

축산물의표시에관한기준

- 국립수의과학검역원고시 제2001-10호, 2002. 1. 4 -

제1조(목적) 이 고시는 축산물가공처리법 제6조제1항의 규정에 의하여 축산물의 표시에 관한 기준을 규정함으로써 축산물의 위생적이고 원활한 가공 및 관리를 도모하고 소비자에게 정확한 정보를 제공함을 목적으로 한다.

제2조(용어의 정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “제품명”이라 함은 개개의 제품을 나타내는 고유의 명칭을 말한다.
2. “축산물”이라 함은 축산물가공처리법(이하 “법”이라 한다) 제2조제2호에서 정한 것을 말한다.
3. “축산물가공품”이라 함은 법 제2조제6호, 제7호 및 제8호에서 정한 식육가공품·유가공품·알가공품을 말한다.
4. “축산물가공품의 유형”이라 함은 법 제4조제2항의 규정에 의한 축산물의 가공기준 및 성분규격(이하 “축산물의 가공기준 및 성분규격”이라 한다)의 최소분류단위를 말한다.
5. “제조연월일”이라 함은 포장완료 시점(포장후 가공공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점)을 말한다. 다만, 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 제품은 “원료제품의 포장시점”으로 한다.
6. “유통기한”이라 함은 제품의 제조일부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말한다.
7. “원재료”라 함은 인위적으로 가하는 정제수를 제외한 축산물가공품의 가공에 사용되는 물질(식품첨가물을 포함한다)로서 최종 제품내에 들어 있는 것을 말한다.
8. “성분”이라 함은 제품에 따로 첨가한 영양소 또는 비영양소이거나 제품에 따로 첨가하지 아니한 축산물가공품의 제조·가공 또는 조리에 사용된 원재료의 구성요소를 말한다.

9. “영양소”라 함은 축산물가공품에 함유된 성분으로서 에너지를 공급하거나 신체의 성장 발달 유지에 필요한 것 또는 결핍시 특별한 생화학적 생리적 변화가 일어나게 하는 것을 말하며, 영양소중 “당류”라 함은 축산물가공품내에 존재하는 모든 단당류와 이당류를 말한다.
10. “1인분량 또는 1회분량”이라 함은 제품의 특성에 따라 그 제품의 주요 소비계층이 1회 섭취하기에 적당한 양을 말한다.
11. “영양성분표시”라 함은 제품의 일정량에 함유된 영양소의 함량을 표시하는 것을 말한다.
12. “영양강조표시”라 함은 제품에 함유된 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “무” “저” “고” “강화” “첨가” “감소” 등의 특정한 용어를 사용하여 표시하는 것으로서 다음의 것을 말한다.
 - 가. “영양소 함량 강조표시” : 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “무○○” “저○○” “고○○” “○○함유” 등과 같은 표현으로 그 영양소의 함량을 강조하여 표시하는 것을 말한다.
 - 나. “영양소 비교 강조표시” : 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “덜” “더” “강화” “첨가” 등과 같은 표현으로 같은 유형의 제품과 비교하여 표시하는 것을 말한다.
13. “영양소 기준치”라 함은 소비자가 하루의 식사중 해당 축산물이 차지하는 영양적가치를 보다 잘 이해하고, 제품간의 영양소를 쉽게 비교할 수 있도록 축산물의 표시에서 사용하는 영양소의 평균적인 1일섭취 기준량을 말한다.
14. “주표시면”이라 함은 용기·포장의 표시면중 제품명 등이 인쇄되어 소비자가 축산물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면을 말한다.
15. “주원료”라 함은 법 제4조의 규정에 의한 축산물의 기준 및 규격에서 정한 성분 배합기준이상의 원재료 또는 각각의 축산물의 주용도, 제품의 특성 등을 고려하여 다른 축산물과 구별, 특징있게 하기 위하여 사용되는 원료를 말한다

제3조(적용대상) 이 고시의 적용대상은 다음 각호와 같다.

1. 축산물가공품
 - 가. 법 제22조제1항의 규정에 의하여 축산물가공업의 허가를 받은 영업자가 제조하는 축산물가공품
 - 나. 법 제15조제1항의 규정에 의하여 수입신고를 하여야 하는 축산물(이하 “수입 축산물”이라 한다)중 축산물가공품
 - 다. <삭제 2002.01.04>
2. 1호외의 그릇 또는 포장에 넣어진 축산물중 수입축산물 또는 축산물가공업의 허가를 받은 영업자가 제조하는 것

제4조(표시사항) 영업자 또는 법 제15조제1항의 규정에 의하여 축산물의 수입신고를 하는 자는 이 고시 제3조의 규정에 의한 축산물에 대하여 다음 각호의 사항을 표시하여야 한다.

1. 제품명
2. 축산물가공품의 유형
3. 영업허가(신고)기관명 및 영업허가(신고)번호
4. 영업자의 명칭(상호)·소재지
5. 제조연월일(따로 정하는 제품에 한한다)
6. 유통기한
7. 내용량
8. 원재료명 및 함량
9. 성분명 및 함량(성분표시를 하고자 하는 제품 및 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한한다)
10. 영양성분(따로 정하는 제품에 한한다)
11. 기타 별표 1 축산물의 세부표시기준에서 규정하는 사항

제5조(표시방법) 제4조의 규정에 의한 표시사항의 표시방법은 다음 각호와 같다.

1. 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 일정장소에 일괄표시하여야 한다. 다만, 표시사항중 제4조제1호, 제2호, 제3호, 제4호, 제7호, 제10호 또는 제11호의 사항은 그러하지 아니할 수 있다. 이 경우, 제4조제1호, 제2호 및 제7호는 제품용기·포장의 주표시면에 함께 표시하여야 한다.
2. 표시사항은 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 그릇 또는 포장에 표시하여야 한다.
3. 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 바탕색과 구별되는 색상으로 다음의 구분에 따라 표시하여야 한다.
 - 가. 주표시면에 표시하여야 하는 제4조제2호 및 제7호 : 12포인트 이상. 다만, 제4조제1호의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상
 - 나. 일정장소에 일괄표시하여야 하는 제4조제5호, 제6호, 제8호 및 제9호 : 7포인트 이상
 - 다. 기타 제4조제1호, 제4호, 제10호 및 제11호 : 6포인트 이상
4. 표시는 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 한글로 하여야 하나 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자나 외국어는 혼용하거나 병기하여 표시할 수 있으며, 이 경우 한자나 외국어는 한글표시 활자와 같거나 작은 크기의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 수입축산물과 상표법에 의하여 등록된 상표는 외국어를 한글표시활자보다 크게 표시할 수 있다.
5. < 삭제 2002.01.04 >

제6조(표시사항의 적용특례) 다음 각호의 축산물가공품에 대하여는 제4조 및 제5조의 규정에 불구하고 그 축산물가공품의 특성을 고려하여 다음과 같이 표시할 수 있다.

1. 제품포장의 특성상 잉크·각인 또는 소인으로 표시하기가 불가능한 경우에는 표시사항이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 통·병조립 및 병제품 등의 경우에는 표시사항이 인쇄된 라벨(Label)을 떨어지지 않게 부착하여 사용할 수 있다.
2. 표시사항이 인쇄된 라벨(Label)은 떨어지지 아니하도록 부착하여 사용할 수 있다.
3. 제3조제2호에 해당하는 축산물은 제품명(내용물의 명칭)·영업장의 명칭(상호)·제조연월일(포장일) 또는 유통기한·내용량·보관 및 취급방법만을 표시할 수 있다.
4. 수출하는 축산물에 대하여는 수입자의 요구에 따라 표시할 수 있다.
5. 수입축산물의 표시사항에 대하여는 다음 각 호에 따른다.
 - 가. 수출국에서 유통되고 있는 축산물의 경우에는 수출국에서 표시한 표시사항이 있어야 하고, 한글이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 원래의 용기·포장에 표시된 영양표시 등 주요 표시사항을 가려서는 아니된다. 다만, 한글로 표시된 용기·포장으로 포장하여 수입되는 축산물의 경우에는 표시사항을 스티커로 부착하여서는 아니된다
 - 나. 수출국 및 제조회사의 표시는 한글표시 스티커에 당해제품 수출국의 언어로 표시할 수 있다.
 - 다. 주표시면에 표시하여야 하는 표시사항을 주표시면에 표시할 수 표시사항을 주표시면에 표시할 수 12포인트이상의 활자로 표시하여야 한다.
 - 라. 수입축산물 중 다음에 해당하는 것은 한글표시를 생략할 수 있다.
 - 1) 지육
 - 2) 대포장(벌크상태의 것)(원료용인 경우에 한한다)
 - 3) 자사의 제품을 제조·가공하기 위한 원료. 다만, 원래의 용기·포장 또는 라벨에 영업장의 명칭(상호)과 제조연월일 또는 유통기한을 표시하여야 한다.
 - 4) 대외무역법시행령 제34조의 규정에 의하여 외화획득용으로 수입하는 축산물. 다만, 대외무역관리규정 제4-4-1조제1호의 규정에 의하여 외화획득용으로 수입하는 축산물은 국내공급시 영업장명, 소재지와 제조연월일 또는 유통기한을 표시하여야 한다.

제7조(중량 등의 허용오차) 제4조제7호의 규정에 의하여 중량 또는 용량을 표시함에 있어 그 용기·포장에 표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차는 별표 2와 같다.

부 칙

제1조(시행일) 이 기준은 고시한 날부터 시행한다.

제2조(축산물의 표시기준에 관한 경과조치) 이 고시 시행당시 영업허가를 받았거나, 영업신고를 한 자가 제조·가공·판매 또는 수입하는 축산물에 대하여는 2002년 12월28일까지는 종전의 표시기준에 의할 수 있다.

[별표 1]

축산물의 세부표시기준(제4조관련)

1. 축산물의 일반기준

가. 축산물가공품(수입축산물을 포함한다)

(1) 제품명

- (가) 제품명은 그 제품의 고유명칭으로서 허가관청(수입축산물의 경우는 신고관청)에 신고 또는 보고하는 명칭으로 표시하여야 한다.
- (나) 제품명은 소비자를 오도하거나 혼동시키지 않도록 상호·로고 또는 상표 이외의 표현이나 축산물가공처리법시행규칙 제52조 규정의 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현 및 다른 유형의 축산물가공품과 오인·혼동할 수 있는 표현을 포함하여 사용하여서는 아니된다
- (다) 원재료명 또는 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 다음의 구분에 따른다.
 - 1) < 삭제 2002.01.04 >
 - 2) < 삭제 2002.01.04 >
 - 3) 식육·원유·알·생선·해물 등 여러 원료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 2가지 이상(예 : 식육의 경우 쇠고기·돼지고기·닭고기 등)의 원료 합계량이 생물(냉동하지 아니한 원료를 말한다)을 기준으로 하여 15퍼센트 이상이어야 한다. 이 경우 2가지 이상의 원재료명과 그 함량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다.
 - 4) 제품의 제조·가공시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 할 때에는 당해 원재료명 또는 성분명과 함량을 주표시면이나 원재료명 또는 성분명 표시란에 12포인트이상의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 제품명의 활자크기가 22포인트미만인 경우에는 7포인트이상의 활자로 표시하여야 한다. 또한 “맛” 또는 “향”을 내기 위하여 첨가한 원재료나 성분을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 원재료명 또는 성분명 다음에 “맛” 또는 “향”자를 제품명과 같은 크기의

활자로 표시하고 제품명주위에 그 원재료명 또는 성분명과 함량을 표시하거나 “○○함첨가” 또는 “○○함 함유”의 표시를 하여야 한다.

5) 2가지 이상의 원료명칭을 서로 합하거나 섞어서 제품명으로 사용하고자 하는 때에는 그 성분 또는 원료명과 그 함량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다.

6) 물과 부원료를 제외하고 가장 많이 들어 있는 특정성분이 그 제품의 특성을 충족시킬 수 있는 때에는 그 특정성분을 제품명 또는 제품명의 일부로 표시할 수 있다. 이 경우 그 특정성분의 성분명과 함량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다.

(라) 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합하지 아니한 제품은 식육제품·식육가공품, 유제품·유가공품 또는 알제품·알가공품의 명칭을 사용하여서는 아니된다. 다만, 법 제4조제2항·제3항의 규정에 의하여 해당 축산물의 가공기준 및 성분규격이 별도로 정하여진 축산물가공품은 그러하지 아니하다.

(2) 축산물가공품의 유형

축산물의 가공기준 및 성분규격에 축산물가공품의 유형이 분류된 축산물가공품은 그 축산물가공품의 유형(축산물의 가공기준 및 성분규격에 유형이 없는 경우에는 축산물가공품의 종류를 말한다)을 표시하여야 한다. 다만, 축산물가공품의 유형을 제품명이나 제품명의 일부로 사용한 때에는 이를 표시하지 아니할 수 있다.

(3) 영업허가(신고)기관명 및 영업허가(신고)번호(이하 “허가번호등”으로 표시한다) 축산물가공업·축산물수입판매업의 영업허가(신고)기관명과 영업허가(신고)번호(예 : 허가번호등 : 도 군, 제 호)를 표시하여야 한다.

(4) 영업장의 명칭(상호)·소재지

(가) 축산물가공업의 업소명과 당해영업소의 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시하여야 한다.

(나) 축산물수입판매업의 경우에는 축산물가공업의 영업장의 명칭(상호)과 함께 당해 영업장의 명칭(상호) 및 소재지를 병행하여 표시하여야 한다. 다만, 외국의 축산물가공업소명이 외국어로 표시되어 있는 경우에는 그 명칭(상호)을 한글로 따로 표시하지 아니할 수 있다.

(다) 축산물가공업의 업소명외에 판매업소의 명칭(상호)(유통전문판매업이 아닌 경우에 한한다)을 병행하여 표시하고자 하는 때에는 축산물가공업 업소명의 표시활자와 같거나 작은 크기의 활자로 판매업소의 명칭(상호) 및 소재지를 표시하여야 하고, 표시기준으로 정한 표시사항외에 판매업소의 명칭(상호)의 일부 또는 전부를 표시하는 경우의 표시는 축산물가공업 업소명의 표시활자와 같거나 작은 크기의 활자로 표시하여야 한다.

(5) 제조연월일(이하 “제조일”로 표시한다)

축산물가공품의 제조일을 표시하고자 하는 때에는 다음의 기준에 의한다.

- (가) 제조일의 표시는 “○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○○○○년○○월○○일” 또는 “○○○○.○○.○○.” 등의 방법으로 표시하여야 하고, 제조일을 일괄장소에 표시하기가 곤란한 경우에는 당해 위치에 제조일의 표시위치를 명시하여야 한다. 다만, 수입되는 축산물에 있어서 단순히 수출국의 년, 월, 일의 표시순서가 전단의 표시순서와 다를 경우에는 소비자가 알아보기 쉽도록 년, 월, 일의 표시순서를 예시하여야 한다.
- (나) 통조림제품에 있어서 연도의 표시는 끝 숫자만을, 10월 11월 12월의 월 표시는 각각 O.N.D로, 1일 내지 9일의 표시는 그 숫자의 앞에 을 표시할 수 있다.
- (다) 제품의 처리가공과 포장과정이 자동화설비로 일괄처리되어 제조시간까지 자동표시할 수 있고, 제품의 유통기한이 3개월이내인 경우에는 “○○월○○일”, “○○.○○”, “○○월○○일○○:○○시” 또는 “○○.○○.○○:○○시” 등의 방법으로 표시할 수 있다.
- (라) 유통기한을 표시하는 경우에는 제조일을 표시하지 아니할 수 있다.
- (마) 제조연월일의 표시는 축산물의 포장이 완료된 때 즉시 표시하여야 한다.

(6) 유통기한

- (가) 축산물가공품은 다음 구분에 따라 그 유통기한을 정하여 표시하여야 한다. 다만, 아이스크림류 등은 유통기한의 표시를 생략할 수 있다.
 - 1) 유통기한의 표시는 “○○○○년○○월○○일까지”, “○○.○○.○○까지”, “○○○○년○○월○○일까지”, “○○.○○.○○까지” 또는 “○○월○○일까지” 등의 방법으로 표시하여야 하고, 자동포장기의 사용으로 인하여 유통기한을 일괄 표시 장소에 표시하기가 곤란한 경우에는 당해부위에 유통기한의 표시위치를 명시하여야 한다.
 - 2) 제조일을 표시하는 경우에는 “제조일부터○○일까지”, “제조일부터○○월까지” 또는 “제조일부터○○년까지”로 표시할 수 있다.
 - 3) 제품의 처리 가공과 포장과정이 자동화 설비로 일괄처리되어 제조시간까지 자동표시할 수 있고 제품의 유통기한이 3개월이내의 경우에는 “○○월○○일까지”, “○○.○○까지”, “○○월○○일○○시까지” 또는 “○○.○○.○○:○○시까지”로 표시할 수 있다.
- (나) 유통기한의 표시는 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 이를 함께 표시하여야 한다. 이 경우 냉동 또는 냉장보관 유통하여야 하는 제품은 「냉동보관」 또는 「냉장보관」을 표시하여야 하고, 제품의 품질유지에 필요한 냉동 또는 냉장온도를 표시하여야 한다.
- (다) 유통기한이 서로 다른 여러가지 제품을 함께 포장하는 경우에는 그중 가장 짧은 유통기한을 표시하여야 한다.

(7) 내용량

- (가) 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 갯수로 표시하여야 한다. 이 경우 내용물이 고체 또는 반고체일 경우 중량으로, 액체일 경우에는 용량으로, 고체와 액체의 혼합물(직접 마시지 아니하는 액체를 포함한다)일 경우에는 중량 또는 용량으로 표시하고, 갯수로 표시하는 경우에는 중량 또는 용량을 괄호안에 표시하여야 한다.
- (나) 먹기전에 버리게 되는 액체(제품의 특성에 따라 자연적으로 발생하는 액체를 제외한다)와 함께 포장되는 축산물가공품은 액체를 빼 축산물가공품의 중량을 표시하여야 한다.

(8) 원재료명 및 함량

- (가) 인위적으로 가한 정제수를 제외한 5가지 이상의 성분 또는 원재료명을 표시하여야 한다. 이 경우 법 제4조의 규정에 의한 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 주원료의 원료명을 우선 표기하고 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 한다.
- (나) (1)제품명의 규정에 의하여 성분명과 함량을 표시하여야 하는 경우에는 그 함량(백분율 또는 중량)을 표시하여야 한다.
- (다) 식품첨가물이 함유된 축산물가공품에 있어서는 그 함유된 식품첨가물의 명칭·용도는 식품위생법 제10조의 규정에 의하여 식품의약품안전청장이 정한 식품등의표시기준에 따라 표시하여야 한다.
- (라) 축산물가공품의 원료로서 사용한 가용성 성분(또는 추출물)의 함량을 표시하는 경우에는 제품중에 함유된 총고형분의 함량(백분율)을 함께 표시하여야 한다.

(9) 성분명 및 함량

제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 한다. 다만, 이러한 성분명을 영양소 강조표시에 준하여 표시하고자 하는 때에는 영양소 강조표시 관련 규정을 준용할 수 있다.

(10) 영양성분

- (가) 표시대상
 - 1) 조제유류
 - 2) 영양성분표시를 하고자 하는 축산물가공품
 - 3) 영양강조표시를 하고자 하는 제품(축산물의 가공기준 및 성분규격에 별도로 정하여져 있는 것은 제외한다)

(나) 표시방법

- 1) 영양성분은 제품이 판매되는 시점에서의 100그램(g)당, 100밀리리터(ml)당 또는 그 포장에 소비자가 1회에 섭취하는 양인 경우에는 1포장당 함유된 값으로 표시하여야 하며, 용기·포장에 소비자에게 제공하는 횟수를 표시한 경우(예: “○○인분” 또는 “○○회용”)에는 1인분량당 또는 1회분량당 함유된 값으로 표시할 수 있다.【예: 1인분량당 ○○그램(○○인분용) 또는 1회 분량당 ○○그램(○○회분용)】또한, 액체에 담긴 것으로서 통상 그 액체를 섭취하지 아니 하는 제품은 고형량에 근거한 함량을 기준으로 산출하여야 한다.
- 2) 영양성분은 다음의 구분에 따라 표시하여야 한다.
 - 가) 열량, 탄수화물, 단백질, 지방 및 나트륨은 그 명칭, 함량 및 표2의 영양소 기준치에 대한 비율(% , 열량은 제외한다)을 반드시 표시하여야 한다.
 - 나) 비타민과 무기질(나트륨 제외)은 조제유류의 경우에는 표2의 영양소 기준치의 항목 모두를 임의로 표시할 수 있으며, 그 이외의 제품의 경우에는 비타민A, D, E, C, B1, B2, 나이아신, B6, 엽산, 칼슘, 인, 철, 아연에 한하여 임의로 표시할 수 있으나 이를 표시하거나 영양강조표시를 하는 때에는 당해 영양소의 명칭, 함량 및 표2의 영양소 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다.
 - 다) 식이섬유, 콜레스테롤은 임의로 표시할 수 있으나 이를 표시하거나 영양강조표시를 하는 때에는 당해 영양소의 명칭, 함량 및 표2의 영양소 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다.
 - 라) 영양소 기준치가 설정되지 아니한 당류, 지방산류, 아미노산류는 임의로 표시할 수 있으나 이를 표시하거나 영양강조표시를 하는 때에는 당해 영양소의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.
 - 마) 영·유아, 임신·수유부, 환자 등 특정집단을 대상으로 하는 제품에 대하여 가)내지 라)의 규정에 의한 영양성분 표시를 하는 때에는 표2의 영양소 기준치표에 대한 비율을 표시하지 아니할 수 있으나, 이를 표시하고자 하는 때에는 표1 한국인 1일 영양권장량중 당해 집단의 영양권장량을 기준으로 하여 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다.
- 3) “저” “무” “고(또는 풍부)” “함유”(또는 “급원”) 등의 용어는 다음의 일반 기준 및 영양소함량 강조표시기준에 적합한 경우에만 표시할 수 있다.
 - 가) 일반기준
 - ① “무” 또는 “저”의 강조표시는 제조·가공과정을 통하여 해당 영양소의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있다. 다만, 제조·가공을 하지 아니하여도 원래 “무” 또는 “저”의 기준에 적합한 제품의 경우에는 동종의 다른 제품도 “무” 또는 “저”의 기준에 적합하다는 표시를 하여야 “무” 또는 “저”의 표시를 할 수 있다.

② 포화지방에 대하여 “무” 또는 “저”의 강조표시를 하는 때에는 당해 제품 내에 함유된 콜레스테롤 함량을 표시하여야 한다. 다만, 당해 제품이 “무 콜레스테롤”기준에 적합할 경우에는 이를 생략할 수 있다.

나) <영양소 함량 강조표시 기준표>

영양성분	강조표시	표시조건
열량	저	100g당 40kcal미만 또는 100ml당 20kcal미만일 때
	무	100ml당 4kcal미만일 때
지방	저	100g당 3g미만 또는 100ml당 1.5g미만일 때
	무	100g당 또는 100ml 당 0.5g미만일 때
포화지방	저	100g당 1.5g미만 또는 100ml당 0.75g미만이고, 열량의 10%미만일 때
	무	100g당 0.1g미만 또는 100ml당 0.1g미만일 때
콜레스테롤	저	100g당 20mg미만 또는 100ml당 10mg미만이고, 포화지방이 100g당 1.5g미만 또는 100ml당 0.75g미만이며 포화지방이 열량의 10%미만일 때
	무	100g당 5mg미만 또는 100ml당 5mg미만이고, 포화지방이 100g당 1.5g미만 또는 100ml당 0.75g미만이며 포화지방이 열량의 10%미만일 때
당류	무	100g당 또는 100ml당 0.5g미만일 때
나트륨	저	100g당 120mg미만일 때
	무	100g당 5mg미만일 때
식이섬유질	함유 또는 급원	100g당 3g이상 또는 100kcal당 1.5g이상일 때
	고 또는 풍부	100g당 6g이상 또는 100kcal당 3g이상일 때
단백질	함유 또는 급원	100g당 1일 영양소 기준치의 10%이상, 100ml당 1일 영양소 기준치의 5%이상일 때 또는 100kcal당 1일 영양소 기준치의 5%이상일 때
	고 또는 풍부	100g당 1일 영양소 기준치의 20%이상, 100ml당 1일 영양소 기준치의 10%이상일 때 또는 100kcal당 1일 영양소 기준치의 10%이상일 때
비타민 또는 무기질	함유 또는 급원	100g당 1일 영양소 기준치의 15%이상, 100ml당 1일 영양소 기준치의 7.5%이상일 때 또는 100kcal당 1일 영양소 기준치의 5%이상일 때
	고 또는 풍부	100g당 1일 영양소 기준치의 30%이상, 100ml당 1일 영양소 기준치의 15%이상일 때 또는 100kcal당 1일 영양소 기준치의 10%이상일 때

- 4) “덜” “더” “감소 또는 라이트” “강화” “첨가” 등의 용어는 다음의 조건을 모두 충족하는 경우에 한하여 표시할 수 있다.
- 가) 영양소의 함량의 차이를 다른 제품의 표준값과 비교하여 백분율 또는 절대값으로 표시할 수 있는 경우. 이 경우 다른 제품의 표준값은 시장점유율이 높은 3개 영업소이상의 동일제품을 대상으로 산출하여야 한다.
- 나) 영양소의 함량의 차이가 다른 제품의 표준값과 비교하여 열량 및 많이 함유되어 있는 영양소(대량영양소)의 경우는 최소 25퍼센트(%)이상의 차이가 있어야 하고, 적게 함유되어 있는 영양소(미량영양소)의 경우는 최소 1일 권장량의 10퍼센트(%)이상의 차이가 있어야 한다. 또한, 그 함량차이의 절대값은 “덜, 라이트, 감소”의 경우 “저”의 기준값보다 커야 하며, “더, 강화, 첨가”의 경우 “함유”의 기준값보다 커야 한다.
- 5) 영양성분 및 영양강조의 세부표시방법은 다음에 따른다.
- 가) 열량은 킬로칼로리(kcal)로 표시하되 그 값에 가장 가까운 5킬로칼로리(kcal)단위로 표시하여야 하며, 5킬로칼로리(kcal)미만은 0으로 표시할 수 있다. 1그램당 열량은 탄수화물은 4킬로칼로리(kcal), 단백질은 4킬로칼로리(kcal), 지방은 9킬로칼로리(kcal), 알콜은 7킬로칼로리(kcal), 유기산은 3킬로칼로리(kcal)를 각각 곱한 값의 합으로 한다. 다만, 탄수화물함량중 식이섬유질의 함량을 표시할 경우에는 탄수화물함량에서 식이섬유질 함량을 뺀 값으로 계산할 수 있다.
- 나) 탄수화물은 그램(g)으로 표시하되, 그 값에 가장 가까운 1그램(g)단위로 표시하여야 하며, 이 경우 1그램(g)미만은 “1그램(g)미만으로”으로, 0.5그램(g)미만은 “0”으로 표시할 수 있다. 탄수화물의 함량은 제품 중량에서 조단백질, 조지방, 수분 및 회분의 함량을 뺀 값을 말한다.
- ① 식이섬유 또는 당류를 표시하고자 하는 때에는 탄수화물 바로 아래에 괄호를 그 명칭과 함량을 탄수화물의 표시방법에 준하여 표시하여야 한다.
- 다) 단백질은 그램(g)으로 표시하되, 그 값에 가장 가까운 1그램(g)단위로 표시하여야 한다. 이 경우 1그램(g)미만은 1그램(g)미만으로, 0.5그램(g)미만은 “0”으로 표시할 수 있다.
- 라) 지방은 그램(g)으로 표시하되, 5그램(g)이하는 그 값에 가장 가까운 0.5그램(g)단위로, 5그램(g)을 초과한 경우에는 그 값에 가장 가까운 1그램(g)단위로 표시하여야 한다. 이 경우 0.5그램(g)미만은 “0”으로 표시할 수 있다.
- ① 포화지방산 또는 불포화지방산을 표시하고자 하는 경우에는 지방 바로 아래에 괄호를 하고 그 안에 그 명칭과 함량을 지방의 표시방법에 준하여 표시하여야 한다.
- ② 콜레스테롤을 표시하고자 하는 때에는 지방 바로 아래에 그 명칭과 함량을 미리그램(mg)으로 표시하되, 그 값에 가장 가까운 5미리그램(mg)단위로 표시하여야 한다. 이 경우 2미리그램(mg)이상 5미리그램(mg)미만은

- “5밀리그램(mg)미만”으로, 2밀리그램(mg)미만은 “0”으로 표시할 수 있다.
- 마) 나트륨은 미리그램(mg)으로 표시하되, 5밀리그램(mg)이상 120밀리그램(mg)이하인 경우에는 그 값에 가장 가까운 5밀리그램(mg)단위로, 120밀리그램(mg)을 초과하는 경우에는 그 값에 가장 가까운 10밀리그램(mg)단위로 표시하여야 한다. 이 경우 5밀리그램(mg)미만은 “0”으로 표시할 수 있다.
- 바) 비타민과 무기질의 명칭 및 단위는 [표 2]영양소 기준치표에 따라 표시하며, 영양소 기준치의 2퍼센트(%)미만은 “0”으로 표시할 수 있다.
- 사) 영양소 함량이 0인 경우는 그 영양소명과 함량을 표시하지 아니할 수 있다. 다만, 영양강조표시제품은 그러하지 아니하다.
- 6) 영양소 표시량과 실제측정값의 허용오차의 범위는 다음과 같다.
- 가) 열량, 당류, 지방, 포화지방, 콜레스테롤, 나트륨의 실제측정값은 표시량의 120퍼센트(%)미만이어야 하고, 비타민, 무기질, 단백질, 탄수화물, 식이섬유의 실제측정값은 표시량의 80퍼센트(%)이상이어야 한다. 다만, 법 제4조의 규정에 의한 축산물의 기준 및 규격의 성분규격이 “표시량 이상”으로 되어 있는 경우에는 실제측정값은 표시값 이상이어야 하고, 성분규격이 “표시량 이하”로 되어 있는 경우에는 표시값 이하이어야 한다.
- 나) 실제 측정값이 가)에서 규정하고 있는 범위를 벗어난다 하더라도 그 양이 5)의 영양성분 및 영양강조의 세부표시방법의 단위값 처리 규정에서 인정하는 범위 이내인 경우에는 허용오차를 벗어난 것으로 보지 아니한다.
- (11) 기타 표시사항
- (가) < 삭제 2002.01.04 >
- (나) 조사처리 축산물의 경우에는 조사처리업소명, 전화번호, 조사년월일, 조사선량, 조사처리된 축산물임을 나타내는 표시를 하여야 하고 다음과 같은 직경 5센티미터이상의 조사도안을 표시하여야 한다.



- (다) 식육 등 냉동상태로 판매하는 축산물가공품의 경우에는 “이미 냉동된 바 있으니 해동후 재냉동시키지 마시길 바랍니다”라는 내용의 안내표시를 하여야 한다.
- (라) 우유류 등 개봉후 부패·변질될 우려가 높은 축산물가공품은 “개봉후 냉장보관하거나 빨리 드시기 바랍니다”라는 내용의 안내표시를 하여야 한다.
- (마) 통조림축산물가공품의 표시는 다음과 같이 한다.

- 1) 축산물가공품의 유형에 따라 식육통조림 등으로 구분하여 표시하고, 원료명을 표시하여야 한다.
 - 2) 성분명 표시란에 내용물의 고형량·내용량을 표시하여야 한다.
 - 3) 개봉시 상해우려가 있는 “원터치캔”통조림은 “개봉시 캔 절단부분에 손이 닿지 않도록 주의하십시오”라는 내용의 주의안내표시를 하여야 한다.
 - 4) 산성통조림제품은 “산성통조림제품”으로 표시하여야 한다
- (바) 레토르트축산물가공품은 “레토르트가공품”으로 표시하여야 한다.
- (사) 냉동축산물가공품의 표시는 다음과 같이 한다.
- 1) “비가열 섭취 냉동축산물”, “가열후 섭취 냉동축산물”로 구분하여 표시하여야 한다.
 - 2) 가열후 섭취 냉동축산물가공품은 가열여부에 따라 “냉동전 가열제품” 또는 “냉동전 비가열제품”으로 구분하여 추가 표시하여야 한다.
 - 3) 냉동보관방법 및 조리시의 해동방법을 표시하여야 한다.
 - 4) 조리 또는 가열처리를 요하는 제품은 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다.
 - 5) 원료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다. 다만, 식육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
 - 6) 2가지이상의 원료식육을 혼합하여 사용하는 경우에는 그중 한가지 원료식육의 명칭을 제품명으로 사용하여서는 아니된다. 다만, 원료식육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
 - 7) 축산물가공품에 사용되는 합성수지제의 그릇 또는 포장지에는 포장재질을 표시하여야 한다.
 - 8) 1)~3)을 표시하여야 하는 냉동축산물가공품의 경우에는 주표시면에 12포인트이상의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 제품명의 활자크기가 22포인트미만인 경우에는 7포인트이상의 활자로 표시하여야 한다.
- (아) “천연”의 표시는 인공(조합)향·합성착색료·합성보존료 또는 어떠한 인공이나 수확후 첨가되는 합성성분이 제품내에 포함되어 있지 아니하고, 비식용부분의 제거나 최소한의 물리적공정 이외의 공정을 거치지 아니한 제품에 한하여 표시할 수 있다.
- (자) “100%”의 표시는 표시대상 원재료를 제외하고는 어떠한 물질도 첨가하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있다. 다만, 농축액을 희석하여 원상태로 환원하여 사용하는 제품의 경우에는 환원된 표시대상 원재료의 농도가 100%이상이면 제품내에 식품첨가물이 포함되어 있더라도 100%의 표시를 할 수 있다.
- (차) “무가당” 강조표시는 제조·가공과정중에 당을 인위적으로 사용하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있으며, 이 경우 무가당 표시옆에 괄호로 제

품내에 함유된 당함량을 표시하여야 한다.

- (카) “무가염” 강조표시는 제조·가공과정중에 염화나트륨을 인위적으로 사용하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있으며, 이 경우 제품내에 함유된 염화나트륨 함량을 표시하여야 한다.

2. 축산물가공품별 개별기준

가. 식육가공품

- (1) 식육가공품의 유형에 따라 햄류 본인햄·본레스햄 로인햄·솔더햄·안심햄·피크닉햄·프레스햄·혼합프레스햄·소시지·혼합소시지·건조소시지·건조혼합소시지·반건조소시지·반건조혼합소시지·베이컨류·로인베이컨·솔더베이컨·건조저장육·양념육(육지물)·분쇄가공육제품·포장육(진공포장냉장육, 포장냉동육 등을 말한다)·갈비가공품·식육추출가공품·식용우지·식용돈지로 구분하여 표시하여야 한다. 이 경우 프레스햄 혼합프레스햄은 소시지로 표시할 수 있다.
- (2) 비가열 식육가공품은 “비가열제품”으로 표시하여야 한다.
- (3) 특정부위를 사용하는 제품은 원료식육 명칭뒤에 괄호를 하고 그 안에 그 부위명을 표시하여야 한다.
- (4) 햄을 제외한 식육가공품은 햄의 명칭(본인햄·본레스햄 등) 또는 이와 혼동하기 쉬운 유사용어를 사용하여서는 아니된다.
- (5) 2가지이상의 원료식육을 사용하는 경우에는 원료식육 일부의 명칭을 제품명으로 사용하여서는 아니된다. 다만, 원료식육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
- (6) 원료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다. 다만, 식육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
- (7) 식육추출가공품
 - (가) 축산물가공품의 유형에 따라 단순식육추출가공품, 식육추출가공품으로 구분 표시하여야 하고, 가열처리방법 등에 따라 “살균제품”과 “비살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.
 - (나) 단순식육추출가공품은 원료명 및 함량을 표시하여야 한다.
 - (다) 식육추출가공품은 원료로 사용한 단순식육추출가공품의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.
 - (라) 식품위생법에 의한 특수영양식품 및 건강보조식품과 혼동될 수 있는 표시를 하여서는 아니되며, 건강과 관련된 일체의 표시를 하여서는 아니된다.

나. 유가공품

(1) 우유류

- (가) 유가공품의 유형에 따라 우유·강화우유·환원유·유산균첨가우유로 구분하여 표시하여야 한다.
- (나) 강화우유는 강화한 성분명 및 함량을 표시하여야 하고, 유산균첨가제품의 경우에는 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다. 다만, 1리터당 비타민A는 2,000IU, 비타민D는 400IU이상인 경우에 한하여 강화우유로 표시할 수 있다.
- (다) 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 하는 경우에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.
- (라) 유지방을 감하여 표준화한 경우에는 “표준화제품”, “표준화우유” 또는 “스텐다디제이션” 등을 표시하고 유지방함량을 표시하여야 한다.

(2) 저지방우유류

- (가) 유가공품의 유형에 따라 저지방우유·강화저지방우유·환원저지방우유·환원강화저지방우유·유산균첨가저지방우유로 구분하여 표시하여야 한다.
- (나) 제품중 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 유지방분의 함량이 0.5퍼센트 이하일 경우에는 “탈지우유”·“탈지강화우유” 또는 “환원탈지유”로 표시할 수 있다.
- (다) 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 하는 경우에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.
- (라) 강화저지방우유·환원강화저지방우유는 강화한 성분명 및 함량을 표시하여야 하고, 유산균첨가제품에 있어 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다. 다만, 1리터당 비타민 A는 2,000IU, 비타민 D는 400IU이상인 경우에 한하여 강화우유로 표시할 수 있다.

(3) 유당분해우유

- (가) 유가공품의 유형에 따라 유당분해우유·저지방유당분해우유로 구분하여 표시하여야 한다.
- (나) 유당함량을 표시하여야 한다.
- (다) 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 하는 경우에는 “파스퇴라이

제이션”으로 표시할 수 있다.

(4) 가공유류

(가) 유가공품의 유형에 따라 가공유·저지방가공유·유음료로 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 저지방가공유중 유지방분이 0.5퍼센트이하인 제품은 탈지가공유로 표시할 수 있다.

(다) 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 하는 경우에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.

(5) 산양유

가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 하는 경우에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.

(6) 발효유류

(가) 유가공품의 유형에 따라 발효유·농후발효유·크림발효유·농후크림발효유·발효버터유로 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 냉동발효유류는 냉동발효유·냉동농후발효유·냉동크림발효유·냉동농후크림발효유·냉동발효버터유로 구분하여 표시하여야 한다.

(7) 버터유류

(가) 유가공품의 유형에 따라 버터유·버터유분말로 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 버터유는 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 한다.

(8) 농축유류

(가) 유가공품의 유형에 따라 농축우유·탈지농축우유·가당연유·가당탈지연유·가공연유로 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 한다.

(다) 멸균된 농축우유 또는 탈지농축우유는 각각 “무가당연유” 또는 “무가당탈지연유”로 표시할 수 있다.

(라) 가당제품은 사용한 당류의 종류 및 함량을 표시하여야 한다.

(마) 특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

(9) 유크림류

(가) 유가공품의 유형에 따라 유크림·가공유크림·분말유크림으로 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 조지방함량을 표시하여야 한다.

(다) 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분하여 표시하여야 한다.

(10) 버터류

- (가) 유가공품의 유형에 따라 버터·가공버터로 구분하여 표시하여야 한다.
- (나) 식염의 첨가여부에 따라 “가염” 또는 “무가염”으로 표시할 수 있고, 발효공정을 거친 제품은 발효를 표시할 수 있다.
- (다) 가염제품은 식염의 함량을 표시하여야 한다.

(11) 자연치즈

- (가) 유가공품의 유형에 따라 고지방경성치즈·중지방반경성치즈·저지방생치즈 등으로 구분하여 표시하여야 한다.
- (나) 특정성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

(12) 가공치즈

- 유가공품의 유형에 따라 경성가공치즈·반경성가공치즈·혼합가공치즈·연성가공치즈로 구분하여 표시하여야 한다.

(13) 분유류

- (가) 유가공품의 유형에 따라 전지분유·탈지분유·가당분유·혼합분유로 구분하여 표시하여야 한다.
- (나) 가당분유는 첨가된 당류의 종류 및 함량을 표시하여야 한다.
- (다) 혼합분유는 조제분유로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다.

(14) 유청류

- (가) 유가공품의 유형에 따라 유청·농축유청·유청분말로 구분하여 표시하여야 한다.
- (나) 유청 및 농축유청은 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 한다.
- (다) 특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

(15) 유당

특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

(16) 유단백 가수분해식품

- (가) 유가공품의 유형에 따라 유단백가수분해물·유단백가수분해물 가공식품으로 구분하여 표시하여야 한다.
- (나) 조단백질·아미노산성 질소·카제인포스포펩타이드의 함유비율을 표시하여야 한다.

(17) 조제유류

- (가) 유가공품의 유형에 따라 조제분유·조제우유·성장기용조제분유·성장기용조제우유로 구분하여 표시하여야 한다.
- (나) 조산아 또는 미숙아용은 각각 “조산아용” 또는 “미숙아용”으로 표시하여야 한다.
- (다) 영·유아에 먹이는 방법을 표시하여야 한다.

- (라) 특정성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.
- (마) 100킬로칼로리(kcal)당 철 1밀리그램이상 함유된 제품은 “철강화조제유”라고 표시할 수 있다.
- (18) 아이스크림류
 - (가) 유가공품의 유형에 따라 아이스크림·아이스밀크·샤베트·저지방아이스크림·비유지방아이스크림으로 구분하여 표시하여야 하고, 유산균함유제품과 발효유함유제품은 이를 구분하여 추가 표시하여야 하며, 발효유함유제품에 있어 유산균 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 종류와 함유균 수를 표시하여야 한다.
 - (나) 아이스크림·아이스밀크는 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 저지방아이스크림은 지방분의 함량을 표시하여야 하며, 유산균함유제품의 경우 특정균의 함유 사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.
 - (다) 아이스크림의 실중량은 부피로 표시할 수 있다.
- (19) 아이스크림분말류
 - (가) 유가공품의 유형에 따라 아이스크림분말·아이스밀크분말·샤베트분말·비유지방아이스크림분말로 구분하여 표시하여야 하고, 유산균 함유제품과 발효유 함유제품은 이를 구분하여 추가 표시하여야 한다.
 - (나) 아이스크림분말·아이스밀크분말은 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 유산균함유제품에 있어 특정균의 함유 사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균 수를 표시하여야 한다.
 - (다) 제품단위중량당의 가수량을 표시하여야 한다(권장가수량은 제품중량의 2배임)
- (20) 아이스크림믹스류
 - (가) 유가공품의 유형에 따라 아이스크림믹스·아이스밀크믹스·샤베트믹스·저지방아이스크림믹스·비유지방아이스크림믹스로 구분하여 표시하여야 하고, 유산균 발효제품과 발효유 함유제품은 이를 구분하여 추가 표시하여야 한다.
 - (나) 아이스크림믹스·아이스밀크믹스는 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 저지방아이스크림믹스는 지방분의 함량을 표시하여야 하며, 유산균함유제품에 있어 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.
 - (다) 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

다. 알가공품

- (1) 알가공품의 유형에 따라 난황액·난백액·전란분·전란액·난황분·난백분·알가열성형제품·엽지란·피단으로 구분하여 표시하여야 한다.
- (2) 살균여부에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분하여 표시하여야 한다.

라. 기타 축산물가공품

- (1) 축산물의 가공기준 및 성분규격이 정하여지지 않은 축산물가공품에 대하여는 법 제4조3항의 규정에 의하여 한시적으로 기타축산물가공품으로 표시할 수 있다.
- (2) 살균여부에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

【별표 2】

표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차(제7조 관련)

종 류	품 목	표시된 양	허용오차
식육가공품	식용우지·식용돈지·식육추출가공품외의 식육가공품	100g이하	2g
		100g초과 1,000g이하	2%
		1,000g초과	1%
식육가공품	식용우지 식용돈지	200g 또는 200ml이하	4ml
		200g초과 2,000g이하	3%
		2,000g초과	2%
식육가공품	식육추출가공품	100g(ml)이하	2g(ml)
		100g(ml)초과	2%
		1,000g(ml)이하	1%
유가공품	우유류·살균산양유·탈지유류·가공유류·발효유(액상)	500ml이하	10ml
		500ml초과 2,000ml이하	2%
		2,000ml초과1%	1%
유가공품	크림·무당연유·가당연유·가당탈지연유·전지분유·탈지분유·가당분유·발효유(호상)	500g이하	10ml
		500g초과 2,000g이하	2%
		2,000g초과	1%

종 류	품 목	표시된 양	허용오차
유가공품	버 터	200g이하 200g초과	4g 2%
	치 즈	50g이하 50g초과 100g이하 100g초과	2g 3g 3%
	조제분유	200g이하 200g초과 500g이하 500g초과	10g 2% 1%
알가공품	난황액·난백액·전란분·전란액 ·난황분·난백분·알가열성형제 품·엽지란·피단	100g이하 100g초과 1,000g이하 1,000g초과	2g 2% 1%
기타 축산물 가공품	기타 위에 해당되지 아니한 축산물가공품	100g(ml)이하 100g(ml)초과 1,000g(ml)이하 1,000g(ml)초과	2g(ml) 2% 1%

【표 2】

영양소 기준치표

영양소	기준치	영양소	기준치	영양소	기준치
탄수화물 (g)	328	철분 (mg)	15	판토텐산 (mg)	5
식이섬유 (g)	25	비타민D (μg)	5	인 (mg)	700
단백질 (g)	60	비타민E (mgα-TE)	10	요오드 (μg)	75
지방 (g)	50	비타민 K(μg)	55	마그네슘 (mg)	220
포화지방 (g)	15	비타민B1 (mg)	1.0	아연 (mg)	12
콜레스테롤 (mg)	300	비타민B2(mg)	1.2	셀렌 (μg)	50
나트륨 (mg)	3,500	나이아신(mg NE)	13	구리 (mg)	1.5
칼륨 (mg)	3,500	비타민B6 (mg)	1.5	망간 (mg)	2.0
비타민A(μg RE)	700	엽산 (μg)	250	크롬 (μg)	50
비타민 C(mg)	55	비타민B12 (μg)	1.0	몰리브덴 (μg)	25
칼슘 (mg)	700	비오틴 (μg)	30	-	-

- Vit A, Vit D, Vit E는 기준치표에 따른 단위로 표시하되 괄호를 하여 IU단위로 표시할 수 있다.
- 셀렌, 몰리브덴, 크롬은 식품 또는 허용된 식품첨가물에서 유래된 것이어야 한다.

한국인 1인 영양권장량 연령

연령	체중		신장 cm	장에너지 kcal	단백질 g	비타민A	비타민D	비타민E	비타민C	비타민B1	비타민B2	나이아신	비타민B6	엽산	칼슘	인	철분	아연
	kg	μg RE				μg	mg α-TE	mg	mg	mg	mg NE	mg	μg	mg	mg	mg	mg	mg
영아	0-4(개월)*	5.6	58	500	15(20)	350	5(10)	3	35(50)	0.2(0.3)	0.3(0.4)	2(3)	0.1(0.2)	60(100)	200(300)	100(200)	2(6)	2(4)
	5-11(개월)	9.3	73	750	20	350	10	4	35	0.4	0.5	5	0.4	70	300	300	8	4
	1-3(세)	14	92	1200	25	350	10	5	40	0.6	0.7	8	0.5	80	500	500	8	6
소아	04월 06일	19	111	1600	30	400	10	6	50	0.8	1	11	0.6	100	600	600	9	8
	07월 09일	27	127	1800	40	500	10	7	60	0.9	1.1	12	0.8	150	700	700	10	9
	10-12(세)	38	144	2200	55	600	10	8	70	1.1	1.3	15	1.1	200	800	800	12	12
남자	13-15	54	162	2500	70	700	10	10	70	1.3	1.5	17	1.4	250	900	900	16	12
	16-19	64	172	2700	75	700	10	10	70	1.4	1.6	18	1.5	250	900	900	16	12
	20-29	67	174	2500	70	700	5	10	70	1.3	1.5	17	1.4	250	700	700	12	12
	30-49	68	170	2500	70	700	5	10	70	1.3	1.5	17	1.4	250	700	700	12	12
	50-64	68	168	2300	70	700	10	10	70	1.2	1.4	15	1.4	250	700	700	12	12
	65-74	64	167	2000	65	700	10	10	70	1	1.2	13	1.4	250	700	700	12	12
	75이상	60	166	1800	60	700	10	10	70	1	1.2	13	1.4	250	700	700	12	12
여자	10-12(세)	38	144	2000	55	600	10	8	70	1	1.2	13	1.1	200	800	800	16	10
	13-15	51	158	2100	65	700	10	10	70	1.1	1.3	14	1.4	250	800	800	16	10
	16-19	54	160	2100	60	700	10	10	70	1.1	1.3	14	1.4	250	800	800	16	10
	20-29	54	161	2000	55	700	5	10	70	1	1.2	13	1.4	250	700	700	16	10
	30-49	55	158	2000	55	700	5	10	70	1	1.2	13	1.4	250	700	700	16	10
	50-64	57	157	1900	55	700	10	10	70	1	1.2	13	1.4	250	700	700	16	10
	65-74	54	154	1700	55	700	10	10	70	1	1.2	13	1.4	250	700	700	12	10
임신	75이상	52	152	1600	55	700	10	10	70	1	1.2	13	1.4	250	700	700	12	10
	진반			+150	+15	+0	+5	+0	+15	+0.3	+0.3	+1	+0.5	+250	+300	+300	+4**	+3
수유	후반			+350	+15	+100	+5	+2	+15	+0.4	+0.4	+2	+0.5	+250	+300	+300	+8**	+3
				+400	+20	+350	+5	+3	+35	+0.4	+0.5	+4	+0.6	+100	+400	+400	+2	+6

*모유 영양아 기준권장량(인공영양아 권장량) **철분 보충제 권장
한국영양학회(2000년도 제7차 개정판)

【표 1】