

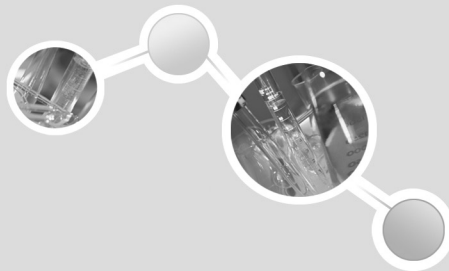
행정간행물등록번호

11-1470000-002505-01

식품유형별 식품첨가물의 적용 가이드

- 식품첨가물 사용기준을 중심으로 하여 -

2010



행정간행물등록번호

11-1470000-002505-01

식품유형별 식품첨가물의 적용 가이드

- 식품첨가물 사용기준을 중심으로 하여-

2010

발 간 사

최근 수입식품의 증가에 따라 세계 각국의 식품이 우리나라에서 판매되고 있으며, 특히, 식품 제조·가공기술 등의 진보와 함께 국민들의 먹을거리에 대한 관심이 고조되면서 식품첨가물이 매우 중요한 역할을 차지하고 있습니다.

식품첨가물은 현행 식품위생법 상 지정 고시된 품목에 한하여 사용할 수 있으며, 국내 지정된 식품첨가물에 대해서는 안전성 확보를 위하여 각 품목별로 사용기준과 성분규격을 설정하여 안전관리를 철저히 하고 있습니다.

아울러 우리 청에서는 식품첨가물 품목별로 사용기준이 정하여져 있는 각 식품에 대하여 사용이 허용 또는 금지된 식품첨가물을 쉽게 한눈에 확인할 수 있도록 「식품첨가물의 사용기준을 중심으로 하여」 식품유형별에 따른 용어의 정의 및 식품첨가물에 관한 정보 등을 현재까지 개정된 내용을 반영하여 재정리한 「**식품유형별 식품첨가물의 적용 가이드**」를 발간하게 되었습니다.

이 가이드가 식품 및 식품첨가물 관련 공무원 및 제조·수입 관련 종사자들에게 식품첨가물에 대한 길라잡이로 사용되기를 바라며, 이 가이드가 널리 활용되어 식품산업발전에 보탬이 되기를 기대합니다.

2010. 8

식품의약품안전청장 노 연 홍

일러두기

1. 「제1장 식품유형별 식품첨가물의 적용범위」에 대하여

(1) 「식품명」에 대하여

- 1) 현행 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 사용기준이 설정되어 있는 식품첨가물은 각 품목별로 사용할 수 있는 식품과 사용할 수 없는 식품으로 정하여져 있으며, 동 지침서에는 각 품목별 사용기준에서 식품명이 구체적으로 기재되어 있는 식품을 대상으로 수록하였다.
- 2) 「식품명」의 기재는 「가나다」순으로 하였다.

(2) 「식품명의 정의 및 사용기준」에 대하여

- 1) 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식품의약품안전청고시 제2010-57호, 2010.7.12), 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전청고시 제2010-58호, 2010.7.23), 축산물의 가공기준 및 성분규격(수의과학검역원고시 제2010-2호, 2010.4.7) 및 건강기능식품에 관한 법률(법률 제9932호) 등을 참고로 하여 기재하였다.

(3) 「동 식품명과 관련있는 식품첨가물」에 대하여

- 1) 식품첨가물의 품목별 사용기준에서 동 식품의 사용이 허용 또는 금지된 식품첨가물을 모두 기재했다.
즉, 식용타르색소 및 천연색소류의 사용기준에서는 사용할 수 없는 식품이 정하여져 있다.

※ 동 지침서에서 「식용타르색소」라 함은 「녹색제3호(알루미늄레이크 포함), 적색제2호(알루미늄레이크 포함), 적색제3호, 적색제40호(알루미늄레이크 포함), 적색제102호, 청색제1호(알루미늄레이크 포함), 청색제2호(알루미늄레이크 포함), 황색제4호(알루미늄레이크 포함), 황색제5호(알루미늄레이크 포함)」이다.

※ 동 지침서에서 「천연색소류」라 함은 「감색소, 고량색소, 락색소, 마리골드색소, 베리류색소, 비트레드, 스피룰리나 청색소, 심황색소, 안나토색소, 적양배추색소, 치자적색소, 치자청색소, 치자황색소, 카라멜색소, 카카오색소, 코치닐추출색소, 타마린드색소, 파프리카추출색소, 포도과피추출색소, 홍국적색소, 홍국황색소, 홍화적색소, 홍화황색소, 알팔파추출색소, 오징어먹물색소, 자주색옥수수색소, 루틴, 무궁화색소, 백단향색소, 사프란색소, 시아너트색소, 양파색소, 자주색고구마색소, 자주색참마색소, 차즈기색소, 카로틴, 클로로필, 포도과즙색소, 피칸너트색소, 파피아색소, 토마토색소, 가재색소, 김색소, 크릴색소, 적무색소」이다.

2) 「사용기준이 설정되어 있지 않은 식품첨가물」, 「사용목적 또는 사용량이 정하여져 있지 않은 식품첨가물」 및 「사용대상식품이 구체적으로 정하여져 있지 않은 식품첨가물」은 동 지침서에 수록하지 않았다.

즉, 사용목적만 정하여져 있는 착향료(착향의 목적이외에 사용하여서는 아니되나, 별도로 대상식품은 규제하고 있지 않음) 및 사용량(잔존량)이 정하여져 있지 않거나, 또는 대상식품이 구체적으로 정하여져 있지 않은 식품첨가물 [예를 들면, 아황

산염류(기타식품에 대하여 이산화황으로서 0.030g/kg 미만)]
등에 대해서는 동 지침서에 수록하지 않았다.

2. 「제 2장 식품첨가물의 품목별 사용기준」에 대하여

- (1) 식품첨가물의 품목별 규격 및 기준에서 화학적합성품 및 천연첨가물에 대한 각 사용기준을 수록하였다.
- (2) 식품첨가물의 품목별 사용기준의 기재는 「가나다」순으로 하였다.

3. 본 가이드의 내용과 현행 「식품첨가물의 기준 및 규격」의 내용이 상이할 경우 「식품첨가물의 기준 및 규격」을 근거로 하여 주시기 바랍니다.

목 차

제 1장 식품유형별 식품첨가물의 적용 범위1

1. 가공유류	3
2. 가공치즈	4
3. 갈색설탕	6
4. 건강기능식품	7
5. 건조감자	9
6. 건조과실류	10
7. 건조채소류	12
8. 겨자가공품	13
9. 견과류가공품	14
10. 고래고기제품	15
11. 고래냉동품	16
12. 고추냉이가공품	17
13. 고추장	18
14. 고춧가루	19
15. 곤약	20
16. 곤약분	21
17. 과실류	22
18. 과실주	24

19. 과일주스	25
20. 과일·채소류음료	26
21. 과자	27
22. 과자류	28
23. 과자 제조용 믹스	29
24. 과·채가공품	30
25. 과·채가공품류	31
26. 과채류	32
27. 기타엿	33
28. 기타 영·유아식	34
29. 기타음료	35
30. 김치류	37
31. 난백	38
32. 농축과즙	39
33. 다류	40
34. 다시마	41
35. 당류가공품	42
36. 단무지	43
37. 당밀	44
38. 당절임	45
39. 대구알염장품	46
40. 된장	47
41. 두부류	48

42. 두유류	49
43. 드레싱	50
44. 땅콩가공품	51
45. 땅콩버터	52
46. 떡류	53
47. 레토르트식품	54
48. 리큐르	55
49. 마가린	56
50. 마요네즈	57
51. 만두	58
52. 만두피	59
53. 망고처트니	60
54. 맥주	61
55. 면류	62
56. 명란젓	63
57. 모조치즈	64
58. 묵류	65
59. 물엿	66
60. 밀가루	67
61. 바나나	68
62. 박고지	69
63. 발효식초	70
64. 발효유류	71

65. 발효음료류	72
66. 백설탕	73
67. 버터류	74
68. 벌꿀	75
69. 복합조미식품	76
70. 분말유크림	77
71. 분유류	78
72. 빙과류	79
73. 빵류	80
74. 빵류 제조용 믹스	82
75. 빵류 제조용 밀가루	83
76. 빵튀기	84
77. 산분해간장	85
78. 새우	86
79. 서류가공품	87
80. 선어패류	88
81. 설탕	89
82. 설탕대체식품	90
83. 성계젓	91
84. 성장기용조제식	92
85. 소스류	94
86. 시리얼류	95
87. 식물성크림	97

88. 식염	98
89. 식빵	99
90. 식용돈지	100
91. 식용우지	101
92. 식용유지류	102
93. 식육류	104
94. 식육가공품	106
95. 식초	108
96. 식초절임	109
97. 실고추	110
98. 아이스크림류	111
99. 아이스크림믹스류	112
100. 아이스크림분말류	114
101. 알가공품	116
102. 알로에 전잎(겔) 건강기능식품	117
103. 양배추초절임	119
104. 양조간장	120
105. 어육가공품	121
106. 어육소시지	122
107. 어패건제품	123
108. 어패냉동품	124
109. 어패염장품	125
110. 연어알젓	126

111. 옛류	127
112. 영아용조제식	128
113. 영양소보충용 건강기능식품	130
114. 영·유아용 곡류조제식	132
115. 오이초절임	133
116. 올리브가공품	134
117. 완두콩 통조림 중의 한천	135
118. 유가공품	136
119. 음료류	138
120. 음료류(캔 또는 병제품)	139
121. 인삼(홍삼) 건강기능식품	140
122. 인삼(홍삼)성분이 함유된 다류	142
123. 인삼·홍삼음료	143
124. 자연치즈	144
125. 장류	146
126. 잼류	147
127. 저지방마가린	149
128. 절임류	150
129. 절임식품	151
130. 젓갈류	152
131. 조림식품	154
132. 조미고추장	155
133. 조미김	156

134. 조미된장	157
135. 조제유류	158
136. 조제커피	160
137. 주류	161
138. 즉석건조식품	162
139. 참깨	163
140. 채소류	164
141. 채소류 또는 과일류의 저장품	166
142. 천연향신료	167
143. 청국장	168
144. 체중조절용 조제식품	169
145. 초콜릿류	170
146. 추잉껌	171
147. 추출가공식품	173
148. 춘장	174
149. 카레	175
150. 카스텔라	176
151. 캔디류	177
152. 캡슐류	179
153. 커피	180
154. 케이크	181
155. 코코아버터	182
156. 코코아분말	183

157. 콜라형음료	184
158. 탄산음료류	185
159. 토마토케첩	186
160. 통·병조림식품	187
161. 특수용도식품	188
162. 특수의료용도등식품	190
163. 팔 등 양금류	191
164. 포도당	192
165. 포도주	193
166. 플라워페이스트	194
167. 한식간장	195
168. 한식된장	196
169. 향신료가공품	197
170. 혼합간장	199
171. 혼합장	200
172. 효소분해간장	201
173. 후추가루	202

제 2장 식품첨가물의 품목별 사용기준 203

1. 화학적합성품	205
2. 천연첨가물	276

I. 식품유형별 식품첨가물의 적용 범위

식품명	가공유류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「가공유류」라 함은 원유 또는 유가공품을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 살균 또는 멸균 처리 한 것을 가한 것이거나, 살균 또는 멸균처리 후 식품 또는 식품첨가물 등을 무균적으로 첨가한 것으로 무지유고형분(탈지분유와 성분규격이 같은 것) 4%이상의 것을 말하며, 가공유류에는 「가공유, 저지방가공유, 유음료」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「아세설팜칼륨」 및 「수크랄로스」의 사용 기준에서는 「가공유류」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	축산물의가공기준및성분규격 제2.1.라 「가공유류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	아세설팜칼륨, 수크랄로스

식품명	가공치즈
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「가공치즈」라 함은 자연치즈를 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 유화시켜 가공한 것이거나 자연치즈에 속하지 아니하는 치즈로 총 유고형분 중 자연치즈에서 유래한 유고형분이 50% 이상인 것을 말하며, 가공치즈에는 「경성가공치즈, 반경성가공치즈, 혼합가공치즈, 연성가공치즈」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「테히드로초산」, 「테히드로초산나트륨」, 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」, 「소르빈산칼슘」, 「프로피온산」, 「프로피온산나트륨」, 「프로피온산칼슘」, 「니신」 및 「나타마이신」의 사용기준에서는 「가공치즈」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「질산나트륨」 및 「질산칼륨」의 사용기준에서는 「가공치즈」에 대한 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다. · 「스테아릴젖산나트륨」의 사용기준에서는 「가공치즈」에 대하여 사용을 허용하고 있다.

식품명	가공치즈
출처	축산물의가공기준및성분규격 제2.1.타 「가공치즈」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	데히드로초산, 데히드로초산나트륨, 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 프로피온산, 프로 피온산나트륨, 프로피온산칼슘, 니신, 나타마이 신, 질산나트륨, 질산칼륨, 스테아릴젓산나트륨

식품명	갈색설탕
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「갈색설탕」이라 함은 당액 또는 원당을 정제 가공한 갈색의 설탕을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「스테비올배당체」 및 「효소처리스테비아」의 사용기준에서는 「갈색설탕」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.5. 설탕 「갈색설탕」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	스테비올배당체, 효소처리스테비아

식품명	건강기능식품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「건강기능식품」이라 함은 인체에 유용한 기능성을 가진 원료나 성분을 사용하여 제조(가공을 포함한다)한 식품을 말한다. · 「제삼인산칼슘」, 「제이인산칼슘」, 「제일인산칼슘」, 「판토텐산칼슘」, 「글리세로인산칼슘」 및 「글루콘산칼슘」의 사용기준에서는 「건강기능식품」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「라우릴황산나트륨」의 사용기준에서는 「건강기능식품」에 한하여 사용을 허용하고 있다. · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「건강기능식품」의 정제의 제피 또는 캡슐에 한하여 사용을 허용하고 있다. · 「폴리비닐피로리돈」의 사용기준에서는 「건강기능식품」의 정제 또는 이의 제피, 캡슐 제조시 피막제에 한하여 사용을 허용하고 있다. · 「초산에틸」, 「이소프로필알콜」, 「아세

식품명	건강기능식품
	<p>톤」 및 「메틸알콜」의 사용기준에서는 「건강기능식품」의 기능성원료 추출 또는 분리 등의 목적에 한하여 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다.</p> <ul style="list-style-type: none"> · 「핵산」의 사용기준에서는 「건강기능식품」의 기능성원료 분리 등의 목적에 한하여 사용을 허용하고 있으며, 잔류허용기준이 설정되어 있다. · 「피틴산」의 사용기준에서는 「건강기능식품」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>건강기능식품에 관한 법률 제1장. 제3조 「건강기능식품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>제삼인산칼슘, 제이인산칼슘, 제일인산칼슘, 판토텐산칼슘, 글리세로인산칼슘, 글루콘산칼슘, 라우릴황산나트륨, 식용타르색소, 이산화티타늄, 폴리비닐피로리돈, 초산에틸, 이소프로필알콜, 아세톤, 메틸알콜, 핵산, 피틴산</p>

식품명	건조감자
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「건조감자」라 함은 분말, 과실, 박편 등의 건조감자 또는 생감자를 절단해서 가열한 다음 그대로 건조한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「메타중아황산칼륨」, 「무수아황산」, 「산성아황산나트륨」, 「아황산나트륨」, 「차아황산나트륨」 및 「메타중아황산나트륨」의 사용기준에서는 「건조감자」에 대한 이산화황 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다.
출처	식품첨가물공전 I. 용어의 풀이 (40) 「건조감자」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	메타중아황산칼륨, 무수아황산, 산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 메타중아황산나트륨

식품명	건조과실류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「건조과실류」라 함은 감, 배, 자두 등의 과일을 주원료로 하여 과일 고유의 수분함량이 40% 이하가 되도록 건조 등의 가공공정을 거친 것을 말하며, 건조과실류에는 「슬라이스, 칩(chips) 형태 등의 제품」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「건조과실류」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「이.디.티.에이.이나트륨」 및 「이.디.티.에이.칼슘이나트륨」의 사용기준에서는 「건조과실류」 중 바나나에 한하여 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「유동파라핀」의 사용기준에서는 이형제로서 「건조과실류」에 대한 사용량이 설정되어 있다. · 「메타중아황산칼륨」, 「무수아황산」, 「산성아황산나트륨」, 「아황산나트륨」, 「차아황산나트륨」 및 「메타중아황산나트륨」의 사용기준에서는 「건조과실류」에 대한 이산화황 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다.

식품명	건조과실류
출처	식품첨가물공전 I.용어의 풀이 (44) 「건조과실류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 이.디. 티.에이.이나트륨, 이.디.티.에이.칼슘이나트륨, 유동파라핀, 메타중아황산칼륨, 무수아황산, 산 성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트 륨, 메타중아황산나트륨

식품명	건조채소류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「건조채소류」라 함은 시금치, 무, 호박 등 채소를 주원료로 하여 채소 고유의 수분 함량이 40%이하가 되도록 건조 등의 가공 공정을 거친 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「유동파라핀」의 사용기준에서는 이형제로서 「건조채소류」에 대한 사용량이 설정되어 있다.
출처	식품첨가물공전 I.용어의 풀이 (46) 「건조채소류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	유동파라핀

식품명	겨자가공품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「겨자가공품」은 식품공전 식품유형에서 향신료가공품 중 「향신료조제품」^{※)}에 포함된다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」의 사용기준에서는 향신료가공품 중 「겨자가공품」에 대해서 사용을 허용하고 있다.
출처	식품공전 제5.21-6. 향신료가공품 「향신료조제품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용타르색소

※) 향신료조제품 : 천연향신료에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 가공한 것을 말한다.

식품명	견과류가공품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「견과류가공품」이라 함은 견과류를 단순 가공하거나 이를 주원료로 하여 설탕, 식용유 등의 식품이나 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「프로필렌글리콜」의 사용기준에서는 「견과류가공품」에 대한 사용량이 설정되어 있다. · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「견과류가공품」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.29-1. 「땅콩 또는 견과류가공품」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>프로필렌글리콜, 식용타르색소, 이산화티타늄</p>

식품명	고래고기제품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「고래고기제품」이라 함은 고래고기를 주 원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「고래고기제품」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「아질산나트륨」, 「질산나트륨」 및 「질산칼륨」의 사용기준에서는 「고래고기제품」에 대한 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다.
출처	식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	소르빈산, 소르빈산칼슘, 소르빈산칼륨, 아질산나트륨, 질산나트륨, 질산칼륨

식품명	고래냉동품
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「고래냉동품」이라 함은 절단한 고래고기를 냉동처리한 것으로 용기·포장에 담겨진 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「디부틸히드록시톨루엔」, 「부틸히드록시아니솔」 및 「터셔리부틸히드로퀴논」의 사용기준에서는 「고래냉동품(생식용 제외)」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아니솔, 터셔리부틸히드로퀴논

식품명	고추냉이가공품
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「고추냉이가공품」은 식품공전의 식품유형에서 향신료가공품 중 「향신료조제품」[※]에 포함된다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「식용타르색소」의 사용기준에서는 향신료가공품 중 「고추냉이가공품」에 대해서 사용을 허용하고 있다.
출처	식품공전 제5.21-6. 향신료가공품 「향신료조제품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용타르색소

※) 향신료조제품 : 천연향신료에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 가공한 것을 말한다.

식품명	고추장
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「고추장」이라 함은 두류 또는 곡류 등을 주원료로 하여 누룩균 등을 배양한 후 고춧가루(6%이상), 식염 등을 가하여 발효·숙성하거나 숙성 후 고춧가루(6%이상), 식염 등을 가한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「고추장」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「수용성안나토」, 「β-아포-8'-카로티날」, 「철클로로필린나트륨」, 「β-카로틴」, 「카르민」, 「천연색소류」, 「올레오레진캄시컴」 및 「향신료올레오레진류」의 사용기준에서는 「고추장」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.20. 장류 「고추장」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 수용성안나토, β-아포-8'-카로티날, 철클로로필린나트륨, β-카로틴, 카르민, 천연색소류, 올레오레진캄시컴, 향신료올레오레진류</p>

식품명	고춧가루
정의	<p>· 「고춧가루」라 함은 가지과에 속하는 고추 또는 그 변종의 성숙한 열매를 건조한 후 가루로 한 것을 말한다.</p>
사용기준	<p>· 「수용성안나토」, 「식용타르색소」, 「이산화티타늄」, 「β-아포-8'-카로티날」, 「철클로로필린나트륨」, 「β-카로틴」, 「카르민」, 「천연색소류」, 「올레오레진캡시컴」 및 「향신료올레오레진류」의 사용기준에서는 「고춧가루」에 대하여 사용을 금지하고 있다.</p>
출처	<p>식품공전 제5.21-5. 고춧가루 또는 실고추 「고춧가루」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>수용성안나토, 식용타르색소, 이산화티타늄, β-아포-8'-카로티날, 철클로로필린나트륨, β-카로틴, 카르민, 천연색소류, 올레오레진캡시컴, 향신료올레오레진류</p>

식품명	곤약
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「곤약」이라 함은 곤약(구약나물)의 뿌리줄기로부터 얻은 다당류를 주원료로 제조·가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「삼이산화철」의 사용기준에서는 「곤약」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
출처	식품첨가물공전 I. 용어의 풀이 (49) 「곤약분」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	삼이산화철

식품명	곤약분
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「곤약분」이라 함은 곤약나무 뿌리줄기를 가공하여 만든 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「메타중아황산칼륨」, 「무수아황산」, 「산성아황산나트륨」, 「아황산나트륨」, 「차아황산나트륨」 및 「메타중아황산나트륨」의 사용기준에서는 「곤약분」에 대한 이산화황 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다.
출처	식품첨가물공전 I. 용어의 풀이 (49) 「곤약분」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	메타중아황산칼륨, 무수아황산, 산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 메타중아황산나트륨

식품명	과실류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「과실류」에는 식품공전 식품원재료 분류 상 「감, 감귤류(밀감, 오렌지, 자몽, 레몬, 라임, 유자, 금귤, 탕자, 만다린 등), 다래, 대추, 망고, 매실, 모과, 무화과, 바나나, 배, 버찌, 복숭아, 비파, 사과, 산대추, 살구, 석류, 아보카도, 아세로라, 앵두, 오디, 오얏, 으름, 자두, 키위, 파인애플, 파파야, 포도, 까막까치밥(블랙커런트), 두리안, 람부탄, 망고스틴, 양앵두(체리), 월귤, 코코넛, 용안 등」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「과라옥시안식향산메틸」 및 「과라옥시안식향산에틸」의 사용기준에서는 「과실류의 표피」에 한하여 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「몰포린지방산염」, 「초산비닐수지」 및 「유동파라핀」의 사용기준에서는 피막제로서 「과실류의 표피」에 한하여 사용을 허용하고 있다. · 「이산화염소수」, 「차아염소산나트륨」, 「오존수」 및 「차아염소산수」의 사용기준에서는 「과실류」에 대한 살균목적에 한하여 사용을 허용하고 있으며, 다만, 사용시에는 반드시 최

식품명	과실류
	<p>종식품 완성 전에 제거하도록 되어 있다.</p> <ul style="list-style-type: none"> · 「천연색소류」, 「올레오레진캡시컴」 및 「향신료올레오레진류」의 사용기준에서는 「과실류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제1.3. 식품원재료 분류 「과실류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 몰포린지방산염, 초산비닐수지, 유동파라핀, 이산화염소(수), 차아염소산나트륨, 오존수, 차아염소산수, 천연색소류, 올레오레진캡시컴, 향신료올레오레진류</p>

식품명	과실주
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「과실주」라 함은 과실 또는 과즙을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과 제성한 것 또는 발효 과정에 과실, 당질 또는 주류 등을 첨가한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」, 「소르빈산칼슘」 및 「폴리비닐피로리돈」의 사용기준에서는 「과실주」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「메타중아황산칼륨」, 「무수아황산」, 「산성아황산나트륨」, 「아황산나트륨」, 「차아황산나트륨」 및 「메타중아황산나트륨」의 사용기준에서는 「과실주」에 대한 이산화황 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다.
출처	<p>식품공전 제5.27-5. 「과실주」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 폴리비닐피로리돈, 메타중아황산칼륨, 무수아황산, 산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 메타중아황산나트륨</p>

식품명	과일주스
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「과일주스」라 함은 과일을 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 과즙(농축과즙, 과즙 또는 과일분을 환원한 과즙, 과일퓨레·페이스트 포함) 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(과즙 95% 이상)을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「메타중아황산칼륨」, 「산성아황산나트륨」, 「무수아황산」, 「아황산나트륨」, 「차아황산나트륨」 및 「메타중아황산나트륨」의 사용기준에서는 5배이상 희석하여 음용하거나 사용하는 「과일주스」에 대하여 이산화황 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다. · 「L-시스테인염산염」의 사용기준에서는 「과일주스」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
출처	식품공전 제5.18-1. 과일·채소류음료 「과·채주스」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	메타중아황산칼륨, 산성아황산나트륨, 무수아황산, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 메타중아황산나트륨, L-시스테인염산염

식품명	과일·채소류음료
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「과일·채소류음료」라 함은 과일 또는 채소를 주원료로 하여 가공한 것으로서 직접 또는 희석하여 음용하는 것을 말하며, 과일·채소류음료에는 「농축과·채즙, 과·채주스, 과·채음료」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「안식향산」, 「안식향산나트륨」, 「안식향산칼륨」, 「안식향산칼슘」, 「파라옥시안식향산에틸」 및 「파라옥시안식향산메틸」의 사용기준에서는 「과일·채소류음료(비가열제품 제외)」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「과일·채소류음료」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.18-1. 「과일·채소류음료」</p> <p>식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산메틸, 식용타르색소, 이산화티타늄</p>

식품명	과자
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「과자」라 함은 곡분 등 식물성원료를 주 원료로 하여 굽기, 팽화, 유탕 등의 공정을 거친 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말하며, 과자에는 「비스킷, 웨이퍼, 쿠키, 크래커, 한과류, 스낵과자 등」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「아스파탐」, 「아세실팜칼륨」, 「수크랄로스」 및 「이초산나트륨」의 사용기준에서는 「과자」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「스테아릴젯산나트륨」 및 「스테아릴젯산칼슘」의 사용기준에서는 「과자(한과류 제외)」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「식용색소적색제2호(알루미늄레이크 포함)」의 사용기준에서는 「과자」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.1. 과자류 「과자」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>식용색소적색제2호(알루미늄레이크 포함), 아스파탐, 아세실팜칼륨, 수크랄로스, 스테아릴젯산나트륨, 스테아릴젯산칼슘, 이초산나트륨</p>

식품명	과자류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「과자류」라 함은 식물성원료 등을 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말하며, 과자류에는 「과자, 캔디류, 추잉껌, 빙과류」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「금박」의 사용기준에서는 「과자류」의 외부코팅에 한하여 사용을 허용하고 있다.
출처	식품공전 제5.1. 「과자류」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	금박

<p>식품명</p>	<p>과자 제조용 믹스</p>
<p>정의</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「과자 제조용 믹스」라 함은 과자를 제조하기 위한 중간제품을 말한다.
<p>사용기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「아스파탐」의 사용기준에서는 「과자 제조용 믹스」에 대한 사용량이 설정되어 있다.
<p>출처</p>	<p>식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>아스파탐</p>

식품명	과·채가공품
정의	<p>· 「과·채가공품」이라 함은 단순과·채가공품 혹은 과일류·채소류를 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 제조가공한 제품을 말한다.</p>
사용기준	<p>· 「메타중아황산칼륨」, 「산성아황산나트륨」, 「무수아황산」, 「아황산나트륨」, 「차아황산나트륨」 및 「메타중아황산나트륨」의 사용기준에서는 5배이상 희석하여 음용하거나 사용하는 「과·채가공품」에 한하여 이산화황 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다.</p>
출처	<p>식품공전 제5.29-4. 과·채가공품류 「과·채가공품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>메타중아황산칼륨, 무수아황산, 산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 메타중아황산나트륨</p>

식품명	과·채가공품류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「과·채가공품류」라 함은 과일류 또는 채소류를 주원료로 하여 제조·가공하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말하며, 과·채가공품류에는 「과·채가공품, 과·채퓨레·페이스트」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」의 사용기준에서는 「과·채가공품류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5.29-4. 「과·채가공품류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용타르색소

식품명	과채류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「과채류」에는 식품공전 식품원재료 분류 상 채소류에 포함되며, 과채류에는 「오이, 호박, 토마토, 가지, 오クラ, 딸기, 참외, 멜론, 수박, 서양호박, 월과 등」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「몰포린지방산염」 및 「초산비닐수지」의 사용기준에서는 피막제로서 「과채류의 표피」에 한하여 사용을 허용하고 있다.
출처	식품공전 제1.3. 식품원재료 분류 「과채류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	몰포린지방산염, 초산비닐수지

식품명	기타엿
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「기타엿」이라 함은 물엿을 가공하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「메타중아황산칼륨」, 「산성아황산나트륨」, 「무수아황산」, 「아황산나트륨」, 「차아황산나트륨」 및 「메타중아황산나트륨」의 사용기준에서는 「기타엿」에 대한 이산화황 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다.
출처	식품공전 제5.8. 엿류 「기타엿」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	메타중아황산칼륨, 무수아황산, 산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 메타중아황산나트륨

식품명	기타 영·유아식
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「기타영·유아식」이라 함은 영·유아의 이유기 또는 성장기에 일반식품으로서 적용을 도모할 목적으로 제조·가공한 것을 말한다. 다만, 기타 영·유아식에는 영아용조제식, 성장기용조제식, 영·유아용 곡류조제식을 제외한다. · 기타영·유아식에 사용가능한 식품첨가물 목록은 식품첨가물공전 II. 제 2. 일반사용기준에 설정되어 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「아스코르빌파르미테이트」의 사용기준에서는 「기타영·유아식」에 대한 사용량이 설정되어 있다.
출처	<p>식품공전 제5.19-4. 「기타영·유아식」 식품첨가물공전 II.제2. 일반사용기준 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>아스코르빌파르미테이트</p>

식품명	기타음료
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「기타음료」라 함은 먹는 물에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 제조하거나 또는 동·식물성 원료를 이용하여 음용할 수 있도록 가공한 것으로 다른 식품유형이 정하여지지 아니한 음료를 말하며, 기타음료에는 「혼합음료, 추출음료, 음료베이스」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「에스테르검」의 사용기준에서는 「기타음료」에 대한 사용량이 설정되어 있다. · 「안식향산」, 「안식향산나트륨」, 「안식향산칼륨」, 「안식향산칼슘」, 「파라옥시안식향산에틸」 및 「파라옥시안식향산메틸」의 사용기준에서는 「기타음료(분말음료 제외)」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「글루콘산망간」의 사용기준에서는 「기타음료」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「식용색소적색제2호(알루미늄레이크 포함)」의 사용기준에서는 「기타음료」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.18-6. 「기타음료」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>

식품명	기타음료
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	에스테르검, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산메틸, 글루콘산망간, 식용색소 적색제2호(알루미늄레이크 포함)

식품명	김치류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「김치류」라 함은 배추 등 채소류를 주원료로 하여 절임, 양념혼합공정을 거쳐 그대로 또는 발효시켜 가공한 것을 말하며, 김치류에는 「김치속, 배추김치, 기타김치」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「삭카린나트륨」의 사용기준에서는 「김치류」에 대한 사용량이 설정되어 있다. · 「수용성안나토」, 「식용타르색소」, 「이산화티타늄」, 「β-아포-8'-카로티날」, 「철클로로필린나트륨」, 「β-카로틴」, 「카르민」, 「천연색소류」, 「올레오레진캄시킴」 및 「향신료올레오레진류」의 사용기준에서는 「김치류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.23. 「김치류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>삭카린나트륨, 수용성안나토, 식용타르색소, 이산화티타늄, β-아포-8'-카로티날, 철클로로필린나트륨, β-카로틴, 카르민, 천연색소류, 올레오레진캄시킴, 향신료올레오레진류</p>

식품명	난백
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「난백」이라 함은 축산물의가공기준및성분규격의 유형분류 상 알가공품에 포함되며, 난백에는 「난백분, 난백액」이 있다. · 난백분이라 함은 알의 흰자를 분말로 한 것을 말한다(알 내용물 90% 이상). · 난백액이라 함은 알의 흰자이거나 이에 식염및당류 등을 가한 것은 또는 이를 냉동한 것을 말한다(알 내용물 80% 이상).
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「스테아릴젯산칼슘」의 사용기준에서는 「난백」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
출처	<p>축산물의가공기준및성분규격 제2.3.알가공품 「난백분」, 「난백액」</p> <p>식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>스테아릴젯산칼슘</p>

식품명	농축과즙
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「농축과즙」이라 함은 과일즙을 혼합하여 50% 이하로 농축한 것 또는 이것을 분말화한 것을 말한다. 다만, 원료로 사용되는 제품은 제외한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「농축과일즙」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「메타중아황산칼륨」, 「무수아황산」, 「산성아황산나트륨」, 「아황산나트륨」, 「차아황산나트륨」 및 「메타중아황산나트륨」의 사용기준에서는 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 「농축과일즙」에 대한 이산화황 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다.
출처	<p>식품공전 제5.18-1. 과일·채소류음료 「농축과·채즙」</p> <p>식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 메타중아황산칼륨, 무수아황산, 산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 메타중아황산나트륨</p>

식품명	다류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「다류」라 함은 식물성 원료를 주원료로 하여 제조·가공한 기호성 식품을 말하며, 다류에는 「침출차, 액상차, 고형차」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「수용성안나토」, 「식용타르색소」, 「β-아포-8'-카로티날」, 「이산화티타늄」, 「철클로로필린나트륨」, 「β-카로틴」, 「카르민」, 「카라멜색소」 및 「천연색소류」의 사용기준에서는 「다류」에 대하여 사용을 금지하고 있다. 다만, 「카라멜색소」의 사용기준에서는 다류 중 「고형차 및 희석하여 음용하는 액상차」에 대해서는 사용을 허용하고 있다.
출처	<p>식품공전 제 5.16. 「다류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	수용성안나토, 식용타르색소, β-아포-8'-카로티날, 철클로로필린나트륨, β-카로틴, 카르민, 천연색소류, 이산화티타늄, 카라멜색소

<p>식품명</p>	<p>다시마</p>
<p>정의</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「다시마」는 식품공전 식품원재료 분류 상 「조류」에 포함된다.
<p>사용기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「동클로로필」, 「동클로로필린나트륨」 및 「동클로로필린칼륨」의 사용기준에서는 「다시마」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. 다만, 동클로로필 및 그 염류는 「다시마가 공품」에 사용할 수 없음.
<p>출처</p>	<p>식품공전 제1.3. 식품원재료 분류 「조류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>동클로로필, 동클로로필린나트륨, 동클로로필린칼륨</p>

식품명	당류가공품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「당류가공품」이라 함은 당류를 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「당류가공품」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	<p>식품공전 제4.1. 「당류가공품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘</p>

식품명	단무지
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「단무지」라 함은 건조한 무 또는 식염에 절인 무를 소금, 조미액에 담그어 절인 것으로서 염도 6% 이하인 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「단무지」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품첨가물공전 I. 용어의 풀이 (45) 「단무지」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용타르색소 , 이산화티타늄

식품명	당밀
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「당밀」이라 함은 사탕수수 또는 사탕무 등에서 설탕이 결정화된 후에 남겨진 액체를 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「메타중아황산칼륨」, 「무수아황산」, 「산성아황산나트륨」, 「아황산나트륨」, 「차아황산나트륨」 및 「메타중아황산나트륨」의 사용기준에서는 「당밀」에 대한 이산화황 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다.
출처	식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	메타중아황산칼륨, 무수아황산, 산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 메타중아황산나트륨

식품명	당절임
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「당절임」이라 함은 주원료를 꿀, 설탕 등 당류에 절이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말하며, 수분함량이 10% 이하인 것은 건조당절임이라고 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「당절임(건조당절임 제외)」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다 .
출처	식품공전 제5.25. 절임식품 「당절임」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘

식품명	대구알염장품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「대구알염장품」이라 함은 대구알에 식염을 뿌리거나, 식염수에 담그거나 적신 것으로 장기간의 보존을 목적으로 하는 제품을 말하며, 대구알염장품은 식품공전 식품유형에서 절임식품 중 「절임류」에 포함된다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「질산칼륨」의 사용기준에서는 「대구알염장품」에 대한 사용량이 설정되어 있다.
출처	식품공전 제5.25. 절임식품 「절임류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	질산칼륨

식품명	된장
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「된장」이라 함은 대두, 쌀, 보리, 밀 또는 탈지대두 등을 주원료로 하여 누룩균 등을 배양한 후 식염을 혼합하여 발효·숙성시킨 것 또는 메주를 식염수에 담가 발효하고 여액을 분리하여 가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「된장」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「글리실리진산삼나트륨」 및 「글리실리진산이나트륨」의 사용기준에서는 「된장」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「황산알루미늄암모늄」 및 「황산알루미늄칼륨」의 사용기준에서는 「된장」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.20. 장류 「된장」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 글리실리진산삼나트륨, 글리실리진산이나트륨, 황산알루미늄암모늄, 황산알루미늄칼륨</p>

식품명	두부류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「두부류」라 함은 두류를 주원료로 하여 얻은 두유액을 응고시켜 제조·가공한 것으로, 두부류에는 「두부, 전두부, 유마, 가공두부」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「두부류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5.13. 「두부류 또는 목류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용타르색소 , 이산화티타늄

식품명	두유류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「두유류」라 함은 대두 및 대두가공품의 추출물이거나 이에 다른 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것을 말하며, 두유류에는 「두유액, 두유, 분말두유, 기타두유」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「두유류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5.18-3. 「두유류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용타르색소 , 이산화티타늄

식품명	드레싱
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「드레싱류」 함은 식품을 제조·가공·조리 함에 있어 식품의 풍미를 돋우기 위한 목적으로 사용되는 것으로, 식용유, 식초 등을 주 원료로 하여 식염, 당류, 향신료, 알류 또는 식품첨가물을 가하고 유화시키거나 분리액 상으로 제조한 것 또는 이에 채소류, 과일류 등을 가한 것을 말하며, 드레싱류에는 「드레싱, 마요네즈」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」, 「소르빈산칼슘」, 「이.디.티.에이.이나트륨」 및 「이.디.티.에이.칼슘이나트륨」의 사용기준에서는 「드레싱」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	<p>식품공전 제5.22. 「드레싱」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 이.디.티.에이.이나트륨, 이.디.티.에이.칼슘이나트륨</p>

식품명	땅콩가공품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「땅콩가공품」이라 함은 땅콩을 단순가공하거나 이를 주원료로 하여 설탕, 식용유 등의 식품이나 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「땅콩가공품」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5. 29-1 「땅콩 또는 견과류 가공품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용타르색소 , 이산화티타늄

식품명	땅콩버터
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「땅콩버터」라 함은 땅콩을 볶아 분쇄하여 식품, 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」, 「소르빈산칼슘」, 「이.디.티.에이.이나트륨」 및 「이.디.티.에이.칼슘이나트륨」의 사용기준에서는 「땅콩버터」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	<p>식품공전 제5.29-1. 땅콩 또는 견과류가공품 「땅콩버터」</p> <p>식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 이.디.티.에이.이나트륨, 이.디.티.에이.칼슘이나트륨</p>

식품명	떡류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「떡류」라 함은 쌀가루, 찹쌀가루, 감자가루 또는 전분이나 기타 곡분 등을 주원료로 하여 이에 식염, 당류, 곡류, 두류, 채소류, 과일류 또는 주류 등을 가하여 반죽한 것 또는 익힌 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「금박」의 사용기준에서는 「떡류」의 외부 코팅에 한하여 사용을 허용하고 있다. · 「식용색소적색2호(알루미늄레이크 포함)」의 사용기준에서는 「떡류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.2. 빵 또는 떡류 「떡류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>식용색소적색2호(알루미늄레이크 포함), 금박</p>

식품명	레토르트식품
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「레토르트식품」이라 함은 단층 플라스틱 필름이나 금속박 또는 이를 여러층으로 접착하여, 파우치와 기타 모양으로 성형한 용기에 제조·가공 또는 조리한 식품을 충전하고 밀봉하여 가열살균 또는 멸균한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「레토르트식품」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제3.2. 「레토르트식품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용타르색소 , 이산화티타늄

식품명	리큐르
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「리큐르」라 함은 전분질 또는 당분질을 주원료로 하여 발효시켜 증류한 주류에 인삼, 과실(포도 등 발효시킬 수 있는 과실 제외) 등을 침출시킨 것이거나 발효 증류 제성 과정에 인삼, 과실(포도 등 발효시킬 수 있는 과실제외)의 추출액을 첨가한 것, 또는 주정, 소주, 일반증류주의 발효, 증류, 제성 과정에 주세법에서 정한 물료를 첨가한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「폴리비닐피로리돈」의 사용기준에서는 「리큐르」에 대한 사용량이 설정되어 있다.
출처	식품공전 제5.27-10. 「리큐르」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준」
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	폴리비닐피로리돈

식품명	마가린
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「마가린류」라 함은 식용유지(유지방 포함)에 물, 식품, 식품첨가물 등을 혼합하고 유화시켜 만든 고체상 또는 유동상인 마가린과 저지방마가린(지방 스프레드)을 말한다(다만, 유지방 원료로 할 때는 제품의 지방함량에 대한 중량비율로서 50%미만일 것).
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」, 「소르빈산칼슘」, 「안식향산」, 「안식향산나트륨」, 「안식향산칼륨」, 「안식향산칼슘」, 「테히드로초산」, 「테히드로초산나트륨」, 「이.디.티.에이.이나트륨」 및 「이.디.티.에이.칼슘이나트륨」의 사용기준에서는 「마가린」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	<p>식품공전 제5.14. 식용유지류 「마가린류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 테히드로초산, 테히드로초산나트륨, 이.디.티.에이.이나트륨, 이.디.티.에이.칼슘이나트륨</p>

식품명	마요네즈
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「마요네즈」라 함은 난황 또는 전란을 사용하고 또한 식용유(식물성 식용유 65% 이상이어야 한다), 식초 또는 과즙, 난황, 난백, 단백가수분해물, 식염, 당류, 향신료, 조미료(아미노산 등), 산미료 및 산화방지제 등의 원료를 사용한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「디부틸히드록시톨루엔」, 「부틸히드록시아니솔」, 「아스코르빌파르미테이트」, 「이.디.티.에이.이나트륨」, 「이.디.티.에이.칼슘이나트륨」, 「안식향산」, 「안식향산나트륨」, 「안식향산칼륨」 및 「안식향산칼슘」의 사용기준에서는 「마요네즈」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「마요네즈」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.22. 드레싱 「마요네즈」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아니솔, 아스코르빌파르미테이트, 이.디.티.에이.이나트륨, 이.디.티.에이.칼슘이나트륨, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 식용타르색소, 이산화티타늄</p>

<p>식품명</p>	<p>만두</p>
<p>정의</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「만두류」라 함은 식육, 채소류 등의 혼합물을 만두피 등으로 성형한 것을 말한다.
<p>사용기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「프로필렌글리콜」의 사용기준에서는 「만두」에 대한 사용량이 설정되어 있다.
<p>출처</p>	<p>식품공전 제5.2. 빵 또는 떡류 「만두류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>프로필렌글리콜</p>

<p>식품명</p>	<p>만두피</p>
<p>정의</p>	<p>· 「만두피」는 식품공전 식품유형에서 면류 중 「국수」^{※)}에 포함된다.</p>
<p>사용기준</p>	<p>· 「프로필렌글리콜」의 사용기준에서는 「만두피」에 대한 사용량이 설정되어 있다.</p>
<p>출처</p>	<p>식품공전 제5.15. 면류 「국수」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>프로필렌글리콜</p>

※) 국수 : 밀가루 등의 곡분을 주원료로 하여 제조한 것을 말하며, 수제비나 만두피를 포함한다.

식품명	망고처트니
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「망고처트니」라 함은 망고껍질을 벗기고, 자르거나, 조각내거나 분쇄한 다음 설탕, 과·채류, 식초, 마늘 등을 혼합하여 가열·가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「안식향산」, 「안식향산나트륨」, 「안식향산칼륨」, 「안식향산칼슘」, 「파라옥시안식향산에틸」, 「파라옥시안식향산메틸」 및 「소르빈산」의 사용기준에서는 「망고처트니」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	<p>식품첨가물공전 I. 용어의 풀이 (43) 「망고처트니」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산메틸, 소르빈산</p>

<p>식품명</p>	<p>맥주</p>
<p>정의</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「맥주」라 함은 맥아 또는 맥아와 전분질 원료, 호프 등을 주원료로 하여 발효시켜 여과 제성한 것을 말한다.
<p>사용기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「폴리비닐피로리돈」의 사용기준에서는 「맥주」에 대한 사용량이 설정되어 있다. · 「변성호프추출물」의 사용기준에서는 「맥주」에 한하여 사용을 허용하고 있다.
<p>출처</p>	<p>식품공전 제5.27-4. 「맥주」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>폴리비닐피로리돈, 변성호프추출물</p>

식품명	면류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「면류」라 함은 곡분 또는 전분류 등을 주 원료로 하여 성형, 열처리 건조 등을 한 것을 말하며, 면류에는 「국수, 냉면, 당면, 유당면류, 파스타류」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「스테아릴젯산나트륨」의 사용기준에서는 「면류」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「면류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.15. 「면류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>스테아릴젯산나트륨, 식용타르색소, 이산화티타늄</p>

식품명	명란젓
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「명란젓」은 식품공전 식품유형에서 「젓갈류」^{※)}에 포함된다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「아질산나트륨」의 사용기준에서는 「명란젓」에 대한 잔류허용기준이 설정되어 있다.
출처	식품공전 제 5.24. 「젓갈류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	아질산나트륨

※) 젓갈류 : 어류, 갑각류, 연체동물류, 극피동물류 등의 전체 또는 일부분을 주원료로 하여 이에 식염을 가하여 발효 숙성한 것 또는 이를 분리한 여액에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓, 식해류를 말한다.

식품명	모조치즈
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「모조치즈」라 함은 식용유지와 식물성 단백질 또는 이들의 가공품을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 유향시켜 제조한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「모조치즈」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「글루콘산망간」의 사용기준에서는 「모조치즈」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
출처	식품공전 제5. 29-8 「모조치즈」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 글루콘산망간

식품명	목류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「목류」라 함은 전분질이나 다당류를 주원료로 하여 제조한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「목류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5.13. 「두부류 또는 목류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용타르색소 , 이산화티타늄

식품명	물엿
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「물엿」이라 함은 전분 또는 전분질원료를 산 또는 전분분해효소로 가수분해시켜 여과, 농축한 점조상의 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「메타중아황산칼륨」, 「무수아황산」, 「산성아황산나트륨」, 「아황산나트륨」, 「차아황산나트륨」 및 「메타중아황산나트륨」의 사용기준에서는 「물엿」에 이산화황 대한 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다. 「스테비올배당체」 및 「효소처리스테비아」의 사용기준에서는 「물엿」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5. 8 엿류 「물엿」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>메타중아황산칼륨, 무수아황산, 산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 메타중아황산나트륨, 스테비올배당체, 효소처리스테비아</p>

식품명	밀가루
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「밀가루」라 함은 식용밀을 사용하여 선별, 가수, 분쇄, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말하며, 밀가루에는 「밀가루, 영양강화 밀가루, 기타 밀가루」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「과산화벤조일(희석)」, 「과황산암모늄」, 「아조디카르본아미드」 및 「염소」의 사용기준에서는 「밀가루」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「L-시스테인염산염」의 사용기준에서는 「밀가루」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.29-13. 「밀가루」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>과산화벤조일(희석), 과황산암모늄, 아조디카르본아미드, 염소, L-시스테인염산염</p>

식품명	바나나
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「바나나」는 식품공전 식품원재료 분류 상 「과실류」에 포함된다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「삼이산화철」의 사용기준에서는 「바나나 꼭지의 절단면」에 한하여 사용을 허용하고 있다.
출처	식품공전 제1.3. 식품원재료 분류 「과실류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	삼이산화철

식품명	박고지
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「박고지」라 함은 박의 속을 제거하고 육질을 잘라내어 건조시킨 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「메타중아황산칼륨」, 「무수아황산」, 「산성아황산나트륨」, 「아황산나트륨」, 「차아황산나트륨」 및 「메타중아황산나트륨」의 사용기준에서는 「박고지」에 대한 이산화황 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다.
출처	식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	메타중아황산칼륨, 무수아황산, 산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 메타중아황산나트륨

식품명	발효식초
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「발효식초」라 함은 과실술덧(주요), 과실 착즙액, 곡물주, 곡물당화액, 주정 또는 당류 등을 원료로 하여 초산발효한 액과 이에 과실착즙액 또는 곡물당화액을 혼합·숙성한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「메타중아황산칼륨」, 「무수아황산」, 「산성아황산나트륨」, 「아황산나트륨」, 「차아황산나트륨」 및 「메타중아황산나트륨」의 사용기준에서는 「발효식초」에 대한 이산화황 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다.
출처	식품공전 제5.21-1. 식초 「발효식초」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	메타중아황산칼륨, 무수아황산, 산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 메타중아황산나트륨

식품명	발효유류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「발효유류」라 함은 원유 또는 유가공품을 유산균, 효모로 발효시킨 것을 말하며, 발효유류에는 「발효유, 농축발효유, 크림발효유, 농후크림발효유, 발효버터유, 발효유분말」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「아세실팜칼륨」 및 「수크랄로스」의 사용기준에서는 「발효유류」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「스테비올배당체」 및 「효소처리스테비아」의 사용기준에서는 「발효유류」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
출처	<p>축산물의가공기준및성분규격 제2.1.바 「발효유류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>아세실팜칼륨, 수크랄로스</p>

식품명	발효음료류
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「발효음료류」라 함은 유가공품 또는 식물성원료를 유산균, 효모 등 미생물로 발효시켜 가공한 것을 말하며, 발효음료류에는 「유산균음료, 효모음료, 기타발효음료」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「발효음료류(살균한 것은 제외)」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. 「식용타르색소」, 「삭카린나트륨」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「발효음료류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.18-4. 「발효음료류」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>식용타르색소, 삭카린나트륨, 이산화티타늄, 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘</p>

<p>식품명</p>	<p>백설탕</p>
<p>정의</p>	<p>· 「백설탕」이라 함은 당액 또는 원당을 정제 가공한 백색의 설탕을 말한다.</p>
<p>사용기준</p>	<p>· 「스테비올배당체」 및 「효소처리스테비아」의 사용기준에서는 「백설탕」에 대하여 사용을 금지하고 있다.</p>
<p>출처</p>	<p>식품공전 제5.5. 설탕 「백설탕」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>스테비올배당체, 효소처리스테비아</p>

식품명	버터류
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「버터류」라 함은 원유에서 유지방분을 분리한 것이나 발효시킨 것을 그대로 또는 이에 다른 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 각각 교반, 연압한 것을 말하며, 버터류에는 「버터, 가공버터, 버터오일」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「테히드로초산」, 「테히드로초산나트륨」, 「디부틸히드록시톨루엔」, 「몰식자산프로필」, 「부틸히드록시아니솔」 및 「터셔리부틸히드로퀴논」의 사용기준에서는 「버터류」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「버터류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	축산물의가공기준및성분규격 제2.1.차. 「버터류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	테히드로초산, 테히드로초산나트륨, 디부틸히드록시톨루엔, 몰식자산프로필, 부틸히드록시아니솔, 터셔리부틸히드로퀴논, 식용타르색소, 이산화티타늄

식품명	별꽃
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「별꽃」이라 함은 꿀벌들이 꽃꿀, 수액 등 자연물을 채집하여 벌집에 저장한 것을 채밀한 것으로, 채밀 후 화분, 로얄젤리, 당류, 감미료 등 다른 식품이나 식품첨가물을 첨가하지 아니한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」, 「이산화티타늄」, 「스테비올배당체」 및 「효소처리스테비아」의 사용기준에서는 「별꽃」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5.29-7. 벌꿀류 「별꽃」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용타르색소, 이산화티타늄, 스테비올배당체, 효소처리스테비아

식품명	복합조미식품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「복합조미식품」이라 함은 식품에 당류, 식염, 향신료, 단백가수분해물, 효모 또는 그 추출물, 식품첨가물 등을 혼합하여 분말, 과립 또는 고형상 등으로 가공한 것으로 식품에 특유의 맛과 향을 부여하기 위해 사용하는 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「복합조미식품」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5.21-7. 「복합조미식품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용타르색소 , 이산화티타늄

식품명	분말유크림
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「분말유크림」이라 함은 유크림에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 분말화한 것으로 유지방분 50% 이상의 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「규산마그네슘」 및 「규산칼슘」의 사용기준에서는 「분말유크림(자동판매기용)」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	<p>축산물의가공기준및성분규격 제2.1.자. 유크림류 「분말유크림」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>규산마그네슘, 규산칼슘</p>

식품명	분유류
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「분유류」라 함은 원유 또는 탈지우유를 그대로 또는 이에 다른 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 처리·가공한 분말상의 것을 말하며, 분유류에는 「전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「규산마그네슘」 및 「규산칼슘」의 사용기준에서는 「분유류(자동판매기용)」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	축산물의가공기준및성분규격 제2.1.과 「분유류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	규산마그네슘, 규산칼슘

식품명	빙과류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「빙과류」라 함은 먹는물에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 냉동한 것으로 유지방 함유 아이스크림류에 해당되지 아니하는 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「아세실팜칼륨」의 사용기준에서는 「빙과류」에 대한 사용량이 설정되어 있다. · 「식용색소적색제2호(알루미늄레이크 포함)」의 사용기준에서는 「빙과류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5. 1 과자류 「빙과류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용색소적색제2호(알루미늄레이크 포함), 아세실팜칼륨

식품명	빵류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「빵류」라 함은 밀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 발효시키거나 발효하지 아니하고 반죽한 것 또는 이를 구운 것, 익힌 것, 튀긴 것을 말하며, 빵류에는 「식빵, 케이크, 카스텔라, 도넛, 피자, 파이, 핫도그 등」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「글루콘산칼슘」, 「아스파탐」, 「프로피온산」, 「프로피온산나트륨」, 「프로피온산칼슘」 및 「이초산나트륨」의 사용기준에서는 「빵류」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「스테아릴젯산나트륨」, 「스테아릴젯산칼슘」, 「L-시스테인염산염」 및 「글루콘산망간」의 사용기준에서는 「빵류」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「유동과라핀」의 사용기준에서는 이형제로서 「빵류」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「금박」의 사용기준에서는 「빵류」의 외부코팅에 한하여 사용을 허용하고 있다. · 「식용색소적색2호(알루미늄레이크 포함)」의 사용기준에서는 「빵류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.

식품명	빵류
출처	식품공전 제5. 2. 빵 또는 떡류 「빵류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	아스파탐, 프로피온산, 프로피온산나트륨, 프로 피온산칼슘, 글루콘산칼슘, 이초산나트륨, 스테 아릴젯산나트륨, 스테아릴젯산칼슘, 글루콘산 망간, L-시스테인염산염, 유동과라핀, 금박, 식 용색소적색제2호(알루미늄레이크 포함)

식품명	빵류 제조용 믹스
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「빵류 제조용 믹스」라 함은 빵류를 제조할 때 사용되는 반죽을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「스테아릴젯산나트륨」, 「스테아릴젯산칼슘」 및 「L-시스테인염산염」의 사용기준에서는 「빵류 제조용 믹스」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「아스파탐」의 사용기준에서는 「빵류 제조용 믹스」에 대한 사용량이 설정되어 있다.
출처	식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	스테아릴젯산나트륨, 스테아릴젯산칼슘, L-시스테인염산염, 아스파탐

<p>식품명</p>	<p>빵류 제조용 밀가루</p>
<p>정의</p>	<p>· 「빵류 제조용 밀가루」는 식품공전 식품 유형에서 「밀가루」^{※)}에 포함된다.</p>
<p>사용기준</p>	<p>· 「이산화염소(수)」의 사용기준에서는 「빵류 제조용 밀가루」에 대한 사용량이 설정되어 있다.</p>
<p>출처</p>	<p>식품공전 제5. 29-13. 밀가루 「밀가루」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>이산화염소(수)</p>

※) 밀가루 : 식용밀을 사용하여 선별, 가수, 분쇄, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

식품명	빵튀기
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「빵튀기」라 함은 곡류, 서류 등의 원료에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 압착·가열·팽윤 등의 과정을 거친 과자를 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「삭카린나트륨」의 사용기준에서는 「빵튀기」에 대한 사용량이 설정되어 있다.
출처	식품첨가물공전 I. 용어의 풀이 (41) 빵튀기 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	삭카린나트륨

식품명	산분해간장
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「산분해간장」이라 함은 단백질을 함유한 원료를 산으로 가수분해한 후 그 여액을 가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「안식향산」, 「안식향산나트륨」, 「안식향산칼륨」, 「안식향산칼슘」, 「파라옥시안식향산에틸」 및 「파라옥시안식향산메틸」의 사용기준에서는 「산분해간장」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「글리실리진산삼나트륨」 및 「글리실리진산이나트륨」의 사용기준에서는 「산분해간장」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
출처	식품공전 제5.20. 장류 「산분해간장」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산메틸, 글리실리진산삼나트륨, 글리실리진산이나트륨

식품명	새우
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「새우」는 식품공전 식품원재료 분류 상 「갑각류」에 포함된다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「메타중아황산칼륨」, 「무수아황산」, 「산성아황산나트륨」, 「아황산나트륨」, 「차아황산나트륨」 및 「메타중아황산나트륨」의 사용기준에서는 「새우(새우살에 한함)」에 대한 이산화황 잔류허용기준이 설정되어 있다.
출처	<p>식품공전 제1. 3. 식품원재료 분류 「갑각류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>메타중아황산칼륨, 무수아황산, 산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 메타중아황산나트륨</p>

식품명	서류가공품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「서류가공품」이라 함은 서류를 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「이.디.티.에이.이나트륨」 및 「이.디.티.에이.칼슘이나트륨」의 사용기준에서는 「서류가공품(냉동감자에 한함)」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	식품공전 제4.1. 「서류가공품」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	이.디.티.에이.이나트륨, 이.디.티.에이.칼슘이나트륨

식품명	선어패류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「선어패류」라 함은 신선한 어패류를 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「니코틴산」 및 「니코틴산아미드」의 사용 기준에서는 「선어패류(고래고기 포함)」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	니코틴산, 니코틴산아미드

식품명	설탕
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「설탕」이라 함은 사탕수수 또는 사탕무 등에서 추출한 당액 또는 원당을 정제한 것을 말하며, 설탕에는 「백설탕, 갈색설탕, 기타설탕」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「메타중아황산칼륨」, 「무수아황산」, 「산성아황산나트륨」, 「아황산나트륨」, 「차아황산나트륨」, 「메타중아황산나트륨」 및 「이소프로필알콜」의 사용기준에서는 「설탕」에 대한 이산화황 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다.
출처	<p>식품공전 제5. 설탕 「백설탕」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>메타중아황산칼륨, 무수아황산, 산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 메타중아황산나트륨, 이소프로필알콜</p>

식품명	설탕대체식품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「설탕대체식품」이라 함은 커피, 홍차 등에 직접 넣어 설탕을 대체하여 제공하는 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「아세설팜칼륨」 및 「수크랄로스」의 사용 기준에서는 「설탕대체식품」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	식품첨가물공전 I. 용어의 풀이 (48) 설탕대체식품 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	아세설팜칼륨, 수크랄로스

식품명	성계젓
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「성계젓」은 식품공전 식품유형에서 「젓갈류」^{※)}에 포함된다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「성계젓」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	식품공전 제 5.24. 「젓갈류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘

※) 젓갈류 : 어류, 갑각류, 연체동물류, 극피동물류 등의 전체 또는 일부분을 주원료로 하여 이에 식염을 가하여 발효 숙성한 것 또는 이를 분리한 여액에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓, 식해류를 말한다.

식품명	성장기용조제식
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「성장기용조제식」이라 함은 분리대두단백 등 단백질함유식품을 원료로 생후 6개월부터의 영아, 유아의 정상적인 성장·발육에 필요한 무기질, 비타민 등 영양소를 첨가하여 이유식의 섭취시 액상으로 사용하도록 분말상 또는 액상으로 제조·가공한 것을 말한다. 다만, 축산물가공처리법 대상 식품인 조제유류를 제외한다. · 성장기용조제식에 사용가능한 식품첨가물은 식품첨가물공전 II. 제2. 일반사용기준에 설정되어 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「5'-시티딜산이나트륨」, 「5'-우리딜산이나트륨」, 「5'-아테닐산」, 「5'-시티딜산」 및 「아스코르빌파르미테이트」의 사용기준에서는 「성장기용조제식」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「글루콘산동」 및 「글루콘산아연」의 사용기준에서는 「성장기용조제식」에 대하여 사용을 허용하고 있다.

식품명	성장기용조제식
출처	식품공전 제5.19-2. 「성장기용조제식」 식품첨가물공전 II.제2. 일반사용기준 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	5'-시티딜산이나트륨, 5'-우리딜산이나트륨, 5'-아데닐산, 5'-시티딜산, 아스코르빌파르미테 이트, 글루콘산동, 글루콘산아연

식품명	소스류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「소스류」라 함은 동·식물성 원료에 향신료, 장류, 당류, 식염, 식초 등을 가하여 혼합한 것이거나 또는 이를 발효·숙성시킨 것으로서 식품의 조리 전·후에 풍미증진을 목적으로 사용되는 것을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「이.디.티.에이.이나트륨」, 「이.디.티.에이.칼슘이나트륨」, 「과라옥시안식향산에틸」, 「과라옥시안식향산메틸」, 「아세실팜칼륨」 및 「이초산나트륨」의 사용기준에서는 「소스류」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「스테아릴젯산나트륨」의 사용기준에서는 「소스류」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「소스류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.21-2. 「소스류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>이.디.티.에이.이나트륨, 이.디.티.에이.칼슘이나트륨, 과라옥시안식향산에틸, 과라옥시안식향산메틸, 아세실팜칼륨, 스테아릴젯산나트륨, 이초산나트륨, 식용타르색소, 이산화티타늄</p>

식품명	시리얼류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「시리얼류」라 함은 옥수수, 밀, 쌀 등의 곡류를 주원료로 하여 비타민류 및 무기질류를 강화, 가공한 것으로 필요에 따라 채소, 과일, 견과류 등을 넣어 제조·가공한 것을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 식품은 제외한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「디부틸히드록시톨루엔」, 「부틸히드록시아니솔」, 「아세틸팜칼륨」, 「수크랄로스」 및 「삭카린나트륨」의 사용기준에서는 「시리얼류」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「글루콘산동」, 「글루콘산아연」, 「황산동」 및 「황산아연」의 사용기준에서는 「시리얼류」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「식용색소적색제2호(알루미늄레이크 포함)」의 사용기준에서는 「시리얼류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5. 29-16 「시리얼류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>

식품명	시리얼류
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아니솔, 아세틸팜칼륨, 수크랄로스, 삭카린나트륨, 황산 동, 황산아연, 글루콘산동, 글루콘산아연, 식용 색소적색제2호(알루미늄레이크 포함)</p>

식품명	식물성크림
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「식물성크림」이라 함은 식물성유지를 주 원료로 하여 이에 당류 등 식품 또는 식품 첨가물을 가하여 가공한 것으로서 케이크나 빵의 충전, 장식 또는 커피나 식품의 맛을 증진 등을 위하여 사용하는 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「스테아릴젯산나트륨」, 「스테아릴젯산칼슘」 및 「글루콘산망간」의 사용기준에서는 「식물성크림」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
출처	식품공전 제5.29-9. 「식물성크림」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	스테아릴젯산나트륨, 스테아릴젯산칼슘, 글루 콘산망간

식품명	식염
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「식염」이라 함은 해수(해양심층수 포함)나 암염 등으로부터 얻은 염화나트륨이 주 성분인 결정체를 재처리하거나 가공한 것 또는 해수를 결정화하거나 정제·결정화한 것을 말하며, 식염에는 「천일염, 재제소금(재제조소금), 태움·용융소금, 정제소금, 기타소금, 가공소금」이 있다. 다만, 천일염의 경우는 식품첨가물 등 다른 물질을 사용하지 않아야 한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「규산마그네슘」, 「규산칼슘」, 「페로시아나화칼륨」, 「페로시아나화나트륨」 및 「페로시아나화칼슘」의 사용기준에서는 「식염」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	<p>식품공전 제5.29-12. 「식염」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>규산마그네슘, 규산칼슘, 페로시아나화칼륨, 페로시아나화나트륨, 페로시아나화칼슘</p>

식품명	식빵
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「식빵」은 식품공전 식품유형에서 빵 또는 떡류 중 「빵류」[※])에 포함된다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「식용타르색소」, 「이산화티타늄」, 「스테비올배당체」 및 「효소처리스테비아」의 사용기준에서는 「식빵」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5.2. 빵 또는 떡류 「빵류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용타르색소, 이산화티타늄, 스테비올배당체, 효소처리스테비아

※) 빵류 : 밀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 발효시키거나 발효하지 아니하고 반죽한 것 또는 이를 구운 것, 익힌 것, 튀긴 것으로서 빵류에는 「식빵, 케이크, 카스텔라, 도넛, 피자, 파이, 핫도그 등」이 있다.

식품명	식용돈지
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용돈지」라 함은 돼지의 지방조직으로부터 채취한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말하며, 식용돈지에는 「원료돈지, 식용돈지」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「디부틸히드록시톨루엔」, 「몰식자산프로필」, 「부틸히드록시아니솔」, 「아스코르빌파르미테이트」, 「터셔리부틸히드로퀴논」, 「L-아스코르빌스테아레이트」 및 「옥시스테아린」의 사용기준에서는 「식용돈지」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「글루콘산망간」, 「소르빈산」, 「소르빈산칼슘」, 「소르빈산칼륨」, 「아질산나트륨」, 「질산나트륨」 및 「질산칼륨」의 사용기준에서는 「식용돈지」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>축산물의가공기준및성분규격 제2.2.카. 「식용돈지」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>디부틸히드록시톨루엔, 몰식자산프로필, 부틸히드록시아니솔, 아스코르빌파르미테이트, 터셔리부틸히드로퀴논, L-아스코르빌스테아레이트, 옥시스테아린, 글루콘산망간, 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 아질산나트륨, 질산나트륨, 질산칼륨</p>

식품명	식용우지
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용우지」라 함은 소의 지방조직으로부터 채취한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말하며, 식용우지에는 「원료우지, 식용우지」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「디부틸히드록시톨루엔」, 「몰식자산프로필」, 「부틸히드록시아니솔」, 「아스코르빌파르미테이트」, 「터셔리부틸히드로퀴논」, 「L-아스코르빌스테아레이트」 및 「옥시스테아린」의 사용기준에서는 「식용우지」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「글루콘산망간」, 「소르빈산」, 「소르빈산칼슘」, 「소르빈산칼륨」, 「아질산나트륨」, 「질산나트륨」 및 「질산칼륨」의 사용기준에서는 「식용우지」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>축산물의가공기준및성분규격 제2.2.차. 「식용우지」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>디부틸히드록시톨루엔, 몰식자산프로필, 부틸히드록시아니솔, 아스코르빌파르미테이트, 터셔리부틸히드로퀴논, L-아스코르빌스테아레이트, 옥시스테아린, 글루콘산망간, 소르빈산, 소르빈산칼슘, 소르빈산칼륨, 아질산나트륨, 질산나트륨, 질산칼륨</p>

식품명	식용유지류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용유지」라 함은 유지를 함유한 식물(과채분 포함) 또는 동물로부터 얻은 원유나 이를 원료로 하여 제조·가공한 것을 말한다. · 「식용유지」에는 「콩기름, 옥수수기름, 채종유, 미강유, 참기름, 들기름, 홍화유, 해바라기유, 목화씨기름, 땅콩기름, 올리브유, 팜유류, 야자류, 혼합식용유, 가공유지, 쇼트닝, 마가린, 고추씨기름, 향미유 등」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「디부틸히드록시톨루엔」, 「부틸히드록시아니솔」, 「몰식자산프로필」, 「아스코르빌파르미테이트」, 「터셔리부틸히드로퀴논」, 「L-아스코르빌스테아레이트」, 「옥시스테아린」 및 「이초산나트륨」의 사용기준에서는 「식용유지류(향미유 제외)」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「메타규산나트륨」의 사용기준에서는 「식용유지류」의 여과보조제 목적에 한하여 사용을 허용하고 있으며, 다만, 사용시에는 반드시 최종 식품 완성 전에 제거하도록 되어 있다. · 「수소」의 사용기준에서는 「식용유지류」 제조시 경화처리 목적에 한하여 사용을 허용하고 있다.

식품명	식용유지류
	<ul style="list-style-type: none"> · 「아세톤」의 사용기준에서는 「식용유지류」의 유지성분의 분별 등의 목적에 한하여 사용을 허용하고 있으며, 다만, 사용시에는 반드시 최종식품 완성 전에 제거하도록 되어 있다. · 「헥산」의 사용기준에서는 「식용유지류」의 유지성분 추출목적에 한하여 사용을 허용하고 있으며, 식용유지류(향미유 제외)에 대한 잔류허용기준이 설정되어 있다. · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「식용유지류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5.14. 「식용유지류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	디부틸히드록시톨루엔, 몰식자산프로필, 부틸히드록시아니솔, 아스코르빌파르미테이트, 터셔리부틸히드로퀴논, L-아스코르빌스테아레이트, 옥시스테아린, 이초산나트륨, 메타규산나트륨, 수소, 아세톤, 헥산, 식용타르색소, 이산화티타늄

식품명	식육류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「식육류」라 함은 식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장 및 기타 부분을 말하며, 식육류에는 식품공전 식품원재료 분류상 「쇠고기, 돼지고기, 양고기, 염소고기, 토끼고기, 말고기, 사슴고기, 닭고기, 꿩고기, 오리고기, 거위고기, 칠면조고기, 메추리 고기 등」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「디부틸히드록시톨루엔」 및 「부틸히드록시아니솔」의 사용기준에서는 「식육류」에 대한 가금류에 한하여 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「니코틴산」, 「니코틴산아미드」, 「식용타르색소」, 「수용성안나토」, 「이산화티타늄」, 「철클로로필린나트륨」, 「β-아포-8'-카로티날」, 「β-카로틴」, 「천연색소류」, 「올레오레진켄시킴」, 「향신료올레오레진류」 및 「카르민」의 사용기준에서는 「식육류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.11. 「식육 또는 알제품」 축산물가공처리법 제1장. 제2조. 「식육」 식품공전 제1.3. 「식품원재료 분류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>

식품명	식육류
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아니솔, 니코틴산, 니코틴산아미드, 식용타르색소, 수용성 안나토, 이산화티타늄, 철클로로필린나트륨, β-아포-8'-카로티날, β-카로틴, 천연색소류, 올레오레진캡시컴, 향신료올레오레진류, 카르민</p>

식품명	식육가공품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「식육가공품」이라 함은 식육을 주원료로 하여 제조·가공한 것을 말하며, 식육가공품에는 「햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지 등」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산 칼슘」의 사용기준에서는 「식육가공품(포장육, 양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품, 식용우지 및 식용돈지 제외)」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「아질산나트륨」, 「질산나트륨」 및 「질산 칼륨」의 사용기준에서는 「식육가공품(포장육, 식육추출가공품, 식용우지 및 식용돈지 제외)」에 대한 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다. · 「이초산나트륨」의 사용기준에서는 「식육가공품(식육추출가공품 제외)」에 대한 사용량이 설정되어 있다. · 「글루콘산망간」의 사용기준에서는 「식육가공품(식육추출가공품, 식용우지 및 식용돈지 제외)」에 대하여 사용을 허용하고 있다.

식품명	식육가공품
	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」의 사용기준에서는 「식육가공품(소시지류 제외)」에 대하여 사용을 금지하고 있다. · 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「식육가공품(소시지류, 식육추출가공품 제외)」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.11. 「식육 또는 알가공품」 축산물의가공기준및성분규격 제2. 「식육가공품 및 포장육」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 글루콘산망간, 이초산나트륨, 아질산나트륨, 질산나트륨, 질산칼륨, 식용타르색소, 이산화티타늄</p>

식품명	식초
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「식초」라 함은 곡류, 과실류, 주류 등을 주원료로 하여 발효시켜 제조하거나 이에 곡물당화액, 과실착즙액 등을 혼합·숙성하여 만든 발효식초와 빙초산 또는 초산을 먹는 물로 희석하여 만든 합성식초를 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「파라옥시안식향산에틸」, 「파라옥시안식향산메틸」 및 「폴리비닐피로리돈」의 사용기준에서는 「식초」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「식용타르색소」, 「이산화티타늄」, 「철클로로필린나트륨」, 「β-아포-8'-카로티날」, 「β-카로틴」, 「카르민」, 「수용성안나토」, 「천연색소류」, 「올레오레진켄시킴」 및 「향신료올레오레진류」의 사용기준에서는 「식초」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.21-1. 「식초」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산메틸, 폴리비닐피로리돈, 수용성안나토, 식용타르색소, 이산화티타늄, 철클로로필린나트륨, β-아포-8'-카로티날, β-카로틴, 카르민, 천연색소류, 올레오레진켄시킴, 향신료올레오레진류</p>

식품명	식초절임
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「식초절임」은 식품공전 식품유형에서 절임식품 중 「절임류」[※])에 포함된다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「식초절임」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	식품공전 제5.25. 절임식품 「절임류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘

※) 절임류 : 채소류, 과일류, 향신료, 야생식물류, 수산물 등을 주원료를 식염, 장류, 식초 등에 절이거나 이를 혼합하여 조미·가공한 식염절임, 장류절임, 식초절임 등을 말한다.

식품명	실고추
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「실고추」라 함은 가지과에 속하는 고추 또는 그 변종의 성숙한 열매를 건조한 후 실모양으로 절단한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「수용성안나토」, 「식용타르색소」, 「이산화티타늄」, 「β-아포-8'-카로티날」, 「철클로로필린나트륨」, 「β-카로틴」, 「카르민」, 「천연색소류」, 「올레오레진캡시컴」 및 「향신료올레오레진류」의 사용기준에서는 「실고추」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.21-5. 고춧가루 또는 실고추 「실고추」</p> <p>식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>수용성안나토, 식용타르색소, 이산화티타늄, β-아포-8'-카로티날, 철클로로필린나트륨, β-카로틴, 카르민, 천연색소류, 올레오레진캡시컴, 향신료올레오레진류</p>

식품명	아이스크림류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「아이스크림류」라 함은 원유, 유가공품을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 냉동, 경화한 것을 말하며, 아이스크림류에는 「아이스크림, 아이스밀크, 샤베트, 저지방아이스크림, 비유지방아이스크림」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「프로필렌글리콜」 및 「아세실팜칼륨」의 사용기준에서는 「아이스크림류」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「식용타르색소」, 「이산화티타늄」, 「스테비올배당체」 및 「효소처리스테비아」의 사용기준에서는 「아이스크림류」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「글루콘산망간」의 사용기준에서는 「아이스크림류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>축산물의가공기준및성분규격 제2.1.러. 「아이스크림류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>프로필렌글리콜, 아세실팜칼륨, 식용타르색소, 이산화티타늄, 스테비올배당체, 효소처리스테비아, 글루콘산망간</p>

식품명	아이스크림믹스류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「아이스크림믹스류」라 함은 원유, 유가공품을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 혼합, 살균 또는 멸균한 액상 제품으로서 냉동시키면 아이스크림제품류가 되는 것을 말한다. · 「아이스크림믹스류」에는 「아이스크림믹스, 아이스크림밀크믹스, 샤베트믹스, 저지방아이스크림믹스, 비유지방아이스크림믹스」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「아세설팜칼륨」의 사용기준에서는 「아이스크림믹스류」에 대한 사용량이 설정되어 있다. · 「식용타르색소」, 「이산화티타늄」, 「스테비올배당체」 및 「효소치리스테비아」의 사용기준에서는 「아이스크림믹스류」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「글루콘산망간」의 사용기준에서는 「아이스크림믹스류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>축산물의가공기준및성분규격 제2. 1.버 「아이스크림믹스류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>

<p>식품명</p>	<p>아이스크림믹스류</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>아세실팜칼륨, 식용타르색소, 이산화티타늄, 스테비올배당체, 효소처리스테비아, 글루콘산망간</p>

식품명	아이스크림분말류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「아이스크림분말류」라 함은 원유, 유가공품을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 건조 분말화 한 것으로서 물을 가하여 냉동시키면 아이스크림제품류가 되는 것을 말하며, 아이스크림분말류에는 「아이스크림분말, 아이스크림밀크분말, 샤베트분말, 저지방아이스크림분말, 비유지방아이스크림분말」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「아세실팜칼륨」의 사용기준에서는 「아이스크림분말류」에 대한 사용량이 설정되어 있다. · 「식용타르색소」, 「이산화티타늄」, 「스테비올배당체」 및 「효소처리스테비아」의 사용기준에서는 「아이스크림분말류」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「글루콘산망간」의 사용기준에서는 「아이스크림분말류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>축산물의가공기준및성분규격 제21.머. 「아이스크림분말류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>

식품명	아이스크림분말류
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	아세설팜칼륨, 식용타르색소, 이산화티타늄, 스테비올배당체, 효소처리스테비아, 글루콘산망간

식품명	알가공품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「알가공품」이라 함은 알이나 알의 내용물에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 것이거나 분리, 건조, 냉동, 가열, 발효·숙성 등의 방법으로 가공한 것을 말하며, 알가공품에는 「난황액, 난백액, 전란분, 전란액, 난황분, 난백분, 알가열성형제품, 염지란, 피단 등」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「이초산나트륨」의 사용기준에서는 「알가공품」에 대한 사용량이 설정되어 있다. · 「글루콘산망간」의 사용기준에서는 「알가공품」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「알가공품」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.11.식육 또는 알가공품 「알가공품」 축산물의가공기준및성분규격 제2.3. 「알가공품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>이초산나트륨, 글루콘산망간, 식용타르색소, 이산화티타늄</p>

식품명	알로에 전잎(겔) 건강기능식품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「알로에 전잎 건강기능식품」이라 함은 알로에(Aloe vera, Aloe arborescence, Aloe saponaria)의 잎의 비가식 부분을 제거한 후 건조 분말화 또는 분쇄하거나 분쇄한 후 농축하여 식용에 적합하도록 한 것을 말한다. · 「알로에 겔 건강기능식품」이라 함은 알로에(Aloe vera) 잎의 비가식 부위 및 외피를 제거한 후 겔 부분을 분리하여 건조·분말화 하거나, 분쇄하거나 착즙한 것 또는 분쇄·착즙한 후 농축하거나 농축한 것을 건조·분말화 하여 식용에 적합하도록 한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」, 「소르빈산칼슘」, 「안식향산」, 「안식향산나트륨」, 「안식향산칼륨」 및 「안식향산칼슘」의 사용기준에서는 「알로에 전잎(겔) 건강기능식품」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「초산에틸」, 「이소프로필알콜」, 「아세트」 및 「메틸알콜」의 사용기준에서는 「알로에 전잎(겔) 건강기능식품」의 기능성 원료

식품명	알로에 전잎(겔) 건강기능식품
	<p>에 추출 또는 분리 등의 목적에 한하여 사용이 허용되고 있으며, 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다.</p> <ul style="list-style-type: none"> · 「핵산」의 사용기준에서는 「알로에 전잎(겔) 건강기능식품」의 기능성 원료에 분리 등의 목적에 한하여 사용이 허용되고 있으며, 잔류허용기준이 설정되어 있다.
출처	<p>건강기능식품공전 II. 2.2.2. 「알로에 전잎」 건강기능식품공전 II. 2.4.5. 「알로에 겔」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 초산에틸, 이소프로필알콜, 아세톤, 메틸알콜, 핵산</p>

<p>식품명</p>	<p>양배추초절임</p>
<p>정의</p>	<p>· 「양배추초절임」은 식품공전 식품유형에서 절임식품 중 「절임류」^{※)}에 포함된다.</p>
<p>사용기준</p>	<p>· 「이.디.티.에이.이나트륨」 및 「이.디.티.에이.칼슘이나트륨」의 사용기준에서는 「양배추초절임」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.</p>
<p>출처</p>	<p>식품공전 제5. 25. 절임식품 「절임류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>이.디.티.에이.이나트륨, 이.디.티.에이.칼슘이나트륨</p>

※) 절임류 : 채소류, 과일류, 향신료, 야생식물류, 수산물 등을 주원료를 식염, 장류, 식초 등에 절이거나 이를 혼합하여 조미·가공한 식염절임, 장류절임, 식초절임 등을 말한다.

식품명	양조간장
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「양조간장」이라 함은 대두, 탈지대두 또는 곡류 등에 누룩균 등을 배양하여 식염수 등을 섞어 발효·숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「안식향산」, 「안식향산나트륨」, 「안식향산칼륨」, 「안식향산칼슘」, 「파라옥시안식향산에틸」 및 「파라옥시안식향산메틸」의 사용기준에서는 「양조간장」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. 「글리실리진산삼나트륨」 및 「글리실리진산이나트륨」의 사용기준에서는 「양조간장」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.20. 장류 「양조간장」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산메틸, 글리실리진산삼나트륨, 글리실리진산이나트륨</p>

식품명	어육가공품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「어육가공품」이라 함은 어육을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것을 말하며, 어육가공품에는 「어묵, 어육소시지, 어육반제품, 어육살, 연육 등」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「삭카린나트륨」, 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「어육가공품」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「글루콘산망간」의 사용기준에서는 「어육가공품」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「어육가공품(어육소시지 제외)」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.12. 「어육가공품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>삭카린나트륨, 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 글루콘산망간, 식용타르색소, 이산화티타늄</p>

식품명	어육소시지
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「어육소시지」라 함은 어육이나 어육 및 식육을 염지하여 혼연한 것 또는 어육이나 어육 및 식육 등을 케이싱에 충전하여 열처리한 것을 말한다. 다만, 어육의 함량이 식육의 함량보다 많아야 한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「아질산나트륨」, 「질산나트륨」 및 「질산칼륨」의 사용기준에서는 「어육소시지」에 대한 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다. · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「어육소시지」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.12. 어육가공품 「어육소시지」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>아질산나트륨, 질산나트륨, 질산칼륨, 식용타르색소, 이산화티타늄</p>

식품명	어패건제품
정의	<p>· 「어패건제품」이라 함은 어패류를 생것 또는 절임, 삶기 또는 찌기, 굽기 등의 처리를 한 것을 건조하여 수분함량이 50% 이하가 되도록 가공공정을 거친 것을 말하며, 어패건제품에는 「훈연건조한 오징어 또는 문어 제품, 식염, 장류, 설탕 등으로 조미한 건조 어패류 및 말린대구를 조미한 형태 등의 제품」이 있다.</p>
사용기준	<p>· 「디부틸히드록시톨루엔」, 「부틸히드록시아니솔」, 「터셔리부틸히드로퀴논」, 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「어패건제품」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.</p>
출처	<p>식품첨가물공전 I. 용어의 풀이 (37) 「어패건제품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아니솔, 터셔리부틸히드로퀴논, 소르빈산, 소르빈산칼 륨, 소르빈산칼슘</p>

식품명	어패냉동품
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「어패냉동품」이라 함은 어패류를 제조하거나, 가공한 식품(고래고기제품, 어육가공품은 제외) 및 절단한 선어패류(생굴제외)를 동결한 것으로 용기포장에 담겨진 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「디부틸히드록시톨루엔」, 「부틸히드록시아니솔」 및 「터셔리부틸히드로퀴논」의 사용기준에서는 「어패냉동품(생식용 냉동선어패류 및 생식용굴은 제외)」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	<p>식품첨가물공전 I.용어의 풀이 (39) 「어패냉동품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아니솔, 터셔리부틸히드로퀴논</p>

식품명	어패염장품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「어패염장품」이라 함은 어패류에 식염을 뿌리거나, 식염수에 담그거나, 적시는 것으로 장기간의 보존을 목적으로 한 것이 아닌 선어패류(어육 중의 염분농도 3% 이하의 것)는 제외한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「디부틸히드록시톨루엔」, 「부틸히드록시아니솔」 및 「터셔리부틸히드로퀴논」의 사용기준에서는 「어패염장품」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	식품첨가물공전 I.용어의 풀이 (38) 「어패염장품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아니솔, 터셔리부틸히드로퀴논

식품명	연어알젓
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「연어알젓」은 식품공전 식품유형에서 「젓갈류」^{※)}에 포함된다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「아질산나트륨」의 사용기준에서는 「연어알젓」에 대한 잔류허용기준이 설정되어 있다.
출처	식품공전 제 5. 24 「젓갈류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	아질산나트륨

※) 젓갈류 : 어류, 갑각류, 연체동물류, 극피동물류 등의 전체 또는 일부분을 주원료로 하여 이에 식염을 가하여 발효 숙성한 것 또는 이를 분리한 여액에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓, 식해류를 말한다.

식품명	엿류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「엿류」라 함은 전분 또는 전분질 원료를 주원료로 하여 효소 또는 산으로 가수분해시킨 후 그 당액을 가공한 것을 말하며, 엿류에는 「물엿, 텍스트린 등」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용색소적색제2호(알루미늄레이크 포함)」의 사용기준에서는 「엿류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5.8. 「엿류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용색소적색제2호(알루미늄레이크 포함)

식품명	영아용조제식
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「영아용조제식」이라 함은 분리대두단백 또는 기타의 식품에서 분리한 단백질을 단백질원으로 하여 영아의 정상적인 성장·발육에 적합하도록 기타의 식품, 무기질, 비타민 등 영양소를 첨가하여 모유 또는 조제유의 수유가 어려운 경우 대용의 용도로 분말상 또는 액상으로 제조·가공한 것을 말한다. 다만, 축산물가공처리법 대상식품인 조제유류는 제외한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 영아용조제식에 사용가능한 식품첨가물 목록은 식품첨가물공전 II. 제2.일반사용기준에서 설정하고 있다. · 「아스코르빌파르미테이트」, 「5'-시티딜산이나트륨」, 「5'-우리딜산이나트륨」, 「5'-아데닐산」 및 「5'-시티딜산」의 사용기준에서는 「영아용조제식」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「글루콘산동」 및 「글루콘산아연」의 사용기준에서는 「영아용조제식」에 대하여 사용을 허용하고 있다.

식품명	영아용조제식
출처	식품공전 제5.19-1. 「영아용조제식」 식품첨가물공전 II.제2. 일반사용기준 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	아스코르빌파르미테이트, 글루콘산동, 글루콘산아연, 5'-시티딜산이나트륨, 5'-우리딜산이나트륨, 5'-아데닐산, 5'-시티딜산, 글루콘산동, 글루톤산아연

식품명	영양소보충용 건강기능식품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「영양소보충용건강기능식품」이라 함은 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따른 영양소 중 1종 이상을 주원료로 하여 영양소의 보충을 목적으로 하는 건강기능식품을 말한다. 다만, 식사를 대신하거나 영양소 이외의 다른 성분의 섭취가 목적인 것은 제외한다. ※ 건강기능식품공전의 영양소 : 비타민 및 무기질, 식이섬유, 단백질, 필수지방산을 말한다. 비타민 및 무기질에는 비타민A, 베타카로틴, 비타민D, 비타민E, 비타민K, 비타민B₁, 비타민B₂, 나이아신, 판토텐산, 비타민B₆, 엽산, 비타민B₁₂, 비오틴, 비타민C, 칼슘, 마그네슘, 철, 아연, 구리, 셀레늄(또는 셀렌), 요오드, 망간, 몰리브덴, 칼륨, 크롬
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「삭카린나트륨」, 「아세실팜칼륨」 및 「수크랄로스」의 사용기준에서는 「영양소보충용건강기능식품」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「몰리브덴산암모늄」, 「아셀렌산나트륨」, 「염화크롬」, 「황산동」, 「황산아연」, 「비

식품명	영양소보충용 건강기능식품
	<p>타민K₁」, 「글루콘산철」, 「글루콘산동」, 「글루콘산망간」 및 「글루콘산아연」의 사용 기준에서는 「영양소보충용건강기능식품」에 대하여 사용을 허용하고 있다.</p>
출처	<p>식품첨가물공전 I.용어의 풀이 (52) 영양소보충용 건강기능식품 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>삭카린나트륨, 아세살팜칼륨, 수크랄로스, 폴리브덴산암모늄, 아셀렌산나트륨, 염화크롬, 황산동, 황산아연, 비타민K₁, 글루콘산철, 글루콘산동, 글루콘산망간, 글루콘산아연</p>

식품명	영·유아용 곡류조제식
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「영·유아용곡류조제식」이라 함은 이유기의 영아, 유아의 이유 및 영양보충을 목적으로 곡류, 두류, 서류 등 전분질 원료를 주원료(최종제품에서 고형분기준 25% 이상)로 하여 이에 식품, 영양소 등을 가하여 제조·가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 영·유아용곡류조제식에 사용가능한 식품첨가물 목록은 식품첨가물공전 II. 제2.일반사용기준에서 설정하고 있다. · 「아스코르빌파르미테이트」의 사용기준에서는 「영·유아용 곡류 조제식」에 대한 사용량이 설정되어 있다.
출처	<p>식품공전 제5.19-3. 「영·유아용 곡류 조제식」 식품첨가물공전 II.제2. 일반사용기준 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>아스코르빌파르미테이트</p>

<p>식품명</p>	<p>오이초절임</p>
<p>정의</p>	<p>· 「오이초절임」은 식품공전 식품유형에서 절임식품 중 「절임류」[※])에 포함된다.</p>
<p>사용기준</p>	<p>· 「안식향산」, 「안식향산나트륨」, 「안식향산칼륨」, 「안식향산칼슘」, 「이.디.티.에이.이나트륨」 및 「이.디.티.에이.칼슘이나트륨」의 사용기준에서는 「오이초절임」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.</p>
<p>출처</p>	<p>식품공전 제5.25. 절임식품 「절임류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 이.디.티.에이.이나트륨, 이.디.티.에이.칼슘이나트륨</p>

※) 절임류 : 채소류, 과일류, 향신료, 야생식물류, 수산물 등을 주원료를 식염, 장류, 식초 등에 절이거나 이를 혼합하여 조미·가공한 식염절임, 장류절임, 식초절임 등을 말한다.

식품명	올리브가공품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「올리브가공품」이라 함은 올리브과실을 식염, 간장, 식초 또는 기름 등에 절이거나 이를 혼합하여 가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「글루콘산철」의 사용기준에서는 「올리브가공품」에 대한 사용량이 설정되어 있다.
출처	식품첨가물공전 I.용어의 풀이 (53) 올리브가공품 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	글루콘산철

<p>식품명</p>	<p>완두콩 통조림 중의 한천</p>
<p>정의</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「완두콩 통조림 중의 한천」이라 함은 완두콩 통조림에 들어있는 한천을 말한다.
<p>사용기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「동클로로필린나트륨」, 「동클로로필」 및 「동클로로필린칼륨」의 사용기준에서는 「완두콩 통조림 중의 한천」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
<p>출처</p>	<p>식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>동클로로필린나트륨, 동클로로필, 동클로로필린칼륨</p>

식품명	유가공품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「유가공품」이라 함은 원유 또는 유가공품을 원료로 하여 가공한 것을 말하며, 유가공품에는 「우유류, 저지방우유류, 유당분해우유, 가공유류, 산양유, 발효유류, 버터유류, 농축유류, 유크림류, 버터류, 치즈류, 분유류, 유청류, 유당, 유단백가수분해식품, 조제유류, 아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류 등」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「글루콘산망간」의 사용기준에서는 「유가공품(아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류를 제외)」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「식용타르색소(식용색소적색제2호(알루미늄레이크포함)제외)」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「유가공품(아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류 제외)」에 대하여 사용을 금지하고 있다. · 「식용적색제2호(알루미늄레이크포함)」의 사용기준에서는 「유가공품」에 대하여 사용을 금지하고 있다.

식품명	유가공품
	<p>· 「스테비올배당체」 및 「효소처리스테비아」의 사용기준에서는 「유가공품(아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류, 발효유류, 가공유류 제외)」에 대하여 사용을 금지하고 있다.</p>
출처	<p>축산물의가공기준및성분규격 제2.1. 「유가공품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>글루콘산망간, 식용타르색소 , 이산화티타늄, 스테비올배당체, 효소처리스테비아</p>

식품명	음료류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「음료류」라 함은 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료 등 음용을 목적으로 하는 식품(다만, 주류, 다류, 무지유고형성분이 3% 이상인 음료는 제외)을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「스모크향」, 「아세실팜칼륨」 및 「수크랄로스」의 사용기준에서는 「음료류」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「삭카린나트륨」의 사용기준에서는 「음료류(발효음료류 및 인삼·홍삼음료 제외)」에 대한 사용량이 설정되어 있다.
출처	<p>식품공전 제5.18. 「음료류」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>스모크향, 아세실팜칼륨, 수크랄로스, 삭카린나트륨</p>

<p>식품명</p>	<p>음료류(캔 또는 병제품)</p>
<p>정의</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「음료류(캔 또는 병제품)」은 식품공전 식품유형에서 「음료류」에 포함된다.
<p>사용기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「이.디.티.에이.이나트륨」 및 「이.디.티.에이.칼슘이나트륨」의 사용기준에서는 「음료류(캔 또는 병제품)」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
<p>출처</p>	<p>식품공전 제 5.18. 「음료류」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>이.디.티.에이.이나트륨, 이.디.티.에이.칼슘이나트륨</p>

식품명	인삼(홍삼) 건강기능식품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「인삼(홍삼) 건강기능식품」은 인삼 또는 홍삼의 원재료를 그대로 분말화하거나 수분을 제거한 후 분말화 및 원재료를 물이나 주정(물·주정 혼합물 포함)으로 추출하여 여과하거나, 여과한 후 농축 또는 발효하여 식용에 적합한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「초산에틸」, 「이소프로필알콜」, 「아세톤」 및 「메틸알콜」의 사용기준에서는 「인삼(홍삼) 건강기능식품」의 기능성 원료에 추출 또는 분리 등의 목적에 한하여 사용이 허용되고 있으며, 잔류허용기준이 각각 설정되어 있다. · 「헥산」의 사용기준에서는 「인삼(홍삼) 건강기능식품」의 기능성 원료에 분리 등의 목적에 한하여 사용이 허용되고 있으며, 잔류허용기준이 설정되어 있다. · 「카라멜색소」의 사용기준에서는 「인삼(홍삼) 건강기능식품」에 대하여 사용을 금지하고 있다.

<p>식품명</p>	<p>인삼(홍삼) 건강기능식품</p>
<p>출처</p>	<p>건강기능식품 공전 Ⅱ.2.1.1. 「인삼」 건강기능식품 공전 Ⅱ.2.1.2. 「홍삼」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>초산에틸, 이소프로필알콜, 아세톤, 메틸알콜, 헥산, 카라멜색소</p>

<p>식품명</p>	<p>인삼(홍삼)성분이 함유된 다류</p>
<p>정의</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「인삼(홍삼)성분이 함유된 다류」는 식품공전 식품유형에서 「다류」에 포함된다.
<p>사용기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「카라멜색소」의 사용기준에서는 「인삼(홍삼)성분이 함유된 다류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
<p>출처</p>	<p>식품공전 제 5.16. 「다류」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>카라멜색소</p>

<p>식품명</p>	<p>인삼 · 홍삼음료</p>
<p>정의</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「인삼 · 홍삼음료」라 함은 인삼, 홍삼 또는 가용성 인삼 · 홍삼성분에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 제조한 것으로서 직접 음용하는 것을 말한다.
<p>사용기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「안식향산」, 「안식향산나트륨」, 「안식향산칼륨」, 「안식향산칼슘」, 「파라옥시안식향산에틸」 및 「파라옥시안식향산메틸」의 사용기준에서는 「인삼 · 홍삼음료」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「삭카린나트륨」, 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「인삼 · 홍삼음료」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
<p>출처</p>	<p>식품공전 제5.18-5. 「인삼 · 홍삼음료」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산메틸, 삭카린나트륨, 식용타르색소, 이산화티타늄</p>

식품명	자연치즈
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「자연치즈」라 함은 원유, 또는 유가공품에 유산균, 단백질, 응유효소, 유기산 등을 가하여 응고시킨 후 유청을 제거하여 제조한 것을 말하며, 자연치즈에는 「경성치즈, 반경성치즈, 연성치즈, 생치즈」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「데히드로초산」, 「데히드로초산나트륨」, 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」, 「소르빈산칼슘」, 「질산나트륨」, 「질산칼륨」, 「프로피온산」, 「프로피온산나트륨」 및 「프로피온산칼슘」의 사용기준에서는 「자연치즈」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「스테아릴젖산나트륨」의 사용기준에서는 「자연치즈」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「나타마이신」의 사용기준에서는 「자연치즈」의 표면에 한하여 사용을 허용하고 있다.
출처	축산물의가공기준및성분규격 제2.1.카 「자연치즈」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준

식품명	자연치즈
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>데히드로초산, 데히드로초산나트륨, 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 질산나트륨, 질산칼륨, 프로피온산, 프로피온산나트륨, 프로피온산칼슘, 스테아릴젓산나트륨, 나타마이신</p>

식품명	장류
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「장류」라 함은 동·식물성 원료에 누룩균 등을 배양하거나 메주 등을 주원료로 하여 식염 등을 섞어 발효·숙성 시킨 것을 제조·가공한 것을 말하며, 장류에는 「메주, 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 한식된장, 된장, 조미된장, 고추장, 조미고추장, 춘장, 청국장, 혼합장 등」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「장류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.20. 「장류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>식용타르색소 , 이산화티타늄</p>

식품명	잼류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「잼류」라 함은 과일류 또는 채소류를 당류 등과 함께 젤리화 또는 시럽화한 것을 말하며, 잼류에는 「잼, 마멀레이드 등」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」, 「소르빈산칼슘」, 「안식향산」, 「안식향산나트륨」, 「안식향산칼륨」, 「안식향산칼슘」, 「프로피온산」, 「프로피온산나트륨」, 「프로피온산칼슘」, 「파라옥시안식향산에틸」, 「파라옥시안식향산메틸」, 「아세실팜칼륨」 및 「수크랄로스」의 사용기준에서는 「잼류」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「금박」의 사용기준에서는 「잼류」의 외부코팅에 한하여 사용을 허용하고 있다. · 「식용타르색소(식용색소적색제2호(알루미늄레이크포함)제외)」의 사용기준에서는 「잼류(기타잼류 제외)」에 대하여 사용을 금지하고 있다. · 「식용색소적색제2호(알루미늄레이크포함)」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「잼류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.

식품명	범류
출처	식품공전 제5.4. 「범류」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 프로피온산, 프로피온산나트륨, 프로피온산칼슘, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산메틸, 아세틸파라칼륨, 수크랄로스, 금박, 식용타르색소, 이산화티타늄

<p>식품명</p>	<p>저지방마가린</p>
<p>정의</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「저지방마가린」은 식품공전 식품유형에서 「마가린류」[※])에 포함된다.
<p>사용기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」, 「소르빈산칼슘」, 「안식향산」, 「안식향산나트륨」, 「안식향산칼슘」 및 「안식향산칼륨」의 사용기준에서는 「저지방마가린(지방스프레드)」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
<p>출처</p>	<p>식품공전 제5.14. 식용유지류 「마가린류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘</p>

※) 마가린류 : 식용유지(유지방 포함, 다만, 유지방 원료로 할 때는 제품의 지방함량에 대한 중량비율로서 50% 미만일 것)에 물, 식품, 식품첨가물 등을 혼합하고 유화시켜 만든 고체상 또는 유동상인 마가린과 저지방마가린(지방스프레드)을 말한다. (다만, 유지방을 원료로 할 때는 제품의 지방함량에 대한 중량비율로서 50% 미만일 것)

식품명	절임류
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「절임류」라 함은 주원료를 식염, 장류, 식초 등에 절이거나 이를 혼합하여 조미·가공한 것을 말하며, 절임류에는 「식염절임, 장류절임, 식초절임 등」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「절임류(식초절임 제외)」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	식품공전 제5. 25. 절임식품 「절임류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘

식품명	절임식품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「절임식품」이라 함은 채소류, 과일류, 향신료, 야생식물류, 수산물 등을 주원료로 하여 식염, 식초, 당류 또는 장류 등에 절인 후 그대로 또는 이에 다른 식품을 가하여 가공한 것을 말하며, 절임식품에는 「절임류, 당절임」이 있다. 다만, 다른 식품유형이 정하여져 있는 식품은 제외한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「삭카린나트륨」 및 「아세실팜칼륨」의 사용기준에서는 「절임식품」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「절임식품(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리 한 제품 제외)」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5.25. 「절임식품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	삭카린나트륨, 아세실팜칼륨, 식용타르색소, 이산화티타늄

식품명	젓갈류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「젓갈류」라 함은 어류, 갑각류, 연체동물류, 극피동물류 등의 전체 또는 일부분을 주원료로 하여 이에 식염을 가하여 발효 숙성한 것 또는 이를 분리한 여액에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말하며, 젓갈류에는 「젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓, 식해류」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 염분 8% 이하의 「젓갈류」에 한하여 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「삭카린나트륨」의 사용기준에서는 「젓갈류」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「젓갈류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.24. 「젓갈류」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>

식품명	첫갈류
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 삭카 린나트륨, 식용타르색소, 이산화티타늄</p>

식품명	조림식품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「조림식품」이라 함은 동·식물성원료를 주원료로 하여 식염, 장류, 당류 등을 첨가하고 가열하여 조리거나 볶은 것 또는 이를 조미 가공한 것을 말하며, 조림식품에는 「농산물조림, 수산물조림, 축산물조림」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「삭카린나트륨」의 사용기준에서는 「조림식품」에 대한 사용량이 설정되어 있다. · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「조림식품」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5. 26. 「조림식품」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>식용타르색소 , 이산화티타늄, 삭카린나트륨</p>

식품명	조미고추장
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「조미고추장」이라 함은 고추장(90% 이상)을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「조미고추장」에 대한 사용량이 설정되어 있다. · 「수용성안나토」, 「β-아포-8'-카로티날」, 「철클로로필린나트륨」, 「β-카로틴」, 「카르민」 및 「천연색소류」의 사용기준에서는 「조미고추장」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5.20. 장류 「조미고추장」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	소르빈산칼슘, 수용성안나토, β-아포-8'-카로티날, 철클로로필린나트륨, β-카로틴, 카르민, 천연색소류

식품명	조미김
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「조미김」이라 함은 마른김(얼구운김 포함)을 유처리하거나 하지 않고 조미료, 식염 등으로 조미·가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「조미김」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5.29-5. 「조미김」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용타르색소 , 이산화티타늄

식품명	조미된장
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「조미된장」이라 함은 된장(90% 이상)을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「조미된장」에 대한 사용량을 설정하고 있다. · 「황산알루미늄암모늄」 및 「황산알루미늄칼륨」의 사용기준에서는 「조미된장」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5.20. 장류 「조미된장」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	소르빈산칼슘, 황산알루미늄암모늄, 황산알루미늄칼륨

식품명	조제유류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「조제유류」라 함은 원유 또는 유가공품을 주원료로 하고 이에 영유아의 성장발육에 필요한 무기질, 비타민 등 영양소를 첨가하여 모유의 성분과 유사하게 가공한 것을 말하며, 조제유류에는 「조제분유, 조제우유, 성장기용 조제분유, 성장기용 조제우유, 기타조제분유」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 조제유류에 사용가능한 식품첨가물 목록은 식품첨가물공전 II. 제2. 일반사용기준에서 설정하고 있다. · 「아스코르빌파르미테이트」, 「5'-시티딜산이나트륨」, 「5'-우리딜산이나트륨」, 「5'-아데닐산」 및 「5'-시티딜산」의 사용기준에서는 「조제유류」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「글루콘산동」 및 「글루콘산아연」의 사용기준에서는 「조제유류」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
출처	<p>축산물의가공기준및성분규격 제21.더. 「조제유류」 식품첨가물공전 II.제2. 일반사용기준 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>

식품명	조제유류
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>아스코르빌파르미테이트, 5'-시티딜산이나트륨, 5'-우리딜산이나트륨, 5'-아데닐산, 5'-시티딜산, 글루콘산동, 글루콘산아연</p>

식품명	조제커피
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「조제커피」라 함은 볶은 커피 또는 인스턴트 커피에 식품 또는 식품첨가물을 혼합한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「아세설팜칼륨」 및 「수크랄로스」의 사용기준에서는 「조제커피」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	<p>식품공전 제5.17. 커피 「조제커피」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	아세설팜칼륨, 수크랄로스

식품명	주류
정의	<p>· 「주류」라 함은 곡류, 서류, 과일류 및 전분질원료 등을 주원료로 하여 발효 등 제조·가공한 양조주, 증류주 등 주세법에서 규정한 주류를 말하며, 주류에는 「탁주, 약주, 청주, 맥주, 과실주, 소주, 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르, 기타주류」가 있다.</p> <p>※ 주류에 첨가할 수 있는 식품첨가물은 주세법시행령에서 정하고 있다.</p>
사용기준	<p>· 「금박」의 사용기준에서는 「주류」에 대하여 사용을 허용하고 있다.</p>
출처	<p>식품공전 제5.27. 「주류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>금박</p>

식품명	즉석건조식품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「즉석건조식품」이라 함은 식품공전 식품유형 상 「즉석조리식품」을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「즉석조리식품」이라 함은 동·식물성 원료를 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로서 단순가열 등의 조리과정을 거치거나 이와 동등한 방법을 거쳐 섭취할 수 있는 것을 말하며, 즉석조리식품에는 「국, 탕, 스프 등」이 있다. · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「즉석건조식품」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.29-18. 즉석섭취·편의식품류 「즉석조리식품」</p> <p>식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>식용타르색소 , 이산화티타늄</p>

식품명	참깨
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「참깨」는 식품공전 식품원재료 분류 상 「유지식물류」에 포함된다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「메타중아황산칼륨」, 「무수아황산」, 「산성아황산나트륨」, 「차아황산나트륨」, 「아황산나트륨」, 「메타중아황산나트륨」 및 「차아염소산나트륨」의 사용기준에서는 「참깨」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제1. 3. 식품원재료 분류 「유지식물류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	메타중아황산칼륨, 무수아황산, 산성아황산나트륨, 차아황산나트륨, 아황산나트륨, 메타중아황산나트륨, 차아염소산나트륨

식품명	채소류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「채소류」에는 식품공전 식품원재료 분류상 「엽경채소류, 근채류, 과채류」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「이산화염소(수)」, 「차아염소산나트륨」, 「차아염소산수」 및 「오존수」의 사용기준에서는 살균목적에 한하여 「채소류」에 대한 사용을 허용하고 있으며, 다만, 사용시에는 반드시 최종식품 완성 전에 제거하도록 되어 있다. · 「초산비닐수지」 및 「유동파라핀」의 사용기준에서는 피막제에 한하여 「채소류」에 사용을 허용하고 있다. · 「파라옥시안식향산메틸」 및 「파라옥시안식향산에틸」의 사용기준에서는 「채소류의 표피」에 한하여 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「수용성안나토」, 「식용타르색소」, 「β-아포-8'-카로티날」, 「이산화티타늄」, 「철클로로필린나트륨」, 「β-카로틴」, 「카르민」, 「천연색소류」, 「올레오레진캡시컴」, 「향신료올레오레진류」, 「메타중아황산칼륨」, 「무수아황산」, 「산성아황산

식품명	채소류
	<p>나트륨」, 「아황산나트륨」, 「차아황산나트륨」 및 「메타중아황산나트륨」의 사용 기준에서는 「채소류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.</p>
출처	<p>식품공전 제1. 3. 식품원재료 분류 「채소류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>이산화염소(수), 차아염소산나트륨, 오존수, 차아염소산수, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 초산비닐수지, 유동파라핀, 수용성안나토, 식용타르색소, β-아포-8'-카로티날, 이산화티타늄, 철클로로필린나트륨, β-카로틴, 카르민, 천연색소류, 올레오레진캄시킴, 향신료올레오레진류, 메타중아황산칼륨, 무수아황산, 산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 메타중아황산나트륨</p>

식품명	채소류 또는 과실류의 저장품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「채소류 또는 과실류의 저장품」이라 함은 채소·과일류를 건조, 절임 등의 방법으로 가공하여 캔, 병 등에 저장한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「동클로로필」, 「동클로로필린칼륨」 및 「동클로로필린나트륨」의 사용기준에서는 「채소류 또는 과실류의 저장품」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	<p>식품첨가물공전 I. 용어의 풀이 (36) 과일류 또는 채소류의 저장품</p> <p>식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	동클로로필, 동클로로필린칼륨, 동클로로필린나트륨

식품명	천연향신료
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「천연향신료」라 함은 향신식물의 잎, 줄기, 열매, 뿌리 등을 단순가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「천연향신료」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5.21-6 향신료 가공품 「천연향신료」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	이산화티타늄

식품명	청국장
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「청국장」이라 함은 대두를 주원료로 하여 바실러스(<i>Bacillus</i>)속균으로 발효시켜 제조한 것이거나, 이를 고춧가루, 마늘 등으로 조미한 것을 말하며, 청국장에는 「페이스트, 환, 분말 등」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「청국장(비건조 제품에 한함)」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	식품공전 제5. 20. 장류 「청국장」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘

식품명	체중조절용 조제식품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「체중조절용조제식품」이라 함은 체중의 감소 또는 증가가 필요한 사람을 위해 식사의 일부 또는 전부를 대신할 수 있도록 필요한 영양소를 가감하여 조제된 식품을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「디부틸히드록시톨루엔」, 「부틸히드록시아니솔」, 「아세틸팜칼륨」, 「수크랄로스」 및 「삭카린나트륨」의 사용기준에서는 「체중조절용 조제식품」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「황산동」, 「황산아연」, 「글루콘산동」 및 「글루콘산아연」의 사용기준에서는 「체중조절용 조제식품」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
출처	식품공전 제5.19-6. 「체중조절용 조제식품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아니솔, 아세틸팜칼륨, 수크랄로스, 삭카린나트륨, 황산동, 황산아연, 글루콘산동, 글루콘산아연

식품명	초콜릿류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「초콜릿류」라 함은 테오브로마 카카오 (<i>Theobroma cocoa</i>)의 열매로부터 얻은 코코아매스, 코코아버터, 코코아분말 등에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말하며, 초콜릿류에는 「초콜릿, 스위트초콜릿, 밀크초콜릿, 패밀리초콜릿, 화이트초콜릿, 준초콜릿, 초콜릿가공품」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「금박」의 사용기준에서는 「초콜릿류」의 외부코팅에 한하여 사용을 허용하고 있다. · 「식용색소적색제2호(알루미늄레이크 포함)」의 사용기준에서는 「초콜릿류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5. 3. 코코아가공품류 및 초콜릿류 「초콜릿류」</p> <p>식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>식용색소적색제2호(알루미늄레이크 포함), 금박</p>

식품명	추잉껌
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「추잉껌」이라 함은 천연 또는 합성수지 등을 주원료로 한 껌베이스에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「디부틸히드록시톨루엔」, 「부틸히드록시아니솔」, 「터셔리부틸히드로퀴논」, 「동클로로필」, 「동클로로필린칼륨」, 「동클로로필나트륨」, 「아세살팜칼륨」, 「수크랄로스」 및 「텔크」의 사용기준에서는 「추잉껌」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「에스테르검」, 「폴리부텐」, 「폴리이소부틸렌」, 「초산비닐수지」 및 「천연검」의 사용기준에서는 「추잉껌」의 기초제에 한하여 사용을 허용하고 있다. · 「식용색소적색제2호(알루미늄레이크 포함)」의 사용기준에서는 「추잉껌」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5. 1. 과자류 「추잉껌」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>

식품명	추잉껌
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아니솔, 터셔리부틸히드로퀴논, 동클로로필, 동클로로필린칼륨, 동클로로필나트륨, 아세살팜칼륨, 수크랄로스, 텔크, 에스테르검, 폴리부텐, 폴리이소부틸렌, 초산비닐수지, 천연검, 식용색소 적색제2호(알루미늄레이크 포함)</p>

식품명	추출가공식품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「추출가공식품」이라 함은 식용동물성소재를 주원료로 하여 물로 추출한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물 등 부원료를 가하여 가공한 것을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여진 것은 제외한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」의 사용기준에서는 「추출가공식품」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5.29-10. 「추출가공식품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용타르색소

식품명	춘장
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「춘장」이라 함은 대두, 쌀, 보리, 밀 또는 탈지대두 등을 주원료로 하여 누룩균 등을 배양한 후 식염, 카라멜색소 등을 가하여 발효·숙성하거나 숙성 후 식염, 카라멜색소 등을 가한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「춘장」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	<p>식품공전 제5.20. 장류 「춘장」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘</p>

<p>식품명</p>	<p>카레</p>
<p>정의</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「카레」라 함은 향신료를 원료로 한 카레 분 또는 이에 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 만든 것을 말한다.
<p>사용기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「카레」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
<p>출처</p>	<p>식품공전 제5.21-4. 「카레」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>식용타르색소 , 이산화티타늄</p>

식품명	카스텔라
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「카스텔라」는 식품공전 식품유형에서 빵 또는 떡류 중 「빵류」^{※)}에 포함된다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「카스텔라」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5. 2 빵 또는 떡류 「빵류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용타르색소 , 이산화티타늄

※) 빵류 : 밀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 발효시키거나 발효하지 아니하고 반죽한 것 또는 이를 구운 것, 익힌 것, 튀긴 것을 말하며, 빵류에는 「식빵, 케이크, 카스텔라, 도넛, 피자, 파이, 핫도그 등」이 있다.

식품명	캔디류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「캔디류」라 함은 식물성원료나 당류, 당 알코올, 양금 등을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 성형 등 가공한 것을 말하며, 캔디류에는 「사탕, 캐러멜, 양갱, 젤리 등」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「동글로로필」, 「동글로로필린칼륨」, 「동글로로필나트륨」, 「아세실팜칼륨」, 「이초산나트륨」 및 「피마자유」의 사용기준에서는 「캔디류」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「피마자유」의 사용기준에서는 이형제로서 「캔디류」에 대한 사용을 허용하고 있다. · 「식용색소적색제2호(알루미늄레이크 포함)」, 「스테비올배당체」 및 「효소처리스테비아」의 사용기준에서는 「캔디류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5. 1. 과자류 「캔디류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>

식품명	캔디류
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	동클로로필, 동클로로필린칼륨, 동몰로로필나트륨, 아세틸팜칼륨, 이초산나트륨, 피마자유, 식용색 소적색제2호(알루미늄레이크 포함), 스테비올배 당체, 효소처리스테비아

식품명	캡슐류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「캡슐류」라 함은 젤라틴, 글리세린 등과 같은 식품첨가물 및 식품을 원료로 하여 성형한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「파라옥시안식향산에틸」 및 「파라옥시안식향산메틸」의 사용기준에서는 「캡슐류」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「유동파라핀」의 사용기준에서는 이형제로서 「캡슐류」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
출처	식품공전 제5. 29-2. 「캡슐류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산메틸, 유동파라핀

식품명	커피
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「커피」라 함은 커피 원두를 가공한 것이거나 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말하며, 커피에는 「볶은커피, 인스턴트커피, 조제커피, 액상커피」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」, 「이산화티타늄」, 「수용성안나토」, 「β-아포-8'-카로티날」, 「철클로로필린나트륨」, 「β-카로틴」, 「카르민」 및 「천연색소류」의 사용기준에서는 「커피」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.17. 「커피」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>식용타르색소, 이산화티타늄, 수용성안나토, β-아포-8'-카로티날, 철클로로필린나트륨, β-카로틴, 카르민, 천연색소류</p>

<p>식품명</p>	<p>케이크</p>
<p>정의</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「케이크」는 식품공전 식품유형에서 빵 또는 떡류 중 「빵류」^{※)}에 포함된다.
<p>사용기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「프로피온산」, 「프로피온산나트륨」 및 「프로피온산칼슘」의 사용기준에서는 「케이크」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
<p>출처</p>	<p>식품공전 제5.2. 빵 또는 떡류 「빵류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>프로피온산, 프로피온산나트륨, 프로피온산칼슘</p>

※) 빵류 : 밀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 발효시키거나 발효하지 아니하고 반죽한 것 또는 이를 구운 것, 익힌 것, 튀긴 것으로서 빵류에는 「식빵, 케이크, 카스텔라, 도넛, 피자, 파이, 핫도그 등」이 있다.

식품명	코코아버터
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「코코아버터」라 함은 카카오열매의 껍질을 벗긴 후 압착 또는 용매추출하여 얻은 지방을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「코코아버터」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 코코아가공품류 「코코아버터」</p> <p>식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>식용타르색소 , 이산화티타늄</p>

식품명	코코아분말
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「코코아분말」이라 함은 카카오열매를 볶은 후 껍질을 벗겨서 지방을 제거한 덩어리를 분말화한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「코코아분말」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	식품공전 제5.3. 코코아가공품 또는 초콜릿류, 코코아가공품류 「코코아분말」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	식용타르색소 , 이산화티타늄

식품명	콜라형음료
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「콜라형음료」라 함은 콜라나무의 열매에서 추출한 원료를 함유하여 제조된 콜라원액에 기타 식품 및 식품첨가물 등을 혼합하여 제조된 음료인 콜라와 이것과 외관(맛, 색상 등)이 유사한 형태의 탄산음료를 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「천연카페인」의 사용기준에서는 「콜라형음료」에 대한 사용량이 설정되어 있다.
출처	첨가물공전 1. 용어의 풀이 (47) 「콜라형음료」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	천연카페인

식품명	탄산음료류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「탄산음료류」라 함은 탄산가스를 함유한 음료를 말하며, 탄산음료류에는 「탄산음료, 탄산수」가 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「안식향산」, 「안식향산나트륨」, 「안식향산칼륨」 및 「안식향산칼슘」의 사용기준에서는 「탄산음료류(탄산수 제외)」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「에스테르검」의 사용기준에서는 「탄산음료류」에 대한 사용량이 설정되어 있다. · 「글루콘산망간」의 사용기준에서는 「탄산음료류」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「식용색소적색제2호(알루미늄레이크 포함)」의 사용기준에서는 「탄산음료류」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.18-2. 「탄산음료류」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 에스테르검, 글루콘산망간, 식용색소적색제2호(알루미늄레이크 포함),</p>

식품명	토마토케첩
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「토마토케첩」이라 함은 토마토 또는 토마토 농축물(가용성고형분 25% 기준으로 20% 이상이어야 한다)을 주원료로 하여 이에 당류, 식초, 식염, 향신료, 구연산 등을 가하여 제조한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「토마토케첩」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「토마토케첩」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.21-3. 「토마토케첩」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 식용타르색소, 이산화티타늄</p>

식품명	통·병조림식품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「통·병조림식품」이라 함은 식품을 통에 넣어 탈기와 밀봉 및 살균 또는 멸균한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「이.디.티.에이.이나트륨」 및 「이.디.티.에이.칼슘이나트륨」의 사용기준에서는 「통·병조림식품」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	식품공전 제3.1. 「통·병조림식품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	이.디.티.에이.이나트륨, 이.디.티.에이.칼슘이나트륨

식품명	특수용도식품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「특수용도식품」이라 함은 영·유아, 병약자, 노약자, 비만자 또는 임신·수유부 등 특별한 영양관리가 필요한 특정 대상을 위하여 식품과 영양소를 배합하는 등의 방법으로 제조·가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「특수용도식품」에는 「영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 특수의료용도등식품, 체중조절용 조제식품, 임신·수유부용 식품」이 있다. · 「제삼인산칼슘」, 「제이인산칼슘」, 「제일인산칼슘」, 「판토텐산칼슘」, 「글루콘산칼슘」 및 「글리세로인산칼슘」의 사용기준에서는 「특수용도식품」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「폴리비닐피로리돈」의 사용기준에서는 「특수용도식품」의 정제 또는 이의 철폐, 캡슐 제조시 피막제에 한하여 사용을 허용하고 있다. · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의

식품명	특수용도식품
	<p>사용기준에서는 「특수용도식품(정제 또는 이의 제피, 캡슐 제외)」에 대하여 사용을 금지하고 있다.</p> <p>· 「피틴산」의 사용기준에서는 「특수용도식품」에 대하여 사용을 금지하고 있다.</p>
출처	<p>식품공전 제5. 19 「특수용도식품」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>제삼인산칼슘, 제이인산칼슘, 제일인산칼슘, 판토텐산칼슘, 글루콘산칼슘, 글리세로인산칼슘, 폴리비닐피로리돈, 식용타르색소, 이산화티타늄, 피틴산</p>

식품명	특수의료용도등식품
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「특수의료용도등식품」이라 함은 정상적으로 섭취, 소화, 흡수 또는 대사할 수 있는 능력이 제한되거나 손상된 환자 또는 질병이나 임상적 상태로 인하여 일반인과 생리적으로 특별히 다른 영양요구량을 가진 사람의 식사의 일부 또는 전부를 대신할 목적으로 이들에게 경구 또는 경관급식을 통하여 공급할 수 있도록 제조·가공한 식품을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「아세실팜칼륨」, 「수크랄로스」 및 「삭카린나트륨」의 사용기준에서는 「특수의료용도등식품」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. 「비타민K₁」, 「글루콘산동」, 「글루콘산아연」, 「황산동」 및 「황산아연」의 사용기준에서는 「특수의료용도등식품」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
출처	식품공전 제5.19-5. 「특수의료용도등식품」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	아세실팜칼륨, 수크랄로스, 삭카린나트륨, 비타민K ₁ , 글루콘산동, 글루콘산아연, 황산동, 황산아연

식품명	팥 등 앙금류
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「팥 등 앙금류」라 함은 팥 등을 주원료로 하여 설탕 등을 첨가하고 가열하여 조리하고 으켄 것 또는 이를 건조한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」, 「소르빈산칼슘」 및 「아세실팜칼륨」의 사용기준에서는 「팥 등 앙금류」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 아세실팜칼륨

식품명	포도당
정의	<ul style="list-style-type: none"> 「포도당」이라 함은 전분을 주원료로 하여 당화시켜 얻은 단당류를 가공한 것으로 액상포도당, 분말·결정 포도당을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> 「스테비올배당체」 및 「효소처리스테비아」의 사용기준에서는 「포도당」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.6. 「포도당」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>스테비올배당체, 효소처리스테비아</p>

<p>식품명</p>	<p>포도주</p>
<p>정의</p>	<p>· 「포도주」라 함은 포도 또는 포도즙을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과제성한 것 또는 발효 과정에 과실, 당질 또는 주류 등을 첨가한 것을 말한다.</p>
<p>사용기준</p>	<p>· 「황산동」의 사용기준에서는 「포도주」에 대한 사용량이 설정되어 있다.</p>
<p>출처</p>	<p>식품공전 제5.27-5. 「과실주」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>황산동</p>

식품명	플라워페이스트
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「플라워페이스트」라 함은 소맥분, 전분, 견과류 또는 그 가공품, 코코아, 초콜릿, 커피, 과즙, 서류, 두류 또는 채소류를 주원료로 하여 이에 설탕, 식용유지, 식용우지, 식용돈지, 분유, 계란 등을 가하고 가열살균한 페이스트상으로 식품에 사용되는 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」, 「소르빈산칼슘」 및 「아세실팜칼륨」의 사용기준에서는 「플라워페이스트」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	<p>식품첨가물공전 I. 용어의 풀이 (42) 「플라워페이스트」</p> <p>식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 아세실팜칼륨</p>

식품명	한식간장
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「한식된장」이라 함은 한식메주를 주원료로 하여 식염수 등을 섞어 발효·숙성시킨 후 그 여액을 가공한 재래한식간장과 개량메주를 주원료로 하여 식염수 등을 섞어 발효·숙성시킨 후 그 여액을 가공한 개량한식간장이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「안식향산」, 「안식향산나트륨」, 「안식향산칼륨」, 「안식향산칼슘」, 「파라옥시안식향산에틸」 및 「파라옥시안식향산메틸」의 사용기준에서는 「한식간장」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「글리실리진산삼나트륨」 및 「글리실리진산이나트륨」의 사용기준에서는 「한식간장」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.20. 장류 「한식간장」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산메틸, 글리실리진산삼나트륨, 글리실리진산이나트륨</p>

식품명	한식된장
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「한식된장」이라 함은 한식메주에 식염수를 가하여 발효한 후 여액을 분리한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「한식된장」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「글리실리진산삼나트륨」 및 「글리실리진산이나트륨」의 사용기준에서는 「한식된장」에 대하여 사용을 허용하고 있다. · 「황산알루미늄암모늄」 및 「황산알루미늄칼륨」의 사용기준에서는 「한식된장」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.20. 장류 「한식된장」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 글리실리진산삼나트륨, 글리실리진산이나트륨, 황산알루미늄암모늄, 황산알루미늄칼륨</p>

식품명	향신료가공품
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「향신료가공품」이라 함은 향신식물의 잎, 줄기, 열매, 뿌리 등을 단순가공한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 가공한 것으로 다른 식품의 풍미를 높이기 위하여 사용하는 것을 말하며, 향신료가공품에는 「천연향신료, 향신료조제품」이 있다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「수용성안나토」, 「카르민」, 「안나토색소」, 「적양배추색소」, 「비트레드」, 「베리류색소」, 「락색소」, 「코치닐추출색소」, 「파프리카추출색소」, 「홍국적색소」, 「홍화적색소」, 「자주색옥수수색소」, 「백단향색소」, 「자주색고구마색소」, 「자주색참마색소」, 「차즈기색소」, 「포도과즙색소」, 「가재색소」 및 「적무색소」의 사용기준에서는 「향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)」에 대하여 사용을 금지하고 있다. · 「식용타르색소」의 사용기준에서는 「향신료가공품(겨자가공품 및 고추냉이가공품 제외)」에 대하여 사용을 금지하고 있다.

식품명	향신료가공품
출처	식품공전 제5.21-6. 「향신료가공품」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	수용성안나토, 카르민, 안나토색소, 적양배추색소, 비트레드, 베리류색소, 락색소, 코치닐추출색소, 파프리카추출색소, 홍국적색소, 홍화적색소, 자주색 옥수수색소, 백단향색소, 자주색고구마색소, 자주색참마색소, 차즈기색소, 포도과즙색소, 가재색소, 적무색소, 식용타르색소

식품명	혼합간장
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「혼합간장」이라 함은 한식간장 또는 양조간장에 산분해간장 또는 효소분해간장을 혼합하여 가공한 것이나 산분해간장 원액에 단백질 또는 탄수화물 원료를 가하여 발효·숙성시킨 여액을 가공한 것 또는 이의 원액에 양조간장 원액이나 산분해간장 원액 등을 혼합하여 가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「안식향산」, 「안식향산나트륨」, 「안식향산칼륨」, 「안식향산칼슘」, 「파라옥시안식향산에틸」 및 「파라옥시안식향산메틸」의 사용기준에서는 「혼합간장」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「글리실리진산삼나트륨」 및 「글리실리진산이나트륨」의 사용기준에서는 「혼합간장」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.20. 장류 「혼합간장」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산메틸, 글리실리진산삼나트륨, 글리실리진산이나트륨,</p>

식품명	혼합장
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「혼합장」이라 함은 간장, 된장, 고추장, 춘장 또는 청국장 등을 주원료로 하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 제조·가공한 것(장류 50% 이상이어야 한다)을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「소르빈산」, 「소르빈산칼륨」 및 「소르빈산칼슘」의 사용기준에서는 「혼합장」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다.
출처	<p>식품공전 제5.20. 장류 「혼합장」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘</p>

식품명	효소분해간장
정의	<ul style="list-style-type: none"> · 「효소분해간장」이라 함은 단백질을 함유한 원료를 효소로 가수분해한 후 그 여액을 가공한 것을 말한다.
사용기준	<ul style="list-style-type: none"> · 「안식향산」, 「안식향산나트륨」, 「안식향산칼륨」, 「안식향산칼슘」, 「파라옥시안식향산에틸」 및 「파라옥시안식향산메틸」의 사용기준에서는 「효소분해간장」에 대한 사용량이 각각 설정되어 있다. · 「글리실리진산삼나트륨」 및 「글리실리진산이나트륨」의 사용기준에서는 「효소분해간장」에 대하여 사용을 허용하고 있다.
출처	<p>식품공전 제5.20. 장류 「효소분해간장」 식품첨가물공전 II.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)	<p>안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산메틸, 글리실리진산삼나트륨, 글리실리진산이나트륨</p>

<p>식품명</p>	<p>후추가루</p>
<p>정의</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「후추가루」은 식품공전 식품유형에서 향신료 가공품 중 「천연향신료」^{※)}에 포함된다.
<p>사용기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 「식용타르색소」 및 「이산화티타늄」의 사용기준에서는 「후추가루」에 대하여 사용을 금지하고 있다.
<p>출처</p>	<p>식품공전 제5.21-6. 향신료 가공품 「천연향신료」 식품첨가물공전 Ⅱ.제3. 품목별 규격 및 기준</p>
<p>동 식품명과 관련있는 식품첨가물 (허용 또는 금지)</p>	<p>식용타르색소 , 이산화티타늄</p>

※) 천연향신료 : 향신식물의 잎, 줄기, 열매, 뿌리 등을 단순가공한 것을 말한다.

II. 식품첨가물의 품목별 사용기준

1. 화학적합성품

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대 한도	사용제한
개미산			착향의 목적에 한함
개미산게라닐			착향의 목적에 한함
개미산시트로넬릴			착향의 목적에 한함
개미산이소아밀			착향의 목적에 한함
게라니올			착향의 목적에 한함
계피산			착향의 목적에 한함
계피산메틸			착향의 목적에 한함
계피산에틸			착향의 목적에 한함
계피알데히드			착향의 목적에 한함
계피알콜			착향의 목적에 한함
과산화벤조일 (희석)	밀가루	0.3g/kg	
과산화수소			최종식품의 완성 전에 분해 또는 제거하여야 함
과황산암모늄	밀가루	0.3g/kg	
규산마그네슘	분말유크림(자동판매기용에 한함)	1% (이산화규소와 병용할 때에는 사용량의 합계)	고결방지제 및 여과보조제의 목적에 한함 (여과보조제로

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	분유류(자동판매기용에 한함)	1% (이산화규소와 병용할 때에는 사용량의 합계)	사용하는 경우 최종식품 완성전에 제거할 것)
	식염	2% (이산화규소와 병용할 때에는 사용량의 합계)	
규산칼슘	분말유크림(자동판매기용에 한함)	1% (이산화규소, 규산마그네슘과 병용할 때에는 사용량의 합계)	고결방지제 및 여과보조제의 목적에 한함 (여과보조제로 사용하는 경우 최종식품 완성전에 제거하여야함)
	분유류(자동판매기용에 한함)	1% (이산화규소, 규산마그네슘과 병용할 때에는 사용량의 합계)	
	식염	2% (이산화규소, 규산마그네슘과 병용할 때에는 사용량의 합계)	
규소수지	일반식품	0.05g/kg	거품을 없애는 목적에 한함

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
글루콘산동	조제유류 영아용조제식 성장기용조제 식 영양소보충용 건강기능식품 특수의료용도 등식품 체중조절용 조 제식품 시리얼류		
글루콘산망간	식육가공품		식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지에 사용하여서는 아니됨
	유가공품		아이스크림류 아이스크림분말류 아이스크림믹스 류에 사용하여서는 아니됨
	어육가공품 빵류 탄산음료류 기타음료 모조치즈 식물성크림		

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대 한도	사용제한
	알가공품 영양소보충용 건강기능식품		
글루콘산아연	조제유류 영아용조제식 성장기용조제식 영양소보충용 건강기능식품 특수의료용도 등 식품 체중조절용 조제식품 시리얼류		
글루콘산철	올리브가공품	철로서 0.15g/kg	
	영양소보충용 건강기능식품		
글루콘산칼슘		칼슘으로서	특수용도식품 및 건강기능식품에 사용제한 없음
	빵류	1.75%	
	기타식품	1%	
글리세로인산칼슘	일반식품	칼슘으로서 1%	특수용도식품 및 건강기능식품에 사용제한없음
글리실리진산삼 나트륨	한식된장 된장 한식간장 양조간장 산분해간장 효소분해간장		

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	혼합간장		
글리실리진산이 나트륨	한식된장 된장 한식간장 양조간장 산분해간장 효소분해간장 혼합간장		
낙산			착향의 목적에 한함
낙산부틸			착향의 목적에 한함
낙산에틸			착향의 목적에 한함
낙산이소아밀			착향의 목적에 한함
γ-노나락톤			착향의 목적에 한함
니코틴산			식육 및 선어패류 (고래고기 포함)에 사용하여서는 아니됨
니코틴산아미드			식육 및 선어패류 (고래고기 포함)에 사용하여서는 아니됨
데카날			착향의 목적에 한함
데카논산에틸			착향의 목적에 한함
데카놀			착향의 목적에 한함

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
데히드로초산	자연치즈 가공치즈 버터류 및 마 가린류	데히드로초산 으로서 0.5g/kg	
데히드로초산 나트륨	자연치즈 가공치즈 버터류 및 마 가린류	데히드로초산 으로서 0.5g/kg	
동클로로필		동으로서	
	채소류 또는 과 실류의 저장품	0.1g/kg	
	다시마 (무수물로서)	0.15g/kg	
	추잉껌 캔디류	0.05g/kg	
	완두콩통조림중 의 한천	0.0004g/kg	
동클로로필린 나트륨	채소류 또는 과실류의 저장 품	동으로서 0.1g/kg	
	다시마(무수물 로서)	0.15g/kg	
	추잉껌 캔디류	0.05g/kg	
	완두콩통조림중 의 한천	0.0004g/kg	
동클로로필린칼륨		동으로서	
	채소류 또는 과 실류의 저장품	0.1g/kg	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	다시마 (무수물로서)	0.15g/kg	
	추잉껌 캔디류	0.05g/kg	
	완두콩통조림중 의 한천	0.0004g/kg	
디부틸히드록시 톨루엔		디부틸히드록시 톨루엔으로서	
	식용유지류	0.2g/kg (부틸히드록시 아니솔 및 터 셔리부틸히드 로퀴논과 병용 할 때에는 사 용량의 합계)	향미유에 사용하여서는 아니됨
	식용우지 식용돈지 버터류 어패건제품 어패염장품		
	어패냉동품의 침지액	1g/kg (부틸히드록시 아니솔 및 터 셔리부틸히드 로퀴논과 병용 할 때에는 사 용량의 합계)	생식용 냉동선어패류 및 생식용굴에 사용하여서는 아니됨
	고래냉동품의 침지액		생식용에 사용하여서는 아니됨
	추잉껌	0.75g/kg (부틸히드록시 아니솔 및 터 셔리부틸히드	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
		로퀴논과 병용할 때에는 사용량의 합계)	
	체중조절용 조제식품 시리얼류	0.05g/kg (부틸히드록시 아니솔과 병용할 때에는 사용량의 합계)	
	마요네즈	0.06g/kg	
	식육 (가금류)	0.1g/kg (지방함량기준)	
라우릴황산나트륨	건강기능식품		
리나롤			착향의 목적에 한함
말톨			착향의 목적에 한함
메타규산나트륨	식용유지류		향미유에 사용하여서는 아니됨 여과보조제의 목적에 한하며, 최종식품 완성전에 제거하여야함
메타중아황산나트륨		이산화황 잔존량으로서	
	박고지	5.0g/kg	
	당밀 및 물엿	0.30g/kg	
	기타엿	0.40g/kg	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	과실주	0.350g/kg	
	5배이상 희석하여 음용하거나 사용하는 과일주스	0.150g/kg	
	농축과일즙	0.150g/kg	
	과·채가공품	0.150g/kg	
	건조과실류	2.0g/kg	
	곤약분	0.90g/kg	
	새우살	0.10g/kg	
	설탕	0.020g/kg	
	발효식초	0.170g/kg	
	건조감자	0.50g/kg	
	기타식품	0.030g/kg	참깨, 두류, 서류, 과실류, 채소류 및 그단순가공품(탈피, 절단) 등에 사용하여서는 아니됨
메타중아황산칼륨		이산화황 잔존량으로서	
	박고지	5.0g/kg	
	당밀 및 물엿	0.30g/kg	
	기타엿	0.40g/kg	
	과실주	0.350g/kg	
	5배이상 희석하여 음용하거나 사용하는 과일주스	0.150g/kg	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	농축과일즙 과·채가공품	0.150g/kg	
	건조과실류	2.0g/kg	
	곤약분	0.90g/kg	
	새우살	0.10g/kg	
	설탕	0.020g/kg	
	발효식초	0.170g/kg	
	건조감자	0.50g/kg	
	기타식품	0.030g/kg	참깨, 두류, 서류, 과실류, 채소류 및 그단순가공품 (탈피, 절단 등)에 사용하여서는 아니됨
메톡사이드나트륨	가공유지		최종식품 완성 전에 분해하여야 하며, 분해물로 생성된 메틸알콜은 제거하여야 함
메틸 β-나프틸 케톤			착향의 목적에 한함
N-메틸안트라닐산메틸			착향의 목적에 한함
메틸알콜	건강기능식품 의 기능성원료	메틸알콜의 잔 류량으로서 0.05g/kg	추출 및 분리 등의 목적으로 사용할 수 있음
dl-멘톨 (dl-박하뇌)			착향의 목적에 한함

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
ℓ-멘톨 (ℓ-박하뇌)			착향의 목적에 한함
폴리브덴산암모늄	영양소보충용 건강기능식품		
몰식자산프로필		몰식자산프로 필로서	
	식용유지류	0.1g/kg	향미유에 사용하여서는 아니됨
	식용우지 식용돈지 버터류	0.1g/kg	
몰포린지방산염	과실류 또는 과채류		표피의 피막제 용도에 한함
무수아황산 (이산화황)		이산화황 잔존량으로서	
	박고지	5.0g/kg	
	당밀 및 물엿	0.30g/kg	
	기타엿	0.40g/kg	
	과실주	0.350g/kg	
	5배이상 희석 하여 음용하거 나 사용하는 과일주스	0.150g/kg	
	농축과일즙 과·채가공품	0.150g/kg	
	건조과실류	2.0g/kg	
	곤약분	0.90g/kg	
	새우살	0.10g/kg	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대 한도	사용제한
	설탕	0.020g/kg	
	발효식초	0.170g/kg	
	건조감자	0.50g/kg	
	기타식품	0.030g/kg	참깨, 두류, 서류, 과실류, 채소류 및 그단순가공품 (탈피, 절단 등)에 사용하여서는 아니됨
바닐린			착향의 목적에 한함
벤즈알데히드			착향의 목적에 한함
벤 질알콜			착향의 목적에 한함
변성호프추출물	맥주		양조에 한함
부틸히드록시아니솔		부틸히드록시 아니솔로서	
	식용유지류	0.2g/kg (디부틸히드록시	향미유에 사용하여서는 아니됨
	식용우지 식용돈지 버터류 어패건제품 및 어패염장품	톨루엔 및 터셔리 부틸히드로퀴논과 병용할 때에는 사 용량의 합계)	
	어패냉동품의 침지액	1g/kg (디부틸히드록시 톨루엔 및 터셔리	생식용 냉동선어패류 및 생식용굴에

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
		부틸히드로퀴논과 병용할 때에는 사 용량의 합계)	사용하여서는 아니됨
	고래냉동품의 침지액		생식용에 사용하여서는 아니됨
	추잉껌	0.75g/kg (디부틸히드록시 톨루엔 및 터셔리 부틸히드로퀴논과 병용할 때에는 사 용량의 합계)	
	체중조절용 조 제식품 시리얼류	0.05g/kg (디부틸히드록시 톨루엔과 병용할 때에는 사용량의 합계)	
	마요네즈	0.14g/kg	
	식육 (가금류)	0.1g/kg (지방함량기준)	
비타민K ₁	특수의료용도 등식품 영양소보충용 건강기능식품		
삭카린나트륨 (용성삭카린)		삭카린나트륨 으로서	
	젓갈류 절임식품 조림식품	1.0g/kg	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	김치류	0.2g/kg	
	음료류	0.2g/kg (5배이상 희석 하여 사용하는 것은 1.0g/kg)	발효음료류 및 인삼·홍삼음료 에 사용하여서는 아니됨
	어육가공품	0.1g/kg	
	영양소보충용 건강기능식품	1.2g/kg	두 가지 이상의 건강기능식품원료 를 사용하는 경우 에는 영양소 사용 함량 비율에 따름
	특수의료용도 등식품 체중조절용조 제식품 시리얼류	1.2g/kg	
	빵튀기	0.5g/kg	
산성아황산나트륨 (아황산수소나트륨)		이산화황 잔존 량으로서	
	박고지	5.0g/kg	
	당밀 물엿	0.30g/kg	
	기타엿	0.40g/kg	
	과실주	0.350g/kg	
	5배이상 희석 하여 음용하거 나 사용하는 과일주스	0.150g/kg	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	농축과일즙 과·채가공품	0.150g/kg	
	건조과실류	2.0g/kg	
	곤약분	0.90g/kg	
	새우살	0.10g/kg	
	설탕	0.020g/kg	
	발효식초	0.170g/kg	
	건조감자	0.50g/kg	
	기타식품	0.030g/kg	참깨, 두류, 서류, 과실류, 채소류 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)에 사용하여서는 아니됨
살리실산메틸			착향의 목적에 한함
삼이산화철	바나나		꼭지의 절단면
	곤약		
소르빈산		소르빈산으로서	
	자연치즈 가공치즈	3.0g/kg (프로피온산, 프로피온산나 트륨 및 프로 피온산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계)	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	식육가공품	2.0g/kg	식육가공품 중 포장육, 양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지에 사용하여서는 아니됨
	고래고기제품 어육가공품 성계젓 땅콩버터 모조치즈	2.0g/kg	
	염분 8%이하 의 젓갈류 한식된장 된장 고추장 춘장	1.0g/kg	
	청국장	1.0g/kg	비건조제품에 한함
	혼합장 어패건제품 팔 등 앙금류	1.0g/kg	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	알로에 전잎 및 알로에 겔 건강기능식품	1.0g/kg	두 가지 이상의 건강기능식품 원 료를 사용하는 경우에는 알로에 건강기능식품에 한함
	플라워페이스트 드레싱 농축과즙 망고처트니	1.0g/kg	
	절임류	1.0g/kg	식초절임 제외
	잼류	1.0g/kg (안식향산, 안식 향산나트륨, 안 식향산칼륨, 안 식향산칼슘, 파 라옥시안식향산 메틸, 파라옥시 안식향산에틸, 프로피온산, 프 로피온산나트륨 및 프로피온산칼 슘과 병용할 때 에는 소르빈산, 안식향산, 파라 옥시안식향산 및 프로피온산의 사 용량의 합계)	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대 한도	사용제한
	건조과실류 토마토케첩 식초절임	0.5g/kg	
	당절임	0.5g/kg	건조당절임에 사용하여서는 아니됨
	발효음료류	0.05g/kg	살균된 발효음료류에 사용하여서는 아니됨
	과실주	0.2g/kg	
	마가린류	1.0g/kg (안식향산, 안 식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 과 병용할 때 에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계)	
	저지방마가린 (지방스프레드)	2.0g/kg (안식향산, 안 식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼 슘과 병용할 때에는 소르빈 산 및 안식향	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
		산의 사용량의 합계가 2.0g/kg이어야 하며, 그 중 안 식향산의 사용 량이 1.0g/kg)	
	당류가공품	1.0g/kg	당류를 주원료로 하여 제조한 것으 로 건과류, 빵류, 아이스크림류 등 식품에 도포, 충전 등의 목적으로 사 용되는 시럽상 또 는 페이스트상에 한함
소르빈산칼륨	자연치즈 가공치즈	소르빈산으로서 3.0g/kg (프로피온산, 프로피온산나 트륨 및 프로 피온산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계)	
	식육가공품	2.0g/kg	식육가공품 중 포장육, 양념육류, 분쇄가공육제품,

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
			갈비가공품, 식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지에 사용하여서는 아니됨
	고래고기제품 어육가공품 성계젓 땅콩버터 모조치즈	2.0g/kg	
	염분 8% 이하 의 젓갈류 한식된장 된장 고추장 춘장	1.0g/kg	
	청국장	1.0g/kg	비건조제품에 한함
	혼합장 어패건제품 팔 등 앙금류	1.0g/kg	
	알로에 전잎 및 알로에 겔 건강기능식품	1.0g/kg	두 가지 이상의 건강기능식품원 료를 사용하는 경우에는 알로에 건강기능식품에 한함

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	플라워페이스트 드레싱 농축과즙	1.0g/kg	
	절임류	1.0g/kg	식초절임제외
	잼류	1.0g/kg (안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 및 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산, 안식향산, 파라옥시안식향산 및 프로피온산의 사용량의 합계)	
	건조과실류 토마토케첩 식초절임	0.5g/kg	
	당절임	0.5g/kg	건조당절임에 사용하여서는 아니됨

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	발효음료류	0.05g/kg	살균된 발효음료류에 사용하여서는 아니됨
	과실주	0.2g/kg	
	마가린류	1.0g/kg (안식향산, 안 식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 과 병용할 때 에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계)	
저지방마가린 (지방스프레드)	2.0g/kg (안식향산, 안 식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼 슘과 병용할 때에는 소르빈 산 및 안식향 산의 사용량의 합계가 2.0g/kg이어야 하며 그 중 안 식향산의 사용 량이 1.0g/kg)		

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	당류가공품	1.0g/kg	당류를 주원료로 하여 제조한 것으로 건과류, 빵류, 아이스크림류 등 식품에 도포, 충전 등의 목적으로 사용되는 시럽상 또는 페이스트상에 한함
소르빈산칼슘		소르빈산으로서	
	자연치즈 가공치즈	3.0g/kg (프로피온산, 프로피온산나트륨 및 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계)	
	식육가공품	2.0g/kg	포장육, 양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지에 사용하여서는 아니됨

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	고래고기제품 어육가공품 성게젓 땅콩버터 모조치즈	2.0g/kg	
	염분 8% 이하 의 젓갈류 한식된장 된장 고추장 춘장	1.0g/kg	
	청국장	1.0g/kg	비건조제품에 한함
	혼합장 어패건제품 팔 등 앙금류	1.0g/kg	
	알로에 전잎 및 알로에 겔 건강기능식품	1.0g/kg	두 가지 이상의 건강기능식품원 료를 사용하는 경우에는 알로에 건강기능식품에 한함
	플라워페이스트 드레싱 농축과즙	1.0g/kg	
	절임류	1.0g/kg	식초절임제외

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	잼류	1.0g/kg (안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 및 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산, 안식향산, 파라옥시안식향산 및 프로피온산의 사용량의 합계)	
	건조과실류 토마토케첩 식초절임	0.5g/kg	
	당절임	0.5g/kg	건조당절임에 사용하여서는 아니됨
	발효음료류	0.05g/kg	살균된 발효음료류에 사용하여서는 아니됨
	과실주	0.2g/kg	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	마가린	1.0g/kg (안식향산, 안 식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 과 병용할 때 에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계, 그 중 안식향 산의 사용량이 1.0g/kg)	
	저지방마가린 (지방스프레드)	2.0g/kg (안식향산, 안 식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 과 병용할 때 에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계, 그 중 안식향 산의 사용량이 1.0g/kg)	
	당류가공품	1.0g/kg	당류를 주원료로 하여 제조한 것 으로 건과류, 빵 류, 아이스크림

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
			류 등 식품에 도포, 충전 등의 목적으로 사용되는 시럽상 또는 페이스트상에 한함
수산			최종식품 완성 전에 제거하여야 함
수산화나트륨 (가성소오다)			최종식품 완성 전에 제거하여야 함
수산화칼륨			최종식품 완성 전에 제거하여야 함
수용성안나토			천연식품[식육류, 어패류(고래고기 포함), 과일류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)] 다류 및 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추 또는 고춧가루

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
			함유제품에 한함)에 사용하여서는 아니됨
수크랄로스	과자	1.8g/kg	
	추잉껌	2.6g/kg	
	잼류	1.0g/kg	
	음료류 가공유류 발효유류 조제커피	0.40g/kg	희석하여 음용하 는 제품에 있어 서는 희석한 것 에 한함
	설탕대체식품	12g/kg	
	영양소보충용 건강기능식품	1.25g/kg	두 가지 이상의 건강기능식품원 료를 사용하는 경우에는 영양소 사용함량 비율에 따름
	특수의료용도 등식품 체중조절용 조 제식품 시리얼류		
	기타 식품	0.58g/kg	
	스테아릴젯산나트륨	빵류 및 이의 제조용 믹스 면류 식물성크림	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	소스류 자연치즈 가공치즈		
	과자		한과류에 사용하여서는 아니됨
스테아릴젖산칼슘	빵류 및 이의 제조용 믹스 식물성크림 난백		
	과자		한과류에 사용하여서는 아니됨
L-시스테인염산염	밀가루 과일주스 빵류 및 이의 제조용 믹스		
시클로헥산프로피온 산알릴			착향의 목적에 한함
시트랄			착향의 목적에 한함
시트로넬랄			착향의 목적에 한함
시트로넬롤			착향의 목적에 한함
5'-시티딜산이나트륨 (5'-시티딜산나트륨)	조제유류 영아용 조제식 성장기용 조제식	0.142g/kg	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대 한도	사용제한
식용색소녹색제3호, 식용색소녹색제3호 알루미늄레이크, 식용색소적색제3호, 식용색소적색제40호, 식용색소적색제40호 알루미늄레이크, 식용색소청색제1호, 식용색소청색제1호 알루미늄레이크, 식용색소청색제2호, 식용색소청색제2호 알루미늄레이크, 식용색소황색제4호, 식용색소황색제4호 알루미늄레이크, 식용색소황색제5호, 식용색소황색제5호 알루미늄레이크	특 수 용 도 식 품 및 건강기능식 품에서 정제의 제피 또는 캡슐 아이스크림류 아이스크림분말류 아이스크림믹스류 과·채음료 절임식품 중 밀 봉 및 가열살균 또는 멸균처리 한 절임제품 기타잼류 고추냉이가공품 (와사비) 및 겨 자가공품 소시지류 어육소시지		면류, 단무지, 특수용도식품, 건강기능식품, 유가공품, 두유류, 발효음료류, 과일·채소류음료, 인삼·홍삼음료, 두부류 또는 목류, 젓갈류, 김치류, 절임식품, 조림식품, 천연식품[식육류, 어패류(고래고기 포함), 채소류, 과실류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 벌꿀, 장류, 식초, 소스류, 토마토케첩, 잼류, 고춧가루 또는 실고추, 후춧가루, 향신료가공품, 카레, 식육가공품, 어육가공품, 식용유지류, 버터류, 다류 및 커피, 식빵, 마요네즈, 카스텔라,

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대 한도	사용제한
			레토르트식품, 즉석건조식품, 복합조미식품, 코코아버터, 땅콩 및 견과류가공품, 수프류, 코코아분말, 조미김, 과·채가공품 류, 추출가공식품, 알가공품에 사용하여서는 아니됨
식용색소적색제102호	특수용도식품 및 건강기능식품에서 정제의 제피 또는 캡슐 아이스크림류 아이스크림분말류 아이스크림믹스류 과·채음료 절임식품 중 밀 봉 및 가열살균 또는 멸균처리 한 절임제품 기타잼류 고추냉이가공품 (와사비) 및 겨 자가공품 소시지류		면류, 단무지, 특수용도식품, 건강기능식품, 유가공품, 두유류, 발효음료류, 과일·채소류음료인 삼·홍삼음료, 두부류 또는 목류, 젓갈류, 김치류, 절임식품, 조림식품, 천연식품 [식육류, 어패류(고래 고기 포함), 채소류, 과실류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 벌꿀, 장류, 식초, 소스류,

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대 한도	사용제한
	어육소시지		토마토케첩, 잼류, 고춧가루 또는 실고추, 후추가루, 향신료가공품, 카레, 식육가공품, 어육가공품, 식용유지류, 버터류, 다류 및 커피, 식빵, 마요네즈, 카스텔라, 레토르트식품, 즉석건조식품, 복합조미식품, 코코아버터, 땅콩 및 견과류가공품, 수프류, 코코아분말, 조미김과 채가공품 류, 추출가공식품, 알가공품에 사용하여서는 아니됨
식용색소적색제2호, 식용색소적색제2호 알루미늄레이크	특수용도식품 및 건강기능식 품에서 정제의 제외 또는 캡슐		면류, 단무지, 특수용도식품, 건강기능식품, 유가공품, 두유류, 발효음료류, 과일·채소류음료인

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대 한도	사용제한
	절임식품 중 밀 봉 및 가열살균 또는 멸균처리 한 절임제품 고추냉이가공품 (와사비) 및 겨 자가공품		삼·홍삼음료, 두부류 또는 묵류, 젓갈류, 김치류, 절임식품, 조림식품, 천연식품 [식육류, 어패류(고래 고기 포함), 채소류, 과일류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 벌꿀, 장류, 식초, 소스류, 토마토케첩, 잼류, 고춧가루 또는 실고추, 후춧가루, 향신료가공품, 카레, 식육가공품, 어육가공품, 식용유지류, 버터류, 다류 및 커피, 빵 또는 떡류, 마요네즈, 레토르트식품, 즉석건조식품, 복합조미식품, 코코아버터, 땅콩 및 견과류가공품, 수프류, 코코이분말 조미김과 채가공품

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
			류, 추출가공식품, 알가공품, 과자, 캔디류, 초콜릿류, 추잉껌, 빙과류, 탄산음료류, 기타음료, 시리얼류, 엿류에 사용하여서는 아니됨
실리코알루민산나트륨	일반식품	2%	
아니스알데히드			착향의 목적에 한함
α-아밀신남알데히드 (α-아밀신나믹알데히드)			착향의 목적에 한함
아세설팜칼륨	과자 팥 등 앙금류	2.5g/kg	
	추잉껌	5.0g/kg	
	잼류 절임식품 빙과류 아이스크림류 아이스크림분말류 아이스크림믹스류 플라워페이스트	1.0g/kg	
	음료류 가공유류, 발 효유류, 조제 커피	0.50g/kg	희석하여 음용하 는 제품에 있어 서는 희석한 것 에 한함

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	설탕대체식품	15g/kg	
	영양소보충용 건강기능식품	2.0g/kg	두 가지 이상의 건강기능식품원 료를 사용하는 경우에는 영양소 사용함량 비율에 따름
	특수의료용도 등식품 체중조절용 조 제식품 시리얼류	2.0g/kg	
	기타식품	0.35g/kg	
	소스류	1.0g/kg	
	캔디류	1.0g/kg	
	아세트초산에틸		
아세트페논			착향의 목적에 한함
아세톤	유지성분		추출 또는 분리 등의 목적에 한함 최종식품의 완성전에 제거하여야 함
	건강기능식품 의 기능성원료	아세톤의 잔류 량으로서 0.03g/kg	건강기능식품의 기능성 원료의 추출 또는 분리 등의 목적으로 사용할수 있음

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
아셀렌산나트륨	영양소보충용 건강기능식품		
L-아스코르빌스테아 레이트		L-아스코르빌 스테아레이트 로서	
	식용유지	0.5g/kg (아스코르빌파 르미테이트와	향미유에 사용하여서는 아니됨
	식용우지 식용돈지	병용할 때에는 사용량의 합계)	
아스코르빌파르미테이트		아스코르빌파 르미테이트로 서	
	식용유지류	0.5g/kg (L-아스코르빌 스테아레이트와	향미유에 사용하여서는 아니됨
	식용우지 식용돈지	병용할 때에는 사용량의 합계)	
	마요네즈	0.5g/kg	
	조제유류 영아용조제식 성장기용조제식	0.05g/L (표준조유농도 에대하여)	
	영·유아용곡류 제조식 기타 영·유아식	0.2g/L (표준조유농도 에대하여)	
	기타식품	1.0g/kg	건강기능식품에 제한 없음

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
아스파탐	빵류 과자 및 이의 제조용 믹스	0.5%	
			기타식품에 제한 없음
아조디카르본아미드	밀가루	45mg/kg	
아질산나트륨		아질산이온 잔존량으로	
	식육가공품	0.07g/kg	포장육, 식육추출 가공품, 식용우지, 식용돈지에 사용하여서는 아니됨
	고래고기제품	0.07g/kg	
	어육소시지	0.05g/kg	
	명란젓 및 연 어알젓	0.005g/kg	
아황산나트륨 (아황산소오다)		이산화황 잔존 량으로서	
	박고지	5.0g/kg	
	당밀 및 물엿	0.30g/kg	
	기타엿	0.40g/kg	
	과실주	0.350g/kg	
	5배이상 희석 하여 음용하거 나 사용하는 과일주스	0.150g/kg	
	농축과일즙 과·채가공품	0.150g/kg	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	건조과실류	2.0g/kg	
	곤약분	0.90g/kg	
	새우살	0.10g/kg	
	설탕	0.020g/kg	
	발효식초	0.170g/kg	
	건조감자	0.50g/kg	
	기타식품	0.030g/kg	참깨, 두류, 서류, 과실류, 채소류 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)에 사용하여서는 아니됨
β -아포-8'-카로티날		천연식품 [식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류 및 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대 한도	사용제한
안식향산		안식향산으로서	
	과일·채소류음료	0.6g/kg	비가열제품에 사용하여서는 아니됨
	탄산음료류	0.6g/kg	탄산수에 사용하여서는 아니됨
	기타음료	0.6g/kg	분말음료에 사용하여서는 아니됨
	인삼·홍삼음료	0.6g/kg	
	한식간장 양조간장 산분해간장 효소분해간장 혼합간장	0.6g/kg	
	알로에 전잎 및 알로에 겔 건강기능식품	0.5g/kg	두 가지 이상의 건강기능식품 원료 또는 제품을 사용하는 경우에는 알로에 건강기능식품에 한함
	오이초절임 마요네즈	1.0g/kg	
	잼류	1.0g/kg (소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 과	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
		라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 및 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산, 안식향산, 파라옥시안식향산 및 프로피온산의 사용량의 합계)	
	망고처트니	0.25g/kg (파라옥시안식향산메틸 및 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 안식향산 및 파라옥시안식향산의 사용량의 합계)	
	마가린류	1.0g/kg (소르빈산, 소르빈산칼륨 및 소르빈산칼슘	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
		과 병용할 때 에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계)	
	저지방마가린 (지방스프레드)	2.0g/kg (소르빈산, 소 르빈산칼륨 및 소르빈산칼슘 과 병용할 때 에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계, 그 중 안식향 산의 사용량이 1.0g/kg)	
안식향산나트륨		안식향산으로서	
	과일·채소류음료	0.6g/kg	비가열제품에 사용하여서는 아니됨
	탄산음료류	0.6g/kg	탄산수에 사용하여서는 아니됨
	기타음료	0.6g/kg	분말음료에 사용하여서는 아니됨
	인삼·홍삼음료	0.6g/kg	
	한식간장 양조간장	0.6g/kg	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	산분해간장 효소분해간장 혼합간장		
	알로에 전잎 및 알로에 겔 건강기능식품	0.5g/kg	두 가지 이상의 건강기능식품 원료 또는 제품을 사용하는 경우에는 알로에 건강기능식품에 한함
	오이초절임 마요네즈	1.0g/kg	
	잼류	1.0g/kg (소르빈산, 소 르빈산칼륨, 소 르빈산칼슘, 파 라옥시안식향 산메틸, 파라옥 시안식향산에 틸, 프로피온 산, 프로피온산 나트륨 및 프 로피온산칼슘 과 병용할 때 에는 소르빈산, 안식향산, 파라 옥시안식향산 및 프로피온산	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
		의 사용량의 합계)	
	망고처트니	0.25g/kg (파라옥시안식 향산메틸 및 파라옥시안식 향산에틸과 병 용할 때에는 안식향산 및 파라옥시안식 향산의 사용량 의 합계)	
	마가린류	1.0g/kg (소르빈산, 소 르빈산칼륨 및 소르빈산칼슘 과 병용할 때 에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계)	
	저지방마가린 (지방스프레드)	2.0g/kg (소르빈산, 소 르빈산칼륨 및 소르빈산칼슘 과 병용할 때 에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계,	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대 한도	사용제한
		그 중 안식향산의 사용량이 1.0g/kg)	
안식향산칼륨		안식향산으로서	
	과일·채소류음료	0.6g/kg	비가열제품에 사용하여서는 아니됨
	탄산음료류	0.6g/kg	탄산수에 사용하여서는 아니됨
	기타음료	0.6g/kg	분말음료에 사용하여서는 아니됨
	인삼·홍삼음료	0.6g/kg	
	한식간장 양조간장 산분해간장 효소분해간장 혼합간장	0.6g/kg	
	알로에 전잎 및 알로에 겔 건강기능식품	0.5g/kg	두 가지 이상의 건강기능식품 원료 또는 제품을 사용하는 경우에는 알로에 건강기능식품에 한함
	오이초절임 마요네즈	1.0g/kg	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	잼류	1.0g/kg (소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 및 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산, 안식향산, 파라옥시안식향산 및 프로피온산의 사용량의 합계)	
	망고처트니	0.25g/kg (파라옥시안식향산메틸 및 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 안식향산 및 파라옥시안식향산의 사용량의 합계)	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	마가린류	1.0g/kg (소르빈산 및 소르빈산칼륨과 병용할 때에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계)	
	저지방마가린 (지방스프레드)	2.0g/kg (소르빈산 및 소르빈산칼륨과 병용할 때에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계, 그 중 안식향산의 사용량이 1.0g/kg)	
안식향산칼슘		안식향산으로서	
	과일·채소류음료	0.6g/kg	비가열제품에 사용하여서는 아니됨
	탄산음료류	0.6g/kg	탄산수에 사용하여서는 아니됨
	기타음료	0.6g/kg	분말음료에 사용하여서는 아니됨

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	인삼·홍삼음료	0.6g/kg	
	한식간장 양조간장 산분해간장 효소분해간장 혼합간장	0.6g/kg	
	알로에 전잎 및 알로에 겔 건강기능식품	0.5g/kg	두 가지 이상의 건강기능식품 원 료 또는 제품을 사용하는 경우에 는 알로에 건강 기능식품에 한함
	오이초절임 마요네즈	1.0g/kg	
	잼류	1.0g/kg (소르빈산, 소르 빈산칼륨, 소르 빈산칼슘, 파라 옥시안식향산메 틸, 파라옥시안 식향산에틸, 프 로피온산, 프로 피온산나트륨 및 프로피온산칼슘 과 병용할 때에 는 소르빈산, 안 식향산, 파라옥 시안식향산 및	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
		프로피온산의 사용량의 합계)	
	망고처트니	0.25g/kg (파라옥시안식향산메틸 및 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 안식향산 및 파라옥시안식향산의 사용량의 합계)	
	마가린류	1.0g/kg (소르빈산 및 소르빈산칼륨과 병용할 때에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계)	
	저지방마가린 (지방스프레드)	2.0g/kg (소르빈산 및 소르빈산칼륨과 병용할 때에는 소르빈산 및 안식향산의 사용량의 합계, 그중 안식향산의 사용량이 1.0g/kg)	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
안트라닐산메틸			착향의 목적에 한함
알긴산프로필렌글리콜	일반식품	1%	
에스테르검	탄산음료류 및 기타음료	0.10g/kg	
	추잉껌		기초제에 한함
에틸바닐린			착향의 목적에 한함
염산			최종식품 완성 전에 중화 또는 제거하여야 함
염소	밀가루	2.5g/kg	
염화크롬	영양소보충용 건강기능식품		
오존수	과실류 채소류 등		살균목적에 한함 최종식품의 완성 전에 제거하여야함
옥시스테아린	식용유지	0.125%	향미유에 사용하여서는 아니됨
	식용우지 식용돈지	0.125%	
옥타논산에틸			착향의 목적에 한함
옥틸알데히드			착향의 목적에 한함
5'-우리딜산이나트륨 (5'-우리딜산나트륨)	조제유류 영아용 조제식 성장기용 조제식	0.099g/kg	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
γ-운데카락톤			착향의 목적에 한함
유게놀			착향의 목적에 한함
유칼리프톨			착향의 목적에 한함
이.디.티.에이.이나트륨		무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 (이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 병용할 때에는 사용량의 합계)	
	드레싱 (마요네즈 포함) 소스류	0.075g/kg	
	통조림 또는 병조림	0.25g/kg	
	캔 또는 병 포장된 음료류	0.035g/kg	
	마가린류	0.1g/kg	
	오이초절임 및 양배추초절임	0.22g/kg	
	건조과실류	0.265g/kg	바나나에 한함
	서류가공품	0.365g/kg	냉동감자에 한함
	땅콩버터	0.1g/kg	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
이.디.티.에이.칼슘이 나트륨		무수 이.디.티. 에이.이나트륨 으로서 (이.디.티.에이. 칼슘이나트륨 과 병용할 때 에는 사용량의 합계)	
	드레싱 (마요네즈 포함) 소스류	0.075g/kg	
	통조림 또는 병조림	0.25g/kg	
	캔 또는 병포 장된 음료류	0.035g/kg	
	마가린류	0.1g/kg	
	오이초절임 양배추초절임	0.22g/kg	
	건조과실류	0.265g/kg	바나나에 한함
	서류가공품	0.365g/kg	냉동감자에 한함
	땅콩버터	0.1g/kg	
이산화규소			식품의 제조 또는 가공상필요불가결 한 경우 이외에 사용하여서는 아니되며, 최종식품 완성전에 제거하여야 함

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	일반식품	2%	고결방지제로 사용에 한함
이산화염소(수)	빵류 제조용 밀가루	30mg/kg	이산화염소에 한 함
	과실류 채소류 등 식 품		살균목적에 한함 최종식품의 완성 전에 제거하여야 함 이산화염소수에 한함
이산화티타늄	특수용도식품 및 건강기능식품 에 정제의 제 피 또는 캡슐 아이스크림류 아이스크림분말류 아이스크림믹스류 과·채음료 절임식품 중 밀 봉 및 가열살균 또는 멸균처리 한 절임제품 소시지류 식육추출가공품 어육소시지		면류, 단무지, 특수용도식품, 건강기능식품, 유가공품, 두유류, 발효음료류, 과일·채소류음료인 삼·홍삼음료, 두부류 또는 묵류, 젓갈류, 김치류, 절임식품, 조림식품, 천연식품[식육류, 어패류(고래고기 포함), 채소류, 과실류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 벌꿀

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
			장류, 식초, 소스류, 토마토케첩, 잼류, 고춧가루 또는 실고추, 후추가루, 천연향신료, 카레, 식육가공품, 알가공품, 어육가공품, 식용유지류 버터류, 다류 및 커피, 식빵, 마요네즈, 카스텔라, 레토르트식품, 즉석건조식품, 복합조미식품, 코코아버터, 땅콩 및 견과류가공품, 수프류, 코코아분말, 조미김에 사용하서는 아니됨
이소길초산에틸			착향의 목적에 한함
이소길초산이소아밀			착향의 목적에 한함

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
이소유계놀			착향의 목적에 한함
이소티오시안산알릴			착향의 목적에 한함
이소프로필알콜		이소프로필알콜의 잔류량으로서	
	설탕	0.01g/kg	
	건강기능식품의 기능성원료	0.05g/kg	추출 또는 분리 등의 목적으로 사용가능
			착향의 목적으로 사용하는 경우 제한하지 않음
α -이오논			착향의 목적에 한함
β -이오논			착향의 목적에 한함
이온교환수지			최종식품 완성 전에 제거하여야 함
이초산나트륨	빵류	0.4%	
	식용유지류	0.1%	향미유에 사용하여서는 아니됨
	식육가공품	0.1%	식육추출가공품에 사용하여서는 아니됨
	알가공품 캔디류	0.1%	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	소스류	0.25%	
	스프류 및 과자	0.05%	
제삼인산칼슘 (인산삼칼슘)	일반식품	칼슘으로서 1%	특수용도식품 및 건강기능식품에 사용제한 없음
제이인산칼슘 (인산수소칼슘)	일반식품	칼슘으로서 1%	특수용도식품 및 건강기능식품에 사용제한 없음
제일인산칼슘 (산성인산칼슘)	일반식품	칼슘으로서 1%	특수용도식품 및 건강기능식품에 사용제한 없음
질산나트륨		아질산이온 잔존량으로	
	식육가공품	0.07g/kg	포장육, 식육추출 가공품, 식용우지, 식용돈지에 사용하여서는 아니됨
	고래고기제품	0.07g/kg	
	어육소시지 자연치즈 가공치즈	0.05g/kg	
질산칼륨		아질산이온 잔존량으로	
	식육가공품	0.07g/kg	포장육, 식육추출 가공품, 식용우지, 식용돈지에 사용하여서는 아니됨

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	고래고기제품	0.07g/kg	
	어육소시지 자연치즈 가공치즈	0.05g/kg	
	대구알염장품	0.2g/kg	
	차아염소산나트륨 (차아염소산소오다)		참깨에 사용하여서는 아니됨
	과일류 채소류 등의 식품		살균목적에 한함 최종식품의 완성 전에 제거할 것
차아염소산수	과실류 채소류 등		살균목적에 한함 최종식품의 완성 전에 제거하여야함
차아황산나트륨		이산화황 잔존 량으로서	
	박고지	5.0g/kg	
	당밀 및 물엿	0.30g/kg	
	기타엿	0.40g/kg	
	과실주	0.350g/kg	
	5배이상 희석 하여 음용하거 나 사용하는 과일주스	0.150g/kg	
	농축과일즙 과·채가공품	0.150g/kg	
건조과실류	2.0g/kg		

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	곤약분	0.90g/kg	
	새우살	0.10g/kg	
	설탕	0.020g/kg	
	발효식초	0.170g/kg	
	건조감자	0.50g/kg	
	기타식품	0.030g/kg	참깨, 두류, 서류, 과실류,채소류 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)에 사용하여서는 아니됨
철클로로필린나트륨			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류 및 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
초산게라닐			착향의 목적에 한함

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
초산리나릴			착향의 목적에 한함
초산벤질			착향의 목적에 한함
초산부틸			착향의 목적에 한함
초산비닐수지	추잉껌		기초제에 한함
	과실류 또는 과채류 표피		피막제의 용도에 한함
초산시트로넬릴			착향의 목적에 한함
초산신나밀			착향의 목적에 한함
초산에틸			착향의 목적에 한함
			초산비닐수지 용제의 용도에 한함
	건강기능식품 기능성원료	초산에틸의 잔 류량으로서 0.05g/kg	추출 또는 분리 등의 목적으로 사용할 수 있음
초산이소아밀			착향의 목적에 한함
초산페닐에틸			착향의 목적에 한함
β-카로틴			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피,

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
			절단 등), 다류 및 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
카르민			천연식품[식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등), 다류 및 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)에 사용하여서는 아니됨
카르복시메틸셀룰로오스칼슘 (섬유소글리콜산칼슘)	일반식품	2%	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
카르복시메틸스타치 나트륨	일반식품	2% (카르복시메틸 스타치나트륨 을 카르복시메 틸셀룰로오스 나트륨, 카르복 시메틸셀룰로 오스칼슘 및 메틸셀룰로오 스의 1종 이상 과 병용할 때 에는 사용량의 합계)	
카프론산알릴			착향의 목적에 한함
터셔리부틸히드로퀴논		터셔리부틸히드 로퀴논으로서 (부틸히드록시 아니솔 및 디 부틸히드록시 톨루엔과 병용 할 때에는 사 용량의 합계)	
	식용유지류	0.2g/kg	향미유에 사용하여서는 아니됨
	식용우지 식용돈지	0.2g/kg	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	버터류 어패건제품 어패염장품		
	어패냉동품의 침지액	1.0g/kg	생식용냉동선어 패류및생식용굴 에 사용하여서는 아니됨
	고래냉동품의 침지액	1.0g/kg	생식용에 사용하여서는 아니됨
	추잉껌	0.75g/kg	
파라메틸아세토페논			착향의 목적에 한함
파라옥시안식향산메틸		파라옥시안식 향산으로서	
	캡슐류	1.0g/kg	
	잼류	1.0g/kg (소르빈산, 소르빈 산칼륨, 소르빈산 칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안 식향산칼슘, 안식 향산나트륨, 파라 옥시안식향산에틸, 프로피오산, 프로 피온산나트륨 및 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
		르빈산, 안식향산, 파라옥시안식향산 및 프로피온산의 사용량의 합계)	
	망고처트니	0.25g/kg (안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안 식향산칼슘 및 파 라옥시안식향산에 틸과 병용할 때에 는 안식향산 및 파라옥시안식향산 의 사용량의 합계)	
	한식간장 양조간장 산분해간장 효소분해간장 혼합간장	0.25g/L	
	식초	0.1g/L	
	과일·채소류음료	0.1g/kg	비가열제품에 사용하여서는 아니됨
	기타음료	0.1g/kg	분말음료에 사용하여서는 아니됨
	인삼·홍삼음료	0.1g/kg	
	소스류	0.2g/kg	
	과실·채소	0.012g/kg	표피에 한함

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
파라옥시안식향산에틸		파라옥시안식향산으로서	
	캡슐류	1.0g/kg	
	잼류	1.0g/kg (소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 및 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산, 안식향산, 파라옥시안식향산 및 프로피온산의 사용량의 합계)	
	망고처트니	0.25g/kg (안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 및 파라옥	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
		시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산 및 파라옥시안식향산의 사용량의 합계)	
	한식간장 양조간장 산분해간장 효소분해간장 및 혼합간장	0.25g/L	
	식초	0.1g/L	
	과일·채소류음료	0.1g/kg	비가열제품에 사용하여서는 아니됨
	기타음료	0.1g/kg	분말음료에 사용하여서는 아니됨
	인삼·홍삼음료	0.1g/kg	
	소스류	0.2g/kg	
	과실 채소	0.012g/kg	표피부분에 한함
판토텐산칼슘	일반식품	1%	특수용도식품 및 건강기능식품에 사용제한 없음
페닐초산에틸			착향의 목적에 한함
페닐초산이소부틸			착향의 목적에 한함

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
페로시안화나트륨	식염	페로시안이온으로 서 0.010g/kg (페로시안화칼슘 및 페로시안화나 트륨의 1종이상과 병용할 때에는 각 사용량의 합계)	
페로시안화칼륨	식염	페로시안이온으로 서 0.010g/kg (페로시안화칼슘 및 페로시안화나 트륨의 1종이상과 병용할 때에는 각 사용량의 합계)	
페로시안화칼슘	식염	페로시안이온으로 서 0.010g/kg (페로시안화칼슘 및 페로시안화나 트륨의 1종이상과 병용할 때에는 각 사용량의 합계)	
폴리부텐	추잉껌		기초제에 한함
폴리비닐폴리피로리돈			최종식품 완성 전에 제거하여야 함

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
폴리비닐피로리돈		폴리비닐피로리돈으로서	
	맥주	0.01g/kg	
	식초	0.04g/kg	
	과실주, 리큐르	0.06g/kg	
	특수용도식품, 건강기능식품의 정제 또는 이의 제피, 캡슐		피막제의 용도에 한함
폴리아크릴산나트륨	일반식품	0.2%	
폴리이소부틸렌 (폴리이소부텐)	추잉껌		기초제에 한함
프로피온산		프로피온산으로서	
	빵 케이크	2.5g/kg	
	자연치즈 가공치즈	3.0g/kg (소르빈산, 소르빈산칼슘 및 소르빈산칼륨과 병용할 때에는 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계)	착향의 목적으로 사용할 경우 제한 없음
	잼류	1.0g/kg (소르빈산, 소르빈산칼륨, 소	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
		르빈산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸 및 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 소르빈산, 안식향산, 파라옥시안식향산 및 프로피온산의 사용량의 합계)	
프로피온산나트륨		프로피온산으로서	
	빵 케이크	2.5g/kg	
	자연치즈 가공치즈	3.0g/kg (소르빈산, 소르빈산칼슘 및 소르빈산칼륨과 병용할 때에는 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계)	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	잼류	1.0g/kg (소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸 및 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 소르빈산, 안식향산, 파라옥시안식향산 및 프로피온산의 사용량의 합계)	
프로피온산벤질			착향의 목적에 한함
프로피온산에틸			착향의 목적에 한함
프로피온산이소아밀			착향의 목적에 한함
프로피온산칼슘		프로피온산으로서	
	빵 케이크	2.5g/kg	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
	자연치즈 가공치즈	3.0g/kg (소르빈산, 소르빈산칼슘 및 소르빈산칼륨에 병용할 때에는 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계)	
	잼류	1.0g/kg (소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸 및 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 소르빈산, 안식향산, 파라옥시안식향산 및 프로피온산의 사용량의 합계)	
프로필렌글리콜	만두 만두피	1.2%	
	견과류가공품	5%	
	아이스크림류	2.5%	
	기타식품	2%	

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
피페로날			착향의 목적에 한함
합성착향료			착향의 목적에 한함
헥사논산에틸			착향의 목적에 한함
헵타논산에틸			착향의 목적에 한함
황산			최종식품의 완성 전에 중화 또는 제거하여야 함
황산동	영양소보충용 건강기능식품 특수의료용도 등식품 체중조절용 조 제식품 시리얼류		
	포도주	동의 잔류량으 로서 1mg/kg	
황산아연	영양소보충용 건강기능식품 특수의료용도 등식품 체중조절용조 제식품 시리얼류		

품명	사 용 기 준		
	대상식품	사용량의 최대한도	사용제한
황산알루미늄암모늄 (결정물:암모늄명반) (건조물:소암모늄명반)			한식된장, 된장 및 조미된장에 사용하여서는 아니됨
황산알루미늄칼륨 (결정물:명반) (건조물:소명반)			한식된장, 된장 및 조미된장에 사용하여서는 아니됨
히드록시시트로넬랄			착향의 목적에 한함
히드록시시트로넬랄 디메틸아세탈			착향의 목적에 한함

2. 천연첨가물

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
가재색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)에 사용하여서는 아니됨
감색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
고량색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
			(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
규조토	일반식품	잔존량으로서 0.5% (규조토(건조품), 규조토(소성품), 규조토(용제소성품), 백도토, 벤토나이드, 산성백토, 탈크, 퍼라이트 및 활성탄 등 다른 불용성광물성 물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계)	식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등)의 목적에 한함 최종식품 완성 전에 제거하여야 함
금박	주류		
	과자류 빵 또는 떡류 초콜릿류 및 잼		외부코팅의 목적에 한함
김색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
			류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
나타마이신	자연치즈 가공치즈	나타마이신으로서 1mg/dm ²	표면에 한함 (표면으로부터 깊이 5mm이상에서는 검출되어서는 안됨)
니신	가공치즈	니신으로서 250mg/kg	
락색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)에 사용하여서는 아니됨
루틴			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
			피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
마리골드색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
무궁화색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
백단향색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
			류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)에 사용하여서는 아니됨
백도토	일반식품	잔존량으로서 0.5% (규조토, 벤토나이드, 산성백토, 탈크, 펄라이트 및 활성탄 등 다른 불용성광물 성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계)	식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등)의 목적에 한함 최종식품 완성 전에 제거해야 함
베리류색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추 또는 고춧

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
			가루 함유 제품에 한함)
벤토나이트	일반식품	잔존량으로서 0.5% (규조토, 산성 백토, 탈크, 퍼라이트 및 활성탄 등 다 른 불용성광 물 성분 질과 병용할 때에 는 전 잔존량 의 합계)	식품의 제조 또는 가공 상 여과보조제(여과, 탈 색, 탈취, 정제 등)의 목적에 한함 최종식품 완성 전에 제 거하여야 함
비트레드			천연식품 [식육류, 어패 류(고래고기포함), 과실 류, 채소류, 해조류, 두 류 등 및 그 단순가공 품(탈피, 절단 등)], 다 류, 커피, 고춧가루 또 는 실고추, 김치류, 고 추장 및 조미고추장, 식 초, 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제 품에 한함)에 사용하여 서는 아니됨
사프란색소			천연식품 [식육류, 어패 류(고래고기포함), 과실 류, 채소류, 해조류, 두 류 등 및 그 단순가공

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
			품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
산성백토	일반식품	잔존량으로서 0.5% (규조토, 벤토나이드, 탈크, 퍼라이트 및 활성탄 등 다른 불용성광물 성분 질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계)	식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등)의 목적에 한함 최종식품 완성전에 제거하여야 함
수소	식용유지류		경화처리의 목적에 한함
스모크향			착향의 목적에 한함 음료류에 사용하여서는 아니됨
스테비올배당체	아이스크림류 아이스크림분말류 아이스크림믹스류 발효유류 가공유류		식빵, 백설탕, 갈색설탕, 포도당, 물엿, 캔디류, 벌꿀, 유가공품에 사용하여서는 아니됨
스피룰리나			천연식품 [식육류, 어패

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
청색소			류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등), 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
시아너트색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
5'-시티딜산	조제유류 영아용조제식 성장기용조제식	0.125g/kg	
심황색소 (울금색소)			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
			하여서는 아니됨
5'-아데닐산	조제유류 영아용조제식 성장기용조제식	0.075g/kg	
안나토색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)에 사용하여서는 아니됨
알팔피추출색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
양파색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
			등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
오징어먹물색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
올레오레진 캡시컴			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
유동파라핀	빵류	0.15%	이형제의 목적에 한함
	캡슐류	0.6%	이형제의 목적에 한함
	건조과실류 건조채소류	0.02%	이형제의 목적에 한함
	과실류 및 채소류		표피의 피막제 목적에

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
자주색고구마 색소			한함 천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)에 사용하여서는 아니됨
자주색옥수수 색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)에 사용하여서는 아니됨
자주색참마 색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
			류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)에 사용하여서는 아니됨
적무색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)에 사용하여서는 아니됨
적양배추색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
			는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)에 사용하여서는 아니됨
조제해수염화 마그네슘	두부류		응고제의 목적에 한함
지베렐린산	발효주 증류주		맥아제조 사용에 한함
차즈기색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과일류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)에 사용하여서는 아니됨
천연검	추잉껌		기초제에 한함
천연착향료			착향의 목적에 한함
천연카페인	콜라형 음료	카페인으로서 0.015% (5배 이상 희석하여 음용	

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
		하거나 사용하는 콜라형 음료의 경우는 카페인으로서 0.075%)	
치자적색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
치자청색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
치자황색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
			피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
카라멜색소	다류 중 고행차 및 희석하여 이용하는 액상차		천연식품[식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 인삼 또는 홍삼을 원료로 사용한 건강기능식품, 인삼성분 및 홍삼성분이 함유된 다류, 다류, 커피에 사용하여서는 아니됨
카로틴			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
카카오색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
			류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등), 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
코치닐추출색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)에 사용하여서는 아니됨
크릴색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
클로로필			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
타마린드색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
탈크	일반식품	잔존량으로서 0.5% (규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 펄라이트 및 활성탄 등 다른 불용성 광물성물질과 병용할 때에	식품의 제조 또는 가공상 추잉껌, 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 및 정제류 표면처리제의 목적에 한함 여과보조제로 사용하는 경우 최종식품 완성전에 제거하여야 한다.

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
		는 전 잔존량의 합계가 0.5% 이어야 한다. 추잉껌에 있어서의 사용량은 5.0% 이어야 한다.)	
토마토색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
파프리카추출색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
			또는 고춧가루 함유 제품에 한함)에 사용하여서는 아니됨
파피아색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
퍼라이트	일반식품	잔존량으로서 0.5% (규조토, 백도토, 벤토나이드, 산성백토, 탈크 및 활성탄 등 다른 불용성광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%이어야 함)	식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등)의 목적 이외에 사용하여서는 아니되며, 사용시 최종식품 완성전에 제거하여야 한다.
포도과즙색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
			류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등), 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)에 사용하여서는 아니됨
포도과피추출색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
피마자유	캔디류	0.5g/kg	이형제의 목적에 한함
	정제류		코팅제의 목적에 한함
피칸너트색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
피틴산			하여서는 아니됨 건강기능식품 및 특수 용도식품에 사용하여서 는 아니됨
향신료 올레오레진류			천연식품 [식육류, 어패 류(고래고기포함), 과실 류, 채소류, 해조류, 두 류 등 및 그 단순가공 품(탈피, 절단 등)], 고 춧가루 또는 실고추, 김 치류, 고추장 및 조미고 추장, 식초에 사용하여 서는 아니됨
헥산	건강기능식품의 기능성원료	헥산 잔류량 은 으로서 0.005g/kg	유지성분 추출 목적에 한함(다만, 건강기능식 품의 기능성 원료에 있 어서는 분리 등의 목적 으로 사용할수 있음)
	식용유지 원유	헥산 잔류량 은 으로서 0.005g/kg	향미유에 사용을 하여 서는 아니됨
홍국적색소			천연식품 [식육류, 어패 류(고래고기포함), 과실 류, 채소류, 해조류, 두 류 등 및 그 단순가공 품(탈피, 절단 등)], 다 류, 커피, 고춧가루 또 는 실고추, 김치류, 고

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
			추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)에 사용하여서는 아니됨
홍국황색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
홍화적색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초, 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)에 사용하여서는 아니됨

품명	사용기준		
	대상식품	최대허용량	사용제한
홍화황색소			천연식품 [식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 두류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)], 다류, 커피, 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 고추장 및 조미고추장, 식초에 사용하여서는 아니됨
활성탄	일반식품	잔존량으로서 0.5% (규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 탈크 및 퍼라이트 등 다른 불용성광물성 물질과 병용할 때에는 잔존량의 합계가 0.5% 이하 함)	식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등)의 목적에 한함 최종식품 완성전에 제거하여야 함
효소처리 스테비아	아이스크림류 아이스크림분말류 아이스크림믹스류 발효유류 가공유류		식빵, 백설탕, 갈색설탕, 포도당, 물엿, 캔디류, 벌꿀, 유가공품에 사용하여서는 아니됨