

## 식품의기준 및 규격증개정

- 식품의약품안전청고시 제2004-28호, 2004. 4. 20 -

### 식품의약품안전청고시제2004-28호

식품위생법 제7조제1항에 의거 식품의기준및규격을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2004년 4월20일  
식품의약품안전청장

### 식품의기준및규격증개정

식품의기준및규격증 다음과 같이 개정한다.

제4. 20에 20-17을 다음과 같이 신설한다.

20-17 밀가루

#### 1) 정의

식용 밀(100%)을 사용하여 정선, 가수, 분쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말로 중력밀가루, 박력밀가루, 강력밀가루, 영양강화밀가루, 기타 밀가루를 말한다.

2) 식품유형

(1) 밀가루

밀 원료를 사용하여 정선, 가수, 분쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.

- ① 강력 밀가루 : 경질밀을 주원료로 사용하여 정선, 가수, 분쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.
- ② 중력 밀가루 : 경질밀과 연질밀 원료를 사용하여 정선, 가수, 분쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.
- ③ 박력 밀가루 : 연질밀을 주원료로 사용하여 정선, 가수, 분쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.

(2) 영양강화 밀가루

밀가루(99%이상)에 영양강화와 관련된 식품 및 식품첨가물을 첨가한 밀가루를 말한다.

(3) 기타 밀가루

(1)~(2)에 정하여지지 아니한 전립밀가루, 혼합밀가루, 세물리나 등을 말한다.

3) 규격

구분 항 목	밀가루(강력,중력,박력)			영양강화 밀가루	기타밀가루
	1등급	2등급	3등급		
(1)성 상	고유의 색택을 가진 분말로 이미·이취가 없어야 한다.			고유의 색택을 가진 분말로 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택을 가진 분말 및 굵은 입자로 이미·이취가 없어야 한다.
(2)수분(%)	15.5 이하				
(3)회분(%)	0.6 이하	0.9 이하	1.6 이하	2.0 이하	2.0 이하
(4)사분(%)	0.03 이하				

4) 시험방법

(1) 수분

제7. 일반시험법 1. 일반성분시험법 1) 수분에 따라 시험한다.

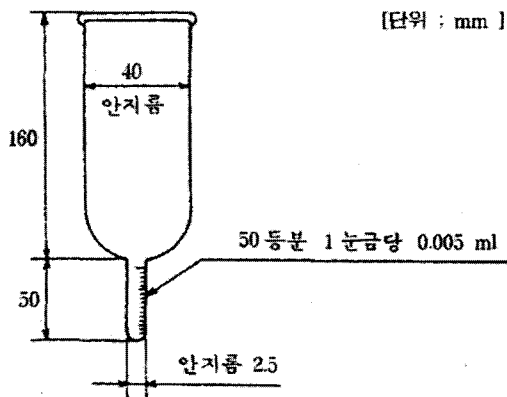
(2) 회분

검체 3~5g을 정밀히 달아 제7. 일반시험법 1. 일반성분시험 법 2) 회분에 따라 시험한다.(Moisture 14% 기준)

(3) 사분

사염화탄소(CCl4) 비중선별법에 따라서 시료 25g을 채취하여 그것에 대한 무게 퍼센트로 표시하고 사분 측정병(그림)은 안지름 40mm, 길이 160mm의 유리병으로서 하단에 길이 40mm, 안지름 3.5mm의 가느다란 유리관이 달려 있고, 이 전체량은 0.25ml이며 한 눈금이 0.005ml로 잘게 나누어진 측정병을 사용한다. 측정은 먼저 가느다란 유리관 부분에 사염화탄소를 넣은 다음 시료를 넣고 다시 30ml의 사염화탄소를 넣어 준 후, 2분간 유리병으로 잘 저어주고 30분간 방치한다. 이를 다시 1분간 저어주고 30분간 놓아 두었다가 가라앉은 사분의 ml를 읽는다. 사분 1ml=1.25g으로 다음 식에 따라 산출한다.

$$\text{사분}(\%) = \frac{\text{사분의 ml의 수 } 1.25}{\text{채취시료량의 무게}} \times 100$$



[그림] 사분 측정병

※ 실제 사분병

- 하단 길이 : 50mm
- 안지름 : 25mm
- 부피 =  $3.14 \times 0.125^2 \times 5\text{cm}$   
= 0.2453cm<sup>3</sup>
- 50등분 중 1눈금  
=  $0.2453 \div 50$   
= 0.0049ml  
≈ 0.005ml
- ↓
- 사분 ⇒ 0.025%

부 칙

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.