

Codex 범세계 식품기준 (1)

Codex Worldwide Food Standards

1. 토마토 통조림(CANNED TOMATOES)[CODEX STAN 13-1981]

- (1) “토마토 통조림”은 *Lycopersicum esculentum* P. Mill 과일의 특성을 지닌 잘 익은 토마토를 깨끗이 씻어서 만든다. 제품은 열처리를 해야 하고, 토마토는 줄기와 꼭지가 제거되어야 하며 조직 및 외형에 대해 중요하지 않은 내부의 속을 제외하고는 속이 되어야 한다.
- (2)
 - 제품은 다음과 같은 충전물로 채워질 수 있다.: 주스, 잔류물, 푸레 또는 펄프, 페이스트
 - 제품은 향신료, 향신유 조미료(seasoning), 전분, 야채제품[양파, 후추, 셀러리, 바실(basil)외과 같은 성분으로서 전체 제품의 10%를 초과해서는 안됨], 소금을 함유할 수 있다. 또한 산미료를 사용시는 설탕, 포도당 그리고 건조된 포도당시럽을 함유할 수 있다.

(3) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
산미료	260	77
"	330	79, 224
"	270	83
"	296	84
"	334	92
고형제	509	190
"	516	195
"	333	78, 193
"	341	94, 195
"	327	78, 195
"	578	194

- (4) 제품의 최소고형량(draind weight)은 밀봉된 용기에 가득 채울 수 있는 20°C 증류수 무게의 50%이상이어야 한다.

본고는 한국식품공업협회에서 발간한 「Codex 국제식품규격 요약서(1994. 12 발행)」의 내용으로 10회에 걸쳐서 연재합니다.

일반기준, 기타의 적용규정, Codex 지역기준등 기타 자세한 내용은 협회에서 열람할 수 있습니다.

- (5) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.
- 껍질이 제거되지 않은 경우 “껍질채”라는 용어
 - 충전물은 일반명칭 “토마토”와 매우 가깝게 사용한다 : 토마토피레, 토마토피프, 토마토펀드
 - 유형 : “각질한 것(diced)”, “얇게 썬것(sliced)” 또는 “썰기형(wedges)”
 - 형태 : “퐁미처리된”, “조미된” 또는 “스튜우된”
 - 유형 : “완전한”은 제품에서 완전한 것 또는 거의 완전한 것이 물기를 제거한 토마토의 80%이상인 경우이어야 한다.

2. 복숭아 통조림(CANNED PEACHES){CODEX STAN 14 – 1981}

- (1) “복숭아 통조림”은 넥타린(Nectarine)종을 제외한 *Prunns Persica L.* 과일의 특성을 지닌 상업적 통조림용 종자로 껍질을 벗기고, 줄기를 제거하고, 신선한 또는 동결 또는 사전 통조림처리한 잘 익은 복숭아를 이용하여 열처리한 제품이다.
- (2) 본제품은 ;
- 적절한 조미 또는 퐁미제, 영양적 감미료, 충전액을 필요에 따라 충전할 수 있다.
 - 충전물을 사용할 경우 이러한 충전물은 물(단일 충전물로써), 과일즙(단일 충전물로써), 물과 과일즙, 혼합과일즙으로 구성될 수 있다.
 - 앞에서 언급한 충전물에 설탕, 전화당시럽, 포도당, 건조포도당시럽, 포도당시럽을 첨가할 수 있다.
 - 제품에는 영양적 감미료, 향신료, 식초, 복숭아, 핵, 복숭아씨를 함유할 수 있다.
- (3) 복숭아즙 또는 다른 과일 즙에 당류를 첨가시 충전액은 14°Brix이상이어야 하고 다음과 같이 분류하여야 한다.
- 약간 달게한 (과일명)즙 - 14°Brix이상
 - 매우 달게한 (과일명)즙 - 18°Brix이상
- (4) 당류를 물 또는 물/복숭아즙 혼합액 또는 물/과일즙 혼합액에 첨가시 충전액은 다음과 같이 분류하여야 한다.
- 묽은 시럽 : 14°Brix이상
 - 진한 시럽 : 18°Brix이상
- (5) 국내법에 위배되지 않은 경우, 다음 선택적 충전액을 사용할 수 있다.
- 약간 달게 한 물, 약간 달게된 물과 매우 묽은 시럽-10°Brix이상 14°Brix미만
 - 매우 진한 시럽-22°Brix이상
- (6) 일반 결함은 다음의 양보다 커서는 안된다.

결 함	충전액	고형충전물
흙과마모	30%	500g당 3단위
부수어진 것 (전체, 2등분, 4등분)	5%	(해당없음)
과피(평균)	kg당 15cm이하의 결집부위	kg당 30cm이하의 결집부위
핵 또는 핵물질	5kg당 1개 핵 또는 그에 해당 하는 것	5kg당 1개 핵 또는 그에 해당 하는 것

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

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
• 천연과일 에센스	-	144
• 다른 천연 풍미제와 천연확인 풍미물질	-	142
• 항산화제	300	104

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

- “X첨가”와 같은 제품을 특징짓는 어떤 조미를 명시
- 종류명시: “씨를 제거한 것” 또는 “씨를 제거하지 않은 것”
- 색상종류: 제품명에 매우 가까운 곳에 “황(도)”, “백”, “적” 또는 “녹”
- 유형명시: 소비자가 쉽게 식별할 수 있는 방식으로 충전(포장)종류와 “완전한 형태”, “반절”, “1/4절”, “저민형”, “각절형(주사위모양)”, “부정형”.
- 충전물의 명시를 제품명에 매우 가깝게 또는 “복숭아”명의 일부로써 다음과 같은 방식으로 한다.
 - “물안에” 또는 “물로 충전”
 - “복숭아쥬스안에” 또는 “(과일명)쥬스안에”
 - “(과일명)쥬스안에” 또는 “과일쥬스안에” 또는 “혼합과일쥬스안에”
- 충전물에 당류를 적절하게 첨가시, 다음의 문장중 하나를 명시한다.
 - 약간 달게한 (과일명) 쥬스 또는
 - 매우 달게한 (과일명) 쥬스 또는
 - 약간 달게한 과일쥬스 또는
 - 매우 달게한 혼합과일쥬스.
 - 묽은 시럽 또는 진한 시럽 또는
 - 약간 달게한 물, 또는 약간 달게된 물 또는
 - 매우 묽은 시럽 또는 매우 진한 시럽
- 충전물이 복숭아쥬스 또는 다른 쥬스의 부피가 50%이상인 경우 이러한 쥬스가 충전물에서 우세함을 나타내는 “복숭아쥬스와 물” 또는 “(과일명)쥬스와 물”과 같이 충전물을 나타내야 한다.
- 아스코르빈산의 색택을 보존키 위하여 첨가한 경우 아스코르빈산을 성분목록에 명시하여야 한다.

3. 자몽 통조림(CANNED GRAPEFRUIT) [CODEX STAN 15-1981]

- (1) 자몽 통조림은 *Citrus paradisi* Macfayden 과일의 특성을 지닌 온전하고 잘 익은 자몽으로 제조한 열처리 제품이어야 한다.
- (2)
 - 제품에 적절한 조미 또는 풍미제, 영양적 감미료, 충전액을 필요에 따라 충전할 수 있다.
 - 충전물을 사용할 경우 이러한 충전물은 물 또는 물/쥬스(쥬스50%이하)혼합물로 구성할 수 있으며, 쥬스는 자몽쥬스가 단독 액체이고 물이 첨가되어서는 안된다. 쥬스와 물은 자몽쥬스와 물이 50%쥬스 이상을 갖는 충전물과 혼합되어야 한다.
 - 시럽은 물과 설탕, 전화당, 포도당, 포도당시럽 또는 건조포도당시럽이 혼합되어야 한다.

- (3) 시럽은 아래 규정과 같이 컷-아웃(cut-out) 농도에 근거하여 분류하여야 한다.
- 약간 달게한 시럽 - 12°Brix 이상
 - 묽은 시럽 - 16°Brix 이상
 - 진한 시럽 - 18°Brix 이상

- (4) 일반 결함은 아래 규정과 보다 많은 양이 나타나서는 안된다.
- 껍질로 덮힌 전체표면이 총량의 500g당 20cm를 초과해서는 안된다.
 - 발아된 씨는 총량의 500g당 4개를 넘어서는 안된다.

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

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
고형제	509	190
"	327	78, 195
천연풍미제와 천연확인풍미물질	-	141
산미료	330	79, 224

- (6) 제품의 고형량은 완전히 빈 밀봉용기에 채운 20°C 증류수 무게의 50% 이상이 되어야 한다.
- (7) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.
- 자몽이 핑크품종인 경우 제품명은 선택종류 “핑크”를 포함하여야 한다.
 - 다음을 제품명의 매우가까운 곳이나 제품명의 일부로 사용하여야 한다.
 - 유형: “부분(sections)”, “조각(또는 쪽, segment)”, “부서진 부분”, 또는 “부서진 조각”
 - 충전물: “물”, “주스”, “주스와 물”, “약간 달게한 시럽”, “묽은 시럽” 또는 “진한 시럽”.

4. 그린빈 통조림 및 왁스빈 통조림(CANNED GREEN BEANS AND CANNED WAX BEANS) [CODEX STAN 16-1981]

- (1) 그린빈 통조림과 왁스빈 통조림은 덩굴(꼬투리)과 줄기를 제거한 *Phaseolus vulgaris* L. 와 *Phaseolus coccineus* L.의 특성을 지닌 신선한 그린빈 또는 왁스빈 식물의 다즙조직의 꼬투리(각지)로 제조한 열처리 제품이어야 한다.
- (2) • 제품에 적절한 조미, 영양적 감미료, 물 또는 다른 적합한 충전액을 채울 수 있다.
 • 제품은 소금, 설탕, 전화당, 포도당, 포도당시럽, 건조포도당시럽, 버터(첨가시 최종 제품의 3% 이상 양이어야 한다), 나도고수씨(dill seed), 나도고수 향료 또는 유사한 조미료와 식초, 녹색 또는 붉은 후추조각이나 두 후추 혼합물조각 또는 제품의 총 15%가 넘지 않는 토마토, 전분(천연 버터 첨가시의 경우에만 물리적 또는 효소적 변성된 것)
- (3) 콩은 섬유질이 많아서는 안되며, 질긴 섬유질은 단위당 5% 이하이어야 한다.
 질긴 섬유질은 코덱스 시험방법에 따라 행했을 때 250g을 5초 이상을 지탱할 수 있는 것을 말한다.
- (4) 일반 결함은 다음의 허용치를 초과해서는 안된다.
- 외부 식물질 : 제품 340g당 3조각이하

- 그밖의 모든결합 : 340g당 줄기가 있는 것이 8개이하, 손상된 콩이 10%이하이어야 하고 이중 병충해에 의한 현격한 손상을 입은 것의 양이 반이하이어야 한다.

(5) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
향미증진제	621	147
점증제/겔화제	414	215
"	407	211
"	412	213
점증제/겔화제	403	208
"	404	209
"	402	219
"	405	220
"	401	220
변성전분	1401	153
"	1403	155
"	1412	156
"	1413	163
"	1410	161
"	1420	164
"	1440	160
"	1422	149
"	1411	156
"	1404	162
착색료	102	128

(6) 제품의 고휘량은 완전히 빈 밀봉용기에 채운 20°C 증류수 무게의 55%이상이어야 한다. 단, “완전한” 또는 “세로로 자른” 형태는 50%이상이어야 한다.

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

- 제품명(그린 빈 또는 왁스 빈)은 “X첨가”와 같이 제품을 특징짓는 조미료를 명시하여야 한다.
- 다음 사항을 소비자가 쉽게 식별할 수 있는 방법으로 표지에 기재하여야 한다.
 - 유형: “완전형”, “채친형(shoestring)”, “세로로 자른형”, “절단형”, “짧게 자른형”, “프랑스형”, “대각선으로 자른형”
- 제품명은 품종형태인 “둥근형” 또는 “납작형”을 포함할 수 있다.
- 크기를 나타내는 용어가 사용된다면, 콩각지의 최대단면부를 나타내는 정확한 그림 또는 mm로 최대지름을 나타내야 한다.

5. 사과소스 통조림(CANNED APPLESAUCE) [CODEX STAN 17-1981]

- (1) 사과소스 통조림은 *Malus domestica* Borkhausen 과일의 특성을 지닌 사과를 깨끗한, 세척한 또는 잘게부순, 으깬 것으로 제조한 열처리제품이어야 한다.
- (2)
 - 제품에 적합한 영양적 감미료 또는 조미성분 그리고 적절한 농도를 유지키에 필요한 물의 첨가를 필요에 따라 채울 수 있다.
 - 제품은 소금, 설탕, 전화당, 포도당, 포도당시럽, 건조포도당시럽, 향신료를 함유할 수 있다.
- (3) 제품은 영양적 감미료로 달게할 경우 총 가용성고형분 16.5%이하이어야 하고, 가당되지 않은 경우는 총가용성고형분이 7%이하이어야 한다.

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

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
산미료	330	79, 224
"	296	84
항산화제(iso-ascorbic acid)	-	104
"	300	104
천연풍미제와 천연확인풍미물질	-	141
착색료	127	125
"	123	116
"	-	118
"	102	128
"	110	128
"	132	127
"	133	122

- (5) 제품은 용기의 물 수용량의 90%이상을 차지해야 한다. 물 수용량은 완전히 빈 밀봉 용기를 20°C 증류수로 채운 부피를 말한다.
- (6) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.
 - 제품명은 “사과소스”를 의미하여야 하고, 만약 가당되지 않은 제품인 경우는 “무가당 사과소스” 그리고 제품을 특징짓는 조미료나 풍미제를 명시할 수 있다.
 - 만약 착색료를 첨가한 경우는 소비자가 손쉽게 알아볼 수 있는 방식으로 표지에 언급되어야 한다.

6. 스위트콘 통조림(CANNED SWEET CORN) [CODEX STAN 18-1981]

- (1) 스위트콘 통조림은 *Zea mays* L.의 특성을 갖는 단옥수수의 깨끗하고 완전한 낱알로 제조한 열처리 제품이어야 하고, 적절한 충전액(옥수수낱알의 크림성분이 될 수 있음) 또는 영양적 감미료, 조미성분 그리고 기타 성분으로 채워져야 한다.
- (2) 제품은 버터(만약 첨가시 최종제품의 3% 이상이 되어야 한다); 소금; 설탕; 전화당; 녹색 또는 적색 후추조각들 또는 이들 후추를 합친 것 또는 다른 야채류(이들 총량이 제품의 15%를 초과해서는 안된다); 크림형태의 옥수수와 완전한 옥수수낱알에(버터 사용시에 만) 사용하는 전분(천연, 물리적 또는 효소적으로 변성된)을 함유

할 수 있다.

(3) 어떤 일반 결함은 다음 한계치보다 더 큰 양으로 나타나서는 안된다.

	완전한 낱알 또는 완전한 곡물 또는 절단낱알 옥수수	크림형 옥수수
옥수수속대조각	물뻘 무게 400g당 1cm ³	총량 600g당 1cm ³
껍질 조각	7cm ³	7cm ³
흠있는 낱알	손상되거나 심하게 손상된 낱알 또는 조각 7개	손상되거나 심하게 손상된 낱알 또는 조각 10개
	단, 심하게 손상된 것은 5개 이하이어야 한다.	단, 심하게 손상된 것은 5개 이하이어야 한다.
옥수수 수염	물 뻘 28g당 180mm	물 뻘 28g당 150mm

(4) “진공충전” 옥수수제품을 제외한 제품(충전물 포함)은 용기의 물 수용량의 90% 이상을 차지해야 한다. 물 수용량은 완전히 빈 밀봉용기를 20℃ 증류수를 채운 부피를 말한다.

(5) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
산미료	330	79, 224
풍미증진제	621	147
점증제/젤화제	414	215
"	407	211
"	412	213
"	403	208
"	404	209
"	402	219
"	405	220
"	401	220
변성전분	1401	153
"	1403	155
"	1412	156
"	1413	163
"	1410	161
"	1420	164
"	1440	160
"	1422	149
"	1411	156
"	1404	162

(6) 포장식품의 표시에 관한 일반기준에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정규정이 적용된다.

- “옥수수”, “단옥수수” 또는 “설탕옥수수”명기

- 제품을 특징짓는 조미료의 명시
- 소비자가 쉽게 구별할 수 있는 방식으로 표지에 다음 정보가 언급되어야 한다.
- 종류: “완전한 낱알”, “완전한 곡물”, “절단낱알” 또는 “크림형”
 - 종류가 완전한 낱알인 경우, 충전유형은 “소금액(brine)에”, “액체충전”, “진공충전” 또는 “충전된 진공”

7. 식용버섯 및 버섯제품에 관한 일반기준(GENERAL STANDARD FOR EDIBLE FUNGI AND FUNGUS PRODUCTS)(CODEX STAN 38—1981)

- (1) 이 규격은 *Agaricus*종의 재배버섯 통조림을 제외한 모든 식용버섯(가공유무에 무관함)에 적용하는 일반 조항을 포함한다.
- (2) 버섯제품은 건조식용버섯(동결건조버섯, 분쇄버섯, 분말버섯), 버섯피클, 절인버섯, 발효버섯, 식물식용유담근버섯, 급속동결버섯, 살균버섯, 버섯추출물, 버섯농축물, 건조버섯농축물을 말한다.
- (3) 비식용 또는 독버섯은 식용버섯과 매우 유사하게 존재한다. 버섯채취시 식용버섯만을 고르도록 주의하여야 한다.
시판하거나 보존하거나 버섯제품을 생산하는데 이용하는 야생버섯은 전문가가 비식용버섯이 섞여있는지 여부를 세심하게 검사하여야 하고 이러한 비식용버섯은 제거되어야 한다.
- (4) 제품은 다음의 사용 최대허용량에 적합한 성분들을 함유할 수 있다.

제 품 명	물	염	당	식초
건조버섯	12%			
동결건조버섯	6%			
건조버섯 시이-타-케 (Shii-ta-ke)	13%			
분쇄버섯	13%			
분말버섯	9%			
버섯피클		2.5%	2.5%	2%(초산으로써)
발효버섯		최소 3%		
		최대 6%		
올리브유와 다른 식물유 담근버섯		1.0%		
살균버섯		2.0%		
버섯추출물과 버섯농축물		20%		
건조버섯농축물	9%	5.0%		
염처리버섯농축물		최소 15%		
		최대 18%		

- 상기 내용에 덧붙여 발효버섯은 발효과정에서 자연적으로 발생하는 유산을 1%이상 함유하여야 한다.

(5) 결함에 대한 다음 허용량을 적용한다.

제품명	최소불순물	식물기원의 유기적 불순물	총해입은 버섯
신선버섯(야생종)	1%	0.3%	총 6% 심한손상 2%
신선버섯(재배종)	0.5%	8%(비절단) 1%(절단)	총 1% 심한손상 0.5%
건조버섯	2%	0.02%(shii-ta-ka 제외, 최대 1%)	20%(야생종); 1%(재배종, 심한손상 0.5% 이하포함)
분쇄버섯과 분말버섯	2%		
버섯피클	0.1%	0.02%	총 6%(야생종, 심한손상 2% 이하포함) 총 1%(재배종, 심한손상 0.5% 이하포함)
발효버섯	0.2%	0.1%	4%
올리브유 및 기타 식물유지 담근버섯	0.1%	0.02%	총 6%(야생종, 심한손상 2%) 총 1%이하(재 배종, 심한손상 최대 0.5%)
급속동결버섯	0.2%	0.02%	올리브유 담근 버섯과 동일
살균버섯	0.2%	0.02%	올리브유 담근 버섯과 동일
버섯추출물과 버섯농축물	없 음	없 음	
건조버섯농축물	없 음	없 음	
염처리버섯	0.3%	0.05%	올리브유담근 버섯과 동일

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

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
산미제	260	77
"	330	79, 224
"	270	83
항산화제	300	104

(7) 제품의 고형량은 다음 퍼센트 이상이어야 한다. 밀봉용기에 20℃ 증류수양을 근거하여 계산한다.

	용기크기 2.5 l 이하	용기크기 0.5 l 이하
정규충전, 식초충전, 포도주충전	50% ¹⁰⁰	53% ¹⁰⁰

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

- 제품에 적용한 가공방법이 표지에 명시되어야 한다.
- 신선, 건조, 염처리, 급속동결, 발효, 피클 그리고 통조림버섯의 경우, 버섯의 종류에 대한 일반명칭이 “버섯”에 추가되어 언급되어야 한다. 종류의 과학적 명칭도 또한 언급되어야 한다.
- 한종류 이상의 버섯으로 구성된 버섯제품의 경우, “혼합”용어가 제품명의 일부가 되어야 한다.
- 신선한 버섯이외의 버섯으로 제조한 버섯제품인 경우 최종제품제조에 사용한 원료버섯에 적용한 가공방법을 나타내는 말이 표지에 있어야 한다.
- 염처리버섯을 다른 버섯제품 제조의 원료로 사용한 경우, 염처리 버섯을 사용했을 때 나타내는 말이 표지에 있어야 한다.
- 신선한 버섯이나 버섯제품에 줄기를 첨가한 경우, “줄기첨가”용어를 표지에 표기해야 한다.
- 건조버섯은 비율의 크기순으로 나타내는 완전한 성분목록에 명기해야 하는 규정에서 제외된다.
- 버섯제품에 용액을 충전한 경우, 제품의 고형량을 명기해야 한다.

8. 건조식용 버섯(DRIED EDIBLE FUNGI)[CODEX STAN 39-1981]

- (1) 이 규격은 조리와 포장후, 식용가능한 모든 종류의 건조버섯(동결건조포함)의 완전한 형태 또는 저민 형태에 적용한다.
- (2) 이 규격에서는 건조버섯에 대한 결함 허용치와 수분함량을 적용가능하다.
- (3) 강제적 표시규정과 함께 제품명은 제품의 종류(“건조버섯 또는 급속동결 버섯”)과 유형(“완전한”, “갓” 또는 “저민”)을 포함하여야 한다.

9. 파인애플 통조림(CANNED PINEAPPLE)[CODEX STAN 42-1981]

- (1) 파인애플 통조림은 *Ananas comosus* (L.)Merr. (*Ananas sativus* (L.) Lindl.)의 특성을 갖는 잘익은 신선, 동결, 미리 통조림시킨 파인애플로 껍질을 제거하여 제조한 열처리 제품이어야 한다.
- (2)
 - 제품은 여기에 적절한 영양적 감미료, 조미 또는 다른 성분을 충전하고, 물 또는 다른 적합한 충전액을 채울 수 있다.
 - 제품은 향신료, 향신유, 민트, 식초를 함유할 수 있다.
- (3) 충전물을 사용시, 충전물은 다음 같은 것으로 구성될 수 있다.

- 물 : 물 또는 물/과인애플주스 혼합액이 유일한 충전액
- 주스 : 천연 과인애플주스 또는 청징한 과인애플주스가 유일한 충전액
- 영양적 건조감미료 : 설탕, 전화당, 포도당, 건조포도당시럽으로 정상적 통조림공정에서 야기될 수 있는 소량의 천연주스, 물, 증기이외에는 필요에 따라 액체를 첨가할 수 있음.
- 시럽 : 물 또는 주스에 위에서 언급한 하나 또는 그 이상의 영양적 감미료를 혼합한 경우, 다음과 같은 컷-아웃(cut-out) 농도에 근거하여 분류하여야 한다.
 매우 묽은 시럽 - 10°Brix이상
 묽은 시럽 - 14°Brix이상
 진한 시럽 - 18°Brix이상
 매우 진한 시럽 - 22°Brix이상

(4) 결합 허용치

유형	지나치게 손질된 단위	흙 또는 흙난 단위
완전한 형	10%(과일단위 수로써) (실린더형)	과일단위당 3개흙 (실린더형)
저민형 또는 나선형 조각 또는 전체조각	캔당 10이하인 경우 1단위	캔당 5이하인 경우 1단위
반절 : 1/4절	캔당 11이상 27이하인 경우 2단위	캔당 6이상 10이하인 경우 2단위 캔당 11이상 32이하인 경우 4단위
	또는 캔당 28이상인 경우 7.5%(수로써)	또는 캔당 33이상인 경우 12.5%(수로써)
창모양	15%(전체단위 수로써)	저민형과 반절형과 동일
부순조각, 큰조각, 정육면체	미적용	12.5%(전체단위 수로써)
얇게 저민형태, 으깬 형태	미적용	1.5%이하 (물빼 과일 양으로써)

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

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
풍미제	-	141
천연과일 에센스	-	144
민트향	-	142
산미료	330	79, 224
소포제	900	101

(6) 오염물질 : 주석 - 최대 250mg/kg

(7) 제품은 용기의 물 수용량 90% 이상이 되어야 한다. 물 수용량은 밀봉용기에 20°C 증류수를 완전히 채운 부피를 말한다.

(8) 최소고형량

- 완전한 또는 으갠 또는 얇게 저민형태 이외의 모든 유형 58%
- 보통 충전: 으갠 또는 얇게 저민 유형 63%
- 진한 충전: “진한충전”으로 명시될 때 으갠 또는 얇게 저민 유형 73%
- 고품 충전: “고형충전”으로 명시될 때 으갠 또는 얇게 저민 유형 78%

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

- 유형을 명시하여야 한다(완전한 형; 저민형 또는 나선형으로 저민형 또는 고리형; 반절 저민형; 1/4절 저민형; 부순 저민형; 창형 또는 손가락형; 작은 조각; 큰 조각; 주사위형 또는 정육면체형; 조각형; 얇게 저민형; 으갠 또는 아주 작은 절단형)
- 포장매체는 “과인애플”명의 부분으로 또는 제품명 매우 가까운 곳에 명시하여야 한다: (물, 주스, 건조감미료의 명칭, 매우 묽은 시럽, 묽은 시럽 또는 매우 진한시럽)
- 제품을 특징짓는 조미는 제품명 또는 제품명 매우 가까운곳에 명시하여야 한다.
- 천연과인애플주스에 “으갠” 또는 “아주 작은 절단형”이 충전된 경우, “비감미” 또는 “무가당” 용어를 충전물에 덧붙여 명기할 수 있다.
- 천연과인애플주스와 당에 “으갠” 또는 “아주 작은 절단형”이 충전된 경우, 충전물에 다음과 같이 명기할 수 있다.
 - “묽은 시럽” 대신에 “약간 달게한”
 - “진한 시럽” 대신에 “달게한”
 - “매우 진한 시럽” 대신에 “매우 달게한”
- “으갠” 또는 “아주 작은 절단형” 또는 “얇게 저민형” 유형에 대한 “중충전”(heavy pack) 또는 “고형충전”의 형태는 적용가능한 고품량 규정에 적합하다면 언급할 수 있다.
- 품종은 명기할 수 있다.

10. 버섯 통조림(CANNED MUSHROOMS)[CODEX STAN 55—1981]

- (1) 버섯 통조림은 *Agaricus bisporus*를 포함하는 *Agaricus(Psalliota)*종의 재배종의 특성을 갖는 신선한 버섯으로 제조한 열처리제품이어야 한다. 그리고 물과(또는) 버섯에서 얻어진 주스 또는 다른 적절한 충전액, 조미료, 기타 성분을 채울 수 있다.
- (2) 제품은 물, 소금물 그리고(또는) 버섯에서 얻어진 주스; 버터 또는 버터소오스; 크림소오스; 기타 소오스; 식초; 식용유; 포도주로 충전될 수 있다.
- (3) 제품은 다음의 성분을 함유할 수 있다.
물, 염, 향신료, 조미료, 간장, 식초, 포도주, 설탕, 전화당시럽, 포도당, 포도당시럽, 건조포도당시럽, 버터 또는 다른 식용동식물성유지(올리브유 포함), 우유, 분유, 또는 크림, 밀 또는 옥수수분말.
- (4) 버섯 통조림에는 최소량의 흙, 모래, 굵은 모래, 다른 이물질(광물성, 유기포함)이 있을 수 있으며, 얼룩이 지거나 손상된 버섯이 거의 없어야 한다.

(5) 제품은 다음의 첨가물을 함유할 수 있다.

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
항산화제	300	104
산도 조절제	330	
풍미증진제	621	147
착색료	150a	124
"	150d	123
Sequestrant	385	228
식물성호료	414	215
"	407	211
"	407	211
"	412	213
"	403	208
"	402	219
"	401	220
"	404	209
"	405	220
펙틴	440	217
변성전분	1401	153
"	1402	154
"	1403	155
"	1412	156
"	1413	163
"	1410	161
"	1420	164
"	1440	160
"	1422	149
"	1443	158
"	1404	162
"	1414	151
"	1423	150
"	1411	156

(6) 제품의 고형량은 20℃ 증류수를 밀봉용기에 완전히 채웠을 때의 무게의 53%이상이어야 한다. 소오스 충전경우는 소오스나 액체를 세척하고 물기를 제거한 버섯부분이 총 제품무게의 27.5%이상이어야 한다.

(7) “포장식품의 표시에 대한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정규정이 적용된다.

- 다음은 “버섯”명의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 표시하여야 한다: “단추형”, “저민 단추형”, “완전한 형”, “저민 형”, “저민 완전한 형”, “무작위적으로 저민형”, “1/4절단 형”, “줄기와 조각(절단)형”, “그릴형(grilling)”, “주사위형”, “다진형”.
- 제품을 특징짓는 특정 소오스와(또는) 조미 또는 풍미를 명시하여야 한다. 만약 버터 지방만을 지방으로 사용한 경우는 “버터소오스 첨가(또는 담금)”로 명시하여야 한다.

11. 아스파라거스 통조림(CANNED ASPARAGUS) [CODEX STAN 56-1981]

- (1) 아스파라거스 통조림은 *Asparagus officinalis* L.의 특성을 갖는 아스파라거스 품종의 식용줄기로 제조한 열처리제품이어야 한다. 그리고 껍질을 제거하거나 제거하지 않을 수 있으며, 물 또는 제품에 적합한 다른 성분을 갖는 적절한 충전액을 채울 수 있다.
- (2) 제품은 다음의 성분을 함유할 수 있다.
염, 식초, 설탕, 전화당시럽, 포도당, 포도당시럽, 건조포도당시럽, 버터 또는 다른 식용 동식물성유지(올리브유 포함), 전분(버터 또는 다른 식용동식물성유지를 성분으로 사용할 경우).
- (3) 결함 허용치
 - 제품은 다음과 같은 물질이 거의 없어야 한다.
 - 부서진 머리와 다른 부서진 아스파라거스 재료(길이 1cm미만의 부서지거나 조각난 부분이 많을 경우 제품외관에 심각한 영향을 줌)
 - 이물질(모래, 굵은 모래, 또는 토양물질)
 - 제품은 다음의 수가 10% 이상을 넘어서는 안된다;
 - 껍질이 있는 것(껍질제거 아스파라거스에 한함)(껍질이 있는 것은 제품의 외관과 식감에 심각한 영향을 줌)
 - 속빈 것(속이 많이 빈 것은 제품의 외관에 심각한 영향을 줌)
 - 형태가 나쁜 것(겉치거나 다른 기형에 의하여 가지나 윗부분이 심하게 굽은 것은 제품의 외형에 심각한 영향을 줌)
 - 손상된 것(다른 요인에 의하여 변색, 기계적 손상, 병해, 파손된 것은 제품의 외관과 식감에 심각한 영향을 줌)
 - 다음 유형에 대한 속빈 것, 형태가 나쁜 것, 손상된 것을 포함하는 모든 결함의 전체는 다음을 초과해서는 안된다.
 - 긴 가지 15%(수로써)
 - 가지 15%(수로써)
 - 끝부분 15%(수로써)
 - 절단과 윗부분 20%(수로써)
 - 절단 25%(수로써)
- (4) 제3장의 해당 페이지에 나타낸 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
풍미증진제	621	147
보존료/색소안정제	512	186
항산화제	300	104
산도 조절제	260	77
"	330	79, 224
"	296	84
"	334	92
점증제/젤화제	414	215
"	407	211
"	412	213
"	440	217
"	404	209
"	401	220

점증제/젤화제	402	219
변성전분	1401	153
"	1402	154
"	1403	155
"	1412	156
"	1413	163
"	1410	161
"	1420	164
"	1440	160
"	1422	149
"	1443	158
"	1404	162
"	1414	151
"	1423	150
"	1411	156

(5) 오염물질 : 주석이 노출된 금속용기에 한하여 주석을 최대 250mg/kg(총 주석으로써) 함유할 수 있다.

(6) 제품은 용기의 물 수용량 90% 이상이 되어야 한다. 물 수용량은 밀봉용기에 20℃ 증류수를 완전히 채운 부피를 말한다.

(7) 최소 고품량 :

- | | |
|------------|----------------------|
| | <u>껍질 벗긴 아스파라가스</u> |
| • 긴 가지 | 60% |
| • 다른 모든 유형 | 58% |
| | <u>껍질 안벗긴 아스파라가스</u> |
| • 긴 가지 | 57% |
| • 다른 모든 유형 | 55% |

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

- 다음은 “아스파라거스”명의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 표시하여야 한다.

(유형)

- “긴 가지형” 또는 “긴 창형”
- “가지형” 또는 “창형”
- “끝부분”(tips and points)
- “절단 그리고 윗부분” 또는 “절단 창형”
- “절단형”

(색상)

- “흰색”
- “끝이 희고 푸른색”
- “끝이 희고 녹색”
- “녹색”

- “혼합색”

- 제품을 특징짓는 특정 소오스와(또는) 조미 또는 풍미를 명시하여야 한다. 만약 버터 지방만을 지방으로 사용한 경우는 “버터소오스 첨가(또는 담금)”로 명시하여야 한다.
- 유형, 긴가지, 가지 그리고 끝부분은 “대”, “중”, “소”, “특대”, “혼합형”, 또는 “크기 별”과 같이 적절히 언급할 수 있다.
- 용기에 담겨진 갯수는 “약 _____에서 _____까지의 창형”과 같이 대략적인 수로 나타내야 한다.

12. 가공토마토농축액(PROCESSED TOMATO CONCENTRATES) [CODEX STAN 57-1981]

- (1) 가공토마토농축액은 매우 완전하고 잘 익은 빨간 토마토(*Lycopersicon esculentum*, P. Mill)로 부터 얻은 액을 농축하여 얻은 제품이어야 한다. 그리고 최종 제품에서 껍질, 씨, 다른 거칠거나 딱딱한 물질을 제거하기 위하여 거르기 등을 하여야 한다. 이 기준은 토마토 소오스, 케첩으로 널리 알려진 제품, 또는 토마토 성분의 풍미, 향, 맛을 상당히 변화시킬 만한 양의 후추, 양파, 식초, 당등과 같은 특성적 성분들을 함유하고 강하게 조미된 여러가지 농축액에는 적용하지 않는다.
- (2) 제품은 물리적 수단으로 보존되어야 하고 농축액물은 천연 토마토 가용성고형분이 8% 이상이어야 한다. 그러나 건조분말 또는 덩어리(flake) 형태가 되도록 탈수시켜서는 안된다.
- (3) 제품은 다음의 성분을 함유할 수 있다.
염, 다른 적절한 조미료(바실(basil) 잎, 양파 등), 그리고 산미료로 레몬쥬스(보통 또는 농축된 것)

(4) 제품 명칭과 조성

<u>명 칭</u>	<u>조 성</u>
토마토 퓨레	천연토마토 고형분 : 8% 이상 24% 미만
토마토 페이스트	천연토마토 고형분 : 24% 이상

- (5) 가공토마토농축액은 식물성 이물질이 일체 없어야 하고 다음과 같은 과도한 결함이 없어야 한다 : 검은 반점이나 눈금같은 입자, 씨 또는 씨의 거북스러운 조각, 설탕과/또는 크기로 인한 거북스러운 토마토껍질, 조미용이외의 무해한 식물성물질, 광물성 불순물(60mg/kg, 8%고형분으로 회석한 제품을 기준); 기타 유사한 결함과 거북스러운 결함.
- (6) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
산도 조절제	500	89, 202
"	330	79, 220
"	296	84
"	334	92
"	270	83

- (7) 오염물질 : 최종 농축제품에 주석을 최대 250mg/kg(총 주석으로써) 함유할 수 있다.
- (8) 견고성 용기에 충전된 경우 제품은 용기 물수용력의 90%이상을 차지하여야 한다.
- (9) “포장식품의 표시에 대한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.
 - 천연토마토 가용성고형분의 퍼센트를 제품명 “토마토농축액”과 함께 명시하여야 한다.
 - “토마토피레”와 “토마토페이스트”의 표기는 “토마토피레”와 “토마토페이스트”의 조건에 적합한 제품에만 사용할 수 있다.
 - “농축 토마토피레”의 표기는 천연토마토 가용성고형분이 18%이상인 제품에 한하여 사용할 수 있다.
 - 제품을 특징짓는 조미 또는 풍미는 제품명의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 명시하여야 한다.
 - 표시에 고형분 퍼센트를 기입할 경우는 다음 방식중에서 선택할 수 있다.
 - 천연토마토 가용성고형분의 최소 퍼센트 : [예 : “최소 고형분 20%”]
 - 천연토마토 가용성고형분의 2%내의 범위 : [예 : “고형분 20~22%”]

13. 그린피 통조림(CANNED GREEN PEAS) [CODEX STAN 58-1981]

- (1) 그린피 통조림은 *Pisum sativum* L.(단, macrocarpum종은 제외)의 특성을 갖는 녹색완두콩 원예종(재배종)의 덜 익은 씨로써 신선한 또는 동결한, 청결한, 전혀 흠이 없고, 온전한, 껍질을 제거한 콩으로 제조한 열처리제품이어야 한다.
- (2) 제품은 다음의 성분을 함유할 수 있다.
 염, 설탕, 전화당시럽, 포도당, 포도당시럽, 건조포도당시럽, 방향성 약초와 향신료, 야채의 줄기 또는 쥬스 그리고 방향성 약초(상치, 양파, 홍당무 등), 물 썩 야채성분의 최대 15%까지의 하나 또는 그이상의 야채로 된 고명(상치, 양파, 홍당무, 녹색 또는 빨간 고추조각, 또는 고추 혼합물), 민트 에센스, 버터 또는 다른 식용동물성유지(버터를 첨가하는 최종제품의 3%이상이어야 함), 전분(버터 또는 다른 식용동물성유지가 사용된 경우에 한함)
- (3) 결합허용치 :

결 합	물썩 콩무게에 근거한 최대 한계치
흠있는 콩	5% %
흠이 심한 콩	1% %
콩 조각	10% %
노란 콩	2% %
식물성 이물질	0.5% %
상기 결합 총량	12% %

(4) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
풍미증진제	621	147
풍미제(민트 유)	-	142
착색료	102	128
"	133	122
"	160a	120
고형제	509	190
"	327	78, 195
"	578	194
점증제	414	215
"	407	211
"	412	213
"	403	208
"	404	209
"	402	219
"	401	220
"	405	220
"	440	217
변성전분	1401	153
"	1402	154
"	1403	155
"	1413	163
"	1410	161
"	1420	164
"	1440	160
"	1422	149
"	1443	158
"	1404	162
"	1412	156
"	1414	151
"	1423	150
"	1411	156

(5) 오염물질 : 주석 최대 250mg/kg(Sn으로 계산하여서)

(6) “진공충전”공을 제외한 제품(충전물 포함)은 용기의 물 수용량 90%이상이어야 한다. “진공충전”제품인 경우는 충전액이 제품의 전체 실중량의 20%를 초과해서는 안 된다.

(7) 제품의 고형량은 밀봉용기에 완전히 채운 20℃ 증류수의 60%이상이어야 한다.

- (8) “포장식품의 표시에 대한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.
- 제품명은 “완두”, “녹색완두”, “원예완두”, “녹색원예완두”, “애벌(early)완두”, “단완두”, “작은(petit)완두”, 또는 제품이 판매되는 국가에서 사용하는 동등한 용어이어야 한다.
 - 제품을 특징짓는 특정소오스와(또는) 조미 또는 풍미를 한 경우는 제품명의 일부로 써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 표시하여야 한다. 그리고 “버터소오스 첨가(또는 담금)”의 표기는 지방으로 버터만을 사용한 경우에 한한다.
 - 제품명은 완두콩의 형태를 표기할 수 있다.: “둥근 것”, “매끄러운 것”, 또는 “주름진 것”
 - “진공충전”한 제품인 경우 이 사실을 쉽게 알아볼 수 있도록 표지에 언급하여야 한다.

14. 서양자두 통조림(CANNED PLUMS)[CODEX STAN 59 – 1981]

- (1) 서양자두 통조림은 *Prunus cerasifera* Ehrh. 과실의 특성을 갖는 체리서양자두 종 또는 *Prunus insititia* L. 과실의 특성을 갖는 미라벨(Mirabelle)이나 담슨(Damson) 종, *Prunus italica* L. 과실의 특성을 갖는 양자두 종, *Prunus domestica* L.의 특성을 갖는, 서양자두 원예종(재배종)의 청결한, 전혀 흠이 없고, 완전한 통채로 또는 반으로 썬 과실로 제조한 열처리제품이어야 한다.
- (2) 제품은 다음의 성분을 함유할 수 있다.
- 물: 물이 유일한 충전물인 경우
 - 과일쥬스: 서양자두 쥬스나 이와 상응하는 과일쥬스가 유일한 충전물인 경우
 - 물과 과일쥬스: 물과 서양자두 쥬스, 물과 다른 단일 과일쥬스 또는 물과 두가지 이상의 과일쥬스가 조합되어 충전물을 형성하는 경우
 - 혼합과실쥬스: 서양자두를 포함할 수 있는 두가지 이상의 과일쥬스가 조합되어 충전물을 형성하는 경우
 - 앞의 충전물은 설탕, 전화당시럽, 포도당, 포도당시럽, 건조포도당시럽을 함유할 수 있다.
- (3) 물, 물과 서양자두 쥬스, 또는 물과 과일쥬스에 당류를 첨가할 경우는 충전액이 다음의 컷-아웃(cut-out) 농도에 따라 분류하여야 한다.
- 15°Brix이상의 묽은 시럽
 - 19°Brix이상의 진한 시럽
- (4) 서양자두 쥬스 또는 다른 과일쥬스에 당류를 첨가할 경우는 충전액은 15°Brix이상이 되어야 하고, 다음의 컷-아웃(cut-out) 농도에 따라 분류하여야 한다.
- 15°Brix이상의 약간 달게한(과실 명) 쥬스
 - 19°Brix이상의 매우 달게한(과실 명) 쥬스

(5) 다음의 결함 허용치를 적용한다.

결 함	최대 한계치
흙있는 서양자두	물뺀 서양자두의 30%㎥
으깨지거나 부서진 과실	물뺀 서양자두의 25%㎥
앞의 결함들 총량	물뺀 서양자두의 35%㎥
외부 식물성 이물질	1조각/물뺀 서양자두 200mg(평균치에 근거)
완전한 형에서 헐렁한 씨	3/물뺀 서양자두의 500mg
씨를 제거한 완전한 형과 반절형에서 씨나 씨조각	2/물뺀 서양자두의 500mg

(6) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
착색료	127	125
"	124	127
천연풍미제	-	142

(7) 고품량은 다음 퍼센트이상이어야 하고, 밀봉용기에 완전히 채운 20℃ 증류수 무게를 기준하여 계산하여야 한다.

- 완전한 형 50%
- 반절한 형 55%

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

- 제품명은 “노란색”, “황금색”, “붉은색”, “자주색” 또는 재배종의 세부명을 수반한 “서양자두”이거나 그린게이지(greengage) 서양자두, 담슨(damson) 서양자두, 버찌 서양자두, 미라벨(mirabelle) 서양자두이어야 한다.
- 유형(씨를 뺀 완전한 형, 완전한 형 또는 반절형)은 제품명의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 표시하여야 한다. 그리고 껍질을 제거한 서양자두의 경우에는 “껍질제거한”용어를 명기하여야 한다.
- 충전물(“물에 (담금)” 또는 “물에 충전된”; “서양자두쥬스에” 또는 “(과실명)쥬스에”; 또는 “(과실명)쥬스에” 또는 “과실쥬스에” 또는 “혼합과실쥬스에”)은 제품명의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 표시하여야 한다.
- 서양자두 쥬스 또는 다른 과실쥬스에 당류를 첨가할 경우에는 충전액은 다음과 같이 명기하여야 한다.
 - “약간 달게한 (과실명)쥬스” 또는
 - “매우 달게한 (과실명)쥬스(들)” 또는
 - “약간 달게한 과실쥬스” 또는
 - “매우 달게한 과실쥬스(들)”
- 물, 물과 단일과실 쥬스(서양자두 쥬스 포함), 또는 물과 2가지 이상의 과실쥬스에 당류를 첨가할 경우는 충전액이 다음과 같이 명기하여야 한다.
 - “맑은 시럽” 또는 “진한 시럽” 또는
 - “약간 달게한 물” 또는 “약간 달게된 물” 또는

- “매우 묽은 시럽” 또는 “매우 진한 시럽”
- 충전액이 물과 서양자두 또는 물과 1가지 이상의 과실주스(충전액 부피로서 과실주스가 50% 이상이어야 함)을 함유할 경우 충전액은 특정 과실주스가 많이 들어 있음을 나타내는 표현을 하여야 한다.
- “서양자두주스와 물” 또는
- “(과실명)” 주스(들)과 물
- 제품을 특징짓는 풍미를 한 경우는 제품명의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 명시하여야 한다.

15. 나무딸기 통조림(CANNED RASPBERRIES) [CODEX STAN 60-1981]

- (1) 나무딸기 통조림은 *Rubus idaeus* L. 또는 *Rubus occidentalis* L. 과실의 특성을 갖는 것으로 켈릭스(calices)와 줄기를 포함하는 외부 물질은 제거되어 있고 물이나 적절한 충전액에 충전된 나무딸기 종으로 제조한 열처리제품이어야 한다.
- (2) 제품은 물, 과실주스, 물과 과실주스, 혼합과실주스에 충전되고, 당류(설탕, 전화당시럽, 포도당, 포도당시럽, 건조포도당시럽)를 앞에 서술된 충전액에 첨가할 수 있다.
- (3) 당류가 첨가된 충전액의 분류
 - 15°Brix이상의 약간 달게한 (과실명) 주스
 - 20°Brix이상의 매우 달게한 (과실명) 주스
 물 또는 물과 나무딸기주스, 또는 물과 과실주스에 당류를 첨가할 경우는 충전액을 다음과 같이 분류하여야 한다.
 - 15°Brix이상의 묽은 시럽
 - 20°Brix이상의 진한 시럽
 - 11°Brix이상에서 15°Brix미만의 약간 달게한 물

(4) 결함 허용치

결 함	최대 한계치
흙있는 나무딸기	물뻘 나무딸기의 10% ^{%%}
으깨지거나 부서진 딸기	물뻘 나무딸기의 25% ^{%%}
앞의 결함들 총량	물뻘 나무딸기의 25% ^{%%}
3mm 이상의 줄기류	2조각/물뻘 나무딸기의 100mg
잎, 켈릭스 또는 관련부위	2평방cm/물뻘 나무딸기의 100mg

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

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
착색료	127	125
"	124	127

- (6) 고형량은 밀봉용기에 완전히 채운 20°C 증류수 무게의 37% 이상이어야 한다.
- (7) “포장식품의 표시에 대한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.
 - 붉은 나무딸기이외의 나무딸기인 경우는 과실의 색을 “나무딸기”명칭의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 표시하여야 한다.

- 충전물은 제품명의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 표시하여야 한다.
 - “물에 (담금)” 또는 “물에 충전된”
 - “붉은 나무딸기쥬스에” 또는 “(과실명)쥬스에”
 - “(과실명)쥬스에” 또는 “과실쥬스에” 또는
 - “혼합과실쥬스에”
- 붉은 나무딸기쥬스 또는 다른 과실쥬스에 당류를 첨가할 경우는 충전액은 다음과 같이 명기하여야 한다.
 - “약간 달게한 (과실명)쥬스” 또는
 - “매우 달게한 (과실명)쥬스(들)” 또는
 - “약간 달게한 과실쥬스” 또는
 - “매우 달게한 과실쥬스(들)”
- 물, 물과 단일과실 쥬스(붉은 나무딸기쥬스 포함), 또는 물과 2가지 이상의 과실쥬스에 당류를 첨가할 경우는 충전액이 다음과 같이 명기하여야 한다.
 - “맑은 시럽” 또는 “진한 시럽” 또는
 - “약간 달게한 물” 또는
 - “약간 달게된 물” 또는
 - “매우 맑은 시럽” 또는
 - “매우 진한 시럽”
- 충전액이 물과 붉은 나무딸기쥬스 또는 물과 1가지 이상의 과실쥬스(충전액 부피로써 과실쥬스가 50% 이상이어야 함)을 함유할 경우는 충전액은 특정 과실쥬스가 많이 들어 있음을 나타내는 표현을 하여야 한다.
 - “붉은 나무딸기쥬스와 물” 또는
 - “(과실명)쥬스(들)과 물”

16. 배 통조림(CANNED PEARS)[CODEX STAN 61-1981]

- (1) 배 통조림은 *Pyrus communis* 또는 *Pyrus sinensis* 과실의 특성을 갖는 상업적 통조림용 품종으로 적합하게 숙성된 배로 제조한 열처리제품이어야 하며, 껍질제거, 씨부분의 중앙부분 제거, 줄기제거가 필요없는 완전한 유형과 껍질 제거가 필요없는 반절 유형의 경우를 제외하고는 껍질이 제거되고, 씨부분의 중앙부분이 제거되고, 줄기가 제거되어야 하고; 물 또는 다른 적절한 충전물에 충전되어야 하고 조미나 다른 풍미제와 함께 충전할 수 있다.
- (2) 충전물은 물, 과일쥬스, 물과 과일쥬스, 혼합과실쥬스, 다음의 성분으로 구성될 수 있으며 앞의 충전물은 다음의 당류를 하나 이상을 함유할 수 있다. 설탕, 전화당시럽, 포도당, 포도당시럽, 건조포도당시럽
- (3) 당류가 첨가되는 충전액의 분류
 - 14° Brix 이상의 약간 달게한 (과실명) 쥬스
 - 18° Brix 이상의 매우 달게한 (과실명) 쥬스
 물 또는 물과 배쥬스, 또는 물과 과실쥬스에 당류를 첨가할 경우는 충전액이 다음과 같이 분류하여야 한다.
 - 맑은 시럽 : 14° Brix 이상
 - 진한 시럽 : 18° Brix 이상
 국내 판매가 허가된 경우, 다음의 충전액이 사용될 수 있다.
 - 14° Brix 미만이나 10° Brix 이상인 약간 달게한 물, 약간 달게된 물 또는 매우 맑은 시럽

- 22°Brix이상의 매우 진한 시럽

(4) 결합 허용치 :

<u>결 합</u>	<u>최대 한계치</u>
흙이 있거나 마모된 배 조각	총 30%(갯수로); 또는 시료평균이 30%이하인 경우 단위가 10미만인 용기당 3조각
- 그러나 다음에 한정됨 -	
부서진 것	손상된 갯수로 20%; 또는 시료평균이 10%이하인 경우 단위가 10미만인 용기당 2조각
중양부위 물질(평균)	손상된 갯수로 20%; 또는 시료평균이 10%이하인 경우 단위가 10미만인 용기당 2조각
껍질(평균)	3조각/총량 kg
줄기부위	10cm ² 집합면적/총량 kg
앞사귀	1조각/총량 3kg
씨	2cm ² /총량 3kg
	8/총량 kg

(5) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
산미료	330	79, 224
"	296	84
"	334	92
"	270	83
착색료	123	116
"	127	125
"	143	126
"	124	127
"	102	128
천연풍미제와 해당 합성품	-	142

(6) 오염물질 : 주석은 최대 250mg/kg(Sn으로 계산하여서)

(7) 고품량은 다음 퍼센트이상이어야 하고, 밀봉용기에 완전히 채운 20℃ 증류수 무게를 기준하여 계산하여야 한다.

- 완전한 형 50%
- 반절형, 1/4절형, 저민형, 조각형 53%
- 각절 형(diced) 60%

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

- 다음에서 적절한 유형을 제품명의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 명시하여야 한다.
 - “완전한 형”(껍질제거이거나 중양부위제거는 아닌 경우); “줄기제거형” 또는 “줄

기미제거형”; “껍질을 제거하지 않은(껍질미제거) 완전한 형”; “중양부위 제거한 완전한 형”; 껍질미제거-중양부위 제거한 완전한 형; “반절형”; “껍질미제거 반절형”; “1/4절형” 또는 “1/4절된 형”; “저민형” 또는 “저며진 형”; “각절형” 또는 “각지게한 형” 또는 “정육면체형”; “조각형” 또는 “부정형 조각형”

충전물은 제품명의 일부로써 또는 제품에 매우 가까운 곳에 명시하여야 한다. 충전물이 물 또는 물과 배쥬스, 또는 물과 하나 이상의 과일쥬스로 구성되었을 때, 물이 많은 경우에 충전액은 다음과 같이 명시하여야 한다.

- “물에 (담긴)” 또는 “물에 충전된”

충전물에 대한 다른 명시는 충전물의 조정에 따라서 다음과 같이 해야 한다.

- “배쥬스에” 또는 “(과실명)쥬스에”

- “(과실명)쥬스에” 또는

- “과실쥬스에” 또는

- “혼합과실쥬스에”

- “약간 달게한 (과실명) 쥬스”

- “매우 달게한 (과실명) 쥬스(들)”

- “약간 달게한 과일쥬스”

- “매우 달게한 과일쥬스(들)”

- “푹은 시럽” 또는 “진한시럽”

- “약간 달게한 물”

- “약간 달게된 물”

- “매우 푹은 시럽” 또는 “매우 진한 시럽”

충전액이 물과 배 또는 물과 1가지 이상의 과일쥬스(충전액 부피로써 과일쥬스가 50% 이상이어야 함)를 함유할 경우는 충전액은 특정 과일쥬스가 많이 들어 있음을 나타내는 표현을 하여야 한다. 예로써:

- “배쥬스와 물” 또는 “(과실명)쥬스(들)와 물”

배를 인공적으로 착색한 경우, 제품명의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 명시하여야 한다. 즉, “녹색으로 인공 착색된 배”

제품을 특징짓는 풍미를 한 경우는 제품명의 일부로써 명시하여야 한다.

제품명은 품종 형태 또는 “디저트”형태의 서술이나 고안을 포함할 수 있다.

[다음호에 계속]