

Codex 범세계 식품기준 (4)

Codex Worldwide Food Standards

육가공품, 가금제품, 부용 및 콘소메 (Processed Meat, Poultry Products, Bouillons and Consommés)

1. 쇠고기 소금절이 통조림(CANNED CORNED BEEF) [CODEX STAN 88-1981]

(1) 밀봉된 용기의 정의

- 밀봉된 용기란 본 기준의 적용을 받는 제품에 적절한 재질로 만들어지고 완전하게 밀폐되며 단단하고 불침투성인 용기를 의미한다.

(2) 쇠고기 소금절이는 소의 뼈없는 날고기를 열처리하고 저미고 염지한 것이어야 하며 머리고기, 염통고기 및 스킨육을 포함할 수 있다.

최대 5%의 날고기를 미리 조리한 것과, 거칠게 자른 고기에 추가될 수 있으며 날 고기는 용기에 담기 전이나 후에 염지되어야 한다. 열처리는 용기가 밀봉된 후에 행해져야 하며 제품의 보존성이 안정되고 공중보건에 위해를 주지 않도록 충분하여야 한다.

(3) 본 기준은, 규정되어 있는 것과 성분특성이 다른 쇠고기 소금절이 통조림 제품에는 적용되지 않으며 이들 제품에는 차이점을 나타내는 한정적인 표지를 하여야 한다.

(4) 쇠고기 소금절이의 필수성분은 염지하지 않은 쇠고기와 소금(염화나트륨) 및 아질산나트륨 혹은 아질산칼륨으로 구성되는 염지성분이다.

(5) 본 제품은 자당, 전화당, 포도당, 유당, 맥아당, 포도당시럽(콘시럽 포함)을 함유할 수 있다.

(6) 최종제품의 총단백함량은 21% 이상이어야 한다.

(7) 본 제품은 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물을 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
보존료/안정제	249	178
"	250	182
항산화제	300	104
"	301	113

향미증진제	631	146
"	621	147
보존료/염지제	249	178
"	250	182
인산염	340	170, 201
"	339	92, 170, 204
"	450a	135, 167
"	451b	136, 169
"	450c	136, 137, 171, 205
산도조절제	575	82
착색료	127	125

(7) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 다음의 특정 규정이 적용된다.

- 결착제 및 식용부스러기고기가 함유되어 있다는 표시, 사용된 고기의 종류(동물의 종류)를 나타내는 표시를 생략했을 때 소비자를 오도할 염려가 있다면 “런천미트”라는 명칭과 관련하여 이를 표시하여야 한다.
- 아스코르빈산, 이소아스코르빈산 및 이들 나트륨염 및 아질산염(칼륨 및 나트륨)의 명확한 명칭이 사용되어야 하며 인산염을 첨가하였을 때는 “인산염”이라고 표시할 수 있다.
- 성분의 목록에 고기의 출처가 되는 동물명을 나타내야 한다.
- 저장의 안정성이 충분하지 않은 제품(정상적인 저장 및 판매조건하에서 1년이상 보존되지 않을 것이 예상되는 제품)은 표지상에 적절한 저장조건을 나타내야 한다.
- 저장조건에는 권장되는 최대온도나 저장조건을 언급해야 하며, 제품이 소비자에게 판매되는 경우에는 특정조건하에서의 권장되는 최대저장기간을 표시하여야 한다.
- 원산국을 뚜렷하게 표시하여야 한다.

3. 조리·염지햄(COOKED CURED HAM) [CODEX STAN 96-1981]

- (1) 돼지 뒷다리 고기로 만들어진 제품이어야 하고 영치뼈의 앞부분이 아니고 끝부분의 측면으로부터 횡측으로 분리한 것으로 분쇄하거나 저민 고기는 제외한다. 모든 뼈와 분리된 연골, 건(腱) 및 인대는 제거되어야 하나, 껍질과 지방은 제거하지 않아도 된다.
- (2) 본 기준은 본 기준에서 규정한 것과 구성성분의 특성이 다른 조리햄에는 적용되지 않으며 이 경우 그 차이점을 나타내는 적절한 표시를 하여야 한다.
- (3) 열처리, 염지형태, 포장은 일반적인 저장 수송 및 판매의 조건하에서 건전한 상태로 존재하며 공중보건에 위해를 주지 않도록 충분하여야 한다.
- (4) 필수성분은 염지하지 않은 햄, 물과 소금(염화나트륨)으로 구성되는 소금물과 나트륨 혹은 칼륨의 질산염이나 아질산염이다.
- (5) 임의 성분에는 아래의 것들이 포함된다.
자당, 포도당, 유당, 맥아당, 포도당시럽(콘시럽 포함), 꿀, 향신료 및 양념(spices, seasonings, condiments), 가수분해단백, 햄에 특정한 관능적 특성을 부여하는 임의의 식품
- (6) 육함량
 - 무지방을 기저로한 육-단백(meat-protein)의 평균 백분율 18.0% 이상

- 무지방을 기저로한 육-단백(meat-protein)의 최저 백분율 16.5% 이상 (통조림 제품의 경우 육-단백의 백분율은 용기의 총량에 의해 계산되며 젤라틴이 첨가된 경우에는 이를 보정한다)

(7) 제3장의 해당 페이지에 나타낸 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
겔화제	406	207
"	402	219
"	401	220
"	407	211
항산화제	300	104
"	301	113
천연착향료	-	142
천연훈연액	-	144
안정제	331	90, 93, 202, 206, 224
향미증진제	627	146
"	631	146
"	621	147
보존료/염지제	251	182
"	252	177
"	249	178
인산염	340	170, 201
"	339	92, 170, 204
"	450a	135, 167
"	451b	136, 169
"	450c	136, 137, 171, 205
식용젤라틴	-	212

(8) “포장식품의 표시에 대한 일반기준”에 규정된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.

- 본 제품의 명칭 “조리햄”에는 다음과 같은 적절한 표시를 포함하여야 한다; “껍질을 가지고”, “천연 즙을 가지고”, “X를 추가한”(젤라틴, 한천, 알긴산염 혹은 가라기난에 적용), “훈연한”, “훈연제를 첨가한”
- 조리방법, 가공방법의 정확한 기술이나 표시가 생략되었을 경우 소비자를 오도할 염려가 있을 때는 제품명과 함께 이들이 눈에 띄도록 제시되어야 한다.
- 아스코르빈산이나 이소아스코르빈산 및 이들의 소듐염, 소듐이나 포타시움의 질산염 및 아질산염(인산염은 단순히 인산염으로 표기) 같은 특정한 명칭은 성분의 항목으로 사용되어야 한다.
- 저장성이 안정되지 않는(일반적인 저장 및 판매의 조건에서 적어도 1년의 보관이 예상되지 않는) 햄의 경우에는 다음의 사항들이 표시 되어야 한다.
 - 권장되는 최대온도나 저장조건을 포함하는 적절한 저장지시
 - 소비자에게 판매되는 용기의 경우에는 특정한 조건하에서 권장되는 최대 저장기간에 대한 표시
- 원산국이 뚜렷하게 표시되어야 한다.

4. 조리·염지한 돼지어깨살(COOKED CURED PORK SHOULDER) [CODEX STAN 97-1981]

- (1) 본 제품은 돼지의 어깨살고기로 만들어지며 분쇄하거나 저민고기는 제외한다. 모든 뼈와 분리된 연골, 건(腱) 및 인대는 제거되어야 하나, 껍질과 지방은 제거하거나 제거하지 않아도 된다.
- (2) 본 기준은 본 기준에서 규정한 것과 구성성분의 특성이 다른 조리·염지한 돼지어깨살에는 적용되지 않으며 이 경우 그 차이점을 나타내는 적절한 표시를 하여야 한다.
- (3) 열처리, 염지형태, 포장은 일반적인 저장, 수송 및 판매의 조건하에서 건전한 상태로 존재하며 공중보건에 위해를 주지 않도록 충분하여야 한다.
- (4) 필수성분은 염지하지 않은 돼지어깨살, 물과 소금(염화나트륨)으로 구성되는 소금물과 나트륨 혹은 칼륨의 질산염이나 아질산염이다.
- (5) 임의 성분에는 아래의 것들이 포함된다.
 자당, 전화당, 포도당, 유당, 맥아당, 포도당시럽(콘시럽 포함), 꿀, 향신료 및 양념(spices, seasonings and condiments), 가수분해단백, 특정한 관능적 특성을 부여하는 임의의 식품.
- (6) 육함량
 - 무지방을 기저로한 육-단백(meat-protein)의 평균 백분율 17.5% 이상
 - 무지방을 기저로한 육-단백(meat-protein)의 최저 백분율 16.0% 이상
 (통조림 제품의 경우 육-단백의 백분율은 용기의 총량에 의해 계산되며 젤라틴이 첨가된 경우에는 이를 보정한다)
- (7) 허용되는 식품첨가물은 “조리·침지햄”에서 허용된 것과 동일하다.
- (8) 특정표시규정은 본 제품의 명칭이 “조리한 돼지어깨살”이라는 것을 제외하고는 “조리·염지햄”의 규정과 동일하다.

5. 조리·염지한 저민고기 (COOKED CURED CHOPPED MEAT) [CODEX STAN 98-1981]

- (1) 본 기준의 목적을 위한 기본적인 정의는 “런천미트”의 기준에 나타난 것과 동일하다.
- (2) 본 제품은 (1)조에서 한정된 고기로서 제조되며 염지되어야 하나 훈연은 할 수도 있고 안할 수도 있다. 적어도 50%이상의 고기는 거칠게 자른 덩어리로 구성되어야 하는데 이들 덩어리는 8mm이상의 직경을 가진 구멍을 통하여 갈아져야 하며 어떤 방향으로든 15mm이상되는 조각이 없어야 한다.
- (3) 필수성분 : 런천미트의 (2)조 참조
- (4) 임의성분 : 런천미트의 (3)조 참조
- (5) 구성성분

구성성분	결착제가 들어간 제품	결착제 및 식용부스러기고기가 들어가지 않은 제품 (포유동물의 염통, 혀나 머리 고기는 함유할 수 있음)
<ul style="list-style-type: none"> • 최저고기 함량* • 최대지방 함량 	<ul style="list-style-type: none"> 85% 30% 	<ul style="list-style-type: none"> 90% 25%
* 고기함량은 식용부스러기고기 및 가금육을 포함한다.		

- (6) 본 제품에 허용된 식품첨가물은 런천미트에 허용된 것과 동일하나 에리스로신(식용색소)는 허용되지 않는다.
- (7) 특정표시규정은 런천미트의 규정과 동일하다. 단, 본제품의 명칭은 “저민고기(chopped meat)”이어야 하며, “고기(meat)”라는 단어는 사용된 고기의 종류를 나타내는 단어나 비율이 높은 순서로서의 명칭(예: “저민 돼지고기”, “저민 돼지고기 및 쇠고기”)으로 대체될 수 있다.

6. 부용 및 콘소메(BOUILLONS AND CONSOMMES) [CODEX STAN 117-1981]

- (1) 본 제품은 단백질 풍부한 적절한 물질을 조리한 것이나 이들의 추출물 및 가수분해물로부터 얻어진 맑고 묽은 액체이다.
- (2) 양념, 향미물질, 식용유, 염화나트륨, 향신료 및 이의 천연추출물이나 증류액 또는 기타의 맛을 증진시키기 위한 식품재료를 함유할 수 있다.
- (3) 본 제품은 바로 먹을 수도 있고 농축이나 탈수될 수 있다.
- (4) 구성성분 요구사항 :
 - 육류부용 및 육류콘소메는 쇠고기나 쇠고기추출물로서 만들어지며 여기에 쇠고기 이외의 고기나 고기추출물을 사용할 수도 있다.
 - 육류부용은 리터당 아래의 성분을 함유하여야 한다.
 - 총질소 : 100mg 이상
 - 염화나트륨 : 12.5g 이하
 - 총크레아티닌 함량의 2/3이상은 소에 기인된 것이어야 하며 70mg이상이어야 한다.
 - 육류콘소메는 리터당 아래의 성분을 함유하여야 한다.
 - 총질소 : 160mg 이상
 - 염화나트륨 : 12.5g 이하
 - 총크레아티닌 함량의 2/3이상은 소에 기인된 것이어야 하며 110mg이상이어야 한다.
- (5) 가금육부용은 가금육, 창자를 제거한 가금도체나 가금육추출물을 사용하여 제조되며 리터당 아래의 성분을 함유해야 한다.
 - 총질소 : 100mg 이상
 - 염화나트륨 : 12.5g 이하
- (6) 기타의 부용은 리터당 아래의 성분을 함유해야 한다.
 - 총질소 : 350mg 이상
 - 아미노태 질소 : 210mg 이상
 - 염화나트륨 : 12.5g 이하
- (7) 지방(fatty)부용은 육류콘소메를 제외한 상기 (4), (5) 및 (6)조에 제시한 요구사항을 만족시켜야 하며 리터당 3g이상의 지방을 함유하여야 한다.
- (8) 본 기준의 적용을 받는 제품에는 크레아티닌의 첨가가 허용되지 않는다.

(9) 제3장의 해당 페이지에 나타낸 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
산도조절제	260	77
"	261	199
"	262	89
"	331	90, 93, 202, 206, 224
"	330	79, 224
"	326	88
"	325	92
"	270	83
산도조절제	334	92
"	336	87
"	335	92
"	340	179, 201
인산염	450a	135, 167
"	339	92, 170, 204
"	450c	136, 137, 171, 205
"	451b	136, 169
고결방지제	551	98, 102
"	470	98
"	341	94, 195, 94, 195
소포제	900	101
항산화제	300	104
"	301	113
"	307	103
"	306	111
착향료	160b	116
"	161g	122
"	150d	123
"	160f	118
"	160e	119
"	160a	120
"	141	124
"	100	125, 129
"	101	127
안정제/접증제	406	207
"	402	219
"	401	220
"	466	209, 221
"	407	211

안정제/점증제	322	130
변성전분	1420	164
"	1400	155
"	1403	155
"	1422	149
"	1414	151
"	1440	160
"	1410	161
"	1404	162
"	1413	163
"	1405	165
안정제/점증제	440	217
"	410	210
"	412	213
"	415	222
천연착향료	-	142
인공착향료	-	141
향미증진제	620	146
"	622	147
"	621	147
"	623	146
"	627	146
"	626	146
"	630	146
"	628	148
"	632	148

(10) 아황산가스나 기타의 유황처리제로서 처리한 성분을 함유한 제품의 경우, 바로 먹을 수 있는 제품에서의 잔류량은 리터당 20mg을 초과해서는 안된다.

(11) 오염물질	최대허용수준
납(판매되는 건조제품에서)	1mg/kg
납(통조림제품에서)	0.5mg/kg
주석	150mg/kg

(12) “포장식품의 표시에 대한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.

- 명칭이나 제품은 (4) 및 (5)조와 같다.
- 가장 두드러진 성분이 쇠고기가 아닌 고기이며 이때 “부용”이란 용어가 사용되었다면, 사용된 고기의 명칭을 표시해야 하고 이 고기에서 기인된 질소성분은 제품 리터당 100mg 이상이어야 한다.
- 제품이 (7)조의 요구사항에 부합할 경우 지방(fatty)이라는 용어가 제품명에 우선할 수 있다.

- 제품을 바로 먹을 수 있는 형태로 준비하는 지시사항을 표지상에 나타내야 한다.
- 지시사항에 부합되게 사용을 준비할 경우에 바로 먹을 수 있는 상태로서 제품의 양을 표지상에 나타내야 한다.
- 제공횟수에 대한 참고량을 결정할 때는 아래의 표준제공량이 부합되어야 한다.
 - 접시 최소 250ml
 - 컵 최소 150ml
 - 작은 컵 최소 100ml

7. 식품위생, 식품의 안전성 및 Codex 상품기준

- 본 요약서에 포함되어 있는 기준은 식품위생과 식품안전성에 관한 특정내용을 포함하지는 않는다. 이는 모든 식품의 수확·조제·가공·분배 및 저장과정에서 식품위생과 식품안전성이 최고로 중요한 점이라는 것을 인정하지 않아서가 아니라 단지 간결성에 관심을 가졌기 때문이다. 통조림 및 저장처리한 육제품의 경우에는 이들 제품들이 산도가 낮은 특성으로 인하여 적절한 가공이 취급되지 않았을 때 매우 유독한 병원성미생물에 오염될 수 있기 때문에 위생과 GMP가 특별히 중요하다.
- 본 장에 기술되어 있는 제품은 “가공육제품의 Codex 위생실행국제규범(codex international code of hygienic practices for processed meat products : CAC/RCP 13-1976)” 및 “식품위생에 관한 일반원칙(general principles of food hygiene : CAC/RCP 1-1969-Rev.1)에 부응하여 제조되어야 한다. 나아가, 육 및 육제품이 도살전 및 도살후에 검사를 받지 않은 동물로부터 기인한 것이라면 수용되어서는 안된다. 또한 이들이 적절히 표시되어지지 않았거나 어떤 경우로든 식용에 적합하지 않은 경우에는 수용해서는 안된다.
- 육 및 육제품은 이들이 오염이나 품질저하로부터 보호될 수 있는 시설에서 취급되고 저장되거나 운송되어야 한다.
- 본 제품은 오염을 방지하고 깨끗하며 건전한 용기의 특성 및 진공의 증거를 보여주는 용접밀폐된 용기에 포장되어야 한다.
- 가공된 용기가 물속에서 냉각될 경우에 물은 음용수이거나 공중보건에 위해를 주지 않도록 적절히 처리되어야 한다. 만약 냉각수가 재순환 된다면 냉각수는 사용되기 전이나 재사용 전에 여과되고 염소처리나 기타의 방법으로 효과적으로 살균되어야 한다. 가공후에 용기는, 제품이 오염되는 것을 피하기 위한 방법으로 취급되어야 한다.

어류 및 어류제품(Fish and Fishery Products)

1. 태평양산 연어 통조림 (CANNED PACIFIC SALMON) [CODEX STAN 3-1981]

- (1) *Oncorhynchus nerka*, *Oncorhynchus kisutch*, *Oncorhynchus tshawytscha*, *Oncorhynchus gorbusha*, *Oncorhynchus keta*, *Oncorhynchus masou* 등의 어종에 속하는 생선의 가공육이어야 한다.
- (2) 용기에 넣은 후 밀봉하고, 부패를 막고 병원성 미생물의 침입을 방지하며 뼈를 부드럽게 하기 위하여 가열처리하여야 한다.
- (3) “소금첨가된 일반형”과 “소금첨가하지 않은 형” 등의 형태가 이에 속한다.
- (4) 포장형태는 “보통포장”, “껍질없고 뼈있는 연어포장”, “저민연어포장”, “연어 끝부분과 조각”등이 있다.
- (5) 소금, 기름(색, 점도, 향미가 제품에 원래 존재하는 기름과 비슷한 식용연어기름)등의 성분이 들어 있어도 된다.
- (6) 가공과정 중에 머리(아가미 포함), 꼬리, 지느러미, 비늘, 내장, 혈액 등을 제거하여야 한다. 상처때문에 손상되거나 변색된 부분은 세척시에 잘라내고 복강은 혈액과 내장을 제거하기 위해 철저히 세척하여야 한다.
- (7) 포장된 식품에 대한 표시의 일반기준에 나오는 의무표시조항에 더하여 아래의 특별조항을 적용한다.
 - 제품명은 어종에 따라 정한다.

어 종

Oncorhynchus nerka
Oncorhynchus kisutch
Oncorhynchus tshawytscha
Oncorhynchus gorbusha
Oncorhynchus keta
Oncorhynchus masou

표 시

Sockeye 혹은 Red salmon
 Coho, Silver 혹은 Medium Red Salmon
 Spring, King 혹은 Chinook Salmon
 Pink Salmon
 Chum 혹은 Keta Salmon
 Cherry Salmon

- 표준형이나 표준포장을 제외하고는 포장의 형태는 (3)조와 (4)조에 따른다.

2. 급속냉동 내장제거 태평양산 연어(QUICK FROZEN GUTTED PACIFIC SALMON) [CODEX STAN 36-1981]

- (1) *Oncorhynchus nerka*, *Oncorhynchus kisutch*, *Oncorhynchus tshawytscha*, *Oncorhynchus gorbusha*, *Oncorhynchus keta*, *Oncorhynchus masou* 등의 어종에 속하는 내장을 제거한 어류여야 하고, 어육의 산화와 탈수를 막기 위해 빙의를 입히거나 막으로 단단히 둘러싸야 한다.
- (2) 기준이 적용되는 범위는 위에 정해진 어종으로, 머리가 있거나 없는것, 그리고 대량 선적되거나, 상자같은 대형포장용 용기에 선적된 어류에 한한다.

- (3) 급속냉동공정은 열안정화후 제품의 중심부의 온도가 $-18^{\circ}\text{C}(0^{\circ}\text{F})$ 가 되지 않거나 될 때까지는 완전한 것으로 간주해서는 안된다.
- (4) 머리를 제거한 경우는 “머리를 제거하고 손질함”, 머리를 제거하지 않은 경우는 “머리를 제거하지 않고 손질함”으로 표시하여야 한다.
- (5) 손상에 대한 허용기준

손 상	별 점
• 몸통손상	2
• 보호막 손상	
표면적의 3~10%가 손상	0.5
표면적의 10%이상이 손상	1
• 동결변색으로 인한 탈수	
표면적의 3~10%가 손상	2
표면적의 10%이상이 손상	3
• 명으로 인한 탈색	1
• 절단, 상처, 그 외 외피파손	2
• 변색된 외피	0.5
• 아가미와 체강의 절단	1
• 창자잔류	3
• 세척미비	2
• 복부 손상 혹은 분리된 복부뼈	3

- (6) 생선당 평균 별점은 (5)조에 따른 총별점을 생선수로 나눈 값으로 한다. 몸통손상, 표면손상, 창자잔류, 세척미비 등에 대한 평균 별점이 2를 넘지 않으면 출하 가능한 것으로 한다.
- (7) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의(특정) 규정이 적용된다.
 - 제품명은 “급속냉동”이란 문구를 첨가하여 태평양산 연어통조림에 대한 규정 (7)조와 동일하게 정하고 “머리없음”, “머리있음” 같은 문구도 적절히 사용한다. “냉동”이라는 문구를 “급속냉동”이라는 문구 대신 사용해도 된다.

3. 새우 혹은 참새우 통조림 (CANNED SHRIMPS OR PRAWNS) [CODEX STAN 37-1981]

- (1) 투명 혹은 반투명 용기에 포장된 유사한 크기의 새우 혹은 참새우 가공육이어야 하고, Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae Palaemonidae류의 종을 어떻게 조합하여도 된다.
- (2) 물, 소금, 레몬주스, 탄수화물 당화제가 들어있어도 되고, 부패방지를 위해 용기 밀봉 전이나 후에 가열처리하여야 한다.
- (3) 종류는 통상형 혹은 보통형, 세척한것 혹은 등쪽의 관을 제거한 것 등이 포함되어야 한다.
- (4) 윗팩(Wet pack)의 경우 액체를 새우 혹은 참새우가 잠길 정도로 충분히 채워야 한다.
(웡 윗)

(5) 크기 분류는 다음과 같다.

물기를 뺀 100g 당 새우 혹은 참새우 수

<u>크기표시</u>	<u>통상형</u>	<u>세척한것</u>
초대형 혹은 점보	12.3마리 미만	13.4마리 미만
대형	12.3~17.7	13.4~19.1
중형	17.7마리 이상	19.1마리 이상
소형	31.8마리 미만	34.6마리 미만
	31.8마리 이상	34.6마리 이상
극소형	60마리 미만	65.3마리 미만
	60마리 이상	65.3마리 이상

제품 크기표시를 할 때, 각각의 용기에 부적절한 오차가 없는 경우, 표시된 크기에 대한 평균 변이가수를 기준으로 10%를 넘지 않아야 한다.

(6) 새우 또는 참새우의 부서짐에 대해 아래의 허용한도가 적용된다.

<u>크기표시</u>	<u>%</u>
초대형 혹은 점보	
대형, 중형	5
소형	10
극소형	15

(7) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물을 함유할 수 있다.

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
착색료	123	116
"	161g	122
"	127	125
"	124	127
"	110	128
"	102	128
Sequestering Agent	385	228
산도조절제	330	79, 224
"	338	85

(8) 평형 pH가 4.6이상인 제품은 생존하는 포자의 생육이 pH이외의 제품특성에 의해 영구적으로 방지되지 않는 한 클로스트리듐 보툴리눔의 모든 포자를 파괴시키기에 충분하도록 가공처리하여야 한다.

(9) 물기를 뺀 새우 또는 참새우제품의 중량이 용기의 물용량의 60%미만이 되지 않도록 용기를 충전시켜야 한다.

(10) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구상에 추가하여 아래의(특정)규정이 적용된다.

- 제품명은 “새우”, “새우류”, 또는 “참새우류”여야 한다.
- 포장의 유형은 내용물이 세척 또는 등쪽의 관을 제거한 유형일 경우에만 명시할 필요가 있다.
- 새우 또는 참새우 통조림에 크기를 표시하는 경우는 (5)조에서 정한대로 표시하여야 한다.

- “부서진 새우”, “부서진 새우류”, 또는 “부서진 참새우류”, 혹은 대안으로 “새우의 조각”, 또는 “새우류의 조각” 또는 “참새우의 조각” 등으로 표시하여야 한다.

4. 대구 및 북대서양산 대구의 급속냉동 필레 (QUICK FROZEN FILLETS OF COD AND HADDOCK) [CODEX STAN 50-1981]

- (1) 아래의 어종으로부터 얻은 것이어야 한다.
대구 : *Gadus morhua* L., *Gadus macrocephalus*
북대서양산대구 : *Melanogrammus aeglefinus*
- (2) 이 기준은 (1)조의 어류 중 더이상의 가공을 거치지 않고 직접 소비하는 급속냉동 필레에 적용된다. 이 기준은 더이상의 가공을 하거나 공업용 목적으로 사용하는 제품에는 적용되지 않는다.
- (3) 여기서 말하는 필레는 등뼈와 평행하게 어체로부터 절단해낸 불규칙한 크기와 모양의 생선조각 혹은 충전이 용이하도록 절단시킨 이러한 필레의 절편이다.
- (4) 급속냉동공정은 열안정화후 제품의 중심부 온도가 $-18^{\circ}\text{C}(0^{\circ}\text{F})$ 가 되지 않거나 될때까지는 완전한 것으로 간주해서는 안된다.
- (5) 필레는 “껍질과 비늘을 제거하지 않음”, “껍질을 제거하지 않고 비늘제거”, “껍질을 제거함”등이 있다.
- (6) 최종제품에는 너무 작은 필레조각이 존재하여서는 안된다. 30g미만의 조각은 “부적절하게 작은”조각으로 분류된다. 허용되는 작은 필레조각의 최대수는 250g미만의 포장에 있어서는 1개, 250g이상의 포장에 있어서는 kg당 4개 까지이다.
- (7) 제3장의 해당 페이지에 나타낸 아래의 식품첨가물을 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
인	341	94, 195
"	340	170, 201
"	339	92, 170, 204
"	451b	136, 169
"	450a	135, 167
"	450c	136, 137, 171, 205
항산화제	301	113

- (8) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의(특정)규정이 적용된다.
 - 제품명은 “대구필레”, 또는 “대구의 필레” 그리고 “북대서양산대구필레” 또는 “북대서양산대구의 필레” 이어야 한다.
 - 제조일자 즉 최종판매를 위해 제품이 최종적으로 포장된 일자를 코드로 혹은 분명히 알아볼 수 있게 표시해도 된다.

5. 급속냉동 바다농어 필레 (QUICK FROZEN FILLETS OF OCEAN PERCH) [CODEX STAN 51-1981]

- (1) 아래의 어종에서 얻은 것이어야 한다.

- *Sebastes marinus*
- *Sebastes mentella*
- *Sebastes viviparus*
- *Sebastes alutus*
- *Scorpaena dactyloptera* Delaroche
- *Helicolenus maculatus*

이 제품에 대한 모든 이외의 척도는 급속냉동대구 및 북대서양산대구필레에 대한 (2)조에서 (7)조까지의 규격과 동일하다. 표시에서 제품명은 “바다농어의 필레” 혹은 “바다농어 필레”로 해야한다. “연어(redfish, rosefish)의 필레”라는 명칭은 이러한 명칭을 통상적으로 사용하는 국가에서는 허용된다.

제품명 이외의 표시에 ; 대한 사항은 급속냉동대구 및 북대서양산대구필레의 (8)조와 동일하다.

급속냉동 바다농어필레와 급속냉동 대구 및 북대서양산대구 필레에 대한 전체 규격에 손상의 허용기준에 대한 부속문서가 포함되어도 된다. 여백이 부족하여 이 요약문에 이들도표를 넣는 것은 불가능하다. 손상에 대한 도표에 의문이 있으면 코덱스규격 5권 28~29, 36~37페이지를 참고하기 바람.

6. 참치(TUNA) 및 줄삼치(BONITO)의 물 또는 기름담금 통조림(CODEX STAN 70-1981)

- (1) 아래와 같은 종류의 어육으로 된 제품으로서 용기중에 물 또는 기름과 함께 충전하고, 조미를 하고, 밀봉 후 부패를 방지하기 위하여 열처리하여야 한다.

<i>Thunnus alalunga</i>	<i>Thunnus albacards</i>
<i>Thunnus atlanticus</i>	<i>Thunnus obesus</i>
<i>Thunnus thynnus maccoyii</i>	<i>Thunnus thynnus orientalis</i>
<i>Thunnus thynnus thynnusa</i>	<i>Thunnus tongoll</i>
<i>Euthynnus affinis</i>	<i>Euthynnus alletteratus</i>
<i>Euthynnus lineatus</i>	<i>Euthynnus pelamis</i> (<i>Katsuwonus pelamis</i>)
<i>Sarda chiliensis</i>	<i>Sarda orinetalis</i>
<i>Sarda sarda</i>	<i>Sarda velox</i>

- (2) 유형은 조리한 것과 조리하지 않은 것으로 나뉜다.
- (3) 포장형태에는 고행, 육괴, 플레이크, 으깬것 등이 속한다.
- (4) 충전물질에는 올리브유, 그외 식물성유, 음용수 등이 속한다.
- (5) 소금, 단백질가수분해물, 양념, 양념오일 또는 양념추출물, 식물성 조미료, 천연향료 및 식초 등이 들어있어도 된다.
- (6) 고행포장형태에 있어서는 통조림화공정 중에 부서져 유리된 플레이크의 비율이 어육중량의 18%를 초과하여서는 안된다.
- (7) 제3장의 해당 페이지에 나타낸 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
인	450a	135, 167

- (8) 평형 pH가 4.6이상인 제품은 생존하는 포자의 생육이 pH이외의 제품특성에 의해 영구적으로 방지되지 않는 한 클로스트리듐 보툴리눔의 모든 포자를 파괴시키기에 충분하도록 가공처리하여야 한다.

- (9) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구 사항에 추가하여 아래의 (특정)규정이 적용된다.
- 제품명은 제품이 판매되는 국가의 법규 및 관습에 따라서 “참치”, “줄삼치” 혹은 “줄삼치-참치”로 표시하여야 한다.
 - “백색”이란 문구는 thunnus alalunga종에 대해서만 사용해야 한다.
 - “연한색”과 “혼합”이란 문구는 제품이 판매되는 국가의 규정에 따라 사용해야 한다.
 - 포장의 형태 및 충전물질을 표지상에 명시하여야 한다.
 - “조리하지 않고 포장한” 유형의 경우는 “조리하지 않고 포장함” 혹은 “생선을 바로 포장함”이라고 표지상에 명시하여야 한다.

7. 게살통조림(CANNED CRAB MEAT) [CODEX STAN 90-1981]

- (1) Decapoda목의 Brachyura 아목 중 식용으로 사용할 수 있는 종류 및 Lithodidae족의 모든 종류로부터 얻은, 껍질을 제거한 다리, 집게발, 몸통 및 어깨의 살로 제조하고, 충전물질을 사용하거나 사용하지 않은 채로 용기에 밀봉포장하고, 부패를 방지하기 위해 열처리한 제품이어야 한다. 게는 가공직전까지 산것이어야 한다.
- (2) 양면포장, 단면포장, 육괴포장(고형 조각 또는 게살의 육괴(50% ♫) 및 플레이크로 이루어진다), 플레이크포장(플레이크(50% ♫)와, 고형 조각 및 육괴로 이루어짐), 럼프포장, 집게살포장, 기타의 표시 등으로 나타내야 한다.
- (3) 음용수나 소금이 들어있어도 된다.
- (4) 제3장의 해당페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
인	450a	135, 167
인산	338	85
산도조절제	330	79, 224
향미증진제	621	147

- (5) 평형 pH가 4.6이상인 제품은 생존하는 포자의 생육이 pH이외의 제품특성에 의해 영구적으로 방지되지 않는 한 클로스트리듬 보툴리눔의 모든 포자를 파괴시키기에 충분하도록 가공처리하여야 한다.
- (6) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 (특정)규정이 적용된다.
- (2)조에 기술한 제품의 형태를 명시하여야 한다.
 - 제품이 “기타의 표시”로 판매될 경우 표지상의 “게살”이란 단어 가까이에 소비자를 오도하거나 혼란시키지 않도록 단어 또는 문구를 추가로 적어야 한다.
 - 제품의 원산지를 명시해야 한다.

8. 급속냉동 가자미필레(QUICK FROZEN FILLETS OF FLAT FISH) [CODEX STAN 91-1981]

- (1) 더 이상 가공하지 않고 직접 소비하는 Pleuronectiformes(Heterosomata)목 식용어류를 급속냉동시킨 필레에 적용된다. 본 규격은 더 이상 가공하거나 다른 산업상 목적에 사용하기 위한 제품에는 적용되지 않는다.

이 규격에 대한 모든 이외의 척도는 급속냉동 대구 및 북대서양산대구 필레에 대한 (2)조에서 (7)조까지의 규격과 동일하다.

표시의 경우 제품명은 제품이 판매되는 국가의 법규 및 관습에 따라서 정해야 한다.

전체규격에는 제품의 손상에 대해 다루는 두가지 부속문서가 포함되어 있다. 이 부속문서는 코덱스규격 5권의 60~61페이지에 있다.

9. 급속냉동 새우 또는 참새우(QUICK FROZEN SHRIMPS OR PRAWNS) [CODEX STAN 92-1981]

- (1) Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae, Palaemonidae 등의 종류에 속하는 새우 또는 참새우를 급속냉동한 것이어야 한다. 이 규격은 급속냉동 새우 또는 참새우와 가공과정중에 증기처리, 반숙, 또는 완숙한 제품, 직접소비하는 제품 등에 적용된다.
- (2) 외관상 확실한 차이가 있는 새우 또는 참새우는 함께 포장하면 안된다.
- (3) 급속냉동공정은 열안정화후 제품의 중심부의 온도가 $-18^{\circ}\text{C}(0^{\circ}\text{F})$ 가 되지 않거나 될 때까지는 완전한 것으로 간주해서는 안된다. 제한된 조건하에 급속냉동시킨 제품을 재충전시킨 다음 급속냉동공정을 재수행하는 것은 허용된다.
- (4) 전체, 머리를 제거한, 껍질을 벗긴(꼬리는 제거하지 않음), 등글게한, 등글게하고 혈관은 제거한, 부채꼴의 꼬리(자른 것 혹은 카틀렛), 서구식, 껍질을 벗긴(꼬리를 제거함), 껍질을 벗기고 혈관을 제거한, 조각(빙의를 입히지 않은 새우 또는 참새우의 수가 kg당 150마리가 넘을 경우 4체질 미만의 새우 또는 참새우는 조각으로 간주한다. 빙의를 입히지 않은 새우 또는 참새우의 수가 kg당 150마리 이하일 경우 5체질 미만의 새우 또는 참새우는 조각으로 간주한다), 기타의 표시 등으로 표시한다.
- (5) 빙의, 조리 또는 동결시 사용하는 물에 소금, 레몬즙, 당류, 조미료, 양념, 향료(식물성 단백질 가수분해물 포함)등이 들어있어도 된다.
- (6) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
산도조절제	330	79, 224
인	451b	136, 169
"	450a	135, 167
항산화제	300	104
착색료	161g	122
"	127	125
"	124	127
보존료	224	177
"	223	181
"	222	181
"	221	183

- (7) "포장식품의 표시에 관한 일반기준"에 명기된 필수요구 사항에 추가하여 아래의(특정) 규정이 적용된다.
 - 제품명은 "새우" 또는 "참새우"여야 한다.
 - (4)조에 나와있는 제품형태는 아래의 문구를 사용하여 제품명과 함께 표시하여야 한다.

표시형태

표지문구

전체
머리를 제거한
껍질을 벗긴
(꼬리는 제거하지 않음)

통째의 새우, 새우류 또는 참새우
머리를 제거한 새우, 새우류 또는 참새우
껍질을 벗긴(꼬리는 제거하지 않음)
새우, 새우류 또는 참새우, “혈관을 제거한”
“꼬리가 달린”, “자른것”, 카틀렛”, “버터플라이”중의 하나로 표시해도 된다

껍질을 벗긴(꼬리를 제거함)

껍질을 벗긴(꼬리도 제거함) 새우 또는 참새우. 경우에 따라서는 “혈관을 제거한”이란 문구를 사용해도 된다.

조각

새우, 새우류 또는 참새우의 껍질을 벗기지 않은 조각

껍질을 벗긴 조각 또는 부서진 새우

새우, 새우류 또는 참새우의 껍질을 벗긴 조각. 경우에 따라서는 “혈관을 제거한”이란 문구를 사용해도 된다.

기타의 표시

표시상의 “새우” 또는 “참새우”란 명칭 가까이 소비자를 혼란시키거나 오도하지 않는 단어 또는 문구를 추가한다.

- 제품의 특성을 표시에 명시해야 한다. : 날것, 반숙 또는 완숙
- 제품이 빙의로 덮혀있을 경우 실중량은 얼음을 제거한 함량으로 표시하여야 한다.
- 빙의를 덮거나, 조리시 혹은 빙의에 사용하는 물에 첨가물을 넣을 경우 이를 표시하여야 한다.

10. 급속냉동 메를루사필레(QUICK FROZEN FILLETS OF HAKE) [CODEX STAN 93-1981]

(1) Merluccius 및 Urophycis종으로부터 얻은 것이어야 한다.

표시에 대해서는 제품명은 법규상으로 정해졌건, 아니건 간에 “메를루사(hake)의 필레”이나 “메를루사(hake)필레”이어야 하고 법규나 관습이 정해져 있는 나라에서는 소비자를 오도하지 않는 다른 이름도 사용할 수 있다.

제품명 이외의 표시에 대한 부분은 급속냉동대구 및 북대서양산대구필레에 대한 기준 (8)조에 나와있는 내용과 동일하다.

이 기준에 대한 이외의 모든 척도는 급속냉동대구 및 북대서양산대구필레에 대한 (2)조에서 (7)조까지와 동일하다.

이 제품에 대한 전체 규격에는 허용할만한 손상에 대해 다루는 부속문서가 포함되어있다. 여백이 부족하여 이 요약문에 이들 도표를 넣는 것은 불가능하다. 손상에 대한 도표는 코텍스규격 5권의 87-91페이지에 있다.

11. 정어리 통조림 및 정어리형 제품(CODEX STAN 94-1981)

(1) 다음의 작은어종으로 만든 제품이어야 한다.

- Sardina pilchardus(Walbaum)
- Sardinops melanosticta, neopilchardus, ocellata, sagax or caerulea
- Sardinella aurita, anchovia, brasiliensis, 혹은 maderensis
- Sardinella fimbriata
- Sardinella serim
- Sardinella longiceps

Sardinella gibbosa
Sardinella mordax
Clupea harengus
Clupea antipodum, bassensis, 혹은 fuegensis
Sprattus sprattus(*Clupea sprattus*)
Hyperlophus vittatus
Nematalosa vlsminghi
Etrumeus microps
Ethmidium maculatus
Engraulis anchoita
Engraulis ringens
Olisthonema oglinum

유사한 관능적 성질을 갖는 동종의 어류 혼합물을 함께 포장하여도 된다.

- (2) 물, 기름 또는 그 외 적절한 충전물질에 포장후 밀봉하고 부패를 막기 위해 열처리해야 한다.
- (3) 조리를 해도 되고 안해도 되며, 훈연해도 되고 안해도 된다. 생선이 통속에 잘 정돈되어 있어야 하고 각 통에 적어도 2마리의 생선이 들어 있어야 한다.
- (4) 충전물질로 정어리액, 소금물 혹은 물, 식용유, 식용유와 정어리액, 소오스 포도주를 첨가하거나 첨가하지 않은 마리네이드 등 중의 하나를 사용해야 한다.
- (5) 소금, 천연전분류, 향료, 향료식물, 식물성 조미료, 식초 및 포도주, 야채와 과일(장식이나 풍미용)등이 들어있어도 된다.
- (6) 머리와 아가미는 완전히 제거하여야 한다. 비늘 및 꼬리는 제거해도 된다. 생선의 내장을 제거해도 된다. 내장을 제거하는 경우 어란, 지라, 신장을 제외한 모든 부분을 완전히 제거해야 한다. 내장을 제거하지 않는 경우에는 소화되지 않은 사료 및 항문의 사료를 완전히 제거하여야 한다.
- (7) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
증점제/젤화제	466	209, 221
"	440	217
가공전분	1422	149
"	1423	150
"	1414	151
"	1401	153
"	1403	155
"	1400	155
"	1411	156
"	1412	156
"	1443	158
"	1442	159
"	1440	160
"	1410	161
"	1404	162
"	1413	163
"	1420	164

증점제/젤화제	406	207
"	407	211
"	412	213
"	410	210
"	400	207
"	404	209
"	402	219
"	401	220
"	415	222
산도조절제	260	77
"	330	79, 224
"	270	83
향료유 및 향료 추출물	-	141
혼연향료	-	144

(8) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의(특정) 규정에 적용된다.

- 제품명은 *Sardina pilchardus(walbaum)*에 속하는 어류인 경우 “정어리”라도 해야 한다.
- “X정어리” : “X”는 국가, 지역 또는 어종의 명칭이거나, 제품이 판매되는 국가의 법규나 관습에 따른 어류의 통상적인 명칭으로서 소비자를 오도하지 않는 것이어야 한다.
- 사용한 충전물질의 명칭을 제품명의 일부로 하여야 한다.
- 혼연하거나 혼연향료로 처리할 경우 표지에서 제품명 가까운 곳에 이를 표시하여야 한다.
- 기름을 함유하는 제품에 있어 산출한 액이 12%를 초과하는 경우 제품은 “기름을 첨가하여 정어리액으로 가공한 X(X는 식품명)”로 해야 한다.
- 생선의 건조 중량이나 통 중의 생선수의 범위를 명시해도 된다.

12. 급속냉동 바다가재(QUICK FROZEN LOBSTERS) [CODEX STAN 95-1981]

- (1) Nephropidae족의 *Homarus*종으로부터 혹은 Palinuridae 및 Scyllaridae족으로부터 얻은 급속냉동대하(Lobster, Rock Lobster, Spiny Lobster, Slipper Lobster 등)여야 한다. 이 기준은 급속냉동한 생 혹은 조리제품으로 그 꼬리와 어육을 바로 먹을 수 있는 제품에 적용한다.
- (2) 다른 종류, 제품의 대하(lobster, rock lobster, spiny lobster, slipper lobster 등)를 함께 포장하면 안된다.
- (3) 급속냉동공정은 열안정화후 제품의 중심부의 온도가 $-18^{\circ}\text{C}(0^{\circ}\text{F})$ 가 되지 않거나 될 때까지는 완전한 것으로 간주해서는 안된다.
- (4) 제품은 다음과 같은 형태 중 하나로 표시해야 한다. : 전체, 전체(머리를 제거하지 않고 가름), 꼬리(껍질이 있는), 꼬리육(껍질이 없는), 어육, 기타의 표시
- (5) 빙의, 조리 또는 동결에 이용되는 물에 소금, 레몬즙, 향료 및 향료식물이 들어있어도 된다.
- (6) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
인	341	94, 195
"	450c	136, 137, 171, 205
"	451b	136, 169
보존료	228	176
"	224	177
"	225	179
"	222	181
"	223	181
항산화제	301	113
"	303	175

- (7) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구 사항에 추가하여 아래의(특정) 규정이 적용된다.
- 제품명은 Homarus종에서 유래한 경우 Lobster로, Palinuridae종에서 유래한 경우 Rock Lobster, Spiny Lobster, Crawfish 등으로, Scyllaridae종에서 유래한 경우는 Slipper Lobster, Bay Lobster, Sand Lobster 등으로 표시한다.
 - 형태표시는 (4)조와 같이 해야 한다.
 - 제품 총량은 빙의를 제거한 무게로 표시한다.

13. 고등어 및 전갱이 통조림(CANNED MACKEREL AND JACK MACKEREL) [CODEX STAN 119-1981]

- (1) 다음과 같은 족 및 종의 어류로 만들어야 한다.

<u>고등어</u>	<u>전갱이</u>
Scombridae	Carangidae
Scomber	Trachurus
Rastrelliger	Decapterus

- (2) 고등어 및 전갱이가 통조림의 실중량의 50%미만인 제품에는 적용되지 않는다.
- (3) 여러 어종을 혼합하는 것은 안되나, 유사한 관능적 특성을 갖는 동종의 어류를 혼합하여 포장하는 것은 가능하다.
- (4) 물, 기름 또는 적절한 기타의 충전물질을 채워 밀봉후 부패방지를 위해 열처리하여야 한다.
- (5) 조리, 혼연, 튀김 여부에 관계없이 다듬은 생선, 팻, 고휘포장, 커틀렛, 미들, 청크, 조각, 플레이트, 분쇄하거나 으개거나 또는 저민형태, 기타형태 중의 하나로 표시하여야 한다.
- (6) 충전물질로 고등어액, 소금물 또는 물, 식용유와 고등어액, 식용유, 소오스, 포도주를 첨가하거나 첨가하지 않은 마리네이드, 고기젤리 중의 하나를 사용하여야 한다.
- (7) 소금, 천연전분류, 향료, 향료식물, 식물성 조미료, 식초 및 포도주, 단지 장식 및 풍미증진 목적으로만 첨가하는 야채, 과일 그 외 식품 등의 성분이 추가로 들어있어도 된다.

(8) 물기를 빼낸 후의 중량(액체 충전) 또는 세척하고 물기를 빼낸 후의 생선의 중량(소오스 충전)은 충전시 캔의 물용량의 다음의 %(%) 이하가 되면 안된다.

- 식용유 70%
- 고등어액, 소금물 또는 물, 마리네이드, 고기젤리 60%
- 소오스, 그외 첨가한 충전물질 50%

(9) 아가미를 포함하여 머리를 완전히 제거하여야 한다. 작은 생선일 경우를 제외하고 꼬리를 제거하여야 한다. 내장(신장, 지라, 어란 등은 제외), 가슴지느러미, 전갱이의 큰 비늘은 가능한 정도까지 제거하여야 한다. 손상된 어육은 절단해내야 한다.

(10) 제3장의 해당 페이지에 나타낸 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
중점제/젤화제	466	209, 221
"	440	217
"	407	211
"	412	213
"	410	210
"	413	222
"	406	207
"	404	209
"	402	219
"	401	220
"	415	222
가공전분	1422	149
"	1423	150
"	1414	151
"	1401	153
"	1403	155
"	1400	155
"	1411	156
"	1412	156
"	1443	158
"	1442	158
"	1440	160
"	1410	161
"	1404	162
"	1413	163
"	1420	164
산도조절제	260	77
"	330	79, 224
"	270	83
향료유 및 추출물	-	145
혼연향료	-	144

(11) "포장식품의 표시에 관한 일반기준"에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의(특정) 규정이 적용된다.

- 제품명은 고등어 또는 전갱이로 한다.
 - 충전물질명을 제품명의 일부로 해야 한다.
 - 혼연하거나 혼연향료처리하였을 경우 또는 튀겼을 경우 표시상 제품의 명칭에 가까운 곳에 이를 표시하여야 한다.
 - 기름이 들어있는 제품에 있어서 침출액이 기름충전포장에 있어서는 8%, 고등어액과 기름에 충전된 포장에 있어서는 12%를 초과하는 경우, 제품은 “유지와 고등어액에 충전된 X” 또는 “유지와 고등어액으로 가공한 X”(여기서 X는 식품의 명칭이다)로 하여야 한다.
 - 제품이 다듬은 생선 형태인 경우를 제외하고는 (5)조에 규정된 처리방법을 표시상에 명시하여야 한다. 충전물질도 (4)조에 규정된 바에 따라 명시하여야 한다.
- (12) 고등어 및 전갱이 통조림에 대한 손상표는 국제식품규격 5권의 131~134페이지에 나와 있는 이 제품에 대한 전체규격에 있다.

14. 급속냉동한 생선필레의 블록, 저민어육 및 생선필레와 저민어육의 혼합물

- (1) 여기서 말하는 필레는 뼈대에 평행하게 잘라낸 크기와 모양이 불규칙한 생선 조각이거나 이러한 필레의 조각이다.
- (2) 저민어육은 뼈나 껍질을 분리하여 이러한 부위를 지니지 않는 골격근육의 조각으로 된 것을 말한다.
- (3) 급속냉동블록은 생선필레, 이런 필레의 조각, 저민어육, 이들의 혼합물 등을 사각형이나 그 외 규칙적인 모양의 덩어리로 만든 것으로 한가지 어종으로만 만들거나 유사한 물성특징을 지니는 어종의 혼합물로 만든다.
- (4) 냉동과정은 최대결빙온도범위에 빠르게 도달하는 등의 기능을 지니는 적절한 기기로 행해야 한다. 급속냉동공정은 열안정화후 제품 중심부의 온도가 $-18^{\circ}\text{C}(0^{\circ}\text{F})$ 가 되기 전까지는 완전한 것으로 간주해서는 안된다. 냉동공정 후 제품이 운반, 저장, 분배되는 동안과 최종 판매시기까지 포함해서 제품의 질을 이와 같은 상태로 유지하여야 한다. 반쯤 냉동된 제품을 공인된 방법에 따라 제한된 조건에서 재가공한 후 급속냉동공정을 재시행하는 것은 가능하다.
- (5) 제품은 아래와 같이 표시하여야 한다.
 - 필레
 - 껍질이 있고, 비늘 벗기지않은, 핀본이 있거나 없음
 - 껍질이 있고, 비늘 벗긴, 핀본이 있거나 없음
 - 껍질이 없고, 핀본이 있거나 없음
 - 필레(껍질이 없고, 핀본이 없는 것)와 저민어육
 - 저민어육
 - 그 외 이 기준의 요구사항에 맞게 적절한 표지를 한 표시
- (6) 염화나트륨의 총량이 1%를 넘지 않는 범위에서 식염을 첨가하여도 된다.
- (7) 코덱스규격 5권에 나와 있는 손상별점수를 넘지 않아야 한다.
- (8) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
수분유지제	339	92, 170, 204
"	340	170, 201
"	450	135, 197
"	451	136, 169
"	401	220
항산화제	300	104
"	301	28
"	303	175
"	304	107
"	330	79, 224
"	331	331
"	332	87, 93, 200, 205
점증제	407	211
"	410	210
"	412	213
"	415	222
"	440	217
"	461	216
"	466	209, 221

- (9) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구 사항에 추가하여 아래의(특정) 규정이 적용된다.
- 제품명은 제품을 판매하는 지역의 법, 관습, 실례 등에 따라 “x y 블록”으로 하여야 한다. 이 때 “y”는 어종의 일반명이고 “x”는 블록의 형태를 나타내야 한다.
 - 필레로만 된 블록은 (5)조에 따라 표시하여도 된다.
 - 저민것의 비율은 그 범위를 총량에 대한 퍼센트로 표시하여야 한다(25%이하, 25~35% 등). 저민것이 90%이상인 블록은 저민블록으로 칭한다.

15. 급속냉동한 생선스틱(생선핑거)과 생선조각-빵가루나 반죽 묻힌것

- (1) 급속냉동한 생선스틱(생선핑거)과 생선조각 : 급속냉동한 어육블록을 자르거나 어육으로 만든 제품으로 빵가루나 반죽을 씌워 만든것과 하나씩 혹은 여러개들이로 되어 있는것. 그리고 생것이거나 약간 조리하거나 하여 더 이상의 가공 없이 먹을 수 있도록 한 제품이다(이 기준은 빵가루나 반죽을 씌운 천연생선 필레에는 적용이 안된다).
- 생선스틱(생선핑거)의 무게는 껍질을 포함 20그램이상, 50그램미만이고, 길이가 폭의 3배를 넘지 않는 모양의 제품이다. 각 스틱은 두께가 10mm이상이어야 한다.
 - 생선조각은 생선스틱(생선핑거)을 제외하고 껍질을 씌운 것을 포함한 제품으로 어떤 모양이나 크기여도 된다.
- (2) 코텍스규격의 급속냉동생선필레의 블록, 저민어육, 생선필레와 저민어육의 혼합물에 나와있는 것처럼 급속냉동하여야 한다.
- (3) 이하와 같이 표시해도 된다.
- 빵가루 묻힌 생선스틱(핑거) 생것
 - 빵가루 묻힌 생선 조각 생것

- 빵가루 묻혀 약간 익힌 생선스틱(핑거)
 - 빵가루 묻혀 약간 익힌 생선 조각
 - 반죽 묻혀 약간 익힌 생선스틱(핑거)
 - 반죽 묻혀 약간 익힌 생선 조각
- (4) 사람이 소비할 수 있게 신선하게 판매하는 것(생것을 급속냉동한 형태여도 된다)처럼 그 품질이 식용가능한 어종의 생선필레나 저민어육 혹은 이들의 혼합물로 만들어야 한다. 껍질은 적당한 재료로 만들어야 하고 조리할 경우는 식용 가능한 유지로 해야 한다.
- (5) 표지에 나오는 총량에 생선속이 50%이상 들어있어야 한다.
- (6) 코텍스규격 5권에 나와 있는 손상벌점수를 넘지 않아야 한다.
- (7) 제품 중 생선부분에 아래의 식품첨가물이 들어있어도 된다.
- 생선필레와 저민생선의 경우

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
수분유지제	339	92, 170, 204
"	340	170, 204
"	450	135, 196
"	451	136, 169
"	401	220
항산화제	300	104
"	301	113
"	303	175
"	304	107

- 이에 더하여 저민생선의 경우

항산화제	330	79
"	331	90
"	332	87
점증제	407	211
"	410	210
"	412	213
"	415	222
"	440	217
"	461	216
"	466	209, 221

- (8) 제품 중 빵가루나 반죽에 아래의 식품첨가물이 들어있어도 된다.

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
팽창제	341	135, 195
"	450	135, 196
"	501	87, 199, 200
"	503	189
"	541	136

향미증진제	621	147
"	622	147
산도조절제	270	83
"	330	79, 224
"	331	90, 93, 202, 206, 224
"	332	87, 93, 200, 205
착색료	150a	124
"	160a	120
"	160b	116
"	160c	
"	160e	119
점증제	401	220
"	407	211
"	410	210
"	412	213
"	415	222
"	440	217
"	461	216
"	463	216
"	464	
"	465	217
"	466	209, 221
유화제	322	130
"	471	132
가공전분	1401	153
"	1402	154
"	1403	155
"	1410	161
"	1412	156
"	1413	163
"	1414	151
"	1420	164
"	1440	160
"	1442	159, 160

(9) “포장식품의 표시에 관한 일반규정”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의(특정) 규정이 적용된다.

- 제품명은 “빵가루 묻힌 생선스틱(핑거)”, “빵가루 묻힌 생선 조각”, “반죽 묻힌 생선 스틱(핑거)”, “반죽 묻힌 생선 조각” 등으로 하거나, 이 제품이 판매되는 국가의 법규나 관습에 따라 다른 특정 이름으로 해도 된다.
- 어종이나 어종 혼합물에 대한 사항이 들어있어도 된다.
- 팩에 모양이 불규칙한 제품이 들어있을 경우 이를 표지상에 분명히 밝혀야 한다.
- 표지에 제품이 저민어육, 생선필레 혹은 이들의 혼합물 등으로 되어있다는 것을 밝

해도 된다.

- 제품은 편본을 제거하지 않은 생것으로 만들 경우 표지상의 제품명 가까이에 이를 밝혀야 한다.

16. 대구과 어류(KLIPPFISH)의 건조염장품

- (1) 대구과에 속하는 어종을 혈액과 창자를 제거하고 머리를 잘라낸 후 자르거나 필레로 하여서 씻고, 소금뿌린 후 말린 제품이다. 건조 전에 생선의 모든 부위가 소금/물평형 상태에 도달해야 한다.
- (2) 말려서 염장(kench curing) 혹은 젖은 채로 염장(pickling)하여야 하고, 건조는 자연적인 방법이나 인공적인 방법으로 하여야 한다.
- (3) 까만 막(창자벽)이 있거나 없거나, 비늘을 벗기거나 말거나, 내부의 뼈대의 2/3가량을 제거하고 잘라내거나 뼈대 전체를 그대로 두고 자르거나, 그 외에 기준과는 다르나 요구사항에는 부합하는 형태 등으로 표시하여야 한다. 개개의 용기에는 한가지 어종으로 만든 한가지 형태의 제품만이 들어있어야 한다.
- (4) 염장을 위해 사용하는 소금은 깨끗하고, 이외의 성분이나 결정이 들어있으면 안되고, 먼지, 유지, 오수, 그 외 외부 요구사항 등에 오염된 흔적이 없어야 하고, 생선의 염장 방법집에 나와있는 요구사항에 맞아야 한다.
- (5) 국제식품규격 5권에 나와 있는 손상별점수를 넘지 않아야 한다.
- (6) 제3장의 해당 페이지에 나타낸 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물	INS 번호	페이지
보존료	200	185
"	201	184
"	202	178
"	203	173

- (7) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의(특정) 규정이 적용된다.
 - 제품명은 “건조염장생선”, “klippfish” 혹은 이 제품이 판매되는 국가의 법규나 관습에 따라 다른 이름으로 해도 된다.
 - 제품의 원료가 되는 어종의 명칭은 제품명과 함께 표시해야 한다.
 - 제품의 형태는 제품이 “자른 생선(뼈대 제거)”인 경우만 제외하고 표시하여야 한다.

17. 식품위생, 식품안전성 및 Codex 상품기준

이 요약문은 다른 장에서도 언급한 바 있듯이 이 문서의 규정에는 식품위생과 식품안전성을 다루는 특별규정이 포함되어 있지 않다. 이는 간결함에 주안점을 두어 단순하게 만들었기 때문에 식품위생과 식품안전성이 모든 식품의 어획, 준비, 가공, 분배, 저장 등의 단계에 있어서 가장 중요한 점이 아니라는 어떠한 표시로도 생각되어서는 안된다. 통조림 혹은 저장용으로 만든 어류제품의 경우는 제품의 산도가 낮으며 이 때문에 제대로 가공, 손질하지 않을 경우 맹독성 병원성미생물에 오염될 수 있기 때문에 위생, 적정제조기술(GMP)등이 특

히 중요하다.

이 장에서 언급된 모든 제품은 식품위생에 대한 일반원칙에 따라 제조하여야 한다. 이에 덧붙여 어류통조림에 대한 권장국제기술집, 냉동생선에 대한 권장기술집, 새우나 참새우에 대한 권장국제기술집, 저염통조림식품에 대한 위생기술집 등이 특정 제품에 적용된다.

모든 제품은 적절한 시료채취 혹은 분석방법에 따라 검사하였을 때 정상적인 저장조건에서 미생물의 성장을 유도하지 않아야 하고 미생물로부터 유래한 어떠한 물질도 건강에 해를 줄 수도 있는 양이 들어 있으면 안된다.

평형 pH가 4.6이상인 통조림이나 이와 유사한 제품들에 대해, pH를 제외한 제품특징에 의해 클로스트리디움 보툴리눔의 생존포자의 성장이 완전히 방지되지 않는 한, 모든 포자를 파괴할 만한 가공처리를 하여야 한다.

냉동제품의 경우 급속냉동과정은 열안정화후 제품 중심부의 온도가 $-18^{\circ}\text{C}(0^{\circ}\text{F})$ 가 되지 않거나 되기 전까지는 완전한 것으로 간주해서는 안된다. 냉동과정 후에도 제품이 운반, 저장, 분배된 후 최종 판매시기까지를 포함하는 기간 동안의 품질을 유지할 수 있도록 이러한 상태를 유지해야 한다.

[다음호에 계속]