

식품의약품안전처 공고 제2026-083호

식품첨가물의 기준 및 규격 일부개정고시(안)

행정예고

2026. 2. 13.

식품의약품안전처

식품의약품안전처 공고 제2026-083호

「식품첨가물의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시 제2025-76호, 2025.11.26.)을 일부 개정함에 있어 국민에게 미리 알려 의견을 듣고자 그 취지, 개정 이유 및 주요 내용을 「행정절차법」 제46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2026년 2월 13일

식품의약품안전처장

「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

국제기준과의 조화 및 기준 적용의 명확화를 위해 아스파탐 등 감미료의 사용대상식품과 사용량을 구체적으로 정하고, 오용 우려가 있는 향료물질 등에 대한 관리기준을 강화하여 안전관리를 강화하고자 함

2. 주요 내용

가. 감미료의 사용기준 강화(안 III. 품목별 사용기준)

- 1) 감미료의 명확한 사용기준 적용 및 적절한 사용 유도를 위해
국제수준으로 사용기준 정비 필요
- 2) 아스파탐, 스테비올배당체, 효소처리스테비아에 대한 사용대상
식품을 식품공전 상 식품유형별로 세분화하고 사용량을 구체화
하는 등 사용기준 개선

3) 에리스리톨에 대해 음료류 사용기준 설정

4) 감미료의 사용기준을 정비하여 국민에게 안전한 식품 공급

나. 오용 우려 향료물질 등에 대한 관리기준 강화(안 III. 품목별 사용 기준, IV. 품목별 성분규격, [별표 1])

1) 식품의 착향 목적 이외에 직접 섭취 등 오용 우려가 있는 향료물질에 대한 관리강화 필요

2) 합성향료물질 중 4-Aminobutyric acid 및 4-Hydroxybutyric acid lactone에 대한 사용기준 신설

3) 천연향료물질 제조에 사용가능한 기원물질에서 Mastic 삭제

4) 국내 사용현황이 없는 밀가루개량제인 아조디카르본아미드 삭제

5) 사전예방적 안전관리를 통한 소비자 안심 확보

3. 의견 제출

「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시(안)에 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 2026년 4월 14일까지 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약품안전처장(주소: 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운(28159) 식품의약품안전처 첨가물기준과, 전화: 043-719-2517, 팩스: 043-719-2500, e-mail: sueun1029@korea.kr)에게 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 예고사항에 대한 항목별 의견(찬·반여부와 그 사유)

나. 성명(단체의 경우 단체명과 그 대표자명), 주소 및 전화번호

다. 기타 참고사항

식품의약품안전처 고시 제2026- 호

「식품위생법」 제7조제1항에 따른 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시 제2025-76호, 2025.11.26.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2026년 월 일

식품의약품안전처장

「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시(안)

식품첨가물의 기준 및 규격 일부를 다음과 같이 개정한다.

III. 1. 2) 중 스테비올배당체의 사용기준 “스테비올배당체는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 설탕, 2. 포도당, 3. 물엿, 4. 벌꿀류”를 아래와 같이 변경한다.

스테비올배당체는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 스테비올배당체의 사용량은 스테비올로서

1. 과자 : 1.5g/kg 이하
2. 캔디류 : 1.7g/kg 이하
3. 빵류 : 4.5g/kg 이하
4. 떡류, 빙과류(얼음류 제외) : 0.35g/kg 이하
5. 기타코코아가공품 : 1.5g/kg 이하

6. 초콜릿류, 올리고당가공품, 기타과당 : 0.35g/kg 이하
7. 당류가공품, 잼류 : 1.2g/kg 이하
8. 식물성크림, 기타 식용유지가공품 : 0.33g/kg 이하
9. 면류 : 0.35g/kg 이하
10. 다류 : 3.6g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
11. 혼합음료 : 3.0g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
12. 커피 : 1.1g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
13. 과일·채소류음료, 탄산음료, 가공두유, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 음료베이스 : 0.8g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
14. 체중조절용 조제식품 : 0.9g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
15. 특수의료용도식품 : 0.35g/kg 이하
16. 장류 : 1.0g/kg 이하
17. 복합조미식품, 소스 : 3.6g/kg 이하
18. 마요네즈, 토마토케첩 : 0.35g/kg 이하
19. 김치류 : 0.6g/kg 이하
20. 절임류, 조림류 : 1.5g/kg 이하
21. 주류(위스키, 브랜디, 주정 제외) : 0.6g/kg 이하

22. 전분가공품 : 0.165g/kg 이하
23. 땅콩 또는 견과류가공품 : 1.5g/kg 이하
24. 효소식품 : 0.9g/kg 이하
25. 기타 농산가공품류 : 1.0g/kg 이하(다만, 과·채가공품은 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
26. 햄, 양념육류(식육케이싱 제외) : 0.15g/kg 이하
27. 식육추출가공품, 식육함유가공품 : 1.1g/kg 이하
28. 발효유, 농후발효유, 유함유가공품 : 0.75g/kg 이하
29. 어육반제품, 어묵, 기타어육가공품 : 0.3g/kg 이하
30. 양념젓갈 : 0.165g/kg 이하
31. 조미건어포, 기타 수산물가공품 : 1.5g/kg 이하
32. 즉석섭취식품, 즉석조리식품 : 0.33g/kg 이하
33. 기타가공품 : 3.0g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
34. 건강기능식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.
35. 설탕대체식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.

III. 1. 2) 중 아스파탐의 사용기준 “아스파탐의 사용량은 아래와 같으며, 아래의 식품을 제외한 식품의 경우 제한받지 아니한다.”를 “아스파탐은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 아스파탐의 사용량은”으로 하고, 6. ~ 37.를 아래와 같이 신설한다.

6. 캔디류 : 7.0g/kg 이하

7. 추잉껌 : 10.0g/kg 이하
8. 떡류 : 5.0g/kg 이하
9. 샤베트, 빙과 : 1.0g/kg 이하
10. 기타 코코아가공품 : 1.0g/kg 이하
11. 초콜릿류 : 3.0g/kg 이하
12. 당류가공품 : 10.0g/kg 이하
13. 기타잼, 식물성크림 : 1.0g/kg 이하
14. 기타식용유지가공품 : 6.1g/kg 이하
15. 면류 : 0.35g/kg 이하
16. 음료류 : 3.0g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는
희석한 것으로서)
17. 장류 : 0.5g/kg 이하
18. 발효식초 : 3.0g/kg 이하
19. 복합조미식품 : 10.0g/kg 이하
20. 소스 : 5.0g/kg 이하
21. 김치류 : 3.1g/kg 이하
22. 절임식품 : 12.0g/kg 이하
23. 조림류 : 1.0g/kg 이하
24. 주류(위스키, 브랜디, 주정 제외) : 0.6g/kg 이하
25. 전분가공품 : 1.0g/kg 이하
26. 땅콩 또는 견과류가공품, 기타 농산가공품류 : 5.0g/kg 이하
27. 효소식품 : 2.0g/kg 이하

28. 건조저장육류, 양념육, 분쇄가공육제품 : 0.35g/kg 이하
29. 발효유 : 0.6g/kg 이하
30. 유합유가공품 : 2.0g/kg 이하
31. 어묵, 기타 어육가공품 : 1.0g/kg 이하
32. 젓갈류, 조미건어포, 기타 수산물가공품 : 0.4g/kg 이하
33. 추출가공식품 : 1.2g/kg 이하
34. 즉석섭취·편의식품류(간편조리세트 제외) : 1.2g/kg 이하
35. 기타가공품 : 2.0g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
36. 건강기능식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.
37. 설탕대체식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.

III. 1. 2) 중 아조디카르본아미드의 품목별 기준(품목명, INS No./CAS No., 사용기준, 주용도)을 삭제한다.

III. 1. 2) 중 에리스리톨의 사용기준 “II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.”를 아래와 같이 변경한다.

에리스리톨의 사용량은

1. 음료류 : 16g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
2. 상기 식품을 제외한 식품과 건강기능식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.

III. 1. 2) 중 효소처리스테비아의 사용기준 “효소처리스테비아는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 설탕, 2. 포도당, 3. 물엿, 4. 벌꿀류”를 아래와 같이 변경한다.

효소처리스테비아는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 효소처리스테비아의 사용량은 스테비올로서

1. 과자 : 1.5g/kg 이하
2. 캔디류 : 3.0g/kg 이하
3. 추잉껌 : 3.5g/kg 이하
4. 빵류 : 0.75g/kg 이하
5. 떡류 : 0.45g/kg 이하
6. 빙과류(얼음류 제외) : 0.33g/kg 이하
7. 기타 코코아가공품 : 1.5g/kg 이하
8. 초콜릿류, 기타설탕, 올리고당가공품 : 0.6g/kg 이하
9. 당류가공품, 잼류 : 1.5g/kg 이하
10. 두부류 : 0.03g/kg 이하
11. 향미유, 식물성크림, 기타 식용유지가공품 : 0.4g/kg 이하
12. 면류 : 0.35g/kg 이하
13. 다류, 혼합음료, 음료베이스 : 3.6g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
14. 커피, 과일·채소류음료, 탄산음료, 가공두유, 발효음료류, 인삼·홍삼음료 : 1.1g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
15. 체중조절용 조제식품 : 0.9g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는

제품에 있어서는 회석한 것으로서)

16. 특수의료용도식품 : 0.35g/kg 이하
17. 장류 : 1.0g/kg 이하
18. 발효식초 : 1.0g/kg 이하
19. 복합조미식품, 소스 : 3.6g/kg 이하
20. 마요네즈, 토마토케첩 : 0.35g/kg 이하
21. 향신료조제품, 가공소금 : 1.0g/kg 이하
22. 김치류, 절임류 : 1.5g/kg 이하
23. 조림류 : 0.04g/kg 이하
24. 주류(위스키, 브랜디, 주정 제외) : 0.3g/kg 이하
25. 효소식품 : 5.0g/kg 이하
26. 전분가공품 : 0.165g/kg, 이하
27. 땅콩 또는 견과류가공품, 시리얼류 : 1.8g/kg 이하
28. 기타 농산가공품류 : 1.0g/kg 이하(다만, 과·채가공품은
회석하여 음용하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서)
29. 햄류, 베이컨류, 건조저장육류, 식육추출가공품, 식육함유가공품
: 0.1g/kg 이하
30. 양념육류(식육케이싱 제외) : 3.7g/kg 이하
31. 가공유, 발효유류, 가공치즈 : 0.3g/kg 이하
32. 유함유가공품 : 1.5g/kg 이하
33. 어육반제품, 어묵, 기타 어육가공품 : 0.3g/kg 이하
34. 젓갈류, 조미김 : 0.165g/kg 이하

35. 조미건어포 : 1.1g/kg 이하
36. 기타 수산물가공품 : 0.3g/kg 이하
37. 곤충가공식품, 추출가공식품 : 1.5g/kg 이하
38. 로열젤리식품, 생식함유제품 : 0.5g/kg 이하
39. 즉석섭취·편의식품류(간편조리세트 제외) : 1.5g/kg 이하
40. 만두 : 0.165g/kg 이하
41. 효모식품 : 0.45g/kg 이하
42. 기타가공품 : 3.0g/kg 이하(다만, 회석하여 음용하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서)
43. 건강기능식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.
44. 설탕대체식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.

III. 1. 2) 중 향료의 사용기준 “향료는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.”를 아래와 같이 변경한다.

“향료는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 합성향료물질 중 4-Amino butyric acid는 500mg/kg 이하, 4-Hydroxybutyric acid lactone는 10mg/kg 이하로 식품에 사용하여야 한다.”

IV. 1. 중 ‘아조디카르본아미드’를 삭제한다.

V. 8. 가. 1) (2) 제2법의 표 중 검체량 0.25g에 해당하는 품목 중 “아조디카르본아미드”를 삭제한다.

[별표1] [표 1] 천연향료물질 제조에 사용가능한 기원물질 목록에서
“268. Mastic, 옷나무과 유향나무(*Pistacia lentiscus* L.)”를 삭제한다.

부칙<제2026- 호, 2026. . >

제1조(시행일) 이 고시는 2028년 1월 1일부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행 이후 최초로 제조·가공·소분 또는 수입(선적일 기준)한 식품첨가물, 식품, 건강기능식품 또는 축산물 부터 적용한다. 다만, 이 고시 시행일 전 이 고시를 적용받고자 하는 자는 이미 제조·가공·소분 또는 수입(선적일 기준)한 식품첨가물 등에 대하여도 적용할 수 있다.

제3조(검사중인 사항에 관한 경과조치) 이 고시 시행 당시 종전의 고시에 따라 검사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정에 따른다.

신·구조문 대비표

현 행					개 정 (안)				
I. ~ II. (생 략) III. 품목별 사용기준 1. 일반식품첨가물 1) (생 략) 2) 품목별 기준 (생 략)					I. ~ II. (현행과 같음) III. 품목별 사용기준 1. 일반식품첨가물 1) (현행과 같음) 2) 품목별 기준 (현행과 같음)				
품목명	정의	INS No./CAS No.	사용기준	주용도	품목명	정의	INS No./CAS No.	사용기준	주용도
스테비올 배당체 (생 략)	(생 략)	(생 략)	스테비올배당체는 아래의 식품에 <u>사용</u> 하여서는 아니 된다. 1. 설탕 2. 포도당 3. 물엿 4. 벌꿀류 <신 설>	(생 략)	스테비올 배당체 (현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	스테비올배당체는 아래의 식품에 <u>한하여</u> 사용하여야 한다. 스테비올배당체의 사용량은 스테비올로서 1. 과자 : 15g/kg 이하 2. 캔디류 : 17g/kg 이하 3. 빵류 : 45g/kg 이하 4. 떡류, 빙과류(얼음류 제외) : 0.35g/kg 이하 5. 기타코코아가공품 : 1.5g/kg 이하 6. 초콜릿류, 올리고당 가공품, 기타과당 : 0.35g/kg 이하 7. 당류가공품, 잼류 : 1.2g/kg 이하 8. 식물성크림, 기타 식용유지가공품 : 0.33g/kg 이하 9. 면류 : 0.3g/kg 이하 10. 다류 : 3.6g/kg 이하 (다만, 회석하여 응용하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서) 11. 혼합음료 : 3.0g/kg 이하(다만, 회석하여 응용하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서) 12. 커피 : 1.1g/kg 이하 (다만, 회석하여 응용하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서) 13. 과일·채소류음료, 탄산음료, 가공두유, 발효음료류, 인삼· 홍삼음료, 음료 베이스 : 0.8g/kg 이하(다만, 회석하여 응용하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서)	(현행과 같음)

현행					개정(안)				
품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도	품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도
								14. <u>체중조절용 조제 식품 : 0.9g/kg 이하</u> (다만, 회석하여 응용하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서) 15. <u>특수의료용도식품 : 0.35g/kg 이하</u> 16. <u>장류 : 1.0g/kg 이하</u> 17. <u>복합조미식품, 소스 : 3.6g/kg 이하</u> 18. <u>마요네즈, 토마토 케첩 : 0.35g/kg 이하</u> 19. <u>김치류 : 0.6g/kg 이하</u> 20. <u>절입류, 조립류 : 1.5g/kg 이하</u> 21. <u>주류(위스키, 브랜디, 주정 제외) : 0.6g/kg 이하</u> 22. <u>진분가공품 : 0.165g/kg 이하</u> 23. <u>땅콩 또는 견과류 가공품 : 1.5g/kg 이하</u> 24. <u>효소식품 : 0.9g/kg 이하</u> 25. <u>기타 농산가공품류 : 1.0g/kg 이하</u> (다만 과 채가공품은 회석하여 응용하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서) 26. <u>햄, 양념육류(식육 케이싱 제외) : 0.15g/kg 이하</u> 27. <u>식육추출가공품, 식육합유가공품 : 1.1g/kg 이하</u> 28. <u>발효유, 농후발효유, 유합유가공품 : 0.75g/kg 이하</u> 29. <u>어육반제품, 어묵, 기타어육가공품 : 0.3g/kg 이하</u> 30. <u>양념젓갈 : 0.165g/kg 이하</u> 31. <u>조미건어포, 기타 수산물가공품 : 1.5g/kg 이하</u> 32. <u>즉석섭취식품, 즉석조리식품 : 0.33g/kg 이하</u> 33. <u>기타가공품 : 30g/kg 이하(다만 회석하여 응용하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서)</u> 34. <u>건강기능식품 :</u>	

현행					개정(안)				
품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도	품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도
								II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다. 35. 설탕대체식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	
아스파탐 (생략)		(생략)	아스파탐의 사용량은 아래와 같으며, 아래의 식품을 제외한 식품의 경우 제한받지 아니한다. 1. ~ 5. (생략) <신설>	(생략)	아스파탐 (현행과 같음)		(현행과 같음)	아스파탐은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 아스파탐의 사용량은 1. ~ 5. (현행과 같음) 6. 캔디류 : 7.0g/kg 이하 7. 추잉껌 : 10.0g/kg 이하 8. 떡류 : 5.0g/kg 이하 9. 샤베트, 빙과 : 1.0g/kg 이하 10. 기타 코코아가공품 : 1.0g/kg 이하 11. 초콜릿류 : 3.0g/kg 이하 12. 당류가공품 : 10.0g/kg 이하 13. 기타젤, 식물성크림 : 1.0g/kg 이하 14. 기타 식용유지가공품 : 6.1g/kg 이하 15. 면류 : 0.35g/kg 이하 16. 음료류 : 3.0g/kg 이하(다만, 회식하여 응용하는 제품에 있어서는 회식한 것으로서) 17. 장류 : 0.5g/kg 이하 18. 발효식초 : 3.0g/kg 이하 19. 복합조미식품 : 10.0g/kg 이하 20. 소스 : 5.0g/kg 이하 21. 김치류 : 3.1g/kg 이하 22. 절임식품 : 12.0g/kg 이하 23. 조립류 : 1.0g/kg 이하 24. 주류(위스키, 브랜디, 주정 제외) : 0.6g/kg 이하 25. 전분가공품 : 1.0g/kg 이하 26. 당콩 또는 견과류 가공품, 기타 농산 가공품류 : 5.0g/kg 이하 27. 효소식품 : 2.0g/kg 이하 28. 건조저장육류, 양념육 분쇄가공육제품 :	(현행과 같음)

현행					개정(안)				
품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도	품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도
								0.35g/kg 이하 29. 발효유 : 0.6g/kg 이하 30. 유합유가공품 : 2.0g/kg 이하 31. 어묵, 기타 어육가공품 : 1.0g/kg 이하 32. 찹쌀류, 조미간이포, 기타 수산물가공품 : 0.4g/kg 이하 33. 추출가공식품 : 1.2g/kg 이하 34. 즉석섭취 편의식품류 (간편조리세트 제외) : 1.2g/kg 이하 35. 기타가공품 : 2.0g/kg 이하(다만, 회식하여 응용하는 제품에 있어서는 회식한 것으로서) 36. 건강기능식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다. 37. 설탕대체식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	
아조디카르본 아미드 <u>Azodicarbon amide</u> 이명 : <u>Azobisform amide</u>		927a/ 123-77 -3	아조디카르본아미드는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 밀가루류 : 45mg/kg 이하	밀가루 계량제	<삭 제>		<삭 제>	<삭 제>	<삭 제>
에리스리톨 (생 략)	(생 략)	(생 략)	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	(생 략)	에리스리톨 (현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	에리스리톨의 사용량은 1. 음료류 : 16g/kg 이하(다만, 회식하여 응용하는 제품에 있어서는 회식한 것으로서) 2. 상기 식품을 제외한 식품과 건강기능식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	(현행과 같음)
효소처리 스테비아 (생 략)	(생 략)	-/-	효소처리스테비아는 아래의 식품에 사용 하여서는 아니 된다. 1. 설탕 2. 포도당 3. 물엿 4. 벌꿀류 <신 설>	(생 략)	효소처리 스테비아 (현행과 같음)	(현행과 같음)	-/-	효소처리스테비아는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 효소처리스테비아의 사용량은 스테비올로서 1. 과자 : 1.5g/kg 이하 2. 캔디류 : 3.0g/kg 이하 3. 추잉껌 : 3.5g/kg 이하 4. 빵류 : 0.7g/kg 이하 5. 떡류 : 0.4g/kg 이하 6. 빙과류(얼음류 제외) : 0.33g/kg 이하	(현행과 같음)

현 행					개 정 (안)				
품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도	품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도
								7. 기타 코코아가공품 : <u>1.5g/kg 이하</u> 8. 초콜릿류, 기타설탕, 올리고당가공품 : <u>0.6g/kg 이하</u> 9. 당류가공품, 젤류 : <u>1.5g/kg 이하</u> 10. 두부류 : <u>0.03g/kg</u> <u>이하</u> 11. 향미유, 식물성크림, 기타 식용유지가공품 : <u>0.4g/kg 이하</u> 12. 면류 : <u>0.35g/kg 이하</u> 13. 다류, 혼합음료, 음료 베이스 : <u>3.6g/kg 이하</u> (다만, 회식하여 음용 하는 제품에 있어서는 회식한 것으로서) 14. 커피, 과일, 채스류음료, 탄산음료, 가공두유, 발효음료류, 인산 용산 음료 : <u>1.1g/kg 이하</u> (다만, 회식하여 음용 하는 제품에 있어서는 회식한 것으로서) 15. 체중조절용 조제식품 : <u>0.9g/kg 이하(다만</u> 회식하여 음용하는 제품에 있어서는 회식한 것으로서) 16. 특수의료용도식품 : <u>0.35g/kg 이하</u> 17. 장류 : <u>1.0g/kg 이하</u> 18. 발효식초 : <u>1.0g/kg</u> <u>이하</u> 19. 복합조미식품, 소스 : <u>3.6g/kg 이하</u> 20. 마요네즈, 토마토 케첩 : <u>0.35g/kg 이하</u> 21. 향신료조제품, 가공소금 : <u>1.0g/kg</u> <u>이하</u> 22. 김치류, 절임류 : <u>1.5g/kg 이하</u> 23. 조립류 : <u>0.04g/kg</u> <u>이하</u> 24. 주류(위스키, 브랜디, 주정 제외) : <u>0.3g/kg 이하</u> 25. 효소식품 : <u>5.0g/kg</u> <u>이하</u> 26. 전분가공품 : <u>0.165g/kg 이하</u> 27. 땅콩 또는 견과류가공품, 시리얼류 : <u>1.8g/kg</u> <u>이하</u> 28. 기타 농산가공품류 : <u>1.0g/kg 이하(다만</u>	

현행					개정(안)				
품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도	품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도
								<p>과. 체가공품은 회석하여 응용하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서)</p> <p>29. 햄류, 베이컨류, 건조저장육류, 식육추출가공품, 식육함유가공품 : 0.1g/kg 이하</p> <p>30. 양념육류(식육게이싱 제외) : 3.7g/kg 이하</p> <p>31. 가공육, 발효육류, 가공 치즈 : 0.3g/kg 이하</p> <p>32. 유함유가공품 : 1.5g/kg 이하</p> <p>33. 어육반제품, 어묵, 기타 어육가공품 : 0.3g/kg 이하</p> <p>34. 젓갈류, 조미김 : 0.165g/kg 이하</p> <p>35. 조미건어포 : 1.1g/kg 이하</p> <p>36. 기타 수산물가공품 : 0.3g/kg 이하</p> <p>37. 곤충가공식품, 추출 가공식품 : 1.5g/kg 이하</p> <p>38. 로열젤리식품, 생식 함유제품 : 0.5g/kg 이하</p> <p>39. 즉석섭취 편의식품류 (간편조리세트 제외) : 1.5g/kg 이하</p> <p>40. 만두 : 0.165g/kg 이하</p> <p>41. 효모식품 : 0.45g/kg 이하</p> <p>42. 기타가공품 : 30g/kg 이하(다만 회석하여 응용하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서)</p> <p>43. 건강기능식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.</p> <p>44. 설탕대체식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.</p>	
향료 (생략)	(생략)	-/-	향료는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료	향료 (현행과 같음)	(현행과 같음)	-/-	향료는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 함성향료 물질 중 4-Amino butric acid는 500mg/kg 이하, 4-Hydroxybutric acid lactone는 10mg/kg 이하로 식품에 사용 하여야 한다.	향료

현 행	개 정 (안)
<p><u>따라 시험할 때, 그 양은 4.0mg/kg 이하이어야 한다.</u></p> <p>(3) <u>납 : 이 품목 5.0g을 취하여 원자 흡광광도법 또는 유도결합플라즈마법에 따라 시험할 때, 그 양은 2.0mg/kg 이하이어야 한다.</u></p> <p>(4) <u>질소 : 이 품목 50mg을 달아 100mL 분해플라스크에 넣고 이에 요오드화 수소산용액(57%로 새로 조제한 것) 3mL을 넣고 필요하면 원래의 용적을 유지하기 위하여 충분한 물을 가하고 1시간 30분 동안 가열하여 분해한다. 분해가 끝난 후 열을 증가하여 용적이 1/2이 되도록 하고 실온으로 냉각시킨 다음 질소정량법에 따라 분해를 계속하여 정량할 때, 47.2~48.7% 이어야 한다.</u></p> <p><u>건조감량</u> 이 품목은 50℃에서 2시간 감압건조할 때, 0.5% 이하이어야 한다.</p> <p><u>강열잔류물</u> 이 품목의 강열잔류물은 0.15% 이하이어야 한다.</p> <p><u>정 량 법</u> 이 품목을 건조시킨 다음 225mg을 정밀히 달아 250mL의 유리마개로 된 요오드플라스크에 옮기고 25mL의 디메틸설폭시드를 가하여 녹인 다음 요오드칼륨 5g, 물 15mL 및 0.5N 염산 10mL을 가하고 재빨리 마개를 막고 요오드칼륨이 용해될 때까지 흔들며 주면서 암소에서 20~25분간 방치한 다음 유리된 요오드를 0.1N 치오황산나트륨용액</p>	

현 행	개 정 (안)																								
<p>으로 적정한다(지시약 : 전분시액). 따로 같은 방법으로 공시험한다. 0.1N 치오황산나트륨용액 1mL = <u>5.804mg C₂H₄N₄O₂</u></p> <p>V. 일반시험법 1. ~ 7. (생 략) 8. 비소시험법</p> <p>가. 비색법 1) 시험용액의 조제 (생 략) (1) 제1법 (생 략) (2) 제2법 (생 략)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">품목명</th> <th style="text-align: center;">검체량</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">----- ----- 아조디카르본아미드, ----- -----</td> <td style="text-align: center;">0.25g</td> </tr> <tr> <td>(생 략)</td> <td style="text-align: center;">0.38g</td> </tr> <tr> <td>(생 략)</td> <td style="text-align: center;">0.5g</td> </tr> <tr> <td>(생 략)</td> <td style="text-align: center;">0.77g</td> </tr> <tr> <td>(생 략)</td> <td style="text-align: center;">1g</td> </tr> </tbody> </table> <p>(3) (생 략) 2) ~ 6) (생 략) 나. 기기분석법 (생 략)</p> <p>9. ~ 36. (생 략) VI. ~ VII. (생 략)</p> <p>[별표 1] 향료에 사용할 수 있는 물질 목록 [표 1] 천연향료물질 제조에 사용가능한 기원물질 목록</p>	품목명	검체량	----- ----- 아조디카르본아미드, ----- -----	0.25g	(생 략)	0.38g	(생 략)	0.5g	(생 략)	0.77g	(생 략)	1g	<p>V. 일반시험법 1. ~ 7. (현행과 같음) 8. 비소시험법</p> <p>가. 비색법 1) 시험용액의 조제 (현행과 같음) (1) 제1법 (현행과 같음) (2) 제2법 (현행과 같음)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">품목명</th> <th style="text-align: center;">검체량</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">----- ----- <삭 제>, ----- -----</td> <td style="text-align: center;">0.25g</td> </tr> <tr> <td>(현행과 같음)</td> <td style="text-align: center;">0.38g</td> </tr> <tr> <td>(현행과 같음)</td> <td style="text-align: center;">0.5g</td> </tr> <tr> <td>(현행과 같음)</td> <td style="text-align: center;">0.77g</td> </tr> <tr> <td>(현행과 같음)</td> <td style="text-align: center;">1g</td> </tr> </tbody> </table> <p>(3) (현행과 같음) 2) ~ 6) (현행과 같음) 나. 기기분석법 (현행과 같음)</p> <p>9. ~ 36. (현행과 같음) VI. ~ VII. (현행과 같음)</p> <p>[별표 1] 향료에 사용할 수 있는 물질 목록 [표 1] 천연향료물질 제조에 사용가능한 기원물질 목록</p>	품목명	검체량	----- ----- <삭 제>, ----- -----	0.25g	(현행과 같음)	0.38g	(현행과 같음)	0.5g	(현행과 같음)	0.77g	(현행과 같음)	1g
품목명	검체량																								
----- ----- 아조디카르본아미드, ----- -----	0.25g																								
(생 략)	0.38g																								
(생 략)	0.5g																								
(생 략)	0.77g																								
(생 략)	1g																								
품목명	검체량																								
----- ----- <삭 제>, ----- -----	0.25g																								
(현행과 같음)	0.38g																								
(현행과 같음)	0.5g																								
(현행과 같음)	0.77g																								
(현행과 같음)	1g																								

현 행			개 정 (안)		
순번	일 명	기 원 물 질 명	순번	일 명	기 원 물 질 명
1	Alfalfa	콩과 개자리(<i>Medicago sativa</i> L.)	1	Alfalfa	콩과 개자리(<i>Medicago sativa</i> L.)
:	:	:	:	:	:
268	Mastic	웃나무과 유향나무(<i>Pistacia lentiscus</i> L.)	268	<삭 제>	<삭 제>
:	:	:	:	:	:
272	'식품공전 제2.식품일반에 대한 공통기준 및 규격 1. 식품원료 기준'에 적합한 식품원료		272	'식품공전 제2.식품일반에 대한 공통기준 및 규격 1. 식품원료 기준'에 적합한 식품원료	
[표 2] (생 략) [별표 2] ~ [별표6] (생 략)			[표 2] (현행과 같음) [별표 2] ~ [별표6] (현행과 같음)		