

Codex 범세계 식품기준 (6)

Codex Worldwide Food Standards

과일쥬스, 농축과일쥬스 및 과일넥타(Fruit Juices, Concentrated Fruit Juices and Fruit Nectars)

1. 개별 기준의 적용이 안되는, 물리적 방법으로만 저장하는 과일쥬스에 대한 일반기준

주의 : 이 기준은 단일종의 과일로 만든 과일쥬스에 적용되지만 코덱스기준에 적합한 다른 과일쥬스에는 적용되지 않는다.

- (1) 썩지 않고 잘 익은 과일이나 과육을 기계적 가공처리하여 직접 소비할 목적으로 만든 쥬스로 과육이 들어 있어 탁하거나 맑은, 물리적인 방법으로만 저장하는, 발효시키지는 않았으나 발효해도 되는 쥬스이다. 농축해도 되고 후에 쥬스의 필수조성과 품질을 유지할 목적으로 물로 환원하여도 된다.
- (2) 수용성 고형물 함량은 첨가한 당류를 제외하고, 20℃에서 굴절계로 산도보정을 안하고, 국제자당척도에 따라 °Brix로 읽었을 때 익은 과일의 고형물 함량보다 적으면 안된다.
- (3) 고형당을 한가지 이상 첨가해도 되고 환원한 과일쥬스의 경우는 코덱스위원회에서 정한대로 한가지 이상의 고형당을 100mg/kg을 넘지 않는 양으로 첨가해도 되며 산도가 높은 쥬스의 경우는 200mg/kg까지 첨가해도 된다.
- (4) 에탄올은 5g/kg이상 지니면 안된다.
- (5) 같은 유형의 과일에서 추출한 농축물이나 천연 휘발성쥬스성분이 들어 있어도 되고, 이러한 성분을 제거한 쥬스를 환원하여도 된다.
- (6) 제3장의 관련 페이지에 나타낸 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
산도조절제	330	79, 224
"	296	84
항산화제	300	79
이산화탄소	290	173

(7) 오 염 물	최대허용한도
· 비소	0.2mg/kg
· 납	0.3mg/kg
· 동	5.0mg/kg
· 아연	5.0mg/kg
· 철	15.0mg/kg
· 주석	200.0mg/kg
· 동, 아연 및 철의 합	20.0mg/kg
· 이산화황	10.0mg/kg

- (8) 용기의 물용적의 90% v/v를 넘게 채우면 안된다. 용기의 물용적은 20℃에서 용기를 완전히 채우는데 필요한 증류수의 부피이다.
- (9) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 (특정)규정이 적용된다.
- 제품명은 X가 과일의 일반명일 경우 “X쥬스” 혹은 “과육X쥬스”로 표지에 나타내야 한다.
 - 원래 있거나 첨가한 당의 양이 15g/kg을 넘을 때, “X”가 원래 있거나 첨가한 당을 표시할 때 “X첨가”라는 단어나 “당(류)”이라는 단어를 제품명과 명백히 동반하여야 한다. “X첨가” 대신에 “가당한”을 사용해도 된다.
 - 농축액으로 만든 과일쥬스의 경우 환원한 사실을 “X”가 이 쥬스가 유래한 과일명일 때 “X쥬스는 농축액으로 만듦” 혹은 “X쥬스는 농축한 X쥬스액으로 만듦” 등으로 성분표에 표시해 주어야 한다. 이 정보는 제품명과 가까운 위치나 표지의 다른 적당한 위치에 제공하여야 한다.
 - 어떠한 과일이나 과일쥬스도 이것이 들어 있거나 이로부터 쥬스를 얻을 경우를 제외하고는 표지에 그림으로 표시하면 안된다.
 - 비타민 C에 대해 강조를 하면 안되고 제품의 비타민 C가 이러한 강조나 단어의 사용을 허가하는 국가에서 판매할 경우 국가기관에서 허가할 만한 양이 되지 않는 한 표지에 나오면 안된다.
 - 제품에 이산화탄소가 2g/kg 이상 포함되어 있을 때 “탄산가스충전”이라는 표시가 표지의 제품명 가까이에 있어야 하고 성분표에도 이산화탄소가 들어 있어야 한다.
 - 특정조건에 보관하거나 냉장보관해야 하는 경우에는 보관과 녹이는 법(필요시)에 관한 설명이 있어야 한다.
 - 대형포장의 과일쥬스인 경우 용기나 첨부되는 서류에 의무표시규정이나 특별표시규정을 첨가하여야 한다. 단, 제조자나 포장업자의 이름과 주소는 용기에 표시하여야 한다. 그러나 제조업자나 포장업자의 이름과 주소는 첨부서류로 그 기호를 명백히 분간할 수 있는 경우 기호로 해도 된다.

2. 개별 기준의 적용이 안되는 물리적 방법으로만 저장하는 과일넥타에 대한 일반기준

주의 : 이 기준은 단일종의 과일로 만든 과육 및 비과육 과일넥타에 적용되고, 코덱스 기준에 적합한 다른 과일넥타에는 적용되지 않는다.

- (1) 과일넥타는 과일쥬스를 혼합하거나, 썩지 않고 잘 익은 과일중 식용가능한 것을 갈거나 체에 거른 부분으로 만들며, 농축하거나 하지 않은 것에 물과 당 혹은 꿀 등을 넣

어 만든다. 이는 물리적인 방법으로만 저장하며, 직접 소비할 목적으로 만든 과육 혹은 비과육은 발효시키지는 않았으나 발효해도 되는 제품이다.

- (2) 산도와 과육의 함량 등이 높거나 향미가 강해서 적은 함량을 필요로 한 경우를 제외하고는 한가지 과일 성분이 50% ㎖를 넘어야 한다.
- (3) 코덱스위원회에서 정한 바와 같이 한가지 이상의 고형당이 들어 있어도 되나 꿀은 코덱스위원회에서 정한 바와 같이 단일 농도의 가당성분일 경우 첨가해도 된다.
- (4) 과일의 특징적인 향에 더해지지 않는 중량 내에서 산도를 높일 목적으로 레몬이나 라임주스를 첨가해도 된다.
- (5) 제품의 수용성고형물 함량이 20°C에서 굴절계로 산도보정을 안하고, 국제자당척도에 따라 °Brix로 읽었을 때 20% ㎖ 이상이면 안된다.
- (6) 에탄올을 3g/kg이상 지니면 안된다.
- (7) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
산도조절제	330	79, 224
"	296	84
항산화제	300	79
이산화탄소	290	173

(8) 오염물	최대허용한도
· 비소	0.2mg/kg
· 납	0.3mg/kg
· 동	5.0mg/kg
· 아연	5.0mg/kg
· 철	15.0mg/kg
· 주석	200.0mg/kg
· 동, 아연 및 철의 합	20.0mg/kg
· 이산화황	10.0mg/kg

- (9) 용기의 물용적의 90% v/v를 넘게 채우면 안된다. 용기의 물용적은 20°C에서 용기를 완전히 채우는 증류수의 부피이다.
- (10) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수 요구사항에 추가하여 아래의 (특정)규정이 적용된다.
 - 제품명은 X가 과일의 일반명일 경우 “X넥타”, “과육X넥타”, “X의 넥타”, “X의 과육넥타”로 표지에 나타내야 한다.
 - X를 최종제품에 들어 있는 단일농도 과일성분의 실제 최소 비율로 하고 “최소 과일 함량 X%”라는 문구를 제품명 가까이에 표시해야 한다.
 - 농축액으로 만든 과일넥타의 경우 환원한 사실을 “X”가 단일농도의 주스성분명일 때 “농축액으로 만든 X” 혹은 “농축한 X로 만든 X” 등으로 성분표에 표시해 주어야 한다.
 - 어떠한 과일이나 과일주스도 이것이 들어 있거나 주스를 이로부터 얻은 경우를 제외하고는 표지에 그림으로 표시하면 안된다.

- 꿀이 들어 있는 넥타의 경우 제품명 가까이 “꿀함유”라는 표시를 하여야 한다.
- 비타민 C에 대해 강조를 하면 안되고 제품의 비타민 C가 이러한 강조나 단어의 사용을 허가하는 국가에서 판매할 경우 국가기관에서 허가할 만한 양이 되지 않는 한 표지에 나오면 안된다.
- 제품에 이산화탄소가 2g/kg 이상 포함되어 있을 때 “탄산가스충전”이라는 표시가 표지의 제품명 가까이 있어야 하고 성분표에도 이산화탄소가 들어 있어야 한다.
- 특정조건이나 냉장보관해야 하는 경우에는 보관과 녹이는 법(필요시)에 관한 설명이 있어야 한다.
- 대형포장의 과일주스인 경우 용기나 첨부되는 서류에 의무표시규정이나 특별표시규정을 첨가하여야 한다. 단, 제조자나 포장업자의 이름과 주소는 용기에 표시하여야 한다. 그러나 제조업자나 포장업자의 이름과 주소는 첨부서류로 그 기호를 명백히 분간할 수 있는 경우 기호로 해도 된다.

3. 물리적 방법으로만 저장하는 오렌지주스(CODEX STAN 45-1981)

- (1) 썩지않고 잘익은 오렌지(*Citrus sinensis*(L.) Osbeck)의 내과피를 기계적으로 가공하여 직접 소비할 목적으로 만들고, 물리적인 방법으로만 저장하는 주스로서, 비발효품이나 발효가능한 것. 이 주스는 밀감주스(*Citrus reticulata* Blanco)를 10%까지 함유하여도 된다. 농축하였다가 후에 주스의 필수조성과 품질요소의 유지를 위한 목적에 적합하도록 물로 환원하여도 된다.
- (2) 수용성고형물 함량이 20°C에서 굴절계로 산도보정을 안하고, 국제자당척도에 따라 °Brix로 읽었을 때 10% % 이상이어야 한다.
- (3) 농축한 주스에 물을 첨가하여 만든 경우는 수용성 오렌지주스고형물 함량이 11% % 이하이면 안된다.
- (4) 총량이 50g/kg을 넘지 않는 한도 내에서는 당류를(코덱스규격에 따라) 첨가해도 된다.
- (5) 에탄올이 3g/kg이상 들어 있으면 안되고 정유량은 0.4ml/kg을 넘으면 안된다.
- (6) (1)조에 나와 있는 오렌지종에서 얻은 농축액을 첨가하여도 되고 천연 휘발성 오렌지 주스성분을 이러한 성분을 제거한 주스에 환원하여도 된다.

(7) 오 염 물 최대허용한도

• 비소	0.2mg/kg
• 납	0.3mg/kg
• 동	5.0mg/kg
• 아연	5.0mg/kg
• 철	15.0mg/kg
• 주석	250.0mg/kg
• 동, 아연 및 철의 합	20.0mg/kg
• 이산화황	10.0mg/kg

- (8) 용기의 물용적의 90% v/v를 넘게 채우면 안된다. 용기의 물용적은 20°C에서 용기를 완전히 채운 증류수의 부피이다.
- (9) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 (특정)규정이 적용된다.

- 제품명은 당이나 당류를 15g/kg 이상으로 첨가한 경우는 “X첨가”(X는 당이나 당류 명)라는 문구를 “오렌지쥬스”라는 명칭과 동반하여서 분명하고 명확하게 나타내야 하고 이 이외에는 “오렌지쥬스”로 하여야 한다.
- 무수구연산으로 표시한 적정가능한 산에 대한 총수용성고형물함량이((2)조 참조) 1/15을 넘으면 “가당한”이라는 문구를 “X첨가”라는 문구 대신 사용해도 된다.
- 감귤쥬스(*Citrus reticulata*)의 존재를 성분표에 표시하여야 한다.
- (1)조에 따라 환원목적으로 물을 첨가한 것은 표시하지 않아도 된다.
- 농축액으로 만든 오렌지쥬스의 경우는 환원한 사실을 “환원한 오렌지쥬스”의 “농축액으로 만든 오렌지쥬스” 혹은 “농축액으로 만든 오렌지쥬스”로 성분표에 표시하여야 한다.
- 기재할 성분이 없을 때에는 농축액으로 제조한 사실에 대한 상기문구는 표지에 나와야 한다.
- 오렌지나 오렌지쥬스를 제외하고는 어떠한 과일이나 과일넥타도 표지에 그림으로 표시하면 안된다.
- 냉장상태에서 보관하여야 할 때에는 보존에 대한 정보가 있어야 하고, 필요하다면 제품의 해동에 대한 정보도 있어야 한다.
- 대형포장된 오렌지쥬스의 경우, 용기나 첨부하는 서류에 의무표시규정이나 특별표시규정을 표시하여야 한다. 단, 제조업자나 포장업자의 이름과 주소는 용기에 표시하여야 한다. 그러나 제조업자나 포장업자의 이름과 주소는 첨부서류로 그 기호를 명백히 분간할 수 있는 경우 기호로 하여도 된다.

4. 물리적 방법으로만 저장하는 자몽쥬스[CODEX STAN 46-1981]

- (1) 썩지않고 잘익은 자몽(*Citrus paradisi Macfadyen*)의 내과피를 기계적 가공처리하여 직접 소비할 수 있게 한 쥬스로서, 물리적인 방법으로만 저장하고, 비발효품이나 발효가능한 것, 농축하였다가 후에 쥬스의 필수조성과 품질요소의 유지를 위하여 물로 환원하여도 된다.
- (2) 수용성 고형물에 대해서는 그 양이 9% 미만 이상이어야 하는 점을 제외하고는 오렌지쥬스에서와 동일하다.
- (3) 에탄올이 3g/kg이상 들어 있으면 안되고 정유량은 0.3ml/kg을 넘으면 안된다.
- (4) 천연 휘발성 자몽쥬스성분은 이러한 성분을 제거한 쥬스에 환원하여도 되고, (1)조와 있는 품종의 자몽쥬스농축액을 첨가하여도 된다.
- (5) 오염물에 대한 최대허용기준은 오렌지쥬스에 대한 규정 (7)조와 동일하다.
- (6) 용기의 최소충전량은 오렌지쥬스에 대한 규정 (8)조와 동일하다.
- (7) 표시규정은 아래의 내용을 제외하고는 오렌지쥬스에 대한 규정 (9)조와 동일하다.
 - “오렌지쥬스”라는 문구에 “자몽쥬스”라는 문구를 대치한다.
 - “가당한”이라는 문구를 “X첨가”라는 문구 대신 사용하려면 적정가능한 산에 대한 수용성 고형물함량이 1/12을 넘어야 한다.

5. 물리적 방법으로만 저장하는 레몬쥬스[CODEX STAN 47-1981]

- (1) 썩지않고 잘익은 레몬(*Citrus limon Burm. f.*)의 내과피를 기계적 가공처리하여 직접 소

비할 수 있게 한 주스로서, 물리적인 방법으로만 저장하고, 비발효품이나 발효가능한 것, 농축하였다가 후에 주스의 필수조성과 품질요소의 유지를 위하여 물로 환원하여도 된다.

- (2) 수용성 고형물의 정량은 수용성 고형물 함량이 6% 이상이어야 하고, 총 적정가능한 산의 양이 무수구연산으로 표시할 때 4.5% %를 넘어야 한다는 점을 제외하고는 오렌지주스에 대한 규정 (2)조와 동일하다.
- (3) 에탄올이 3g/kg 이상 들어 있으면 안되고 정유량은 0.5ml/kg 을 넘으면 안된다.
- (4) 천연 휘발성 레몬주스 성분은 이러한 성분을 제거한 주스에 환원하여도 되고, (1)조에 나와 있는 품종의 자몽주스농축액을 첨가하여도 된다.
- (5) 오염물에 대한 최대허용기준은 남에 대한 기준이 1mg/kg 인 것을 제외하고는 오렌지주스에 대한 규정 (7)조와 동일하다.
- (6) 용기의 최소충전량은 오렌지주스에 대한 규정 (8)조와 동일하다.
- (7) 표시규정은 아래의 내용을 제외하고는 오렌지주스에 대한 규정 (9)조와 동일하다.
 - “오렌지주스”라는 문구에 “레몬주스”라는 문구를 대치한다.
 - 당이나 당류의 첨가 기준에 대한 조항이 없으므로 첨가한 당에 대한 표시기준은 적용되지 않는다.

6. 물리적 방법으로만 저장하는 사과주스[CODEX STAN 48-1981]

- (1) 썩지않고 잘익은 사과(*Pyrus malus* L.)를 기계적 가공처리하여 직접 소비할 수 있게 한 주스로서, 물리적인 방법으로만 저장하고, 비발효품이나 발효가능한 것. 탁하거나, 맑거나 맑게한 것이어도 되고, 농축하였다가 후에 주스의 필수조성과 품질요소의 유지를 위하여 물로 환원하여도 된다.
- (2) 에탄올이 5g/kg 이상 들어 있으면 안되고 휘발성 산함량이 초산으로서 0.4g/kg 을 넘으면 안된다.
- (3) 천연 휘발성 사과주스 성분은 이러한 성분을 제거한 주스에 첨가하여 주어도 된다.
- (4) (1)조에 나와 있는 품종의 사과에서 얻은 농축액을 첨가하여도 된다.
- (5) 이산화탄소를 첨가하여 충전하여도 된다.

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

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
항산화제	300	104
활성식물성 탄소	-	227
질 소	-	227
이산화탄소	290	173

- (7) 코덱스규격위원회의 승인을 받은 청징제와 여과제를 적정제조기술(GMP)에 따라 사용하여도 된다.
- (8) 오염물에 대한 최대허용기준은 철에 대한 기준이 15mg/kg 이고, 주석에 대해 150mg/kg 인 것을 제외하고는 오렌지주스에 대한 규정 (7)조와 동일하다.

- (9) 10% 염산에 녹지 않는 무기질 불순물량이 20mg/kg을 넘으면 안된다.
- (10) 표시규정은 아래의 경우를 제외하고는 오렌지쥬스에 대한 규정 (9)조와 동일하다.
 - “오렌지쥬스”라는 문구에 “사과쥬스”라는 문구를 대치한다.
 - 당이나 당류의 첨가 기준에 대한 조항이 없으므로 첨가한 당에 대한 오렌지쥬스의 표시기준은 적용되지 않는다.
 - 아스코르빈산 첨가는 성분표에 “항산화제로 L-아스코르빈산” 혹은 “항산화제”로 표시하여야 한다.
 - 비타민 C에 대해 강조를 하면 안되고 제품의 비타민 C가 이러한 강조나 단어의 사용을 허가하는 국가에서 판매할 경우 국가기관에서 허가할 만한 양이 되지 않는 한 표지에 나오면 안된다.
 - 제품에 이산화탄소를 2g/kg이상 사용했을 때는 “탄산가스충전”이라고 표지의 제품명 가까이에 표시하여야 하고 성분표에도 이산화탄소를 넣어야 한다.
 - 가공보조제(식물성탄소, 질소, 이산화탄소)는 표시할 필요없다.

7. 물리적 방법으로만 저장하는 토마토쥬스[CODEX STAN 49-1981]

- (1) 썩지않고 잘익은 붉거나 붉그스름한 토마토(*Lycopersicon esculentum* L.)를 기계적 가공처리하여 껍질, 씨, 기타의 조잡한 부분, 그외 딱딱한 부분이나 불순물 없이 걸러, 직접 소비할 목적으로 얻은 것이며, 물리적인 방법으로만 저장하는 쥬스로서 비발효품이나 발효가능한 것. 농축하였다가 후에 쥬스의 필수조성과 품질요소의 유지를 위한 목적에 적합하도록 물로 환원하여도 된다.
- (2) 수용성 고형물 함량이 첨가한 소금을 제외하고 20°C에서 굴절계로 산도보정을 안하고, 국제자당척도에 따라 °Brix로 읽었을 때 4.5%㎍이상이어야 한다.
- (3) 소금이나 (1)조에 나와 있는 품종으로 만든 농축액을 첨가하여도 된다.
- (4) 10% 염산에 녹지 않는 무기질 불순물량이 25mg/kg을 넘으면 안된다.
- (5) 용기의 최소충전량은 오렌지쥬스에 대한 규정 (8)조와 동일하다.
- (6) 표시규정은 아래의 내용을 제외하고는 오렌지쥬스에 대한 규정 (9)조와 동일하다.
 - “오렌지쥬스”라는 문구에 “토마토쥬스”라는 문구로 대치한다.
 - 본 제품은 당의 첨가가 허용되지 않으므로 첨가한 당에 대한 표시기준은 적용되지 않는다.

8. 물리적 방법으로만 저장하는 포도쥬스[CODEX STAN 82-1981]

- (1) 썩지않고 잘익은 포도를 기계적으로 가공하여 직접 소비할 목적으로 얻은, 물리적인 방법으로만 저장하는 쥬스로서 비발효품이나 발효가능한 것, 혼탁하여도 되고 맑거나 맑게 한 것이어도 되며 산도보정을 하여도 된다. 농축하였다가 후에 쥬스의 필수조성과 품질요소의 유지를 위하여 물로 환원하여도 된다.
- (2) 수용성 고형물 함량은 오렌지쥬스에 대한 규격 제2조와 제3조에 따르며 수용성포도고형물함량이 15%㎍이하이면 안되고, 농축액에 물을 첨가하여 만든 쥬스일 경우는 수용성 포도고형물 함량이 16%㎍이하이면 안된다.
- (3) 에탄올이 5g/kg이상 들어 있으면 안되고 휘발성 산함량이 초산으로서 0.4g/kg을 넘

으면 안된다.

- (4) 천연 휘발성 유지는 동일한 품종의 포도로 만들고, 이러한 성분을 제거한 주스에만 환원이 가능하다.
- (5) 주스에 농축물을 첨가해도 된다. 그리고 주스를 한가지 품종의 포도로만 만든 경우 같은 품종의 포도로 만든 농축물만 사용할 수 있다.
- (6) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
항산화제	300	104
산도조절제	330	79, 224
"	296	84
이산화탄소	290	173
<u>가공보조제</u>		
Calcium Carbonate	-	193
Potassium Tartarate	336	87
수산화칼슘	526	78
식물성 탄소	-	227
질 소	-	227
이산화탄소	290	173

- (7) 오염물의 허용량은 아래를 제외하고는 오렌지주스에 대한 기준의 (7)조에 나와 있는 것과 동일하다.
 - 주석-150mg/kg
 - 구리, 아연, 철의 합-17mg/kg
 - 10% 염산에 녹지않는 무기질 불순물 -20mg/kg
- (8) 최소충전량은 오렌지주스에 대한 기준 (8)조에 나와 있는 것과 같다.
- (9) 아스코르빈산의 표시에 대한 특별 요구사항, 비타민 C에 대한 강조, 이산화탄소의 표시 등을 포함하여 사과주스에 대한 기준에 나와 있는 표시규정이 포도주스에도 적용된다. 그리고 아래의 특별규정이 적용된다.
 - “포도주스”라는 명칭은 이 제품을 판매하는 나라에서 법규로서 면제한 경우를 제외하고는 여러가지의 품종표시 바로 앞이나 뒤에 와야 한다.
 - 품종의 표시에는 그 주스를 얻은 포도의 품종을 표시한다. 2가지 이상의 품종의 포도를 혼합한 경우에는 그 중에서 제일 높은 비율로 들어 있는 품종명을 앞에 두고 “- 및 기타 변종”으로 표시한다.
 - (6)조에 나와 있는 가공보조제는 표시할 필요가 없다.

9. 물리적 방법으로만 저장하는 파인애플주스[CODEX STAN 85-1981]

- (1) 썩지않고 잘익은 파인애플(*Ananas comosus* L. Merrill=*Ananas sarivus* L. Lindl.)의 과육이나 이의 일부분을(숙이 있거나 없는) 원심분리는 해도되나 여과는 하면 안되는 기계적인 가공처리방법으로 직접 소비할 목적으로 얻은, 물리적인 방법으로만 저장하는 주스로서 비발효품이나 발효가능한 것. 농축하였다가 후에 주스의 필수조성과 품질요소의 유지를 위한 목적에 적합하도록 물로 환원하여도 된다.

- (2) 수용성 고형물 함량은 오렌지주스에 대한 규격 제2조와 3조에 따르며 수용성 과인애플고형물함량(첨가한 당은 제외) 10% 이하이면 안되고, 농축액에 물을 첨가하여 만든 주스일 경우는 수용성 과인애플고형물 함량(첨가한 당은 제외) 13.5% 이하이면 안된다.
- (3) 국제코덱스위원회에서 정한 바와 같이 한가지 이상의 고형당을 넣어도 되나 첨가한 당의 양이 25g/kg을 넘으면 안된다. 당의 첨가는 구연산이나 농금산을 첨가한 경우에는 허용되지 않는다.
- (4) 에탄올이 3g/kg 이상 들어있으면 안된다.
- (5) 천연 휘발성 과인애플주스성분을, 이러한 성분을 제거한 주스에는 첨가해도 된다.
- (6) (1)조에 나와 있는 동일한 품종에서 얻은 농축물을 첨가해도 된다.
- (7) 제3장의 해당 페이지에 나타낸 아래의 식품첨가물을 함유할 수 있다.

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
소포제	900	101
산도조절제	330	79, 224
"	296	84

- (8) 오염물의 최대허용량은 오렌지주스에 대한 기준의 (7)조에 나와 있는 것과 동일하다.
- (9) 최소충전량은 오렌지주스에 대한 기준 (8)조에 나와 있는 것과 같다.
- (10) 표시규정은 근본적으로는 오렌지주스에 대한 기준 (9)조와 동일하나 1/15의 비율에 대한 조항은 적용되지 않는다.

10. 물리적 방법으로만 저장하는 블랙커런트주스[CODEX STAN 120-1981]

- (1) 썩지않고 잘익은 블랙커런트(*Ribes nigrum* L.)을 기계적인 가공처리방법으로 직접 소비할 목적으로 얻은, 물리적인 방법으로만 저장하는 주스로서 비발효품이나 발효가능한 것. 주스는 혼탁해도 좋고 청징해도 된다. 농축하였다가 후에 주스의 필수조성과 품질요소의 유지를 위한 목적에 적합하도록 물로 환원하여도 된다.
- (2) 수용성 고형물 함량은 오렌지주스에 대한 규격 제2조와 제3조에 따르며 수용성 블랙커런트주스 고형물함량(첨가한 당은 제외) 11% 이하이면 안된다.
- (3) 국제식품규격위원회에서 규정한 바와 같이 첨가한 총 당의 양이 최종제품의 건조무게로 200g/kg을 넘지 않는 한에서 한가지 이상의 고형당이 들어 있어도 된다.
- (4) 에탄올이 3g/kg 이상 들어 있으면 안되고 휘발성 산함량이 초산으로서 1.2g/kg을 넘으면 안된다.
- (5) 오렌지주스에 대한 기준의 (6)조와 동일하게 농축물과 천연휘발성성분을 첨가해도 된다.

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

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
가공보조제		
식물성 탄소	—	227
질 소	—	227
이산화탄소	290	173

(7) 오염물의 최대허용량은 주석을 150mg/kg으로 낮추어서 허용하는 것을 제외하고는 오렌지쥬스에 대한 기준의 (7)조에 나와 있는 것과 동일하다. 10% 염산에 녹지 않는 무기질 불순물 양은 20mg/kg을 넘으면 안된다.

(8) 최소충전량은 오렌지쥬스에 대한 기준 (8)조에 나와 있는 것과 같다.

(9) 표시규정은 근본적으로는 오렌지쥬스에 대한 규정 (9)조와 동일하고 아래의 차이가 있다.

- 제품명은 “블랙커랜트쥬스”로 한다. 그리고 “X%의 당을 함유”라는 표시를 제품명 가까이 나타내는데 이 경우 X에 10을 곱하면 최종제품의 kg당 첨가한 당의 그램 분량이 된다. 첨가한 당의 양이 15g/kg을 초과하는 경우 제품명은 “가당 블랙커랜트쥬스”라고 표시하고 첨가한 당의 양도 표시해야 한다.
- 적정가능한 산에 대한 총수용성고형물의 비율은 블랙커랜트쥬스에는 적용이 안된다.
- (6)조에 나와 있는 가공보조제는 표시할 필요가 없다.

11. 물리적 방법으로만 저장하는 농축사과쥬스[CODEX STAN 63-1981]

(1) 썩지않고 잘익은 사과(*Pyrus malus* L.)를 농축하여서 물리적인 방법으로만 저장하는 쥬스로서 비발효품이나 발효가능한 것. 혼탁하여도 되고 맑거나 맑게하여도 된다.

(2) 농축공정은 20℃에서 굴절계로 산도보정 없이 국제자당척도에 따라 °Brix로 읽었을 때 수용성 사과고형물함량이 20% 이상이 될 때까지 물리적인 방법으로 수분을 제거하는 것이다.

(3) 농축물의 필수조성과 품질요소의 유지를 위하여 적합한 쥬스나 농축물을 첨가하여도 된다.

(4) 천연 휘발성 사과쥬스성분을 이를 제거한 제품에 첨가해도 된다.

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

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
항산화제	300	104
가공보조제		
식물성탄소	—	227
질 소	—	227
이산화탄소	290	173

(6) 환원할 경우 오염물의 허용한도는 사과쥬스에 대한 규정 제(7)조에 나와있는 한도를 넘지 않아야 한다.

(7) 최소충전량은 오렌지쥬스에 대한 기준 (8)조에 나와 있는 것과 같다.

- (8) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 (특정)규정이 적용된다.
- 제품명은 “농축사과즙”여야 한다. 포장제품은 농축정도(예를 들면 단순농도를 갖는 주스의 최소요건을 얻어내는데 필요한 일정 용량의 농축물 1에 대하여 첨가하여야 할 물용량의 비례수)에 대한 표시가 제품명 가까이에 명백하게 있어야 한다.
 - (3)조와 (4)조에 나와있는 성분과 (5)조에 나와있는 가공보조제는 표시하지 않아도 된다.
 - 비타민 C를 첨가한 경우에는 성분표에 “항산화제로 L-아스코르빈산” 혹은 “항산화제”라고 표시하여야 한다.
 - 비타민 C에 대해 강조를 하면 안되고 제품의 비타민 C가 이러한 강조나 단어의 사용을 허가하는 국가에서 판매할 경우 국가기관에서 허가할 만한 양이 되지 않는 한 표지에 나오면 안된다.
 - 사과나 사과주스를 제외하고는 어떠한 과일이나 과일넥타도 표지에 그림으로 표시하면 안된다.
 - 냉장상태에서 보관하여야 할 때에는 보존에 대한 정보가 있어야 하고 필요하다면 제품의 해동에 대한 정보도 있어야 한다.
 - 수용성 사과고형물의 비율을 용기에 표시하거나 포장된 제품의 경우는 사과주스에 대한 기준의 규정에 부합하는 주스를 만들기 위해 필요한 물의 양을 농축물 1에 대한 비례수로 기록하는 방법 등으로 희석방법에 대한 사항을 표시하여야 한다.
 - 대형포장의 표시에 대한 사항은 오렌지주스에 대한 기준에 나오는 요구사항과 동일하다.

12. 물리적 방법으로만 저장하는 농축오렌지주스[CODEX STAN 64-1981]

- (1) 썩지않고 잘익은 오렌지(*Citrus sinensis*(L.) Osbeck)의 주스를 농축가공하여 얻은 물리적인 방법으로만 저장하는 주스로서 비발효품이나 환원 후에 발효가능한 것.
- (2) 농축공정은 농축사과주스에 대한 기준 (2)조와 동일하다.
- (3) 농축물의 필수조성과 품질요소의 유지를 위하여 적합한 주스나 농축물을 첨가하여도 된다.
- (4) 휘발성 천연 오렌지주스성분을 이를 제거한 제품에 첨가해도 된다.
- (5) 환원 후 수용성 오렌지고형물 함량이 11%이하가 되면 안된다(첨가된 당은 제외).
- (6) 국제식품규격위원회에서 규정한 바와 같이 한가지 이상의 고형당을 첨가해도 된다. 이 때 첨가한 당의 총량은 농축오렌지주스를 11°Brix까지 환원하였을 때(첨가한 당 제외) 50g/kg을 넘으면 안된다.
- (7) 감귤(*Citrus reticulata* Blanco)의 주스나 농축액은 첨가후에 *Citrus reticulata* Blanco의 수용성 고형물함량이 농축완료 후 총수용성 고형물함량의 10%를 넘지 않는 한도 내에서 첨가해도 된다.
- (8) 오염물의 최대허용량은 오렌지주스에 대한 기준의 (7)조에 나와있는 사항을 넘지 않아야 한다.
- (9) 표시는 아래의 사항을 제외하고는 오렌지주스에 대한 기준 (9)조에 나와있는 것과 근본적으로 같다.

- 제품명은 “농축오렌지쥬스”여야 한다.
- 감귤쥬스가 들어 있는지의 여부를 표시하지 않아도 된다.
- 희석정도에 대한 설명은 농축사과쥬스에 대한 기준의 (8)조에 나와 있는 것과 동일하다. 이 규정에서 단순농도의 쥬스에 대한 척도는 사과쥬스가 아니라 오렌지쥬스이다.

13. 물리적 방법으로만 저장하는 농축포도쥬스[CODEX STAN 83-1981]

- (1) 발효하지 않았으나 발효가능한 포도쥬스를 농축하여서 얻은, 물리적인 방법으로만 저장하는 발효하지 않은 쥬스로서 환원 후에 발효해도 된다. 이 제품은 혼탁해도 되고 맑아도 되며 주석산염 결정체가 가능한 한 없어야 한다. 청징하게 하여도 되고 산도 보정을 해도 된다.
- (2) 농축공정은 수용성 포도고형물 함량이 30% 이하가 되면 안되는 것을 제외하고는 농축사과쥬스에 대한 기준 (2)조에 나온 것과 동일하다.
- (3) 농축물의 필수조성과 품질요소의 유지를 위하여 적합한 쥬스, 농축물, 물 등을 첨가하여도 된다.
- (4) 휘발성 천연포도쥬스 성분을 이를 제거한 제품에 첨가해도 된다. 단, 이 성분은 이를 제거한 같은 종의 포도로 만든 농축쥬스에만 환원이 가능하다.
- (5) 농축사과쥬스에 대한 기준과 동일하게 식품첨가물이 들어 있어도 된다. 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물을 함유할 수 있다.

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
<u>가공보조제</u>		
Calcium Carbonate	—	77, 170, 193
Potassium Tartarate	336	87
수산화칼슘	526	78

- (6) 오염물의 최대허용량은 포도쥬스에 대한 (7)조의 규정을 넘지 않아야 한다.
- (7) 최소충전량은 오렌지쥬스에 대한 기준 (8)조에 나와 있는 것과 같다.
- (8) 표시규정은 근본적으로 아래의 사항을 제외하고는 농축사과쥬스에 대한 기준 (8)조와 동일하다.
 - 제품명은 “농축포도쥬스”이고 모든 경우에 “포도”라는 단어를 “사과”라는 단어에 대체하면 된다.
 - 제품명의 일부로 품종에 대해 표시를 하려면 포도쥬스에 대한 기준의 규정을 따라야 한다.

14. 물리적 방법으로만 저장하는 래브러스카종 가당농축포도쥬스[CODEX STAN 84-1981]

- (1) 썩지않고 잘익은 래브러스카종의 포도를 기계적 가공처리하여서 만든 발효하지 않았으나 발효가능한 포도쥬스를 농축하여서 얻은, 물리적인 방법으로만 저장하는, 발효하지 않은 가당쥬스로서 환원 후에 발효해도 된다. 이 기준은 래브러스카종 포도로 만들고 소매용으로 포장한 가당농축액에만 적용된다.

- (2) 농축공정은 농축포도주스에 대한 기준 (2)조에 나온 것과 동일하다.
- (3) 주스, 농축물, 물, 휘발성성분 등의 첨가에 대한 규정은 농축포도주스에 대한 기준 (2) 조, (3)조와 동일하다.
- (4) 포도주스에 대한 기준 (5)조에 나와있는 식품첨가물이나 가공보조제가 들어 있어도 된다. 단, 칼슘카보네이트, 포타슘타타레이트, 칼슘하이드록사이드를 가공보조제로 첨가하는 것은 불가하다.
- (5) 코덱스위원회에서 정한 바에 따라 한가지 이상의 당을 첨가하여도 된다.
- (6) 환원한 제품의 최대허용오염물량은 포도주스에 대한 기준의 (7)조에 나와있는 수치를 넘으면 안된다.
- (7) 표시규정은 근본적으로 아래의 사항을 제외하고는 농축포도주스에 대한 기준 (8)조와 동일하다.
 - 제품명은 “농축가당포도주스”여야 하고, 품종의 표시에 대한 규정은 농축포도주스에 대한 규정과 동일하다.
 - 포장제품의 회석방법을 첨가한 당을 제외하고 최소 15°Brix의 가당농축주스를 얻기 위하여 가당농축주스 1에 대한 필요한 물의 양의 비례수로 표시해야 한다.
 - 이는 소매용의 포장제품에만 적용되는 기준이기 때문에 대형포장의 표시에 대한 규정은 없다.

15. 물리적 방법으로만 저장하는 농축블랙커랜트주스[CODEX STAN 121-1981]

- (1) 썩지않고 잘익은 블랙커랜트(*Ribes nigrum* L.)를 기계적인 가공처리를 하여 발효하지는 않았으나 발효가능한 블랙커랜트주스로 만들고 이를 농축하여서 얻은, 물리적인 방법으로만 저장하는 발효하지 않은 주스로서 환원 후에 발효해도 된다.
- (2) 농축공정은 수용성 블랙커랜트고형물이 22% ㎎ 이하가 되면 안되는 점을 제외하고는 농축사과주스에 대한 규정과 동일하다.
- (3) 주스, 농축물, 물, 휘발성 블랙커랜트주스성분 등을 제거하였다가 다시 첨가하여도 된다.
- (4) 식물성 탄소, 질소, 이산화탄소 등의 식품첨가물을 적정제조기술(GMP)에 따라 첨가하여도 된다.
- (5) 최소충전량은 오렌지주스에 대한 기준 (8)조와 같다.
- (6) 표시규정은 근본적으로 아래의 사항을 제외하고는 농축사과주스에 대한 기준 (8)조와 동일하다.
 - 제품명은 “농축블랙커랜트주스”여야 한다.
 - 아스코르빈산의 첨가는 허용이 안되기 때문에 아스코르빈산이나 비타민 C의 표시에 대한 규정은 적용되지 않는다.
 - “농축사과” 혹은 “사과”라는 단어 대신 “농축블랙커랜트” 혹은 “블랙커랜트”라는 단어를 적절히 대치한다.
 - 표시할 필요가 없는 성분이나 가공보조제는 각각 (3)조와 (4)조에 나와 있다.
 - 물리적인 방법으로만 저장하는 블랙커랜트주스에 대한 기준은 10.15페이지에 있다. 이 내용은 회석방법에 관한 규정에 필요하다.

16. 물리적 방법으로만 저장하는 농축파인애플주스[CODEX STAN 138 – 1981]

- (1) 썩지않고 잘익은 파인애플(*Ananas comosus*(L.) Merrill *Ananas sarivus* Lindl)의 과육이나 이의 일부분을(속이 있거나 없는) 원심분리는 해도되나 여과는 하면 안되는 기계적인 가공처리방법으로 얻은, 발효하지는 않았으나 발효가능한 파인애플주스로 만든 비발효제품으로 환원후 발효가능한 것.
- (2) 농축공정은 수용성 파인애플고형물이 27% $\frac{\text{m}}{\text{m}}$ 이하가 되면 안되는 점을 제외하고는 농축사과주스에 대한 규정과 동일하다.
- (3) 필수조성과 품질요소의 유지를 위하여 주스, 농축물, 물 등을 첨가하여도 되고 휘발성 천연파인애플주스성분을 이를 제거한 경우에 첨가하여도 된다.
- (4) 파인애플주스에 대한 규정 (7)조에 나와있는 식품첨가물이 들어 있어도 되고 이에 더하여 제3장의 해당 페이지에 나타낸 아래의 식품첨가물을 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
항산화제	300	104
Stannous Chloride	512	186

- (5) 환원한 제품의 최대허용오염물량은 파인애플주스에 대한 기준의 (8)조에 나와있는 것과 같다.
- (6) 최소충전량은 오렌지주스에 대한 기준 (8)조에 나와 있는 것과 같다.
- (7) 표시규정은 근본적으로 아래의 사항을 제외하고는 농축사과주스에 대한 기준 (8)조와 동일하다.
 - 제품명으로 “농축파인애플주스”, “파인애플주스농축액”, “냉동파인애플주스” 혹은 “냉동파인애플주스농축액” 등을 적절히 사용한다.
 - 제품명에 “X Brix”라는 용어를 동반할 수 있는데 이 경우 “X”는 굴절계로 측정된, 중량에 대한 수용성 파인애플고형분의 백분율을 말한다.
 - (3)조에 나와있는 것을 제외하고는 성분의 표시를 할 필요가 없다.

17. 제조용 보존료함유 농축파인애플주스[CODEX STAN 139 – 1981]

- (1) 파인애플주스를 농축하여 얻은 발효하지 않은 제품으로 화학적 보존료만으로 혹은 이의 도움으로 보관하는 제품이다. 직접소비용이거나 직접소비용의 과일주스나 벡타의 제조용은 아니다.
- (2) 농축가공은 수분의 물리적인 제거과정으로 이루어지고 농축물의 필수조성과 품질요소를 유지할 목적으로 주스, 농축물, 물 등을 넣거나 혹은 제거한 휘발성 천연파인애플주스성분 등의 첨가과정을 포함하기도 한다.
- (3) 레몬주스를 산성화제로 첨가해도 된다.

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

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
소포제	900	101
산도조절제	330	79, 224
"	296	84
항산화제	300	104
보존료	210	172
"	213	173
"	212	175
"	211	180
"	201	184
"	200	185
"	202	178
"	222	181
"	221	183
"	220	186
"	225	179
"	228	176

(5) 환원한 제품의 최대허용오염물량은 파인애플주스에 대한 기준 (8)조에 나와있는 수치를 넘으면 안된다.

(6) 표시규정은 근본적으로 아래의 사항을 제외하고는 농축파인애플주스에 대한 기준 (7)조와 동일하다.

- 제품명은 “제조용 보존료를 함유하는 농축파인애플주스”나 “제조용 보존료를 함유하는 파인애플주스농축액”으로 하여야 한다.
- 제품명에 “X Brix”라는 용어를 동반할 수 있는데 이 경우 “X”는 굴절계로 측정된 중량에 대한 수용성 파인애플고형분의 백분율이다.
- 보존료는 표지에 특수명으로 표시하여야 한다.
- 성분표, 실중량, 이름, 주소, 원산지국명, 로트표시 등을 기호로 대치할 수 있으며 침부서류에만 표시해도 되나 그와 같은 기호는 침부서류에 분명한 설명이 되어 있어야만 한다.
- 판매가능기간에 대해서는 이 기준에는 요구사항이 없다.

18. 물리적 방법으로만 저장하는 살구, 복숭아 및 배넥타(CODEX STAN 44-1981)

(1) 썩지 않고 잘익은, 농축하거나 하지 않은 살구, 복숭아, 배의 가식부를 물과 당이나 꿀과 함께 혼합하여 직접 소비할 목적으로 만든 비발효상태이나 발효해도 되는 제품으로서 물리적인 방법으로만 저장하는 것.

(2) 복숭아와 배넥타의 경우 40%이상, 그리고 살구넥타의 경우 35%이상의 과일성분이 들어 있어야 한다(단순농도성분에 근거하거나 농축한 과일성분에서 얻은 것으로부터 환산하여 계산할 때).

(3) 국제코덱스위원회에서 정한 바와 같이 한가지 이상의 당을 첨가하여도 된다.

- (4) 꿀을 유일한 가당제로 첨가할 경우에는 국제코덱스위원회에서 정한 바와 같이 첨가한다.
- (5) 레몬이나 라임즙스가 들어 있어도 된다.
- (6) 20°C에서 굴절계로 산도보정을 안하고, 국제자당척도에 따라 °Brix로 읽었을 때 수용성고형물이 20% 이상이상이면 안된다.
- (7) 제품의 절대점도는 국제코덱스위원회의 공인된 방법(Lamb와 Lewis법)에서 정한 바에 따라 흐름시간이 30초 이하이면 안된다.
- (8) 에탄올함량은 3g/kg을 초과하면 안되고 Hydroxymethylfurfural의 함량은 10mg/kg 이상이면 안된다.
- (9) 제3장의 해당 페이지에 나타낸 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
산도조절제	330	79, 224
"	296	84
항산화제	300	104

(10) 오 염 물	최대허용한도
· 비소	0.2 mg/kg
· 납	0.3 mg/kg
· 동	5.0 mg/kg
· 아연	5.0 mg/kg
· 철	15.0 mg/kg
· 주석	200.0 mg/kg
· 동, 아연 및 철의 합	20.0 mg/kg
· 이산화황	10.0 mg/kg

- (11) 용기의 물용적의 90% v/v 이하로 채우면 안된다.
- (12) “포장식품의 표시에 관한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 (특정)규정이 적용된다.
 - 제품명은 “살구넥타” 혹은 “과육살구넥타”, “복숭아넥타” 혹은 “과육복숭아넥타”, “배넥타” 혹은 “과육배넥타”로 한다.
 - 최종제품에서 과일성분의 실제최소백분율을 X로 하고 “최소 X% 과일함유”라는 문구를 제품명 가까이에 표시해야 한다.
 - 첨가한 물을 포함한 전체 성분표를 배합비율의 크기 순으로 표지에 표시해야 한다.
 - 아스코르빈산 첨가는 성분표에 “항산화제로 L-아스코르빈산” 혹은 “항산화제”로 표시하여야 한다.
 - 어떠한 과일이나 과일넥타도 과일이 들어 있거나 이로부터 얻은 넥타인 경우를 제외하고는 표지에 그림으로 표시하면 안된다.
 - 제품에 꿀이 들어 있을 때에는 “꿀함유”라는 표시가 제품명 가까이에 와야 한다.
 - 비타민 C에 대해 강조를 하면 안되고 제품의 비타민 C가 이러한 강조나 단어의 사용을 허가하는 국가에서 판매할 경우 국가기관에서 허가할 만한 양이 되지 않는 한 표지에 나오면 안된다.
 - 특정조건이나 냉장보관해야 하는 경우에는 보관에 대한 설명이 있어야 하고 필요하

다면 녹이는 법에 관한 설명도 있어야 한다.

대형포장인 경우 의무사항과 이에 덧붙인 요구사항을 용기나 부속서류에 표시해야 하나 제조업자, 포장업자의 성명과 주소는 용기에 표시해야 한다. 제조업자, 포장업자의 성명과 주소는 기호로 대체할 수도 있는데 이 기호는 첨부하는 서류에 분명한 설명이 있어야 한다.

19. 물리적 방법으로만 저장하는 비과육 블랙커랜트넥타[CODEX STAN 101-1981]

- (1) 썩지않고 잘익은 블랙커랜트의 농축하거나 농축하지 않은 주스에 물과 당 혹은 꿀을 혼합하여 만든 직접소비용 제품으로, 물리적인 방법으로만 저장하며, 비발효상태이나 발효가능한 것. 제품은 혼탁해도 좋고 청정해도 된다.
- (2) 30% ㎖ 이상의 단순농도 블랙커랜트주스나 이에 상당하는 농축 블랙커랜트주스를 함유해야 한다.
- (3) 코덱스위원회에서 규정한 바와 같이 한가지 이상의 고형당이 들어 있어도 된다.
- (4) 수용성고형물 함량은 20% ㎖ 이상이면 안된다.
- (5) 에탄올이 2g/kg 이상 들어 있으면 안된다.
- (6) 첨가물은 L-아스코르빈산을 사용하면 안되는 점을 제외하고는 살구, 복숭아 및 배넥타의 (9)조에 나와있는 것과 동일하게 사용해도 된다.
- (7) 오염물질은 주석이 제품에서 150mg/kg을 넘으면 안되는 것을 제외하고는 살구, 복숭아 및 배넥타의 (10)조에 나와있는 것과 동일하다.
- (8) 표시규정은 근본적으로 아래의 차이가 있으며 살구, 복숭아 및 배넥타에 대한 기준 (12)조와 동일하다.
 - 제품명은 “블랙커랜트의 비과육 넥타”이거나 “비과육 블랙커랜트넥타”로 한다.
 - “과일주스 최소함유량 30%”라는 문구가 제품명 가까이에 와야 한다.

20. 물리적 방법으로만 저장하는 특정 소형과일의 과육넥타[CODEX STAN 122-1981]

- (1) 직접 소비할 목적으로 썩지않고 잘익은 딸기류를, 농축하거나 하지 않고, 먹을 수 있는 부분을 거르거나 거르지 않고, 균질화한 것을 물과 당류 혹은 꿀을 넣어 혼합하여 얻은 비발효 상태이나 발효 가능한 과육제품으로 물리적인 방법으로만 저장하는 것.
- (2) 이 기준은 아래의 종의 딸기류와 그 잡종으로 만든 과육넥타 각각에 적용되고 과일 넥타 속의 단순농도 과일성분이나 이에 상당하는 과육넥타속의 농축과일성분의 최소함량은 다음과 같다.

• shallowthorn	25%
• blackberries	30%
• rowanberries	30%
• redcurrants	30%
• whitecurrants	30%
• gooseberries	30%

• blackberries	30%
• cloudberrries	30%
• cranberries	30%
• whortleberries	30%
• raspberries	40%
• strawberries	40%
• bilberries	40%
• rose hips	40%
• elderberries	50%

- (3) 코덱스위원회에서 규정한 바와 같이 한가지 이상의 고정당이 들어 있어도 된다.
- (4) 수용성고형물 함량은 20% ㎖ 이상이어야 한다.
- (5) 에탄올이 3g/kg이상 들어 있으면 안된다.
- (6) 첨가물은 살구, 복숭아 및 배넥타에 대한 규정 (9)조에 나와 있는 것과 동일하게 사용해도 된다.
- (7) 최대 오염물질 허용량은 비과육 블랙커런트넥타에 대한 기준과 같다.
- (8) 최소충전량은 살구, 복숭아 및 배넥타에 대한 기준 (11)조에 나와 있는 것과 같다.
- (9) 표시규정은 근본적으로 아래의 차이가 있으며, 살구, 복숭아 및 배넥타에 대한 기준 (12)조와 동일하다.
 - 제품명은 X를 딸기류의 일반명으로 할 때 “X넥타”, “과육X넥타”, “X의 넥타”, “X의 과육넥타” 등으로 한다.
 - 최종제품에서 과일성분의 실제최소비율을 X라고 할 때 “과일주스 최소함유량 X%” 라는 문구가 제품명 가까이에 와야 한다.

21. 물리적 방법으로만 저장하는 특정 감귤류넥타[CODEX STAN 134-1981]

- (1) 직접 소비할 목적으로 특정 감귤류의 속을 거르거나 갈아서 만든 주스나 환원농축주스를 물과 당 혹은 꿀과 섞어서 만든 비발효 상태이나 발효 가능한 제품으로 물리적인 방법으로만 저장하는 것. 이 규격은 오렌지(*Citrus sinensis* L. Osbeck), 만다린, 탠자린 등(*Citrus reticulata*)과 그레이프후룻(*Citrus paradisi* Macfadyen)으로 만든 넥타에 적용된다.
- (2) 단순농도 과일성분 혹은 이에 상당하는 농축과일성분으로 부터 얻은 성분의 최소함량이 50% ㎖이하이면 안된다.
- (3) 오렌지성분 함량과 관련해서, 밀감성분을 10% ㎖이하로 지니면 안된다.
- (4) 살구, 복숭아 및 배넥타에 대한 규정 (3)조와 (4)조에 나와 있는 것과 같이 당류와 꿀이 들어 있어도 된다.
- (5) 수용성고형물함량은 12% ㎖이상이어야 한다.
- (6) 에탄올이 3g/kg이상 들어 있으면 안된다.
- (7) 산성화제로 레몬주스를 첨가해도 된다.

- (8) 정유의 함량은 0.4mg/kg을 넘으면 안된다.
- (9) 최대 오염물질 허용량은 살구, 복숭아 및 배넥타에 대한 기준 (7)조에 나와 있는 것과 같다.
- (10) 최소충전량은 용기의 물용적의 90% v/v이다.
- (11) 표시규정은 근본적으로 아래의 차이가 있으며 살구, 복숭아 및 배넥타에 대한 기준 (12)조와 동일하다.
 - 제품명은 X를 감귤류의 일반명으로 할 때 “X넥타”, “과육X넥타”, “X의 넥타”, “X의 과육넥타” 등으로 한다.
 - 최종제품에서 과일성분의 실제최소비율을 X라고 할 때 “과일쥬스 최소함유비율 X %”라는 문구가 제품명 가까이에 와야 한다.

22. 물리적 방법으로만 저장하는 구아바넥타[CODEX STAN 148-1981]

- (1) 직접 소비할 목적으로 썬지 않고 잘익은 구아바(*Psidium guajava*)를, 농축하거나 하지 않고, 먹을 수 있는 부분을 거르거나 거르지 않고, 균질화한 것을 물과 당류 혹은 꿀을 넣어 혼합하여 얻은 비발효 상태이나 발효 가능한 과육 혹은 비과육제품으로 물리적인 방법으로만 저장하는 것
- (2) 단순농도 과일성분 혹은 이에 상당하는 농축과일성분으로부터 얻은 과일성분의 최소 함량이 25% 이상이려면 안된다.
- (3) 코덱스위원회에서 규정한 바와 같이 한가지 이상의 고형당이 들어 있어도 된다.
- (4) 꿀을 유일한 당화제로 사용할 경우에는 코덱스위원회에서 규정한 바에 따라서 첨가해도 된다.
- (5) 수용성고형물 함량은 20% 이상이여야 한다.
- (6) 에탄올이 3g/kg 이상 들어 있으면 안된다.
- (7) 산성화제로 레몬이나 라임쥬스를 첨가해도 된다.
- (8) 비과육 블랙커랜트넥타의 (6)조에 나와있는 식품첨가물이 들어 있어도 된다.
- (9) 최대 오염물질 허용량은 비과육 블랙커랜트넥타에 대한 기준과 같다.
- (10) 최소충전량은 용기의 물용적의 90% v/v이다.
- (11) 표시규정은 근본적으로 제품명에 있어서 아래의 차이가 있으며 비과육 블랙커랜트넥타에 대한 기준 (9)조와 동일하다.
 - 제품명은 “비과육 구아바넥타”로 비과육제품을 칭하는 것을 제외하고는 “구아바넥타”나 “과육 구아바넥타”로 해야 한다.

23. 물리적 방법으로만 저장하는 액체 과육망고제품[CODEX STAN 149-1981]

- (1) 직접 소비할 목적으로 썬지 않고 잘익은 망고(*Mangifera indica* L.)를, 농축하거나 하지 않고, 먹을 수 있는 부분을 거르거나 거르지 않고 균질화한 것을 물과 당 혹은 꿀을 넣어 혼합하여 얻은 비발효 상태이나 발효 가능한 과육제품으로 물리적인 방법으로만 저장하는 것

- (2) 단순농도 과일성분 혹은 이에 상당하는 농축과일성분으로 부터 얻은 과일성분의 함량이 30% % 이하이면 안된다.
- (3) 코덱스위원회에서 규정한 바와 같이 한가지 이상의 고형당이 들어 있어도 된다.
- (4) 꿀을 유일한 당화제로 사용할 경우에는 코덱스위원회에서 규정한 바에 따라 첨가한다.
- (5) 수용성고형물 함량은 20% % 이상이어야 한다.
- (6) 에탄올이 3g/kg 이상 들어 있으면 안된다.
- (7) 산성화제로 레몬이나 라임주스를 첨가해도 된다.
- (8) 비과육 블랙커렌트벡타의 (6)조에 나와 있는 식품첨가물이 들어 있어도 된다.
- (9) 최대 오염물질 허용량은 살구, 복숭아, 배벡타에 대한 기준의 (10)조와 같다.
- (10) 최소충전량은 용기의 물용적의 90% v/v이다.
- (11) 표시규정은 근본적으로 제품명에 있어서 아래의 차이가 있으며 비과육 블랙커렌트벡타에 대한 기준 (9)조와 동일하다.
 - 제품명은 “망고 벡타”나 “과육 망고벡타”로 해야 한다. 과일함량이 50% % 이상인 제품에 대해서는 소비자를 오도하지 않도록 제품명을 “망고 벡타”, “과육 망고벡타”, “망고 주스”, “과육 망고주스” 중에서 선택해야 한다.

24. 과일주스, 농축과일주스 및 과일넥타의 날짜표시

1985년 국제코덱스위원회에서는 포장제품의 표시에 대한 일반기준을 수정, 채택하였다. 이 개정은 1969년의 원래의 코덱스일반표시기준을 채택한 이래 있었던 표시상의 변화를 반영한 것이다. 16년 기간 동안의 가장 중요한 변화는 국제적으로 유통기한의 사용이 증가되었다는 점이다.

이 요약본의 1장에서 언급한 바와 같이 포장제품의 표시에 대한 개정된 일반규정에서는 코덱스위원회에서 제조일자에 대한 다른 규정을 적용하지 않는 한 “최소유통기한” 혹은 “상미기간”으로 표시하도록 요구하고 있다. ECE와 코덱스위원회간 기술협력단에서는 과일주스, 농축과일주스, 과일넥타의 경우에 보존료를 넣은 농축과인애플주스를 제외하고는 7장의 모든 기준을 포장제품의 표시에 대한 개정된 일반규정에 따라 “최소유통기한”으로 표시하도록 특별히 개정해야 한다고 결론지었다. 보존료를 넣은 농축과인애플주스는 유통기한을 적지 않아도 된다.

이하의 내용은 위의 예외와 함께 이 장의 모든 기준에 적용된다.

- “최소유통기한”(“상미기간” 앞에 음)을 유통기한이 18개월 이상이어서 연도로만 적어도 충분한 제품을 제외하고는 기호화하지 않은 숫자의 연속으로 월, 연으로 적어야 한다.
- 월은 이러한 이용이 소비자에게 혼란을 초래할 수 있는 국가에서는 문자로 표시해 주어도 된다.
- 월, 연을 표시해야 하고 제품의 유통기한이 어떤 연도의 마지막인 것이 분명한 경우에는 “연말”이라는 표현을 대안으로 이용해도 된다.
- 날짜에 더하여 이 날짜의 유효성과 관련이 있다면 제품의 저장에 대한 특정 조건을 적어 주어도 된다.
- 가능하다면 보관방법을 제조일자 가까이에 적어 주어야 한다.

25. 식품위생, 식품안전성 및 Codex 상품기준

이 장에서 언급된 모든 제품은 식품위생에 대한 일반원칙에 따라 제조하여야 한다.
이에 덧붙여 과일과 야채통조림제품에 대한 권장국제위생기술집에 따라 제조하여야 한다.

적절한 시료채취, 분석방법으로 검사할 때 제품은

- 보통의 저장조건에서 성장할 수 있는 미생물이 없어야 한다.
- 미생물에서 유도된 물질이 건강에 해를 끼칠만한 양으로 있으면 안된다.

第 134 號

- 1970年 10月 28日 登錄/마-355호
- 1996年 5月 30日 發行(5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