

# Codex 범세계 식품기준 (7)

## Codex Worldwide Food Standards

### 식용유지류 (Edible Fats and Oils)

#### 1. 식용유지류에 사용할 수 있는 식품첨가물

본 요약에 서술된 유지류 기준은 허가된 식품첨가물의 실재 목록이다. 중복을 피하기 위해 식용유지류에 허가된 모든 물질의 목록은 아래와 같이 정리되어 있다. 각 개 기준에는 일반 목록에 있는 항목은 제외된다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
착색료	160b	116
"	160f	118
"	160e	119
"	160a	120
"	161g	122
"	100	125, 129
유화제	472c	112, 130
"	472e	130
"	472b	130
"	322	130
"	472f	132
"	471	132
"	475	133
"	432	133
"	433	133
"	434	134
"	435	134
"	436	134
"	477	134
"	473	134
"	474	134
"	322	130
"	476	133

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
유화용제		135, 136, 167, 196
Disodium Hydrogen Phosphate	339b	136, 168, 198
Mono Sodium Monophosphate	339a	142
천연착향료	-	
소포제	900	101
"	551	98, 102
항산화제	307	103
"	304	107
"	320	108
"	321	109
"	389	110
"	300	104
Isopropyl Citrate Mixture	384	111
Monoglyceride Citrate	472c	112, 130
항산화제	310	113
"	319	114
항산화 상승제	330	79, 224
"	331	90, 93, 202, 206, 224
"	338	85
산도조절제	270	83
"	330	179, 224
"	326	88
"	337	89
"	524	91
"	335	92
"	325	92
"	336	87
"	338	85
보존료	210	172
"	203	173
"	202	178
"	211	180
"	200	185
"	201	184
"	212	175
안정제	333	193
"	327	195
"	500	202
"	331	90, 93, 202, 206, 224
"	332	87, 93, 200, 205

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
점 증 제	406	207
"	403	208
"	404	209
"	466	209, 221
"	410	210
"	407	211
"	412	213
"	416	216
"	440	217
"	405	220
"	466	209, 221
"	415	222
결정방지제	387	225
분 리 제	385	228

#### 위 표의 사용에 앞서

식용 유지류의 기준과 함께 위 표를 사용할 때 마가린과 미나린의 기준이 다른 유지류의 기준과 식품첨가물면에서 다르다는 점에 유의해야 한다. 점증제, pH 조절제, 보존료의 일 반항에 해당하는 첨가물은 유지류의 기준에 제외되었다.

## 2. 식용콩기름(EDIBLE SOYA BEAN OIL) [CODEX STAN 20-1981]

(1) 이 규격은 *Glycine max(L.) (Merr.)*의 종자에서 얻은 식용유에 적용된다. 인간의 소비 에 적합하도록 더 가공해야 하는 콩기름에는 적용되지 않는다.

### (2) 조성 및 품질특성

- 비 중 0.919~0.925
- 굴 절 률 1.466~1.470
- 비 누 화 189~195
- 요 드 가 120~143
- 비 비 누 화 물 질 15g/kg 이하
- 산 가 0.6mg KOH/g oil 이하
- 과 산 화 물 가 10mEq Peroxide oxygen/kg oil 이하

### (3) 식품첨가물

- 페이지 495의 모든 착색료
- 페이지 495의 모든 착향료
- 페이지 495에 있는 INS 번호의 항산화제 :  
INS 번호-310, 311, 312, 320, 321, 304, Asorbyl stearate, Dilauryl Thiodipropionate 306
- 다음 INS 번호의 항산화 상승제 ;  
INS 번호-330, 331, Isopropyl Citrate 혼합물, Monoglyceride Citrate, 338
- 페이지 495의 모든 거품방지제
- 페이지 497의 모든 결정방지제

- 이상의 식품첨가물 이외에는 규정이 없음.

(4) 오염물질	최 대 량
• 105°C에서 휘발성 물질	0.2% $\frac{m}{m}$
• 불용성 불순물	0.05% $\frac{m}{m}$
• 비 누	0.005% $\frac{m}{m}$
• 철 분	1.5 mg/kg
• 구 리	0.1 mg/kg
• 납	0.1 mg/kg
• 비 소	0.1 mg/kg

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

- 제품명은 “콩기름”이어야 한다.
- 콩기름이 에스테르화의 공정이나 또는 그 지방산 조성, 농도를 변화시키는 가공을 받게 되는 경우에는 제품의 특성을 표시하지 않는 한 “콩기름” 또는 그것과 동의의 명칭을 사용할 수 없다.
- 날짜표시 : “최저 유통기한” (“.....까지 최상”이라는 말 앞에 오는)의 표시는 약자가 아닌 숫자로 년, 월, 일을 표시해야 한다. 단, 보존기간이 3개월 이상인 제품은 년, 월만으로 족하다. 일을 문자로 표시하여도 소비자를 혼돈시키지 않는 나라에서는 문자로 표시할 수 있다. 년과 월만의 표시를 요하는 제품의 경우에 있어서는 그리고 제품의 보존기간이 주어진 연도의 말까지 유효할 때에는 “(-년도)말”이라는 표현을 선택적으로 사용할 수 있다.  
기한표시에 추가하여 그 유효기간이 그 식품저장의 특별한 조건에 의존한다면 그 조건을 표시해야 한다. 실시가 가능한 경우, 저장방법에 대한 설명을 기한표시 가까이 표시하여야 한다.

(6) 유지가 제도가공의 원재료로 사용될 때는 다음의 지방산 조성의 GLC범위가 적합해야 한다.

C < 14	< 0.1
C 14 : 0	< 0.5
C 16 : 0	7.0~14
C 16 : 1	< 0.5
C 18 : 0	1.4~5.5
C 18 : 1	19.0~30.0
C 18 : 2	44.0~62.0
C 18 : 3	4.0~11.0
C 20 : 0	< 1.0
C 20 : 1	< 1.0
C 22 : 0	< 0.5

### 3. 식용 땅콩기름(EDIBLE ARACHIS OIL) [CODEX STAN 21-1981]

(1) *Arachis hypogaea* L.의 종자로 부터 얻어지는 식용유(이명 : peanut oil 또는 groundnut oil)에 적용된다. 인간의 소비에 적합하도록 더 가공을 해야될 땅콩기름에는 적용되지 않는다.

(2) 조성 및 품질특성

• 비 중	0.914~0.917
• 굴절률	1.460~1.465
• 비누화가	187~196
• 요드가	80~106
• 비비누화 물질	10g/kg이하
• 아라키드산 및 고급 지방산 함량	48g/kg이하
• 산 가	
미정제유	4mg KOH/g 이하
정 제 유	0.6mg KOH/g 이하
• 과산화물가	10mEq Peroxide oxygen/kg oil이하

(3) 유지가 제조가공의 원재료로서 사용될 때는 다음의 지방산 조성의 GLC범위가 적합해야 한다.

C<14	<0.4
C 14 : 0	<0.6
C 16 : 0	6.0~16
C 16 : 1	<1.0
C 17 : 1	<0.1
C 17 : 0	<0.1
C 18 : 0	1.3~6.5
C 18 : 1	35.0~72
C 18 : 2	13.0~45
C 18 : 3	<0.3
C 20 : 0	1.0~3.0
C 20 : 1	0.5~2.1
C 22 : 0	1.0~5.0
C 22 : 1	<0.3
C 24 : 0	0.5~3.0

(4) 페이지 11.3 식용콩기름 3조에 나와 있는 식품첨가물을 같은 최대 사용량만큼 사용할 수 있다.

(5) 오염물질의 허용수준은 페이지 498의 식용콩기름 3조에 나와 있는 것과 동일하다. 단, 미정제유의 철분, 구리의 수준은 5mg/kg, 0.4mg/kg이다.

(6) 땅콩기름의 표시는 페이지 498의 식용콩기름 3조에 있는 규정에 준하되 이름은 “arachis oil”, “peanut oil” 혹은 “groundnut oil”로 한다.

#### 4. 식용 목화씨기름(EDIBLE COTTONSEED OIL) [CODEX STAN 22-1981]

(1) *Gossypium*의 여러가지 재배종으로 얻어지는 식용유에 적용된다. 인간의 소비를 위해 더 가공해야 할 목화씨기름에는 적용되지 않는다.

(2) 조성 및 품질특성

- 비 중 0.918~0.926
- 굴절률 1.458~1.466
- 비누화가 189~198
- 요드가 99~119
- 비비누화 물질 15g/kg이하
- Halphen 시험 양성
- 산 가 0.6mg KOH/g oil이하
- 과산화물가 10mEq peroxide oxygen/kg oil이하

(3) 유지가 제조가공의 원재료로서 사용될 때는 다음의 지방산 조성의 GLC범위가 적합해야 한다.

C<14	<0.1
C 14 : 0	0.4~2.0
C 16 : 0	17.0~31.0
C 16 : 1	0.5~2.0
C 18 : 0	1.0~4.0
C 18 : 1	13.0~44.0
C 18 : 2	33.0~59.0
C 18 : 3	0.1~2.1
C 20 : 0	<0.7
C 20 : 1	<0.5
C 22 : 0	<0.5
C 22 : 1	<0.5
C 24 : 0	<0.5

(4) 페이지 498 식용콩기름 3조에 나와 있는 식품첨가물을 같은 최대 사용량만큼 사용할 수 있다.

(5) 오염물질의 허용수준은 페이지 498 식용콩기름 4조에 있는 수준과 동일하다.

(6) 목화씨기름 표시도 페이지 498 식용콩기름 5조의 규정과 동일하다. 단, 식품은 “목화씨기름”이라 한다.

5. 식용 해바라기종실유(EDIBLE SUNFLOWERSEED OIL) [CODEX STAN 23-1981]

(1) *Helianthus annus* L. 의 종자로 부터 얻어지는 식용유에 적용된다. 인간의 소비에 적합하도록 더 가공해야 될 해바라기종실유에는 적용되지 않는다.

(2) 조성 및 품질특성

- 비 중 0.918~0.923
- 굴절률 1.467~1.469
- 비누화가 188~194
- 요드가 110~143
- 비비누화 물질 15 g/kg이하
- 산 가
  - 미정제유 4mg KOH/g oil이하
  - 정제유 0.6mg KOH/g oil이하
- 과산화물가 10mEq Peroxide oxygen/kg oil이하

(3) 유지가 제조가공의 원재료로서 사용될 때는 다음의 지방산 조성의 GLC범위가 적합해야 한다.

C<14	<0.4
C 14 : 0	<0.5
C 16 : 0	3.0~10
C 16 : 1	<1.0
C 18 : 0	1.0~10
C 18 : 1	14.0~35.0
C 18 : 2	55.0~75.0
C 18 : 3	<0.3
C 20 : 0	<1.5
C 20 : 1	<0.5
C 22 : 0	<1.0
C 22 : 1	<0.5
C 24 : 0	<0.5
C 24 : 1	<0.5

(4) 식품첨가물은 페이지 498 식용콩기름 3조와 동일하고 오염물질의 허용수준은 페이지 500 식용땅콩기름 5조와 동일하다.

(5) 식품의 표시는 페이지 498 식용콩기름 5조의 규정을 준용하며 제품에 이름은 “해바라기종실류” 또는 “해바라기유”으로 한다.

## 6. 식용 채종유(EDIBLE RAPESEED OIL) [CODEX STAN 24-1981]

(1) *Brassica campestris* L., *Brassica napus* L., *Brassica tournefortii*(Gouan)의 종자로 부터 얻어지는 식용유에 적용된다. 동의어로는 Turnip Rape oil, Colza oil, Ravison oil, Sarson oil, Toria oil이 있다. 인간의 소비에 적합하도록 더 가공을 해야 할 채종유에는 적용되지 않는다.

(2) 조성 및 품질특성

• 비 중	0.910~0.920
• 굴절률	1.465~1.469
• 비누화가	168~181
• 요드가	94~120
• Crismer가	80~85
• 비비누화 물질	20g/kg
• 산 가	
미정제유	4mg KOH/g oil
정 제 유	0.6mg KOH/g oil
• 과산화물가	10mEq Peroxide oxygen/kg oil

(3) 유지가 제조가공의 원재료로서 사용될 때는 다음의 지방산 조성의 GLC범위가 적합해야 한다.

C < 14	< 0.1
C 14 : 0	< 0.2
C 16 : 0	1.5 ~ 6.4
C 16 : 1	< 3.0
C 18 : 0	0.5 ~ 3.1
C 18 : 1	8 ~ 60
C 18 : 2	11 ~ 23
C 18 : 3	5 ~ 13
C 20 : 0	< 3.0
C 20 : 1	3 ~ 15
C 20 : 2	< 1.0
C 22 : 0	< 2.0
C 22 : 1	5 ~ 60
C 22 : 2	< 2.0
C 24 : 0	< 2.0
C 24 : 1	< 3.0

- (4) 페이지 498 식용콩기름 3조에 나와 있는 식품첨가물을 같은 최대 사용량만큼 사용할 수 있다.
- (5) 오염물질의 허용수준은 페이지 500 식용콩기름 5조에 나와 있는 것과 동일하다.
- (6) 제품의 표시는 페이지 11.3 식용콩기름 5조에 있는 규정에 준하되 제품의 이름은 “Rapeseed oil” “Turnip rape oil” “Ravison oil” “Sarson oil” “Torja oil” 이어야 한다. *Eruca sativa* Mill 씨로 만들어 졌으며 이 규격에 맞는 기름은 “Jamba rape oil”로 명칭할 수 있다.

## 7. 식용 옥수수기름(EDIBLE MAIZE OIL) [CODEX STAN 25-1981]

- (1) 옥수수 배아(*Zea mays* L. 의 배아)로 부터 얻어지는 식용유에 적용된다. 인간의 소비에 적합하도록 더 가공을 해야 할 옥수수기름에는 적용되지 않는다.
- (2) 조성 및 품질특성
- |           |                              |
|-----------|------------------------------|
| • 비중      | 0.917~0.925                  |
| • 굴절률     | 1.465~1.468                  |
| • 비누화가    | 187~195                      |
| • 요드가     | 103~128                      |
| • 비비누화 물질 | 28 g/kg                      |
| • 산 가     |                              |
| 미정제유      | 4mg KOH/g oil                |
| 정 제 유     | 0.6mg KOH/g oil              |
| • 과산화물가   | 10mEq Peroxide oxygen/kg oil |
- (3) 유지가 제조가공의 원재료로서 사용될 때는 다음의 지방산 조성의 GLC범위가 적합해야 한다.



C 12 : 0	<0.3
C 14 : 0	9.0~14.0
C 16 : 0	9.0~14.0
C 16 : 1	<0.5
C 18 : 0	0.5~4
C 18 : 1	24.0~42.0
C 18 : 2	34.0~62.0
C 18 : 3	<2.0
C 20 : 0	<1.0
C 20 : 1	<0.5
C 22 : 0	<0.5
C 24 : 0	<0.5

- (4) 페이지 498 식용콩기름 3조에 나와 있는 식품첨가물을 사용할 수 있다.
- (5) 오염물질의 허용수준은 페이지 500 식용콩기름 5조에 나와 있는 것과 동일하다.
- (6) 제품의 표시는 페이지 498 식용콩기름 5조에 있는 규정에 준하되 제품의 이름은 "Maize oil" "Corn oil"로 한다.

#### 8. 식용 참기름(EDIBLE SESAMESEED OIL) [CODEX STAN 26-1981]

- (1) *Sesamum indicum* L. 종자로 부터 얻어지는 식용유에 적용되며 동의어로 Sesame oil, Gingelly oil, Benne oil, Ben oil, Till oil, Tillie oil이 있다. 인간의 소비에 적합하도록 더 가공을 해야 할 참기름에는 적용되지 않는다.

##### (2) 조성 및 품질특성

· 비 중	0.915~0.923
· 굴절률	1.465~1.469
· 비누화가	187~195
· 요드가	104~120
· 비비누화 물질	20g/kg
· Villavecchia 변법시험 또는 참기름시험(Baudouin)	양 성
· 산 가	
미정제유	4mg KOH/g oil
정 제 유	0.6mg KOH/g oil
· 과산화물가	10mEq Peroxide oxygen/kg oil

- (3) 유지가 제조가공의 원재료로서 사용될 때는 다음의 지방산 조성의 GLC범위가 적합해야 한다.

C<14	<0.1
C 14 : 0	<0.5
C 16 : 0	7.0~12

C 16 : 1	<0.5
C 18 : 0	3.5~6.0
C 18 : 1	35.0~50.0
C 18 : 2	35.0~50.0
C 18 : 3	<1.0
C 20 : 0	<1.0
C 20 : 1	<0.5
C 22 : 0	<0.5

- (4) 페이지 498 식용콩기름 3조에 나와 있는 식품첨가물을 사용할 수 있다.
- (5) 오염물질의 허용수준은 페이지 500 식용콩기름 5조에 나와 있는 것과 동일하다.
- (6) 제품의 표시는 페이지 498 식용콩기름 5조에 있는 규정에 준하되 제품의 이름은 “참기름”이나 Section(a)의 동의어로 해야 한다.

### 9. 식용 홍화유(EDIBLE SAFFLOWERSEED OIL) [CODEX STAN 27-1981]

- (1) 잇꽃씨(*Carthamus tinctorius* L. 의 종자)로 부터 얻어지는 식용유에 적용되며 동의어로 Safflower oil, Carthamus oil, Kurdee oil이 있다. 인간의 소비에 적합하도록 더 가공을 해야 할 홍화유에는 적용되지 않는다.

(2) 조성 및 품질특성

· 비 중	0.922~0.927
· 굴절률	1.467~1.470
· 비누화가	186~198
· 요드가	135~150
· 비비누화 물질	15g/kg 이하
· 산 가	0.6mg KOH/g oil
· 과산화물가	10mEq Peroxide oxygen/kg oil

- (3) 유지가 제도가공의 원재료로서 사용될 때는 다음 지방산 조성의 GLC범위가 적합해야 한다.

C<14	<0.1
C 14 : 0	<1.0
C 16 : 0	2.0~10
C 16 : 1	<0.5
C 18 : 0	1.0~10
C 18 : 1	7.0~42
C 18 : 2	55.0~81
C 18 : 3	<1.0
C 20 : 0	<0.5
C 20 : 1	<0.5
C 22 : 0	<0.5

- (4) 페이지 498 식용콩기름 3조에 나와 있는 식품첨가물을 사용할 수 있다.

- (5) 오염물질의 허용수준은 페이지 500 식용땅콩기름 5조에 나와 있는 것과 동일하다.
- (6) 제품의 표시는 페이지 498 식용콩기름 5조에 있는 규정에 준하되 제품의 이름은 “홍화유”나 1조의 동의어로 해야 한다.

10. 원액 및 정제 올리브유와 정제 올리브-찌꺼기유 [CODEX STAN 33-1981]

- (1) 올리브유는 원액 및 정제 올리브유의 정의에 의하여 허용되지 않은 어떤 조작이나 처리를 받지 않은 올리브나무(*Olea europaea* L.)의 열매로 부터 얻는다.
- (2) 원액 올리브유는 기름의 변화를 가져오지 않는 조건, 특히 열의 조건하에서 기계적 또는 다른 물리적 방법에 의해 올리브나무의 열매에서 얻은 것으로서 자연 상태에서 소비하는데 적당한 기름이다.
- (3) 정제 올리브유는 원래 글리세라이드(glyceride) 구조에 변화를 일으키지 않는 정제 방법에 의해서, 산 함유량과 (또는) 관능적 특성이 자연상태에서는 소비에 부적당한 원액 올리브에서 얻은 기름이다.
- (4) 정제 올리브-찌꺼기유는 용매로 추출하여 올리브 잔류물로 부터 얻어서 당초의 글리세라이드(glyceride) 구조에 변화를 가져오지 않은 정제방법으로 식용할 수 있게 만든 기름이다.
- (5) 정제 올리브유는 단독으로 판매하거나 또는 원액 올리브유와 섞어서 팔수 있다; 정제 올리브-찌꺼기유는 단독으로 팔거나 또는 원액 올리브유와 혼합하여 판매할 수 있다.

(6) 조성 및 품질특성

• 특성치(정상적 생태학적 조건하에서)

	(Methyl esters의 % <sub>m</sub> )	
Lauric acid	C 12 : 0	극히 미량으로 알아볼 수 없음.
Myristic acid	C 14 : 0	<0.1
Palmitic acid	C 16 : 0	7.5~20.0
Palmitoleic acid	C 16 : 1	0.3~3.5
Heptadecanoic acid	C 17 : 0	<0.5
Heptadecenoic acid	C 17 : 1	<0.6
Stearic acid	C 18 : 0	0.5~5.0
Oleic acid	C 18 : 1	55.0~83.0
Linoleic acid	C 18 : 2	3.5~21
Linolenic acid	C 18 : 3	<1.5
Arachidic acid	C 20 : 0	<0.8
Behenic acid	C 22 : 0	<0.2
Erucic acid	C 22 : 1	극히 미량으로 알아볼 수 없음.
Lignoceric acid	C 24 : 0	<1.0

• 비 중

원액 올리브유	}	0.910~0.916
정제 올리브유		
정제 올리브-찌꺼기유		

굴절률			
원액 올리브유	}	1.4677~1.4705	
정제 올리브유			
정제 올리브-찌꺼기유		1.4680~1.4707	
비누화가			
원액 올리브유	}	184~196	
정제 올리브유			
정제 올리브-찌꺼기유		182~193	
요드가			
원액 올리브유	}	75~94	
정제 올리브유			
정제 올리브-찌꺼기유		75~92	
불검화물(경유를 사용함)			
원액 올리브유	}	15g/kg 이하 <sup>1)</sup>	
정제 올리브유			
정제 올리브-찌꺼기유		30g/kg 이하 <sup>2)</sup>	
Bellier index			
원액 올리브유	}	17 이하	
정제 올리브유			
정제 올리브-찌꺼기유		적용되지 않음.	
반건조유 시험(semi-siccative oil test)			
원액 올리브유	}	음 성	
정제 올리브유			
정제 올리브-찌꺼기유			
올리브-찌꺼기유시험			
원액 올리브유	}	음 성	
정제 올리브유			
정제 올리브-찌꺼기유		관련성없음.	
면실유시험			
원액 올리브유	}	음 성	
정제 올리브유			
정제 올리브-찌꺼기유			
Teaseed oil 시험			
원액 올리브유	}	음 성	
정제 올리브유			
정제 올리브-찌꺼기유			
참기름 시험			
원액 올리브유	}	음 성	
정제 올리브유			
정제 올리브-찌꺼기유			
유리산도			
원액 올리브유		산 도	산 값
		오레인산으로 표시하여	6.6mgKOH/g oil이하
		3.3%이하	
정제 올리브유	}	오레인산으로 표시하여	0.6mgKOH/g oil이하
정제 올리브-찌꺼기유			
		0.3%이하	

	산 도	산 값
혼합물	오레인산으로 표시하여 1.5% 이하	3.0mgKOH/g oil이하
• 과산화물값		
원액 올리브유	20mg 당량/kg oil이하	
정제 올리브유	10mg 당량/kg oil이하	
정제 올리브-찌꺼기유	10mg 당량/kg oil이하	
혼합물	20mg 당량/kg oil이하	

• 자외선비 흡광

	Maximum at 232nm	Maximum at 270nm	Maximum variation at near 270nm
원액 올리브유	3.50	0.30	
정제 올리브유	-	1.10	0.16
정제 올리브-찌꺼기유	6.00	2.00	0.20
원액 및 정제 올리브유	-	0.90	0.15
혼합물			
원액 및 정제 올리브- 찌꺼기유의 혼합물	5.50	1.70	0.18

물리적 화학적 지수

	<u><math>\beta</math>-Sitosterol</u>	<u>Campesterol</u>	<u>Cholesterol</u>
• 스테롤			
원액 올리브유	>93	<4.0	<0.5
정제 올리브유			
정제 올리브-찌꺼기유			

• Position 2에서 포화지방산

	<u>최 대 량</u>
원액 올리브유	1.5% 이하
정제 올리브유	1.8% 이하
올리브 원액과 정제 올리브유의 혼합유	1.8% 이하
정제 올리브유-찌꺼기유	2.2% 이하
정제 올리브-찌꺼기유와 원액 올리브의 혼합유	2.0% 이하

Position 2에서 포화지방산은 전체 지방산의 %(%)로 표시된 팔미트산(16:0)과 스테아르산(18:0)의 합계를 의미한다.

(7) 원액 올리브유에는 식품첨가물이 허용되지 않음.

(8) 정제 올리브유, 정제 올리브-찌꺼기유, 원액과 정제 올리브유의 혼합유 그리고 원액과 정제 올리브-찌꺼기유의 혼합유는 알과 토코페롤이 있을 수 있다(페이지 496 INS No. 307 항산화제를 참조)

(9) 오염물질

<u>105°C에서의 휘발성 물질</u>	<u>최 대 량</u>
· 원액 올리브유	0.2% ㎍
· 정제 올리브유	0.1% ㎍
· 정제 올리브-찌꺼기유 } · 혼합유	
<u>불용성 불순물</u>	
· 원액 올리브유	0.1% ㎍
· 정제 올리브유	0.05% ㎍
· 정제 올리브-찌꺼기유 } · 혼합유	
<u>비누 실험</u>	
· 정제 올리브유	음 성
· 정제 올리브-찌꺼기유 } · 혼합유	
	적용되지 않음.

(10) 표시는 기본적으로 식용콩기름(페이지 498)의 규정과 같으나

- 「올리브유」로 명칭되는 모든 제품은 원액 올리브유 또는 정제 올리브유에 대한 이 규격의 규정에 적합하여야 하며, 원액 올리브유나 정제 올리브유 또는 미정제와 정제 올리브유의 혼합물이다.
- 「원액 올리브유」로 명칭되는 모든 제품은 원액 올리브유에 대한 규정에 따라야 한다.
- 「정제 올리브유」로 명칭된 모든 제품은 정제 올리브유에 대한 규정에 따라야 한다.
- 「정제 올리브-찌꺼기유」로 명칭되는 모든 제품은 정제 올리브-찌꺼기유에 대한 규정에 따라야 한다.
- 정제 올리브-찌꺼기유는 무조건 올리브유로 기술할 수 없으며, 항상 「정제 올리브-찌꺼기유」로 표현되어야 한다.
- 정제 올리브-찌꺼기유와 원액 올리브유의 혼합물을 「정제 올리브-찌꺼기유와 올리브유」로 표현되어야 한다.

11. 식용 겨자씨기름(EDIBLE MUSTARDSEED OIL) [CODEX STAN 34-1981]

(1) 흰겨자(*Sinapis alba* L. 또는 *Brassica hirta* Moench) 또는 갈색 겨자(*Brassica juncea*(L.) Czern와 Coss) 또는 흑색 겨자(*Brassica nigra*(L.) Koch)로부터 얻어지는 식용유에 적용되며 인간의 소비에 적합하도록 더 가공을 해야 할 겨자씨기름에는 적용되지 않는다.

(2) 조성 및 품질특성

· 비 중	0.910~0.921
· 굴절률	1.461~1.469
· 비누화가	170~184
· 요드가	92~125
· 비비누화 물질	15g/kg이하
· Allyl isothiocyanate함량	4g/kg이하
· 산 가	
미정제유	4mg KOH/g oil
정 제 유	0.6mg KOH/g oil
· 과산화물가	10mEq Peroxide oxygen/kg oil

(3) 유지가 제조가공의 원재료로서 사용될 때는 다음의 지방산 조성의 GLC범위가 적합해야 한다.

C<14	<0.5
C 14 : 0	<1.0
C 16 : 0	0.5~4.5
C 16 : 1	<0.5
C 18 : 0	0.5~2.0
C 18 : 1	8.0~23
C 18 : 2	10.0~24
C 18 : 3	6.0~18
C 20 : 0	<1.5
C 20 : 1	5.0~13
C 20 : 2	<1.0
C 22 : 0	0.2~2.5
C 22 : 1	22.0~50
C 22 : 2	<1.0
C 24 : 0	<0.5
C 24 : 1	0.5~2.5

(4) 미정제 겨자씨유에는 식품첨가물을 사용할 수 없다.

(5) 정제 겨자씨유에는 페이지 498 식용콩기름에 허가된 식품첨가물을 사용할 수 있다.

(6) 오염물질의 허용수준은 페이지 500 식용땅콩기름 5조에 나와 있는 것과 동일하다.

(7) 제품의 표시는 페이지 498 식용콩기름 5조에 있는 규정에 준하되 제품의 이름은 “겨자씨유”로 해야 한다.

## 12. 식용 저 에루신산 채종유(EDIBLE LOW ERUCIC ACID RAPESEED OIL) [CODEX STAN 123-1981]

(1) 저에루신산 채종유를 함유한 *Brassica nappus* L., *Brassica Campestris* L. 종에서 얻어지는 식용유에 적용되며 인간의 소비에 적합하도록 더 가공을 해야할 저에루신산 채종유는 적용되지 않는다.

### (2) 조성 및 품질특성

• 비중	0.914~0.920
• 굴절률	1.465~1.467
• 비누화가	182~193
• 요드가	110~126
• Crismer가	67~70
• 비비누화 물질	20g/kg이하
• Brassicasterol	전 스테롤의 5%이하
• Erusic산	지방산의 5%(%)이하
• 산 가	0.6mg KOH/g oil
• 과산화물가	10mEq Peroxide oxygen/kg oil

(3) 유지가 제조가공의 원재료로서 사용될 때는 다음의 지방산 조성의 GLC범위가 적합해야 한다.

C 14 : 0	<0.2
C 16 : 0	2.5~6.0
C 16 : 1	<0.6
C 18 : 0	0.8~2.5
C 18 : 1	50.0~66
C 18 : 2	18.0~20.0
C 18 : 3	6.0~14
C 20 : 0	0.1~1.2
C 20 : 1	0.1~4.3
C 22 : 0	<0.6
C 22 : 1	<5.0
C 24 : 0	<0.2
C 24 : 1	<0.2

(4) 페이지 11.3 식용콩기름 3조에 나와 있는 식품첨가물과 TBHQ를 사용할 수 있다(페이지 3.29, 3부를 참조).

(5) 오염물질의 허용수준은 페이지 498 식용콩기름에 나와 있는 것과 동일하다.

(6) 제품의 표시는 페이지 498 식용콩기름 5조에 있는 규정에 준하되 제품의 이름은 “Low erucic acid rape seed oil”, “Low erucic acid turnip rape oil”, “Low erucic acid colza oil”로 해야 한다.

### 13. 식용 코코넛유(EDIBLE COCONUT OIL) [CODEX STAN 124-1981]

(1) 코코넛(*Cocos nucifera*)의 핵으로 부터 얻어지는 식용유에 적용되며 인간의 소비에 적합하도록 더 가공을 해야 할 코코넛유에는 적용되지 않는다.

(2) 조성 및 품질특성

• 비 중	0.908~0.921
• 굴절률	1.448~1.450
• 비누화가	248~265
• 요드가	6~11
• 비비누화 물질	15g/kg이하
• 레이헨트가(reichert value)	6~8.5
• 포렌스케가(polenske value)	13~18
• 산 가	
미정제유	4mg KOH/g 이하
정 제 유	0.6mg KOH/g 이하
• 과산화물가	10mEq Peroxide oxygen/kg oil

(3) 유지가 제조가공의 원재료로서 사용될 때는 다음 지방산 조성의 GLC범위가 적합해야 한다.



C 6 : 0	0.4~0.6
C 8 : 0	5.0~10
C 10 : 0	4.5~8.0
C 12 : 0	43.0~51
C 14 : 0	16.0~21
C 16 : 0	7.5~10
C 18 : 0	2.0~4.0
C 18 : 1	5.0~10.0
C 18 : 2	1.0~2.5
C 18 : 3 - C 24 : 1	<0.5

- (4) 페이지 498 식용콩기름 3조에 나와 있는 식품첨가물을 사용할 수 있다. 단, Oxystearin은 사용할 수 없다(3부 페이지 224 참조).
- (5) 오염물질의 허용수준은 페이지 500 식용콩기름 5조에 나와 있는 것과 동일하다.
- (6) 제품의 표시는 페이지 498 식용콩기름 5조에 있는 규정에 준하되 제품의 이름은 “코코넛유”로 해야 한다.

#### 14. 식용 팜유(EDIBLE PALM OIL) [CODEX STAN 125-1981]

- (1) 기름 팜(*Elaeis guineensis*) 열매의 신선한 중과피로 부터 얻어지는 식용유에 적용되며 식용을 회계 한 팜유를 포함한다. 인간의 소비에 적합하도록 더 가공을 해야 할 식용 팜유(적색 팜유, 회계한 팜유)에는 적용되지 않는다.

##### (2) 조성 및 품질특성

· 비 중	0.891~0.899
· 굴절률	1.449~1.455
· 비누화가	190~209
· 요드가	50~55
· 비비누화 물질	12g/kg이하
· 산 가	
미정제유	10mg KOH/g 이하
정 제 유	0.6mg KOH/g 이하
· 과산화물가	10mEq Peroxide oxygen/kg oil이하
· 적색 팜유의 카로티노이드 총량	베타 카로틴으로 계산하여 500mg/kg이상 2,000mg/kg이하

- (3) 유지가 제조가공의 원재료로서 사용될 때는 다음 지방산 조성의 GLC범위가 적합해야 한다.

C 12 : 0	<0.4
C 14 : 0	0.5~2.0
C 16 : 0	41.0~47
C 16 : 1	<0.6
C 18 : 0	3.5~6.0
C 18 : 1	36.0~44
C 18 : 2	6.5~12.0
C 18 : 3	<0.5
C 20 : 0	<1.0

- (4) 페이지 498 식용콩기름에 나와 있는 식품첨가물을 사용할 수 있다. 단, Oxystearin은 사용할 수 없으며(3장 페이지 224 참조) TBHQ는 항산화제로 사용할 수 있다(페이지 114).
- (5) 오염물질의 허용수준은 페이지 500 식용콩기름에 나와 있는 것과 동일하다.
- (6) 제품의 표시는 페이지 498 식용콩기름에 있는 규정에 준하되 제품의 이름은 “팜유”나 “적색 팜유”, “희게한 팜유”로 해야 한다.

15. 식용 팜핵유(EDIBLE PALM KERNEL OIL) [CODEX STAN 126-1981]

- (1) 기름 팜(*Elaeis guineensis*) 열매로 부터 얻어지는 식용유에 적용되며 인간의 소비에 적합하도록 더 가공을 해야 할 팜핵유에는 적용되지 않는다.

(2) 조성 및 품질특성

• 비 중	0.899~0.914
• 굴절률	1.448~1.452
• 비누화가	230~254
• 요드가	14.5~19.5
• 비비누화 물질	10g/kg이하
• 레이힐트가(Reichert value)	4~7
• 포렌스케가(Polenske value)	8~12
• 산 가	
정제유	0.6mg KOH/g oil이하
• 과산화물가	10mEq Peroxide oxygen/kg oil 이하

- (3) 유지가 제조가공의 원재료로서 사용될 때는 다음 지방산 조성의 GLC 범위가 적합해야 한다.

C 6:0	<0.8
C 8:0	2.4~6.2
C 10:0	2.6~5.0
C 12:0	41.0~55
C 14:0	14.0~18
C 16:0	6.5~10
C 18:0	1.3~3.0
C 18:1	12.0~19
C 18:2	1.0~3.5
C 18:3 ~ C 24:1	<1

- (4) 페이지 498 식용콩기름에 나와 있는 식품첨가물을 사용할 수 있다. 단, Oxystearin은 사용할 수 없다.
- (5) 오염물질의 허용수준은 페이지 500 식용땅콩기름에 나와 있는 것과 동일하다.
- (6) 제품의 표시는 페이지 498 식용콩기름 5조에 있는 규정에 준하되 제품의 이름은 “팜핵유”로 해야 한다.

## 16. 식용 포도씨기름(EDIBLE GRAPSEED OIL) [CODEX STAN 127—1981]

(1) 포도(*Vitis vinifera*)의 종자로 부터 얻어지는 식용유에 적용되며 인간의 소비에 적합하도록 더 가공을 해야 할 포도씨기름에는 적용되지 않는다.

### (2) 조성 및 품질특성

• 비 중	0.923~0.926
• 굴절률	1.473~1.477
• 비누화가	188~194
• 요드가	130~138
• 비비누화 물질	20g/kg 이하
• Erythrodiol 함량	$\beta$ -Sitosterol 함량의 2%이상
• 산 가	0.6mg KOH/g oil이하
• 과산화물가	10mEq Peroxide oxygen/kg oil이하

(3) 유지가 제도가공의 원재료로서 사용될 때는 다음 지방산 조성의 GLC범위가 적합해야 한다.

C 12 : 0	<0.5
C 14 : 0	<0.3
C 16 : 0	5.5~11
C 16 : 1	<1.2
C 18 : 0	3.0~6.0
C 18 : 1	12.0~28
C 18 : 2	58.0~78
C 18 : 3	<1.0
C 20 : 0	<1.0
C 22 : 0	<0.3
C 24 : 0	<0.1

(4) 페이지 498 식용콩기름에 나와 있는 식품첨가물을 사용할 수 있다.

(5) 오염물질의 허용수준은 페이지 498 식용콩기름에 나와있는 것과 동일하다.

(6) 제품의 표시는 페이지 498 식용콩기름 5조에 있는 규정에 준하되 제품의 이름은 “포도씨기름”으로 해야 한다.

## 17. 식용 바바슈기름(EDIBLE BABASSU OIL) [CODEX STAN 128—1981]

(1) 팜 *Attalea funifera*의 몇가지 품종의 열매의 씨로 부터 얻어지는 식용유에 적용되며 인간의 소비에 적합하도록 더 가공을 해야 할 바바슈기름에는 적용되지 않는다.

### (2) 조성 및 품질특성

• 비 중	0.914~0.917
• 굴절률	1.448~1.451
• 비누화가	245~256
• 요드가	10~18
• 비비누화 물질	12g/kg이하

- 레이헨트가(Reichert value) 4.5~6.5
- 포렌스케가(Polenske value) 8~10
- 산 가
- 정제유 0.6mg KOH/g oil이하
- 과산화물가 10mEq Peroxide oxygen/kg oil이하

(3) 유지가 제조가공의 원재료로서 사용될 때는 다음 지방산 조성의 GLC범위가 적합해야 한다.

C 8 : 0	2.6~7.3
C 10 : 0	1.2~7.6
C 12 : 0	40.0~55
C 14 : 0	11.0~27
C 16 : 0	5.2~11
C 18 : 0	1.8~7.4
C 18 : 1	9.0~20
C 18 : 2	1.4~6.6

- (4) 페이지 498 식용콩기름에 나와 있는 식품첨가물을 사용할 수 있다.
- (5) 오염물질의 허용수준은 페이지 498 식용콩기름에 나와 있는 것과 동일하다.
- (6) 제품의 표시는 페이지 498 식용콩기름에 있는 규정에 준하되 제품의 이름은 “바바슈기름”으로 해야 한다.

#### 18. 특정 식물 지방제품(EDIBLE VEGETABLE FAT PRODUCT) [CODEX STAN 157-1989]

(1) 본 규격에 적합한 식용식물 지방이나 식용식물 지방과 기름의 혼합물로 구성된 반고형 제품을 말한다. 본 규격은 액체버터를 만들기 위해 판매되는 식물지방 제품에도 적용된다.

##### (2) 조성 및 품질특성

- 지방 함량 99.5%<sub>m</sub>이상
- 색 상 유백색에서 노란색까지
- 조 직 유상에 입자형 고체 지방 결정이 분산되어 있는 것부터 부드럽고 세밀한 결정조직까지
- 산 가 0.6mg KOH/g 이하
- 과산화물가 10mEq Peroxide oxygen/kg
- Slip Point 31~44°C

(3) 최저, 최고 수준에 적합하게 비타민 A와 그 에스테르, 비타민 D, 비타민 E와 그 에스테르 그외 비타민을 함유할 수 있고 필요하다면 특정 비타민의 첨가를 금지하는 등의 각국의 필요가 반영될 수 있다.

(4) 페이지 498 식용콩기름에 허가된 식품첨가물과 항산화제로 TBHQ(3부 페이지 114)를 사용할 수 있다.

(5) 오염물질의 허용수준은 식용콩기름(페이지 498)의 것과 동일하다.

(6) 표시는 식용콩기름(페이지 498)의 것과 기본적으로 동일하다. 단,

- 제품의 특성이 소비자에게 잘못 전달되지 않기 위해 제품이 판매되는 나라의 법과 관습에 일치해야 한다. 본 규정을 수용하는 국가는 제품이름을 그 국가의 언어로 표시하도록 지시해야 한다.
- 성분에 대한 양적 표시는 포장식품의 표시에 관한 일반 규정에 일치해야 한다.
- 소매용이 아닌 용기의 표시는 몇몇 가공식품의 경우에는 외부 용기에만 제한되며 다음과 같이 표시되어야 한다.
  - 의무표시나 특수정보는 용기나 첨부용지에 표시되어야 하지만 제품이름, 롯트번호, 생산자나 포장업자의 이름과 주소는 용기에 표시되어야 한다.
  - 그러나 롯트번호와 생산자나 포장업자의 이름, 주소는 첨부용지에 명확히 설명되어 있다면 식별기호로 대체될 수 있다.

### 19. 돈 지(LARD) [CODEX STAN 28-1981]

(1) 도살시에 건강체인 돼지(*sus scrofa*)의 신선하고 깨끗하고 건전한 지방질의 조직으로부터 제공된 지방이며 국내법에서 당국이 결정한 바에 따라 인간의 소비에 적합한 것이다. 그 조직은 뼈, 분리된 가죽, 머리가죽, 귀, 꼬리, 내장, 숨통, 큰 혈관, 찌꺼기 기름, 걷어낸 옷더껍이, 칩전물, 압착물 같은 것을 포함하지 않으며 근육 조직체와 혈액도 거의 없다. 이 규격은 소위 정제 돈지에는 적용되지 않는다.

(2) 7조에 따라 표시된다면 정제된 돈지, 돈지 스테아린 및 수소화된 돈지를 포함할 수 있다.

#### (3) 조성 및 품질특성

• 비 중	0.896~0.904
• 굴절률	1.448~1.460
• Titre량(°C)	32~45
• 비누화가	192~203
• 요드가	45~70
• 비비누화 물질	10g/kg이하
• 색 상	고체 흰색
• 산 가	1.3mg KOH/g fat이하
• 과산화물가	10mEq Peroxide oxygen/kg fat이하

(4) 유지가 제조가공의 원재료로서 사용될 때는 다음 지방산 조성의 GLC범위가 적합해야 한다.

C<14	<0.5
C 14 : 0	0.5~2.5
C 14 : 1	<0.2
C 15 : 0	<0.1
C 15 : ISO	<0.1
C 16 : 0	20.0~32
C 16 : 1	1.7~5.0
C 16 : ISO	<0.1
C 17 : 0	<0.5
C 17 : 1	<0.5

C 18 : 0	5.0~24
C 18 : 1	35.0~62
C 18 : 2	3.0~16
C 18 : 3	<1.5
C 20 : 0	<1.0
C 20 : 1	<1.0
C 20 : 2	<1.0
C 20 : 4	<1.0
C 22 : 0	<0.1

(5) 식품첨가물의 허용수준은 식용콩기름(페이지 498)과 동일하나 색소, 향신료, 거품억제제는 사용할 수 없다.

(6) 오염물질

	최 대 량
105°C에서 휘발성 물질	0.3% %
불순물	0.05% %
비누함량	없 음
철 분	1.5mg/kg
구리	0.4mg/kg
납	0.1mg/kg
비소	0.1mg/kg

(7) 표시는 식용 콩기름(페이지 498)과 근본적으로 같으나

- 제품의 이름은 “돈지”이어야 한다.
- “정제 돈지”, “라드 스테아린”, “수소화된 돈지”가 있다면 제품의 명칭에 표시하여야 한다.

## 20. 정제 돈지(RENDERED PORK FAT) [CODEX STAN 29-1981]

(1) 도살시에 건강한 돼지의 조직과 뼈를 녹여서 만든 것이며 국내법으로 인정된 당국자에 의해서 인간소비에 적합하다고 판단된 것을 말한다. 이것은 뼈(적절하게 깨끗하게 한 것), 분리된 가죽, 머리가죽, 귀, 꼬리 기타 인간의 소비에 적합한 다른 조직에서 얻은 지방을 포함할 수 있다. 이 규격은 정제한 돈지에는 적용되지 않는다.

(2) 녹인 돼지지방은 이 규격의 7장에 따라 표시를 하면 정제 돈지, 정제 녹인 돼지지방, 수소화된 라드, 수소화된 녹인 돼지지방, 라드 스테아린 및 녹인 돼지지방 스테아린을 포함할 수 있다.

(3) 조성 및 품질특성

• 비 중	0.894~0.906
• 굴절률	1.448~1.461
• Titre	32~45
• 비누화가	192~203
• 요드가	45~70
• 비비누화 물질	12g/kg이하
• 색 상	고체상태일 때 흰색
• 산 가	2.5mg KOH/g fat이하
• 과산화물가	16mEq Peroxide oxygen/kg fat이하

- (4) 의무적인 GLC 지방산 조성은 돈지(페이지 525의(4))와 동일
- (5) 허가된 식품첨가물은 돈지(페이지 524)와 동일하다.
- (6) 허가된 오염물질 및 최대수준은 돈지(페이지 525)와 동일하다. 단, 비누함량은 0.005 % ㎍ 허용된다.
- (7) 표시는 돈지(페이지 525)와 동일하나,
  - 제품의 이름은 “녹인 돼지지방”으로 한다.
  - “정제 돈지”, “정제 돼지지방”, “수소화된 돈지”, “수소화된 돼지지방”, “라드 스테아린” 혹은 “녹인 돼지지방 스테아린”이 있다면 이것을 그 제품의 명칭에 표시해야 한다.

## 21. 프리미엄아 쥬스(PREMIER JUS) [CODEX STAN 30-1981]

- (1) 도살시 건강하고 국내법으로 인정된 당국자에 의해서 인간 소비에 적합한 것으로 판단된 소(*Bos taurus*)의 도살시 채집된 심장의 신선한 지방(도살 지방), 대망막, 신장 및 장간막을 낮은 열에서 녹여서 얻는 제품을 말한다. 절단된 지방은 포함하지 않는다. 이 규격은 정제된 프리미엄아 쥬스에는 적용되지 않는다.

### (2) 조성 및 품질특성

• 비 중	0.893~0.898
• 굴절률	1.448~1.460
• Titre	42.5~47
• 비누화가	190~200
• 요드가	32~47
• 비비누화 물질	10g/kg이하
• 색 상	유백색~엷은 황색
• 산 가	2mg KOH/g fat이하
• 과산화물가	10mEq Peroxide oxygen/kg fat이하

- (3) 유지가 제조가공의 원재료로서 사용될 때는 다음의 지방산 조성의 GLC범위가 적합해야 한다.

C<14	<2.5
C 14 : 0	1.4~7.8
C 14 : ISO	<0.3
C 14 : 1	0.5~1.5
C 15 : 0	0.5~1.0
C 15 : ISO	<1.5
C 15 : ANTI ISO	<1.5
C 16 : 0	17.0~37
C 16 : 1	0.7~8.8
C 16 : 2	<1.0
C 16 : ISO	<0.5
C 17 : 0	0.5~2.0

C 17 : 1	<1.0
C 17 : ISO	<1.5
C 17 : ANTI ISO	<1.5
C 18 : 0	6.0~40
C 18 : 1	26.0~50
C 18 : 2	0.5~5.0
C 18 : 3	<2.5
C 20 : 0	<0.5
C 20 : 1	<0.5
C 20 : 4	<0.5

- (4) 허가된 식품첨가물은 돈지(페이지 525)와 동일하다.
- (5) 허가된 오염물질의 종류 및 수준은 돈지(페이지 525)와 동일하다.
- (6) 표시는 돈지(페이지 525)와 동일하나 제품의 이름을 “프리미아 쥬스”나 “올레오 스톱”으로 해야 한다.

## 22. 식용 우지(EDIBLE TALLOW) [CODEX STAN 31-1981]

- (1) 도살 당시 건강했으며 국내법에서 인정된 당국자에 의해서 인간의 소비에 적합한 것으로 판단된 소(*bos taurus*) 또는 양(*ovis aries*)의 깨끗하고 건전한 기름진 조직(손질하고 절단한 지방 포함), 부수된 근육과 뼈를 녹여서 얻은 제품을 말한다. 이 규격은 정제 식용 수지에는 적용되지 않는다.
- (2) 이 규격의 7장에 따라 표시한다면 정제된 식용수지를 포함할 수 있다.
- (3) 조성 및 품질특성
 

• 비 중	0.893~0.904
• 굴절률	1.448~1.460
• Titre	40~49
• 비누화가	190~202
• 요드가	32~50
• 비비누화 물질	12g/kg이하
• 색 상	흰색~엷은 황색
• 산 가	2.5mg KOH/g fat이하
• 과산화물가	16mEq Peroxide oxygen/kg fat이하
- (3) 유지가 제조가공의 원재료로서 사용될 때는 다음 지방산 조성의 GLC범위가 적합해야 한다.
  - GLC 범위는 프리미엄 쥬스와 동일
- (5) 허가된 식품첨가물은 돈지(페이지 525)와 동일하다.
- (6) 오염물질의 허가된 종류와 수준은 녹인 돼지지방(페이지 527)과 동일하다.
- (7) 표시는 돈지와 동일하다.
  - 제품명은 “식용수지”나 “dripping”으로 한다.



- “쇠기름”이란 명칭의 제품은 모두 소의 지방에서 생산해야 하며 “양기름”이란 명칭의 제품은 모두 양의 지방에서 생산해야 한다.
- 정제된 식용수지가 들어 있다면 제품명칭에 표시해야 한다.

### 23. 마아가린(MARGARINE) [CODEX STAN 32-1981]

- (1) 우유에서 얻어지지 않았거나 우유에서 주로 얻어지지 않은, 식용의 유지류로부터 원칙적으로 생산된 O/W형태의 고형(plastic)이나 액상 형태의 식품을 말한다. 이 규격은 지방을 80%이하 포함하는 제품에는 적용하지 않는다.
- (2) 가공공정을 받았거나 또는 받지 않은 식용유지류 또는 그 혼합물로 구성된다.
- (3) 물과/ 혹은 우유와/ 혹은 유제품이 함유될 수 있다.
- (4) 최저지방함량 80% ㎖, 최대수분함량 16% ㎖이어야 한다.
- (5) 비타민 A와 그 에스테르, 비타민 D, 비타민 E와 그 에스테르 그의 비타민류를 함유할 수 있다. 비타민 A, D 및 E와 기타 비타민에 대한 최대 및 최소 사용량은 각국의 필요성에 따라서 국내법으로 정하고 적당한 경우, 특정 비타민의 사용금지까지 정해야 될 것이다.
- (6) 염화나트륨, 설탕, 적당한 식용 단백질을 첨가할 수 있다.
- (7) 다음의 식품첨가물을 사용할 수 있다.
  - 페이지 495에 있는 모든 색소
  - 페이지 495에 있는 모든 향미료
  - 페이지 495에 있는 INS 번호; 471; 472 (b), (c), (e), (f); 322; 475; 434; 477; 436; 473; 474의 유화제
  - 페이지 497에 있는 INS 번호; 200; 201; 202; 203; 210; 211; 212의 보존료
  - 페이지 495에 있는 INS 번호; 304; 310; 320; 321; Ascorbyl Stearate(INS 번호 없음), Isopropyl Citrate 혼합제제(INS 번호 없음)의 항산화제
  - 페이지 497에 있는 INS 번호; 270; 325; 326; 330; 335; 337; 500; 524의 산도보정제
- (8) 오염물질
 

	최대 수준
• 철 분	1.5 mg/kg
• 구 리	0.1 mg/kg
• 납	0.1 mg/kg
• 비 소	0.1 mg/kg
- (9) 소매할 때는 미리 포장해야 하며 어떠한 형태의 포장으로도 판매할 수 있다.
- (10) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 규격이 적용된다.
  - 제품의 이름은 “마아가린”으로 한다.
  - 성분표를 제외하고 마아가린에 유지방이나 버터의 존재를 언급할 수 없다.
  - 날짜 표시는 식용 콩기름 5조 페이지 498과 동일하다.

## 24. 미나린(MINARINE) [CODEX STAN 135-1981]

- (1) 주로 우유에서 얻어지는 것이 아닌 식용 유지류와 물로 만들어지는 것으로 W/O형태의 퍼지는 유제형태의 식품을 말한다. 지방 함량은 39% 이상 41% 이하이며 이 규정에 적합한 직접 소비를 위해 미리 포장된 제품에 적용된다.
- (2) 미리 포장한 것이라 함은 용기에 넣어 소매하기 위하여 미리 포장을 한 것을 의미한다.
- (3) 가공을 받았거나 받지 않았든 간에 식용 지방 및 (또는) 유류 또는 그 혼합물로 이루어진 것이다.
- (4) 물과 (또는) 유와 (또는) 유제품을 함유할 수 있다.
- (5) 지방 함량은 39% 이상 41% 이하여야 한다.
- (6) 건조시 중량감소로 측정하여 수분함량 50% 이상
- (7) 마아가린 5조 페이지 530의 비타민을 함유할 수 있다.
- (8) 난황; 염화나트륨; 설탕; 식용 단백질; 젤라틴; 자연 전분을 함유할 수 있다.
- (9) 다음의 식품첨가물을 함유할 수 있다.
  - 페이지 495 INS No. 160(a); 160(b); 100의 색소
  - 페이지 495에 있는 자연 향미료와 CAC/FAL 5-1979에 의한 인공 향미료
  - 페이지 495 INS No. 322; 471; 477; 476; 432; 433; 434; 435; 436의 유화제
  - 페이지 497 INS No. 406; 407; 412; 416; 466; 402; 401; 403; 404; 415; 440의 호료/인정제
  - 페이지 497 INS No. 200; 201; 202; 203; 210; 211; 212의 보존료
  - 페이지 495 INS No. 300; 304; 310; 320; 321의 향산화제
  - 페이지 497의 분리제
  - 페이지 497 INS No. 270; 325; 326; 330; 335; 357; 500; 524; 339; Disodium Hydrogen Phosphate(INS 번호 없음)

### (10) 오염물질

	최 대 량
• 철 분	1.5 mg/kg
• 구 리	0.1 mg/kg
• 납	0.1 mg/kg
• 비 소	0.1 mg/kg

- (11) 소매로 판매할 때는 미나린은 미리 포장되어야 하고 어떠한 형태이든 고체여야 한다.
- (12) 미나린의 표시는 마아가린(페이지 530)과 기본적으로 일치하나
  - 제품은 “미나린”이란 명칭을 하여야 한다. 다만, 그 제품이 판매되는 나라의 법과 관습에 따라서 또 소비자를 오도하지 않는 방법으로 다른 대치되는 명칭을 쓸 수 있다.
  - 제품의 명칭은 그 지방함량의 표시 다음에 인접하여 표시하여야 한다.
  - 성분표, 실중량, 주소, 성명, 원산지는 미나린이 50g이하의 단위로 포장된 상자 외부에만 표시하면 된다.
  - 어떠한 제품의 사용 제한도 명확하게 표시되어야 한다.

## 25. 개별기준의 적용이 안되는 유지류[CODEX STAN 10-1981]

- (1) 음식을 장만할 목적으로 또는 식품제조상의 원재료로서 직접 소비에 사용되는 식용유지 및 혼합물을 말한다. 본 규격은 가공의 대상이 되는 유지는 포함되나 인간의 소비에 적합하도록 하기 위한 가공의 대상이 되는 유지는 제외된다.  
식물, 동물 및 수산물로 부터 얻은 유지류에 적용된다. 코덱스 상품규격의 대상이 되며 그와 같은 특정 명칭에 의하여 지칭된 유지방에는 본 규격은 적용되지 않는다.
- (2) 미정제 유지라 함은 기계적인 공정과 가열만으로 얻은 식용 식물성 유지를 의미한다. 이는 물로 씻음, 여과, 원심분리만으로 정제될 수 있다.
- (3) 조성 및 품질특성
  - 산 가
 

미정제 유지류	4mg KOH/g 유지이하
정제 유지류	0.6mg KOH/g 유지이하
  - 과산화물가
 

	10mEq Peroxide oxygen/kg 유지이하
--	-------------------------------
- (4) 본 규격의 미정제유에는 식품첨가물이 허가되지 않는다.
- (5) 정제유에는 다음의 식품첨가물을 함유할 수 있다.
  - 식용 콩기름 3조(페이지 498)에 허가된 물질과 TBHQ를 사용할 수 있다. TBHQ의 사용에 관하여는 3장 페이지 528을 참조
- (6) 허용된 오염물질의 수준은 식용콩기름과 동일하나 단,
  - 철 분
 

— 미정제유	5mg/kg
— 정제유	1.5mg/kg
  - 구 리
 

— 미정제유	0.4mg/kg
— 정제유	0.1mg/kg
- (7) 표시는 식용콩기름(페이지 498)과 근본적으로 동일하나
  - 식품에 대하여 지칭된 명칭은 유지의 성질을 사실대로 표시하는 것이라야 하며 소비자를 오도하는 것이어서는 안된다. 혼합물의 경우에 있어서는 식물이나 동물의 근원을 표시하지 않은 “식용유” 및 “샐러드유”와 같은 명칭을 아무 제한없이 사용할 수도 있다.
  - 기름이 에스테르화 가공이나 지방산의 성분 또는 농도를 변경시키는 가공을 받게 되어 있는 경우에는 가공의 성질을 표시하기에 적합하지 않은 특정 명칭은 사용하지 못한다.
  - “미정제 지방” 또는 “미정제유”의 호칭은 본 규격 2조의 정의에 부합되는 개개의 유지에만 사용할 수 있다.

## 26. 특정 동물성 지방 혹은 동물성·식물성 혼합지방 제품[CODEX STAN 158-1989]

- (1) 본 규격의 규정에 적합한 식용의 식물성 유지를 첨가했는지 안했는지 식용 동물 지방(해산물 지방 포함)으로 이루어진 반고형제품을 말한다. 액체 버터를 만들기 위해 판매되는 동물성 혹은 동식물성 지방에도 적용된다.
- (2) 가공의 대상이 되건 안되건 식용 유지로 부터 제조된 것이어야 하며 동물 근원인 것에는 소의 우유로 부터 얻은 액체 버터 그리고/또는 유 및 유제품에 대한 기준 A<sub>2</sub>에 적합한 버터 오일, 무수 버터 오일, 무수 우유지방도 포함된다. 제품이 판매되는 나라의 법규와 관습에 따라 특정유지의 존재, 삭제될 규정할 수 있다.
- (3) 99.5% % 이상의 지방을 함유해야 한다.

(4) 우유로 부터 유래된 지방이 있다면 10% % 이하여야 한다.

(5) 조성 및 품질특성

- 색 상 유백색~황색
- 조직감 유상에 입자형 고체 지방결정이 분포하는 것부터 부드럽고 섬세한 결정조직.
- 산 가 0.8mg KOH/g 이하
- 과산화물가 10mEq Peroxide oxygen/kg이하
- Slip point 31°~44°C

(6) 특정 식물성 지방제품 3조, 페이지 523에 언급된 비타민을 함유할 수 있다.

(7) 특정 식물성 지방제품 4조 페이지 523에 허가된 동일한 식품첨가물을 함유할 수 있다.

(8) 오염물질의 종류 및 최고수준은 식용콩기름 페이지 498과 동일하다.

(9) 표시는 특정 식물성 지방제품 6조 페이지 523과 동일하나

- 성분표외에 특정 동물성, 식물성 지방제품에 유지방이나 버터가 들어 있다는 어떤 표시도 할 수 없다.

## 27. 식용 유지류의 비소매 용기의 표시

1987년 제19차 회의에서 식품표시에 관한 코덱스위원회(CCFL)는 비소매 용기의 표시에 대한 개정을 포함하여 식용유지류의 표시규격의 개정을 허가했다. CCFL에서 허가한 규정은 “코덱스 규격의 표시 지침서” (순서매뉴얼 제6개정판 p. 123~p. 124)에 나와 있다. 그러나 유지에 관한 코덱스위원회는 비소매 용기의 규정이 몇몇 포장된 제품의 외부 용기에만 적용된다고 제한하였다.

비소매 용기의 표시에 관한 다음 규정은 본 요약의 8장에 있는 모든 기준에 적용된다: “일반 기준 2조, 3조에 추가하여 다음의 특수 규정이 몇몇 제품의 포장된 용기의 외부에 적용된다. 요구된 표시사항(식품이름, 성분표, 순함량, 이름 및 주소, 원산지, 로트번호, 제조일자, 사용법, 성분의 양 표시)은 용기에 혹은 첨부물에 표시되어야 한다. 그러나 제품이름, 로트번호, 제조자 또는 포장업자의 이름과 주소는 용기에 나와 있어야 한다. 그러나 로트번호, 제조자 또는 포장업자의 이름과 주소는 첨부물에 명확히 표시되어 있다면 식별기호로 대체될 수 있다.”

第 136 號

- 1970年 10月 28日 登錄/마-355호
- 1996年 9月 30日 發行( 9月號)
- 發行兼 編輯人/千命基
- 發行處/韓國食品工業協會 (서울 瑞草區 方背洞 1002-6)
- 印刷人/南炯文化株式會社 電話/503-4825

본지는 한국도서·잡지윤리위원회의 실천강령을 준수한다.

食品工業