

식품의약품안전처 고시 제2024-41호

식품등의 표시기준 일부개정고시

2024. 7. 24.

식품의약품안전처

식품등의 표시기준 일부개정고시

1. 개정 이유

식품의 내용량이 감소하는 경우 소비자가 쉽게 내용량 변경 사실을 알 수 없으므로 내용량이 감소하는 경우 그 사실을 표시하여 소비자에게 정확한 정보를 제공하도록 개선하고, 소비자가 무당, 무가당 등으로 강조하는 제품에 대해 오인·혼동하지 않도록 표시기준을 강화하며, 주류에 표시하는 열량이 더 잘 보이도록 표시방법을 개선하는 한편, 1일 영양성분 기준치를 새로 추가한 영양성분의 허용오차범위를 마련하고자 함

또한, 「식품의 기준 및 규격」에서 정하는 영아 또는 유아를 섭취대상으로 표시하는 용어를 명확히 하고, 혼합식용유의 제품명 표시기준을 완화하는 등 표시사항을 합리적으로 개선하고자 함

아울러, 해동하여 냉장제품으로 제조·가공한 제품의 경우를 명확히 하고, 식품첨가물의 주용도를 「식품첨가물의 기준 및 규격」과 같이 현행화하고, 「식품의 기준 및 규격」의 일부개정사항을 반영하는 등 규정을 정비하고자 함

2. 주요 내용

가. 영아 또는 유아를 섭취대상으로 하는 표시 명확화(안 II. 1. 서.)

- 1) 「식품의 기준 및 규격」에 ‘영·유아용으로 표시하여 판매하는 식품’에 대한 기준·규격은 있으나, ‘영아 또는 유아를 섭취 대상으로 표시’하는 것에 대한 별도의 표시기준 부재
- 2) 소비자 오인·혼동 방지를 위해 일반식품 중 영아 또는 유아를 섭취대상으로 하는 경우 ‘영·유아용 식품’임을 표시하도록 명확히 규정하여 소비자 정보제공 강화 및 선택권 보장

나. 혼합식용유의 제품명 표시기준 완화[안 III. 1. 사. 2)]

- 1) 혼합식용유의 제품명에 원재료명을 사용할 수 없어 제품명 선정이 어렵고 다른 제품과의 형평성 저해로 규제개선 필요
- 2) 혼합식용유의 제품명에 원재료명을 사용할 수 있도록 허용하고, 소비자 오인·혼동 방지 및 식용유지의 특성을 고려하여 제품명에 가장 많이 사용한 원재료명을 사용하고 사용된 모든 식용유지 함량 정보를 표시하도록 표시 방법 명확화

다. 냉동식품을 해동하여 냉장제품으로 제조·가공하는 경우의 명확화(안 III. 1. 카., 더., 저.)

- 1) 간편조리세트 등에 원재료가 냉동제품인 것을 ‘해동하여 냉장 제품으로 제조·가공한 제품의 경우’에 대한 영업자의 다양한

해석으로 혼선 발생

- 2) 「식품의 기준 및 규격」과 동일하게 단순 해동 또는 해동 후 분할포장하여 냉장제품에 구성재료로 사용하는 경우로 내용을 명확화하여 영업자 혼선 방지

라. 주류 열량 표시방법 강화[안 III. 1. 거. 3)]

- 1) 주류의 열량이 잘 보이지 않아 확인하기 어렵다는 문제 제기
- 2) 주류의 열량 정보를 쉽게 확인할 수 있도록 열량을 크고 굵게 표시하도록 하여 소비자 알권리 보장 및 국민건강 증진에 이바지

마. 천연색소류 제제의 색가 표시 대상 명확화(안 III. 2. 가.)

- 1) 천연색소류 중 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 색가의 함량 기준이 없는 경우 색가 표시 불가
- 2) 천연색소류 제제 중 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 색가에 대한 함량 기준이 있는 경우에 한하여 색가를 표시하도록 표시 대상 명확화

바. 내용량 변경 사실 표시 신설[안 『별지 1』 1.마. 8)]

- 1) 내용량을 표시하도록 하고 있으나, 내용량이 변경되는 경우에 대한 별도의 표시 기준 부재로 소비자가 소폭의 내용량 변화에 대한 정보를 알 수 없다는 문제 제기

- 2) 내용량이 감소하고 단위가격이 상승하는 경우 내용량 변경 사실을 표시하도록 규정하여 소비자 정보제공 강화 및 제품 선택권 보장

사. 무당 또는 무가당 강조제품 정보제공 확대[안 『별지 1』 1. 아. 3)]

- 1) 소비자가 감미료를 사용하고 무당, 무가당 등으로 강조한 제품에 대하여 덜 달거나 열량을 낮춘 것으로 오인·혼동
- 2) 무당, 무가당 등으로 강조하는 경우에는 ‘감미료’가 함유되어 있음과 ‘열량에 대한 정보’를 함께 표시하도록 하여 정확한 정보 제공을 통한 소비자 알권리 및 제품선택권 보장

아. 필수지방산의 허용오차 범위 마련[안 『별지 1』 1. 아. 4)]

- 1) ‘한국인 영양소 섭취기준’에 따라 필수지방산 3종(리놀레산, 알파-리놀렌산, EPA+DHA)의 1일 기준치가 마련되어 표시대상 영양성분으로 추가
- 2) 필수지방산 3종(리놀레산, 알파-리놀렌산, EPA+DHA)에 대한 표시량과 실제 측정값 간의 허용오차범위 마련
- 3) 원재료 등에 따라 발생하는 영양성분 함량 차이 등을 고려하는 합리적 규제 개선으로 영업자 부담 완화

자. 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」의 개정사항 반영 및 자구 수정 (안 Ⅲ. 1. 더., 『별지 1』 1.아., [표 6])

- 1) 「식품의 기준 및 규격」 개정사항을 반영하여 천연케이싱의 명칭 정비 및 자구수정
- 2) 「식품첨가물의 기준 및 규격」 개정사항을 반영하여 식품첨가물의 주용도 현행화

3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제4조 및 제5조, 같은 법 시행규칙 제5조제3항 및 제6조제5항

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합의 : 해당기관 없음

라. 기타

1) 행정예고

가) 공고 제2023-614호('23. 12. 28. ~ '24. 2. 26.)

나) 공고 제2024-93호('24. 2. 20. ~ '24. 4. 20.)

2) 규제심사

가) 공고 제2023-614호 관련

(1) 국무조정실 규제심사 대상검토: 규제심사 대상('23. 12. 26.)

(2) 식품의약품안전처 자체 규제심사: 원안의결('24. 4. 25.)

(3) 법제처 심사: 위임범위 이탈 없음('24. 5. 17.)

(4) 국무조정실 규제개혁위원회 예비심사: 비중요 규제('24. 6. 17.)

나) 공고 제2024-93호 관련

- (1) 국무조정실 규제심사 대상검토: 규제심사 대상('24. 2. 5.)
- (2) 식품의약품안전처 자체 규제심사: 원안의결('24. 5. 22.)
- (3) 법제처 심사: 위임범위 이탈 없음('24. 6. 26)
- (4) 국무조정실 규제개혁위원회 예비심사: 비중요 규제('24. 7. 8.)

식품의약품안전처 고시 제2024-41호

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제3항 및 제6조제5항에 따른 「식품등의 표시기준」을 다음과 같이 개정합니다.

2024년 7월 24일

식품의약품안전처장

식품등의 표시기준 일부개정고시

식품등의 표시기준 일부를 다음과 같이 개정한다.

Ⅱ. 1. 중 서.를 어.로 하고, 서.를 다음과 같이 신설한다.

서. 「식품의 기준 및 규격」 제3.1.에 따라 영아 또는 유아를 섭취대상으로 하는 경우 ‘영·유아용 식품’으로 표시하여야 한다.

Ⅲ. 1. 사. 2) 거) (10) (다)를 다음과 같이 한다.

(다) 원재료명을 제품명의 일부로 사용하고자 할 경우 가장 많이 사용한 원재료명을 사용하여야 하며, 이 경우 제품에 사용한 모든 식용유지의 명칭과 그 함량을 많이 사용한 순서에 따라 주표시면에 표시하여야 한다.

Ⅲ. 1. 카. 2) 거) (9)의 “해동하여 냉장제품으로 제조·가공한 제품의 경우에는”을 “단순해동하거나 해동 후 분할포장하여 냉장제품에 구성 재료로 사용하는 경우에는” 으로 한다.

Ⅲ. 1. 거. 3) 후단 단서의 “열량을 표시한다.”를 “열량을 12포인트 이상 활자 크기로 굵게 표시한다.”로 한다.

Ⅲ. 1. 더. 1) 마) 중 “천연케이싱”을 “식육케이싱”으로 한다.

Ⅲ. 1. 더. 2) 거) (13)의 “해동하여 냉장제품으로 제조·가공한 제품의 경우에는”을 “단순해동하거나 해동 후 분할포장하여 냉장제품에 구성 재료로 사용하는 경우에는” 으로 한다.

Ⅲ. 1. 저. 2) 거) (3)의 “해동하여 냉장제품으로 제조·가공한 제품의 경우에는”을 “단순해동하거나 해동 후 분할포장하여 냉장제품에 구성 재료로 사용하는 경우에는”으로 한다.

Ⅲ. 2. 가. 1) 카) (2)의 후단 단서를 다음과 같이 신설한다.

(2) 천연색소류 제제 및 비타민 제제는 각각 색가 및 역가를 표시하여야 한다.(단, 천연색소류 제제는 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 색가의 함량기준이 있는 경우에 한한다.)

『별지 1』 1. 마. 8)을 다음과 같이 신설한다.

8) 식품의 내용량을 변경(감소한 경우에 한한다)한 경우, 변경한 날로부터 3개월 이상의 기간 동안 제조·가공·소분하거나 수입하는 제품의 내용량 주위에 변경 사실을 표시하여야 한다. 이 경우 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 소비자가 변경 전의 내용량을 쉽게 알아볼 수 있도록 표시하여야 한다. 다만, 다음의 경우에는 표시하지 아니할 수 있다.

가) 단위가격(출고가격을 기준으로 한다)이 상승하지 않은 경우

나) 내용량 변경(감소) 비율이 5% 이하인 경우

다) 「식품위생법 시행령」 제21조제1호 부터 제3호의 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업 및 식품첨가물제조업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물 가공업 및 제8호에 따른 식육즉석판매가공업에 사용될 목적으로 공급되는 원료용 식품 등의 경우

라) 자연상태의 농·임·축·수산물(단, 「축산물 위생관리법」에서 정한 축산물 중 식육가공품, 유가공품, 알가공품은 제외한다)의 경우

마) 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조·가공업의 영업자가 「식품위생법 시행규칙」 제37조 관련 별표 15에 따른 즉석판매제조·가공 대상식품을 판매하는 경우

바) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 만들거나 다시 나누어 판매

하는 경우

사) 소비자에게 직접 판매되지 아니하고, 「식품위생법 시행령」 제 21조제8호의 식품접객업에 조리를 목적으로 공급하는 식품 및 「식품위생법」 제2조제12호의 집단급식소에 급식용으로 납품 되는 식품의 경우

(예시) 내용량 00g(내용량 변경 제품, 00g → 00g 또는 00% 감소),
내용량 00g(이전 내용량 00g) 등

『별지1』 1. 아. 2) 나) (3) (나)의 “탄수화물의”를 “탄수화물 및 당류의” 로 한다.

『별지1』 1. 아. 2) 나) (7) (라)의 “특수용도식품”을 “특수영양식품 및 특수의료용도식품”으로 한다.

『별지1』 1. 아. 3) 가)의 ““함유(또는 급원)” 용어사용”을 ““함유(또는 급원)” 등과 같은 용어사용”으로 한다.

『별지1』 1. 아. 3) 나)의 ““덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “낮춘”, “줄인”, “강화”, “첨가” 용어 사용”을 ““덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “낮춘”, “줄인”, “강화”, “첨가” 등과 같은 용어 사용”으로 한다.

『별지1』 1. 아. 3) 나) (3)의 ““덜, 라이트, 감소”를”을 ““덜, 감소, 라이

트, 낮춘, 줄인” 등과 같은 용어를”으로 하고, ““더, 강화, 첨가”를”을
““더, 강화, 첨가” 등과 같은 용어를”으로 한다.

『별지1』 1. 아. 3) 마)를 다음과 같이 신설한다.

마) 가) (1) 및 (2)에 따른 ‘무당’, 다)에 따른 ‘무가당’ 및 이와 동일한 표현으로 당류에 대해 강조하는 경우에는 다음을 추가로 표시해야 한다.

(1) 감미료(감미료를 원재료로 사용한 식품 포함)를 사용하는 경우에는 ‘감미료 함유’를 해당 강조표시 주위(강조표시의 인접한 둘레)에 14포인트 이상 활자 크기(강조표시가 14포인트 미만인 경우 해당 강조표시와 동일한 활자 크기)로 표시해야 한다. 다만, 당알코올인 감미료를 사용하는 경우에는 ‘감미료 함유’ 대신 ‘당알코올 함유’로도 표시할 수 있다.

(2) 가) (1) 및 (2) 중 ‘저열량’ 또는 나) (1)부터 (3)에 따른 ‘열량 감소’ 등의 기준에 적합하지 않은 경우에는 ‘총 내용량에 해당하는 열량’을 해당 강조표시 주위(강조표시의 인접한 둘레)에 14포인트 이상 활자 크기(강조표시가 14포인트 미만인 경우 해당 강조표시와 동일한 활자 크기)로 표시해야 하며, 해당 강조표시가 주표시면에 있는 경우 내용량 뒤에 괄호로 표시하는 열량은 생략할 수 있다. 다만, ‘총 내용량에 해당하는 열량’ 표시를 대신하여 ‘저열량 제품이 아님’ 또는 ‘열량을 낮춘 제품이 아님’을 해당 강조표시 주위(강조표시의 인접한 둘레)에 14포인트 이상

활자 크기(강조표시가 14포인트 미만인 경우 해당 강조표시와 동일한 활자 크기)로 표시할 수 있으며, 이 경우 내용량 뒤에 괄호로 표시하는 열량을 생략해서는 안 된다.

- (3) ‘무당’, ‘무가당’ 및 이와 동일한 강조표시가 주표시면에 2회 이상 반복되어 있는 제품은 소비자가 정확하게 알 수 있도록 주표시면에 가장 큰 강조표시 주위(강조표시의 인접한 둘레)에 (1), (2)를 표시해야 하며, 그 외의 강조표시 주위(강조표시의 인접한 둘레)에는 (1), (2)에 따른 표시를 생략할 수 있다.

『별지1』 1. 아. 4) 다) 의 “무기질의”을 “무기질, 필수지방산(리놀레산, 알파-리놀렌산, EPA와 DHA의 합)의”으로 한다.

[표 4] 중 용도 중 ‘감미료’를 표시하여야 하는 식품첨가물을 다음과 같이 한다.

식품첨가물의 명칭	용도
사카린나트륨 아스파탐 글리실리진산이나트륨 수크랄로스 아세설팜칼륨 감초추출물 네오탄 D-리보오스 스테비올배당체 D-자일로오스 토마틴 효소처리스테비아 락티톨 만니톨 D-말티톨 말티톨시럽	감미료

D-소비톨 D-소비톨액 에리스리톨 이소말트 자일리톨 폴리글리시톨시럽	
--	--

[표 6] 을 다음과 같이 한다.

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		응고제, 산도조절제, 팽창제
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

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
글리세로인산칼슘	글리세로인산Ca	영양강화제
글리세린디아세틸주석산지방산에스테르		유화제 껌기초제 안정제
글리세린지방산에스테르	글리세린에스테르	유화제 껌기초제 안정제
글리신		영양강화제, 향미증진제
나린진		향미증진제
니코틴산	나이아신	영양강화제
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
락토페린농축물	락토페린	영양강화제
레시틴		유화제 산화방지제
렌벳카제인		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/에스테라아제		효소제
말토게낙아밀라아제		효소제
말토트리오히드로라아제	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

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
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
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, 산도조절제 산화방지제
비타민D ₂	Vit. D ₂	영양강화제
비타민D ₃	Vit. D ₃	영양강화제
비타민E	Vit. E	영양강화제, 산화방지제
비타민K ₁	Vit. K ₁	영양강화제
빙초산		산도조절제 보존료 향료
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
스테아릴젯산나트륨	스테아릴젯산Na	유화제
스테아릴젯산칼슘	스테아릴젯산Ca	유화제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
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
쌀겨왁스		피막제
5'-아데닐산	아데닐산, AMP	영양강화제
아디프산		산도조절제, 팽창제
L-아르지닌	아르지닌	영양강화제
α-아밀라아제		효소제
β-아밀라아제		효소제
아셀렌산나트륨	아셀렌산Na	영양강화제
L-아스코브산나트륨	아스코브산나트륨, 아스코브산Na, 비타민C-Na	영양강화제, 산화방지제
아스코브산칼슘	아스코브산Ca, 비타민C-Ca	영양강화제, 산화방지제
아스파라지니아제		효소제
L-아스파라진	아스파라진	영양강화제
L-아스파트산	아스파트산, 아스파라진산	영양강화제
알긴산		유화제, 증점제, 안정제
DL-알라닌		영양강화제 향미증진제
L-알라닌		영양강화제
알파갈락토시다아제	갈락토시다아제	효소제
에리스리톨		향미증진제, 습윤제
에스테르겔		겔기초제, 안정제
염기성알루미늄인산나트륨	염기성알루미늄인산Na	산도조절제, 유화제
염화마그네슘	염화Mg	응고제, 영양강화제
염화망간	염화Mn	영양강화제
염화암모늄		팽창제
염화제이철	염화철, 염화Fe	영양강화제
염화칼슘	염화Ca	응고제, 영양강화제
염화콜린		영양강화제
염화크롬	염화Cr	영양강화제
엽산		영양강화제
올레오레진캄시킴		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

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
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
자당지방산에스테르	자당에스테르	유화제, 껌기초제
진해철		영양강화제
젖산		산도조절제
젖산나트륨	젖산Na	산도조절제, 향미증진제, 유화제, 영양강화제
L-젖산마그네슘	L-젖산Mg, 젖산마그네슘, 젖산Mg	산도조절제
젖산철	젖산Fe	산도조절제, 영양강화제
젖산칼륨	젖산K	산도조절제, 향미증진제, 영양강화제, 습윤제
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	제이인산Ca, 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,

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
		안정제
조제해수염화마그네슘		응고제,
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, L-중주석산K	산도조절제, 팽창제
주석산수소콜린	중주석산콜린	영양강화제
주석산칼륨나트륨	주석산K·Na	산도조절제
검레진		껌기초제
초산		산도조절제 향료,
초산나트륨	초산Na	산도조절제
초산비닐수지		껌기초제, 피막제
초산칼슘	초산Ca	산도조절제 보존료 안정제
카나우바왁스		유화제 증점제 안정제 피막제
카라기난		유화제
L-카르니틴	카르니틴	영양강화제
카제인		유화제, 증점제, 안정제
카제인나트륨	카제인Na	유화제, 증점제, 안정제
카탈라아제		효소제
칸델릴라왁스		유화제, 피막제
켈라야추출물		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

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
		<u>착색료</u>
테아닌		영양강화제
탈크		껌기초제, 여과보조제, 표면처리제
<i>d</i> - α -토코페롤	토코페롤	영양강화제, 산화방지제
<i>d</i> -토코페롤(혼합형)	토코페롤(혼합형)	영양강화제, 산화방지제
<i>d</i> l- α -토코페릴아세테이트	초산토코페롤, 초산비타민E, 초산Vit. E	영양강화제, 산화방지제
<i>d</i> - α -토코페릴아세테이트	초산토코페롤, 초산비타민E, 초산Vit. E	영양강화제, 산화방지제
<i>d</i> - α -토코페릴호박산	호박산토코페롤, 호박산비타민E, 호박산Vit. E	영양강화제, 산화방지제
2트랜스글루코시다아제		효소제
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
펩신		효소제
포스포리파아제 A2		효소제
폴리글리세린지방산에스테르		유화제 <u>껌기초제</u> <u>안정제</u>
폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르		유화제 껌기초제
폴리부텐		껌기초제
폴리비닐피리리돈		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

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
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
피로인산제이철	피로인산철, 피로인산Fe	영양강화제
피로인산철나트륨	피로인산철Na, 피로인산Fe·Na	영양강화제
피로인산칼륨	피로인산K	산도조절제, 팽창제
피마자유		피막제, 이형제
피틴산		산도조절제
향신료 올레오레진류		향미증진제
헤미셀룰라아제		효소제
헤스페리딘		영양강화제
헴철		영양강화제
호박산		산도조절제, 향미증진제
호박산이나트륨	호박산나트륨, 호박산Na	산도조절제, 향미증진제
환원철		영양강화제
황산나트륨	황산Na	산도조절제, 영양강화제
황산동	황산Cu	영양강화제, 제조용제
황산마그네슘	황산Mg	응고제, 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	응고제, 산도조절제, 영양강화제
효모		팽창제
효모추출물		향미증진제
효소분해레시틴		유화제
효소처리루틴		산화방지제
효소처리헤스페리딘		영양강화제
L-히스티딘	히스티딘	영양강화제
L-히스티딘염산염	히스티딘염산염	영양강화제
엑소말토테트라히드로라아제		효소제

부칙<제2024-41호, 2024. 7. 24.>

제1조(시행일) 이 고시는 발령한 날부터 시행한다. 다만, 다음 각 호의 구분에 따른 개정사항은 다음 각 호에서 정한 날부터 시행한다.

1. Ⅱ. 1. 서, Ⅲ. 1. 거. 3)과 『별지 1』 1. 아. 3) 마) 및 표 4의 개정사항 : 2026년 1월 1일

2. 『별지 1』 1. 마. 8) 개정사항 : 2025년 1월 1일

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행일부터 제조·가공 또는 수입(수입하기 위해 선적한 식품등을 포함한다. 이하 같다)하는 식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장(이하 “식품등”이라 한다)에 적용한다. 다만, 이 고시 시행 전에 이미 제조·가공 또는 수입된 식품등이 이 고시를 적용받고자 하는 경우 이 고시를 적용할 수 있다.

제3조(경과조치) 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 따라 이미 제조·가공 또는 수입된 식품등은 해당 식품의 소비기한까지 판매하거나 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업상 사용할 수 있다.

신 · 구조문대비표

현 행	개 정 안
<p>Ⅱ. 공통표시기준</p> <p>1. 표시방법</p> <p>가. ~ 버. (생 략)</p> <p><신 설></p> <p>선. (생 략)</p> <p>Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준</p> <p>1. 식품</p> <p>가. ~ 바. (생 략)</p> <p>사. 식용유지류</p> <p>1) (생 략)</p> <p>2) 표시사항</p> <p>가) ~ 하) (생 략)</p> <p>거) 기타표시사항</p> <p>(1) ~ (9) (생 략)</p> <p>(10) 혼합식용유</p> <p>(가) ~ (나) (생 략)</p> <p>(다) <u>원재료명 또는 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니 된다.</u></p>	<p>Ⅱ. 공통표시기준</p> <p>1. 표시방법</p> <p>가. ~ 버. (현행과 같음)</p> <p>서. 「<u>식품의 기준 및 규격</u>」 제 3.1.에 따라 영아 또는 유아를 섭취대상으로 하는 경우 ‘<u>영·유아용 식품</u>’으로 표시하여야 한다..</p> <p>언. (현행과 같음)</p> <p>Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준</p> <p>1. -----</p> <p>가. ~ 바. (현행과 같음)</p> <p>사. 식용유지류</p> <p>1) (현행과 같음)</p> <p>2) 표시사항</p> <p>가) ~ 하) (현행과 같음)</p> <p>거) 기타표시사항</p> <p>(1) ~ (9) (현행과 같음)</p> <p>(10) 혼합식용유</p> <p>(가) ~ (나) (현행과 같음)</p> <p>(다) <u>원재료명을 제품명의 일부로 사용하고자 할 경우 가장 많이 사용한 원재료명을 사용하여야 하며, 이 경우 제품에 사용</u></p>

(1) ~ (12) (생략)

(13) 식육간편조리세트 중 원재료(식육 제외)가 냉동제품인 것을 해동하여 냉장제품으로 제조·가공한 제품의 경우에는 냉동제품을 해동하여 사용하였음을 표시하여야 한다.

(예시) 원재료 ○○○ 은 냉동제품을 해동하여 사용하였습니다.

원재료○○○: 해동제품

3) (생략)

러. ~ 어. (생략)

저. 즉석식품류

1) (생략)

2) 표시사항

가) ~ 하) (생략)

거) 기타표시사항

(1)·(2) (생략)

(3) 즉석조리식품 및 간편조리세트

원재료가 냉동제품인 것을 해동하여 냉장제품으로 제조·가공한 제품의 경우에는 냉동제품을 해

(1) ~ (12) (현행과 같음)

(13) -----

-----단순
해동하거나 해동 후
분할포장하여 냉장제
품에 구성재료로 사용
하는 경우에는 -----

3) (현행과 같음)

러. ~ 어. (현행과 같음)

저. -----

1) (현행과 같음)

2) -----

가) ~ 하) (현행과 같음)

거) -----

(1)·(2) (현행과 같음)

(3) -----

---단순해동하거나 해동
후 분할포장하여 냉장제
품에 구성재료로 사용하

동하여 사용하였음을 표시하여야 한다.

(예시) 원재료 ○○○은 냉동제품을 해동하여 사용하였습니다.

원재료○○○: 해동제품

3) (생략)

처. ~ 퍼. (생략)

2. 식품첨가물

가. 식품첨가물

1) (생략)

가) ~ 차) (생략)

카) 기타표시사항

(1) (생략)

(2) 천연색소류 제제 및 비타민 제제는 각각 색가 및 역가를 표시하여야 한다.<신설>

(3) (생략)

『별지 1』 표시사항별 세부표시기준

1. 식품(수입식품을 포함한다)

가. ~ 라. (생략)

마. 내용량

는 경우에는 -----

-----.

-----.

3) (현행과 같음)

처. ~ 퍼. (현행과 같음)

2. 식품첨가물

가. 식품첨가물

1) (생략)

가) ~ 차) (생략)

카) 기타표시사항

(1) (현행과 같음)

(2) 천연색소류 제제 및 비타민 제제는 각각 색가 및 역가를 표시하여야 한다.(단, 천연색소류 제제는 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 색가의 합량기준이 있는 경우에 한한다.)

(3) (현행과 같음)

『별지 1』 표시사항별 세부표시기준

1. 식품(수입식품을 포함한다)

가. ~ 라. (현행과 같음)

마. -----

1) ~ 7) (생략)

8) <신설>

1) ~ 7) (현행과 같음)

8) 식품의 내용량을 변경(감소한 경우에 한한다)한 경우, 변경한 날로부터 3개월 이상의 기간 동안 제조·가공·소분하거나 수입하는 제품의 내용량 주위에 변경 사실을 표시하여야 한다. 이 경우 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 소비자가 변경전의 내용량을 쉽게 알아볼 수 있도록 표시하여야 한다. 다만, 다음의 경우에는 표시하지 아니할 수 있다.

가) 단위가격(출고가격을 기준으로 한다)이 상승하지 않은 경우

나) 내용량 변경(감소) 비율이 5%이하인 경우

다) 「식품위생법 시행령」 제21조제1호 부터 제3호의 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업 및 식품첨가물제조업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물 가공업 및

제8호에 따른 식육즉석판매가공업에 사용될 목적으로 공급되는 원료용 식품 등의 경우

라) 자연상태의 농·임·축·수산물(단, 「축산물 위생관리법」에서 정한 축산물 중 식육가공품, 유가공품, 알가공품은 제외한다)의 경우

마) 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조·가공업의 영업자가 「식품위생법 시행규칙」 제37조 관련 별표 15에 따른 즉석판매제조·가공 대상식품을 판매하는 경우

바) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우

사) 소비자에게 직접 판매되지 아니하고, 「식품위생법 시행령」 제21조제8호의 식품접객업에 조리를 목적으

로 공급하는 식품 및 「식품위생법」 제2조제12호의 집단급식소에 급식용으로 납품되는 식품의 경우

(예시) 내용량 00g(내용량 변경 제품, 00g → 00g 또는 00% 감소), 내용량 00g(이전 내용량 00g) 등

바. ~ 사. (생 략)

아. 영양성분등

1) (생 략)

2) 표시방법

가) 공통사항

(1) ~ (6) (생 략)

나) 영양성분별 세부표시방법

(1) ~ (2) (생 략)

(3) 탄수화물 및 당류

(가) (생 략)

(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

바. ~ 사. (현행과 같음)

아. -----

1) (현행과 같음)

2) -----

가) -----

(1) ~ (6) (현행과 같음)

나) -----

(1) ~ (2) (현행과 같음)

(3) -----

(가) (현행과 같음)

(나) 탄수화물 및 당류의 단위는 그램(g)으로 표시하되, -----

한 비율(%)임을 명시하여야 한다.

3) 영양강조 표시기준

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

(1) ~ (2) (생략)

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

(1) ~ (2) (생략)

(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.

(4) (생략)

다) ~ 라) (생략)

<신설>

-----.

3) -----

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

(1) ~ (2) (현행과 같음)

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

(1) ~ (2) (현행과 같음)

(3) -----
“덜, 감소, 라이트, 낮춘, 줄인” 등과 같은 용어를 -

----- “더, 강화, 첨가” 등과 같은 용어를 -----

-----.

(4) (현행과 같음)

다) ~ 라) (현행과 같음)

마) 가) (1) 및 (2)에 따른 ‘무

<신 설>

<신 설>

당, 다)에 따른 ‘무가당’ 및 이와 동일한 표현으로 당류에 대해 강조하는 경우에는 다음을 추가로 표시해야 한다.

(1) 감미료(감미료를 원재료로 사용한 식품 포함)를 사용하는 경우에는 ‘감미료 함유’를 해당 강조표시 주위(강조표시의 인접한 둘레)에 14포인트 이상 활자 크기(강조표시가 14포인트 미만인 경우 해당 강조표시와 동일한 활자크기)로 표시해야 한다. 다만, 당알코올인 감미료를 사용하는 경우에는 ‘감미료 함유’ 대신 ‘당알코올 함유’로도 표시할 수 있다.

(2) 가) (1) 및 (2) 중 ‘저열량’ 또는 나) (1)부터 (3)에 따른 ‘열량 감소’ 등의 기준에 적합하지 않은 경우에는 ‘총 내용량에 해당하는 열량’을 해당 강조표시 주위(강조표시의 인접한 둘레)에 14포인트 이상 활자

크기(강조표시가 14포인트 미만인 경우 해당 강조표시와 동일한 활자 크기)로 표시해야 하며, 해당 강조표시가 주표시면에 있는 경우 내용량 뒤에 괄호로 표시하는 열량은 생략할 수 있다. 다만, ‘총 내용량에 해당하는 열량’ 표시를 대신하여 ‘저열량 제품이 아님’ 또는 ‘열량을 낮춘 제품이 아님’을 해당 강조표시 주위(강조표시의 인접한 둘레)에 14포인트 이상 활자 크기(강조표시가 14포인트 미만인 경우 해당 강조표시와 동일한 활자 크기)로 표시할 수 있으며, 이 경우 내용량 뒤에 괄호로 표시하는 열량을 생략해서는 안 된다.

(3) ‘무당’, ‘무가당’ 및 이와 동일한 강조표시가 주표시면에 2회 이상 반복되어 있는 제품은 소비자가 정확하게 알 수 있도록 주표시면에 가장 큰 강조표시 주

<신 설>

4) 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위
 가) ~ 나) (생략)
 다) 탄수화물, 식이섬유, 단백질, 비타민, 무기질의 실제 측정값은 표시량의 80% 이상이어야 한다.

라) ~ 마) (생략)

[표 4] 명칭과 용도를 함께 표시하여야 하는 식품첨가물

식품첨가물의 명칭	용도
사카린나트륨 아스파탐 글리실리진산이나트륨 수크랄로스 아세실팜칼륨 <신설>	감미료

위(강조표시의 인접한 들레)에 (1), (2)를 표시해야 하며, 그 이외에 강조표시 주위(강조표시의 인접한 들레)에는 (1), (2)에 따른 표시를 생략할 수 있다.

4) -----

 가) ~ 나) (현행과 같음)
 다) -----
 ----- 무기질, 필수 지방산(리놀레산, 알파-리놀렌산, EPA와 DHA의 합)의-----

 --.

라) ~ 마) (현행과 같음)

[표 4] 명칭과 용도를 함께 표시하여야 하는 식품첨가물

식품첨가물의 명칭	용도
사카린나트륨 아스파탐 글리실리진산이나트륨 수크랄로스 아세실팜칼륨 감초추출물 네오탄 D-리보오스 스테비올배당체 D-자일로오스	감미료

<u>토마틴</u> <u>효소처리스테비아</u> <u>락티톨</u> <u>만니톨</u> <u>D-말티톨</u> <u>말티톨시럽</u> <u>D-소비톨</u> <u>D-소비톨액</u> <u>에리스리톨</u> <u>이소말트</u> <u>자일리톨</u> <u>폴리글리시톨시럽</u>	
---	--

[표 6] 명칭, 간략명 또는 주용도를 표시하여야 하는 식품첨가물

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
글루코노-δ-락톤		<u>두부응고제</u> , <u>산도조절제</u> , <u>팽창제</u>
글리세린디아세틸주석산지방산에스테르		<u>유화제</u> <u>겉기초제</u>
글리세린지방산에스테르	글리세린에스테르	<u>유화제</u> <u>겉기초제</u>
레시틴		<u>유화제</u>
비타민C	Vit. C	<u>영양강화제</u> , <u>산화방지제</u>
빙초산		<u>산도조절제</u>
DL-알라닌		<u>영양강화제</u>
에리스리톨	-	<u>향미증진제</u> , <u>감미료</u> , <u>습윤제</u>
염화마그네슘	염화Mg	<u>두부응고제</u> , <u>영양강화제</u>
염화칼슘	염화Ca	<u>두부응고제</u> , <u>영양강화제</u>
젖산칼륨	젖산K	<u>산도조절제</u> , <u>향미증진제</u>

[표 6] 명칭, 간략명 또는 주용도를 표시하여야 하는 식품첨가물

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
글루코노-δ-락톤		<u>응고제</u> , <u>산도조절제</u> , <u>팽창제</u>
글리세린디아세틸주석산지방산에스테르		<u>유화제</u> <u>겉기초제</u> <u>안정제</u>
글리세린지방산에스테르	글리세린에스테르	<u>유화제</u> <u>겉기초제</u> <u>안정제</u>
레시틴		<u>유화제</u> <u>산화방지제</u>
비타민C	Vit. C	<u>영양강화제</u> , <u>산도조절제</u> <u>산화방지제</u>
빙초산		<u>산도조절제</u> <u>보존료</u> <u>향료</u>
DL-알라닌		<u>영양강화제</u> <u>향미증진제</u>
에리스리톨	-	<u>향미증진제</u> , <u>습윤제</u>
염화마그네슘	염화Mg	<u>응고제</u> , <u>영양강화제</u>
염화칼슘	염화Ca	<u>응고제</u> , <u>영양강화제</u>
젖산칼륨	젖산K	<u>산도조절제</u> , <u>향미증진제</u> <u>영양강화제</u>

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
조제해수염화마그네슘		<u>두부응고제</u>
초산		<u>산도조절제,</u> <u>향미증진제</u>
초산칼슘	초산Ca	<u>산도조절제</u>
카나우바왁스		<u>피막제</u>
탄산칼슘	탄산Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제 <u>껌기초제</u>
폴리글리세린지방산에스테르		<u>유화제</u> <u>껌기초제</u>
황산마그네슘	황산Mg	<u>두부응고제,</u> <u>영양강화제</u>
황산칼슘	황산Ca	<u>두부응고제,</u> <u>산도조절제,</u> <u>영양강화제</u>

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
		<u>습윤제</u>
조제해수염화마그네슘		<u>응고제</u>
초산		<u>산도조절제</u> <u>향료,</u>
초산칼슘	초산Ca	<u>산도조절제</u> <u>보존료</u> <u>안정제</u>
카나우바왁스		<u>유화제</u> <u>증점제</u> <u>안정제</u> <u>피막제</u>
탄산칼슘	탄산Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제 <u>껌기초제</u> <u>착색료</u>
폴리글리세린지방산에스테르		<u>유화제</u> <u>껌기초제</u> <u>안정제</u>
황산마그네슘	황산Mg	<u>응고제,</u> <u>영양강화제</u>
황산칼슘	황산Ca	<u>응고제,</u> <u>산도조절제,</u> <u>영양강화제</u>