIONERY)

- (1) 다음의 물질로 부터, 각기 다른 비율로, 적합한 제조 공정을 통해 얻어진 균질한 제품이다 : 코코아버터 ; 우유 고형분 ; 그리고 당
- (2) 다음의 필수 성분을 함유한다
 - 코코아 버터 건조물 기준으로 20% 이상
 - 유지방 건조물 기준으로 3.5% 이상
 - 탈지 우유 고형분 건조물 기준으로 10.5% 이상
 - 당 55% 이하
- (3) (향의 균형을 위한 소량의)향료와 소금 ; 우유에서 유도된 고형분(전지분유에 있는 성분중 하나 이상이 건조물 기준으로 5%이하 수준으로)을 함유할 수 있다.
- (4) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품 첨가물	최대치
Mono- 그리고 diglycerides	15g/kg
레시틴의 아세틴 불용성 성분 kg 당 레시틴	
10g Phosphatidic acid의 암모늄염	7g/kg
Polyglycerol polyricinoleate	10g/kg
Sorbitan monostearate	10g/kg
Sorbitan tristearate	10g/kg
Polyoxyethylene(20) sorbitan monostearate	10g/kg
총 유화제	단독으로 혹은 결합물로 15g/kg
자연향과 그들의 합성 동종 물질 (그것의 모방 자연향이나 우유향 제외)	향의 균형을 위한 소량 이내
바닐린, 에틸 바닐린	향의 균형을 위한 소량 이내

- (5) 오염물 최대치
 - 비소 0.5mg/kg
 - 구리 15mg/kg
 - 납 1mg/kg
- (6) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별 조항이 적용된다.
 - (1)과 (2)조의 요구사항에 맞는 제품들은 “코코아 버터 과자류”라고 명명한다. “화이트 초콜릿”이란 이름이 널리 쓰이는 나라에서는 이 이름의 사용도 허용된다.

- 페이지 8.1의 코코아 버터에 관한 기준 (3)조에서 나열된 코코아 버터는 “코코아 버터”로 표기할 수 있다.

7. 식품위생, 식품안전성 및 Codex 상품 기준

본 문서에 있는 기준에서 식품위생과 안전성을 다룬 특별한 항이 없다. 이것은 단순히 간결함을 위한 것이고, 식품위생 및 안전성이 모든 제품의 수확, 제조, 가공, 조리, 분배와 저장에서 중요하지 않은 것으로 받아들여져서는 안된다.

이 장에서 설명된 모든 제품은 식품위생 일반기준(CAC/RCP 1-1969, REV. 1)에 따라 제조되며, 제품은 가능한 한 우수 제조 가공 수칙의 기준을 준수함으로써, 유해물질로부터 보호되어야 한다.

제품이 적당한 표본 추출과 분석 방법으로 검사되었을 때 ;

- 정상적 저장 조건 하에서, 활성 가능한 미생물이 없어야 하며 또,
- 미생물로부터 유래된 물질이 건강에 위해가 될 정도의 양으로 들어있으면 안된다.

급속냉동 과채류(Quick Frozen Fruits and Vegetables)

1. 급속냉동 완두콩(QUICK FROZEN PEAS)(CODEX STAN 41-1981)

- (1) 급속냉동 완두콩은 신선하고 깨끗하며 상하지 않고 완전하고 미숙한 완두콩씨로 부터 제조된 제품으로 *Pisum sativum* L.종의 특성에 맞아야 한다. 완두콩씨는 수세하고 통상 유통과정 동안 색깔 및 냄새의 적합한 안정성을 보장하기 위해 충분히 블랜칭한다. 본 규격은 더 이상의 가공과정없이 바로 소비되는 제품에 적용되며, 가공과정을 요하거나 다른 산업적 목적이 의도된 제품에는 적용되지 않는다.
- (2) 급속냉동 완두콩은 냉동과정을 거친다. 이 급속냉동과정은, 열안정화 한 후 제품의 중심부 온도가 $-18^{\circ}\text{C}(0^{\circ}\text{F})$ 에 도달되지 않으면 급속냉동이 완전하다고 볼 수 없다.
- (3) 급속냉동 완두콩은 “크기가 선별된” 또는 “크기가 선별되지 않은”으로 표현될 수 있으며, 당류(설탕, 전화당, 포도당, 과당, 포도당 시럽, 건조 포도당 시럽), 염, 향신료 및 허브 같은 조미료를 함유할 수 있다.
- (4) 크기기준
기준 A

크기명칭	체의 원형구멍 크기(mm)
작은 (small)	8.75까지
중간의(medium)	10.2 까지
큰 (large)	10.2 초과

기준 B

크기명칭	체의 원형 구멍 크기(mm)
극히 작은(extra small)	7.5 까지
매우 작은(very small)	8.2 까지
작은 (small)	8.75까지
중간의(medium)	10.2 까지
큰 (large)	10.2 초과

- (5) 결함의 허용한도
500 g 의 시료단위를 기초로 하여 최종제품은 다음사항을 초과해서는 안된다.
 - 엷은 갈색의 완두콩(blond peas) 2% $\%$
 - 흠이 있는 완두콩(blemished peas) 5% $\%$
 - 심하게 흠이 있는 완두콩(seriously blemished peas) 1% $\%$
 - 완두콩 조각(pea fragments) 12% $\%$
 - 외부 식물물질(extraneous vegetable material) 0.5% $\%$ 그러나 면적으로 12cm² 이하
- (6) 급속냉동 완두콩은 아래 열거된 것과 같이 3장의 관련 페이지에 표시된 다음의 식품 첨가물들을 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
천연향미료들	-	142

- (7) “포장제품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별 규정이 적용된다.
- 제품이 “Kelvedon Wonder” “Dark Skin Perfection” 및 기타의 관능적, 분석적 특성에 적합한 때는 제품명에 “완두콩(peas)” 표현이 포함되어야 한다. 단, 그 표현이 “꼬투리 완두콩(garden peas)”인 경우는 제외한다.
 - 특정한 향미료 또는 성분이 첨가된 경우 “x가 함유된”이라고 표시되어야 한다.
 - 크기에 대한 언급이 있는 경우, 체의 크기 또는 “극히 작은”, “매우 작은”, “작은”, “중간의”, “큰”의 단어가 적절하게 표기되어야 한다.
 - 제품의 보관 및 해동에 대한 정보가 소매포장에 주어져야 한다.
 - 부피가 큰 포장이나 비소매용기로 판매되는 급속냉동 완두콩의 경우, 의무정보가 용기에 위치하거나 부속서류에 주어져야 한다. 다만, “급속냉동”이란 용어가 수반된 식품명 및 제조자나 포장자의 이름과 주소는 용기에 표시되어야 한다.

2. 급속냉동 딸기(QUICK FROZEN STRAWBERRIES)[CODEX STAN 52-1981]

- (1) 급속냉동 딸기는 *Fragaria grandiflora* L. 및 *Fragaria vesca* L. 의 특성에 맞는 단단한 조직으로 신선하고 깨끗하며 상하지 않고 성숙하며 줄기가 있는 딸기로 부터 제조된 제품이어야 한다. 본 규격은 더 이상 가공과정을 거치지 않고 바로 소비되는 제품에 적용된다.
- (2) 냉동과정은 급속냉동 완두콩의 (2)조에 언급된 것과 동일하여야 한다.
- (3) 급속냉동 딸기는 “온체의”, “2등분된”, “얇게 썬” 또는 “자른”으로 표시되어야 하며, “유동성이 있는” 또는 “유동성이 없는”으로 표시될 수 있다.
- (4) 급속냉동 딸기는 “크기가 선별된” 또는 “크기가 선별되지 않은”으로 표시될 수 있으며, 만약 온체의 딸기 크기가 분류되었다면 최대직경을 기준으로 측정하였을 때 가장 큰 딸기의 직경은 가장 작은 딸기의 직경보다 10mm이상 초과해서는 안된다.
- (5) *Fragaria grandiflora* L. 의 경우, 크기가 선별되었던 선별되지 않았던간에 각 딸기의 최대 직경이 15mm보다 작아서는 안된다.
- (6) 급속냉동 딸기는 당류(설탕, 전화당, 포도당, 과당, 포도당 시럽, 건조 포도당 시럽)를 함유할 수 있다.
- (7) 건조 당류로 제조된 경우, 해동하여 분쇄된 시료로부터 추출된 액상중의 전체 가용성 고형분 함량은 20°C에서 굴절계로 측정하여 설탕의 양으로 35%㎎이하이거나 18%㎎ 이상이어야 한다.
- (8) 시럽으로 제조된 경우, 사용된 시럽의 양은 딸기를 덮거나 딸기 사이의 공간을 채우는데 필요한 양을 초과해서는 안된다. 해동되어 분쇄된 시료로부터 추출된 액상의 전체 가용성 고형분 함량은 20°C에서 굴절계로 측정하여 설탕의 양으로 25% ㎎를 초과하거나 15% ㎎보다 적어서는 안된다.
- (9) 모래와 같은 광물성 이물질은 온체제품 기준으로 0.1% ㎎ 이하이어야 한다.
- (10) 결함의 허용한도
500g의 시료단위를 기초로 하여 물기를 뺀 과일성분은 다음기준을 초과해서는 안된다.

- 길이가 3mm 보다 큰 줄기나 줄기부분 3개
- 꽃받침 3cm²
- 다른 외부 식물물질 3cm²
- 완전히 채색되지 않은 온체 열매 1개
- 부분적으로 채색되지 않은 온체 열매 5% %
- 분해된 온체 열매 5% %
- 흠이 있는 5% %
- 기형의 온체 열매 2% %
- 유사하지 않은 품종들 6% %

(11) 급속냉동 딸기는 아래 열거된 것과 같이 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물을 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
항산화제	300	104
산도조절제	330	79, 224

(12) “포장제품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별규정이 적용된다.

- 식품명에 “딸기”가 포함되어야 하거나 *Fragaria vesca L.*의 경우는 “야생딸기” 또는 “고산딸기”가 포함되어야 한다.
- 또한 “급속냉동”이란 용어가 표지에 표시되어야 한다(단, “냉동”이란 말이 “급속냉동” 대신에 관습적으로 사용되는 곳은 예외이다).
- 딸기의 유형(2등분된, 얇게 썬 또는 자른) 및 포장매체(감미료명과 건조상인지 시럽상인지)가 “딸기” 용어 가까이에 표시되어야 한다.
- 크기 표시가 언급된 경우, 크기 표시는 구성된 딸기의 크기범위를 올바르게 도식화하여 표기하거나 또는 딸기의 최대 직경의 주된 범위를 mm나 영국방식이 사용되는 나라에서는 인치로 표기되어야 한다.
- 비소매용기의 보관, 해동, 표시에 대한 정보는 급속냉동 완두콩에 대한 기준의 (6)조와 일치해야 한다.

3. 급속냉동 나무딸기(QUICK FROZEN RASPBERRIES)(CODEX STAN 69-1981)

- (1) 급속냉동 나무딸기는 *Rubus idaeus L.* (적색, 황색 또는 흑색 품종들)의 특성에 맞는 단단한 조직과 신선하고 깨끗하며 상하지 않고 성숙된 가지에 달린 나무딸기로 부터 제조된 제품이어야 한다. 본 규격은 더 이상의 가공과정을 거치거나 다른 산업적 목적을 위한 제품에는 적용되지 않는다.
- (2) 냉동과정은 급속냉동 완두콩의 (2)조에 언급된 것과 동일하여야 한다.
- (3) 급속냉동 나무딸기는 “유동성이 있는” 또는 “유동성이 없는”으로 표시될 수 있으며, 당류(설탕, 전화당, 전화당 시럽, 포도당, 과당, 포도당 시럽, 건조 포도당 시럽)를 함유할 수 있다.
- (4) 건조 당류로 제조된 경우, 해동하여 분쇄된 시료로 부터 추출된 액상의 전체 가용성 고형분 함량은 20°C에서 굴절계로 측정하였을 때 설탕의 양으로 표시하여 35% %를 초과하거나 18% % 미만이어서는 안된다.
- (5) 시럽으로 제조된 경우, 시럽의 양은 열매를 덮거나 혹은 열매 사이의 공간을 채우는데

필요한 양보다 많아서는 안된다. 해동하여 분쇄된 시료로부터 추출된 액상의 전체 가용성 고형분 함량은 20℃에서 굴절계로 측정하여 설탕의 양으로 표시할 때 30% % 이하이거나 15% % 이상이어야 한다.

(6) 시각적 결함의 허용한도

300g의 시료단위를 기초로 하여, 시각적 결함은 다음의 도표에 따라 점수가 할당되어야 한다.

결 함	측정단위	결 함 의 분 류			
		작은	큰	심한	합계
부분적으로 채색되지 않은 열매	각 열매	1			
완전히 채색되지 않은 열매	각 열매			4	
줄기	각 조각		2		
외부 식물물질	각 cm		2		
흙	작은	1			
	큰		2		
정상적으로 발육하지 않은 유사하지 않은 품종들	각 열매	1			
	각 열매		2		
전체 허용가능 점수		15	10	4	20
분쇄된, 또는 완전하지 않은	최대 35% %				

(7) “포장제품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별 규정이 적용된다.

- 식품명에 “나무딸기”란 말이 포함되어야 하며, 또한 “냉동”이 “급속냉동”과 동일한 의미를 가지는 지역을 제외하고는 “급속냉동”이란 용어가 표지에 나타나야 한다.
- “나무딸기”란 용어와 연관시키거나 가까이에 다음의 내용이 나타나야 한다.: 적색 이외의 품종 색깔 및 포장매체(감미료명 및 건조상인지 시럽상인지)에 대한 언급
- 비소매용기의 보관, 해동, 표시에 대한 정보는 급속냉동 완두콩에 대한 기준의 (6)조와 일치해야 한다.

4. 급속냉동 복숭아(QUICK FROZEN PEACHES)[CODEX STAN 75-1981]

- (1) 급속냉동 복숭아는 *Prunus persica* L.의 특성에 맞는, 신선하고 상하지 않고 적절하게 익은 과일로부터 제조된 제품이어야 하며, 넥타류는 제외한다. 본 규격은 더 이상의 가공공정을 거치거나 다른 산업적 이용을 위한 제품에는 적용되지 않는다.
- (2) 냉동과정은 급속냉동 완두콩의 (2)조에 언급된 것과 동일하여야 한다.
- (3) 급속냉동 복숭아는 “Freestone” 또는 “Clingstone”으로 표시되어야 하며, 성숙과일의 색깔에 따라 백색, 황색, 적색 또는 녹색으로 표현되어야 한다.
- (4) 급속냉동 복숭아는 다음의 유형으로 표시되어야 한다: “온체의”, “2등분된”, “4등분된”, “얇게 썬”, “조각”, “입방체 모양의”, 기타 유형
- (5) 급속냉동 복숭아는 당류를 함유할 수 있다.
- (6) 건조 당류나 시럽으로 제조된 경우, 그 제품은 급속냉동 나무딸기에 대한 기준((4)조 및 (5)조)에 적합하여야 한다.

(7) 결함의 허용한도

표 1. 온채 유형 (20단위)

결 함	측 정 단 위	결 함 의 분 류			
		작 은	큰	심 한	합 계
변색 또는 녹색 흙 줄기(열매꼭지), 외부 식물물질 과도한 손실 및 물리적손상 섬유상의 단위 과숙한, 호물호물한 껍질	각 4cm ²	1			
	각 0.5cm ² ~1cm ²	1			
	> 1cm ²		2		
	매우 검은, 과육에 번진			4	
	각 조각		2		
	각 단위		2		
각 단위		2			
각 단위		2			
각 1cm		1			
전체 허용가능 점수		25	8	4	25

표 2. 2등분된 및 4등분된 유형 (30단위)

결 함	측 정 단 위	결 함 의 분 류			
		작 은	큰	심 한	합 계
변색 또는 녹색 흙 줄기(열매꼭지), 외부 식물물질 과도한 손실 및 물리적 손상 섬유상의 단위 과숙한, 호물호물한 껍질 씨조각	각 4cm ²	1			
	각 0.5cm ² ~1cm ²	1			
	> 1cm ²		2		
	매우 검은, 과육에 번진			4	
	각 조각		2		
	각 단위		2		
각 단위		2			
각 단위		1			
각 1cm ²		1			
각 조각			2		
전체 허용가능 점수		25	8	4	25
통채의 씨	3kg당 1개				

표 3. 기타 유형 (30단위)

결 함	측 정 단 위	결 함 의 분 류			
		작 은	큰	심 한	합 계
변색 또는 녹색 흙	각 4cm ²	1			
	각 0.5cm ² ~1cm ²	1			
	> 1cm ²		2		
	매우 검은, 과육에 번진			4	

결 합	측 정 단 위	결 합 의 분 류			
		작 은	큰	심 한	합 계
줄기(열매꼭지), 외부 식물물질	각 조각		2		
과도한 손질	각 단위		2		
섬유상의 단위	각 단위		2		
과숙한, 흐물흐물한	각 5g	1			
겉 질	각 1cm ²	1			
씨조각	각 조각		2		
전체 허용가능 점수		25	6	4	25
통채의 씨	3kg당 1개				

(8) 급속냉동 복숭아는 아래 열거된 것과 같이 3장의 관련 페이지에 언급된 다음의 식품 첨가물들을 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
아스코르빈산	300	104
구연산	330	79, 224

(9) “포장제품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별 규정이 적용된다.

- 제품명에 “복숭아”란 표현이 포함되어야 한다.
- 유형((4)조 참조)과 포장매체가 식품명과 연관해서나 가까이에 명시되어야 한다.
- 뚜렷한 품종 유형의 복숭아는 “Freestone” 또는 “Clingstone”으로 적절하게 표현되어야 한다.
- “냉동”이 동일한 의미를 가지는 지역과 이 용어가 사용될 수 있는 지역을 제외하고는 “급속냉동”이란 용어가 표지에 나타나야 한다.
- 복숭아 과육의 색깔 유형이 예시나 명명에 의해 명시되어야 한다.
- 아스코르빈산이 첨가된 경우, 그 존재가 성분표에 명시되거나 “아스코르빈산이 항산화제로서 첨가됨.”으로 표지 어느곳에든 명시되어야 한다.
- 비소매용기의 보관, 해동, 표시에 대한 정보는 급속냉동 완두콩에 대한 기준의 (6)조와 일치해야 한다.

5. 급속냉동 빌베리(QUICK FROZEN BILBERRIES)(CODEX STAN 76-1981)

- (1) 급속냉동 빌베리는 *Vaccinium myrtillus* L.의 특성에 맞는, 신선하고 깨끗하며 상하지 않고 잘 익은 단단한 조직의 빌베리로부터 제조된 제품이어야 하며, 본 제품은 재포장이 요구되는 경우를 제외하고는 더 이상 가공과정을 거치지 않고 바로 소비되는 제품이다.
- (2) 냉동과정은 급속냉동 완두콩의 (2)조에 언급된 것과 동일하여야 한다.
- (3) 급속냉동 빌베리는 “유동성이 있는” 또는 “유동성이 없는”으로 표시될 수 있다.
- (4) 급속냉동 빌베리는 당류를 함유할 수 있다.
- (5) 건조당류나 시럽으로 제조된 제품은 급속냉동 딸기에서와 동일한 기준((7)조 및 (8)조)이 적용된다.

(6) 시각적 결함의 허용한도

(시료단위 : 300 g)

결 함	측 정 단 위	결 함 의 분 류		
		작 은	큰	합 계
외부 식물물질	1cm미만인 각조각 1cm이상의 각조각	1	2	
열매 꼭지	각 꼭지	1		
녹색 열매	각 열매		2	
유사하지 않은 품종들	각 열매		2	
흠이 있는 약간 큰	각 열매	1		
	각 열매		2	
미숙한 또는 마른	각 열매		2	
전체 허용가능 점수		20	10	20
분해된, 심하게 뭉개진 또는 부셔진 10% %				

허용이 가능하기 위하여 시료단위는 위 도표의 합계를 포함하여 각각의 분류에 대한 전체 허용가능 점수를 초과하지 않아야 한다.

- (7) “포장제품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별 규정이 적용된다.
- 제품명은 “빌베리”이어야 한다.
 - 포장매체(감미료명 및 건조형인지 시럽형인지와 함께 표현되는)는 제품명과 연관시키거나 가까이 표지상에 나타나야 한다.
 - “냉동”이 “급속냉동”과 동일한 의미를 가지는 지역을 제외하고는 “급속냉동”이란 용어가 표지에 표시되어야 한다.
 - 비소매 또는 부피가 큰 용기의 보관, 해동, 표시에 대한 정보는 급속냉동 완두콩에 대한 기준의 (6)조와 일치해야 한다.

6. 급속냉동 시금치(QUICK FROZEN SPINACH)[CODEX STAN 77-1981]

- (1) 급속냉동 시금치는 *Spinacia oleracea* L. 종의 특징과 일치하는, 신선하고 깨끗하며 상하지 않은 시금치의 가식부분으로 부터 제조된 제품이어야 하고, 이 가식부분은 분류, 수세되며 통상 유통과정 동안 색깔 및 냄새의 적절한 안정성을 보장하기 위해 충분히 블랜칭되며 적절하게 물을 뺀다. 본 규격은 가공과정을 더 거치거나 다른 산업적 목적으로 쓰이는 제품에는 적용되지 않는다.
- (2) 냉동과정은 급속냉동 완두콩의 (2)조에 언급된 것과 동일하여야 한다.
- (3) 급속냉동 시금치는 “은체의 시금치”, “시금치 잎”, “자른 시금치 잎”, “다진 시금치”, “시금치 푸레”, 기타 유형으로 표시될 수 있다.
- (4) 급속냉동 시금치는 염 및 조미료(향신료 및 허브 같은 것)를 함유할 수 있다.
- (5) 시각적 결함의 허용한도
허용된 최대 시각적 결함수는 각각의 분류인 “작은”, “큰”, “심한” 또는 앞의 분류의 종합 합계로 나타낸 전체 허용가능 점수이다.

표 1. 온체의 잎 및 자른 잎의 유형

(표준시료크기 : 300 g)

결 합	측 정 단 위	결 합 의 분 류			
		작 은	큰	심 한	합 계
떨어진 잎(온체 유형만 해당)	각 잎	1			
변색	작은	1			
	큰		2		
외부 식물물질	작은	1			
	큰		2		
꽃자루	각 온체의 꽃자루		2		
	각 부분	1			
왕 관	각 온체의 왕관		2		
	각 부분	1			
뿌리물질	각 조각			4	
전체 허용가능 점수		20	10	4	20

표 2. 다 진 유 형

(표준시료크기 : 100 g)

결 합	측 정 단 위	결 합 의 분 류		
		작 은	큰	합 계
변색	작은	1		
	큰		2	
외부 식물물질	작은	1		
	큰		2	
꽃 눈	각 50조각	1		
왕 관	각 조각		2	
뿌리물질	각 조각		2	
전체 허용가능 점수		20	10	20

표 3. 퓨 레 유 형

(표준시료크기 : 100 g)

결 합	허 용 치
모든 검은 입자 또는 꽃눈	제품의 전체 외관에 영향을 끼치지 않아야 함.

(6) “포장제품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별 규정이 적용된다.

- 제품명은 (3)조에서 언급된 제품유형에 제한된 “시금치”이어야 한다.
- 제품에 특정한 향기를 주는 소금이외의 성분이 첨가될 때 “x가 함유된 시금치” 또는 “x가 부향된 시금치”라고 표현되어야 한다.

- “냉동”이 “급속냉동”과 동일한 의미를 가지는 지역 및 그 용어가 사용되는 지역을 제외하고는 “급속냉동”이란 용어가 표지에 나타나야 한다.
- 비소매(부피가 큰)용기의 보관, 해동, 표시에 대한 정보는 급속냉동 완두콩에 대한 기준의 (6)조와 일치해야 한다.

7. 급속냉동 부추(QUICK FROZEN LEEK)(CODEX STAN 104—1981)

- (1) 급속냉동 부추는 *Allium porrum* L. 종의 특징과 일치하는, 신선하고 상하지 않은 부추의 가식부분으로 부터 제조된 제품이어야 하며, 이 가식부분은 다듬어 수세하고 통상 유통과정 동안 색깔 및 냄새의 적절한 안정성을 보장하기 위해 가능한 한 블랜칭한다. 본 규격은 크기 분류 또는 재포장을 요구하는 경우를 제외한 가공과정을 더 거치지 않고 바로 소비되는 제품에 적용된다.
- (2) 냉동과정은 급속냉동 완두콩의 (2)조에 언급된 것과 동일하여야 한다.
- (3) 급속냉동 부추는 다음의 유형으로 표시되어야 한다:
“온체의 부추”, “부추”, “자른 부추”, “부추 링”, “다진 부추”, 기타 유형
- (4) 급속냉동 부추는 잎 또는 잎 부분의 10% 이하가 녹색인 경우 백색으로 표시될 수 있다.
- (5) 급속냉동 부추는 “크기가 선별된” 또는 “크기가 선별되지 않은”으로 표시될 수 있다.
- (6) 급속냉동 부추는 당류 및 조미료(향신료 및 허브 같은 것)를 함유할 수 있다.
- (7) 시각적 결함의 허용한도

표 1. 온 체 의 부 추

(표준시료크기 : 500 g 그러나 2조각 이상)

결 합	결 합 의 분 류		
	작 은	큰	합 계
변색	1	2	
작은 큰		2	
손상된 외부 식물물질	1	2	
뿌 리		2	
뿌리의 부분	1		
잘 손질되지 않은 떨어진 잎	1		
전체 허용가능 점수	8	6	10

허용된 최대 결함수는 각 결함의 분류인 작은, 큰 또는 앞의 분류의 종합 합계로 표시된 전체 허용가능 점수이다.

표 2. 부추, 자른 부추, 부추 링 및 다진 부추

(표준시료크기 : 부추 및 자른 부추 : 500g,
부추 링 및 다진 부추 : 250g)

결	함	결 함 의 분 류		
		작 은	큰	합 계
변색	작은	2		
	큰		2	
손상된 외부 식물물질		1	2	
뿌리 뿌리의 부분		1	2	
잘 손질되지 않은			2	
전체 허용가능 점수				
부추 및 자른 부추		10	10	12
부추 링 및 다진 부추		5	6	6

- (8) “포장제품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별 규정이 적용된다.
- 식품명에 “부추”표현이 포함되어야 하며, 또한 (3)조와 일치하는 유형이 포함되어야 한다.
 - “급속냉동”이란 용어의 명기는 급속냉동 빌베리의 (7)조와 동일하여야 한다.
 - 특정한 성분이 첨가된 경우, “x가 함유된” 또는 “x가 향미된”이라고 적절하게 언급되어야 한다.
 - 온채 부추의 크기를 나타내는 용어가 사용된 경우, 부추의 주된 최대 직경의 범위를 mm나, 영국단위계가 일반적으로 사용되는 나라에서는 인치로써 표시해야 한다.
 - 비소매(부피가 큰)용기의 보관, 해동, 표시에 대한 정보는 급속냉동 완두콩에 대한 기준의 (6)조와 일치해야 한다.

8. 급속냉동 브로콜리(QUICK FROZEN BROCCOLI)[CODEX STAN 110-1981]

- (1) 급속냉동 브로콜리는 *Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck(싹이 나는 브로콜리)종의 특징과 일치하는, 신선하고 깨끗하며 상하지 않은 브로콜리의 줄기나 새싹으로 부터 제조된 제품이어야 하며, 이 줄기나 새싹은 분류, 손질, 수세되며 통상 유통과정 동안 색깔 및 냄새의 적절한 안정성을 보장하기 위해 충분히 블랜칭된다. 본 규격은 필요 시 재포장을 제외한 더 이상의 가공과정을 거치지 않고 바로 소비되는 앞에서 정의된 제품에 적용된다.
- (2) 냉동과정은 급속냉동 완두콩의 (2)조에 언급된 것과 동일하여야 한다.
- (3) 급속냉동 브로콜리는 다음의 유형의 하나로 표시되어야 한다.
“어린가지”, “작은 꽃”, “자른 어린가지”, “다진 것”, 기타 유형
- (4) 급속냉동 브로콜리는 염 및 조미료(향신료 및 허브 같은 것)를 함유할 수 있다.
- (5) 시각적 결함의 허용한도
시각적 결함은 본 항의 해당 도표에 따라서 점수가 할당되어야 한다. 최대 허용결함 수는 각각의 분류인 “작은”, “큰”, “심한” 또는 앞의 분류의 종합 합계로 나타난 전체

허용가능 점수이다.

표준시료크기는 다음과 같다.:

- 어린가지, 작은 꽃 : 떨어진 파편, 떨어진 잎 및 외부 식물물질 : 300g
다른 결함 : 25단위
- 자른 어린가지 및 다른 유형 : 300g
- 다진 것 : 100g

표 1. 어린가지 및 작은 꽃

결 합	측 정 단 위	결 함 의 분 류			
		작 은	큰	심 한	합 계
외부 식물물질	각 조각		2		
떨어진 잎	각 5g	1			
파편	어린가지 각 20mm	1			
	작은 꽃 각 5g	1			
흠이 있는	작은 각 단위	1			
	큰 각 단위		2		
	심한 각 단위			4	
물리적 손상	각 단위	1			
과숙한 또는 미숙한	각 단위		2		
섬유상의	각 단위		2		
목질의	각 단위			4	
전체 허용가능 점수		25	12	4	25

표 2. 자른 유형 및 다진 유형

결 합	측 정 단 위	결 함 의 분 류			
		작 은	큰	심 한	합 계
외부 식물물질	각 조각		2		
흠이 있는	작은 각 단위	1			
	큰 각 단위		2		
	심한 각 단위			4	
과숙한 또는 미숙한	자른 유형 : 각 10g 다진 유형 : 각 2g		2		
			2		
섬유상의	각 단위		2		
목질의	각 단위		2		
전체 허용가능 점수		20	10	4	20

(6) “포장제품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별 규정이 적용된다.

- 표지에 명시된 식품명에 “브로콜리”가 포함되어야 하며, 또한 (3)조에 정한 유형이 포함되어야 한다.
- 특정 성분이 첨가된 경우, “x가 함유된” 또는 “x가 향미된”이라고 적절하게 표시되어야 한다.

- 비소매(부피가 큰)용기의 보관, 해동, 표시에 대한 정보는 급속냉동 완두콩의 (6)조에 규정된 것과 일치해야 한다.

9. 급속냉동 콜리플라워(QUICK FROZEN CAULIFLOWER)(CODEX STAN 111-1981)

- (1) 급속냉동 콜리플라워는 *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L. 종의 특징과 일치하는, 신선하고 깨끗하며 상하지 않은 콜리플라워의 절구로 부터 제조된 제품이어야 하며, 이 절구는 다듬어서 부분으로 분리될 수 있고, 수세된 다음 통상 유통과정동안 색깔 및 냄새의 적절한 안정성을 보장하기 위해 블랜칭한다. 본 규격은 재포장을 요구하는 경우를 제외한 더 이상의 가공과정을 거치지 않고 바로 소비되는 앞에서 언급된 제품에 적용된다.
- (2) 냉동과정은 급속냉동 완두콩의 (2)조에 언급된 것과 동일하여야 한다.
- (3) 급속냉동 콜리플라워는 다음의 유형의 하나로 표시되어야 한다.
“온체의”, “분리된”, “작은 꽃”, 기타 유형
- (4) 급속냉동 콜리플라워는 염 및 조미료(향신료 및 허브 같은 것)를 함유할 수 있다.
- (5) 시각적 결함의 허용한도
점수체계는 급속냉동 브로콜리의 (5)조에서 언급된 것과 같다.
표준시료크기는 다음과 같다:
 - 온체의 유형: 최소 절구수가 총무게로 적어도 500g
 - 분리된 부분: 500g
 - 작은 꽃: 500g
 - 기타 유형: 500g

표 1. 온체의 유형

결 합		측 정 단 위	결 합 의 분 류			
			작 은	큰	심 한	합 계
변색	가벼운	각 면적 또는 합하여 8cm ² 의 면적	1			
	깊은	각 면적 또는 합하여 4cm ² 의 면적		2		
흠이 있는	작은	각 단위	1			
	큰	각 단위		2		
	심한	각 단위			4	
물리적 손상	큰	각 절구		2		
	심한	각 절구		2		
섬유상의	큰	각 절구		2		
	심한	각 절구			4	
잘 손질되지 않은		각 절구		2		
		각 2cm ²		2		
단단하지 않은		각 면적 또는 합하여 12cm ² 의 면적		2		
전체 허용가능 점수			10	6	4	10

표 2. 분리된, 작은 꽃 및 기타 유형

결 합		측 정 단 위	결 합 의 분 류			
			작 은	큰	심 한	합 계
변색	가벼운	각 면적 또는 합하여 8cm ² 의 면적	1			
	짙은	각 면적 또는 합하여 4cm ² 의 면적		2		
흠이 있는	작은	각 단위	1			
	큰	각 단위		2		
	심한	각 단위			4	
물리적 손상 섬유상의	큰	각 단위		2		
	심한	각 단위		2		
잘 손질되지 않은 잎		각 단위	1			
		각 2cm ²		2		
파편		각 3% μ m		2		
떨어진 줄기 단단하지 않은		각 조각	1			
		각 면적 또는 합하여 12cm ² 의 면적		2		
전체 허용가능 점수			25	16	4	25

(6) 급속냉동 콜리플라워는 GMP에 따라서 블랜칭수 또는 냉각수에 가공보조제로서 구연산 또는 사과산을 함유할 수 있다.

(7) “포장제품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별규정이 적용된다.

- 표지에 명시된 식품명에 “콜리플라워”가 포함되어야 하며, 또한 (3)조에 언급된 유형이 포함되어야 한다.
- “급속냉동”이란 용어는 급속냉동 빌베리에 대한 기준인 (7)조에 언급된 것과 같이 표시되어야 한다.
- 특정 성분이 첨가된 경우, “x가 함유된” 또는 “x가 향미된”이라고 적절하게 표시되어야 한다.
- 작은 꽃(florets)의 크기를 표현하는 말이 사용된 경우, 작은 꽃(florets)의 주로 구성된 크기범위에 대한 적절한 표현뿐만 아니라 “큰 꽃(large florets)” 또는 “작은 꽃(small florets)”이란 용어가 표지에 표시되어야 한다.
- 비소매(부피가 큰)용기의 보관, 해동, 표시에 대한 정보는 급속냉동 완두콩에 대한 기준의 (6)조에 언급된 것과 일치해야 한다.

10. 급속냉동 블루베리(QUICK FROZEN BLUEBERRIES)(CODEX STAN 103-1981)

(1) 급속냉동 블루베리는 *Vaccinium corymbosum* L., *Vaccinium angustifolium* AIT 및 *Vaccinium ashei* Reade의 특징에 맞는, 신선하고 깨끗하며 상하지 않고 잘 익은 단단한 조직의 가지달린 블루베리로 부터 제조된 제품이어야 하며, 필요시 재포장을 제외하고는 더 이상의 가공과정을 거치지 않고 바로 소비되는 제품이다.

- (2) 냉동과정은 급속냉동 완두콩의 (2)조에 언급된 것과 동일하여야 한다.
- (3) 급속냉동 블루베리는 “유동성이 있는” (즉, 각각의 열매가 서로 붙어 있지 않은 상태) 또는 “유동성이 없는” (즉, 딱딱한 덩어리) 것으로 표시되어야 한다.
- (4) 급속냉동 블루베리는 당류(설탕, 전화당, 전화당 시럽, 포도당, 과당, 포도당 시럽, 건조 포도당 시럽)를 함유할 수 있다.
- (5) 시각적 결함의 허용한도

표 1.

(시료크기 : 300 g)

결 함	측 정 단 위	결 함 의 분 류		
		작 은	큰	합 계
외부 식물물질	1cm미만인 각 조각 1cm이상인 각 조각	1	2	
열매 줄기	각 줄기	1		
익지 않은 열매	각 열매		2	
유사하지 않은 품종들	각 열매		2	
흠이 있는 작은	각 열매	1		
큰	각 열매		2	
미숙한 또는 마른	각 열매		2	
전체 허용가능 점수		15	8	15
분해된, 심하게 뭉개진 또는 부쉬진		10% %		

허용된 최대결함수는 각 결함 분류인 “작은”, “큰” 또는 앞의 분류의 종합 합계로 표시된 전체 허용가능 점수이다.

- (6) “포장제품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별 규정이 적용된다.
 - 식품명에 “블루베리” 표현이 포함되어야 한다.
 - “블루베리” 용어와 연관시키거나 가까이 포장매체(감미료명 및 시럽상인지 유사한 상채인지와 함께)가 표지상에 나타나야 한다.
 - “급속냉동”이란 용어의 명시는 급속냉동 빌베리의 (7)조에 언급된 것과 동일해야 한다.
 - 비소매(부피가 큰)용기의 보관, 해동, 표시에 대한 정보는 급속냉동 완두콩에 대한 기준의 (6)조와 일치해야 한다.

11. 급속냉동 양배추싹(QUICK FROZEN BRUSAELS SPROUTS){CODEX STAN 112-1981}

- (1) 급속냉동 양배추싹은 *Brassica oleracea* L. var. *gemmifera*(DC) Schulz의 특징과 일치하는, 신선하고 깨끗하며 상하지 않고 완전한 열매의 싹으로 부터 제조된 제품이어야 하며, 이 싹들은 다듬어서 분류와 세척하고 통상 유통과정 동안 색깔 및 냄새의 적절한 안정성을 주기 위해 충분히 블랜칭한다. 본 규격은 크기분류나 재포장을 요구하는 경우를 제외한 더 이상의 가공과정을 거치지 않고 바로 소비되는 제품에 적용된다.
- (2) 냉동과정은 급속냉동 완두콩의 (2)조에 언급된 것과 동일하여야 한다.
- (3) 급속냉동 양배추싹은 “유동성이 있는” 또는 “유동성이 없는”으로 표시될 수 있는데, 냉동상태에서 달라붙어 있어 쉽게 분리되지 않는 조각의 허용한도는 10%이다.

- (4) 급속냉동 양배추썩은 “크기가 선별된” 또는 “크기가 선별되지 않은”으로 표시될 수 있다. 크기가 선별된 경우는 다음의 기준이 적용된다.

크기명칭	정사각형 구멍의 체를 사용한 썩의 직경(mm)
“매우 작은”	12 ~ 22mm
“작은”	22 ~ 26mm
“중간의”	26 ~ 36mm
“큰”	30mm 초과

크기가 선별된 경우, 12mm 이상인 썩 가운데 명시된 크기가 최소 80%이어야 하며, 다른 크기는 최대치로 다음의 비율대로여야 한다.

표준시료크기=1kg

- 최대 % 12~22mm : 중간의 20% ; 큰 5%
- 최대 % 22~26mm : 매우 작은 20%
- 최대 % 22~36mm : 매우 작은 5% ; 작은 20% ; 큰 20%
- 최대 % 36mm 초과 : 작은 5% ; 중간의 20%
- 합계 최대 % : 매우 작은 20% ; 작은 20% ; 중간의 20% ; 큰 20%

- (5) 시각적 결함의 허용한도

표준시료크기는 외부 식물물질 및 떨어진 잎을 판정하는 데는 1kg이며, 다른 시각적 결함을 판정하는 데는 100개의 썩이다.

결 합	측 정 단 위	결 함 의 분 류			
		1	2	3	합 계
외부 식물물질	각 조각	2			
느슨하게 조직된	각 썩		2		
구멍난 잎	“		1		
부패된	“			4	
심하게 흠이 있는	“			2	
흠이 있는	“		2		
잘못 손질된 또는	“		1		
물리적으로 손상된	“				
떨어진 잎	각 1% %	1			
전체 허용가능 점수		10	45	10	55

허용된 최대결함수는 각 분류인 1, 2, 3 또는 앞의 분류의 종합 합계로 표시된 전체 허용가능 점수이다.

- (6) “포장제품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별 규정이 적용된다.
- 표지에 명시된 제품명에 “양배추썩”이 포함되어야 하며, 또한 “급속냉동”이란 용어가, “냉동”이란 말이 동일한 의미여서 이 용어가 사용되는 지역을 제외하고는 표시되어야 한다.
 - 크기 표현이 명시된 경우, 그 표현은 체의 크기를 mm로 표시하거나, “매우 작은”, “작은”, “중간의” 또는 “큰”이란 용어가 적절하게 표시되거나, 양배추썩이 다수로 구성되는 크기범위를 표지에 올바르게 표시해야 하거나, 또는 제품이 판매되는 나라에서

는 크기를 명시하는 관습적인 방법에 따른다.

- 비소매(부피가 큰)용기의 보관, 해동, 표시에 대한 정보는 급속냉동 완두콩이 (6)조에 규정된 필수요건과 일치해야 한다.

12. 급속냉동 그린빈(QUICK FROZEN GREEN BEANS) 및 급속냉동 왁스빈(QUICK FROZEN WAX BEANS)[CODEX STAN 113-1981]

- (1) 급속냉동 그린빈은 *Phaseolus coccineus* L. 또는 *Phaseolus vulgaris* L. 종의 적절한 품종의 특징과 일치하는, 신선하고 깨끗하며 상하지 않은 다액성인 꼬투리로 부터 제조된 제품이어야 하며, 급속냉동 왁스콩은 *Phaseolus vulgaris* L. 종의 적절한 품종의 특징과 일치하는, 신선하고 다액성인 꼬투리로 부터 제조된 제품이어야 한다. 힘줄, 줄기 및 줄기 꼭지가 제거되고, 꼬투리는 세척하고 통상 유통과정 동안 색깔 및 냄새의 적절한 안정성을 보장하기 위하여 충분히 블랜칭한다.
- (2) 냉동과정은 급속냉동 완두콩의 (2)조에 언급된 것과 동일하여야 한다.
- (3) 모양에서 뚜렷한 품종차이가 있는 그린빈 또는 왁스콩은 “등근” 또는 “납작한”으로 나타낼 수 있다.
- (4) 급속냉동 그린빈 및 왁스콩은 다음의 유형으로 표시되어야 한다.
“은체의”, “자른”, “짧게 자른”, “대각선으로 자른”, “얇게 썬”, 기타 유형
- (5) 급속냉동 그린빈 및 왁스콩은 “유동성이 있는” 또는 “유동성이 없는”으로 표시될 수 있다.
- (6) 급속냉동 그린빈 및 왁스콩은 “크기가 선별된” 또는 “크기가 선별되지 않은”으로 표시될 수 있으며, 만약 등근형의 콩이 크기에 따라 분류되어 표시된다면 다음의 기준에 일치하여야 한다.

크기명칭	평행비를 통과시켜 측정한 콩 꼬투리의 직경(mm)
극히 작은	6.5 까지
매우 작은	8 까지
작은	9.5 까지
중간의	11 까지
큰	11 초과

제품은 명시된 크기나 더 작은 크기의 콩 꼬투리 수가 80% 이상이어야 한다. 크기가 더 큰 것이 갯수로 20%, 2등급 더 큰 것이 1/4 이하, 2등급 더 큰 것보다도 더 큰 것은 하나도 없어야 한다.

- (7) 급속냉동 그린빈 및 왁스콩은 당류, 염, 조미료(향신료 및 허브같은 것)를 함유할 수 있다.
- (8) 시각적 결함의 허용한도
표준시료크기는 외부 식물물질 및 줄기 꼭지에 대하여 1kg이며, 다른 결함의 분류에 대해서는 300g이다.

결 합	결 합 의 분 류			
	1	2	3	합 계
콩알(작 조각)	1			
다른 식물물질	2			
줄기 꼭지	1			
흠이 있는 큰		3		
작은		1		
물리적 손상(온체형과 자른 형)		1		
미숙한 (온체형)		2		
강한 힘줄			3	
섬유상의 단위			1	
전체 허용가능 점수				
온체를 제외한 모든 유형	15	50	10	60
온체 유형	15	50	6	40
작은 조각 (온체, 자른, 얇게 썬 유형)	최대 20% %			

앞의 도표에 기술된 시각적 결함은 도표에 나타난 값에 따른 점수가 할당된다. 허용된 최대결함수는 각 분류인 1, 2, 3 또는 앞의 분류의 종합 합계로 표시된 전체 허용가능 점수이다.

- (9) “포장제품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별규정이 적용된다.
- 제품명에 “그린빈” 또는 “왁스빈”이 적절하게 포함되어야 하며, 또한 “급속냉동”이란 용어가 “냉동”이란 말이 동일한 의미여서 이 용어가 사용되는 지역을 제외하고는 표시되어야 한다.
 - 또한 제품명과 연관시키거나 가까이에 유형((4)조 참조)이 표시되어야 한다.
 - 특정 성분이 첨가된 경우, “x가 함유된”으로 표시되어야 한다.
 - 크기 표현이 명시된 경우, 크기를 mm로 표현하거나 또는 (6)조에 언급된 용어로 표현하거나 또는 가장 많이 일치하는 콩의 크기범위에 대한 올바른 도식 표시가 표지에 있어야 한다.
 - 비소매(부피가 큰)용기의 보관, 해동, 표시에 대한 정보는 급속냉동 완두콩의 (6)조에 규정된 필수요건과 일치해야 한다.

13. 급속냉동 후렌치 후라이드 감자(QUICK FROZEN FRENCH FRIED POTATOES)
[CODEX STAN 114-1981]

- (1) 급속냉동 후렌치 후라이드 감자는 *Solanum tuberosum* L. 종의 특징과 일치하는, 깨끗하고 성숙하며 상하지 않은 감자의 괴경으로 부터 제조된 제품이어야 한다. 이 괴경은 분류, 세척, 박피 및 잘게 자르며 만족할 만한 색깔을 얻기 위해 필요한 처리를 한 다음 식용유나 지방으로 튀긴다. 본 규격은 재포장을 요구하는 경우를 제외하고는 더 이상의 가공과정을 거치지 않고 바로 소비되는 제품에 적용된다.
- (2) 냉동과정은 급속냉동 완두콩의 (2)조에 언급된 것과 동일하여야 한다.
- (3) 급속냉동 후렌치 후라이드 감자는 다음의 유형의 하나로 표시되어야 한다.
“직선으로 자른”, “굴곡으로 자른”, 기타 유형

(4) 급속냉동 후렌치 후라이드 감자는 횡단면의 근사 치수로 또는 다음의 체계를 참고로 판정될 수 있다.

명 칭	가장 큰 절단면의 직경 치수(mm)
작은	5 ~ 8
중간의	8 ~ 12
굵게 자른	12 ~ 16
극히 큰	16 초과

(5) 급속냉동 후렌치 후라이드 감자는 당류, 염, 조미료를 함유할 수 있다.

(6) 시각적 결함의 허용한도
표준시료크기는 1kg이어야 함.

결함의 분류	조각 횡단면에 영향을 받은 단위 수	
	5 ~ 6 mm	16 mm 초과
심한	7	3
심한 + 큰	21	9
전체(심한+큰+작은)	60	27

시각적 외부 결함은 “작은”, “큰”, “심한”으로 분류된다. 외부 결함에 대한 허용한도는 후렌치 후라이드 감자의 횡단면에 달려 있다. 허용받기 위한 표준시료는 위의 도표에 있는 전체를 포함한 각각의 분류에 있는 숫자를 초과한 단위를 포함해서는 안된다.

다른 결함의 허용한도(횡단면에 상관없음)

분류 결함

- 찢어진 조각 최대 12% %
- 작은 조각 및 찌꺼기 최대 6% %
- 전체 분류결함 최대 0.5% %

(7) 급속냉동 후렌치 후라이드 감자는 아래 열거된 것과 같이 3장의 관련 페이지에 표시된 다음의 식품첨가물들을 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
포스페이트	450a	135, 197
항산화제	300	104
산도조절제*	330	79
"	296	84
제거제	385	228
보존료/항산화제 *	222	181
" *	223	181
" *	221	183
" *	224	177
" *	228	176
산도조절제 *	525	87
" *	524	91
소포제*	900	101

* 표시를 위한 가공보조제로 간주됨.

- (8) “포장제품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별 규정이 적용된다.
- 식품명에 “후렌치 후라이드 감자” 표현 또는 제품이 판매되는 나라에서는 동등한 표현이 포함되어야 한다.
 - (3)조에 정한 유형에 명시되어야 하며, 또한 횡단면의 근사 치수의 표시 또는 (4)조에 정한 적절한 표현이 나타나야 한다.
 - 또한 “급속냉동”이란 용어가, “냉동”이 동일한 의미여서 “냉동”으로 표시될 수 있는 지역을 제외하고는 표지에 표시되어야 한다.
 - 가공보조제(설파이트, 수산화 나트륨, 수산화 칼륨, 구연산, 다이메틸폴리실록산)로 사용되는 물질은 성분표에 명시될 필요가 없다.
 - 비소매(부피가 큰)용기의 보관, 표시에 대한 정보는 급속냉동 완두콩의 (6)조에 규정된 필수요건과 일치해야 한다.
 - 또한 조리요령이 제품 표지상에 주어져야 한다.

14. 급속냉동 온체 낱알 옥수수(QUICK FROZEN WHOLE KERNEL CORN)[CODEX STAN 132-1981]

- (1) 급속냉동 온체 낱알 옥수수는 백색 또는 황색 품종으로 Sweet corn종인 *Zea mays* L. 및 변종인 *Saccharata* Koern종의, 신선하고 깨끗하고 완전하며 상하지 않은 다액질의 낱알로 부터 제조된 제품이어야 하며, 껍질과 술을 제거하고 분류, 손질, 수세하며 덩어리로 부터 분리되기 전후에 색깔 및 냄새의 적절한 안정성을 보장하기 위하여 충분히 블랜칭한다. 본 규격은 필요시 재포장하는 경우를 제외하고 더 이상의 가공과정을 거치지 않고 바로 소비되는 제품에 적용된다.
- (2) 냉동과정은 급속냉동 완두콩의 (2)조에 언급된 것과 동일하여야 한다.
- (3) 급속냉동 온체 낱알 옥수수는 염, 조미료, 고명류(피망이나 고추의 조각, 또는 두가지 혼합물 같은 것, 이들은 달콤하거나 매울 수도 있으며 건조될 수도 있음. 다른 야채가 고명류로 사용될 수 있으나 고명은 최종식품의 5% ♯를 초과해서는 안됨)를 함유할 수 있다.
- (4) 분석적 필수요건
- 온체 낱알의 알콜 불용성 고형분 함량(AIS)은 규정된 코덱스 방법에 따라 측정하여 30% ♯를 초과해서는 안된다.
 - 낱알로 부터 착즙되어 CAC/RM 43-1971에 따라 측정된 즙의 가용성 고형분 함량은 20이상(국제 당도계의 °Brix로 표시하여)이어야 한다.
- (5) 시각적 결함의 허용한도

(표준시료단위 : 250 g)

결 함	측 정 단 위	결 함 의 분 류			
		작 은	큰	심 한	합 계
손상 또는 흠					
작은	각 낱알	1			
큰	각 낱알		2		
심한	각 낱알			4	

결 합	측 정 단 위	결 합 의 분 류			
		작 은	큰	심 한	합 계
무해한 외부 식물물질					
작은	각 조각	1			
큰	각 조각		2		
심한	각 조각			4	
열매를 딴 낱알					
작은	각 낱알	1			
큰	각 낱알		2		
전체 허용가능 점수		60	40	20	60

- 덩어리 조각 최대허용치 0.6 cm³
- 껍질 최대허용치 4.4 cm²
- 술 최대허용치 160 cm
- 거친, 으깬, 또는 파손된 낱알 60조각

허용된 최대결합수는 각 분류인 “작은”, “큰”, “심한” 또는 앞의 분류의 합계로 앞의 도표에 표시된 전체 허용가능 점수이다.

- (6) 급속냉동 온체 낱알 옥수수수는 블랜칭수 또는 냉각수에의 사용을 위해 가공보조제로서 구연산 또는 사과산을 GMP에 따라서 함유할 수 있다.
- (7) “포장제품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별 규정이 적용된다.
- 표지상에 명시된 식품명에 “옥수수” 표현이 포함되어야 한다.
 - 또한 다음의 사항이 식품명과 연관되거나 가까이에 표시되어야 한다.
 - “온체 낱알(whole grain)”, “절단된”, “달콤한”, 혹은 “낱알”이라는 표현의, 제품이 판매되는 나라에서 관습적으로 사용되는 경우를 제외하고는 “온체 낱알(whole kernel)”이라는 용어
 - “황색” 대신 “황금색”이라는 표현의 제품이 판매되는 나라에서 관습적으로 사용되는 경우를 제외하고는, “황색” 또는 “백색”이라는 용어
 - “냉동”이란 말이 “급속냉동”과 동일한 의미에서 “냉동”으로 표시되는 지역을 제외하고는 “급속냉동”이란 용어가 표지에 표시되어야 한다.
 - 가공보조제로서 제품에 함유된 식품첨가물들은 성분표에 명시될 필요가 없다((6)조 참조).
 - 비소매(부피가 큰)용기의 보관, 표시에 대한 정보는 급속냉동 완두콩의 (6)조에 규정된 필수요건과 일치해야 한다.
 - 또한 조리요령이 제품 표지상에 주어져야 한다.

15. 급속냉동 옥수수숙(QUICK FROZEN CORN-ON-THE COB) [CODEX STAN 133-1981]

- (1) 급속냉동 옥수수숙은 스위트콘의 품종인 *Zea mays* L. 및 그 변종인 *Saccharata* Koern의 특성에 맞는, 신선하고 깨끗하고 상하지 않고 적절하게 성숙된 이삭의 온체 또는 그 조각들로 부터 제조된 제품이어야 하며, 이삭은 다듬고(온체 유형은 제외) 껍질과 술로 부터 분리하여 선별, 세척하며 통상 유통과정 동안 색깔 및 냄새의 안정성을 보장하기 위하여 충분히 블랜칭한다. 본 규격은 필요시 재포장하는 경우를 제외하고 더

이상의 가공과정을 거치지 않고 바로 소비되는 제품에 적용된다.

- (2) 냉동과정은 급속냉동 완두콩의 (2)조에 언급된 것과 동일하여야 한다.
- (3) 급속냉동 옥수수속삭은 다음 유형의 하나로 표시되어야 한다.
“온체의”, “다듬어진 온체의”, “자른 옥수수속삭”, 기타 유형
- (4) 급속냉동 옥수수속삭은 염, 조미료(향신료 및 허브 같은 것)를 함유할 수 있다.
- (5) 분석적 필수요건
급속냉동 옥수수속삭은 급속냉동 온체 낱알 옥수수의 기준중 (4)조에서 정한 필수요건과 같아야 한다.
- (6) 시각적 결함의 허용한도
표준단위시료 : 온체 유형 및 다듬어진 온체 유형 : 이삭 4개
자른 옥수수속삭 : 이삭 8조각

결	합	측 정 단 위	결 함 의 분 류			
			작 은	큰	심 한	합 계
변색(낱알)	가벼운	이삭 1개	1			
	현저한	이삭 1개		2		
변색(이삭)	가벼운	표준시료단위	1			
	현저한	표준시료단위		2		
주어진 범위밖의 크기 차이		표준시료단위	1	2또는4		
잘 성숙되지 않은		각 이삭	1	2	4	
흙/손상		각 이삭	1	2	4	
잘 손질되지 않은		각 이삭	1	2	4	
외부 식물물질		표준시료단위	1	2		
전체 허용가능 점수			21	6	4	21

- (7) 급속냉동 옥수수속삭은 블랜칭수 또는 냉각수에의 사용을 위해 가공보조제로서 구연산 또는 사과산을 GMP에 따라서 함유할 수 있다.
- (8) “포장제품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별 규정이 적용된다.
 - 표지상에 명시된 식품명에 “옥수수속삭” 및 (3)조의 유형이 포함되어야 한다.
 - “온체 유형” 및 “손질된 온체 유형”의 경우, 식품명과 연관되거나 가까이에 포장에 포함된 단위수를 표지에 명확히 표시해야 한다.
 - 모든 다른 특정한 표시규정은 급속냉동 온체 낱알 옥수수의 기준중 (7)조와 일치해야 한다.

16. 급속냉동 당근(QUICK FROZEN CARROTS)[CODEX STAN 140-1981]

- (1) 급속냉동 당근은 *Daucus carota* L. 종의 특성에 맞는, 신선하고 깨끗하고 상하지 않은 당근 품종(Cultivars)의 뿌리로 부터 제조된 제품이어야 하며, 당근 뿌리로 부터 잎, 녹색 부분, 껍질과 부수적인 뿌리를 제거하고 물로 씻은 다음 블랜칭할 수도 있다. 본 규격은 필요시 재포장하는 경우를 제외하고 더 이상의 가공과정을 거치지 않고 바로 소비되는 제품에 적용된다.

(2) 급속냉동 당근은 급속냉동 완두콩의 (2)조에 언급된 것과 동일한 방법으로 냉동되어야 한다.

(3) 온체 유형의 경우 “긴” 또는 “등근”으로 표시되어야 한다.

(4) 급속냉동 당근은 유형의 하나로 표시되어야 한다.

- 온체의 : 원추형 품종 및 원통형 품종(즉, chantenay와 amsterdam형), 구형 품종(즉, 파리형)
- 손가락형의
- 2등분된
- 4등분된
- 세로로 얇게 썬
- 쪼개진 조각 또는 잘게 썬
- 얇게 썬, 또는 링모양으로 자른 또는 둥글게 자른 형
- 조 각
- 주사위 모양의
- 더블 주사위 모양의
- 기타 유형

(5) 온체 유형과 손가락 모양 유형은 “크기가 선별된” 또는 “크기가 선별되지 않은”으로 표시될 수 있다. 크기가 분류된 것으로 표시된 경우, 그 제품은 다음의 크기명에 대한 기준체계의 하나와 일치하여야 한다.

* 원통형 품종에 대한 기준

크기명칭	직 경
작은	6 ~ 23mm
중간의	23 ~ 27mm
큰	27mm 초과

* 원추형 품종에 대한 기준

크기명칭	직 경
작은	10 ~ 30mm
중간의	30 ~ 36mm
큰	36mm 초과

* 구형 품종에 대한 기준

크기명칭	직 경
매우 작은	18mm 미만
작은	18 ~ 22mm
중간의	22 ~ 27mm
큰	27 ~ 35mm
극히 큰	35mm 초과

(6) 급속냉동 당근은 염, 당류, 방향성 허브 및 향신료, 야채와 방향성 허브의 줄기 또는 즙, 1개이상의 야채로 구성된 고명류(즉, 양상치, 양파, 피망이나 고추 조각 또는 둘의 혼합물)를 탈수된 총 야채성분의 최대 10% %까지 함유할 수 있다.

(7) 시각적 결함의 허용한도

표 1. 온체의, 손가락 모양의, 2등분된 및 4등분된 유형

(표준시료크기 : 100단위)

결 함	측 정 단 위	결 함 의 분 류		
		A	B	합 계
기형으로 된	각 단위	2		
큰 흠	각 단위		2	
흠	각 단위		1	
껍질이 벗겨지지 않은 부분	각 단위		1	
손상된	각 단위	2		
쪼개진	각 단위	1		
녹색을 띠는	각 단위		1	
전체 허용가능 점수		25	30	40
작은 조각		15% %를 초과하지 않을 것		
외부 식물물질		2조각 또는 1g/kg을 초과하지 않을 것		

표 2. 링모양으로 자른, 세로로 얇게 썬, 주사위 모양의, 더블 주사위 모양의, 쪼개진 조각 및 조각

(표준시료크기 : 외부 식물물질, 작은 조각 : 1,000 g
주사위 모양의, 더블 주사위 모양의,
쪼개진 조각, 얇게 썬, 링모양으로 자른,
세로로 얇게 썬 및 조각 : 400 g)

결 함	측 정 단 위	결 함 의 분 류		
		A	B	합 계
기형으로 된	영향받은 물질의 각 4g	1		
큰 흠			2	
흠		1		
껍질이 벗겨지지 않은 부분		1		
녹색을 띠는		1		
전체 허용가능 점수				
링모양으로 자른, 세로로 얇게 썬 및 조각		26	8	26
주사위 모양의 및 더블 주사위 모양의		13	4	13
쪼개진 조각, 잘게 썬		20	4	20
손상된 및 작은 조각		15% %를 초과하지 않을 것		
외부 식물물질		2조각 또는 1g/kg을 초과하지 않을 것		

최대결함수는 분류인 A 또는 B 또는 종합 합계로 주어진 전체 허용가능 점수를 초과해서는 안된다.

(8) 급속냉동 당근은 GMP에 따라서 가공보조제로서 구연산과 수산화나트륨을 함유할 수 있다.

- (9) “포장제품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특별 규정이 적용된다.
- 표지상에 명시된 식품명에 “당근” 표현이 포함되어야 하며, 이와 함께 “급속냉동”이란 용어가, “냉동”이란 말이 “급속냉동”과 동일한 의미여서 “냉동”이 사용될 수 있는 지역을 제외하고는 명시되어야 한다.
 - 식품명과 관련되거나 가까이에 다음의 사항이 표지상에 표시되어야 한다.
 - 둥근 형(당근이 이 형태인 경우)
 - 적절한 유형((4)조 참조)
 - 식품에 특정한 향미를 주는 어떤 성분이 첨가된 경우, 식품명에 “x가 함유된” 또는 “x 향미의”란 말이 수반되어야 한다.
 - 크기에 대한 언급이 있는 경우, “매우 작은”, “작은”, “중간의”, “큰” 및 “극히 큰”이란 용어가 적절하게 표시되어야 한다. “작은 당근”은, 그 표현이 허용되는 곳에서는 “베이비(Baby)”로 표현될 수 있다.
 - 가공보조제((8)조 참조)는 명시될 필요가 없다.
 - 비소매(부피가 큰)용기의 보관 및 표시에 대한 정보는 급속냉동 완두콩의 (6)조에 규정된 필수요건과 일치해야 한다.
 - 또한 조리요령이 제품의 표지상에 주어져야 한다.

17. 식품 위생, 식품 안전성 및 Codex 상품기준

본 장에 언급된 모든 제품은 식품위생의 일반 원칙(CAC/RCP 1-1969, Rev. 1)에 따라 제조되어야 한다.

또한 그 제품은 운반, 보관 및 분배에서 소비자에게의 판매시기까지 포함한 과정동안에 품질을 유지할 수 있는 조건하에서 취급되어야 한다. 보관, 운반, 분배 및 소매 동안에 급속냉동식품의 가공 및 취급에 관한 국제권장규범(CAC/RCP 8-1976)에서 정한 규정에 따라서 제품이 취급되는 것이 권장된다.

급속냉동식품에 사용되는 포장은 다음 속성을 지녀야 한다.

- (1) 제품의 관능적 특성 및 다른 품질 특성을 보호할 것
- (2) 미생물 오염 및 다른 오염으로부터 제품을 보호할 것
- (3) 탈수로 부터 제품을 보호하며, 적절한 곳에서는 기술적으로 가능한 한 누출로 부터 제품을 보호할 것
- (4) 제품의 가공, 분배에서 최종 판매까지의 전과정에서 어떤 냄새, 맛, 색깔 또는 다른 외부 특성을 제품에 옮기지 말 것.

[다음호에 계속]