

등 록 번 호
안내서-1495-01



국민의 더 건강한
내일을 위한 정부혁신



식품등의 e라벨 적용 가이드라인

[민원인 안내서]

2026. 2.



식품의약품안전처

식 품 표 시 광 고 정 책 과

지침서·안내서 제·개정 점검표

명칭

식품등의 e라벨 적용 가이드라인

아래에 해당하는 사항에 체크하여 주시기 바랍니다.

등록대상 여부	☐ 이미 등록된 지침서·안내서 중 동일·유사한 내용의 지침서·안내서가 있습니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 기존의 지침서·안내서의 개정을 우선적으로 고려하시기 바랍니다. 그럼에도 불구하고 동 지침서·안내서의 제정이 필요한 경우 그 사유를 아래에 기재해 주시기 바랍니다. (사유 :)	
	☐ 법령(법·시행령·시행규칙) 또는 행정규칙(고시·훈령·예규)의 내용을 단순 편집 또는 나열한 것입니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☐ 단순한 사실을 대외적으로 알리는 공고의 내용입니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☐ 1년 이내 한시적 적용 또는 일회성 지시·명령에 해당하는 내용입니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☐ 외국 규정을 번역하거나 설명하는 내용입니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☐ 신규 직원 교육을 위해 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 정리한 자료입니까?	☐ 예 ☒ 아니오
☞ 상기 사항 중 어느 하나라도 '예'에 해당되는 경우에 지침서·안내서 등록 대상이 아닙니다. 지침서·안내서 제·개정 절차를 적용하실 필요는 없습니다.		
지침서·안내서 구분	☐ 내부적으로 행정사무의 통일을 기하기 위하여 반복적으로 행정사무의 세부기준이나 절차를 제시하는 것입니까? (공무원용)	☐ 예(☞지침서) ☐ 아니오
	☐ 대내외적으로 법령 또는 고시·훈령·예규 등을 알기 쉽게 풀어서 설명하거나 특정한 사안에 대하여 식품의약품안전처의 입장을 기술하는 것입니까? (민원인용)	☒ 예(☞안내서) ☐ 아니오
기타 확인 사항	☐ 상위 법령을 일탈하여 새로운 규제를 신설·강화하거나 민원인을 구속하는 내용이 있습니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 상위법령 일탈 내용을 삭제하시고 지침서·안내서 제·개정 절차를 진행하시기 바랍니다.	
상기 사항에 대하여 확인하였음. 2026년 2월 26일 담당자 확 인(부서장) 이 호 동		

이 안내서는 식품등에 e라벨을 적용하여 표시 간소화할 때 준수하여야 하는 세부사항에 대해 알기 쉽게 설명하거나 식품의약품안전처의 입장을 기술한 것입니다.

본 안내서는 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술방식(‘하여야 한다’ 등)에도 불구하고 참고로만 활용하시기 바랍니다. 또한, 본 안내서는 2026년 2월 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ “민원인 안내서”란 민원인들의 이해를 돕기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정한 사안에 대하여 식품의약품안전처의 입장을 기술하는 것임(식품의약품안전처 지침서등의 관리에 관한 규정 제2조)

※ 본 안내서에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우 식품의약품안전처 식품안전 정책국 식품표시광고정책과에 문의하시기 바랍니다.

전화번호 : 043-719-2183

팩스번호 : 043-719-2180

제·개정 이력

식품등의 e라벨 적용 가이드라인

연번	제 · 개정번호	승인일자	주요내용
1	안내서-1495-01	2026.2.26.	제정

I. 일반사항	6
1. 목적	
2. 관련 법령 및 규정	
3. 적용 범위	
4. 본 가이드라인에서의 용어 해설	
II. e라벨 제도	8
1. e라벨 제도란?	
2. 개정 e라벨 제도 시행	
III. e라벨 적용 제품의 표시 원칙	9
1. 기본 원칙	
2. 실물 현품 표시의 원칙	
3. e라벨 표시정보 제공 원칙	
4. QR코드 표시 원칙	
IV. 세부 표시방법	13
1. 실물 현품 표시방법	
2. QR코드 표시	
3. 그 외 표시사항	
V. e라벨 정보 제공	25
VI. 표시예시	26
VII. 질의응답	28
붙임1. 관련 규정	35
붙임2. 「식품등의 표시기준」 『별지1』 [표 4] 및 [표 6]	42
붙임3. QR코드 등 바코드로 제공 가능한 기타표시사항	54

1. 목적

- 이 가이드라인은 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따라 식품등에 의무 표시사항 중 일부만 표시하면서 표시정보를 바코드 등으로 제공 (e라벨 적용)할 때 준수하여야 할 사항 및 표시방법에 대해 알기 쉽게 설명하여 영업자의 올바른 이해를 도모하는 것을 목적으로 한다.

2. 관련 법령 및 규정

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 및 같은 법 시행규칙

식품표시광고법 제4조, 제5조, 제6조

식품표시광고법 시행규칙 제2조(일부 표시사항) 및 [별표1], [별표3]

- 「식품등의 표시기준」 (식품의약품안전처 고시)

「식품등의 표시기준」 Ⅱ. 공통표시기준, Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준

- 「건강기능식품의 표시기준」 (식품의약품안전처 고시)

「건강기능식품의 표시기준」 제5조, 제6조, 제9조

- 「나트륨 함량 비교 표시 기준 및 방법」 (식품의약품안전처 고시)

「나트륨 함량 비교 표시 기준 및 방법」 제5조

3. 적용 범위

- e라벨 적용 대상 식품은 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따라 표시사항을 표시하는 식품, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물 (이하 ‘식품등’이라 한다)을 대상으로 한다.
 - 식품과 축산물은 원재료를 사용하여 제조·가공한 완제품에 한한다.

4. 본 가이드라인에서의 용어 해설

- ‘용기·포장’은 식품등을 넣거나 싸는 것으로서 식품등을 주고받을 때 함께 건네는 물품을 말한다.
- ‘표시’는 식품, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물 및 이를 넣거나 싸는 것(그 안에 첨부되는 종이 등을 포함한다)에 적는 문자·숫자 또는 도형을 말한다.
- ‘광고’는 라디오·텔레비전·신문·잡지·인터넷·인쇄물·간판 또는 그 밖의 매체를 통하여 음성·음향·영상 등의 방법으로 식품등에 관한 정보를 나타내거나 알리는 행위를 말한다.
- ‘음성·수어영상변환용 코드’는 표시 정보를 음성 또는 수어로 변환시켜주는 전자적 표시를 말한다.
- ‘바코드’는 숫자나 문자 등의 데이터를 컴퓨터가 읽을 수 있도록 굵기가 다른 흑백 막대로 조합시켜 만든 코드로 ‘QR코드’ 등을 포함한다.
- ‘QR코드’는 정보를 담고 있는 2차원 격자 모양의 코드를 의미하며 스마트폰 등으로 빠르게 스캔하여 정보를 읽을 수 있다.

1. e라벨 제도란?

- 식품 표시 가독성 강화를 위한 제도로, 식품의 다양한 표시사항 중 소비자 안전 등 중요 정보(예, 소비기한, 알레르기 유발물질 표시 등)은 제품에 더욱 크게 표시하고, 나머지 정보는 바코드 등(QR코드 포함)을 통해 제공하는 것을 의미한다.
- '25년 개정을 통해 기존 e라벨 제도 대비 QR코드로 정보를 제공할 수 있는 범위는 훨씬 확대되었다.

<주요 내용>

현품	①제품명, 내용량, 원재료명 ②영업소 명칭 및 소재지 , ③ 주의사항 , ④일자표시, ⑤ 품목보고번호	현품	①제품명, 내용량, 원재료명(일부) ②영업소 명칭, ③ 주의사항(일부) , ④ 일자표시, ⑤ 보관방법
기존 e라벨	식품유형, 용기·포장재질, 보관방법	→ 개정 e라벨	원재료명, 영업소 소재지, 품목보고번호, 주의사항, 식품유형, 용기·포장재질 * 생략한 표시사항을 포함한 의무표시사항 모두 e라벨로 정보 제공
영양 표시	식품 용기·포장에 전부 표시	영양 표시	QR코드 등 바코드로 전자적표시 허용 - 단, 해당 식품등 용기·포장에 열량, 당, 나트륨, 트랜스지방은 의무 표시

2. 개정 e라벨 제도 시행

- 영업자 자율로 적용하는 표시제도로써 시행규칙 개정일('25.8.29.)부터 즉시 시행되며, 세부 표시방법을 규정한 「식품등의 표시기준」 및 「건강기능식품의 표시기준」도 개정일부터 즉시 적용 가능하다.

1. 기본 원칙

- 소비자 오인·혼동이 없도록 e라벨 적용 제품임을 명확히 한다.
- e라벨 적용 식품등은 QR코드 등 바코드(이하, “QR코드”라 한다.)를 이용하여 법 제4조제1항에 따른 의무 표시사항 및 제5조에 따른 영양 표시를 소비자에게 전자적으로 제공한다.
- 이 가이드라인은 e라벨을 적용하는 식품등에 대한 표시방법에 한정하여 안내하는 것으로 여기에서 설명하지 않은 사항은 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 및 관련 고시 등을 준수한다.
- 타 부처 관련 표시(원산지 표시 등)는 해당 법령을 준수한다.

2. 실물 현품 표시의 원칙

관련 규정 :

[법령] 식품표시광고법 제4조제1항, 제5조와 제6조, 시행규칙 제2조(일부 표시사항) 및 [별표1]제4호 [고시] 「식품등의 표시기준」에서 규정하는 기타 표시사항

- (표시사항) e라벨로 모든 의무 표시사항 정보를 제공한 경우, 해당 식품 등의 현품에 반드시 표시하여야 하는 사항은 다음과 같음

[식품 및 축산물]

- ◇ 법 제4조 관련 표시사항, 영양성분표시, 나트륨비교표시 및 고시 규정 기타 표시사항(단, 일부 표시면제 대상은 제외)
- (법 제4조 관련) 제품명, 내용량, 원재료명(배합비율 순위가 높은 3개 원재료 및 식품첨가물의 주용도), 영업소 명칭, 소비자 안전을 위한 주의사항(질소가스 충전 표시는 QR제공 가능), 일자표시(제조연월일,

소비기한 또는 품질유지기한), 보관방법

- (법 제5조 영양표시) 열량, 나트륨, 당류 및 트랜스지방

*트랜스지방은 해당 영양성분이 있는 경우에 한하여 표시

- (법 제6조 나트륨함량 비교표시) 특정 식품*에 한하여 표시 대상이며,

*1. 조미식품이 포함되어 있는 면류 중 유탕면(기름에 튀긴 면), 국수 또는 냉면

2. 즉석섭취식품(동·식물성 원료에 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조

·가공한 것으로서 더 이상의 가열 또는 조리과정 없이 그대로 섭취할 수 있는 식품을 말한다) 중 햄버거 및 샌드위치

- (식품등의 표시기준) 'QR코드 등 바코드로 제공 가능' 단서 적용 표시 외의 나머지 표시사항은 실물 현품에 표시하여야 한다.

[건강기능식품]

- ◇ 법 제4조 관련 표시사항, 영양성분표시 및 고시 규정 기타 표시사항 (단, 일부 표시면제 대상은 제외)

- (법 제4조 관련) 제품명, 내용량, 원료명(배합비율 순위가 높은 3개 원료 및 식품첨가물의 주용도), 영업소 명칭, 소비기한, 보관방법, 섭취량, 섭취방법, 섭취 시 주의사항, '건강기능식품' 또는 '건강기능식품 도안', 기능성 정보, 기능성 성분등의 함유량, 소비자 안전을 위한 주의사항(이상사례 신고 1577-2488 제외)

- (법 제5조 영양표시) 열량, 나트륨, 당류 및 트랜스지방

* 트랜스지방은 해당 영양성분이 있는 경우에 한하여 표시

[기구 및 용기·포장]

- ◇ 법 제4조 관련 표시사항 및 고시 규정 기타 표시사항

- (법 제4조 관련) 재질, 영업소 명칭 및 소재지, 소비자 안전을 위한 주의사항, '식품용'이라는 단어 또는 '식품용 기구' 도안

< 현품 표시사항 >

관련 법 조문	식품 및 축산물	건강기능식품	기구 및 용기·포장
「식품표시광고법」 제4조(표시의 기준)	▶ 제품명 ▶ 내용량 ▶ 원재료명(배합비율 순위가 높은 3개 원재료 및 식품 첨가물의 주용도) ▶ 영업소 명칭 ▶ 소비자 안전을 위한 주의 사항(질소가스 충전 표시는 QR제공 가능) ▶ 일자표시(제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한) ▶ 보관방법	▶ 제품명 ▶ 내용량 ▶ 원료명(배합비율 순위가 높은 3개 원료 및 식품 첨가물의 주용도) ▶ 영업소 명칭 ▶ 소비기한 및 보관방법 ▶ 섭취량, 섭취방법 및 섭취 시 주의사항 ▶ 건강기능식품이라는 문자 또는 건강기능식품임을 나타내는 도안 ▶ 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조제2호에 따른 기능성에 관한 정보 및 원료 중에 해당 기능성을 나타내는 성분 등의 함유량 ▶ 소비자 안전을 위한 주의 사항(별표 2 II 제4호마목에 따른 "이상 사례 신고 1577-2488" 표시는 제외)	▶ 재질 ▶ 영업소 명칭 및 소재지 ▶ 소비자 안전을 위한 주의사항 ▶ 식품용이라는 단어 또는 식품용 기구를 나타내는 도안
「식품표시광고법」 제5조(영양표시)	▶ 열량 ▶ 나트륨 ▶ 당류 ▶ 트랜스지방(해당 영양성분이 있는 경우에 한하여 표시)	▶ 열량 ▶ 나트륨 ▶ 당류 ▶ 트랜스지방(해당 영양성분이 있는 경우에 한하여 표시)	-
「식품표시광고법」 제6조(나트륨 함량 비교 표시)	▶ 포장지 면적이 50cm²이하인 경우에 한하여 가능	-	-
「식품등의 표시기준」	▶ 'QR코드로 제공 가능' 단서 적용 표시 외 나머지 표시 사항	-	-
「건강기능식품 표시기준」	-	▶ QR코드를 통해 전자적 방법으로 표시사항 정보를 제공하는 식품등의 표시는 「식품등의 표시기준」 준용	-

- (글씨크기) 12포인트 이상, 장평은 90퍼센트 이상을 원칙으로 한다.
- * 다만, 식품은 「식품등의 표시기준」, 건강기능식품은 「식품등의 표시기준」에서 세부 글씨크기, 장평 기준을 정함.

3. e라벨 표시정보 제공 원칙

- QR코드를 통해 제공하는 표시 정보는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조, 제5조 및 제6조에 따른 표시사항 정보를 모두 제공하여야 한다.
- *단, 식품종류에 따라 해당사항이 없는 경우에는 제외
- 「식품등의 표시기준」 II. 공통표시기준과 III. 개별표시사항 및 표시기준에서 'QR코드 등 바코드로 제공 가능' 단서가 있는 표시사항은 'QR코드 등 바코드'를 통해 전자적 방법만으로 표시사항 정보를 제공할 수 있다. (붙임1)
- e라벨로 제공하는 표시정보 항목 및 방법 등 기준은 「식품등의 표시기준」 및 「건강기능식품의 표시기준」의 표시사항 및 표시방법 등 표시기준에 따른다.
- 시각·청각장애인을 위한 음성·수어영상변환용 코드에 QR코드를 통해 제공하는 표시정보를 포함할 수 있다.

4. QR코드 표시 원칙

- 식품등의 실물 현품에 표시하는 QR코드는 소비자가 인식하기 쉬워야 한다.

1. 실물 현품 표시방법

□ 식품 및 축산물

<공통사항>

- 제품명, 내용량, 영업소 명칭, 소비자 안전을 위한 주의사항(질소가스 충전 표시는 제외), 일자표시(제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한), 보관방법 등의 표시는 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 등 관련 법령에 따라 표시한다.

<원재료 표시방법>

① 배합비율 순위가 높은 3개 원재료(식품첨가물 포함)

- 많이 사용한 순서에 따라 원재료 3개를 표시한다.
- 복합원재료는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명 포함) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있다.
- 혼합제제류 식품첨가물은 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 혼합제제류의 명칭만을 표시할 수 있다.
- 그 외 표시방법은 「식품등의 표시기준」에 따라 표시한다.

② 사용 순위가 높은 3개 식품첨가물의 주용도

- 주용도 표시 대상 : 「식품등의 표시기준」 [표 4] 및 [표 6]에 해당하는 식품첨가물 및 향료(붙임2)
- 해당 식품의 제조·가공 시에 직접 사용·첨가한 경우로 많이 사용·첨가한 순서대로 그 주용도를 3개 표시한다.

- 복합원재료에 포함된 식품첨가물이거나, [표 4] 및 [표 6]에 해당하지 않는 용도로 사용된 식품첨가물의 경우에는 해당하지 않는다.

<영양성분 표시>

- 열량, 나트륨, 당류, 트랜스지방을 표시하여야 한다.
- 트랜스지방은 실제 해당 성분이 없는 경우 표시 제외할 수 있다.
- 열량, 나트륨, 당류 및 트랜스지방 이외 특정 영양성분을 강조하는 경우에는 해당 영양성분과 함께 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤 및 단백질에 대하여 그 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다.
- 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시를 제외한다.
- 도안
 - 바탕색과 구분되는 색상으로 「식품등의 표시기준」 [도 3] 표시서식 도안의 형태를 유지하는 범위에서 변형하여 표시할 수 있다.
 - 영양성분을 주표시면에 표시하는 경우에는 [도 4] 표시서식 도안의 형태를 유지하는 범위에서 변형하여 표시할 수 있다. 이 경우에는 정보표시면의 영양성분 표시는 생략할 수 있다.

<글씨크기>

- (원칙) 글씨크기는 12포인트 이상
- (예외) 정보표시면의 면적이 부족하여 12포인트 이상의 글씨크기로 표시할 수 없는 경우 아래와 같이 표시할 수 있다.
 - (1) 정보표시면적 50cm²이상~100cm²미만 : 7포인트 이상
 - (2) 정보표시면적 50cm²미만 : 6포인트 이상
 - (3) 유리병 형태의 소주, 맥주 제품 : 10포인트 이상

<글자 비율(장평)>

- (원칙) 정보표시면 면적의 크기와 상관없이 90퍼센트 이상으로 표시
- (예외) 유리병 형태의 소주, 맥주 제품의 경우에 한하여 70퍼센트 이상으로 할 수 있다.

<참고: 실물 현품에 표시하는 원재료명 의사결정단계>

	단계	실제 적용 따라하기
1	원재료 목록 확인	식품의 처리·제조·가공시 사용한 모든 원재료를 나열한다.
2	원재료 배합비율 순위 확인	모든 원재료명을 많이 사용한 순서에 따라 나열한다.
3-1	상위 3순위 원재료명 확인	배합비율 상위 3순위에 해당하는 원재료명을 확인한다. -다만, 최종제품에 남지 않는 물은 제외되므로 해당 원재료를 제외하고 1, 2, 3순위 원재료명을 확인하여 상위 3순위 원재료명 표시 대상을 결정한다.
3-2	상위 3순위 원재료가 복합원재료 또는 혼합제제 식품첨가물 해당 여부 확인	1,2,3순위 원재료 중 복합원재료 및 혼합제제 식품첨가물에 해당하는 원재료를 확인하여 구분한다.
3-3	상위 3순위에 해당하는 복합원재료 또는 혼합제제 식품첨가물의 표시 결정	(원칙) 원재료명을 표시한다. * 「식품등의 표시기준」 별지 1 표시사항별 세부표시 기준 적용
		(복합원재료) 복합원재료 명칭(제품명 포함) 또는 식품 유형 표시 가능하므로, -복합원재료의 명칭(제품명 포함), 식품유형 중 선택하여 표시한다. -(자율) 하위 원재료 표시 여부 결정하여 표시한다. 하위 원재료 표시하는 경우 「식품등의 표시기준」 별지 1 표시사항별 세부 표시기준 적용한다.
		(혼합제제류 식품첨가물) 혼합제제류의 명칭만 표시 가능하므로, -혼합제제류 식품첨가물의 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 혼합제제류의 명칭을 표시한다. -(자율) 하위 원재료 표시 여부 결정하여 표시한다. 하위 원재료 표시하는 경우 「식품

		등의 표시기준」 별지 1 표시사항별 세부 표시기준 적용한다.
4-1	상위 3순위 외 원재료 확인	상위 3순위 원재료명으로 표시하는 원재료명 외 원재료를 확인한다.
4-2	식품첨가물 해당하는 원재료 확인	상위 3순위 외 원재료 중 식품첨가물에 해당하는 원재료를 많이 사용한 순서에 따라 나열한다.
4-3	식품첨가물 직접 사용 여부 확인	해당 식품의 제조·가공 시에 직접 사용·첨가하였는지 여부를 확인한다. - 복합원재료 및 혼합제제의 원재료로 포함되어 간접적으로 사용·첨가한 식품첨가물은 제외한다.
4-4	표 4, 표 6, 향료에 해당하는 식품첨가물 여부 확인	직접 사용·첨가하지 않은 식품첨가물을 제외한 식품첨가물을 나열한 후 표 4, 표 6, 향료에 해당하는지 확인한다. - 표 4 및 표 6에 해당하지 않는 용도로 사용된 식품첨가물은 제외한다.
4-5	표 4, 표 6, 향료에 해당하는 식품첨가물로써 상위 3순위 확인	표 4, 표 6, 향료에 해당하는 식품첨가물 목록 중 상위 3순위를 확인한다.
4-6	상위 3순위 식품첨가물의 주용도 확인	표 4, 표 6, 향료에 해당하는 식품첨가물의 주용도 확인
5	상위 원재료 3순위와 식품첨가물의 주용도 3개 표시 결정	표 4, 표 6, 향료에 해당하는 식품첨가물의 주용도를 확인하여 표시를 결정한다.

<원재료명 표시 적용 따라하기(예시)>

1단계: 원재료 목록 확인

- 비타민 C, 구연산, 베리류색소, 오렌지농축액, 향료(오렌지향), 아세설팜칼륨, 알룰로오스, 정제수, 구연산삼나트륨, 수크랄로스, 스위트라(기타과당, 물엿, 올리고당), 혼합제제(정제수, 규소수지, 글리세린지방산에스테르, 카복시메틸셀룰로오스나트륨)

2단계: 원재료 배합비율 순위 확인

- 정제수, 비타민 C, 스위트라(기타과당, 물엿, 올리고당), 오렌지농축액, 혼합제제(정제수, 규소수지, 글리세린지방산에스테르, 카복시메틸셀룰로오스나트륨), 구연산, 알룰로오스, 구연산삼나트륨, 베리류색소, 수크랄로스, 아세설팜칼륨, 향료(오렌지향)

3-1단계: 상위 3순위 원재료명 확인

- 정제수, 비타민 C, 스위트라(기타과당, 물엿, 올리고당),

3-2단계: 상위 3순위 원재료가 복합원재료 또는 혼합제제 식품첨가물 해당 여부 확인

- 정제수, 비타민 C는 복합원재료 또는 혼합제제 식품첨가물에 해당하지 않아 '정제수', '비타민 C'로 표시 결정
- 스위트라(기타과당, 물엿, 올리고당)는 복합원재료에 해당

3-3단계: 복합원재료의 표시 결정

- 스위트라(기타과당, 물엿, 올리고당)는 복합원재료의 명칭인 '스위트라'로 표시 결정

4-1단계: 상위 3순위 외 원재료 확인

- 오렌지농축액, 혼합제제(정제수, 규소수지, 글리세린지방산에스테르, 카복시메틸셀룰로오스나트륨), 구연산, 알룰로오스, 구연산삼나트륨, 베리류색소, 수크랄로스, 아세설팜칼륨, 향료(오렌지향)

4-2단계: 식품첨가물 해당 원재료만 확인

- 혼합제제(정제수, 규소수지, 글리세린지방산에스테르, 카복시메틸셀룰로오스나트륨), 구연산, 구연산삼나트륨, 베리류색소, 수크랄로스, 아세설팜칼륨, 향료(오렌지향)

4-3단계: 식품첨가물 직접 사용 여부 확인

- 구연산, 구연산삼나트륨, 베리류색소, 수크랄로스, 아세설팜칼륨, 향료(오렌지향)

4-4단계: 표4, 표6, 향료 해당 여부 확인

- 구연산(표6), 구연산삼나트륨(표6), 베리류색소(미해당), 수크랄로스(표4), 아세설팜칼륨(표4), 향료(오렌지향)(향료)

- 표 4: 수크랄로스, 아세설팜칼륨
- 표 6: 구연산, 구연산삼나트륨
- 향료: 향료(오렌지향)
- 표4, 표6, 향료 미해당: 베리류색소

4-5단계: 표4, 표6, 향료 해당 원재료로써 많이 사용한 순서대로 3개 확인

- 구연산, 구연산삼나트륨, 수크랄로스

4-6단계: 표 4, 표 6에서 주용도 확인

- 구연산(=산도조절제), 구연산삼나트륨(=산도조절제), 수크랄로스(=감미료)
- 따라서, '산도조절제 2종, 감미료'로 표시 결정

5단계: 상위 원재료 3순위와 식품첨가물의 주용도 표시 결정

- 최종 표시 원재료명: 정제수, 비타민 C, 스위트라, 산도조절제 2종, 감미료

< 최종 결정 >

현품 표시	e라벨 제공 정보
원재료명: 정제수, 비타민 C, 스위트라, 산도조절제 2종, 감미료	원재료명: 정제수, 비타민 C, 스위트라 (기타과당, 물엿, 올리고당), 오렌지농축액, 혼합제제(정제수, 규소수지, 글리세린지방산에스테르, 카복시메틸셀룰로스나트륨), 구연산, 알룰로오스, 구연산삼나트륨, 베리류색소, 수크랄로스, 아세설팜칼륨, 향료(오렌지향)

□ 건강기능식품

<공통사항>

- 제품명, 내용량, 영업소 명칭, 소비기한, 보관방법, 섭취량, 섭취방법, 섭취 시 주의사항, 건강기능식품이라는 문자 또는 건강기능식품임을 나타내는 도안, 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조제2호에 따른 기능성에 관한 정보 및 원료 중에 해당 기능성을 나타내는 성분 등의 함유량, 소비자 안전을 위한 주의사항(“이상 사례 신고 1577-2488” 표시는 제외) 등의 표시는 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 등 관련 법령에 따라 표시한다.

<원료 표시방법>

① 배합비율 순위가 높은 3개 원료(식품첨가물 포함)

- 해당 제품의 기능성을 나타내는 주원료를 우선표시하고 그 외의 원료는 제조시 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 한다.
- 최종제품에 남아있지 아니한 원료명은 표시하지 아니할 수 있다.
- 기타 원료(성분)의 명칭 또는 함량을 별도로 표시하거나, 기타 원료의 사진, 이미지 등의 표시를 하지 말아야 한다.
 - 다만, 「농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률」에 따른 원산지 표시를 하는 기타 원료는 그 명칭을 정보표시면의 원료명 및 함량에 표시할 수 있다.
- 그 외 표시방법은 「건강기능식품의 표시기준」에 따라 표시한다.

② 사용 순위가 높은 3개 식품첨가물의 주용도

- 주용도 표시 대상 : 「식품등의 표시기준」 [표 4] 및 [표 6]에 해당

하는 식품첨가물 및 향료(붙임2)

- 해당 식품의 제조·가공 시에 직접 사용·첨가한 때에 많이 사용·첨가한 순서대로 3개에 대해 그 주용도를 표시한다.
- 복합원재료에 포함된 식품첨가물이거나, [표 4] 및 [표 6]에 해당하지 않는 용도로 사용된 식품첨가물의 경우에는 해당하지 않는다.

<영양성분 표시>

- 열량, 나트륨, 당류, 트랜스지방을 표시하여야 한다.
- 트랜스지방은 실제 해당성분이 없는 경우 표시 제외할 수 있다.
- 열량, 탄수화물, 당류, 단백질, 지방, 콜레스테롤, 트랜스지방 및 나트륨의 함량을 "0"으로 표시하는 경우에는 그 표시를 생략할 수 있다.
- 「건강기능식품의 표시기준」 별표 1의 영양·기능정보표시요령과 방법에 따라 표시하되, 제외대상 영양성분을 생략하여 표시할 수 있다.
 - (도안) 별표 1의 도안 예시의 형태를 유지하는 범위에서 변형하여 표시할 수 있다.
- 열량, 나트륨, 당류 및 트랜스지방 이외 특정 영양성분을 강조하는 경우에는 해당 영양성분과 함께 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤 및 단백질에 대하여 그 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다.
- 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시를 제외한다.

<글씨크기>

- 글씨크기는 12포인트 이상(영양기능정보 표시 포함)

- 정보표시면의 면적이 부족하여 12포인트 이상의 글씨크기로 표시할 수 없는 경우 아래와 같이 표시할 수 있다.
 - (1) 정보표시면적 100cm^2 이상 $\sim 200\text{cm}^2$ 미만 : 10포인트 이상
 - (2) 정보표시면적 50cm^2 이상 $\sim 100\text{cm}^2$ 미만 : 7포인트 이상
 - (3) 정보표시면적 50cm^2 미만 : 6포인트 이상

<글자 비율(장평)>

- 정보표시면 면적의 크기와 상관없이 90퍼센트 이상으로 표시한다.

□ 기구 또는 용기·포장

<공통사항>

- 재질, 영업소 명칭 및 소재지, 소비자 안전을 위한 주의사항, 식품용이라는 단어 또는 식품용 기구를 나타내는 도안 등의 표시는 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 등 관련 법령에 따라 표시한다.

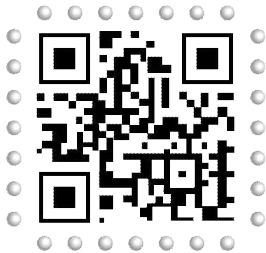
2. QR코드 표시

- QR코드는 주표시면 또는 원재료명 표시란 근처에 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 표시하여야 한다.
- QR코드는 작거나 흐리거나 곡면에 위치하는 등 인식하기 어렵지 않도록 충분한 크기로 표시한다.
- QR코드 주변에는 QR코드를 통해 해당 식품등에 제외된 표시정보가 있음을 소비자가 쉽게 알 수 있도록 안내하는 문구를 표시하여야 한다.

예) “세부 표시정보는 여기를 스캔하세요”, “표시되지 않은 원재료와 영양성분 등은 QR로 확인하세요” 등

- 시각장애인이 QR코드 위치를 쉽게 찾을 수 있도록 법 제4조의2제2항에 따른 가이드라인*의 QR코드 권장 위치를 활용하여 표시할 수 있으며, QR코드 주변에 촉각돌기를 사용할 수 있다.

< QR코드 테두리 표시 방법 예시 >

테두리에 양각·촉각돌기 표시	촉각적으로 알 수 있는 곳(접합부 우측 상단 등)에 표시		
			

* 상세내용은 「식품의 점자 표시 등에 대한 가이드라인」(식약처 민원인 안내서) 참고

3. 그 외 표시사항

- 「농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률」에 따른 원산지 표시 등 타법에 따른 표시는 해당 법령을 준수한다.

- e라벨로 제공하는 표시정보는 QR코드를 통해 연결되는 즉시 스마트폰 등 전자기기 화면에서 확인할 수 있어야 하며, 표시정보 확인 시 ‘펼치기’, ‘탭 이동’ 등 추가 절차가 없어야 한다.
- e라벨로 표시정보 외 추가로 광고 내용이 포함되는 경우 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」을 준수하여야 한다.
- 식품표시광고법령에 따른 의무표시사항 등은 시각·청각장애인을 위하여 음성 및 수어영상으로 제공할 수 있다.
 - (음성) e라벨로 식품 표시사항 정보를 제공하면, 시각장애인은 스마트폰에 내장된 기능(톡백, 보이스오버) 등을 사용하여 e라벨 정보를 음성으로 청취할 수 있다.
 - (수어영상) 청각장애인을 위하여 수어영상을 제공하는 경우, 식품안전나라*에 게시한 식품 표시정보 관련 수어 표현(용어) 모음을 참고하여 제작하는 것을 권장한다.
- * 식품안전나라 누리집 → 식품표시광고 → 식품의 점자·수어표시 → 식품 표시 관련 수어모음집

VI

표시예시

□ 식품 및 축산물

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 : ○○○-○○○-○○○○								
영업소 명칭	○○식품									
소비기한	○○년○○월○○일까지									
내 용 량	○○○ g									
원재료명	○○, ○○○○, ○○○○○○, 감미료, 착색료, 보존료									
	○○*, ○○○*, ○○* 함유 (*알레르기 유발물질)									
세부 표시정보는 여기를 스캔하세요		영양정보 총 내용량 00g 000kcal 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 <table><tr><td>총 내용량당</td><td></td></tr><tr><td>나트륨 00mg</td><td>00%</td></tr><tr><td>당류 00g</td><td>00%</td></tr><tr><td>트랜스지방 00g</td><td>00%</td></tr></table> 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.	총 내용량당		나트륨 00mg	00%	당류 00g	00%	트랜스지방 00g	00%
		총 내용량당								
나트륨 00mg	00%									
당류 00g	00%									
트랜스지방 00g	00%									
보관방법	냉장보관									

* QR코드 표시 위치는 주표시면 또는 원재료명 표시란 근처 또는 시각장애인이 QR코드 위치를 쉽게 찾을 수 있도록 법 제4조의2제2항에 따른 가이드라인의 QR코드 권장 위치를 활용하여 표시 가능

□ 건강기능식품

건강기능식품		■(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 ■ 제품 내 포함된 습기방지제는 섭취하지 마십시오 ■(업체 추가표시사항 예시) 고객상담실 : ○○○-○○○-○○○○
제 품 명	○○○ ○○	
영업소 명칭	○○식품	
소비기한	○○년○○월○○일까지	
내 용 량	○○○ g	영양·기능정보 1회 분량 결합조직 형성과 기능유지에 필요/철의 흡수에 필요/ 항산 /1일 섭취량 화 작용을 하여 유해산소로부터 세포를 보호하는데 필요 : ○정(○mg) 1회 분량/1일 섭취량 당 함량 : 열량 kcal, 당류 ○g, 트랜스지방 ○g(○%), 나트륨 ○mg(○%), 비타민 C ○mg(○%) ※()안의 수치는 1일 영양성분기준치에 대한 비율임
섭취량 및 섭취방법	1일 2회, 1회 1정을 물과 함께 섭취	
섭취시 주의사항	이상사례 발생 시 섭취를 중단하고 전문가와 상담할 것	
원료명	○○, ○○○○, ○○○○○○, 감미료, 착색료, 보존료 ○○*, ○○○*, ○○* 함유 (*알레르기 유발물질)	
세부 표시정보는 여기를 스캔하세요		
보관방법	냉장보관	

* QR코드 표시 위치는 주표시면 또는 원재료명 표시란 근처 또는 시각장애인이 QR코드 위치를 쉽게 찾을 수 있도록 법 제4조의2제2항에 따른 가이드라인의 QR코드 권장 위치를 활용하여 표시 가능

□ 기구 또는 용기·포장

재질	○○○○○○○, ○○, ○○	■ 가열조리용으로 사용하지 마십시오 ■ (타법 의무표시사항 예시) 정당한 소비자의 피해에 대해 교환, 환불 ■ (업체 추가표시사항 예시) 고객상담실 : ○○○-○○○-○○○○	 식품용
영업소 명칭 및 소재지	○○산업, ○○시○○구○○로○○길○○		
세부 표시정보는 여기를 스캔하세요			

* QR코드 표시 위치는 주표시면 또는 원재료명 표시란 근처 또는
시각장애인이 QR코드 위치를 쉽게 찾을 수 있도록 법 제4조의2제2항에 따른 가이드라인의
QR코드 권장 위치를 활용하여 표시 가능

Q 1. 소비자가 e라벨 적용 제품임을 어떻게 알 수 있나요?

- 제품 현품 원재료명 표시란 근처에 QR코드가 표시되어 있으며, QR코드 주변에 “세부 표시정보는 여기를 스캔하세요.” 등을 표시하고 있습니다.

Q 2. 소비자는 e라벨 정보를 어떻게 확인하나요?

- 스마트폰 카메라를 QR코드에 비추어 QR코드에 초점을 맞추면 연계된 웹사이트가 보여지고, 해당 웹사이트를 누르면 제품 정보 화면으로 연결됩니다. QR코드 인식을 위한 별도의 앱을 사용할 필요가 없습니다.

Q 3. e라벨에 포함되는 표시정보는 무엇인가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에서 규정하고 있는 의무 표시사항은 e라벨로도 모두 제공되어야 합니다.
 - 원산지 표시 등 타 법령에서 정하고 있는 표시의 경우 적용대상은 아니나 영업자 책임 하에 추가로 정보제공 가능합니다.

Q 4. 제품 포장지 훼손 등 문제로 QR코드가 제대로 인식되지 않을 경우에는 어떻게 하나요?

- 소비자는 제품 포장지에 표시된 소비자 상담실 전화번호 등을 통해 궁금한 사항을 문의하여 답변받으실 수 있습니다.
- 영업자는 QR코드를 인식하기 쉽게 표시하여야 하며, 작거나 흐리거나 곡면에 위치하는 등 인식하기 어려워서는 아니 됩니다. 아울러, 영업자 책임 하에 업체 자체적으로 제품 출시 전 여러 번의 시험을 거쳐 QR코드가 제대로 인식되는지 확인하여야 합니다.

Q 5. QR코드로 정보 제공 시 식약처 푸드QR 플랫폼을 사용하지 않고 자사 홈페이지로 연결하여 정보를 제공하는 것이 가능한가요?

- 푸드QR 플랫폼은 제품별 품목제조보고 정보를 기반으로 회수정보 등을 함께 제공하도록 구축한 것으로, 푸드QR 플랫폼과 업체 자체 QR코드 모두 사용가능합니다.
- 참고로, QR코드를 통해 나타나는 화면은 e라벨 표시정보여야 하며, 소비자가 표시정보를 확인하고자 추가 절차가 필요하도록 운영하는 것은 적절하지 않음을 알려드립니다.

Q 6. [표 6]에 해당하는 식품첨가물이 원재료 3순위 이내 포함될 경우와 4순위인 경우에 따라 각기 표시방법이 어떻게 달라지나요?

- 3순위 이내 원재료에 [표6] 해당 식품첨가물이 포함되는 경우에는 기존 표시방법과 동일하게 명칭, 간략명 또는 주용도로 표시할 수 있습니다.
- 만일, 3순위 밖에 해당되는 경우라면 주용도만 표시하면 됩니다.

Q 7. [표 6]에 해당하는 식품첨가물 사용시 제품 포장지에는 주용도를, e라벨에는 간략명으로 기재하였습니다. 이 경우 위반에 해당하나요?

- e라벨로 의무표시 정보를 제공하는 경우 「식품등의 표시기준」에 따라 기재하여야 하므로 [표 6] 해당 식품첨가물은 명칭, 간략명 또는 주용도 중 선택하여 기재할 수 있으므로 위반으로 판단하지 않습니다.
- 다만, 소비자가 정보를 손쉽게 확인하고 오인방지 차원에서 제품 포장지와 e라벨로 제공되는 정보가 동일하도록 표시하는 것이 바람직합니다.

예) (포장지) : 향미증진제,

(e라벨) : 향미증진제 또는 구아닐산Na(향미증진제)

Q 8. 식품첨가물 주용도 3개 표시의 의미는 모두 각기 다른 주용도여야 한다는 의미인가요? 많이 사용된 식품첨가물의 주용도가 모두 영양강화제로 동일한 경우 어떻게 표시하나요?

- [표 4], [표 6] 및 향료에 해당하는 식품첨가물을 많이 사용한 순서대로 해당 주용도 3가지를 표시하면 됩니다.
- 이는 주용도 내용이 전부 또는 일부 동일한 경우라도 포함하는 것으로서 '중복된 용도명, 0종'으로 표시하시면 됩니다. 각기 다른 주용도를 표시하도록 후순위 식품첨가물까지 기재하여야 할 필요는 없습니다.

예) 영양강화제 3종

Q 9. e라벨은 어떤 식품에 적용하는 것이 바람직한가요?

- 동 제도의 가장 큰 목적은 식품표시의 가독성을 높이기 위해 식품 및 소비자 안전에 중요한 정보는 제품에 크게 표시하고, 나머지 정보는 e라벨로 제공하도록 한 것입니다.
- 이에, 정보표시면적이 작아 글씨크기가 10p 이하이거나 육안으로 확인하기 어려운 경우에 우선적으로 적용하는 것이 바람직합니다.

Q 10. 건강기능식품 원료명 표시 시 주원료만으로 3가지 표시가 가능합니다. 그러나, 후순위(예, 7, 8순위) 기타원료에 대한 원산지를 표시하고자 하는 경우 어떻게 해야 하나요?

- 금번 「건강기능식품의 표시기준」 개정에 따라, 타 법령(「농수산물 원산지 표시 등에 관한 법률」)에 따른 원산지 표시를 위한 기타 원료는 그 명칭을 정보표시면의 원료명 및 함량에 표시할 수 있습니다.

Q 11. 열량, 나트륨, 당류, 트랜스지방 또는 특정 영양성분을 강조 표시하는 경우에도 영양성분은 열량, 나트륨, 당류, 트랜스 지방만 표시하면 되나요?

- 특정 영양성분을 강조하는 경우(열량, 나트륨, 당류, 트랜스지방을 강조하는 경우도 포함)에는 해당 영양성분과 함께 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤 및 단백질에 대하여 그 명칭, 함량 및 규칙 제6조 관련 별표5의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다. (열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시 제외)

Q 12. 「식품등의 표시기준」에서 정한 표시대상 중 '원재료를 사용하여 제조·가공한 완제품에 한하는 식품 및 축산물'은 무엇을 의미하나요?

- 원재료를 사용하여 제조·가공 과정을 거친 최종 완제품 가공식품 등을 의미하며, 식용란, 포장육, 자연상태 농·임·축·수산물과 같이 제조·가공하지 않은 식품등은 이에 해당하지 않습니다.

**Q 13. 배합비율 상위 3순위에 해당하지 않는 복합원재료 또는 혼합제제
구성원재료 중에 [표 4] 및 [표 6]에 해당하는 식품첨가물 또는
향료가 있는 경우 주용도 표시를 해야 하나요?**

- 식품의 제조·가공 시에 직접 사용·첨가한 경우 표시하도록 규정하고 있으므로 표시하지 않아도 됩니다.

**Q 14. 1~3순위 원재료 표시 이후 원재료(식품첨가물 외)를 추가 표시
하고자 할 때, 4순위 원재료를 생략하고 바로 5순위 원재료를
표시해도 되나요?**

- 소비자 오인방지 차원에서 5순위의 원재료를 표시하고자 하는 경우,
1 ~ 4 순위의 원재료를 많이 사용한 순서로 표시한 후, 5순위
원재료를 표시하는 것이 바람직할 것으로 판단됨을 안내드립니다.
- 다만, 「농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률」 등 타 법령에서
정하고 있는 사항은 타 법령의 기준을 준수하여 표시하시기 바랍
니다.

**Q 15. 건강기능식품의 주원료가 3개 이상인 경우, 주원료에 해당하는
모든 원료명을 표시해야 하나요?**

- 주원료가 3개 이상인 경우, 영업자의 판단하에 3개의 주원료만을
표시할 수 있습니다.

Q 16. 최소 판매단위별 용기·포장에 의무 표시사항을 모두 표시한 제품에 추가로 QR코드를 통해서 전자적으로도 동일한 표시 정보를 제공하고자 합니다. 이 경우 글씨크기를 12포인트 이상으로 표시해야 하나요?

○ 최소 판매단위별 용기·포장에 모든 의무 표시사항을 표시한 식품 등은 일부 표시만을 표시한 제품에 해당하지 않으므로* 글씨크기를 12포인트 이상으로 하여야 한다는 규정을 적용하지 않아도 됩니다.

* '법 제4조제1항 각 호 외의 부분 단서에 따라 표시사항의 일부만을 표시한 식품등'에 해당한다고 보기 어려우며, 이 경우 QR코드를 통해 표시사항 정보를 제공한다고 하더라도 일부 표시만을 표시한 제품에 해당하지 않음

Q 17. 간편조리세트 제품을 QR코드를 통해 표시사항 정보를 제공하고자 하는 경우, 용기·포장에 원재료명 표시는 어떻게 해야하나요?

○ 원재료명을 배합비율 순위가 높은 3개 원재료를 표시하여야 하므로, 각각의 원재료를 유형별로 구분하여 배합비율 순위가 높은 3개 원재료를 표시하거나, 모든 원재료 중 배합비율 순위가 높은 3개 원재료를 표시하는 것 모두 가능합니다.

Q 18. 즉석판매제조가공업에서 제조·가공한 식품의 표시에도 적용 가능한가요?

○ 관련 규정을 준수하는 경우, 즉석판매제조가공업에서 제조·가공한 식품에도 적용 가능합니다.

□ 식품 등의 표시·광고에 관한 법률

제4조(표시의 기준) ① 식품등에는 다음 각 호의 구분에 따른 사항을 표시하여야 한다. 다만, 총리령으로 정하는 경우에는 그 일부만을 표시할 수 있다.

1. 식품, 식품첨가물 또는 축산물

가. 제품명, 내용량 및 원재료명

나. 영업소 명칭 및 소재지

다. 소비자 안전을 위한 주의사항

라. 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한

마. 그 밖에 소비자에게 해당 식품, 식품첨가물 또는 축산물에 관한 정보를 제공하기 위하여 필요한 사항으로서 총리령으로 정하는 사항

2. 기구 또는 용기·포장

가. 재질

나. 영업소 명칭 및 소재지

다. 소비자 안전을 위한 주의사항

라. 그 밖에 소비자에게 해당 기구 또는 용기·포장에 관한 정보를 제공하기 위하여 필요한 사항으로서 총리령으로 정하는 사항

3. 건강기능식품

가. 제품명, 내용량 및 원료명

나. 영업소 명칭 및 소재지

다. 소비기한 및 보관방법

라. 섭취량, 섭취방법 및 섭취 시 주의사항

마. 건강기능식품이라는 문자 또는 건강기능식품임을 나타내는 도안

바. 질병의 예방 및 치료를 위한 의약품이 아니라는 내용의 표현

사. 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조제2호에 따른 기능성에 관한 정보 및 원료 중에 해당 기능성을 나타내는 성분 등의 함유량

아. 그 밖에 소비자에게 해당 건강기능식품에 관한 정보를 제공하기 위하여 필요한 사항으로서 총리령으로 정하는 사항

② 제1항에 따른 표시의무자, 표시사항 및 글씨크기·표시장소 등 표시방법에 관하여는 총리령으로 정한다.

③ 제1항에 따른 표시가 없거나 제2항에 따른 표시방법을 위반한 식품등은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분〔(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다. 이하 같다〕·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거

나 영업에 사용해서는 아니 된다.

제5조(영양표시) ① 식품등(기구 및 용기·포장은 제외한다. 이하 이 조에서 같다)을 제조·가공·소분하거나 수입하는 자는 총리령으로 정하는 식품등에 영양표시를 하여야 한다.

② 제1항에 따른 영양성분 및 표시방법 등에 관하여 필요한 사항은 총리령으로 정한다.

③ 제1항에 따른 영양표시가 없거나 제2항에 따른 표시방법을 위반한 식품등은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용해서는 아니 된다.

제6조(나트륨 함량 비교 표시) ① 식품을 제조·가공·소분하거나 수입하는 자는 총리령으로 정하는 식품에 나트륨 함량 비교 표시를 하여야 한다.

② 제1항에 따른 나트륨 함량 비교 표시의 기준 및 표시방법 등에 관하여 필요한 사항은 총리령으로 정한다.

③ 제1항에 따른 나트륨 함량 비교 표시가 없거나 제2항에 따른 표시방법을 위반한 식품은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용해서는 아니 된다.

□ 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙

제2조(일부 표시사항) 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」(이하 “법”이라 한다) 제4조제1항 각 호 외의 부분 단서에 따라 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물(이하 “식품등”이라 한다. 이하 같다)에 표시사항 중 일부만을 표시할 수 있는 경우는 별표 1과 같다.

□ 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙 [별표 1]

식품등의 일부 표시사항(제2조 관련)

4. 법 제4조제1항에 따른 표시사항의 정보를 바코드 등을 이용하여 소비자에게 제공하는 다음 각 목의 식품등

가. 식품 및 축산물

1) 제품명, 내용량 및 원재료명(배합비율 순위가 높은 3개 원재료 및 식품첨가

물의 주용도만 표시한다)

2) 영업소 명칭

3) 소비자 안전을 위한 주의사항(별표 2 II 제1호자목에 따른 "질소가스 충전" 등 표시는 제외한다)

4) 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한

5) 보관방법

나. 기구 또는 용기·포장

1) 재질

2) 영업소 명칭 및 소재지

3) 소비자 안전을 위한 주의사항

4) 식품용이라는 단어 또는 식품용 기구를 나타내는 도안

다. 건강기능식품

1) 제품명, 내용량 및 원료명(배합비율 순위가 높은 3개 원료 및 식품첨가물의 주용도만 표시한다)

2) 영업소 명칭

3) 소비기한 및 보관방법

4) 섭취량, 섭취방법 및 섭취 시 주의사항

5) 건강기능식품이라는 문자 또는 건강기능식품임을 나타내는 도안

6) 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조제2호에 따른 기능성에 관한 정보 및 원료 중에 해당 기능성을 나타내는 성분 등의 함유량

7) 소비자 안전을 위한 주의사항(별표 2 II 제4호마목에 따른 "이상 사례 신고 1577-2488" 표시는 제외한다)

□ 식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙 [별표 3]

식품등의 표시방법(제5조제2항, 제6조제4항 및 제7조제2항 관련)

7. 제5호 및 제6호에도 불구하고 별표 1 제4호에 따라 법 제4조제1항에 따른 표시사항의 정보를 바코드 등을 이용하여 소비자에게 제공하는 식품등의 경우 해당 식품등에 표시할 사항의 글씨크기는 12포인트 이상으로 하고, 글자 비율(장평)은 정보표시면(건강기능식품의 경우에는 제품설명서를 포함한다) 면적의 크기와 상관없이 90퍼센트 이상으로 표시해야 한다. 다만, 정보표시면이 부족하여 해당 글씨크기 및 글자 비율(장평)로 표시하기 곤란한 경우에는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따른다.

□ 식품등의 표시기준

Ⅱ. 공통표시기준

6. QR코드 등 바코드를 통해 전자적 방법으로 표시사항 정보를 제공하는 식품등의 표시(규칙 제2조 및 제6조 관련)

가. 표시대상

- 1) 식품(원재료를 사용하여 제조·가공한 완제품에 한함)
- 2) 축산물(원재료를 사용하여 제조·가공한 완제품에 한함)
- 3) 기구 및 용기·포장

나. QR코드 등 바코드 표시장소 및 표시방법

- 1) QR코드 등 바코드를 이용하여 표시정보를 제공하고자 하는 경우, QR코드 등 바코드는 주표시면 또는 원재료명 표시란 근처에 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 표시하여야 한다. 이 경우 QR코드 등 바코드가 작거나 흐리거나 곡면에 위치하는 등 인식하기 어려워서는 아니 된다.
- 2) QR코드 등 바코드를 통해 제공하는 표시 정보는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」(이하 “법”이라 한다) 제4조 및 법 제5조에 따른 표시사항 정보를 모두 제공하여야 하며, 표시사항 및 표시방법은 Ⅱ. 공통표시기준, Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준 및 별지 1 표시사항별 세부표시기준에 따른다.
- 3) QR코드 등 바코드 주변에는 QR코드 등 바코드를 통해 해당 식품등에 제외된 표시정보가 있음을 소비자가 쉽게 알 수 있도록 안내하는 문구를 표시하여야 한다.

예) “세부 표시정보는 여기를 스캔하세요”, “표시되지 않은 원재료와 영양성분 등은 QR로 확인하세요” 등

- 4) 시각·청각장애인을 위한 음성·수어영상변환용 코드에 QR코드 등 바코드를 통해 제공하는 표시정보를 포함할 수 있다.
- 5) 1)에도 불구하고 시각장애인이 QR코드 등 바코드 위치를 쉽게 찾을 수 있도록 법 제4조의2 제2항에 따른 가이드라인의 QR코드 권장 위치를 활용하여 표시할 수 있으며, QR코드 등 바코드 주변에 촉각돌기를 사용할 수 있다.

다. 식품등의 용기·포장에 표시하여야 하는 일부 표시사항 및 표시방법

- 1) 식품등의 용기·포장에 표시하여야 하는 일부 표시사항은 규칙 제2조 관련 별표 1 제4호 각 목에서 정하는 사항과 규칙 제6조 제2항에 따른 영양성분 표시, 이 고시 Ⅱ. 공통표시기준, Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준의 기타표시사항에서 정하는 사항을 표시하여야 한다(다만, Ⅱ. 공통표시기준, Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준의 기타표시사항 중에서 ‘QR코드 등 바코드로 제공 가능’ 단서에 해당하는 경우는 QR코드 등 바코드를 통해 전자적 방법으로 표시사

항 정보를 제공할 수 있다).

2) 1)에 따른 표시사항 및 표시방법은 Ⅱ. 공통표시기준, Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준 및 별지 1 표시사항별 세부표시기준에 따라 표시한다. 다만, 원재료명 및 영양성분 표시는 다음과 같이 한다.

가) 배합비율 순위가 높은 3개 원재료(최종제품에 남지 않는 물은 제외한다)는 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 하며, 표시방법은 별지 1 표시사항별 세부표시기준에 따라 표시한다. 이 경우 복합원재료 및 혼합제제 식품첨가물은 다음에 따라 표시할 수 있다.

(1) 복합원재료는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명 포함) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있다.

(2) 혼합제제류 식품첨가물은 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 혼합제제의 명칭만을 표시할 수 있다.

나) 식품첨가물의 주용도는 표 4 및 표 6에 해당하는 식품첨가물과 향료를 해당 식품의 제조·가공 시에 직접 사용·첨가한 때에 많이 사용·첨가한 순서대로 3개 이상 표시하여야 한다. 다만, 배합비율 순위가 높은 3개 원재료에 해당되지 않은 경우에 한한다.

다) 영양성분은 열량, 나트륨, 당류 및 트랜스지방을 표시하여야 하며, 바탕색과 구분되는 색상으로 도 3 표시서식 도안의 형태를 유지하는 범위에서 변형하여 표시할 수 있다. (다만, 트랜스지방의 경우 실제 해당 성분이 있는 경우에만 표시한다.)

라) 다)에 따른 영양성분 이외 특정 영양성분을 강조하는 경우에는 해당 영양성분과 함께 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤 및 단백질에 대하여 그 명칭, 함량 및 규칙 제6조 관련 별표5의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다. 다만 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시를 제외한다.

마) 영양성분을 주표시면에 표시하는 경우에는 도 4 표시서식 도안의 형태를 유지하는 범위에서 변형하여 표시할 수 있다. 이 경우에는 정보표시면의 영양성분 표시는 생략할 수 있다.

3) 글씨크기 등

가) 글씨크기는 규칙 제5조 관련 별표 3 제7호에 따라 12포인트 이상으로 한다. 다만, 정보표시면의 면적이 부족하여 12포인트 이상의 글씨크기로 표시할 수 없는 경우에는 다음과 같이 표시할 수 있다.

(1) 정보표시면적 50cm²이상~100cm²미만 : 7포인트 이상

(2) 정보표시면적 50cm²미만 : 6포인트 이상

(3) 유리병 형태의 소주, 맥주 제품 : 10포인트 이상

나) 글자 비율(장평)은 규칙 제5조 관련 별표 3 제7호에 따라 정보표시면적 크기와 상관없이 90퍼센트 이상으로 하여야 하나, 유리병 형태의 소주, 맥주 제품의 경우에는 70퍼센트 이상으로 할 수 있다.

□ 건강기능식품의 표시기준

제5조(표시방법) 제4조에 따른 표시사항에 대한 표시방법은 다음 각호와 같다.

다. 3호 본문 및 각 목에도 불구하고 표시사항의 일부 정보를 QR코드 등 바코드를 이용하여 전자적 방법으로 제공하는 경우, 시행규칙 제5조 관련 별표 3 제7호에 따라 글씨크기는 12포인트 이상([별표 1]에 따른 영양·기능정보 표시를 포함한다.)으로 한다. 다만, 정보표시면의 면적이 부족하여 12포인트 이상의 글씨크기로 표시사항을 표시할 수 없는 경우에는 다음과 같이 표시할 수 있다.

- 1) 정보표시면적 100㎠ 이상~200㎠ 미만 : 10포인트 이상
- 2) 정보표시면적 50㎠ 이상~100㎠ 미만 : 7포인트 이상
- 3) 정보표시면적 50㎠ 미만 : 6포인트 이상

제6조(세부표시기준 및 방법) 건강기능식품의 세부표시기준 및 방법은 다음 각호와 같다.

9. 원료명 및 함량

가. 원료명은 해당제품의 기능성을 나타내는 주원료를 우선표시하고 그 외의 원료는 제조시 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 한다. 다만, 최종제품에 남아 있지 아니한 원료명은 표시하지 아니할 수 있다. 또한, QR코드 등 바코드를 통해 전자적 방법으로 원료명 정보를 제공하는 경우에는 원료명은 3개를 표시하여야 한다. 이 경우 주원료를 우선표시하고 그 외의 원료는 제조시 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 한다.

12. 기타 건강기능식품의 세부표시기준에서 정하는 사항

아. 제9호다목 이외에 기타 원료(성분)의 명칭 또는 함량을 별도로 표시하거나, 기타 원료의 사진, 이미지 등의 표시를 하여서는 아니된다. 다만, QR코드 등 바코드를 통해 전자적 방법이나 제품설명서에 따로 기재하여 표시한 제품 중 「농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률」에 따른 원산지 표시를 하는 기타 원료는 그 명칭을 정보표시면의 원료명 및 함량에 표시할 수 있다.

제9조(준용) 「건강기능식품의 표시기준」에 관하여 이 규정으로 정하지 아니한 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장, ‘방사선조사’, ‘포장재질’, ‘인삼의 유래 기본문안’, ‘한국인 영양섭취기준’, ‘명칭과 용도를 함께 표시하여야 하는 식품첨가물’, ‘식품첨

가물의 간략명 및 주용도’, ‘QR코드 등 바코드를 통해 전자적 방법으로 표시사항 정보를 제공하는 식품등의 표시’ 등에 대하여는 법 제4조 및 제5조에 따른 「식품등의 표시기준」을 준용한다.

□ 나트륨 함량 비교 표시 기준 및 방법

제5조(나트륨 함량 비교표시 방법) ① 나트륨 함량 비교 표시하려는 자는 나트륨 함량 비교 표시사항을 주표시면 또는 정보표시면에 표시하거나 QR코드 등과 연계하여 전자적으로 표시하여야 한다. 다만, QR 코드와 연계한 전자적 표시는 포장지 면적이 50㎠이하인 경우에 한한다.

② 나트륨 함량 비교표시 방법은 별표 2와 같다.

[별표 2]

나트륨 함량 비교 표시 방법(제5조 관련)

5. QR코드와 연계하여 전자적으로 표시할 경우는 [도 3]의 예시와 같이 표시하여야 한다.

[도 3]



나트륨 함량을 비교하려면
QR코드를 스캔하세요

□ [표 4] 명칭과 용도를 함께 표시하여야 하는 식품첨가물

식품첨가물의 명칭	용도
사카린나트륨 아스파탐 글리실리진산이나트륨 수크랄로스 아세설팜칼륨 감초추출물 네오탄 D-리보오스 스테비올배당체 D-자일로오스 토마틴 효소처리스테비아 락티톨 만니톨 D-말티톨 말티톨액 D-소비톨 D-소비톨액 에리스리톨 이소말트 자일리톨 폴리글리시톨액	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	착색료

식품첨가물의 명칭	용도
식용색소황색 제4호 식용색소황색 제4호 알루미늄레이크 식용색소황색 제5호 식용색소황색 제5호 알루미늄레이크 동클로로필 동클로로필린나트륨 철클로로필린나트륨 삼이산화철 이산화티타늄 수용성안나토 카민 β -카로틴 동클로로필린칼륨 β -아포-8'-카로티날	
데히드로초산나트륨 소브산 소브산칼륨 소브산칼슘 안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘 파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸 프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	보존료
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 몰식자산프로필 에리토브산 에리토브산나트륨 L-아스코빌스테아레이트 L-아스코빌팔미테이트 이·디·티·에이이나트륨 이·디·티·에이칼슘이나트륨 터서리부틸히드로퀴논	산화방지제

식품첨가물의 명칭	용도
산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨 무수아황산 메타중아황산칼륨 메타중아황산나트륨	표백용은 “표백제”로, 보존용은 “보존료”로, 산화방지제는 “산화방지제”로 한다.
차아염소산칼슘 차아염소산나트륨	살균용은 “살균제”로, 표백용은 “표백제”로 한다
아질산나트륨 질산나트륨 질산칼륨	발색용은 “발색제”로, 보존용은 “보존료”로 한다
카페인 L-글루탐산나트륨	향미증진제

□ [표 6] 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		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
글리세로인산칼슘	글리세로인산Ca	영양강화제
글리세린디아세틸주석산지방산에스테르		유화제 겔기초제 안정제
글리세린지방산에스테르	글리세린에스테르	유화제 겔기초제 안정제
글리신		영양강화제, 향미증진제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
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
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-디설향산염		영양강화제
비타민B ₁ 나프탈린-2,6-디설향산염		영양강화제
비타민B ₁ 라우릴황산염		영양강화제
비타민B ₁ 로탄산염	치아민로탄산염, Vit.B ₁ 로탄산염, Vit.B ₁ 티오시안산염	영양강화제
비타민B ₁ 염산염	치아민염산염	영양강화제
비타민B ₁ 질산염		영양강화제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
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, 검기초제
L-세린	세린	영양강화제
세스퀴탄산나트륨	세스퀴탄산Na	산도조절제, 팽창제
셀룰라아제		효소제
소르비탄지방산에스테르	소르비탄에스테르	유화제 검기초제
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
쌀겨왁스		피막제
5'-아데닐산	아데닐산, AMP	영양강화제
아디프산		산도조절제, 팽창제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
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
아스파라지나아제		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
에스테르검		껌기초제, 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
올레오레진캄시킵		향미증진제
올레인산나트륨	올레인산Na	피막제
요오드칼륨	요오드K	영양강화제
용성비타민P		영양강화제
5'-우리딜산이나트륨	5'-우리딜산나트륨, 5'-우리딜산Na, 우리딜산이나트륨, 우리딜산이Na, 우리딜산나트륨, 우리딜산Na	영양강화제
우유응고효소		효소제
유동과라핀		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

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
인산철	인산Fe	영양강화제
자당지방산에스테르	자당에스테르	유화제, 겔기조제
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, 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, 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

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
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
칸텔릴라왁스		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, 착색료
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,

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
		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 껌기초제, 안정제
폴리글리세린축합리시놀레인 산에스테르		유화제 껌기초제
폴리부텐		껌기초제
폴리비닐피리돈		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

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
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

붙임3

「식품등의 표시기준」에 따른 QR코드 등 바코드로 제공 가능한 기타표시사항

		표시의무	QR 가능 여부
Ⅱ. 공통 표시기준	공 통	2. 장기보존식품의 표시 가. 통·병조림 2)산성통조림식품은 "산성통조림"으로 표시하여야 한다.	○
Ⅱ. 공통 표시기준	공 통	나. 레토르트식품 1)"레토르트식품"으로 표시하여야 한다.	○
Ⅱ. 공통 표시기준	공 통	다. 냉동식품 2)"가열하여 섭취하는 냉동식품"의 경우 살균한 제품은 "살균제품"으로 표 시하여야 한다.	○
Ⅱ. 공통 표시기준	공 통	3)유산균첨가제품은 유산균수를 함께 표시하여야 한다(「식품위생법」제7조 에 따른 유형에 한함). (예시)"유산균100,000,000(1억)CFU/g", "유산균1억CFU/g"등	○
Ⅱ. 공통 표시기준	공 통	4) 냉동식품은 해당 식품의 조리시의 해동방법을 표시하여야 한다.	○
Ⅱ. 공통 표시기준	공 통	5) 조리 또는 가열처리가 필요한 냉동식품은 그 조리 또는 가열처리방법 을 표시하여야 한다.	○
Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준			
가. 과자 류, 또는 빵류	기 타	(1)유탕 또는 유처리한 제품은 "유탕처리제품" 또는 "유처리제품"으로 표시 하여야 한다(과자에 한함).	○
가. 과자 류, 또는 빵류	기 타	(2) 유산균 함유 과자, 캔디류는 그 함유된 유산균수를 표시하여야 한다. 특 정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다. (예시)"유산균100,000,000(1억)CFU/g", "유산균1억CFU/g", "Lactobacillusacidophilus100,000,000(1억)CFU/g", "Lactobacillusacidophilus1 억CFU/g"등	○
나. 빙과 류	기 타	(2) 아이스크림류.아이스크림믹스류의 유산균함유제품은 유산균 함유제품과 발효유 함유제품으로 구분하고, 아이스크림류는 함유 유산균수를 표시하여 야 한다. (예시)"유산균100,000,000(1억)CFU/g", "유산균1억CFU/g"등	○
나. 빙과 류	기 타	(3) 아이스크림.아이스밀크, 아이스크림믹스.아이스밀크믹스(분말제품 제외) 는 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 저지방아이스크림과 저지방아이스 크림믹스는지방분의 함량을 표시하여야 한다.	○
나. 빙과 류	기 타	(4) 아이스크림믹스류 중 분말제품의 경우에는 제품단위중량당 가수량을 표 시하여야 한다.(권장가수량은 제품중량의 2배임)	○
나. 빙과 류	기 타	(5) 아이스크림류.아이스크림믹스류 중 유산균첨가제품의 경우에는 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한 다. (예시)"Lactobacillusacidophilus100,000,000(1억)CFU/g", "Lactobacillusacidophilus1억CFU/g"등	○

나. 빙과류	기타	(6) 아이스크림류·아이스크림믹스류 중 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.	○
나. 빙과류	기타	(7) 아이스크림류·아이스크림믹스류 중 발효후 가열처리된 제품에는 "발효후 가열처리 제품"이라는 표시를 하여야 한다.	○
나. 빙과류	기타	(8) 유산균 함유 빙과는 그 함유된 유산균수를 표시하여야 하며, 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다. (예시)"유산균100,000,000(1억)CFU/g", "유산균1억CFU/g", "Lactobacillusacidophilus100,000,000(1억)CFU/g", "Lactobacillusacidophilus1억CFU/g"등	○
라. 당류	기타	(2)올리고당류는 해당 올리고당 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.	○
라. 당류	기타	(3)올리고당가공품은 혼합된 올리고당의 명칭 및 함량을 각각 표시하여야 한다.	○
라. 당류	기타	(5) 산으로 당화한 엿류는 "산당화엿"으로 표시하여야 한다.	○
라. 당류	기타	(6) 당류가공품 중 유탕·유처리식품은 "유탕·유처리식품"으로 살균제품, 멸균제품은 "살균제품" 또는 "멸균제품"으로 각각 표시하여야 한다.	○
사. 식용유지류	기타	(4) 참기름은 참기름 또는 추출참깨유로 구분 표시하여야 한다.	○
사. 식용유지류	기타	(5) 들기름은 들기름 또는 추출들깨유로 구분 표시하여야 한다.	○
사. 식용유지류	기타	(12) 가공유지 (가)가공방법에 따라 수소첨가유, 분별유 또는 에스테르화유로 구분 표시하여야 한다.	○
사. 식용유지류	기타	(13) 쇼트닝 (가)고체상 또는 유동상제품은 고체식품 또는 유동상제품으로 구분 표시하여야 한다. (나)레시틴 또는 글리세린지방산에스테르를 사용한 업소용 제품은 사용된 유화제의 명칭을 표시하여야 한다. 다만, 산가가 0.8이하의 경우에는 제외한다.	○
사. 식용유지류	기타	(14) 마가린 (가) 마가린 또는 저지방마가린(지방스프레드)으로 구분 표시하여야 한다.	○
사. 식용유지류	기타	(17) 기타 식용유지가공품 중 유탕·유처리식품은 "유탕·유처리식품"으로 살균제품, 멸균제품은 "살균제품" 또는 "멸균제품"으로 각각 표시하여야 한다.	○
아. 면류	기타	살균제품은 살균여부에 따라 "살균제품", "주정처리제품"으로 구분 표시하여야 한다.	○
자. 음료류	기타	(3) 과일·채소류음료 (가) 가열하지 않은 제품은 가열하지 않은 제품임을 표시하여야 한다.	○
자. 음료류	기타	(5) 두유류 (가) 수소이온농도(pH)가 4.6미만인 기타두유는 그 제품의 수소이온농도(pH)를 표시하여야 한다.	○
자. 음료류	기타	(나)가열처리방법등에따라"멸균제품"으로구분표시하여야한다.	○

자. 음료류	기타	(6) 발효음료류 살균제품은 살균제품임을 표시하여야 한다.	○
차. 특수영양식품	기타	(2) 조제유류 (가) 유산균첨가제품의 경우에는 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다. (예시) "Lactobacillusacidophilus100,000,000(1억)CFU/g", "Lactobacillusacidophilus1억CFU/g"등	○
차. 특수영양식품	기타	(나)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	○
차. 특수영양식품	기타	(다)발효후 가열처리된 제품에는 "발효후 가열처리 제품"이라는 표시를 하여야 한다	○
타. 장류	기타	(3) 혼합장은 살균한 제품은 살균제품임을 표시하여야 한다.	○
파. 조미식품	기타	(나) 소스 살균 또는 멸균공정을 거친 경우 "살균제품" 또는 "멸균제품"으로 구분 표시하여야 한다.	○
파. 조미식품	기타	(다) 복합조미식품 일반 소비자용 제품은 조리시의 사용방법을 표시하여야 한다.	○
파. 조미식품	기타	(라) 향신료가공품 건조하거나 살균한 제품은 "건조제품" 또는 "살균제품"으로 구분 표시하여야 한다.	○
파. 조미식품	기타	(마) 식염 식품첨가물을 첨가하여 제조한 가공소금에 있어서는 첨가한 식품첨가물의 명칭과 함량을 표시하여야 한다.	○
하. 절임류 또는 조림류	기타	(2) 김치류는 살균여부에 따라 "살균제품" 또는 "비살균제품"으로 구분 표시하여야 한다.	○
하. 절임류 또는 조림류	기타	(3)절임류와 조림류는 최종 제품에 한하여 살균한 제품은 "살균제품", 멸균한 제품은 "멸균제품"으로 표시하여야 한다	○
거. 주류	기타	(2) 탁주 (가)살균제품은 "살균탁주"로 표시하여야 한다.	○
거. 주류	기타	(3) 약주 살균제품은 "살균약주"로 표시하여야 한다.	○
거. 주류	기타	(8) 위스키 (가) 원료주를 사용한 제품은 원료주 함량 비율을 표시하여야 한다.	○
거. 주류	기타	(9) 브랜디 (가) 원료주를 사용하는 제품은 원료주 함량 비율을 표시하여야 한다.	○
거. 주류	기타	(10) 일반증류주 (가) 원료주를 사용하는 제품은 원료주 함량 비율을 표시하여야 한다.	○
농. 농산가공식품류	기타	(7) 전분가공품, 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 기타 농산가공품 중 유탕.유처리식품은 "유탕.유처리식품"으로 살균제품, 멸균제품은 "살균제품" 또는 "멸균제품"으로 각각 표시하여야 한다.	○
더. 식육가공품 및 육포	기타	(1) 식육가공품은 가열처리에 따라 살균제품은 "살균제품", 멸균제품은 "멸균제품", 비살균제품은 "비살균제품"으로 표시하여야 한다.	○

러. 알가 공품류	기 타	(1) 살균제품은 "살균제품", 멸균제품은 "멸균제품", 비살균제품은 "비살균제품"으로 표시하여야 한다.	○
머. 유가 공품류	기 타	(1) 비살균 원유 등으로 만든 유가공품의 경우에는 원재료명에 "비살균 원유" 등으로 표시하여야 한다.	○
머. 유가 공품류	기 타	(3) 유산균첨가제품의 경우에는 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다. (예시) "Lactobacillus acidophilus 100,000,000 (1억)CFU/g", "Lactobacillus acidophilus 1억CFU/g" 등	○
머. 유가 공품류	기 타	(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.	○
머. 유가 공품류	기 타	(5) 우유(저지방 및 무지방 제외), 환원유(저지방 및 무지방 제외), 강화유(저지방 및 무지방 제외), 유산균첨가우유(저지방 및 무지방 제외) 중 유지방을 감하여 표준화한 경우에는 "표준화제품", "표준화우유" 또는 "스텐다디제이션" 등을 표시하고 유지방함량을 표시하여야 한다.	○
머. 유가 공품류	기 타	(8) 발효 후 가열처리된 제품에는 "발효 후 가열처리 제품"이라는 표시를 하여야 한다.	○
머. 유가 공품류	기 타	(11) 농축유류 중 가당제품은 사용한 당류의 종류 및 함량을 표시하여야 한다.	○
머. 유가 공품류	기 타	(12) 유크림류는 조지방함량을 표시하여야 한다.	○
머. 유가 공품류	기 타	(14) 유단백 가수분해식품의 경우 조단백질·아미노산성 질소의 함유비율을 표시하여야 한다.	○
버. 수산 가공식품 류	기 타	(1) 어육가공품류는 가열처리방법 등에 따라 "살균제품, 비살균제품, 멸균제품" 또는 "비가열제품"으로 구분 표시하여야 한다.	○
버. 수산 가공식품 류	기 타	(3) 젓갈류는 식염의 함량을 표시하여야 한다.	○
버. 수산 가공식품 류	기 타	(4) 조미액젓은 원액함량과 첨가한 원재료명을 표시하여야 한다.	○
버. 수산 가공식품 류	기 타	(7) 기타 수산물가공품 중 유탕·유처리식품은 "유탕·유처리식품"으로 살균제품, 멸균제품은 "살균제품" 또는 "멸균제품"으로 각각 표시하여야 한다.	○
서. 동물 성가공식품 류	기 타	(2) 추출가공식품 (가) 가열처리방법 등에 따라 "살균제품" 또는 "비살균제품"으로 구분 표시하여야 한다.	○
저. 즉석 식품류	기 타	(1) 생식류 건조방법에 따라 동결건조, 자연건조, 송풍건조로 구분하여 표시하여야 한다.	○
처. 기타 식품류	기 타	(1) 기타가공품 중 유탕·유처리식품은 "유탕·유처리식품"으로 살균제품, 멸균제품은 "살균제품" 또는 "멸균제품"으로 각각 표시하여야 한다.	○