

식품의약품안전처 공고 제2018-235호

**식품등의 표시기준 전부개정고시(안)
행정예고**

2018. 5. 31.

식품의약품안전처

식품의약품안전처 공고 제2018-235호

「식품등의 표시기준」(식품의약품안전처 고시 제2018-32호, 2018.4.26)을 전부 개정함에 있어 국민에게 미리 알려 의견을 수렴하고자 그 취지, 개정 이유 및 주요 내용을 「행정절차법」 제46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2018년 5월 31일

식품의약품안전처장

식품등의 표시기준 전부개정고시(안) 행정예고

1. 개정이유

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」이 공포(‘18.3.13)됨에 따라 「식품등의 표시기준」과 「축산물의 표시기준」을 통합하여 일관된 기준을 제공하고자 함.

「식품등의 표시기준」과 「축산물의 표시기준」의 편집 체계를 「식품등의 표시기준」으로 통합하고, 식품과 축산물 규정을 통일하거나 특성을 반영하여 명확하고 합리적인 개정을 통하여 소비자와 영업자의 이해를 돕고자 함.

2. 주요내용

가. 식품과 축산물의 표시기준 통합

- 1) 「식품등의 표시기준」과 「축산물의 표시기준」에 분산된 표시규정을 통합하여 일관된 기준을 제공할 필요
- 2) 식품과 축산물의 통합된 표시기준을 마련함으로써 행정의 효율성 및 소비자 편의 제공

나. 「식품의 기준 및 규격」 개정사항 반영

- 1) 「식품의 기준 및 규격」에서 개정된 식품유형에 따라 ‘식품별 표시사항 및 표시기준’ 재정비
- 2) 해동하여 유통할 수 있는 품목에 추가된 과·채주스, 기타 수산물 가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)에 대한 표시기준 마련

3. 의견제출

「식품등의 표시기준」 전부개정고시(안)에 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 2018년 7월 31일까지 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약품안전처장(우편번호 : 28159, 주소 : 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처, 참조 : 식품안전표시인증과, 전화: 043-719-2855, 팩스: 043-719-2850)에게 제출하

여 주시기 바랍니다.

가. 예고사항에 대한 의견(찬·반 여부와 그 사유)

나. 성명(단체인 경우 단체명과 그 대표자 성명), 주소 및 전화번호

다. 기타 참고사항

식품의약품안전처 고시 제2018 - 000호

「식품위생법」 제10조에 따른 「식품등의 표시기준」(식품의약품안전처 고시 제2018-32호, 2018. 04. 26.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2018년 00월 00일

식품의약품안전처장

식품등의 표시기준 전부개정고시(안)

식품등의 표시기준 전부를 다음과 같이 개정한다.

I. 총칙

1. 목 적

이 고시는 식품, 축산물, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장의 표시기준에 관한 사항 및 영양성분 표시대상 식품의 영양표시에 관하여 필요한 사항을 규정함으로써 위생적인 취급을 도모하고 소비자에게 정확한 정보를 제공하며 공정한 거래의 확보를 목적으로 한다.

2. 구 성

가. 이 고시는 총칙, 공통표시기준, 개별표시사항 및 표시기준, 「별지1」 표시사항별 세부표시기준으로 나눈다.

나. 개별표시사항 및 표시기준은 식품, 축산물, 식품첨가물, 기구 또

는 용기·포장(이하 “식품등”이라 한다)으로 나눈다.

- 1) 식품, 축산물(이하 “식품”이라 한다)은 과자류·빵류 또는 떡류, 병과류, 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 당류, 잼류, 두부류 또는 묵류, 식용유지류, 면류, 음료류, 특수용도식품, 장류, 조미식품, 절임류 또는 조림류, 주류, 농산가공식품류, 식육가공품 및 포장육, 알가공품류, 유가공품, 수산가공식품류, 동물성가공식품류, 벌꿀 및 화분가공품류, 즉석식품류, 기타식품류, 식용란, 닭·오리의 식육, 자연상태 식품으로 구성한다.

3. 용어의 정의

가. “제품명”이라 함은 개개의 제품을 나타내는 고유의 명칭을 말한다.

나. “식품의 유형”이라 함은 「식품위생법」 제7조제1항 및 「축산물 위생관리법」 제4조제2항에 따른 식품의 기준 및 규격의 최소 분류단위를 말한다.

다. “제조연월일”이라 함은 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포장 후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점)을 말한다. 다만, 캡셀제품은 충전·성형완료시점으로, 소분판매하는 제품은 소분용 원료제품의 제조연월일로, 포장육은 원료포장육의 제조연월일로, 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 다시 나누어 판매하는 경우는 원료제품에 표시된 제조연월일로, 원료제

품의 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 제품은 원료제품의 포장시점으로 한다. (제조연월일의 영문명 및 약자 예시: Date of Manufacture, Manufacturing Date, MFG, M, PRO(P), PROD, PRD)

라. “유통기한”이라 함은 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말한다. (유통기한 영문명 및 약자 예시: Expiration date, Sell by date, EXP, E)

마. “품질유지기한”이라 함은 식품의 특성에 맞는 적절한 보존방법이나 기준에 따라 보관할 경우 해당식품 고유의 품질이 유지될 수 있는 기한을 말한다. (품질유지기한 영문명 및 약자 예시: Best before date, Date of Minimum Durability, Best before, BBE, BE)

바. “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어있는 것을 말한다.

사. “성분”이라 함은 제품에 따로 첨가한 영양성분 또는 비영양성분이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것을 말한다.

아. “영양성분”이라 함은 식품에 함유된 성분으로서 에너지를 공급하거나 신체의 성장, 발달, 유지에 필요한 것 또는 결핍시 특별한 생화학적, 생리적 변화가 일어나게 하는 것을 말한다.

자. “당류”라 함은 식품 내에 존재하는 모든 단당류와 이당류의 합

을 말한다.

차. “트랜스지방”이라 함은 트랜스구조를 1개 이상 가지고 있는 비공액형의 모든 불포화지방을 말한다.

카. “1회 섭취참고량”은 만 3세 이상 소비계층이 통상적으로 소비하는 식품별 1회 섭취량과 시장조사 결과 등을 바탕으로 설정한 값을 말한다. 이 경우 1회 섭취참고량은 [표 4]와 같다.

타. “영양성분표시”라 함은 제품의 일정량에 함유된 영양성분의 함량을 표시하는 것을 말한다.

파. “영양강조표시”라 함은 제품에 함유된 영양성분의 함유사실 또는 함유정도를 “무”, “저”, “고”, “강화”, “첨가”, “감소”등의 특정한 용어를 사용하여 표시하는 것으로서 다음의 것을 말한다.

- 1) “영양성분 함량강조표시” : 영양성분의 함유사실 또는 함유정도를 “무○○”, “저○○”, “고○○”, “○○함유”등과 같은 표현으로 그 영양성분의 함량을 강조하여 표시하는 것을 말한다.
- 2) “영양성분 비교강조표시” : 영양성분의 함유사실 또는 함유정도를 “덜”, “더”, “강화”, “첨가”등과 같은 표현으로 같은 유형의 제품과 비교하여 표시하는 것을 말한다.

하. “1일 영양성분 기준치”라 함은 소비자가 하루의 식사 중 해당식품이 차지하는 영양적 가치를 보다 잘 이해하고, 식품간의 영양성분을 쉽게 비교할 수 있도록 식품표시에서 사용하는 영양성분의 평균적인 1일 섭취 기준량을 말한다.

- 거. “주표시면”이라 함은 용기·포장의 표시면 중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 또는 식품첨가물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면으로서 [도 1]에 따른 면을 말한다.
- 너. “정보표시면”이라 함은 용기·포장의 표시면 중 소비자가 쉽게 알아 볼 수 있도록 표시사항을 모아서 표시하는 면으로서 [도 1]에 따른 면을 말한다.
- 더. “복합원재료”라 함은 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정관청에 품목제조보고되거나 수입신고된 식품을 말한다.
- 러. “통·병조립식품”은 통 또는 병에 넣어 탈기와 밀봉 및 살균 또는 멸균한 것을 말한다.
- 머. “레토르트(retort)식품”은 단층플라스틱필름이나 금속박 또는 이를 여러 층으로 접착하여 파우치와 기타 모양으로 성형한 용기에 제조·가공 또는 조리한 식품을 충전하고 밀봉하여 가열살균 또는 멸균한 것을 말한다.
- 버. “냉동식품”은 제조·가공 또는 조리한 식품을 장기 보존할 목적으로 냉동처리, 냉동보관 하는 것으로서 용기·포장에 넣은 식품을 말한다.
- 서. “품목보고번호”라 함은 「식품위생법」 제37조에 따라 제조·가공업 영업자 또는 「축산물 위생관리법」 제25조에 따라 축산물

가공업, 식육포장처리업 영업자가 관할기관에 품목제조를 보고할 때 부여되는 번호를 말한다.

어. “표시사항”이란 제품명, 식품의 유형, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량, 원재료명, 성분명 및 함량, 영양성분 등
Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준에서 식품등에 표시하도록 규정한 사항을 말한다.

저. “기계발골육”이라 함은 살코기를 발라내고 남은 뼈에 붙은 살코기를 기계를 이용하여 분리한 식육을 말한다.

퍼. “산란일”이란 닭이 알을 낳은 날을 말한다.

4. 표시대상

가. 식품 또는 식품첨가물

- 1) 「식품위생법 시행령」 제21조제1호의 규정에 따른 식품제조·가공업의 등록 및 같은 조 제2호의 규정에 따른 즉석판매제조·가공업의 신고를 하여 제조·가공하는 식품. 다만, 식용얼음의 경우에는 5킬로그램 이하의 포장 제품에 한한다.
- 2) 「식품위생법 시행령」 제21조제3호의 규정에 따른 식품첨가물제조업으로 등록하여 제조·가공하는 식품첨가물
- 3) 「식품위생법 시행령」 제21조제5호가목의 규정에 따른 식품소분업으로 신고하여 소분하는 식품 또는 식품첨가물

- 4) 방사선으로 조사처리한 식품
- 5) 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항에 따라 수입신고를 하여야 하는 수입식품 또는 수입식품첨가물
- 6) 자연상태의 농·임·축(「축산물 위생관리법」에서 정한 축산물 제외)·수산물로서 용기·포장에 넣어진 식품(수입식품을 포함한다)
- 7) 「식품위생법 시행령」 제21조제8호바목의 규정에 따른 제과점영업으로 신고하고 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」 제2조제1호에 따른 가맹사업으로서 그 직영점과 가맹점에서 제조·가공, 조리하여 용기·포장에 제품명을 표시하는 식품. 이 경우 제품명은 별지1.1.가.2), 3), 5)의 규정을 따라야 한다.
- 8) 「축산물 위생관리법」 제22조제1항에 따른 축산물가공업의 허가를 받은 영업자가 처리·제조·가공하는 축산물가공품
- 9) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품
- 10) 「축산물 위생관리법」 제22조제1항에 따른 식육포장처리업의 허가를 받은 영업자가 생산하는 포장육
- 11) 「축산물 위생관리법」 제10조의2제2항에 따라 정해진 닭·오리의 식육과 식용란 중 닭의 알
- 12) 11)에 따른 “식용란 중 닭의 알”의 개별기준에 따라 표시하고자 하는 오리, 메추리의 알

나. 기구 또는 용기·포장(수입제품을 포함한다)

- 1) 「식품위생법」 제9조제1항 및 제2항의 규정에 따라 기준 및 규격이 정하여진 기구 또는 용기·포장
- 2) 용기류

5. 기준의 적용

이 고시와 관련된 내용으로 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 변경이 있는 경우에는 변경된 사항을 우선 적용할 수 있다.

6. 규제의 재검토

「행정규제기본법」 제8조 및 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2014년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

Ⅱ. 공통표시기준

1. 표시방법

- 가. 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준에 따른 표시사항을 표시하여야 한다. 다만, 포장된 과자류 중 캔디류·추잉껌, 초콜릿류 및 잼류가 최소판매 단위 제품의 가장 넓은 면 면적이 30cm^2 이하이고 여러 개의 최소판매 단위 제품이 하나의 용기·포장으로 진열·판매할 수 있도록 포장된 경우에는 그 용기·포장에 대신 표시할 수 있다.
- 나. 표시는 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, 수입되는 식품등과 「상표법」에 따라 등록된 상표 및 주류의 제품명은 한자나 외국어를 한글표시활자보다 크게 표시 할 수 있다.
- 다. 표시사항을 표시할 때는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 눈에 띄게 주표시면 및 정보표시면으로 구분하여 바탕색의 색상과 대비되는 색상으로 다음에 따라 표시하여야 하며, 이 경우 [도 2] ‘표시사항 표시서식도안’을 활용할 수 있다. 다만, 회수하여 재사용하는 병마개 제품의 경우에는 그러하지 아니하다.

- 1) 주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시하되, 「별지 1」 1. 자. 1)에 해당하는 영양성분등 표시대상 식품에 한한다)을 표시하여야 한다. 다만, 주표시면에 제품명과 내용량 및 내용량에 해당하는 열량 이외의 사항을 표시한 경우 정보표시면에는 그 표시사항을 생략할 수 있다.
- 2) 정보표시면에는 식품유형, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 유통기한(제조연월일 또는 품질유지기한), 원재료명, 주의사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락 등으로 나누어 표시하되, 정보표시면 면적이 100cm^2 미만인 경우에는 표 또는 단락으로 표시하지 아니할 수 있다.

라. 표시사항을 표시함에 있어 활자크기는 10 포인트 이상으로 하여야 한다. 단, 영양성분 등의 활자크기는 [도 3], 닭·오리의 식육의 합격표시 활자크기는 [도 6]에 따른다.

마. 달걀 껍데기의 표시사항은 6포인트 이상으로 할 수 있다.

바. 정보표시면의 면적([도1]에 따른 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10 포인트 이상의 활자크기로 표시사항을 표시할 수 없는 경우에는 라목을 따르지 아니할 수 있다. 이 경우 정보표시면에는 이 고시에서 정한 표시(타법포함)사항만을 표시하여야 한다.

사. 라목과 마목에도 불구하고 다른 법령에서 표시사항 및 활자크기를 규정하고 있는 경우에는 그 법령에서 정하는 바를 따른다.

- 아. 최소 판매단위 포장 안에 내용물을 2개 이상으로 나누어 개별포장(이하 “내포장”이라 한다)한 제품의 경우에는 소비자에게 올바른 정보를 제공할 수 있도록 내포장별로 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량, 유통기한 또는 품질유지기한, 영양성분을 표시할 수 있다. 다만, 내포장한 제품의 표시사항 및 활자크기는 라목의 규정을 따르지 아니할 수 있다.
- 자. 용기나 포장은 다른 업소의 표시가 있는 것을 사용하여서는 아니 된다. 다만, 식품에 유해한 영향을 미치지 아니하는 용기로서 일반시중에 유통 판매할 목적이 아닌 다른 회사의 제품원재료로 제공할 목적으로 사용하는 경우와 「자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법률」에 따라 재사용되는 유리병(같은 식품유형 또는 유사한 품목으로 사용한 것에 한한다)의 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
- 차. 시각장애인을 위하여 제품명, 유통기한 등의 표시사항을 알기 쉬운 장소에 점자로 표시할 수 있다. 이 경우 점자표시는 스티커 등을 이용할 수 있다.
- 카. 국내 식품 영업자가 수출국 제조·가공업소에 계약의 방식으로 식품 생산을 위탁하여 주문자의 상표(로고, 기호, 문자, 도형 등)를 한글로 인쇄된 포장지에 표시하여 수입하는 주문자상표부착 방식 위탁생산(OEM, Original Equipment Manufacturing) 식품 및 식품첨가물(유통전문판매업소가 표시된 제품은 제외한다)은

14포인트 이상의 활자로 주표시면에 「대외무역법」에 따른 원산지 표시의 국가명 옆에 괄호로 위탁생산제품임을 표시하여야 한다(다만, 농·임·수산물, 주류는 제외한다).

“원산지: ○○ (위탁생산제품)”, “○○ 산 (위탁생산제품)”, “원산지:○○(위탁생산)”, “○○ 산(위탁생산)”, “원산지:○○(OEM)” 또는 “○○ 산(OEM)”

타. 세트포장(각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성한 경우 세트포장 제품을 구성하는 각 개별 제품에는 표시사항을 표시하지 아니할 수 있지만 세트포장 제품의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 한다. 이 경우 유통기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 유통기한 또는 그 이내로 표시하여야 한다(다만, 소비자가 완제품을 구성하는 각 제품의 표시사항을 명확히 확인할 수 있는 경우를 제외한다).

파. 다음의 경우에는 해당 식품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 된다. 다만, 내용량, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 영양성분 표시는 소분 또는 재포장에 맞게 표시하여야 한다.

- 1) 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장한 경우
- 2) 즉석판매제조·가공업소에서 식품제조·가공업 영업자가 제조·가공한 식품을 최종 소비자에게 덜어서 판매하는 경우

3) 식육즉석판매가공업소에서 식육가공업 영업자가 제조·가공한 축산물을 최종 소비자에게 덜어서 판매하는 경우

4) 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의11 관련 [별표 2의3] 제7호에 따라 식용란수집판매업의 영업자가 달걀을 재포장하여 판매하는 경우. 다만, 제품명의 경우(수입계란 제외)에는 재포장에 따라 변경하여 표시할 수 있다.

하. 「식품위생법」 제37조 및 「축산물 위생관리법」 제25조에 따른 품목제조보고를 하고 제조하는 제품은 품목보고번호를 표시하여야 한다.

거. 원재료명 등 표시사항은 QR 코드 또는 음성변환용 코드를 함께 표시할 수 있다.

너. 제품에 사용되는 합성수지제 또는 고무제의 용기 또는 포장지에는 포장재질을 다음과 같이 표시하여야 한다.

1) 합성수지제 또는 고무제의 재질에 따라 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 등재된 재질명칭인 염화비닐수지, 폴리에틸렌, 폴리프로필렌, 폴리스티렌, 폴리염화비닐리덴, 폴리에틸렌테레프탈레이트, 페놀수지, 실리콘고무 등으로 각각 구분하여 표시하여야 하며, 이 경우 약자로 표시할 수 있다.

2) 「자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률」에 따라 폴리에틸렌(PE), 폴리프로필렌(PP), 폴리에틸렌테레프탈레이트(PET), 폴리스티렌(PS), 염화비닐수지(PVC)가 표시되어 있으면 별도 재질표시

를 생략할 수 있다.

더. 주표시면에 조리식품 사진이나 그림을 사용하는 경우 사용한 사진이나 그림 근처에 “조리예”, “이미지 사진”, “연출된 예” 등의 표현을 10포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다.

러. 축산물이 냉동 또는 냉장제품인 경우에는 주표시면에 “냉동제품” 또는 “냉장제품”으로 표시하여야 한다.

며. 다음의 식품에 대하여는 그 식품의 특성을 고려하여 다음과 같이 표시할 수 있다.

1) 다음에 해당하는 경우로서 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있다.

가) 즉석판매제조·가공업의 영업자가 「식품위생법 시행규칙」 [별표 15]에 따른 즉석판매제조·가공대상식품을 판매하는 경우.
다만, 즉석판매제조·가공 대상식품 중 선식 및 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식품의 경우 제품별 표시를 생략하여서는 아니된다.

나) 「주세법 시행령」 제4조에서 정한 소규모 주류제조자가 직접 제조한 탁주, 약주, 청주, 맥주를 해당 제조자가 같은 장소에서 운영하는 식품접객업소의 고객들에 한해 직접 판매하는 경우

다) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 만들거나 다시 나누어 판매하

는 경우. 다만, 식육즉석판매가공업 대상 축산물 중 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종 소비자에게 배달하는 식육가공품의 경우 개개의 제품별 표시를 생략하여서는 아니된다.

2) 수출식품에 대하여는 수입국 표시기준 또는 수입자의 요구에 따라 표시할 수 있다.

3) 수입식품등

가) 수출국에서 유통되고 있는 식품등의 경우에는 수출국에서 표시한 표시사항이 있어야 하고, 한글이 인쇄된 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 원래의 용기·포장에 표시된 제품명, 일자표시에 관한 사항(유통기한 등) 등 주요 표시사항을 가려서는 아니 된다.

나) 한글로 표시된 용기·포장으로 포장하여 수입되는 식품등의 표시사항은 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 한다.

다) 수출국 및 제조회사의 표시는 한글표시 스티커에 해당 제품수출국의 언어로 표시할 수 있다.

라) 자사의 제품을 제조·가공에 사용하기 위한 식품등의 경우에는 제품명, 제조업소명과 제조연월일·유통기한 또는 품질유지기한만을 표시할 수 있고, 그 식품등에 영어 또는 수출국의 언어 등으로 표시된 경우 한글표시를 생략할 수 있다.

마) 「대외무역법 시행령」 제26조의 규정에 따라 외화획득용으로 수입하는 식품등은 한글표시를 생략할 수 있다. 다만, 같은 법

시행령 제26조제1항제3호의 규정에 따라 관광사업용으로 수입되는 식품 등은 제외한다.

바) 수입축산물 중 다음에 해당하는 것은 한글표시를 생략할 수 있다.

(1) 식육

(2) 표시가 불가능한 벌크 상태의 축산물(예: 우지, 돈지)

사) 수입하는 식육은 식육의 종류와 부위명을 표시하여야 한다.

(1) 식품의약품안전처장이 고시한 “소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준”에서 식육의 종류 및 부위명이 정해진 경우 이에 따라 표시하여야 한다.

(2) 2이상의 부위가 포함되어 부위명을 표시하기 어려운 경우에는 용도 등으로 표시할 수 있다.

(3) (1), (2)의 규정에도 불구하고 식육의 종류 또는 부위명을 제품명이나 제품명의 일부로 사용한 때에는 식육의 종류 또는 부위명을 생략할 수 있다.

4) 식품제조·가공업자 또는 축산물가공업자가 최종소비자에게 판매되지 아니하는 식품을 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」에 따른 가맹사업의 직영점과 가맹점에 제조·가공, 조리를 목적으로 공급하는 경우에는 제품명, 유통기한(제조일자 또는 품질유지기한), 보관방법 또는 취급방법, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지만을 표시할 수 있다. 다만, 여러 종류의 식품이 함께 포장된 덕용제품의 경우 제품명과 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 가맹

사업자가 POS(point of sales)시스템 등을 통해 이미 알고 있으면 그 표시를 생략할 수 있다.

버. 표시는 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 한다. 다만, 다음에 해당하는 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

- 1) 제품포장의 특성상 잉크·각인 또는 소인 등으로 표시하기가 불가능한 경우
- 2) 통·병조림 및 병제품 등의 경우
- 3) 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 식품제조·가공업소, 축산물가공업소 및 식품첨가물제조업소에 제품의 원재료로 사용될 목적으로 공급되는 원재료용 제품의 경우
- 4) 허가(등록 또는 신고)권자가 변경허가(등록 또는 신고)된 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 표시하는 경우
- 5) 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가(등록 또는 신고)관청에서 승인한 경우
- 6) 자연상태의 농·임·축(「축산물 위생관리법」에서 정한 축산물 제외)·수산물의 경우
- 7) 식품제조·가공업소 또는 축산물가공업소에서 제조·가공하여 식품접객업소 또는 집단급식소에만 납품 판매되는 제품으로서 “식품

접객업소용” 또는 “집단급식소용”으로 표시한 경우

8) 「별지 2」에 따른 방사선조사 관련 문구를 표시하고자 하는 경우

9) 즉석판매제조·가공 또는 식육즉석판매가공 대상식품 중 선식 및 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식품의 경우

서. 탱크로리 제품의 표시사항은 차 내부에 비치할 수 있다.

어. 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 식품제조·가공업소, 축산물 가공업소 및 식품첨가물제조업소에 제품의 원료로 사용될 목적으로 공급되는 원료용 제품의 경우에는 제품명, 제조일자 또는 유통기한, 보관방법 또는 취급방법, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 알레르기 유발물질만 표시할 수 있다.

저. 식품등의 개별표시사항은 Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준 및 「별지 1」 표시사항별 세부표시기준에 따라 표시한다.

2. 소비자 안전을 위한 주의사항 표시

가. 알레르기 유발물질 표시

알레르기 유발물질은 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 하며, 표시대상과 표시방법은 다음과 같다.

1) 표시대상

가) 알류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종

제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣을 원재료로 사용한 경우

나) 가)의 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 경우

다) 가) 및 나)를 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원재료로 사용한 경우

2) 표시방법

원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 한다. 다만, 단일 원재료로 제조·가공한 식품, 포장육 및 수입하는 식육의 제품명이 알레르기 표시대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 표시를 생략할 수 있다

(예시)

달걀, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(굴) 함유

나. 혼입가능성이 있는 알레르기 유발물질 표시

알레르기 유발물질을 사용하는 제품과 사용하지 않은 제품을 같은 제조 과정(작업자, 기구, 제조라인, 원재료보관 등 모든 제조과정)을 통하여 생산하여 불가피하게 혼입 가능성이 있는 경우 주의사항 문구를 표시하여야 한다. 다만, 제품의 원재료로서 가목에 따라 표시한 알레르기 유발물질은 표시하지 아니한다.

(예시) “이 제품은 메밀을 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다” 등의 표시

다. 밀, 호밀, 보리, 귀리 및 이들의 교배종을 원재료로 사용하지 않으면서 총 글루텐 함량이 20mg/kg 이하인 식품 또는 밀, 호밀, 보리, 귀리 및 이들의 교배종에서 글루텐을 제거한 원재료를 사용하여 총 글루텐 함량이 20mg/kg 이하인 식품은 무글루텐(Gluten Free)의 표시를 할 수 있다.

라. 그 밖에 식품의 주의사항 표시

- 1) 장기보존식품 중 냉동식품 및 식육 등 냉동축산물에 대하여는 “이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동하지 마시길 바랍니다” 등의 표시
- 2) 과일·채소류음료, 우유류 등 개봉 후 부패·변질될 우려가 높은 식품에 대하여는 “개봉 후 냉장보관하거나 빨리 드시기 바랍니다” 등의 표시
- 3) 음주전후, 숙취해소 등의 표시를 하는 제품에 대하여는 “과다한 음주는 건강을 해칩니다” 등의 표시
- 4) 아스파탐을 첨가 사용한 제품에 대하여는 “페닐알라닌 함유”라는 내용의 표시
- 5) 당알코올류를 다른 식품과 구별, 특징짓게 하기 위하여 원재료로 사용한 제품의 경우 해당 당알코올의 종류 및 함량, “과량섭취시 설사를 일으킬 수 있습니다” 등의 표시

- 6) 식품의 품질관리를 위하여 별도 포장하여 넣은 선도유지제에는 “습기방지제(방습제)”, “습기제거제(제습제)” 등 소비자가 그 용도를 쉽게 알 수 있도록 표시하고 “먹어서는 아니 된다”는 등의 주의문구도 함께 표시. 다만 선도유지제에 직접 표시가 어려운 경우 정보표시면에 표시한다.
- 7) 해당 식품에 대한 불만이나 소비자의 피해가 있는 경우 신속하게 신고하도록 하기 위해 식품의 용기·포장에 부정·불량식품 신고는 국번 없이 1399의 표시
- 8) 카페인 함량을 ml 당 0.15 mg 이상 함유한 액체식품은 “어린이, 임산부, 카페인 민감자는 섭취에 주의하여 주시기 바랍니다.” 등의 문구 및 주표시면에 “고카페인 함유”와 “총카페인 함량 000 mg”을 표시. 이 때 카페인 허용오차는 표시량의 90~110%(단, 커피 및 다류는 120% 미만)으로 한다.
- 9) 식품의 보존성을 증진시키기 위하여 용기 또는 포장 등에 질소가스 등을 충전하였을 때에는 그 사실을 표시
- 10) “원터치캔” 통조림 제품에 대하여는 “캔 절단 부분이 날카로우므로 개봉, 보관 및 폐기 시 주의하십시오” 등의 표시
- 11) 아마씨(아마씨유 제외)를 원재료로 사용한 제품의 경우 “아마씨를 섭취할 때에는 일일섭취량이 16g을 초과하지 않아야 하며, 1회 섭취량은 4g을 초과하지 않도록 주의하십시오” 등의 표시
- 12) 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제51조제1항 관련 [별표12] 제

4호바목 및 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제25조 관련
[별표 8] 제2호바목에 따라 냉장제품을 냉동제품으로 전환하는
경우에는 “본 제품은 냉장제품을 냉동시킨 제품입니다.”라는 표
시를 하고 당해 제품의 냉동전환일, 냉동제품에 해당하는 유통기
한과 보관온도를 표시하여야 하며, 이 때 기존의 표시사항을 가
리거나 제거하여서는 아니된다.

마. 그 밖에 식품첨가물의 주의사항 표시

수산화암모늄, 초산, 빙초산, 염산, 황산, 수산화나트륨, 수산화칼
륨, 차아염소산나트륨, 차아염소산칼슘, 액체 질소, 액체 이산화탄
소, 드라이아이스, 아산화질소 등 식품첨가물에는 “어린이 등의
손에 닿지 않는 곳에 보관하십시오”, “직접 섭취하거나 음용하지
마십시오”, “눈·피부에 닿거나 마실 경우 인체에 치명적인 손상
을 입힐 수 있습니다” 등의 취급상 주의문구 표시

바. 그 밖에 기구 또는 용기·포장의 주의사항 표시

- 1) 식품포장용 랩을 식품포장용으로 사용할 때에는 100℃를 초과하
지 않은 상태에서만 사용하도록 표시
- 2) 식품포장용 랩은 지방성분이 많은 식품 및 주류에는 직접 접촉되
지 않게 사용하도록 표시
- 3) 유리제 가열조리용 기구에는 “표시된 사용 용도 외에는 사용하지
마십시오” 등을 표시하고 가열조리용이 아닌 유리제 기구에는 “가
열조리용으로 사용하지 마십시오” 등의 표시

3. 소비자가 오인·혼동하는 표시 금지

가. 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 해당 식품에 사용하지 못하도록 한 합성보존료, 색소 등의 식품첨가물에 대하여 사용을 하지 않았다는 표시를 하여서는 아니 된다.

(예시) 면류, 김치, 두부제품, 양념육류 및 분쇄가공육제품에 “보존료 무첨가”, “무보존료” 등의 표시

나. 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 하지 아니한 원래의 식품에 해당 영양성분 함량이 전혀 들어 있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조표시를 하여서는 아니 된다.

다. 합성향료만을 사용하여 원재료의 향 또는 맛을 내는 경우 그 향 또는 맛을 뜻하는 그림, 사진 등의 표시를 하여서는 아니 된다.

라. 이온수, 생명수, 약수 등의 용어를 사용하여서는 아니 된다.

마. 합성향료·착색료·보존료 또는 어떠한 인공이나 수확 후 첨가되는 합성성분이 제품 내에 포함되어 있거나, 비식용부분의 제거 또는 최소한의 물리적 공정 이외의 공정을 거친 식품인 경우에는 “천연”이라는 용어를 사용하여서는 아니 된다. 다만, 식육가공품의 유형 중 “천연케이싱”의 경우 그러하지 아니하다.

바. 표시대상 원재료를 제외하고는 어떠한 물질도 첨가하지 아니한 경우가 아니면 “100%”의 표시를 할 수 없다. 다만, 농축액을 희석하여 원상태로 환원하여 사용하는 제품의 경우 환원된 표시대상 원재료의 농도가 100%이상이면 제품 내에 식품첨가물(표시

대상 원재료가 아닌 원재료가 포함된 혼합제제류 식품첨가물은 제외)이 포함되어 있다 하더라도 100%의 표시를 할 수 있으며, 이 경우 100% 표시 바로 옆 또는 아래에 괄호로 100% 표시와 동일한 활자크기로 식품첨가물의 명칭 또는 용도를 표시하여야 한다.

(예시) 100% 오렌지주스(구연산 포함), 100% 오렌지주스(산도조절제 포함)

사. 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 고시한 명칭 이외의 명칭을 표시하여서는 아니 된다.

(예시) “MSG” 표시

아. 주류 이외의 식품에 알코올 식품이 아니라는 표현(예시: Non-alcoholic), 알코올이 없다는 표현(예시: Alcohol free), 알코올이 사용되지 않았다는 표현(예시: No alcohol added)을 사용하는 경우에는 이 표현 바로 옆 또는 아래에 괄호로 성인이 먹는 식품임을 같은 크기의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 알코올 식품이 아니라는 표현을 사용하는 경우에는 “에탄올(또는 알코올) 1% 미만 함유”를 같은 크기의 활자로 함께 표시하여야 한다.

(예시) “비알코올(에탄올 1% 미만 함유, 성인용)”, “Non-alcoholic(에탄올 1% 미만 함유, 성인용)”, “무알코올(성인용)”, “Alcohol free(성인용)”, “알코올 무첨가(성인용)”

4. 장기보존식품의 표시

가. 통·병조립

- 1) 내용물은 고품질 및 내용량으로 구분하여 표시하여야 한다. 다만, 섭취전에 액체를 버릴 수 없는 식품으로 고품질과 액체를 함께 섭취할 수밖에 없는 식품은 내용량만을 표시할 수 있다.
- 2) 산성통조림식품은 “산성통조림”으로 표시하여야 한다.
- 3) 통조림식품은 유통기한 또는 품질유지기한을 표시할 수 있다.
(「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함)

나. 레토르트식품

- 1) “레토르트식품”으로 표시하여야 한다.
- 2) 레토르트식품은 영양성분 및 내용량에 해당하는 열량을 표시하여야 하며, 유통기한 또는 품질유지기한을 표시할 수 있다.(「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함)

다. 냉동식품

- 1) 냉동식품은 유형에 따라 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품은 “가열하지 않고 섭취하는 냉동식품”으로, 가열하여 섭취하는 냉동식품은 “가열하여 섭취하는 냉동식품”으로 구분 표시하여야 한다.
(「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함)
- 2) “가열하여 섭취하는 냉동식품”의 경우 살균한 제품은 “살균제품”으로 표시하여야 하며, 유산균첨가제품은 유산균수를 함께 표시하여야 한다. (「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함)

- 3) 냉동식품은 해당 식품의 냉동보관방법 및 조리시의 해동방법을 표시하여야 한다.
- 4) 조리 또는 가열처리가 필요한 냉동식품은 그 조리 또는 가열처리 방법을 표시하여야 한다.
- 5) 원재료의 전부가 식육 또는 농산물인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 된다. 다만, 식육 또는 농산물의 함량을 제품명과 같은 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니하다. (「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함)
- 6) 원료육을 2가지 이상 혼합하여 사용한 냉동식품은 단일 원료육의 명칭을 제품명으로 사용하여서는 아니 된다. 다만, 원료육의 함량을 제품명과 같은 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니하다. (「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함)
- 7) (3) 및 (4)의 규정에도 불구하고, 최종소비자에게 제공되지 아니하고 다른 식품의 제조·가공 시 원료로 사용되는 식품에는 조리시의 해동방법 및 조리 또는 가열처리방법의 표시를 생략할 수 있다.

5. 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시

- 가. 표시대상: 인삼 또는 홍삼 등을 원재료로 사용하여 인삼 및 홍삼성분을 함유한 제품
- 나. 제품설명문 또는 포장에 인삼의 유래를 표기하고자 하는 때에는 [표 1]의 인삼의 유래 기본문안을 준용하여야 한다.

다. 인삼제품 포장의 색상 및 색도는 전체적으로 조화를 이루어 제품의 품위를 높이고 타인이 제조하여 생산하고 있는 제품과 혼동되지 않도록 하여야 한다.

라. 인삼 또는 홍삼을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용할 수 있으며, 이 경우 제품명은 한자로 표시할 수 있다.

마. 국내 시판제품에는 “대한민국특산품”이라는 자구를 한글 또는 한자로 표시할 수 있고, 수출품에는 “대한민국특산품”이라는 자구를 영어 또는 수입국의 언어로 표시할 수 있다.

바. 인삼 성분이 함유된 제품에는 인삼 또는 인삼을 나타내는 명칭(제품명을 포함한다), 도안 및 그림 등을 표시하거나 사용할 수 있다.

사. 바.에 해당되는 경우, 가용성인삼성분 또는 가용성홍삼성분을 원재료로 사용한 때에는 해당 식품에 각각 인삼성분함량(mg/g) 또는 홍삼성분함량(mg/g)을 표시하여야 한다.

아. 인삼은 뿌리 이외의 부위를 원재료로 사용한 경우에는 그 부위의 명칭을 표시하고, 2가지 이상의 부위를 함께 사용한 경우에는 각각의 명칭과 함량을 표시하여야 한다.

(예시) 인삼의 열매를 사용한 경우에는 ‘인삼열매’로 표시, 인삼의 열매를 사용하여 농축액을 제조한 경우 ‘인삼열매농축액’으로 표시, 인삼의 뿌리와 열매로 농축액을 제조한 경우 ‘인삼농축액(뿌리80%, 열매20%)’ 등

6. 방사선조사식품의 표시

가. 표시대상

- 1) 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따라 방사선 조사가 허용된 식품에 방사선을 조사한 경우(완제품)
- 2) 1)의 식품 중 검지법이 고시된 식품을 원재료로 사용하여 식품을 제조·가공한 경우(방사선 조사한 원재료 사용 식품)

나. 표시방법

1) 표시장소

가) 가목1)에 해당하는 완제품의 경우 소비자가 알아보기 쉬운 장소에 표시사항을 표시

나) 가목2)에 해당하는 방사선 조사한 원재료를 사용한 식품의 경우 원재료명란에 그 조사한 내용을 표시

2) 표시사항

가) 가목1)에 해당하는 완제품의 경우 : 조사처리된 식품임을 나타내는 문구 및 조사도안

(예시) “방사선 조사”, “감마선 조사”, “방사선 살균”, “방사선 살충”, “감마선 발아억제”, “전자선 발아억제”, “감마선 살균”, “전자선 살균”, “감마선 살충”, “전자선 살충” 등



나) 가목2)에 해당하는 방사선 조사한 원재료를 사용한 식품의 경우

(1) 개별 원재료명과 함께 표시 : 원재료명란의 해당 원재료명에

괄호로 “방사선조사”로 표시

(예시) “양파(방사선조사)”, “양파(감마선 발아억제)”, “방사선 조사마늘”, “감마선 발아억제 마늘” 등

(2) 방사선조사처리 원재료를 일괄표시

(가) 방사선 조사처리한 복합원재료 표시 : 방사선조사한 복합원 재료명과 그 원재료명 5개 이상 표시

(예시) 방사선조사한 ○○복합원재료명(원재료명 5개 이상 표시), 감마선조사한 ○○복합원재료명(원재료명 5개 이상 표시)

(나) 방사선 조사처리한 식품을 일괄표시 : 방사선 조사한 원재료를 괄호로 하여 일괄표시

(예시) 방사선 조사한 원재료(감자, 마늘, 양파 등), 감마선 발아억제 원재료(감자, 마늘, 양파 등)

(3) 어떤 원재료가 방사선 조사처리 되었는지 확인하기 어려운 경우에는 “방사선조사 처리된 원재료 일부 함유” 또는 “일부 원재료 방사선 조사처리” 등의 내용으로 표시할 수 있다.

Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준

1. 식품

가. 과자류, 빵류 또는 떡류

1) 유형

과자, 캔디류, 추잉껌, 빵류, 떡류

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 과자, 캔디류, 빵류에 한하며 내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분(과자, 캔디류, 빵류에 한함)

아) 용기·포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

과) 방사선조사(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 유탕 또는 유처리한 제품은 “유탕처리제품” 또는 “유처리제품”
으로 표시하여야 한다.(과자, 캔디류, 추잉껌에 한함)

(2) 유산균 함유 과자, 캔디류는 그 함유된 유산균수를 표시하여야
하며, 특정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함
유균수를 표시하여야 한다.

(3) 한입크기로서 작은 용기에 담겨져 있는 젤리제품(소위 미니컵
젤리 제품)에 대하여는 잘못 섭취에 따른 질식을 방지하기 위
한 경고문구를 표시하여야 한다.

(예시) “얼려서 드시지 마십시오. 한번에 드실 경우 질식의 위
험이 있으니 잘 씹어 드십시오. 5세 이하 어린이 및 노약자는
섭취를 금하여 주십시오” 등의 표시

(4) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식품인 빵류 및 떡류를 해동하
여 유통하려는 경우에는 제조연월일, 해동연월일, 냉동식품으
로서의 유통기한 이내로 설정한 해동 후 유통기한, 해동한 제
조업체의 명칭과 소재지(냉동제품의 제조업체와 동일한 경우

는 생략할 수 있다), 해동 후 보관방법 및 주의사항을 표시하여야 한다. 다만, 이 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

(5) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식품인 빵류 및 떡류를 해동하여 유통할 때에는 “이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재냉동시키지 마시길 바랍니다” 등의 표시를 하여야 한다.

(6) 껌 베이스 제조에 사용되는 식품첨가물 중 에스테르검, 폴리부텐, 폴리이소부틸렌, 초산비닐수지, 글리세린지방산에스테르, 자당지방산에스테르, 소르비탄지방산에스테르, 탄산칼슘, 석유왁스, 검레진, 톨크, 트리아세틴은 “껌기초제” 또는 “껌 베이스”로 표시할 수 있다.

3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 II.공통표시기준에 따른다.

나. 빙과류

1) 유형

가) 아이스크림류(*축산물)

아이스크림, 저지방아이스크림, 아이스밀크, 샤베트, 비유지방아이스크림

나) 아이스크림믹스류(*축산물)

아이스크림믹스, 저지방아이스크림믹스, 아이스밀크믹스, 샤베트
믹스, 비유지방아이스크림믹스

다) 빙과

빙과

라) 얼음류

식용얼음, 어업용얼음

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한(아이스크림류, 빙과, 식용얼음은 제조연월일, 단, 아이
스크림류, 빙과는 “제조연월”만을 표시할 수 있다.)

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 아이스크림류 및
빙과에 한하며 내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분(아이스크림류, 빙과에 한함)

아) 용기·포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 방사선조사(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 아이스크림류에는 보관조건과 보관온도를 표시하여야 하며, 실
중량을 부피로 표시할 수 있다.

(2) 아이스크림류·아이스크림믹스류의 유산균함유제품은 유산균
함유제품과 발효유 함유제품으로 구분하고, 아이스크림류는 함
유 유산균수를 표시하여야 한다.

(3) 아이스크림·아이스밀크, 아이스크림믹스·아이스밀크믹스는
유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 저지방아이스크림과 저지
방아이스크림믹스는 지방분의 함량을 표시하여야 한다.

(4) 아이스크림믹스류 중 분말제품의 경우에는 제품단위중량당 가
수량을 표시하여야 한다.(권장가수량은 제품중량의 2배임)

(5) 아이스크림류·아이스크림믹스류 중 유산균첨가제품의 경우에
는 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함
유균수를 표시하여야 한다.

(6) 아이스크림류·아이스크림믹스류 중 살균제품 또는 멸균제품
인 경우에는 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분하여 표시하

여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 하는 경우에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.

(7) 아이스크림류·아이스크림믹스류 중 발효후 가열처리된 제품에는 “발효후 가열처리 제품”이라는 표시를 하여야 한다.

(8) 유산균 함유 빙과는 그 함유된 유산균수를 표시하여야 하며, 특정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.

3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 II.공통표시기준에 따른다.

다. 코코아가공품류 또는 초콜릿류

1) 유형

가) 코코아가공품류

코코아매스, 코코아버터, 코코아분말, 기타 코코아가공품

나) 초콜릿류

초콜릿, 밀크초콜릿, 화이트초콜릿, 준초콜릿, 초콜릿가공품

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량

바) 원재료명

사) 영양성분

아) 용기·포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 방사선조사(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 알코올성분을 첨가한 제품은 알코올성분의 함량을 표시하여야 한다.

(2) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식품인 초콜릿류를 해동하여
출고하려는 경우에는 제조연월일, 해동연월일, 냉동식품으로서
의 유통기한 이내로 설정한 해동 후 유통기한, 해동한 제조업

체의 명칭과 소재지(냉동제품의 제조업체와 동일한 경우는 생략할 수 있다), 해동 후 보관방법 및 주의사항을 표시하여야 한다. 다만, 이 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

(3) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식품인 초콜릿류를 해동하여 출고할 때에는 “이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재 냉동시키지 마시길 바랍니다” 등의 표시를 하여야 한다.

3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 II.공통표시기준에 따른다.

라. 당류

1) 유형

가) 설탕

설탕, 기타설탕

나) 당시럽류

다) 올리고당류

올리고당, 올리고당가공품

라) 포도당

마) 과당류

과당, 기타과당

바)엿류

물엿, 기타엿, 텍스트린

사) 당류가공품

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한 또는 품질유지기한(단, 설탕류는 제조연월일, 당류가
공품은 유통기한)

마) 내용량

바) 원재료명

사) 용기·포장 재질

아) 품목보고번호

자) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

차) 보관방법(해당 경우에 한함)

카) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

타) 방사선조사(해당 경우에 한함)

파) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

하) 기타표시사항

- (1) “천연설탕” 또는 “자연설탕”이란 용어를 표시하여서는 아니 된다.
 - (2) 올리고당류는 해당 올리고당 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.
 - (3) 올리고당가공품은 혼합된 올리고당의 명칭 및 함량을 각각 표시하여야 한다.
 - (4) 포도당은 포도당 외의 원재료명 또는 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니 된다.
 - (5) 산으로 당화한 엿류는 “산당화엿”으로 표시하여야 한다.
 - (6) 당류가공품 중 유탕·유처리식품은 “유탕·유처리식품”으로 살균제품, 멸균제품은 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 각각 표시하여야 한다.
 - (7) 당류가공품은 「식품위생법」 제7조의 규정에 따른 식품별 기준 및 규격상의 식품군, 식품종, 식품유형의 명칭을 표시하여서는 아니 된다.
- 3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 II.공통표시기준에 따른다.

마. 잼류

1) 유형

잼, 기타잼

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한 또는 품질유지기한

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 영양성분

사) 원재료명

아) 용기·포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 방사선조사(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

과일류 또는 채소류의 배합 함량을 표시하여야 한다.

- 3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 Ⅱ.공통표시기준에 따른다.

바. 두부류 또는 묵류

1) 유형

두부, 유바, 가공두부, 묵류

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량

바) 원재료명

사) 용기·포장 재질

아) 품목보고번호

자) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

차) 보관방법(해당 경우에 한함)

카) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

타) 방사선조사(해당 경우에 한함)

파) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

하) 기타표시사항

두부류 또는 묵류를 운반용 위생상자를 사용하여 판매하는 경우에는 그 운반용 위생상자에 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지만을 표시할 수 있다.

3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 II.공통표시기준에 따른다.

사. 식용유지류

1) 유형

가) 식물성유지류

콩기름(대두유), 옥수수기름(옥배유), 채종유(유채유 또는 카놀라유), 미강유(현미유), 참기름, 추출참깨유, 들기름, 추출들깨유, 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유), 해바라기유, 목화씨기름(면실유), 땅콩기름(낙화생유), 올리브유, 팜유, 팜올레인유, 팜스테아린유, 팜핵유, 야자유, 고추씨기름, 기타식물성유지

나) 동물성유지류(*축산물, 다만 어유, 기타동물성유지 제외)

식용우지, 식용돈지, 원료우지, 원료돈지, 어유, 기타동물성유지

다) 식용유지가공품

혼합식용유, 향미유, 가공유지, 쇼트닝, 마가린, 모조치즈, 식물성
크림, 기타 식용유지가공품

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호
로 표시. 다만, 동물성유지류, 식용유지가공품 중 모조치즈, 식물
성크림, 기타 식용유지가공품은 내용량에 해당하는 열량 표시
제외)

바) 원재료명

사) 영양성분(동물성유지류, 식용유지가공품 중 모조치즈, 식물성크
림, 기타식용유지가공품은 제외)

아) 용기·포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 방사선조사(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 식용유지중 파쇄분을 원재료로 하여 제조·가공한 유지류는
“○○분 함유” 및 그 함량을 표시하여야 한다.

(2) 식용유지가공품중 가공유지, 쇼트닝 또는 마가린 제품의 경우는
원재료로 사용한 유지의 종류에 따라 식물성유지 또는 동물
성유지로 원재료명 표시란에 표시할 수 있다. 다만, 수소첨가로
경화한 경우 원재료명에 경화유 또는 부분경화유임을 표시하
여야 한다. [예 : 식물성유지(대두부분경화유)]

(3) 참기름은 참기름 또는 추출참깨유로 구분 표시하여야 한다.

(4) 들기름은 들기름 또는 추출들깨유로 구분 표시하여야 한다.

(5) 홍화유(잇꽃유 또는 사플라워유)는 고올레산홍화씨에서
추출한 제품의 경우에는 올레산 함량을 표시할 수 있다.

(6) 해바라기유는 고올레산해바라기씨에서 추출한 제품의 경우에
는 올레산함량을 표시할 수 있다.

(7) 올리브유

(가) 압착올리브유, 정제올리브유 또는 혼합올리브유로 구분 표시
하여야 한다.

(나) 혼합올리브유의 경우는 압착올리브유와 정제올리브유의 명칭과 배합비율(백분율)을 표시하여야 한다.

(8) 혼합식용유

(가) 혼합된 각 식용유지 명칭 및 그 함량 순위에 따른 배합비율(백분율)을 표시하여야 한다.

(나) 유가공품 및 기타 식품으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 된다.

(다) 원재료명 또는 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니 된다.

(9) 향미유

사용한 식용유지의 명칭 및 배합비율(백분율)을 함량순위에 따라 표시하여야 한다.

(10) 가공유지

(가) 가공방법에 따라 수소첨가유, 분별유 또는 에스테르화유로 구분 표시 하여야 한다.

(나) 가공유지를 혼합한 경우는 단일 식용유지의 원재료인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 된다.

(다) 혼합가공유지는 혼합된 각 식용유지 명칭을 그 함량순위에 따라 표시하여야 한다.

(11) 쇼트닝

(가) 고체상 또는 유동상제품은 고체식품 또는 유동상제품으로 구분 표시하여야 한다.

(나) 레시틴 또는 클리세린지방산에스테르를 사용한 업소용 제품은 사용된 유화제의 명칭을 표시하여야 한다. 다만, 산가가 0.8이하의 경우에는 제외한다.

(12) 마가린

(가) 마가린 또는 저지방마가린(지방스프레드)으로 구분표시하여야 한다.

(나) 유동상 제품은 “유동상제품”으로 표시할 수 있다.

(13) 모조치즈

자연치즈 또는 가공치즈와 혼동되는 표시를 하여서는 아니 된다.

(14) 식물성크림

유가공품과 혼동되는 표시를 하여서는 아니 된다.

(15) 기타 식용유지가공품 중 유탕·유처리식품은 “유탕·유처리식품”으로 살균제품, 멸균제품은 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 각각 표시하여야 한다.

(16) 기타식용유지가공품은 「식품위생법」 제7조의 규정에 따른 식품별 기준 및 규격상의 식품군, 식품종, 식품유형의 명칭을 표시하여서는 아니 된다.

(17) 기타식물성유지

(가) 유지원재료명 뒤에 유 또는 기름(표시 예 : ○○유 또는 ○○기름)을 표시하여야 한다.

(나) 압착유지는 유지명 앞에 압착문구(표시 예 : 압착○○유 또

는 압착○○기름)를 표시하여야 한다.

- 3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 Ⅱ.공통표시기준에 따른다.

아. 면류

1) 유형

생면, 숙면, 건면, 유탕면

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분

아) 용기·포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

- (1) 부정·불량식품신고표시
- (2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)
- (3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 방사선조사(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

살균제품은 살균여부에 따라 “살균제품”, “주정처리제품”으로 구분 표시하여야 한다.

- 3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 Ⅱ.공통표시기준에 따른다.

자. 음료류

1) 유형

가) 다류

침출차, 액상차, 고품차

나) 커피

다) 과일·채소류 음료

농축과·채즙(또는 과·채분), 과·채주스, 과·채음료

라) 탄산음료류

탄산음료, 탄산수

마) 두유류

원액두유, 가공두유

바) 발효음료류

유산균음료, 효모음료, 기타발효음료

사) 인삼·홍삼음료

아) 기타음료

혼합음료, 음료베이스

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한(고체식품 및 멸균한 액상제품은 유통기한 또는 품질유
지기한, 침출차 중 발효과정을 거치는 차의 경우 유통기한 또는
제조연월일로 표시할 수 있다)

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호
로 표시. 다만, 다류, 커피 중 볶은커피 및 인스턴트커피는 내용
량에 해당하는 열량 표시 제외)

바) 원재료명

사) 영양성분(다류, 커피 중 볶은커피 및 인스턴트커피는 제외)

아) 용기·포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 방사선조사(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 공통사항(음료류에 한함)

(가) 먹는물과 유사한 성상(무색 등)의 음료는 제품명으로 “○○수”, “○○물”, “○○워터” 등 먹는물로 오인·혼동하는 제품명을 사용하여서는 아니된다. 다만, 탄산수 및 식품유형을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하는 경우는 제외한다.

(2) 다류

(가) 침출차는 특성에 따라 녹차·우롱차·홍차·가공곡류차로 구분하여 표시할 수 있다.

(나) 희석·용해하여 음용하는 제품은 그 희석배수 또는 희석량을 표시하여야 한다.

(다) 원재료로 과실을 2종이상 사용한 과실차 제품은 원재료로

사용한 단일 원재료명을 제품명으로 사용하여서는 아니 된다.

(3) 커피

(가) 액상제품은 커피원두의 함량을 표시하여야 한다. 다만, 추출한 경우에는 고품분 함량 또는 배합 함량을 표시하여야 한다.

(나) 카페인 함량을 90퍼센트(%)이상 제거한 제품은 “탈카페인 제품”으로 표시할 수 있다.

(4) 과일·채소류음료

(가) 가열하지 않은 제품은 가열하지 않은 제품임을 표시하여야 한다.

(나) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식품인 과·채주스를 해동하여 유통하려는 경우에는 제조연월일, 해동연월일, 냉동식품으로서의 유통기한 이내로 설정한 해동 후 유통기한, 해동한 제조업체의 명칭과 소재지(냉동제품의 제조업체와 동일한 경우는 생략할 수 있다), 해동 후 보관방법 및 주의사항을 표시하여야 한다. 다만, 이 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

(다) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식품인 과·채주스를 해동하여 유통할 때에는 “이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재 냉동시키지 마시길 바랍니다” 등의 표시를 하여야 한다.

(5) 탄산음료류

탄산음료 중 제품 400mL 당 열량이 2kcal이하인 제품은 “다이어트”라는 용어를 표시할 수 있다.

(6) 두유류

(가) 수소이온농도(pH)가 4.6미만인 기타두유는 그 제품의 수소이온농도(pH)를 표시하여야 한다.

(나) 가열처리방법 등에 따라 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

(다) 과일·채소즙이 함유된 제품은 과일·채소즙의 함량을 표시하여야 한다.

(7) 발효음료류

살균제품은 살균제품임을 표시하여야 한다.

(8) 인삼·홍삼음료

인삼·홍삼음료는 인삼음료 또는 홍삼음료로 구분 표시하여야 한다.

(9) 기타음료

분말형태의 음료베이스는 분말제품임을 표시하고, “천연”, “선선”, “자연” 또는 “농축”이라는 용어를 사용하여서는 아니 된다. 다만, 100% 천연향을 사용한 경우 “천연○○향 첨가”라는 표시를 할 수 있다.

(10) 제조연월일을 추가로 표시하고자 하는 음료류(유산균음료 및 살균유산균음료는 제외한다)로서 병마개에 제조연월일을 표시하는 경우, 제조 “연월”만을 표시할 수 있다

- 3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 Ⅱ.공통표시기준에 따른다.

차. 특수용도식품

1) 유형

가) 조제유류(*축산물)

영아용 조제유, 성장기용 조제유

나) 영아용 조제식

다) 성장기용 조제식

라) 영·유아용 곡류조제식

마) 기타 영·유아식

바) 특수의료용도등식품

환자용 식품, 선천성 대사질환자용 식품, 유단백 알레르기 영·유

아용 조제식품, 영·유아용 특수조제식품

사) 체중조절용 조제식품

아) 임신·수유부용 식품

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분

아) 용기·포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 방사선조사(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 공통사항(조제유류 제외)

(가) 「식품위생법」 제7조에 따라 식품의 기준 및 규격에서 정한 영양성분은 “영양성분의 표시방법”에 따라 표시하여야 한다. 이 경우 1일 영양성분 기준치가 설정되어 있지 아니한 영양성분과 영아용 조제식, 성장기용 조제식 및 특수의료용

도등식품 중 영·유아(0~36개월) 대상 제품은 영양성분의
명칭과 함량만을 표시할 수 있다(특수용도식품 공통사항)

(나) 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니 된다(특수의료용도
등 식품, 체중조절용 조제식품, 임신·수유부용식품 제외)

(2) 조제유류

(가) 유산균첨가제품의 경우에는 특정균의 함유사실을 표시하고
자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.

(나) 살균제품 또는 멸균제품인 경우에는 “살균제품” 또는 “멸균
제품”으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균
온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온
단시간살균을 표시하고자 하는 경우에는 “파스퇴라이제이
션”으로 표시할 수 있다.

(다) 발효후 가열처리된 제품에는 “발효후 가열처리 제품”이라는
표시를 하여야 한다.

(라) 영아용 조제유 중 분말상의 것은 특정성분을 제품명으로 사
용하여서는 아니된다.

(마) 영아용 조제유 중 분말상의 것은 조산아 또는 미숙아용은
각각 “조산아용” 또는 “미숙아용”으로 표시하여야 하며 영·
유아에 먹이는 방법을 표시하여야 하고, 이 때 조제분유 등
분말상의 조제유류의 경우 “조유 후 바로 수유하시고 남은
양은 재수유하지 말고 버리십시오.”라는 내용의 안내표시를

하여야 한다.

(바) 100킬로칼로리(kcal)당 철 1밀리그램 이상 함유된 제품은 “철강화조제유”라고 표시할 수 있다.

(사) 영아용 조제유는 “모유가 아기에게 가장 좋은 식품입니다.”라는 내용의 안내표시를 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다

(아) 조제유류의 영양성분표시는 영유아에게 먹이는 방법에 따라서 조유했을 때의 100ml당 함유된 값으로 표시할 수 있으며, [별표1] 1. 아. 에 따른 영양성분 표시에 있어 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)의 표시를 생략할 수 있다.

(3) 영아용 조제식

영아에게 먹이는 양과 방법을 표시하여야 한다.

(4) 성장기용 조제식

생후 6개월 이후의 영·유아에게 먹이는 양과 방법을 표시하여야 한다.

(5) 영·유아용 곡류조제식

이유기의 영·유아에게 먹이는 양과 방법을 표시하여야 한다.

(6) 기타 영·유아식

이유기의 영·유아에게 먹이는 양과 방법을 표시하여야 한다.

(7) 특수의료용도등 식품

(가) 제품특성별 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

(나) 치료효과 등을 표시하여서는 아니 된다.

(다) “의사의 지시에 따라 사용하여야 합니다” 등을 표시하여야 한다.

(라) “○○(질병명, 장애 등)환자의 영양조절을 위한 식품”으로 표시할 수 있다.

(8) 체중조절용 조제식품

권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

(9) 임신·수유부용 식품

권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 II.공통표시기준에 따른다.

카. 장류

1) 유형

한식메주, 개량메주, 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 한식된장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장, 혼합장, 기타장류

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한 또는 품질유지기한(메주는 유통기한)

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시. 다만, 한식메주, 한식된장, 청국장 및 한식메주를 이용한 한식간장은 내용량에 해당하는 열량 표시 제외)

바) 원재료명

사) 영양성분(한식메주, 한식된장, 청국장 및 한식메주를 이용한 한식간장은 제외)

아) 용기·포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 방사선조사(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 양조간장원액에 산분해간장원액, 한식간장원액 또는 효소분해간장 등을 혼합한 혼합간장은 그 혼합비율을 표시하여야 하고, 이 경우에는 혼합된 각각의 간장에 대한 총 질소함량을 함께 표시하여야 한다.

- (2) 고추장은 주표시면에 고춧가루 함량을 12포인트 이상으로 표시하여야 한다.
 - (3) 혼합장은 원재료로 사용한 장류의 명칭 및 함량을 표시하여야 하고 살균한 제품은 살균제품임을 표시하여야 한다.
 - (4) 장류의 분말제품은 “분말제품”으로 표시하여야 하고, 사용 농도 또는 희석배수를 표시하여야 한다.
 - (5) 메주는 대두의 함량을 표시하여야 한다.
- 3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 II.공통표시기준에 따른다.

타. 조미식품

1) 유형

가) 식초

발효식초, 희석초산

나) 소스류

소스, 마요네즈, 토마토케첩, 복합조미식품

다) 카레(커리)

카레(커리)분, 카레(커리)

라) 고춧가루 또는 실고추

고춧가루, 실고추

마) 향신료가공품

천연향신료, 향신료조제품

바) 식염

천일염, 재제소금(재제조소금), 태움·용융소금, 정제소금, 기타소금, 가공소금

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한(식초 및 멸균한 카레(커리)제품은 유통기한 또는 품질유지기한, 식염은 제조연월일)

마) 내용량

바) 원재료명

사) 용기·포장 재질

아) 품목보고번호

자) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

차) 보관방법(해당 경우에 한함)

카) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

타) 방사선조사(해당 경우에 한함)

파) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

하) 기타표시사항

(1) 식초

(가) 초산의 함량을 표시하여야 한다.

(나) 발효식초는 과일·곡물술덧, 과일주, 과일착즙액, 곡물주, 곡물
당화액, 주정 또는 주류 등의 원재료명 및 함량을 표시하여야
하고, 해당 원재료 명칭을 제품명에 사용할 수 있다.

(2) 소스

살균 또는 멸균공정을 거친 경우 “살균제품” 또는 “멸균제품”
으로 구분·표시하여야 한다.

(3) 복합조미식품

일반 소비자용 제품은 조리시의 사용방법을 표시하여야 한다.

(4) 향신료가공품

건조하거나 살균한 제품은 “건조제품” 또는 “살균제품”으로 구
분 표시하여야 한다.

(5) 복합조미식품

일반 소비자용 제품은 조리시의 사용방법을 표시하여야 한다.

(6) 식염

(가) 식용으로 사용되는 천일염은 26) 자연상태 식품의 표시사항
을 준용하되 주표시면에 식용임을 표시하여야 한다.

(나) 식품첨가물을 첨가하여 제조한 가공소금에 있어서는 첨가한 식품첨가물의 명칭과 함량을 표시하여야 한다.

3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 Ⅱ.공통표시기준에 따른다.

파. 절임류 또는 조림류

1) 유형

가) 김치류

김치속, 김치

나) 절임류

절임식품, 당절임

다) 조림류

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한 또는 품질유지기한(조림식품 중 멸균하지 아니한 제품은 유통기한)

마) 내용량

바) 원재료명

사) 용기·포장 재질

아) 품목보고번호

자) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

차) 보관방법(해당 경우에 한함)

카) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

타) 방사선조사(해당 경우에 한함)

파) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

하) 기타표시사항

(1) 김치류는 고유의 명칭을 사용할 수 있다.

(2) 김치류는 살균여부에 따라 “살균제품” 또는 “비살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

(3) 절임류와 조림류는 최종 제품에 한하여 살균한 제품은 “살균제품”, 멸균한 제품은 “멸균제품”으로 표시하여야 한다.

(4) 혼합절임은 식염, 장류, 식초, 당류 등을 제외하고 함량이 높은 원재료명을 앞에 붙여 “혼합절임”으로 표시하고, 혼합된 원재료명 및 함량비(%)를 표시하여야 한다.

(5) 혼합조림은 식염, 장류, 당류 등을 제외하고 함량이 높은 원재료명을 앞에 붙여 “혼합조림”으로 표시하고, 혼합된 원재료의

원재료명 및 함량비(%)를 표시하여야 한다.

(6) 절임류(단무지에 한한다)를 운반용 위생상자를 사용하여 판매하는 경우에는 그 운반용 위생상자에 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지만을 표시할 수 있다.

3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 Ⅱ.공통표시기준에 따른다.

하. 주류

1) 유형

가) 탁주

나) 약주

다) 청주

라) 맥주

마) 과일주

바) 소주

사) 위스키

아) 브랜디

자) 일반증류주

차) 리큐르

카) 기타 주류

타) 주정

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 제조연월일(탁주 및 약주는 유통기한, 맥주는 유통기한 또는 품질유지기한). 다만, 제조번호 또는 병입연월일을 표시한 경우에는 제조연월일을 생략할 수 있다.

마) 내용량

바) 원재료명

사) 용기·포장 재질

아) 품목보고번호

자) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

차) 보관방법(해당 경우에 한함)

카) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

타) 방사선조사(해당 경우에 한함)

파) 유전자변형식품(해당 경우에 한함. 다만, 증류주와 같이 유전자 변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아있지 않은 식품은 제

외)

하) 기타표시사항

(1) 공통사항

주류는 에탄올(또는 알코올)의 함량을 표시하여야 한다.

(2) 탁주

(가) 살균제품은 “살균탁주”로 표시하여야 한다.

(나) 전분질원료가 단일 원료인 경우 전분질원료에 대해 100% 표시할 수 있다.

(예시) 전분질원료로 쌀 100%를 사용하였습니다.

전분질원료로 쌀만을 사용하였습니다.

전분질원료 : 쌀 100%

(3) 약주

살균제품은 “살균약주”로 표시하여야 한다.

(4) 청주

발효시켜 얻은 에탄올 모두가 백미에서 기인한 때에는 “순”이라는 용어를 표시할 수 있다.

(5) 맥주

(가) 제품의 색상에 따라 담색맥주 또는 흑맥주로 표시할 수 있으며, 열처리하지 않은 것은 생맥주로 표시할 수 있다.

(나) 제품 100 밀리리터(ml)당 열량이 30킬로칼로리(kcal)이하인 제품은 “라이트”라는 용어를 표시할 수 있다.

(6) 과실주

(가) 원재료의 종류에 따라 포도주, 사과주, 딸기주 등으로 구분 표시할 수 있고, 포도주는 색상에 따라 적포도주, 백포도주, 홍포도주 등으로 표시할 수 있다.

(나) 탄산가스를 함유한 제품은 그 내용을 표시하여야 한다.

(7) 소주

「주세법」 제6조에 따라 설치한 주류제조면허장과 용기주입제조장에서 동일한 소주를 제조·가공한 경우 동일한 원재료명을 표시할 수 있다.

(8) 위스키

(가) 원료주를 사용한 제품은 원료주 함량 비율을 표시하여야 한다.

(나) 원료주의 조성이나 산지에 따라 특정한 고유명칭 등을 표시할 수 있다.

(9) 브랜디

(가) 원료주를 사용하는 제품은 원료주 함량 비율을 표시하여야 한다.

(나) 원료주의 조성이나 산지에 따라 특정한 고유명칭 등을 표시할 수 있다.

(10) 일반증류주

(가) 원료주를 사용하는 제품은 원료주 함량 비율을 표시하여야 한다.

(나) 원료주의 조성이나 산지에 따라 고량주, 럼, 보드카, 진 등의 특정한 고유명칭을 표시할 수 있다.

(11) 리큐르

원료주의 조성이나 산지에 따라 인삼주, 매실주, 오가피주 등의 특정한 고유 명칭을 표시할 수 있다.

(12) 주류의 제품명은 한자나 외국어를 한글표시활자보다 크게 표시할 수 있다.

(13) 주정 및 증류주(소주, 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르)는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있다.

(14) 주정 및 증류주(소주, 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르)는 복합원재료 명칭을 생략하고 주정 및 각각의 증류주원액으로 표시할 수 있다. 다만, 증류 후 사용되는 원재료(물 제외) 및 식품첨가물은 표시하여야 한다.

(예시) “소주원액”, “위스키원액”, “브랜디원액”, “보드카원액”

(15) 주류의 원재료명 중 “에탄올”은 “알코올”로 표시할 수 있다.

3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 II.공통표시기준에 따른다.

거. 농산가공식품류

1) 유형

가) 전분류

전분, 전분가공품

나) 밀가루류

밀가루, 영양강화 밀가루

다) 땅콩 또는 견과류가공품류

땅콩버터, 땅콩 또는 견과류가공품

라) 시리얼류

마) 찌쌀

바) 효소식품

사) 기타 농산가공품류

과·채가공품, 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 기타 농산가공품

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한(전분·밀가루류는 유통기한 또는 품질유지기한)

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 시리얼류에 한하며 내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분(시리얼류에 한함)

아) 용기·포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 방사선조사(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 전분류

(가)제품명에 전분을 사용하여야 한다.

(나) 원재료 성분에 따라 옥수수전분, 감자전분, 고구마전분, 밀전분, 쌀전분, 타피오카전분 또는 도토리전분 등으로 구분 표시하여야 한다.

(2) 땅콩 또는 견과류가공품류

땅콩버터는 땅콩의 함량을 표시하여야 한다.

(3) 찐쌀

제품명에 찐쌀을 표시하여야 한다.

(4) 효소식품

α -아밀라아제와 프로테아제의 함량(unit/g)을 표시하여야 한다.

(5) 과·채가공품

사용한 과일류 또는 채소류의 원재료명과 그 함량을 표시하여

야 한다. 다만, 단순 절단하거나 원물을 그대로 사용하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 것은 함량표시를 생략할 수 있다.

(6) 전분가공품, 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품은 「식품위생법」 제7조의 규정에 따라 식품별 기준 및 규격상의 식품군, 식품종, 식품유형의 명칭을 표시하여서는 아니된다.

(7) 전분가공품, 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품 중 유탕·유처리식품은 “유탕·유처리식품”으로 살균제품, 멸균제품은 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 각각 표시하여야 한다.

3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 Ⅱ.공통표시기준에 따른다.

너. 식육가공품 및 포장육

1) 유형

가) 햄류(*축산물)

햄, 생햄, 프레스햄

나) 소시지류(*축산물)

소시지, 발효소시지, 혼합소시지

다) 베이컨류(*축산물)

라) 건조저장육류(*축산물)

마) 양념육류(*축산물)

양념육, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 천연케이싱

바) 식육추출가공품(*축산물)

사) 식육함유가공품

아) 포장육(*축산물, 수입하는 식육 포함)

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 햄류, 소시지류에
한하며 내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분(햄류, 소시지류에 한함)

아) 용기·포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 방사선조사(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 식육가공품은 가열처리에 따라 살균제품은 “살균제품”, 멸균제품은 “멸균제품”, 비살균제품은 “비살균제품”으로 표시하여야 한다.

(2) 햄 이외의 식육가공품은 햄의 명칭(본인햄, 본레스햄 등) 또는 이와 혼동하기 쉬운 유사한 용어를 표시하여서는 아니된다.

(3) 특정부위를 사용하는 제품은 식육의 원료육 명칭 뒤에 괄호로 그 부위명을 표시하여야 한다.

(4) 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 다음에서 정하는 대로 주표시면에 표시하여야 한다.

(가) 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명과 그 함량을 표시하여야 한다.

(나) 2가지 이상의 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우, 많이 사용한 순서에 따라 각각의 식육의 종류(품

종명을 포함한다) 또는 부위명의 함량을 표시하여야 한다.

- (5) 식육가공품에는 원재료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 되며, 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 이 경우 식육의 함량은 「축산물 위생관리법」 제22조제1항에 따라 축산물가공업의 허가를 받은 영업자 또는 「수입식품안전관리특별법」 제20조제1항에 따라 수입신고 하는 자가 품목제조보고 또는 수입신고 할 때 서식에 기재하는 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 하고, 「축산물 위생관리법」 제24조제1항에 따라 식육즉석판매 제조가공업의 신고를 한 영업자 및 「식품위생법」 제37조제4항에 따라 즉석판매제조·가공업의 신고를 한 영업자는 제품에 실제로 사용한 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 한다. (식육함유가공품 제외). 다만, 식품유형 중 햄류 (캔햄류 제외), 소시지류(비가열소시지류 제외), 베이컨류, 건조 저장육류, 양념육 중 수육과 편육, 갈비가공품은 물을 제외한 배합비율에 따라 표시할 수 있다.

(예시) 베이컨의 원재료 배합비율 : 돼지고기 80%, 물 15%, 부재료 5% → 돼지고기 함량 : $94\%(80/85 \times 100)$

- (6) 소시지류의 충전에 사용된 케이싱의 명칭은 원재료명 표시란의 마지막에 표시할 수 있으며, 비가식 케이싱을 사용한 경우에는 주표시면에 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 비가식 케이싱의

사용여부를 표시하여야 한다.

- (7) 통조림제품에 있어서 연도의 표시는 끝 숫자만을, 10월·11월·12월의 월 표시는 각각 O.N.D로, 1일부터 9일까지의 표시는 그 숫자의 앞에 ○을 표시할 수 있다.
- (8) 국내산 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기를 원재료로 사용한 포장육의 경우에는 당해 도체가 도축된 도축장의 업소명을 표시하여야 한다. 다만, 두 곳 이상의 도축장에서 도축된 식육이 서로 혼재된 경우에는 도축된 도축장 모두를 각각 표시하며, 도축장명의 표시는 잉크·각인 또는 소인 이외에 스티커로도 할 수 있다.
- (9) 국내산 쇠고기(「축산물 위생관리법」 시행규칙 제51조 제2항 [별표13] 제3호가목·제4호가목에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 “소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준”에서 정한 등급 의무표시 부위에 한한다)를 원재료로 사용한 포장육의 경우에는 축산물등급판정확인서에 표기된 등급을 표시하여야 하며, 이 경우 등급표시는 잉크·각인·소인 이외에 스티커로 표시할 수 있다. 다만, 최종소비자에게 그대로 판매되는 포장육은 식육의 등급 종류를 모두 나열하고 해당 등급을 표시하여야 하며, 등급표시 의무부위와 비의무부위가 서로 혼재되고 동고시 Ⅲ.1.나.16)에 따라 2가지 이상의 부위가 포함되어 부위명 대신 용도로 표시한 경우에는 등급표시를 생략할 수 있다.

(10) 식육추출가공품은 다음 사항을 표시하여야 한다.

(가) 「식품위생법」에 의한 특수용도식품과 혼동될 수 있는 표시를 하여서는 아니 되며, 건강과 관련된 일체의 표시를 하여서는 아니 된다.

(나) 각각의 원재료로 사용된 추출물(또는 농축액)의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.

(11) 식육함유가공품

(가) 원료육을 2가지 이상 사용하는 때에는 원료육 일부의 명칭을 제품명으로 사용하여서는 아니 된다. 다만, 원료육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

(나) 원재료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 된다. 다만, 식육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

(12) 양념육, 포장육은 식육의 종류와 부위명을 표시하여야 한다.

(가) 식품의약품안전처장이 고시한 “소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준”에서 식육의 종류 및 부위명이 정해진 경우 이에 따라 표시하여야 한다.

(나) 2이상의 부위가 포함되어 부위명을 표시하기 어려운 경우에는 용도 등으로 표시할 수 있다.

(다) 위의 규정에도 불구하고 식육의 종류 또는 부위명을 제품명

이나 제품명의 일부로 사용한 때에는 식육의 종류 또는 부위를 생략할 수 있다.

- 3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 Ⅱ.공통표시기준에 따른다.

더. 알가공품류

1) 유형

가) 알가공품(*축산물)

전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열제품, 피단

나) 알함유가공품

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량

바) 원재료명

사) 용기·포장 재질

아) 품목보고번호

자) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

차) 보관방법(해당 경우에 한함)

카) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

타) 방사선조사(해당 경우에 한함)

파) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

하) 기타표시사항

(1) 살균제품은 “살균제품”, 멸균제품은 “멸균제품”, 비살균제품은 “비살균제품”으로 표시하여야 한다.

(2) 알가공품 중 냉장 비살균제품의 제조연월일 표시는 “00월00일00시”, “00.00.00:00” 등으로 표시할 수 있으며 유통기한은 “00월00일00시 까지”, “00.00.00:00까지” 등의 방법으로 표시할 수 있다.

3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 II.공통표시기준에 따른다.

러. 유가공품

1) 유형

가) 우유류(*축산물)

우유, 환원유

나) 가공유류(*축산물)

강화우유, 유산균첨가우유, 유당분해우유, 가공유

다) 산양유(*축산물)

라) 발효유류(*축산물)

발효유, 농후발효유, 크림발효유, 농후크림발효유, 발효버터유, 발효유분말

마) 버터유(*축산물)

바) 농축유류(*축산물)

농축우유, 탈지농축우유, 가당연유, 가당탈지연유, 가공연유

사) 유크림류(*축산물)

유크림, 가공유크림

아) 버터류(*축산물)

버터, 가공버터, 버터오일

자) 치즈류(*축산물)

자연치즈, 가공치즈

차) 분유류(*축산물)

전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유

카) 유청류(*축산물)

유청, 농축유청, 유청단백분말

타) 유당(*축산물)

파) 유단백가수분해식품(*축산물)

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 우유류, 가공유류
(우유·환원유·강화우유·유산균첨가우유 중 유지방 2.6%이하 제
품과 유당분해우유는 제외), 발효유류, 치즈류, 분유류에 한하며
내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분(우유류, 가공유류(우유·환원유·강화우유·유산균첨가우
유 중 유지방 2.6%이하 제품과 유당분해우유는 제외), 발효유
류, 치즈류, 분유류에 한함)

아) 용기·포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 방사선조사(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

- (1) 비살균 원유 등으로 만든 유가공품의 경우에는 원재료명에 “비살균 원유” 등으로 표시하여야 한다.
- (2) 강화우유는 강화한 성분명 및 함량을 표시하여야 하며 1리터당 비타민A는 2,000IU, 비타민D는 400IU이상인 경우에 한하여 강화우유로 표시할 수 있다.
- (3) 유산균첨가제품의 경우에는 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.
- (4) 살균제품 또는 멸균제품인 경우에는 “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) 우유류 중 유지방을 감하여 표준화한 경우에는 “표준화제품”, “표준화우유” 또는 “스텐다디제이션” 등을 표시하고 유지방함량을 표시하여야 한다.
- (6) 우유류, 강화우유 및 유산균첨가우유 중 저지방제품은 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 유지방분의 함량이 0.5퍼센트 이하일 경우에는 “탈지우유” · “탈지강화우유” 또는 “환원탈지유”

로 표시할 수 있다.

(7) 가공유 중 저지방제품은 유지방분이 0.5퍼센트 이하인 제품은 탈지가공유로 표시할 수 있다.

(8) 발효 후 가열처리된 제품에는 “발효 후 가열처리 제품”이라는 표시를 하여야 한다.

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

(10) 농축유류, 자연치즈, 유청류의 경우 특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니 된다.

(11) 농축유류 중 가당제품은 사용한 당류의 종류 및 함량을 표시하여야 한다.

(12) 유크림류는 조지방함량을 표시하여야 한다.

(13) 혼합분유는 조제분유로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 된다.

(14) 유단백가수분해식품의 경우 조단백질·아미노산성 질소의 함유비율을 표시하여야 한다.

(15) 축산물가공업 중 유가공업 영업자가 치즈류, 버터류를 해동하여 유통하려는 경우에는 제조년월일, 해동연월일, 냉동식품으로서의 유통기한 이내로 설정한 해동 후 유통기한, 해동한 제조업체의 명칭과 소재지(냉동제품의 제조업체와 동일한 경우는 생략할 수 있다), 해동 후 보관방법 및 주의사항을 표시하

여야 하며, 주표시면에는 “해동된 냉장(실온)제품”이라는 표시를 “냉동제품” 이라고 표시된 근처에 추가로 표시하여야 한다. 다만, 이 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

(16) 축산물가공업 중 유가공업 영업자가 치즈류, 버터류를 해동하여 유통할 때에는 “이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재냉동시키지 마시길 바랍니다” 등의 주의사항 문구를 표시하여야 한다.

3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 II.공통표시기준에 따른다.

며. 수산가공식품류

1) 유형

가) 어육가공품류

어육살, 연육, 어육반제품, 어묵, 어육소시지, 기타 어육가공품

나) 젓갈류

젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓

다) 건포류

조미건어포, 건어포, 기타 건포류

라) 조미김

마) 한천

바) 기타 수산물가공품

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한(젓갈류는 유통기한 또는 품질유지기한)

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 어육소시지에 한하며 내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분(어육소시지에 한함)

아) 용기·포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 방사선조사(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

- (1) 어육가공품류는 가열처리방법 등에 따라 “살균제품, 비살균제품, 멸균제품” 또는 “비가열제품”으로 구분 표시하여야 한다.
- (2) 맛살류 제품(게맛살, 새우맛살 등)은 제품의 명칭이나 도안에 나타나 있는 특정어육이 아니라는 표시와 포함된 주요성분의 함유량 또는 함유율 및 향의 명칭을 표시하여야 하고, 그 특정성분이 35퍼센트(%) 미만일 경우 용기나 포장에 그 특정성분과 관련된 그림이나 사진을 표시할 수 없다.
- (3) 젓갈류는 식염의 함량을 표시하여야 한다.
- (4) 조미액젓은 원액함량과 첨가한 원재료명을 표시하여야 한다.
- (5) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식품인 젓갈류, 기타 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)을 해동하여 유통하려는 경우에는 제조연월일, 해동연월일, 냉동식품으로서의 유통기한 또는 품질유지기한 이내로 설정한 해동 후 유통기한 또는 품질유지기한, 해동한 제조업체의 명칭과 소재지(냉동제품의 제조업체와 동일한 경우는 생략할 수 있다), 해동 후 보관방법 및 주의사항을 표시하여야 한다. 다만, 이 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.
- (6) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식품인 젓갈류, 기타 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)을 해동하여

유통할 때에는 “이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재 냉동
시키지 마시길 바랍니다” 등의 표시를 하여야 한다.

(7) 건포류는 원재료로 사용하는 어·패류명을 표시하여야 한다.

(8) 기타 수산물가공품은 「식품위생법」 제7조에 따른 식품별 기
준 및 규격상의 식품군, 식품종, 식품유형의 명칭을 표시하여서
는 아니 된다.

(9) 기타 수산물가공품 중 유탕·유처리식품은 “유탕·유처리식
품”으로 살균제품, 멸균제품은 “살균제품” 또는 “멸균제품”으
로 각각 표시하여야 한다.

3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동
하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식
품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 Ⅱ.공통표시기준에 따른다.

버. 동물성가공식품류

1) 유형

가) 기타식육 또는 기타알제품

기타식육 또는 기타알, 기타 동물성가공식품

나) 곤충가공식품

다) 자라가공식품

자라분말, 자라분말제품, 자라유제품

라) 추출가공식품

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량

바) 원재료명

사) 용기·포장 재질

아) 품목보고번호

자) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

차) 보관방법(해당 경우에 한함)

카) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

타) 방사선조사(해당 경우에 한함)

파) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

하) 기타표시사항

(1) 기타식육 또는 기타알

원재료육의 명칭과 부위를 표시하여야 한다.

(2) 추출가공식품

(가) 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “비살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

(나) 각각의 원재료로 사용된 추출물의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.

(다) 특수용도식품과 혼동될 수 있는 표시를 하여서는 아니 되며, 건강과 관련된 일체의 표시를 하여서는 아니 된다.

3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 II.공통표시기준에 따른다.

서. 벌꿀 및 화분가공품류

1) 유형

가) 벌꿀류

벌집꿀, 벌꿀, 사양벌집꿀, 사양벌꿀

나) 로열젤리류

로열젤리, 로열젤리제품

다) 화분가공식품

가공화분, 화분함유제품

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한(벌꿀류는 유통기한 또는 품질유지기한)

마) 내용량

바) 원재료명

사) 용기·포장 재질

아) 품목보고번호

자) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

차) 보관방법(해당 경우에 한함)

카) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

타) 방사선조사(해당 경우에 한함)

파) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

하) 기타표시사항

(1) 벌꿀류

(가) 주밀원의 종류에 따라 아카시아꿀, 밤꿀 또는 잡화꿀 등으로 구분 표시하여야 한다.

(나) 사양벌꿀 또는 사양벌집꿀의 경우 주표시면에 12포인트 이상의 활자로 “이 제품은 꿀벌을 기르는 과정에서 꿀벌이 설탕을 먹고 저장하여 생산한 사양벌꿀 또는 사양벌집꿀입니다.”

다.”로 표시하여야 한다.

- 3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 Ⅱ.공통표시기준에 따른다.

어. 즉석식품류

1) 유형

가) 생식류

생식제품, 생식함유제품

나) 즉석섭취·편의식품류

즉석섭취식품, 신선편의식품, 즉석조리식품

다) 만두류

만두, 만두피

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한(즉석섭취식품 중 도시락·김밥·햄버거·샌드위치·초밥 은 제조연월일 및 유통기한)

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 즉석섭취식품 및 즉석조리식품, 만두류에 한하며 내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분(즉석섭취식품 및 즉석조리식품, 만두류에 한함)

아) 용기·포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 방사선조사(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 생식류

건조방법에 따라 동결건조, 자연건조, 송풍건조로 구분하여 표시하여야 한다.

(2) 즉석섭취·편의식품류

즉석섭취식품 중 도시락, 김밥, 햄버거, 샌드위치, 초밥의 제조연월일 표시는 제조일과 제조시간을 함께 표시하여야 하며, 유통기한 표시는 “○○월○○일○○시까지”, “○○일○○시까지” 또는 “○○.○○.○○ 00:00까지”로 표시하여야 한다.

- 3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 Ⅱ.공통표시기준에 따른다.

저. 기타식품류

1) 유형

가) 효모식품

나) 기타가공품

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량

바) 원재료명

사) 용기·포장 재질

아) 품목보고번호

자) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

차) 보관방법(해당 경우에 한함)

카) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

타) 방사선조사(해당 경우에 한함)

파) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

하) 기타표시사항

(1) 기타가공품 중 유탕·유처리식품은 “유탕·유처리식품”으로
살균제품, 멸균제품은 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 각각
표시하여야 한다.

(2) 기타가공품은 「식품위생법」 제7조에 따른 식품별 기준 및 규
격상의 식품군, 식품종, 식품유형의 명칭을 표시하여서는 아니
된다.

3) 표시방법, 소비자안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼동
하는 표시금지, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유식
품의 표시, 방사선조사식품의 표시는 II.공통표시기준에 따른다.

처. 식용란

1) 표시사항

가) 최소포장단위(표시의무자: 식용란수집판매업의 영업자)

(1) 제품명

(2) 사업장 명칭(축산법 제22조에 따라 관할 관청에 가축사육업으
로 허가·등록한 명칭

(3) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

(4) 유통기한

(5) 내용량

(6) 기타표시사항

(가) 제품의 품질유지에 필요한 보관방법 및 보관온도를 표시하여야 한다.

(나) “구입 후 냉장 보관하시기 바랍니다.”라는 내용의 안내표시를 하여야 한다.

(다) 산란일을 사용하여 유통기한을 표시하는 경우에는 “산란일로부터 ○○일까지” 또는 “산란일로부터 ○○월까지”로 표시할 수 있다.

(라) 사업장 명칭은 스티커로 표시할 수 있고 달걀 생산자와 식용란수집판매업의 영업자가 동일인인 경우에는 사업장 명칭을 생략할 수 있다.

나) 달걀 껍데기(표시의무자: 생산자 또는 식용란수집판매업의 영업자)

(1) 산란일(산란시점으로부터 36시간 이내 채집한 경우에는 채집한 날을 산란일로 표시할 수 있다)

(2) 고유번호(축산법 제22조에 따라 관할 관청에서 발급한 가축사육업 허가·등록에 기재된 고유번호)

(3) 사육환경번호([도 5]에 따라 표시)

(4) 기타표시사항

달걀 껍데기에는 「축산물위생관리법」 제5조에 따라 정하여진
검인용·인쇄용 색소를 사용하여 표' 하여야 한다.

3) 표시방법 중 II. 1. 가목부터 사목까지, 과목 및 버목에 따른다.

4) 그 밖에 표시기준에 따른 표시사항을 표시하고자 하는 경우에는
II. 공통표시기준을 준용·표시하여야 한다.

커. 닭·오리의 식육

1) 표시사항(표시의무자: 도축업 영업자)

가) 합격표시

나) 작업장의 명칭 및 소재지

다) 생산연월일(도축하는 날로 하며, 표시는 포장이 완료된 시점에
표시하여야 한다)

라) 유통기한

마) 내용량

바) 보관방법

사) 기타표시사항

(가) 냉장제품에는 「냉장보관」 및 냉장온도를 표시하여야 하며,
냉동제품에는 「냉동보관」 및 냉동온도를 표시하여야 한다.

(나) 생산일의 표시는 “○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○
○○○년○○월○○일”, “○○○○.○○.○○.”등의 방법으로
표시하여야 한다.

(다) 생산일을 표시하는 위치에 표시가 어려운 경우에는 해당 위치에 생산일의 표시위치를 명시하여야 한다.

(라) 생산일을 사용하여 유통기한을 표시하는 경우에는 “생산일로부터 ○○일까지” 또는 “생산일로부터 ○○월까지”로 표시할 수 있다.

2) 표시방법 중 Ⅱ. 1. 가목부터 사목까지와 버목에 따른다.

3) 그 밖에 표시기준에 따른 표시사항을 표시하고자 하는 경우에는 Ⅱ. 공통표시기준을 준용·표시하여야 한다.

터. 자연상태 식품

1) 농산물, 임산물, 축산물(「축산물 위생관리법」에서 정한 축산물 제외), 수산물

2) 표시사항

가) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)

나) 업소명(생산자 또는 생산자단체명, 수입식품의 경우 수입판매원)

다) 제조연월일(포장일 또는 생산연도)

라) 내용량

마) 보관방법(해당 경우에 한함)

바) 주의사항(해당 경우에 한함)

사) 유전자변형 농축수산물의 경우 「유전자변형식품등의 표시기준」에 따른다.

아) 기타표시사항

- (1) 해동한 수산물은 ‘해동’이라는 표시와 함께 냉장 진열 시작 일시를 표시하여야 한다. 이 경우 해동한 수산물의 해동 표시 등은 별도의 표지판을 사용하여 표시할 수 있다.
 - (2) 식품 중 농·임·축·수산물의 보존을 위하여 비닐랩(Wrap) 등으로 포장(진공포장 제외)하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 것은 한글표시를 생략할 수 있다.
 - (3) 용기·포장에 넣어지지 않고 수입되는 자연상태의 농·임·축·수산물은 한글표시를 생략할 수 있다.
- 3) 표시방법 중 II. 1. 가목부터 사목까지, 파목 및 버목에 따른다.
- 4) 그 밖에 표시기준에 따른 표시사항을 표시하고자 하는 경우에는 II. 공통표시기준을 준용·표시하여야 한다.

2. 식품첨가물

가. 식품첨가물

1) 표시사항

가) 제품명(「식품첨가물의 기준 및 규격」에 고시된 명칭을 사용하거나, 제품명에 그 첨가물의 명칭을 포함하여 표시하여야 한다.)

(예시) 안식향산나트륨, ○○○ 안식향산나트륨 또는 ○○○ (안식향산나트륨)

나) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

다) 제조연월일

라) 내용량

마) 원재료명 또는 성분명

바) 용기·포장 재질

사) 품목보고번호

아) 보관방법 및 사용기준(다만, 동 사항을 표시하기가 곤란할 경우
QR코드 또는 속지를 사용할 수 있다)

자) 주의사항

(1) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(2) 기타(해당 경우에 한함)

차) 유전자변형 식품첨가물(해당 경우에 한함)

카) 기타표시사항

(1) 타르색소를 혼합 또는 희석한 제제에 있어서는 “혼합” 또는
“희석”이라는 표시와 실제의 색깔명칭을 표시하여야 한다.

(2) 천연색소류 제제 및 비타민 제제는 각각 색가 및 역가를 표시
하여야 한다.

2) 표시방법, 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼
동하는 표시금지는 Ⅱ.공통표시기준에 따른다.

나. 혼합제제류

1) 표시사항

가) 제품명

나) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

다) 제조연월일

라) 내용량

마) 원재료명 또는 성분명

바) 용기·포장 재질

사) 품목보고번호

아) 보관방법 및 사용기준(다만, 동 사항을 표시하기가 곤란할 경우
QR코드 또는 속지를 사용할 수 있다)

자) 주의사항

(1) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(2) 기타(해당 경우에 한함)

차) 유전자변형 식품첨가물(해당 경우에 한함)

카) 기타표시사항

(1) 혼합제제류 제품은 「식품첨가물의 기준 및 규격」 Ⅱ. 4. 나. 에
고시된 혼합제제류 명칭 및 혼합제제류를 구성하는 식품첨가
물의 함량을 표시하여야 한다. 다만, 사용기준이 정해지지 않은
식품첨가물은 함량 표시를 제외할 수 있다.

(2) 타르색소를 혼합 또는 희석한 제제에 있어서는 “혼합” 또는
“희석”이라는 표시와 실제의 색깔 명칭을 표시하여야 한다.

2) 표시방법, 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼

동하는 표시금지는 Ⅱ.공통표시기준에 따른다.

다. 기구등의 살균·소독제

1) 표시사항

가) 제품명

나) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

다) 제조연월일

라) 내용량

마) 원재료명 또는 성분명(유효성분의 성분명 및 함량에 한한다)

바) 용기·포장 재질

사) 품목보고번호

아) 보관방법 및 사용기준(다만, 동 사항을 표시하기가 곤란할 경우
QR코드 또는 속지를 사용할 수 있다)

- 사용방법 : 제품의 희석방법, 살균·소독 대상별 사용방법 및 사
용량 등

자) 주의사항(해당 경우에 한함)

차) 기타표시사항

“기구등의 살균·소독제”로 표시하여야 한다.

2) 표시방법, 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼
동하는 표시금지는 Ⅱ.공통표시기준에 따른다.

3. 기구 또는 용기 · 포장

가. 표시사항

1) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

다만, 식품 영업등록 또는 식품첨가물 영업등록을 받은 업소의 주문에 의하여 생산 하거나 식품 또는 식품첨가물 제조업소가 그 자신의 제품을 넣기 위하여 제조하는 경우에는 그러하지 아니하다.

영업소(장)의 명칭(상호) 예시 : 제조업 영업소(장)의 명칭(상호), 유통전문판매업 영업소(장)의 명칭(상호), 수입판매업 영업소(장)의 명칭(상호)

2) 재질명(합성수지제 또는 고무제에 한함)

재질에 따라 「기구 및 용기 · 포장의 기준 및 규격」에 등재된 재질명칭인 염화비닐수지, 폴리에틸렌, 폴리프로필렌, 폴리스티렌, 폴리염화비닐리덴, 폴리에틸렌테레프탈레이트, 페놀수지, 실리콘고무 등으로 각각 구분하여 표시하여야 하며, 이 경우 약자로 표시할 수 있다.

3) ‘식품용’ 단어 또는 [도 7] ‘식품용 기구 도안’ 표시

가) 표시대상 : 「식품위생법」 제2조제4호 기구(이하 ‘식품용 기구’라 한다). 다만, 식품제조가공업·즉석판매제조가공업·식품첨가물제조업체로 납품되어 제품의 포장 용기로 사용되어지는 품목은 제외한다.

나) 표시장소 : II. 1. 가.에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소

판매단위별 용기·포장에 표시하거나 제품자체에 표시한다.

다) 표시방법 : 잉크·각인 또는 소인으로 표시한다. 표시방법은 잉크·각인 또는 소인으로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 제품의 특성상 잉크·각인 또는 소인이 불가능한 경우 스티커 또는 꼬리표를 사용하여 표시할 수 있다.

4) 주의사항(해당되는 경우에 한함)

5) 기타표시사항

가) 식품포장용 랩은 제조에 사용하는 원재료 명칭 및 가소제, 안정제, 산화방지제 등의 첨가제의 명칭을 표시하여야 한다.

나) 비내수용 전분제 기구 또는 용기·포장은 “비내수성 전분제”라고 표시하여야 한다.

다) 기구 중 압력솥은 「품질경영 및 공산품안전관리법」에 의하여 적합하게 표시한 경우에는 동 표시기준에 의하여 표시한 것으로 간주한다.

라) 유리제 가열조리용 기구는 직화용, 오븐용, 전자레인지용, 열탕용으로 구분 표시하여야 한다.

마) 전자레인지에 사용하는 합성수지제 기구 또는 용기·포장은 전자레인지용으로 구분 표시하여야 한다.

바) 기구 및 용기·포장의 재질표시는 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질만을 표시할 수 있다.

나. 표시방법, 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 소비자가 오인·혼

동하는 표시금지는 Ⅱ.공통표시기준에 따른다.

부칙 <제2018-00호, 2018.00.00>

제1조(시행일) 이 고시는 2020년 1월 1일부터 시행한다.

제2조(다른 고시의 폐지) 제1조의 시행일 기준으로 「축산물 위생관리법」 제6조에 따른 「축산물의 표시기준」(식약처 고시)은 이를 폐지한다.

제3조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행일부터 제조·가공 또는 수입(수입하기 위해 선적한 식품등을 포함한다. 이하 같다)하는 식품등에 적용한다. 다만, 이 고시 시행 전에 이미 제조·가공 또는 수입된 식품등이 이 고시를 적용받고자 하는 경우 이 고시를 적용할 수 있다.

제4조(경과조치) 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 따라 이미 제조·가공 또는 수입된 식품등은 해당 식품의 유통기한까지 판매하거나 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업상 사용할 수 있다.

『별지1』 표시사항별 세부표시기준

1. 식품(수입식품을 포함한다)

가. 제품명

- 1) 제품명은 그 제품의 고유명칭으로서 허가관청(수입식품의 경우 신고관청)에 신고 또는 보고하는 명칭으로 표시하여야 한다.
- 2) 제품명에 상호·로고 또는 상표 등의 표현을 함께 사용할 수 있다.
- 3) 원재료명 또는 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용할 수 있는 경우는 다음과 같다.

가) 식품의 처리·제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시할 수 있다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

나) 가)의 규정에도 불구하고, 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량표시를 하지 않을 수 있다.

(식품유형명 사용 예시) “○○토마토케첩”(식품유형: 토마토케첩), “○○조미김”(식품유형: 조미김)

(즉석섭취·편의 식품류명 사용 예시) “○○햄버거”, “○○김밥”, “○○순대”

(요리명 사용 예시) “수정과○○”, “식혜○○”, “불고기○○”, “피자○○”, “짬뽕○○”, “바비큐○○”, “갈비○○”, “통닭○○”

다) “맛” 또는 “향”을 내기 위하여 사용한 원재료로 합성향료만을 사용하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 원재료명 또는 성분명 다음에 “향” 자를 사용하되, 그 활자크기는 제품명과 같거나 크게 표시하고, 제품명 주위에 “합성○○향 첨가(함유)” 또는 “합성향료 첨가(함유)” 등의 표시를 하여야 한다.

(예시) 딸기향캔디

(합성딸기향 첨가)

4) 수출국에서 표시한 수입식품의 제품명을 한글로 표시할 때 외래어의 한글표기법에 따라 표시하거나 번역하여 표시하여야 하며, 한글로 표시한 제품명은 표시기준에 적합하여야 한다.

5) 제품명에는 다음의 표현 등을 사용하여서는 아니 된다.

가) 소비자를 오도·혼동시키는 표현

나) 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현. 이 경우 「건강기능식품에 관한 법률」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함한다. 다만, 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 소스류 및 드레싱류는 식품유형과 용도를 명확하게 표시하는 경우 제외한다.

다) 「식품위생법 시행규칙」 제8조 또는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제52조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현

나. 영업소(장) 등의 명칭(상호) 및 소재지

1) 업종별 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지의 표시사항은 다음과 같다.

가) 식품등 제조·가공업 : 영업등록 또는 영업신고 시 등록 또는 신고관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 표시하되, 업소의 소재지 대신 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있다. 다만, 식품 제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족하여 식품 제조·가공업의 영업신고를 한 자에게 위탁하여 식품을 제조·가공한 경우에는 위탁을 의뢰한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지로 표시하여야 한다.

나) 유통전문판매업 : 영업신고 시 신고관청에 제출한 영업소(장)의

명칭(상호) 및 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지)를 표시하고 해당 식품의 제조·가공업의 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 함께 표시하여야 한다.

(예시) 유통전문판매업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

제조업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

다) 식품소분업 : 영업신고 시 신고관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지)를 표시하고 해당 식품의 제조·가공업의 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 함께 표시하여야 한다. 소분하고자 하는 식품이 수입식품인 경우 식품등의 수입판매업 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지도 함께 표시하여야 한다.

(예시) 식품소분업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

제조업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

(예시) 식품소분업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

수입판매업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

제조업소 : 업소명

라) 수입식품등 수입판매업 : 영업등록시 등록관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지, 이 경우 ‘반품교환업무 소재지’임을 표시하여야 한다)를 표시하되, 해당 수입식품의 제조업소명을 표시하여야 한다. 이 경우 제조업소명이 외국어로 표시되어 있는 경우에는 그 제조업소명을

한글로 따로 표시하지 아니할 수 있다.

(예시) 수입판매업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지(또는 반
품교환업무 소재지)

제조업소 : 업소명

마) 식육포장처리업, 축산물가공업 : 영업 허가 시 허가관청에 제출한
영업소(장)의 명칭(상호)과 소재지를 표시하되, 영업장의 소재지
대신 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있다.

바) 축산물유통전문판매업 : 영업 신고 시 신고관청에 제출한 영업소
(장)의 명칭(상호) 및 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재
지)를 표시하고, 축산물가공업 또는 식육포장처리업(수입축산물
의 경우 축산물수입판매업)의 영업소(장)의 명칭(상호)과 소재지
를 함께 표시하여야 한다.

사) 식용란수집판매업: 영업 신고시 신고관청에 제출한 식용란수집판
매업의 영업소(장)의 명칭(상호)과 소재지를 표시하여야 한다.

아) 도축업(닭·오리의 식육에 한함) : 영업의 허가 시 허가관청에 제
출한 도축장의 명칭과 소재지를 표시하여야 한다.

2) 그 밖에 판매업소의 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 표시하
고자 하는 경우에는 1)의 규정에 따라 표시한 영업소(장)의 명칭
(상호) 및 소재지의 활자크기와 같거나 작게 표시하여야 한다.

(예시) 판매업소 : ○○백화점, 소재지

제조업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

다. 제조연월일(이하 “제조일”로 표시할 수 있다)

- 1) 제조일은 “○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○○○○년○○월○○일” 또는 “○○○○.○○.○○”의 방법으로 표시하여야 한다. 다만, 축산물의 경우 “○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○○○○년○○월○○일”, “○○○○.○○.○○.” 또는 “○○년○○월”, “○○.○○.”, “○○○○년○○월”, “○○○○.○○”등 방법으로 표시할 수 있다.
- 2) 제조일을 주표시면 또는 정보표시면에 표시하기가 곤란한 경우에는 해당위치에 제조일의 표시위치를 명시하여야 한다.
- 3) 수입되는 식품등에 표시된 수출국의 제조일의 “연월일”의 표시순서 1)의 기준과 다를 경우에는 소비자가 알아보기 쉽도록 “연월일”의 표시순서를 예시하여야 한다.
- 4) 제조연월일이 서로 다른 각각의 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그 중 가장 빠른 제조연월일을 표시하여야 한다. 다만, 소비자가 함께 포장한 각 제품의 제조연월일을 명확히 확인할 수 있는 경우는 제외한다.
- 5) 제조일자 표시대상이 아닌 식품 등에 제조일자를 표시한 경우에는 1)부터 5)까지의 표시방법을 따라 표시하여야 하며, 표시된 제조일자를 지우거나 변경하여서는 아니 된다. 다만, 축산물의 경우 제품의 유통기한이 3개월 이내인 경우에는 제조일자의 “년”표시를 생

략할 수 있다.

라. 유통기한 또는 품질유지기한

- 1) 유통기한은 “○○년○○월○○일까지”, “○○.○○.○○까지”, “○○○○년○○월○○일까지”, “○○○○.○○.○○까지” 또는 “유통기한 : ○○○○년○○월○○일”로 표시하여야 한다. 다만, 축산물의 경우 제품의 유통기한이 3월 이내인 경우에는 유통기한의 “년” 표시를 생략할 수 있다.
- 2) 제조일을 사용하여 유통기한을 표시하는 경우에는 “제조일로부터 ○○일까지”, “제조일로부터 ○○월까지” 또는 “제조일로부터 ○○○년까지”, “유통기한 : 제조일로부터 ○○일”로 표시할 수 있다.
- 3) 제품의 제조·가공과 포장과정이 자동화 설비로 일괄 처리되어 제조시간까지 자동 표시할 수 있는 경우에는 “○○월○○일○○시까지” 또는 “○○.○○.○○ 00:00까지”로 표시할 수 있다.
- 4) 품질유지기한은 “○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○○○○년○○월○○일” 또는 “○○○○.○○.○○”로 표시하여야 한다.
- 5) 제조일을 사용하여 품질유지기한을 표시하는 경우에는 “제조일로부터 ○○일”, “제조일로부터 ○○월” 또는 “제조일로부터 ○○○년”으로 표시할 수 있다.
- 6) 유통기한 또는 품질유지기한을 주표시면 또는 정보표시면에 표시하기가 곤란한 경우에는 해당위치에 유통기한 또는 품질유지기한

의 표시위치를 명시하여야 한다.

- 7) 수입되는 식품등에 표시된 수출국의 유통기간 또는 품질유지기한의 “연월일”의 표시순서가 1) 또는 4)의 기준과 다를 경우에는 소비자가 알아보기 쉽도록 “연월일”의 표시순서를 예시하여야 하며, “연월”만 표시되었을 경우에는 “연월일” 중 “일”의 표시는 제품의 표시된 해당 “월”의 1일로 표시하여야 한다.
- 8) 유통기한 또는 품질유지기한 표시가 의무가 아닌 국가로부터 유통기한 또는 품질유지기한이 표시되지 않은 제품을 수입하는 경우 그 수입자는 제조국, 제조회사로부터 받은 유통기한 또는 품질유지기한에 대한 증명자료를 토대로 하여 한글표시사항에 유통기한 또는 품질유지기한을 표시하여야 한다.
- 9) 유통기한 또는 품질유지기한의 표시는 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 이를 함께 표시하여야 한다. 이 경우 냉동 또는 냉장보관·유통하여야 하는 제품은 『냉동보관』 및 냉동온도 또는 『냉장보관』 및 냉장온도를 표시하여야 한다.(냉동 및 냉장온도는 축산물에 한함)
- 10) 유통기한이나 품질유지기한이 서로 다른 각각의 여러 가지 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그 중 가장 짧은 유통기한 또는 품질유지기한을 표시하여야 한다. 다만 유통기한 또는 품질유지기한이 표시된 개별제품을 함께 포장한 경우에는 가장 짧은 유통기한만을 표시할 수 있다.

- 11) 자연상태의 농·임·수산물 등 유통기한 표시대상 식품이 아닌 식품에 유통기한을 표시한 경우에는 1)부터 10)까지의 표시방법을 따라 표시하여야 하며, 표시된 유통기한이 경과된 제품을 수입·진열 또는 판매하여서는 아니 되며, 이를 변경하여서도 아니 된다.
- 12) 축산물 중 원료제품의 포장을 제거한 후 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 경우에는 원료제품의 포장시점으로 하고, 포장육의 경우에는 원료포장육의 제조연월일로 하며, 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 다시 나누어 판매하는 경우로서 그 재포장일자를 표시하는 경우에는 2)에서 정한 표시방법에 따라 제조일자를 사용하여 유통기한을 표시하거나, 1)에서 정한 표시방법에 따라 유통기한과 제조일자를 모두 표시하여야 한다.

마. 산란일, 고유번호 및 사육환경번호(달걀 껍데기에 한함)

- 1) 산란일은 “△△○○(월일)”의 방법으로 표시하여야 한다.

(예시) 1004

- 2) 산란일, 고유번호 및 사육환경번호는 함께 표시하여야 한다.

(예시) 1004M3FDS2

바. 내용량

- 1) 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하되, 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하여야 한다. 이 경우 용기·포장에 표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차(범위)는 다음과 같다.

적용분류	표시량	허용오차
중량	50g 이하	9%
	50g 초과 100g 이하	4.5g
	100g 초과 200g 이하	4.5%
	200g 초과 300g 이하	9g
	300g 초과 500g 이하	3%
	500g 초과 1kg 이하	15g
	1kg 초과 10kg 이하	1.5%
	10kg 초과 15kg 이하	150g
	15kg 초과	1%
용량	50mL 이하	9%
	50mL 초과 100mL 이하	4.5mL
	100mL 초과 200mL 이하	4.5%
	200mL 초과 300mL 이하	9mL
	300mL 초과 500mL 이하	3%
	500mL 초과 1L 이하	15mL
	1L 초과 10L 이하	1.5%
	10L 초과 15L 이하	150mL
	15L 초과	1%

* %로 표시된 허용오차는 표시량에 대한 백분율임. 단, 두부류는 500g 미만은 10%, 500g 이상은 5%로 한다.

- 2) 먹기전에 버리게 되는 액체(제품의 특성에 따라 자연적으로 발생하는 액체를 제외한다) 또는 얼음과 함께 포장되는 식품은 그 액체 또는 얼음을 뺀 식품의 중량을 표시하여야 한다.
- 3) 정제형태로 제조된 제품의 경우에는 판매되는 한 용기·포장내의 정제의 수와 총중량을, 캡슐형태로 제조된 제품의 경우에는 캡슐

수와 피포제 중량을 제외한 내용량을 표시하여야 한다. 이 경우 피포제의 중량은 내용물을 포함한 캡슐 전체 중량의 50%미만이어야 한다.

- 4) 영양성분 표시대상식품에 대하여 내용량을 표시하는 경우에는 그 내용량에 괄호로 하여 해당하는 열량을 함께 표시하여야 한다.

(예시) 100 g(240 kcal)

- 5) 포장육 및 수입하는 식육 등 주표시면에 표시하기가 어려운 경우에는 해당 위치에 표시위치를 명시할 수 있다.(축산물에 한함)

- 6) 식용란은 개수로 표시하고 중량을 괄호 안에 표시하여야 한다.

- 7) 닭·오리의 식육은 마리수로 표시하고 중량을 괄호 안에 표시하여야 한다. 다만, 내용량이 1마리인 경우에는 중량만을 표시할 수 있다.

사. 원재료명

- 1) 식품에 대한 표시는 다음과 같이 하여야 한다.

가) 식품의 처리·제조·가공시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외한다. 이하 같다)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 한다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있다.

나) 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시), 포

준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정한다.

다) 품종명을 원재료명으로 사용할 수 있다(예시 : 청사과, ○○소고기, ○○돼지고기)

라) 제조·가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 한다(예시 : ○○농축액, ○○추출액, ○○발효액, 당화○○).

마) 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 한다. 다만, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만에 해당하는 경우 또는 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있다.

바) 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 「별지 1」 1. 가. 3) 가)에 해당하는 경우는 그에 따른다.

사) 기계적 회수 식육만을 원재료로 사용할 경우에는 원재료명 다음에 괄호를 하고 ‘기계발골육’ 사용 표시를 하여야 한다. 다만, 원재료가 일반정육과 기계발골육이 혼합되어 있을 경우에는 혼합

비율을 표시하여야 한다.

(예시) 원재료로 기계발골육 100% 사용시 : 닭고기(기계발골육)

원재료로 일반정육과 기계발골육이 혼합되어 사용시 : 닭
고기00%(정육 00%, 기계발골육 00%) 또는 닭고기정육 0
0%, 닭고기(기계발골육) 00%

아) 아마씨(아마씨유 제외)를 원재료로 사용한 때에는 해당 식품에
그 함량(중량)을 주표시면에 표시하여야 한다.

2) 식품첨가물에 대한 표시는 다음과 같이 하여야 한다.

가) [표 4]에 해당하는 용도로 식품을 제조·가공시에 직접 사용·
첨가하는 식품첨가물은 그 명칭과 용도를 함께 표시하여야 한다.

(예시) 사카린나트륨(감미료) 등

나) [표 5]에 해당하는 식품첨가물의 경우에는 「식품첨가물 기준 및
규격」에서 고시한 명칭이나 같은 표에서 규정한 간략명으로
표시하여야 한다.

다) [표 6]에 해당하는 식품첨가물의 경우에는 「식품첨가물 기준
및 규격」에서 고시한 명칭이나 같은 표에서 규정한 간략명 또
는 주용도(중복된 사용 목적을 가질 경우에는 주요 목적을 주용
도로 한다.)로 표시하여야 한다. 다만, [표 6]에서 규정한 주용도
가 아닌 다른 용도로 사용한 경우에는 고시한 식품첨가물의 명
칭 또는 간략명으로 표시하여야 한다.

라) 혼합제제류 식품첨가물은 고시된 혼합제제류의 명칭을 표시하고
괄호로 혼합제제류를 구성하는 식품첨가물 등을 모두 표시하여

야 한다. 이 경우 식품첨가물의 명칭표시 등은 나)의 규정을 따를 수 있다. (예시) 면류첨가알칼리제(탄산나트륨, 탄산칼륨)

3) 다음에 해당하는 경우에는 1)와 2)의 규정에 불구하고 다음과 같이 표시할 수 있다.

가) 복합원재료를 사용하는 경우에는 복합원재료의 식품의 유형 표시를 생략하고 이에 포함된 모든 원재료를 많이 사용한 순서대로 표시할 수 있다. 다만, 중복된 명칭은 한번만 표시할 수 있다.

나) 혼합제제류 식품첨가물의 경우에는 고시된 혼합제제류의 명칭 표시를 생략하고 이에 포함된 식품첨가물 또는 원재료를 많이 사용한 순서대로 모두 표시할 수 있다. 다만, 중복된 명칭은 한번만 표시할 수 있다.

(예시) 물, 설탕, 식물성크림(야자수, 설탕, 유화제), 혼합제제(설탕, 안식향산나트륨) → 물, 설탕, 야자수, 유화제, 안식향산나트륨

다) 식용유지는 “식용유지명” 또는 “동물성 유지”, “식물성 유지(올리브유 제외)”로 표시할 수 있다. 다만 수소첨가로 경화한 식용유지에 대하여는 경화유 또는 부분경화유임을 표시하여야 한다.

(예시) 식물성유지(부분경화유) 또는 대두부분경화유 등

라) 전분은 “전분명(OOO전분)” 또는 “전분”으로 표시할 수 있다.

마) 총 중량비율이 10%미만인 당절임과일은 “당절임과일”로 표시할 수 있다.

바) 식품공전 제1. 3. 식품원재료 분류 1), 2)에 해당하는 원재료 중 개별 원재료의 중량비율이 2%미만인 경우에는 분류명칭으로 표시할 수 있다.

사) 제품에 직접 사용하지 않았으나 식품의 원재료에서 이행(carry-over)된 식품첨가물이 당해 제품에 효과를 발휘할 수 있는 양보다 적게 함유된 경우에는 그 식품첨가물의 명칭을 표시하지 아니할 수 있다.

아) 식품의 가공과정 중 첨가되어 최종제품에서 불활성화되는 효소나 제거되는 식품첨가물의 경우에는 그 명칭을 표시하지 아니할 수 있다.

자) 주표시면의 면적이 30cm² 이하인 것은 물을 제외한 5가지 이상의 원재료명만을 표시할 수 있다

차) 식품첨가물 중 천연향료나 합성향료를 사용한 경우 각각 “천연향료”, “합성향료”로 표시하여야 한다. 다만, 향료의 명칭을 추가로 표시할 수 있다.

(예시) 천연향료, 천연향료(바닐라향), 천연향료(바닐라추출물), 합성향료, 합성향료(딸기향)

4) 식품의 원재료로서 사용한 추출물(또는 농축액)의 함량을 표시하는 때에는 추출물(또는 농축액)의 함량과 그 추출물(또는 농축액)중에 함유된 고형분 함량(백분율)을 함께 표시하여야 한다. 다만, 고형분 함량의 측정이 어려운 경우 배합함량으로 표시할 수 있다.

(예시) 딸기 추출물(또는 농축액) ○○%(고형분 함량 ○○% 또는 배합 함량 ○○%)

(예시) 딸기 바나나 추출물(또는 농축액) ○○%(고형분 함량 딸기 ○○%, 바나나 ○○% 또는 배합 함량 딸기 ○○%, 바나나 ○○%)

아. 성분명 및 함량

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

자. 영양성분등

1) 표시대상 식품

가) 「식품위생법 시행규칙」 제6조제1항에서 정한 식품

나) 빙과류 중 아이스크림류, 특수용도식품 중 조제유류, 유가공품 중 우유류·가공유류(우유·환원유·강화우유·유산균첨가우유 중 유지방 2.6%이하 제품과 유당분해우유는 제외)·발효유류·분유류·치즈류

다) 식육가공품중 햄류, 소시지류

- 라) 영양성분표시를 하고자 하는 축산물
- 마) 영양강조표시를 하고자 하는 축산물(식품의 기준 및 규격에 별도로 정하여져 있는 것은 제외한다)
- 바) 가)부터 마)까지의 규정에도 불구하고 「식품위생법 시행규칙」 제6조제2항에 해당하는 식품과 최종소비자에게 제공되지 아니하고 다른 제품의 처리·제조·가공 또는 조리할 때 원재료로 사용되는 축산물, 식육즉석판매가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품의 경우와 주표시면이 30cm²이하인 축산물은 영양성분 표시를 생략할 수 있다.

2) 표시대상 영양성분

- 가) 열량
- 나) 나트륨
- 다) 탄수화물 : 당류
- 라) 지방 : 트랜스지방·포화지방
- 마) 콜레스테롤
- 바) 단백질
- 사) 그 밖에 영양표시나 영양강조표시를 하고자 하는 [표 3] 1일 영양성분 기준치의 영양성분

3) 영양성분 표시단위 기준

- 가) 영양성분 함량은 총 내용량(1 포장)당 함유된 값으로 표시하여야 한다. 다만, 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고

량의 3배를 초과하는 식품은 총 내용량당 대신 100g(ml)당 함량으로 표시할 수 있다. 영양성분 함량 단위는 [표 3] 1일 영양성분 기준치의 영양성분 단위와 동일하게 표시하여야 하고, 1회 섭취참고량과 총 제공량(1 포장)을 함께 표시하는 때에는 그 단위를 동일하게 표시하여야 한다.

나) 영양성분 함량은 식품 중 가식부위를 기준으로 산출한다. 이 경우 가식부위는 동물의 뼈, 식물의 씨앗 및 제품의 특성상 품질유지를 위하여 첨가되는 액체(섭취 전 버리게 되는 액체) 등 통상적으로 섭취하지 않는 비가식 부위는 제외하고 실제 섭취하는 양을 기준으로 한다.

다) 가)에도 불구하고 개 또는 조각 등으로 나눌 수 있는 단위(이하 “단위”라 한다) 제품에서 그 단위 내용량이 100g(ml)이상이거나 1회 섭취참고량 이상인 경우에는 단위 내용량당 영양성분 함량으로 표시하여야 한다(다만, 희석·용해·침출 등을 통해 음용하는 제품의 경우에는 제품의 섭취방법에 따라 소비자가 최종 섭취하는 용량(ml)을 만드는데 필요한 용량(ml) 또는 중량(g)을 단위 내용량으로 할 수 있다). 이 경우 총 내용량(1 포장) 및 단위 제품의 중량(g) 또는 용량(ml)을 표시하고 단위 제품의 개수를 표시하여야 한다. [예시 : 핫도그의 경우, 총 내용량 1,000g(100g×10개)]

라) 가)부터 다)까지의 규정에도 불구하고 단위 내용량이 100g(ml)

미만이고 1회 섭취참고량 미만인 경우 단위 내용량당 영양성분 함량을 표시할 수 있다. 이 경우에는 총 내용량(1 포장)당 영양성분 함량을 병행표기 하여야 한다. 가)의 규정에 따라 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 100g(ml)당으로 병행표기 할 수 있다.

마) 가)부터 라)까지의 규정에도 불구하고 영양성분 함량을 1회 섭취참고량당 영양성분 함량으로 표시할 수 있다(다만, 희석·용해·침출 등을 통하여 음용하는 제품의 경우, 식품유형별의 1회 섭취참고량을 만드는데 필요한 용량(ml) 또는 중량(g)을 1회 섭취참고량으로 할 수 있다). 이 경우에도 총 내용량(1 포장)당 영양성분 함량을 병행표기 하여야 하며, 가)의 규정에 따라 총 내용량이 100g(ml)를 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 100g(ml)당 영양성분 함량 표시와 병행표기 할 수 있다.

바) 서로 유형 등이 다른 2개 이상의 제품이라도 1개의 제품으로 품목제조보고한 제품이라면 그 전체의 양으로 표시한다.

(예시 : 라면은 면과 스프를 합하여 표시함)

4) 표시방법

가) 공통사항

(1) 영양성분 표시대상 식품은 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤 및 단백질에 대하여 그 명칭, 함량 및 [표 3]의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시

하여야 한다. 다만, 열량, 트랜스지방에 대하여는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시를 제외한다.

(2) 영양성분 함량이 없는 경우(영양성분별 세부표시방법에 따라 “0”으로 표시하는 경우는 제외한다)에는 그 영양성분의 명칭과 함량을 표시하지 않거나, 영양성분 함량을 “없음” 또는 “-”로 표시하여야 한다.

(3) 영양성분 함량을 두 가지 이상의 표시단위로 병행 표기하는 경우, 총 내용량당 영양성분 함량이 “0”으로 표시되지 않으면, 다른 표시단위의 영양성분 함량도 “0”으로 표시할 수 없다. 이 경우 실제함량을 그대로 표시하거나 “00g 미만”으로 표시한다. 다만, “00g 미만”은 영양성분별 세부표시방법에 따라 “0”으로 표시할 수 있는 규정에 한하여 표시할 수 있다.(예시 : 총 내용량당 당류 함량이 “1g”이고 1회 섭취참고량당 함량이 “0.3g”인 경우 1회 섭취참고량당 당류 함량은 “0.3g” 또는 “0.5g 미만”으로 표시)

(4) [표 3]의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 각 영양성분의 표시함량을 사용하여 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 산출한 후 이를 반올림하여 정수로 표시하여야 한다. 다만 함량이 “00g 미만”으로 표시되어 있는 경우에는 그 실제함량을 그대로 사용하여 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 산출하여야 한다.

(5) 영양성분 표시는 소비자가 알아보기 쉽도록 바탕색과 구분되는 색상으로 다음의 기준에 따라 [도 3] 표시서식도안을 사용하여 표시하여야 한다.

(가) 중량(g) 또는 용량(ml)을 표시함에 있어 10 g(ml) 미만은 그 값에 가까운 0.1 g(ml) 단위로, 10 g(ml) 이상은 그 값에 가까운 1 g(ml) 단위로 표시하여야 한다.

(6) 영양성분을 주표시면에 표시하려는 경우에는 다음의 기준에 따라 [도 4] 표시서식도안을 사용하여 표시하여야 한다.

(가) 영양성분 표시는 [도 4] 표시서식 도안의 형태를 유지하는 범위에서 변형할 수 있다. 이 경우 특정 영양성분을 강조하여서는 아니된다.

(나) [도 4]에 따라 표시된 열량이 내용량에 해당하는 열량이 되는 경우에는 I. 3. 어에 따른 내용량에 해당하는 열량의 표시는 생략할 수 있다.

(다) 주면표시에 [도 4]를 표시한 경우에는 기타 표시면의 영양성분 표시를 생략할 수 있다.

(라) 그 밖에 표시방법은 (1)부터 (5)를 준용한다.

나) 영양성분별 세부표시방법

(1) 열량

(가) 열량의 단위는 킬로칼로리(kcal)로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나 그 값에 가장 가까운 5kcal 단위로 표시하여야

한다. 이 경우 5kcal 미만은 “0”으로 표시할 수 있다.

(나) 열량의 산출기준은 다음과 같다.

① 영양성분의 표시함량을 사용(“00g 미만”으로 표시되어 있는 경우에는 그 실제 값을 그대로 사용한다)하여 열량을 계산함에 있어 탄수화물은 1g당 4kcal를, 단백질은 1g당 4kcal를, 지방은 1g당 9kcal를 각각 곱한 값의 합으로 산출하고, 알콜 및 유기산의 경우에는 알콜은 1g당 7kcal를, 유기산은 1g당 3kcal를 각각 곱한 값의 합으로 한다.

② 탄수화물 중 당알콜 및 식이섬유 등의 함량을 별도로 표시하는 경우의 탄수화물에 대한 열량 산출은 당알콜은 1g당 2.4kcal(에리스리톨은 0kcal), 식이섬유는 1g당 2kcal, 타가토스는 1g당 1.5kcal, 알룰로오스는 1g당 0kcal, 그 밖의 탄수화물은 1g당 4kcal를 각각 곱한 값의 합으로 한다.

(2) 나트륨

(가) 나트륨의 단위는 밀리그램(mg)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 120mg 이하인 경우에는 그 값에 가장 가까운 5mg 단위로, 120mg을 초과하는 경우에는 그 값에 가장 가까운 10mg 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 5mg 미만은 “0”으로 표시할 수 있다.

(3) 탄수화물 및 당류

(가) 탄수화물에는 당류를 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 탄수화물의 단위는 그램(g)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 1g 미만은 “1g 미만”으로, 0.5g 미만은 “0”으로 표시할 수 있다.

(다) 탄수화물의 함량은 식품 중량에서 단백질, 지방, 수분 및 회분의 함량을 뺀 값을 말한다.

(4) 지방, 트랜스지방, 포화지방

(가) 지방에는 트랜스지방 및 포화지방을 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 지방의 단위는 그램(g)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나 5g 이하는 그 값에 가장 가까운 0.1g 단위로, 5g을 초과한 경우에는 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시하여야 한다. 이 경우(트랜스지방은 제외) 0.5g 미만은 “0”으로 표시할 수 있다.

(다) 트랜스지방은 0.5g 미만은 “0.5g 미만” 으로 표시 할 수 있으며, 0.2g 미만은 “0”으로 표시할 수 있다. 다만, 식용유지류 제품은 100g당 2g 미만일 경우 “0”으로 표시할 수 있다.

(5) 콜레스테롤

(가) 콜레스테롤의 단위는 미리그램(mg)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 그 값에 가장 가까운 5mg 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 5mg 미만은 “5mg 미만”으로, 2mg 미

만은 “0”으로 표시할 수 있다.

(6) 단백질

(가) 단백질의 단위는 그램(g)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 1g 미만은 “1g 미만”으로, 0.5g 미만은 “0”으로 표시할 수 있다.

(7) 그 밖에 영양성분에 대한 표시

(가) [표 3] 1일 영양성분 기준치의 비타민과 무기질(나트륨은 제외한다)을 표시하거나 강조표시 하는 경우에는 해당 영양성분의 명칭, 함량 및 [표 3]의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다.

(나) 비타민과 무기질의 명칭 및 단위는 [표 3]의 1일 영양성분 기준치에 따라 표시하며, 1일 영양성분 기준치의 2% 미만은 “0”으로 표시할 수 있다.

(다) 1일 영양성분 기준치가 설정되지 아니한 지방산류 및 아미노산류 등을 표시하거나 영양강조표시를 하는 때에는 그 영양성분의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.

(라) 영·유아, 임신·수유부, 환자 등 특정집단을 대상으로 하는 특수용도식품에 대하여 (1)부터 (6) 또는 (가)부터 (다)까지의 규정에 의한 영양성분 표시를 하는 때에는 [표 3]의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)로 표시하거나 [표 2]의 한

국민 영양섭취기준 중 해당 집단의 권장섭취량 또는 충분섭취량을 기준으로 하여 기준치에 대한 비율(%)로 표시할 수 있다. 다만, 해당 집단의 권장섭취량 또는 충분섭취량을 기준으로 사용할 경우에는 영양성분표 하단에 별표로 “1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)”이 특정 해당 집단의 섭취기준에 대한 비율(%)임을 명시하여야 한다.

(예) [도 3] 표시서식도안 가목의 도안일 경우

* 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) : 한국인 성인 남자(19~64세) 영양섭취 기준에 대한 비율

5) 영양강조 표시기준

가) “저”, “무”, “고(또는 풍부)” 또는 “함유(또는 급원)”용어사용

(1) 일반기준

(가) “무” 또는 “저”의 강조표시는 (2)의 규정에 따른 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있다. 다만, 영양성분 함량강조표시 중 “저지방”에 대한 표시조건은 「축산물 위생관리법」 제4조제2항에 따른 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 기준을 적용할 수 있다.

(2) 영양성분 함량강조표시 세부기준

영양성분	강조표시	표시조건
열량	저	식품 100g당 40kcal미만 또는 식품 100ml당 20kcal미만일 때
	무	식품 100ml당 4kcal미만일 때

나트륨/ 소금(염)	저	식품 100g당 120mg미만일 때 * 소금(염)은 식품 100g당 305mg미만일 때
	무	식품 100g당 5mg미만일 때 * 소금(염)은 식품 100g당 13mg미만일 때
당류	저	식품 100g당 5g미만 또는 식품 100ml당 2.5g미만일 때
	무	식품 100g당 또는 식품 100ml당 0.5g미만일 때
지방	저	식품 100g당 3g미만 또는 식품 100ml당 1.5g미만일 때
	무	식품 100g당 또는 식품 100ml당 0.5g미만일 때
트랜스지방	저	식품 100g당 0.5g 미만일 때
포화지방	저	식품 100g당 1.5g미만 또는 식품 100ml당 0.75g미만이고, 열량의 10%미만일 때
	무	식품 100g당 0.1g미만 또는 식품 100ml당 0.1g미만일 때
콜레 스테롤	저	식품 100g당 20mg미만 또는 식품 100ml당 10mg미만이고, 포화지방이 식품 100g당 1.5g미만 또는 식품 100ml당 0.75g 미만이며, 포화지방이 열량의 10%미만일 때
	무	식품 100g당 5mg미만 또는 식품 100ml당 5mg미만이고, 포화지방이 식품 100g당 1.5g 또는 식품 100ml당 0.75g미만 이며 포화지방이 열량의 10%미만일 때
식 이 섭 유	함유 또는 급원	식품 100g당 3g 이상, 식품 100kcal당 1.5g 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배
단백질	함유 또는 급원	식품 100g당 1일 영양성분 기준치의 10% 이상, 식품 100ml당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배
비타민 또는 무기질	함유 또는 급원	식품 100g당 1일 영양성분 기준치의 15% 이상, 식품 100ml당 1일 영양성분 기준치의 7.5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 15% 이상일 때
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배

나) “덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “낮춘”, “줄인”, “강화”, “첨가”

용어 사용

- (1) 영양성분 함량의 차이를 다른 제품의 표준값과 비교하여 백분
율 또는 절대값으로 표시할 수 있다. 이 경우 다른 제품의 표준

값은 동일한 식품유형 중 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사 식품을 대상으로 산출하여야 한다.

(2) 영양성분 함량의 차이가 다른 제품의 표준값과 비교하여 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 식이섬유, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질의 경우는 최소 25% 이상의 차이가 있어야 하고, 나트륨을 제외한 [표 3] 1일 영양성분 기준치에서 정한 비타민 및 무기질의 경우는 1일 영양성분 기준치의 10% 이상의 차이가 있어야 한다.

(3) (2)에 해당하는 제품 중 “덜, 라이트, 감소”를 사용하고자 하는 경우에는 해당 영양성분의 함량차이의 절대값이 가)의 규정에 따른 “저”의 기준값보다 커야 하고, “더, 강화, 첨가”를 사용하고자 하는 경우에는 해당 영양성분의 함량차이의 절대값이 가)의 규정에 따른 “함유”의 기준값보다 커야 한다.

6) 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위

가) 열량, 나트륨, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방 및 콜레스테롤의 실제 측정값은 표시량의 120% 미만이어야 한다.

나) 탄수화물, 식이섬유, 단백질, 비타민, 무기질의 실제 측정값은 표시량의 80% 이상이어야 한다.

다) 가) 및 나)의 규정에도 불구하고 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조의 규정에 따른 식품의 기준 및 규격의 성분규격이 “표시량 이상”으로 되어 있는 경우에는 실제 측정값

은 표시량 이상이어야 하고, 성분규격이 “표시량 이하”로 되어 있는 경우에는 표시량 이하이어야 한다.

라) 실제 측정값이 가)부터 다)까지에서 규정하고 있는 범위를 벗어난다 하더라도 그 양이 4)나)의 영양성분별 세부표시방법의 단위 값 처리 규정에서 인정하는 범위이내인 경우에는 허용오차를 벗어난 것으로 보지 아니한다.

2. 식품첨가물(수입식품첨가물을 포함한다)

가. 제품명

식품의 세부표시기준 가. 를 준용한다.

나. 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

식품의 세부표시기준 나. 를 준용한다.

다. 제조연월일

식품의 세부표시기준 다. 를 준용한다. 다만, 제조연월일 이외에 유통기한을 표시하려는 경우 유통기한의 표시는 식품의 세부표시기준 라. 를 준용한다.

라. 내용량

식품의 세부표시기준 마. 를 준용한다.

마. 원재료명 및 성분명

식품의 세부표시기준 바. 및 사.를 준용한다.

3. 기구 또는 용기·포장(수입기구 또는 용기·포장을 포함한다)

가. 용기류

영업소(장)의 명칭(상호)(수입용기류의 경우에는 식품등 수입판매업
영업소(장)의 명칭(상호)) 및 소재지를 식품의 세부표시기준 나. 를
준용하여 표시하여야 한다.

나. 용기류 외의 기구 또는 용기·포장

- 1) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 식품의 세부표시기준 나. 를
준용하여 표시하여야 한다. 다만, 기구의 경우에는 제조업소명 대
신 제조위탁업소명을 표시할 수 있으며, 수입기구에 제조위탁업소
명을 표시하고자 하는 경우 원산지를 함께 표시하여야 한다.

(예시) “제조업소명 : ○○” 또는 “제조위탁업소명 : ○○”, 수입기
구의 경우 “제조업소명 : ○○” 또는 “제조위탁업소명 : ○
○(원산지)”

도

[도 1] 용기 · 포장의 주표시면 및 정보표시면 구분

[도 2] 표시사항 표시서식도안

[도 3] 영양성분 표시서식도안

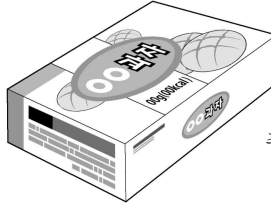
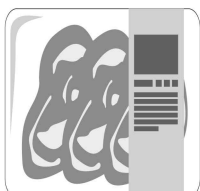
[도 4] 영양성분 주표시면 표시서식도안

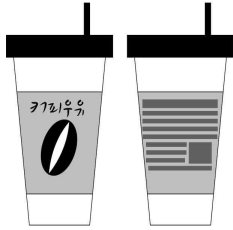
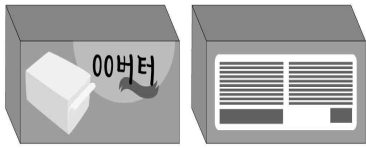
[도 5] 달걀 껍데기의 사육환경번호 표시 방법

[도 6] 닭 · 오리의 식육의 합격표시

[도 7] 식품용 기구 도안

[도 1] 용기 · 포장의 주표시면 및 정보표시면 구분

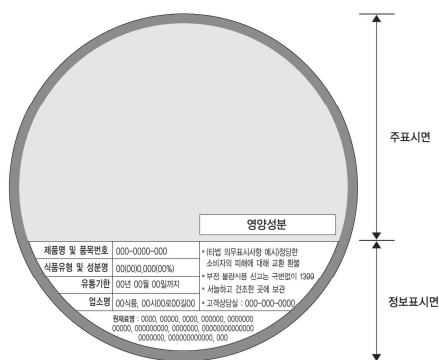
 주표시면(앞면) 정보표시면(뒷면)	 주표시면(앞면, 뒷면) 정보표시면(뒷면)
 주표시면(앞면, 뒷면) 정보표시면(뒷면)	 주표시면(앞면, 뒷면, 옆면) 정보표시면(양측면)
 주표시면(표시면적의 2/3) 정보표시면(표시면적의 1/3)	 주표시면(앞쪽 2개면) 정보표시면(뒷쪽 1개면)
 주표시면(뒷면, 바닥면) 정보표시면(양측면)	 주표시면(앞면, 뒷면, 옆면) 정보표시면(양측면)
 스티커 부착 제품 주표시면(스티커 면적의 1/2) 정보표시면(스티커 면적의 1/2)	 스티커 부착 제품 주표시면(스티커 면적의 1/2) 정보표시면(스티커 면적의 1/2)

 주표시면(앞면 또는 뒷면) 정보표시면(뒷면)	 주표시면(앞면 또는 뒷면) 정보표시면(뒷면)
 주표시면(앞면 또는 뒷면) 정보표시면(뒷면)	 주표시면(앞면) 정보표시면(뒷면 또는 측면)
 정보표시면(양측면) 주표시면(앞면 또는 뒷면)	 주표시면(앞면) 정보표시면(뒷면)

[도 2] 표시사항 표시서식도안

제 품 명	○○○ ○○	▪(예시) 이 제품은 ○○○를 사용한 제품과 같은 시설에서 제조 ▪(타법 의무표시사항 예시) 정당한 소비자의 피해에 대해 교환, 환불 ▪(업체 추가표시사항 예시)서늘하고 건조한 곳에 보관 ▪부정·불량식품 신고 : 국번없이 1399 ▪(업체 추가표시사항 예시) 고객상담실 : ○○○-○○○-○○○○
식품유형	○○○(○○○○○○○*) *기타표시사항	
영업소(장)의 명칭 (상호) 및 소재지	○○식품, ○○시○○구○○로 ○○길○○	
유통기한	○○년○○월○○일까지	
내 용 량	○○○ g	
원재료명	○○, ○○○○, ○○○○○○, ○○○○○, ○○, ○○○○○○○○, ○○○, ○○○○○○	▪(업체 추가표시사항 예시)서늘하고 건조한 곳에 보관 ▪부정·불량식품 신고 : 국번없이 1399 ▪(업체 추가표시사항 예시) 고객상담실 : ○○○-○○○-○○○○
	○○*, ○○○*, ○○* 함유 (*알레르기 유발물질)	
성분명 및 함량	○○○(○○mg)	- 영양성분* (주표시면 표시 가능)
용기(포장)재질	○○○○○	
품목보고번호	○○○○○○○○○○○○○○○-○○○	

정보표시면



[도 3] 영양성분 표시서식도안

1. 표시서식도안의 종류

가. 기본형

- 1) 총 내용량(1 포장)당 2) 100g(ml)당 3) 단위내용량당

영양정보	
총 내용량 00g 000kcal	
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준 이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.	

영양정보	
총 내용량 00g 100g당 000kcal	
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준 이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.	

영양정보	
총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal	
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.	

나. 세로형

- 1) 총 내용량(1 포장)당 2) 100g(ml)당 3) 단위내용량당

영양정보	
총 내용량 00g 000kcal	
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.	

영양정보	
총 내용량 00g 100g당 000kcal	
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.	

영양정보	
총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal	
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.	

다. 가로형

1) 총 내용량(1 포장)당

영양정보 총 내용량 00g 000kcal	총 내용량당		1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
	나트륨 00mg		00%	
	탄수화물 00g		00%	
	당류 00g		00%	
	콜레스테롤 00mg		00%	
	지방 00g		00%	
	트랜스지방 00g			
	포화지방 00g		00%	
	단백질 00g		00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.				

2) 100g(ml)당

영양정보 총 내용량 00g 100g당 000kcal	100g당		1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
	나트륨 00mg		00%	
	탄수화물 00g		00%	
	당류 00g		00%	
	콜레스테롤 00mg		00%	
	지방 00g		00%	
	트랜스지방 00g			
	포화지방 00g		00%	
	단백질 00g		00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.				

3) 단위내용량당

영양정보 총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal	1조각당		1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
	나트륨 00mg		00%	
	탄수화물 00g		00%	
	당류 00g		00%	
	콜레스테롤 00mg		00%	
	지방 00g		00%	
	트랜스지방 00g			
	포화지방 00g		00%	
	단백질 00g		00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.				

라. 그래픽형

1) 총 내용량(1 포장)당 2) 100g(ml)당

영양정보		총 내용량 00g 000kcal	
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율		
나트륨 00mg		00%	
탄수화물 00g		00%	
당류 00g		00%	
지방 00g		00%	
트랜스지방 00g			
포화지방 00g		00%	
콜레스테롤 00mg		00%	
단백질 00g		00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.			

영양정보		총 내용량 00g 100g당 000kcal	
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율		
나트륨 00mg		00%	
탄수화물 00g		00%	
당류 00g		00%	
지방 00g		00%	
트랜스지방 00g			
포화지방 00g		00%	
콜레스테롤 00mg		00%	
단백질 00g		00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.			

3) 단위내용량당

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal	
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율		
나트륨 00mg		00%	
탄수화물 00g		00%	
당류 00g		00%	
지방 00g		00%	
트랜스지방 00g			
포화지방 00g		00%	
콜레스테롤 00mg		00%	
단백질 00g		00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.			

마. 텍스트형

- 1) 총 내용량(1 포장)당 2) 100g(ml)당 3) 단위내용량당

영양정보		
총 내용량 00g 000kcal		
나트륨 00mg 00%	탄수화물 00g 00%	당류 00g 00%
지방 00g 00%	트랜스지방 00g	포화지방 00g 00%
콜레스테롤 00mg 00%	단백질 00g 00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.		

영양정보		
총 내용량 00g 100g당 000kcal		
나트륨 00mg 00%	탄수화물 00g 00%	당류 00g 00%
지방 00g 00%	트랜스지방 00g	포화지방 00g 00%
콜레스테롤 00mg 00%	단백질 00g 00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.		

영양정보		
총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal		
나트륨 00mg 00%	탄수화물 00g 00%	당류 00g 00%
지방 00g 00%	트랜스지방 00g	포화지방 00g 00%
콜레스테롤 00mg 00%	단백질 00g 00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.		

바. 병행표기

- 1) 단위내용량당(총내용량 병행) 2) 단위내용량당(100g 병행)

영양정보		
총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal		
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	총 내용량당
나트륨 00mg	00%	00mg 00%
탄수화물 00g	00%	00g 00%
당류 00g	00%	00g 00%
지방 00g	00%	00g 00%
트랜스지방 00g		00g
포화지방 00g	00%	00g 00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg 00%
단백질 00g	00%	00g 00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.		

영양정보		
총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal		
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	100g당
나트륨 00mg	00%	00mg 00%
탄수화물 00g	00%	00g 00%
당류 00g	00%	00g 00%
지방 00g	00%	00g 00%
트랜스지방 00g		00g
포화지방 00g	00%	00g 00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg 00%
단백질 00g	00%	00g 00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.		

- 3) 1회 섭취참고량당(총내용량 병행) 4) 1회 섭취참고량당(100ml 병행)

영양정보		
총 내용량 00ml 1수저(00ml)당 000kcal		
1수저당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	총 내용량당
나트륨 00mg	00%	00mg 00%
탄수화물 00g	00%	00g 00%
당류 00g	00%	00g 00%
지방 00g	00%	00g 00%
트랜스지방 00g		00g
포화지방 00g	00%	00g 00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg 00%
단백질 00g	00%	00g 00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.		

영양정보		
총 내용량 00ml 1수저(00ml)당 000kcal		
1수저당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	100ml당
나트륨 00mg	00%	00mg 00%
탄수화물 00g	00%	00g 00%
당류 00g	00%	00g 00%
지방 00g	00%	00g 00%
트랜스지방 00g		00g
포화지방 00g	00%	00g 00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg 00%
단백질 00g	00%	00g 00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.		

2. 주요 표시방법

가. 총 내용량 △△g(ml)

①

① △△ : 총 내용량을 중량(g) 또는 용량(ml)으로 표시하고 소수점 첫째 자리에서 반올림 하여 1g(ml)단위로 표시한다. 10g(ml)미만인 경우 소수점 둘째자리에서 반올림하여 0.1g(ml)단위로 표시할 수 있다.

나. 단위내용량당 표시

1) 총 내용량 △△g(◇◇g × oo개)

②

③

② ◇◇ : 단위 제품의 중량(g) 또는 용량(ml)으로 표시하고 소수점 첫째 자리에서 반올림 하여 1g(ml)단위로 표시한다. 10g(ml)미만인 경우 소수점 둘째자리에서 반올림하여 0.1g(ml)단위로 표시할 수 있다.

③ oo : 단위제품의 제공 개수는 셀 수 있는 단위(개, 조각, 봉지, 팩 등)를 사용하며 정수로 표시한다

다. 열량의 표시는 총 내용량 활자크기보다 크거나 같아야 하고 굵게(bold) 표시한다.

라. 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 영양성분 활자 및 함량의 활자크기보다 크거나 같아야 하며, 소수점 첫째자리에서 반올림 하여 1%단위로 표시하고 굵게(bold) 표시한다.

마. 영양성분 표시서식도안을 표시함에 있어 열량·영양성분 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)의 활자크기는 10 포인트 이상으로 하여야 한다.

[도 4] 영양성분 주표시면 표시서식도안

1. 총내용량당

총 내용량 00g(ml)당

열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

2. 100g(ml)당

100g(ml)당/총 내용량 00g(ml)

열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

3. 단위내용량당

1조각(00g)당/총 내용량 00g(00g×0조각)

열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g

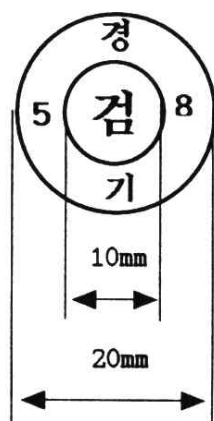
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

[도 5] 달걀 껍데기의 사육환경번호 표시 방법

번호	사육환경	내 용
1	방사 사육	「동물보호법」 시행규칙 별표6의 산란계의 자유방목 기준을 충족하는 경우
2	축사내 평사	「축산법」 시행령 별표1에서 정한 가축 마리당 사육시설 면적 중 산란계 평사 기준 면적을 충족하는 시설에서 사육한 경우. 다만, 축사내 개방형 케이지를 포함
3	개선된 케이지 (0.075m ² /마리)	「축산법」 시행령 별표1에서 정한 가축 마리당 사육시설 면적 중 산란계 케이지 기준면적을 충족하는 시설에서 사육한 경우로서 사육밀도가 마리당 0.075m ² 이상인 경우
4	기존 케이지 (0.05m ² /마리)	「축산법」 시행령 별표1에서 정한 가축 마리당 사육시설 면적 중 산란계 케이지 기준면적을 충족하는 시설에서 사육한 경우로서 사육밀도가 마리당 0.075m ² 미만인 경우

[도 6] 닭·오리의 식육의 합격표시

1. 제품의 포장에 다음의 규격에 의한 합격표시를 한다. 다만, 포장지의 종류에 따라 크기는 조절할 수 있다.



2. 검인의 부호·번호 및 규격은 다음에 따른다.

가. 시·도별 검인 부호

시·도	부 호	시·도	부 호
서울특별시	서 울	강 원 도	강 원
부산광역시	부 산	충 청 북 도	충 북
대구광역시	대 구	충 청 남 도	충 남
인천광역시	인 천	전 라 북 도	전 북
광주광역시	광 주	전 라 남 도	전 남
대전광역시	대 전	경 상 북 도	경 북
울산광역시	울 산	경 상 남 도	경 남
경 기 도	경 기	제주특별자치도	제 주
		세종특별자치시	세 종

나. 도축장별 검인번호는 시·도지사가 부여한 두자리의 아라비아숫자로 표시한다.

다. 수출을 목적으로 검사한 식육의 합격표시에 사용하는 검인의 부호·번호 및 규격에 대하여는 식품의약품안전처장이 정하는 규정에 따라 표시할 수 있다.

[도 7] 식품용 기구 도안

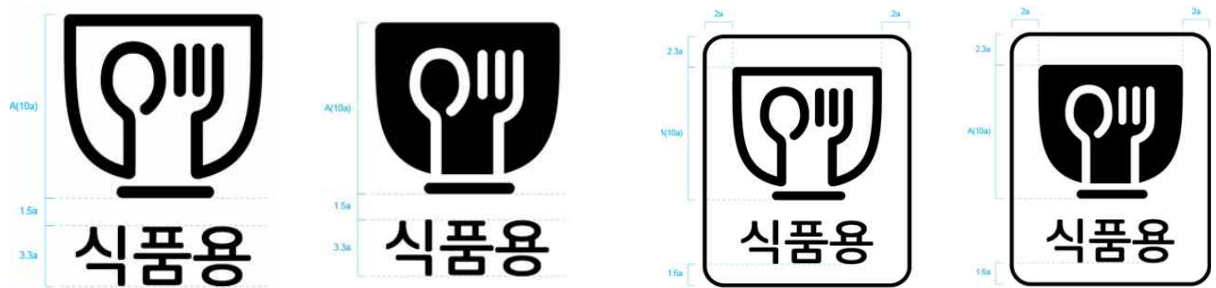
1. 도안



2. 도안 제작 방법

가. 크기

- 1) 표시하려는 제품 또는 포장 등의 크기, 형태 및 주변의 도안 등을 고려하여 적절한 크기로 가감하여 제작한다. 이 경우 ‘가’형과 ‘나’형은 가로 35 : 세로 30 비율을 유지하고 도안에 포함된 모든 요소를 동일 비율로 가감하여 제작하되 식별이 가능하도록 세로의 최소 규격은 높이 7 mm로 한다.
- 2) ‘다’형에서 ‘바’형으로 표시하는 경우 비율은 다음과 같이 한다.



나. 문자 : 가로 35 mm로 크기와 비례를 준수하여야 한다. 서체는 도안과 다른 서체를 사용해서는 안된다.

다. 색깔

- 1) 단색 적용시 흰색 바탕에 검정색으로 표시(‘가’형, ‘다’형, ‘마’형)하거나, 검정색 바탕에 흰색(‘나’형, ‘라’형, ‘바’형)으로 표시한다.
- 2) 특수컬러는 금색(P874C) 또는 은색(P877C)을 이용하여 ‘가’형에서 ‘바’형으로 표시할 수 있다.
- 3) 명도에 따라 다음과 같이 표시한다.



3. 표시방법

가. 식품용 기구 도안은 ‘가’형부터 ‘바’형 중에 선택하여 사용할 수 있다.

나. 2. 도안 제작 방법을 준수하여 표시하여야 한다.

표

[표 1] 인삼의 유래 기본문안

[표 2] 한국인 영양섭취기준

[표 3] 1일 영양성분 기준치

[표 4] 1회 섭취참고량

[표 5] 명칭과 용도를 함께 표시하여야 하는 식품첨가물

[표 6] 명칭 또는 간략명을 표시하여야 하는 식품첨가물

[표 7] 명칭, 간략명 또는 주용도를 표시하여야 하는 식품첨가물

[표 1] 인삼의 유래 기본문안

1. 한국어

고려인삼(高麗人蔘)의 유래(由來)

인삼(人蔘)은 문헌상의 기록으로 중국의 전한시대(前漢時代)(BC33~48) 사유(史遊)가 쓴 「급취장」(急就章)에 삼(蔘)이라 기재되어 있고, 후한시대(後漢時代)(AD196~220) 장중경(張仲景)이 쓴 「상한론」(傷寒論)에는 인삼(人蔘)이 배합된 처방이 수록되었으며, 그 후에 「명의별록」(名醫別錄), 「신농본초경」(神農本草經) 등 많은 한방의학서적에서 효능을 입증한 기록이 있습니다. 그 기록에 따르면 인삼(人蔘)은 맛이 달고, 약간 차며, 오장(五臟)을 보하고, 정신을 안정시켜 가슴이 두근거리는 증세를 없애며, 나쁜 기운을 빼고, 눈을 밝게 하며, 마음을 맑게 하는 등 여러 가지 효능이 있는 것으로 수천년 전부터 동양 의학에서 몸을 보신하는 귀중한 재료로서 사용되어 가정상비품으로도 활용하였음을 알 수 있습니다.

특히, 고려인삼(高麗人蔘)은 원래 동북 아시아 중 한국 등의 깊은 산에서 자생하였던 것을 인공재배하게 되었으며, 현재 한국 등 인근지역에서 많이 재배하고 있으나 한국에서 재배한 인삼의 품질이 가장 우수하여 “고려인삼(高麗人蔘)”의 명성이 세계적으로도 높이 평가하고 있으며, 한국에서도 품질이 우수한 제품에 대하여 “대한민국특산품”으로 관리하고 있습니다.

2. 영어

Origin of Korean Ginseng

First publication regarding Ginseng was introduced in Emergency Access Chapter written by Su-Yu around BC33 through BC48 during former Han Dynasty. Later on, Zhang, Jun Gin desc

ribed prescription of ginseng with other herbs in his book named "Theory of Typhoid" around AD196 through AD220 during later Han Dynasty .

Benefit of ginseng has been discussed in many oriental medical books such as Renowned Doctors' Specific Records, and Shen-Nung Pharmacopeia. According to the above books, ginseng has sweet taste with cool down effect. And it aids the function of internal organs, pacifies mind, controls palpitation, eliminates poisonous virulence, makes eye keen, and refreshes you after all. For thousands of years, ginseng has been utilized as emergency herb and enhanced health.

Korean Ginseng had been growing wild in the deep forest of Korean Peninsula and around. Now, it is cultivated in the neighborhood of Korea and the Korean ginseng is known for the best quality in the world and selected, quality proven products are proudly presented as "specialty of Korea".

3. 일본어

高麗人蔘の由来

「人蔘」は文献上の記録で中国の前漢時代(B.C. 48 ~ 33)の史游が書いた「急就章」に「蔘」記されており、後漢時代(A.D. 196-220)に張仲景が書いた「傷寒論」には「人蔘」を配合した処方が収録され、その後、「名醫別録」や「神農本草經」など多くの漢方医学書にその効能をつづった記録があります。その記録によると、人蔘は甘味があり、やや清涼感があり、五臓によく精神を落ち着かせ、動悸を抑え、けんたい感を改善させ、目によく気持を明るくさせる等、色々な効能を有するものとして数千年前から東洋医学では健康を守る貴重な素材として重用され家庭常備薬としても活用されていた事がうかがえます。

特に、高麗人蔘は従来東北アジアの中でも韓国等の山奥で自生していたものを人工栽培するようになり、今では韓国等の近隣地域でも多く栽培されているが、韓国で栽培されている人蔘の質が最も優れており、「高麗人蔘」の名は世界的に高く評価され、韓国でも品質の特に優れている製品に指定される「大韓民國特産品」として管理されています。

4. 중국어(간체)

高丽人参的由来

据人参文献记载，早在中国前汉时代（BC33～48）史游的《急就章》里就有着参的记载，后汉时代（AD196～220），在张仲景的《伤寒论》中也收载着含有人参的药方。此后，在《名医别录》、《神农本草经》等众多汉方医药书籍中，都有可以证明功效的记载。按其记载，人参味甜，微寒，具有保护五脏，安神益智，养心明目等多种功效，早在几千年前被东方医学用做对身体进补的珍贵材料使用，由此可知人参可以成为家庭必备之品。

尤其，高丽人参原是生长在亚洲，如韩国等深山中野生生长的，后经人工栽培。现今，在韩国等临近地区的人参栽培中，韩国人参的品质是最优秀的，高丽人参的美誉也在全世界享有较高的评价；在韩国，以优质产品“大韩民国特产品”而被管理着。

[표 2] 한국인 영양섭취기준

연령	탄수화물 (g)		지방 (g)		단백질 (g)		식이섬유 (g)		비타민A (μg RE)		비타민D (μg)		비타민E (mg α-TE)		비타민K (μg)		비타민C (mg)		티아민 (mg)		리보플라빈 (mg)		니아신 (mg NE)		비타민B ₆ (mg)		엽산 (μg DFE)		비타민B ₁₂ (μg)	
	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량		
영아	0~5(개월)		60	25	9.5				350		5		3		4		35		0.2		0.3		2		0.1		65		0.3	
	6~11		90	25	15				450		5		4		7		45		0.3		0.4		3		0.3		80		0.5	
유아	1~2(세)				15		10	300			5	5	25	35	0.5	0.5	6	0.6	150	0.9										
	3~5				20		15	350			5	6	30	40	0.5	0.6	7	0.7	180	1.1										
남자	6~8(세)				30		20	450			5	7	45	55	0.7	0.9	9	0.9	220	1.3										
	9~11				40		20	600			5	9	55	70	0.9	1.2	12	1.1	300	1.7										
	12~14				55		25	750			10	10	70	90	1.1	1.5	15	1.5	360	2.3										
	15~18				65		25	850			10	11	80	105	1.3	1.7	17	1.5	400	2.7										
	19~29				65		25	800			10	12	75	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4										
	30~49				60		25	750			10	12	75	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4										
	50~64				60		25	750			10	12	75	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4										
	65~74				55		25	700			15	12	75	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4										
	75 이상				55		25	700			15	12	75	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4										
여자	6~8(세)				25		20	400			5	7	45	60	0.7	0.8	9	0.9	220	1.3										
	9~11				40		20	550			5	9	55	80	0.9	1.0	12	1.1	300	1.7										
	12~14				50		20	650			10	10	65	100	1.1	1.2	15	1.4	360	2.3										
	15~18				50		20	600			10	11	65	95	1.2	1.2	14	1.4	400	2.4										
	19~29				55		20	650			10	12	65	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4										
	30~49				50		20	650			10	12	65	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4										
	50~64				50		20	600			10	12	65	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4										
	65~74				45		20	550			15	12	65	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4										
	75이상				45		20	550			15	12	65	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4										
임신부					+15/+30		+5	+70			+0	+0	+0	+10	+0.4	+0.4	+4	+0.8	+220	+0.2										
수유부					+25		+5	+40			+0	+3	+0	+40	+0.4	+0.5	+3	+0.8	+150	+0.4										

[사단법인] 보건복지부, 한국영양학회 : 한국인 영양소 섭취기준 (2015)

* 권장섭취량 : 1일 연령별로 권장되는 영양소 섭취량으로서 평균 필요량을 근거로 하여 산출

* 충분섭취량 : 권장섭취량을 산출할 수 없는 경우 역학조사 결과를 토대로 건강인의 영양소 섭취수준을 기준으로 산출

* 임신부 단백질 권장섭취량: 임신 2, 3분기별 부가량

연령	판토텐산 (mg)		비오틴 (μg)		칼슘 (mg)		인 (mg)		나트륨 (g)		염소 (g)		칼륨 (g)		마그네슘 (mg)		철 (mg)		아연 (mg)		구리 (μg)		불소 (mg)		망간 (mg)		요오드 (μg)		셀레늄 (μg)		몰리브덴 (μg)		크롬 (μg)	
	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량		
영아	0~5(개월)	1.7	5		210		100		0.12	0.18			0.4		30		0.3		2		240		0.01		0.01		130		9				0.2	
	6~11	1.9	7		300		300		0.37	0.56			0.7		55	6		3		310		0.5		0.8		170		11				5.0		
유아	1~2(세)	2	9	500		450			0.9	1.3			2.0	80		6		3		280				0.6	1.5	80		23					12	
	3~5	2	11	600		550			1.0	1.5			2.3	100		6		4		320				0.8	2.0	90		25					12	
남자	6~8(세)	3	15	700		600			1.2	1.9			2.6	160		9		6		440				1.0	2.5	100		35					20	
	9~11	4	20	800		1,200			1.4	2.1			3.0	230		10		8		580				2.0	3.0	110		45					25	
	12~14	5	25	1,000		1,200			1.5	2.3			3.5	320		14		8		740				2.5	4.0	130		60					35	
	15~18	5	30	900		1,200			1.5	2.3			3.5	400		14		10		840				3.0	4.0	130		65					40	
	19~29	5	30	800		700			1.5	2.3			3.5	350		10		10		800				3.5	4.0	150		60		30			35	
	30~49	5	30	800		700			1.5	2.3			3.5	370		10		10		800				3.0	4.0	150		60		25			35	
	50~64	5	30	750		700			1.5	2.3			3.5	370		10		9		800				3.0	4.0	150		60		25			35	
	65~74	5	30	700		700			1.3	2.0			3.5	370		9		9		800				3.0	4.0	150		60		25			35	
	75 이상	5	30	700		700			1.1	1.7			3.5	370		9		9		800				3.0	4.0	150		60		25			35	
여자	6~8(세)	3	15	700		550			1.2	1.9			2.6	150		8		5		440				1.0	2.5	100		35					15	
	9~11	4	20	800		1,200			1.4	2.1			3.0	210		10		8		580				2.0	3.0	110		45					20	
	12~14	5	25	900		1,200			1.5	2.3			3.5	290		16		8		740				2.5	3.5	130		60					25	
	15~18	5	30	800		1,200			1.5	2.3			3.5	340		14		9		840				2.5	3.5	130		65					25	
	19~29	5	30	700		700			1.5	2.3			3.5	280		14		8		800				3.0	3.5	150		60		25			25	
	30~49	5	30	700		700			1.5	2.3			3.5	280		14		8		800				2.5	3.5	150		60		25			25	
	50~64	5	30	800		700			1.5	2.3			3.5	280		8		7		800				2.5	3.5	150		60		25			25	
	65~74	5	30	800		700			1.3	2.0			3.5	280		8		7		800				2.5	3.5	150		60		25			25	
	75이상	5	30	800		700			1.1	1.7			3.5	280		7		7		800				2.5	3.5	150		60		25			25	
임신부	+1	+0	+0		+0			+1.5	+2.3			+0	+40		+10		+2.5		+130				+0	+0	+90		+4						+5	
수유부	+2	+5	+0		+0			+1.5	+2.3			+0.4	+0		+0		+5.0		+40				+0	+0	+190		+10						+20	

[표 3] 1일 영양성분 기준치

영양성분	기준치	영양성분	기준치	영양성분	기준치
탄수화물(g)	324	크롬(μg)	30	몰리브덴(μg)	25
당류(g)	100	칼슘(mg)	700	비타민B ₁₂ (μg)	2.4
식이섬유(g)	25	철분(mg)	12	비오틴(μg)	30
단백질(g)	55	비타민D(μg)	10	판토텐산(mg)	5
지방(g)	54	비타민E(mg α -TE)	11	인(mg)	700
포화지방(g)	15	비타민K(μg)	70	요오드(μg)	150
콜레스테롤(mg)	300	비타민B ₁ (mg)	1.2	마그네슘(mg)	315
나트륨(mg)	2,000	비타민B ₂ (mg)	1.4	아연(mg)	8.5
칼륨(mg)	3,500	나이아신(mg NE)	15	셀렌(μg)	55
비타민A(μg RE)	700	비타민B ₆ (mg)	1.5	구리(mg)	0.8
비타민C(mg)	100	엽산(μg)	400	망간(mg)	3.0

※ Vit A, Vit D, Vit E는 기준치표에 따른 단위로 표시하되 괄호를 하여 IU단위로 표시할 수 있다.

[표 4] 1회 섭취참고량

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회제공 기준량
1	과자류, 빵류 또는 떡류		과자	강냉이, 팝콘	20 g
				기타	30 g
			캔디류	양갱	50 g
				푸딩	100 g
				그 밖의 해당식품	10 g
			추잉껌		2 g
			빵류	피자	150 g
				그 밖의 해당식품	70 g
			떡류		100 g
2	빙과류	아이스크림류			100ml 또는 제품별로 이에 해당하는 g
		아이스크림믹스류			-
		빙과	빙과		100 g(ml)
		얼음류			-
3	코코아가공품 류 또는 초콜릿류	코코아가공품류			-
		초콜릿류	초콜릿가공품		30 g
			초콜릿가공품을 제외한 초콜릿류		15 g
4	당류	설탕류	설탕		5 g
			기타설탕		5 g
		당시럽류	당시럽류		10 g
		올리고당류			-
		포도당			-
		과당류			-
		엿류	기타엿	덩어리엿	30 g
				가루엿	5 g
		당류가공품			-
5	잼류		잼		20 g
			기타잼		20 g
6	두부류 또는 묵류		두부		80 g
			유바		80 g
			가공두부		80 g
			묵류		80 g
7	식용유지류	식물성유지류	콩기름(대두유)		5 g(ml)
			옥수수기름(옥배유)		5 g(ml)
			채종유(유채유 또는 카놀라유)		5 g(ml)
			미강유(현미유)		5 g(ml)
			참기름		5 g(ml)
			추출참깨유		-
			들기름		5 g(ml)
			추출들깨유		-
			홍화유(사플라워유)		5 g(ml)

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회제공 기준량
			또는 잇꽃유)		
			해바라기유		5 g(ml)
			목화씨기름(면실유)		5 g(ml)
			땅콩기름(낙화생유)		5 g(ml)
			올리브유		5 g(ml)
			팜유		5 g(ml)
			팜올레인유		5 g(ml)
			팜스테아린유		5 g(ml)
			팜핵유		5 g(ml)
			야자유		5 g(ml)
			고추씨기름		5 g(ml)
			기타식물성유지		5 g(ml)
		동물성유지류			-
		식용유지가공품	혼합식용유		5 g(ml)
			향미유		5 g(ml)
			가공유지		5 g(ml)
			쇼트닝		5 g(ml)
			마가린		5 g(ml)
			모조치즈		20 g
			식물성크림		5 g
			기타 식용유지가공품		-
8	면류		생면		
			숙면		
			건면		
			유탕면		
9	음료류	다류	침출차		200 ml
			액상차		200 ml
			고형차		200 ml
		커피	커피		200 ml
		과일·채소류음료	농축과·채즙 (또는과·채분)		200 ml
			과·채주스		200 ml
			과·채음료		200 ml
		탄산음료류			200 ml
		두유류			200 ml
		발효음료류			100 ml
		인삼·홍삼음료			150 ml
		기타음료	혼합음료		200 ml
			음료베이스		150 ml
10	특수용도식품	조제유류			-
		영아용 조제식			-
		성장기용 조제식			-
		영·유아용 곡류조제식			-
		기타영·유아식			-
		특수의료용도등식품			-
		체중조절용			40 g

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회제공 기준량
		조제식품			
		임산·수유부용식품			20 g
11	장류		메주		-
			한식간장		5 ml
			양조간장		5 ml
			산분해간장		5 ml
			효소분해간장		5 ml
			혼합간장		5 ml
			한식된장		10 g
			된장		10 g
			고추장		10 g
			춘장		15 g
			청국장		20 g
			혼합장		
			기타장류		10 g
12	조미식품	식초			5 ml
		소스류	소스		
			마요네즈		10 g
			토마토케첩		10 g
			복합조미식품		-
		카레(커리)	레토르트식품		200 g
			기타		25 g
		고춧가루 또는 실고추			-
		향신료가공품			-
		식염			-
13	절임류 또는 조림류	김치류	김치속		-
			김치	배추김치	40 g
				물김치	60 g
				기타김치	40 g
		절임류	절임식품	장류절임 중 장아찌	15 g
				그 밖의 해당식품	25 g
			당절임		25 g
14	주류				-
				탁주	-
				약주	-
				청주	-
				맥주	-
				과실주	-
				소주	-
				위스키	-
				브랜디	-
				일반증류주	-
				리큐르	-
				기타 주류	-
				주정	-

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회제공 기준량
15	농산가공식품류	전분류			-
		밀가루류			-
		땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩버터		5 g
			땅콩 또는 견과류가공품		10 g
		시리얼류	시리얼류		30 g
		찐쌀	찐쌀		-
		효소식품	효소식품		-
		기타 농산가공품류	과·채가공품	건과류	5 g
				기타	30 g
16	식육가공품 및 포장육	햄류	햄		30 g
			프레스햄		30 g
		소시지류	소시지		30 g
			발효소시지		30 g
			혼합소시지		30 g
		베이컨류	베이컨류		30 g
		건조저장육류	건조저장육류		15 g
		양념육류	양념육		60 g
			분쇄가공육제품		30 g
			갈비가공품		60 g
		식육추출가공품	식육추출가공품		240 g
		식육함유가공품	식육함유가공품	육포 등 육류 말린 것	15 g
				그 밖의 해당식품	30 g
		포장육			-
17	알가공품류	알가공품			50 g
		알함유가공품			50 g
18	유가공품	우유류	우유		200 ml
			환원유		200 ml
		가공유류	강화우유		200 ml
			유산균첨가우유		200 ml
			유당분해우유		200 ml
			가공유		200 ml
		산양유	산양유		200 ml
		발효유류	발효유		80 ml 또는 80 g
			발효유와 발효유분말을 제외한 발효유류		액상 150 ml, 호상 100ml 또는 100 g
		버터유	버터유		-
		농축유류			-
		유크림류			-
		버터류			-
		치즈류	자연치즈		20 g
			가공치즈		20 g
		분유류			-
		유청류			-

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회제공 기준량
		유당			-
		유단백가수분해식품			-
19	수산가공식품류	어육가공품류	어육살		30 g
			연육		30 g
			어육반제품		30 g
			어묵		30 g
			어육소시지		30 g
			기타 어육가공품		30 g
		젓갈류			-
		건포류	조미건어포		15 g
			건어포		15 g
			기타 건포류		15 g
		조미김	조미김		4 g
				김자반	10g
		한천			-
		기타 수산물가공품			-
20	동물성가공식품류	기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알		60 g
		곤충가공식품			-
		자라가공식품			-
		추출가공식품			80 g
21	벌꿀 및 화분가공품류	벌꿀류			20 g
		로얄젤리류			-
		화분가공식품			-
22	즉석식품류	생식류			40 g
		즉석섭취·편의식품류		도시락, 김밥류 등	1식
				햄버거, 샌드위치류	150 g
				그 밖의 해당식품	1식
23	기타식품류	만두류	만두		150 g
		효모식품	효모식품		-
		기타가공품	기타가공품		-
24	식용란		식용란		50 g
25	닭·오리의식육				-
26	자연상태 식품				-

[표 5] 명칭과 용도를 함께 표시하여야 하는 식품첨가물

식품첨가물의 명칭	용도
사카린나트륨 아스파탐 글리실리진산이나트륨 수크랄로스 아세설팜칼륨	감미료
식용색소녹색 제3호 식용색소녹색 제3호 알루미늄레이크 식용색소적색 제2호 식용색소적색 제2호 알루미늄레이크 식용색소적색 제3호 식용색소적색 제40호 식용색소적색 제40호 알루미늄레이크 식용색소적색 제102호 식용색소청색 제1호 식용색소청색 제1호 알루미늄레이크 식용색소청색 제2호 식용색소청색 제2호 알루미늄레이크 식용색소황색 제4호 식용색소황색 제4호 알루미늄레이크 식용색소황색 제5호 식용색소황색 제5호 알루미늄레이크 동클로로필 동클로로필린나트륨 철클로로필린나트륨 삼이산화철 이산화티타늄 수용성안나토 카민 β-카로틴 동클로로필린칼륨 β-아포-8'-카로티날	착색료
데히드로초산나트륨 소브산	보존료

식품첨가물의 명칭	용도
소브산칼륨 소브산칼슘 안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘 파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸 프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 몰식자산프로필 에리토브산 에리토브산나트륨 아스코르빌스테아레이트 아스코르빌파르미테이트 이·디·티·에이이나트륨 이·디·티·에이칼슘이나트륨 터셔리부틸히드로퀴논	산화방지제
산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨 무수아황산 메타중아황산칼륨 메타중아황산나트륨	표백용은 “표백제”로, 보존용 은 “보존료”로, 산화방지제는 “산화방지제”로 한다.
차아염소산칼슘 차아염소산나트륨	살균용은 “살균제”로, 표백용은 “표백제”로 한다
아질산나트륨 질산나트륨 질산칼륨	발색용은 “발색제”로, 보존용은 “보존 료”로 한다
카페인 L-글루탐산나트륨	향미증진제

[표 6] 명칭 또는 간략명을 표시하여야 하는 식품첨가물

식품첨가물의 명칭	간략명
가티검	
감색소	
감초추출물	
결정셀룰로스	결정섬유소
고량색소	
과산화벤조일(희석)	
과황산암모늄	
구아검	
국	
규산마그네슘	규산Mg
규산칼슘	규산Ca
규소수지	
글루코만난	
글루코사민	
글리세린	
금박	
검색소	
나타마이신	
니신	
텍스트란	
라우린산	
락색소	
락티톨	
로진	
로커스트콩검	
루틴	
D-리보오스	리보오스
마리골드색소	
만니톨	
D-말티톨	
말티톨시럽	
메틸셀룰로스	
메틸알콜	
메틸에틸셀룰로스	
물식자산	
무궁화색소	
미리스트산	
미소섬유상셀룰로스	미소섬유상섬유소
백단향색소	
베리류색소	
벤토나이트	
변성전분	
변성호프추출물	
붕산화추출물	
분말셀룰로스	분말섬유소
비트레드	
사일리움씨드검	

식품첨가물의 명칭	간략명
사프란색소	
산소	
잔탄검	
D-소비톨	소비톨
D-소비톨액	소비톨액
수소	
스테비올배당체	
스테아린산	
스피롤리나색소	
시아너트색소	
시클로텍스트린	
시클로텍스트린시럽	
실리코알루미늄산나트륨	실리코알루미늄산Na
심황색소	
아라비노갈락탄	
아라비아검	
아산화질소	
아세톤	
아조디카르본아미드	
안나토색소	
알긴산나트륨	알긴산Na
알긴산암모늄	
알긴산칼륨	알긴산K
알긴산칼슘	알긴산Ca
알긴산프로필렌글리콜	알긴산에스테르
알팔파추출색소	알팔파색소
양파색소	
에틸셀룰로스	
염소	
염화칼륨	염화K
γ-오리자놀	오리자놀
오징어먹물색소	
옥시스테아린	
올레인산	
이산화규소	산화규소
이산화염소	
이산화탄소	
이소말트	
이소프로필알콜	
자몽종자추출물	
자일리톨	
자주색고구마색소	
자주색옥수수색소	
자주색참마색소	
적무색소	
적양배추색소	
젤란검	
종국	
지베렐린산	

식품첨가물의 명칭	간략명
질소	
차즈기색소	
차추출물	
차카테킨	
참깨유불검화물	참깨유추출물
초산에틸	
치자적색소	
치자청색소	
치자황색소	
카라멜색소	
카라야검	
카로틴	
카복시메틸셀룰로스나트륨	카복시메틸셀룰로스Na, 섬유소글리콘산나트륨, 섬유소글리콘산Na, CMC나트륨, CMC-Na, CMC, 셀룰로스검
카복시메틸셀룰로스칼슘	카복시메틸셀룰로스Ca, 섬유소글리콘산칼슘, 섬유소글리콘산Ca, CMC칼슘, CMC-Ca
카복시메틸스타치나트륨	카복시메틸스타치Na, 카복시메틸전분Na, 전분글리콘산나트륨, 전분글리콘산Na
카카오색소	
카프릭산	
카프릴산	
커드란	
케르세틴	
코치닐추출색소	코치닐색소
클로로필	
D-자일로오스	자일로오스
키토산	
키틴	
타라검	
타마린드검	
타마린드색소	
탈지미강추출물	
토마토색소	
토마틴	
트라가칸스검	
파프리카추출색소	파프리카색소
파피아색소	
팔미트산	
퍼셀레란	
페로시안화나트륨	페로시안화Na
페로시안화칼륨	페로시안화K
페로시안화칼슘	페로시안화Ca
페룰린산	
펙틴	
포도과즙색소	

식품첨가물의 명칭	간략명
포도과피색소	
포도종자추출물	
폴리감마글루탐산	폴리글루탐산
폴리글리시톨시럽	폴리글루시톨
폴리텍스트로스	
ε-폴리리신	폴리리신
폴리아크릴산나트륨	폴리아크릴산Na
피칸너트색소	
흑산	
홍국색소	
홍국황색소	
홍화적색소	
홍화황색소	
효소분해사과추출물	
효소처리스테비아	
히드록시프로필메틸셀룰로스	
히드록시프로필셀룰로스	
히알루론산	

[표 7] 명칭, 간략명 또는 주용도를 표시하여야 하는 식품첨가물

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
5'-구아닐산이나트륨	구아닐산이나트륨, 구아닐산나트륨, 구아닐산Na	영양강화제, 향미증진제
구연산		산도조절제
구연산망간	구연산Mn	영양강화제
구연산삼나트륨	구연산Na	산도조절제, 영양강화제
구연산철	구연산Fe	영양강화제
구연산철암모늄		영양강화제
구연산칼륨	구연산K	산도조절제, 영양강화제
구연산칼슘	구연산Ca	산도조절제, 영양강화제
β-글루카나아제	글루카나아제	효소제
글루코노-δ-락톤		두부응고제, 산도조절제, 팡창제
글루코아밀라아제		효소제
글루코오스산화효소		효소제
글루코오스이성화효소		효소제
글루콘산		산도조절제
글루콘산나트륨	글루콘산Na	산도조절제, 유화제, 영양강화제
글루콘산동	글루콘산Cu	영양강화제
글루콘산마그네슘	글루콘산Mg	산도조절제, 영양강화제
글루콘산망간	글루콘산Mn	영양강화제
글루콘산아연	글루콘산Zn	영양강화제
글루콘산철	글루콘산Fe	산도조절제, 영양강화제
글루콘산칼륨	글루콘산K	산도조절제, 영양강화제
글루콘산칼슘	글루콘산Ca	산도조절제, 영양강화제
글루타미나아제		효소제
L-글루타민	글루타민	영양강화제
L-글루탐산	글루탐산	향미증진제, 영양강화제
L-글루탐산암모늄	글루탐산암모늄	향미증진제
L-글루탐산칼륨	글루탐산칼륨, 글루탐산K	향미증진제
글리세로인산칼륨	글리세로인산K	영양강화제
글리세로인산칼슘	글리세로인산Ca	영양강화제
글리세린지방산에스테르	글리세린에스테르	유화제 껌기초제
글리신		영양강화제, 향미증진제
나린진		향미증진제
니코틴산		영양강화제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
니코틴산아미드		영양강화제
담마검		피막제, 증점제, 안정제
텍스트라나아제		효소제
디벤조일티아민		영양강화제
디벤조일티아민염산염		영양강화제
디아스타아제		효소제
라우릴황산나트륨	라우릴 황산Na	유화제
L-라이신	라이신	영양강화제
L-라이신염산염	라이신염산염	영양강화제
락타아제		효소제
락토펜농축물	락토펜	영양강화제
레시틴		유화제
렌넷카제인		유화제, 증점제, 안정제
L-로이신	로이신	영양강화제
5'-리보뉴클레오티드이나트륨	5'-리보뉴클레오티드Na, 리보뉴클레오티드이나트륨, 리보뉴클레오티드Na	향미증진제, 영양강화제
5'-리보뉴클레오티드이칼슘	5'-리보뉴클레오티드Ca, 리보뉴클레오티드칼슘, 리보뉴클레오티드Ca	향미증진제, 영양강화제
리소짐		효소제
리파아제		효소제
리파아제/에스테리아제		효소제
말토게닉아밀라아제		효소제
말도트리오히드로라아제	G3생성효소	효소제
메타인산나트륨	메타인산Na	산도조절제, 팽창제
메타인산칼륨	메타인산K	산도조절제, 팽창제
DL-메티오닌		영양강화제
L-메티오닌		영양강화제
몰리브덴산암모늄		영양강화제
몰포린지방산염	몰포린	피막제
뮤신		영양강화제
밀납		피막제
L-발린	발린	영양강화제
베타글리코시다아제	글리코시다아제	효소제
베타인		향미증진제
분말비타민A	비타민A, Vit.A	영양강화제
비오틴		영양강화제
비타민B ₁₂		영양강화제
비타민B ₁ 나프탈린-1,5-디설펜산염		영양강화제
비타민B ₁ 나프탈린-2,6-디설펜산염		영양강화제
비타민B ₁ 라우릴황산염		영양강화제
비타민B ₁ 로단산염	치아민로단산염, Vit.B ₁ 로단산염, Vit.B ₁ 티오시안산염	영양강화제
비타민B ₁ 염산염	치아민염산염	영양강화제
비타민B ₁ 질산염		영양강화제
비타민B ₁ 프탈린염		영양강화제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
비타민B ₂	Vit. B ₂	영양강화제
비타민B ₂ 인산에스테르나트륨	비타민B ₂ 인산에스테르Na, Vit. B ₂ 인산에스테르Na, 리보플라빈인산에스테르Na	영양강화제
비타민B ₆ 염산염	Vit. B ₆ 염산염	영양강화제
비타민C	Vit. C	영양강화제
비타민D ₂	Vit. D ₂	영양강화제
비타민D ₃	Vit. D ₃	영양강화제
비타민E	Vit. E	영양강화제
비타민K ₁	Vit. K ₁	영양강화제
빙초산		산도조절제
DL-사과산	사과산	산도조절제, 팽창제
DL-사과산나트륨	사과산Na	산도조절제, 팽창제
산성알루미늄인산나트륨	산성알루미늄인산Na	산도조절제, 팽창제
산성피로인산나트륨	산성피로인산Na, 피로인산일나트륨, 피로인산일Na	산도조절제, 팽창제
산화마그네슘	산화Mg	영양강화제
산화아연	산화Zn	영양강화제
산화칼슘	산화Ca	산도조절제, 영양강화제
석유왁스		피막제, 껌기초제
L-세린	세린	영양강화제
세스퀴탄산나트륨	세스퀴탄산Na	산도조절제, 팽창제
셀룰라아제		효소제
소르비탄지방산에스테르	소르비탄에스테르	유화제, 껌기초제
수산화마그네슘	수산화Mg	산도조절제, 영양강화제
수산화암모늄		산도조절제
수산화칼슘	수산화Ca, 소석회	산도조절제
셀락		피막제
스테아린산마그네슘	스테아린산Mg	영양강화제, 유화제
스테아린산칼슘	스테아린산Ca	영양강화제, 유화제
스테아릴젖산나트륨	스테아릴젖산Na	유화제
스테아릴젖산칼슘	스테아릴젖산Ca	유화제
L-시스테인염산염	시스테인염산염	영양강화제, 밀가루개량제
L-시스틴	시스틴	영양강화제
5'-시티딜산	시티딜산, CMP	영양강화제
5'-시티딜산이나트륨	5'-시티딜산나트륨, 5'-시티딜산Na, 시티딜산이나트륨, 시티딜산이Na, 시티딜산나트륨, 시티딜산Na	영양강화제
썬겨왁스		피막제
5'-아데닐산	아데닐산, AMP	영양강화제
아디프산		산도조절제, 팽창제
L-아르지닌	아르지닌	영양강화제
α-아밀라아제(비세균성)	아밀라아제	효소제
α-아밀라아제(세균성)	아밀라아제	효소제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
아셀렌산나트륨	아셀렌산Na	영양강화제
L-아스코브산나트륨	아스코브산나트륨, 아스코브산Na, 비타민C-Na	영양강화제, 산화방지제
아스코브산칼슘	아스코브산Ca, 비타민C-Ca	영양강화제, 산화방지제
아스파라지나아제		효소제
L-아스파라진	아스파라진	영양강화제
L-아스파트산	아스파트산, 아스파라진산	영양강화제
알긴산		유화제, 증점제, 안정제
DL-알라닌		영양강화제
L-알라닌		영양강화제
알파갈락토시다아제	갈락토시다아제	효소제
에리스리톨		향미증진제, 감미료, 습윤제
에스테르검		껌기초제, 안정제
염기성알루미늄인산나트륨	염기성알루미늄인산Na	산도조절제, 유화제
염화마그네슘	염화Mg	두부응고제, 영양강화제
염화망간	염화Mn	영양강화제
염화암모늄		팽창제
염화제이철	염화철, 염화Fe	영양강화제
염화칼슘	염화Ca	두부응고제, 영양강화제
염화콜린		영양강화제
염화크롬	염화Cr	영양강화제
엽산		영양강화제
올레오레진캄시킵		향미증진제
올레인산나트륨	올레인산Na	피막제
요오드칼륨	요오드K	영양강화제
용성비타민P		영양강화제
5'-우리딜산이나트륨	5'-우리딜산나트륨, 5'-우리딜산Na, 우리딜산이나트륨, 우리딜산이Na, 우리딜산나트륨, 우리딜산Na	영양강화제
우유응고효소		효소제
유동파라핀		피막제, 이형제
유성비타민A지방산에스테르	유성비타민A에스테르, 비타민A에스테르	영양강화제
유카추출물		유화제
이노시톨		영양강화제
5'-이노신산이나트륨	5'-이노신산나트륨, 5'-이노신산Na, 이노신산이나트륨, 이노신산Na	영양강화제, 향미증진제
이리단백		영양강화제
L-이소로이신	이소로이신	영양강화제
이초산나트륨	이초산Na	산도조절제
이타콘산		산도조절제
인베르타아제		효소제
인산		산도조절제, 영양강화제
인산철	인산Fe	영양강화제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
자당지방산에스테르	자당에스테르	유화제, 껌기초제
전해철		영양강화제
젖산		산도조절제
젖산나트륨	젖산Na	산도조절제, 향미증진제, 유화제, 영양강화제
L-젖산마그네슘	L-젖산Mg, 젖산마그네슘, 젖산Mg	산도조절제
젖산철	젖산Fe	산도조절제, 영양강화제
젖산칼륨	젖산K	산도조절제, 향미증진제
젖산칼슘	젖산Ca	산도조절제, 영양강화제
제삼인산나트륨	제삼인산Na, 인산삼Na	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제삼인산마그네슘	제삼인산Mg, 인산삼Mg	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
제삼인산칼륨	제삼인산K, 인산삼K	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제삼인산칼슘	제삼인산Ca, 인산삼Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
제이인산나트륨	제이이산Na, 인산이Na	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제이인산마그네슘	제이인산Mg, 인산이Mg	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
제이인산암모늄		산도조절제, 팽창제
제이인산칼륨	제이인산K, 인산이K	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제이인산칼슘	제이이산Ca, 인산이Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
제일인산나트륨	제일인산Na, 인산일Na	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제일인산암모늄	인산일암모늄	산도조절제, 팽창제
제일인산칼륨	제일인산K, 인산일K, 산성인산칼륨, 산성인산K	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제일인산칼슘	제일인산Ca, 인산일Ca, 산성인산칼슘, 산성인산Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
젤라틴		유화제, 젤형성제, 안정제
조제해수염화마그네슘		두부응고제
DL-주석산		산도조절제
L-주석산		산도조절제
DL-주석산나트륨	DL-주석산Na	산도조절제
L-주석산나트륨	L-주석산Na	산도조절제, 영양강화제
DL-주석산수소칼륨	DL-주석산수소K, DL-중주석산칼륨, DL-중주석산K	산도조절제, 팽창제
L-주석산수소칼륨	L-주석산수소K, L-중주석산칼륨,	산도조절제, 팽창제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
	L-중주석산K	
주석산수소콜린	중주석산콜린	영양강화제
주석산칼륨나트륨	주석산K·Na	산도조절제
검레진		껌기초제
초산		산도조절제, 향미증진제
초산나트륨	초산Na	산도조절제
초산비닐수지		껌기초제, 피막제
초산칼슘	초산Ca	산도조절제
카나우바왁스		피막제
카라기난		유화제
L-카르니틴	카르니틴	영양강화제
카제인		유화제, 증점제, 안정제
카제인나트륨	카제인Na	유화제, 증점제, 안정제
카탈라아제		효소제
칸텔라라왁스		유화제, 피막제
퀵라야추출물		유화제
키토사나아제		효소제
타우린		영양강화제
탄나아제		효소제
탄닌산		향미증진제
탄산나트륨	탄산Na, 소오다회	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
탄산마그네슘	탄산Mg	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
탄산수소나트륨	탄산수소Na, 중탄산Na	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
탄산수소암모늄		산도조절제, 팽창제
탄산수소칼륨	탄산수소K, 중탄산칼륨, 중탄산K	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
탄산암모늄		산도조절제, 팽창제
탄산칼륨(무수)	탄산칼륨, 탄산K	산도조절제, 팽창제
탄산칼슘	탄산Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제 껌기초제
테아닌		영양강화제
텔크		껌기초제, 여과보조제, 표면처리제
d-α-토코페롤	토코페롤	영양강화제, 산화방지제
d-토코페롤(혼합형)	토코페롤(혼합형)	영양강화제, 산화방지제
d-α-토코페릴아세테이트	초산토코페롤, 초산비타민E, 초산Vit. E	영양강화제, 산화방지제
d-α-토코페릴아세테이트	초산토코페롤, 초산비타민E, 초산Vit. E	영양강화제, 산화방지제
d-α-토코페릴호박산	호박산토코페롤, 호박산비타민E, 호박산Vit. E	영양강화제, 산화방지제
트랜스글루코시다아제		효소제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
트랜스글루타미나아제		효소제
DL-트레오닌		영양강화제
L-트레오닌		영양강화제
트리아세틴		유화제 껌기초제
트립신		효소제
DL-트립토판		영양강화제
L-트립토판		영양강화제
L-티로신	티로신	영양강화제
판크레아틴		효소제
판토텐산나트륨	판토텐산Na	영양강화제
판토텐산칼슘	판토텐산Ca	영양강화제
DL-페닐알라닌		영양강화제
L-페닐알라닌		영양강화제
펙티나아제		효소제
펙틴		증점제, 안정제
펙신		효소제
포스포리파아제 A2		효소제
폴리부텐		껌기초제
폴리비닐피로리돈		피막제
폴리소르베이트20		유화제
폴리소르베이트60		유화제
폴리소르베이트65		유화제
폴리소르베이트80		유화제
폴리이소부틸렌		껌기초제
폴리인산나트륨	폴리인산Na	산도조절제, 팽창제
폴리인산칼륨	폴리인산K	산도조절제, 팽창제
푸마르산		산도조절제
푸마르산일나트륨	푸마르산나트륨, 푸마르산Na	산도조절제
푸마르산제일철	푸마르산철, 푸마르산Fe	영양강화제
폴루라나아제		효소제
폴루란		피막제
프로테아제(곰팡이성: HUT)	프로테아제	효소제
프로테아제(곰팡이성: SAP)	프로테아제	효소제
프로테아제(세균성)	프로테아제	효소제
프로테아제(식물성)	프로테아제	효소제
프로필렌글리콜		유화제, 습윤제, 안정제
프로필렌글리콜지방산에스테르	프로필렌글리콜에스테르	유화제
L-프롤린	프롤린	영양강화제
피로인산나트륨	피로인산Na, 피로인산사Na	산도조절제, 팽창제
피로인산제일철	피로인산철, 피로인산Fe	영양강화제
피로인산철나트륨	피로인산철Na, 피로인산Fe·Na	영양강화제
피로인산칼륨	피로인산K	산도조절제, 팽창제
피마자유		피막제, 이형제
피틴산		산도조절제
향신료 올레오레진류		향미증진제
헤미셀룰라아제		효소제
헤스페리딘		영양강화제
헵칠		영양강화제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
호박산		산도조절제, 향미증진제
호박산이나트륨	호박산나트륨, 호박산Na	산도조절제, 향미증진제
환원철		영양강화제
황산나트륨	황산Na	산도조절제, 영양강화제
황산동	황산Cu	영양강화제, 제조용제
황산마그네슘	황산Mg	두부응고제, 영양강화제
황산망간	황산Mn	영양강화제
황산아연	황산Zn	영양강화제, 제조용제
황산알루미늄암모늄		팽창제
황산알루미늄칼륨	황산알루미늄K, 황산Al·K, 칼륨명반	산도조절제, 팽창제
황산암모늄		팽창제
황산제일철	황산철, 황산Fe	영양강화제
황산칼륨	황산K	산도조절제
황산칼슘	황산Ca	두부응고제, 산도조절제, 영양강화제
효모		팽창제
효모추출물		향미증진제
효소분해레시틴		유화제
효소처리루틴		산화방지제
효소처리헤스페리딘		영양강화제
L-히스티딘	히스티딘	영양강화제
L-히스티딘염산염	히스티딘염산염	영양강화제
엑소말토테트라히드로라아제		효소제