

「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처고시 제2018-54호, 2018. 7. 13.)을 일부 개정함에 있어 국민에게 미리 알려 의견을 수렴하고자 그 취지, 개정 이유 및 주요 내용을 「행정절차법」 제46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2018년 7월 25일

식품의약품안전처장

식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안)

행정예고

식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

영·유아를 대상으로 하는 식품에 공통으로 적용가능한 기준 및 규격을 신설하고, 이유식 용도인 영·유아용 곡류조제식 및 기타 영·유아식 유형을 정비하여 영·유아 식품에 대한 위생관리는 강화하고, 품질규격은 합리적으로 개선함으로써, 국민에게 안전하고 다양한 영·유아식품을 공급하고자 함

고령친화식품에 대한 정의를 신설하여 다양한 고령자용 식품이 제조되어 유통될 수 있는 기반을 마련 하고, 신규로 규명된 발기부전치료제 유사물질과 비만치료제 유사물질을 부정물질 목록과 시험법에 신설하여 안전한 식품이 유통될 수 있도록 하고자 함

식중독균 공통규격의 적용 문구를 명확히 정비하여 규격 적용에 따른 해석상의 혼란을 방지하고자 함

식품섭취로 인한 위해수준이 낮아 기준·규격의 관리 실효성이 적은 총중금속 기준을 삭제하고, 크릴유의 비소기준을 중금속의 구성 특성을 반영하여

2018. 7.25.

식품의약품안전처

무기비소 기준으로 개정하여 생산자의 관리부담 경감 및 식품산업의 활성화에 기여하고자 함

식품원료 목록의 일부 기재사항을 명확히하며, 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」에 따라 인정되어 신청인만 사용할 수 있는 산겨릅나무를 누구나 식품의 원료로 사용할 수 있도록 식품공전에 등재하여 식품원료 사용의 편의성을 증진하고 식품산업 활성화에 기여하고자 함

식품 중 무기비소 시험법 및 메틸수은 시험법을 개정하여 검사의 신뢰성을 확보하고자 함

2. 주요 내용

가. 영·유아 대상 식품의 기준·규격 신설 및 개정[안 제1. 2. 3), 제2. 3.

4) (1) 가, 제2. 3. 4) (2) 바, 제2. 3. 5) (2) ④, 제2. 3. 5) (3) ①, 제2. 3. 5) (3) ②, 제2. 3. 5) (3) ③, 제2. 3. 5) (3) ⑤, 제2. 3. 5) (3) ⑥, 제2. 3. 5) (3) ⑦, 제2. 3. 5) (6) ⑧, 제2. 3. 5) (8), 제2. 3. 5) (10), 제2. 3. 11), 제3, 제5. 10, 제5. 10. 10-4 1), 제5. 10. 10-4 3) (2), 제5. 10. 10-4 6) (2), 제5. 10. 10-5 4) (3) 및 (4), 제8. 6. 6.5 6.5.2]

- 1) 특수용도식품 이외에 영·유아를 대상으로 하는 다양한 식품의 수요가 증가하고 있어, 이를 반영할 수 있는 기준·규격 마련 필요
- 2) 영·유아를 대상으로 하는 식품에 적용가능한 공통기준 및 규격 신설
- 3) 기타 영·유아식 유형은 이유식의 의미를 명확히 하기 위해 영·유아용 이유식으로 유형명칭을 변경하고, 이유식 용도인 영·유아용 곡류조

제식을 영·유아용 이유식으로 유형통합

- 4) 섭취대상의 특성에 맞는 기준·규격 관리로 국민에게 다양하고 안전한 식품 공급

나. 고령친화식품의 정의 신설[안 제1. 3. 65]

- 1) 사회 고령화에 따른 고령자에게 적합한 식품이 제조되어 유통될 수 있도록 고령친화식품의 개념 마련 필요
- 2) 고령친화식품의 정의 신설
- 3) 다양한 고령친화식품이 유통되어 식품산업활성화 및 소비자의 선택기회 보장

try of Trade,
try and Energy

다. 식품유통의 기준 및 규격 중 식중독균 개정[안 제2. 3. 4) (2) 가 및 내

- 1) 식중독균 규격 적용문구를 명확히하고, 표의 형태로 단순화
- 2) 식중독균 규격의 적용 문구를 명확히 하여 현장에서 해석상의 혼란 방지

라. 어유 중 크릴유의 중금속 기준 개정[안 제2. 3. 5) (2) ④]

- 1) 크릴유의 중금속 구성 특성을 반영한 중금속 기준 개정 필요
- 2) 크릴유의 비소 기준을 무기비소 기준으로 개정
- 3) 중금속 기준에 적합한 크릴유의 수입·생산 및 유통이 가능함에 따라 식품산업의 활성화 및 위해도가 큰 무기비소 기준 관리로 식품 안전

마. 총중금속 관리대상 식품의 중금속 기준 개정 [안 제2. 3. 17), 제5. 4. 4-7 5) (1), 제5. 4. 4-7 6) (1), 제5. 6. 5) (1), 제5. 6. 6) (1), 제5. 7. 7-3 5) (2), 제5. 7. 7-3 6) (8), 제5. 14. 14-12 5) (8), 제5. 14. 14-12 6) (6)]

- 1) 원료에 기준을 설정하고 있으며, 식품섭취로 인한 위해수준이 매우 낮아 기준·규격 관리의 실효성이 적은 총중금속 기준 개선 필요
- 2) 캡슐류, 당류가공품, 두부류 또는 묵류, 기타 식용유지가공품, 주정의 중금속 기준 삭제
- 3) 관리 실효성이 적은 중금속 기준을 삭제함으로써 생산자의 관리부담 감소 및 식품산업 활성화에 기여

바. 신규로 규명된 부정물질 2종 신설[안 제2. 3. 10), 제8. 9.12, 제8. 9.13]

- 1) 새로이 구조가 규명된 발기부전치료제 유사물질과 비만치료제 유사물질이 식품 중 검출되어서는 아니되는 물질로 상시 관리될 수 있도록 식품의 기준 및 규격 목록에 추가 신설 필요
- 2) 발기부전치료제 유사물질인 디치오프로필카보데나필과 비만치료제 유사물질인 클로로시펜트라민을 부정물질 목록과 시험법에 추가 신설
- 3) 식품으로서의 안전성이 확인되지 않은 물질의 상시 관리로 국민에게 안전한 식품이 제공될 수 있는 기반 마련

사. 식품원료 목록 정비[안 별표 1, 별표 2, 별표 3]

- 1) 식품원료 목록 중 품목명, 이명, 학명, 사용부위 및 사용조건이 명확하지 않거나, 중복 등재 및 안전성에 우려가 있는 식품원료의 정비 필요
- 2) 식품원료의 품목명(4품목), 이명(5품목), 학명(9품목), 사용조건(1품목) 명확화 및 중복된 식품원료(2품목)를 통합하고 사용조건이 명시되어 있는 벨벳빈 열매를 재분류
- 3) 신청인에 한하여 식품원료로서 사용가능한 산겨릅나무를 [별표3] “한시적 기준·규격에서 전환된 원료” 목록에 등재
- 4) 식품원료 사용에 따른 혼란을 방지하고, 식품원료의 사용확대를 통해 식품산업활성화에 기여하고 국민에게 안전한 식품 공급

try of Trade
try and Energy

아. 일반시험법 개정[안 제8. 3. 3.2 3.2.1 가. 3) 나) (1) 및 (2), 제8. 9. 9.1 9.1.5 마, 제8. 9. 9.1 9.1.9]

- 1) 기준·규격 개정에 따라 관련 시험법 신설 및 개정 필요
- 2) 어유에 적용가능하도록 무기비소 시험법 개정
- 3) 식품 중 메틸수은 시험법을 추가 신설
- 4) 식품 중 중금속 시험법 삭제
- 5) 실험자의 안전을 위해 발암물질인 벤젠이 사용되는 시험법을 헥산으로 대체하여 개정
- 6) 검사결과의 신뢰도를 제고함으로써 국민에게 안전한 식품 공급

전화 043-719-2420, 팩스 043-719-2400)에게 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 예고사항에 대한 항목별 의견(찬·반 여부와 그 이유)

나. 성명(단체의 경우 단체명과 그 대표자의 성명), 주소 및 전화번호

다. 기타 참고사항

자. 식품첨가물의 기준·규격 개정사항 반영 및 시험법 등의 오기 정정

[안 제4. 3. 2), 제5. 9. 9-4 5) (7), 제5. 9. 9-7 5) (7), 제5. 10. 10-6 6) (2), 제5. 10. 10-8 6) (2), 제5. 14. 14-3 6) (2), 제8. 4. 4.11 가. 1), 제8. 4. 4.19 가. 1), 제8. 4. 4.19 나, 제8. 4. 4.24 다. 1), 제8. 6. 6.9 6.9.4 6.9.4.1 가. 3), 제8. 6. 6.11 6.11.1 6.11.1.1 가, 제8. 9. 9.3 9.3.2]

- 1) 장기보존식품 중 냉동식품의 규격 적용대상 명확화
- 2) 음료류에 대한 소브산 등의 식품첨가물의 기준·규격 개정사항 반영
- 3) 청주의 총산 시험법 중 수산화나트륨에 대한 호박산 산도계수 정정
- 4) 미생물 시험법 중 배지번호 정정
- 5) 휘발성 염기질소 시험법 중 미량확산법의 시험용액 조제방법 추가
- 6) 한천의 수분시험법 중 건조감량법 추가
- 7) 다이옥신 시험법 중 독성등가계수 정정
- 8) 기준·규격의 적용대상을 명확히하고, 시험법 오기 사항을 정정함으로써 시험결과의 정확성 및 신뢰도 제고

try of Trade,
try and Energy

3. 의견 제출

「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(안)에 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 2018년 9월 27일까지 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약품안전처장(우편번호 : 28159, 주소 : 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처, 참조 : 식품기준과,

식품의약품안전처 고시 제2018-00호

「식품위생법」 제7조제1항에 따른 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품 안전처 고시 제2018-54호, '18. 7. 13.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2018년 0월 00일

식품의약품안전처장

식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안)

식품의 기준 및 규격 일부를 다음과 같이 개정한다.

제1. 1. 2) 중 “제4.”를 “제5.”로 한다.

제1. 1. 5) 중 “제4.” 및 “제7.”을 각각 “제5.” 및 “제8.”로 한다.

제1. 2. 1) 중 “제4.”를 “제5.”로 한다.

제1. 2. 중 3)을 다음과 같이 한다.

- 3) 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품과 장기보존식품은 1)에서 정하는 기준 및 규격과 함께 각각 ‘제3. 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품과’제4. 장기보존식품의 기준 및 규격’을 동시

에 적용하여야 하며, 기준 및 규격항목이 중복될 경우에는 강화된 기준 및 규격 항목을 적용하여야 한다.

제1. 2. 7) 중 “제6.”을 “제7.”로 한다.

제1. 3. 중 65)를 다음과 같이 신설한다.

- 65) “고령친화식품”이란 고령자의 식품 섭취나 소화 등을 돕기 위해 식품의 물성을 조절하거나, 소화에 용이한 성분이나 형태가 되도록 처리하거나, 영양성분을 조정하여 제조·가공한 식품을 말한다.

try of Trade,
try and Energy

제2. 2. 4) 중 “제4.”를 “제5.”로 한다.

제2. 2. 5) 중 “제4.”를 “제5.”로 한다.

제2. 3. 2) (2) 중 “제7.”을 “제8.”로 한다.

제2. 3. 4) (1) 중 가.를 삭제한다.

제2. 3. 4) (2) 중 가.를 다음과 같이 한다.

- 가. 식육(제조, 가공용원료는 제외한다), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품에서는

특성에 따라 다음과 같이 규격을 적용한다.

가) 살모넬라(*Salmonella* spp.), 장염비브리오(*Vibrio parahaemolyticus*), 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*), 장출혈성 대장균(*Enterohemorrhagic Escherichia coli*), 캄필로박터 제주니/콜리(*Campylobacter jejuni/coli*), 예시니아 엔테로콜리티카(*Yersinia enterocolitica*)가 n=5, c=0, m=0/25g이어야 한다.

나) 바실러스 세레우스

대상 식품	규격
① 장류(메주 제외) 및 소스, 복합조미식품, 김치류, 젓갈류, 절임류, 조림류	g 당 10,000 이하(평균제품은 음성이어야 한다)
② 위 ① 이외의 식품	g 당 1,000 이하(평균제품은 음성이어야 한다)

다) 클로스트리디움 퍼프린젠스

대상 식품	규격
① 장류(메주 제외), 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 젓갈류, 절임류, 조림류, 복합조미식품, 향신료가공품, 식초, 카레분 및 카레(액상제품 제외)	g 당 100 이하 (평균제품은 음성이어야 한다)
② 햄류, 소시지류, 식육추출가공품, 알가공품	n=5, c=1, m=10, M=100(평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)
③ 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈	n=5, c=2, m=10, M=100(평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)
④ 위 ①, ②, ③ 이외의 식품	n=5, c=0, m=0/25g

라) 황색포도상구균

대상 식품	규격
① 햄류, 소시지류, 식육추출가공품, 건포류	n=5, c=1, m=10, M=100(평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)
② 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈	n=5, c=2, m=10, M=100(평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)
③ 위 ①, ② 이외의 식품	n=5, c=0, m=0/25g

제2. 3. 4) (2) 중 나. ~ 라.를 각각 다. ~ 마. 로하고, 나.를 다음과 같이 신설한다.

나. 기타식육 및 기타 동물성가공식품은 결핵균, 탄저균, 브루셀라균이 음성이어야 한다.

try of Trade,
try and Energy

제2. 3. 4) (2) 중 가. 및 바.를 각각 바. 및 사.로하고, 바.를 삭제한다.

제2. 3. 5) (2) 중 ④를 다음과 같이 한다.

④ 가공식품

대상식품	납(mg/kg)	비소(mg/kg)	무기비소(mg/kg)
○ 식물성유지류, 어유, 기타 동물성유지, 혼합식용유, 향미유, 가공유지, 쇼트닝, 마가린	0.1 이하	0.1 이하 (크릴유는 제외한다)	0.1 이하 (크릴유에 한한다)
○ 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 영·유아용 특수조제식품	0.01 이하 [분말제품의 경우 희석하여 섭취하는 형태(제조사가 제시한 섭취방법)를 반영하여 기준적용]	-	0.1 이하* (현미, 미강, 쌀눈, 톳 또는 모자반을 사용한 식품에 한함)

○ 특수의료용도등식품(영·유아용 특수조제식품 제외), 과자, 시리얼류, 면류	-	-	0.1 이하* (현미, 미강, 쌀눈, 톳 또는 모자반을 사용한 식품에 한함)
○ 기타식품**	-	-	1 이하* (현미, 미강, 쌀눈, 톳 또는 모자반을 사용한 식품에 한함)

* 총비소 시험결과 무기비소 기준 초과 검출 시 무기비소로 시험하여 기준 적용

** 기타식품은 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 특수의료용도등식품, 과자, 시리얼류, 면류를 제외한 모든 식품을 말한다.

제2. 3. 5) (3) ① 중 “영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식”을 “영·유아용 이유식”으로 한다.

제2. 3. 5) (3) ② 중 “영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식”을 “영·유아용 이유식”으로 한다.

제2. 3. 5) (3) ③ 중 “기타 영·유아식”을 “영·유아용 이유식”으로 한다.

제2. 3. 5) (3) ⑤ 중 “영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식”을 “영·유아용

이유식”으로 한다.

제2. 3. 5) (3) ⑥ 중 “영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식”을 “영·유아용 이유식”으로 한다.

제2. 3. 5) (3) ⑦ 중 “영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식”을 “영·유아용 이유식”으로 한다.

제2. 3. 5) (6) ⑧ 중 “영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식”을 “영·유아용 이유식”으로 한다.

try of Trade,
try and Energy

제2. 3. 5) (8) 중 “영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식”을 “영·유아용 이유식”으로 한다.

제2. 3. 5) (10) 중 “영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식”을 “영·유아용 이유식”으로 한다.

제2. 3. 5) (10) ★ 중 “영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식”을 “영·유아용 이유식”으로 한다.

제2. 3. 10) (1) ① 중 다음을 신설한다.

53	디치오프로필카보데나필(Dithiopropylcarbodenafil)
----	---------------------------------------

제2. 3. 10) (1) ② 중 다음을 신설한다.

6	클로로시펜트라민(Chlorosipentramine)
---	------------------------------

제2. 3. 중 11)을 삭제한다.

제2. 3. 17) (3) ② 중 “제7.”을 “제8.”로 한다.

제2. 3. 18) 중 ④를 삭제하고, ⑤를 ④로 한다.

제3. ~ 제7.을 각각 제4. ~ 제8.로 하고, 제3.을 다음과 같이 신설한다.

제3. 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격

1. 정의

“영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품”이란 ‘제5. 식품별 기준 및 규격’의 1. 과자류, 빵류 또는 떡류 ~ 22. 즉석식품류에 해당하는 식품(다만, 특수용도식품 제외) 중 영아 또는 유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품으로서, 그대로 또는 다른 식품과 혼합하여 바로 섭취하거나 가열 등 간단한 조리과정을 거쳐 섭취하는 식품을 말한다.

2. 원료 등의 구비요건

3. 제조·가공기준

- (1) 미생물로 인한 위험이 발생하지 않도록 살균 또는 멸균공정을 거쳐야 한다.
- (2) 액상제품은 멸균제품으로 제조하여야 한다. (단, 우유류, 가공유류, 발효유류 제외)
- (3) 꿀 또는 단풍시럽을 원료로 사용하는 때에는 클로스트리디움 보툴리눔의 포자가 파괴되도록 처리하여야 한다.
- (4) 코코아는 12개월 이상의 유아용 제품에 사용할 수 있으며 그 사용량은 1.5% 이하이어야 한다.(희석하여 섭취하는 제품은 섭취할 때를 기준으로 한다.)
- (5) 타르색소와 사카린나트륨은 사용하여서는 아니된다.
- (6) 제품은 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 3. 식품일반의 기준 및 규격, 5) 오염물질 중 영·유아용 이유식에 대해 규정한 기준에 적합하게 제조하여야 한다.

4. 규격

(1) 위생지표균 및 식중독균

규격 항목	제품 특성	n	c	m	M
세균수	① 멸균제품	5	0	0	-
	② 6개월미만 영아를 대상으로 하는 분말제품	5	2	1,000	10,000
	위 ①, ② 이외의 식품 (분말제품 또는 유산균첨가제품, 치즈류는 제외)	5	1	10	100

대장균군 (멸균제품제외)	5	0	0	-
바실러스 세레우스 (멸균제품제외)	5	0	100	-
크로노박터 (영아용제품에 한하며, 멸균제품은 제외)	5	0	0/60g	-

(2) 나트륨(mg/100g) : 200 이하(다만 치즈류는 300이하이며, 회석 또는 혼합하여 섭취하는 제품은 제조사가 제시한 섭취방법을 반영하여 기준을 적용)

제4.(중전의 제3.) 3. 2) 중 “규격(식육, 유가공품, 식육가공품, 알가공품, 어육가공품(비살균제품), 기타 동물성가공식품(비살균제품)은 제외)”를 “규격(식육, 유가공품, 식육가공품, 포장육, 알가공품, 식육합유가공품(비살균제품), 어육가공품류(비살균제품), 기타 동물성가공식품(비살균제품)은 제외)”로 한다.

제5.(중전의 제4.) 4. 4-7 5) 중 (1)을 삭제하고, (2) ~ (4)를 각각 (1) ~ (3)으로 한다.

제5.(중전의 제4.) 4. 4-7 6) 중 (1)을 삭제하고, (2) ~ (4)를 각각 (1) ~ (3)으로 한다.

제5.(중전의 제4.) 6. 5) 중 (1)을 삭제하고, (2) ~ (3)을 각각 (1) ~ (2)로

한다.

제5.(중전의 제4.) 6. 6) 중 (1)을 삭제하고, (2) ~ (3)을 각각 (1) ~ (2)로 한다.

제5.(중전의 제4.) 7. 7-3 5) 중 기타 식용유지가공품의 (2)를 삭제하고, (3) ~ (5)를 각각 (2) ~ (4)로 한다.

제5.(중전의 제4.) 7. 7-3 6) 중 (8)을 삭제하고, (9) ~ (11)을 각각 (8) ~ (10)으로 한다.

try of Trade,
try and Energy

제5.(중전의 제4.) 9. 9-4 5) 중 (7)을 다음과 같이 한다.

(7) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 이하(안식향산으로서, 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하, 그 중 소브산으로서의 사용량은 0.5g/kg 이하. 단, 탄산수는 검출되어서는 아니된다.)
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	0.5 이하(소브산으로서, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하, 그 중 소브산으로서의 사용량은 0.5g/kg 이하. 단, 탄산수는 검출되어서는 아니된다.)

제5.(중전의 제4.) 9. 9-7 중 (7)을 다음과 같이 한다.

(7) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 이하(안식향산으로서, 파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1이하)
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸	0.1 이하(파라옥시안식향산으로서, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1이하)

제5.(중전의 제4.) 10. 중 “영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식”을 “영·유아용 이유식”으로 한다.

제5.(중전의 제4.) 10. 중 10-4를 삭제하고, “10-5 기타 영·유아식”을 “10-4 영·유아용 이유식”으로 한다.

제5.(중전의 제4.) 10. 10-5 중 1)을 다음과 같이 한다.

1) 정의

영·유아용 이유식이라 함은 영·유아의 이유기 또는 성장기에 일반식품으로의 적용을 도모할 목적으로 제조·가공한 죽, 미음 또는 푸레, 페이스트상의 제품(또는 물, 우유등과 혼합하여 이러한 상태가 되는 제품)을 말한다.

제5.(중전의 제4.) 10. 10-5 3) (2) 중 “액상제품은 멸균하여 무균적으로 포장하여야 한다.”를 “액상제품은 멸균제품으로 제조하여야 한다.”로 한다.

제5.(중전의 제4.) 10. 10-5 6) 중 (2)를 다음과 같이 한다.

(2) 알파(a)화도

제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.5.2.1 알파(a)화도에 따라 시험한다.

제5.(중전의 제4.) 10. 중 10-6 ~ 10-8을 각각 10-5 ~ 10-7로 한다.

제5.(중전의 제4.) 10. 10-6 4) (3) 및 (4) 중 “영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식”을 각각 “영·유아용 이유식”으로 한다.

try of Trade,
try and Energy

제5.(중전의 제4.) 10. 10-6 6) (2) 중 “영양소”를 “영양성분”으로 한다.

제5.(중전의 제4.) 10. 10-8 6) (2) 중 “영양소”를 “영양성분”으로 한다.

제5.(중전의 제4.) 14. 14-3 6) (2) 중 “0.005 g 호박산”을 “0.006 g 호박산”으로 한다.

제5.(중전의 제4.) 14. 14-12 5) 중 (8)을 다음과 같이 한다.

	주정	곡물주정
(8) 중금속(mg/kg)	-	구리 3 이하

제5.(중전의 제4.) 14. 14-12 6) 중 (6)을 다음과 같이 한다.

(6) 중금속

제8. 일반시험법 9.1 중금속에 따라 시험한다.

제8.(중전의 제7.) 3. 3.2.1 가. 3) 나) 중 (1) 및 (2)의 “핵산”을 “벤젠”으로 한다.

제8.(중전의 제7.) 4. 4.11 가. 1) 중 “배지 87” 및 “배지 88”을 각각 “배지 88” 및 “배지 89”로 한다.

제8.(중전의 제7.) 4. 4.19 가. 1) 중 “배지 75”를 “배지 78”로 한다.

제8.(중전의 제7.) 4. 4.19 나. 중 “배지 72”, “배지 73” 및 “배지 74”를 각각 “배지 75”, “배지 76” 및 “배지 77”로 한다.

제8.(중전의 제7.) 4. 4.24 다. 1) 중 “배지 87”을 “배지 83”으로 한다.

제8.(중전의 제7.) 6. 6.5 6.5.2 중 “영·유아용 곡류조제식”을 “영·유아용 이 유식”으로 한다.

제8.(중전의 제7.) 6. 6.9 6.9.4 6.9.4.1 가. 3) 중 후단을 다음과 같이 신설한다.

여과액을 5% 황산용액을 사용하여 약산성으로 중화시킨 후 증류수를 넣어 일정량으로 하여 시험용액으로 한다.

제8.(중전의 제7.) 6. 6.11 6.11.1 6.11.1.1 중 가.를 나.로 하고, 가.를 다음과 같이 신설한다.

가. 건조감량법

제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법 2.1.1 수분 2.1.1.1 건조감량법 가. 상압가열건조법에 따라 시험한다.

try of Trade,
try and Energy

제8.(중전의 제7.) 9. 9.1. 9.1.5 중 마.를 다음과 같이 한다.

마. 시험용액의 조제

1) 쌀 및 쌀, 톳 또는 모자반을 사용한 식품

균질화한 시료 1 g(헤조류 건조물의 경우 0.2 g~1 g)을 정밀히 달아 용기(단, 유리용기는 제외)에 넣고 1% 질산용액 5 mL를 가하여 90℃에서 90분간 열탕 추출한다. 이때 초기 30분 동안 시료와 1% 질산용액이 충분히 섞이도록 5분~10분 간격으로 격렬히 흔들어준다. 추출 후 여기에 물을 넣어 25 mL되게 한 후 잘 혼합하고 10분간 원심분리(3,000 G)한다. 원심분리 후 상층액을 적당히 취하여 다시 10분간 원심분리(3,000 G)하고 그 상층액을 멤브레인 필터(nylon, 0.45 μm)로 여과

하여 시험용액으로 한다.

2) 어유

시료 2.5 g을 원심분리기용 튜브에 정밀히 달아 헥산 5 mL, 메탄올 5 mL, 1% 질산 0.5 mL을 넣고 30분간 진탕기에서 진탕하고 10분간 원심분리(3000 G) 하여 층 분리된 아래층(1차 추출액)을 완전히 취해 원심분리기용 튜브에 옮긴다. 남은 여액에 클로로포름 5 mL, 메탄올 3.75 mL, 1% 질산 1.25 mL을 넣고 30분간 진탕기에서 다시 진탕하고 10분간 원심분리 하여 층 분리된 상층액(2차 추출액)을 완전히 취해 앞에서 취한 1차 추출액과 합한다. 여기에 0.2% 질산을 넣어 50 mL이 되게 하여 잘 섞은 후 10분간 원심분리(3000 G) 한다. 이후 상층액 4 mL을 취하여 0.2% 질산으로 10 mL로 맞추고 멤브레인 필터(nylon, 0.45 µm)로 일부를 여과하여 시험용액으로 한다.

제8.(중전의 제7.) 9. 9.1. 중 9.1.9를 다음과 같이 한다.

9.1.9 메틸수은(Methyl mercury)

9.1.9.1 제1법

가. 시험법 적용범위

이 방법은 메틸수은(MeHg)의 기준·규격이 설정된 모든 식품에 적용한다.

나. 분석원리

시료 중 메틸수은을 톨루엔으로 추출한 후 GC-ECD로 분석한다.

다. 장치

가스크로마토그래프 : 전자포획검출기(electron capture detector)를 사용한다.

라. 시약 및 시액

- 1) 용매 : HPLC급 및 GC분석용 또는 이와 동등한 것
- 2) 물 : 증류수 또는 이와 동등한 것
- 3) 표준원액 : 염화메틸수은[methylmercury chloride(II)] 0.1252 g을 톨루엔에 녹여 1,000 mg/L로 한다.
- 4) 표준용액 : 표준원액을 톨루엔에 녹여 적당한 농도로 희석한다.
- 5) L-시스테인 용액 : L-시스테인(L-cystein hydrochloride monohydrate) 1.0 g, 아세트산나트륨(sodium acetate trihydrate) 0.8 g, 무수황산나트륨(sodium sulfate, anhydrous) 12.5 g을 물 100 mL에 교반하면서 녹여 제조한다(사용시 제조)
- 6) 염산용액 : 염산과 증류수를 3:1의 비율로 제조한다.

마. 시험용액의 조제

시료를 균질화한 후 약 2 g을 100 mL 원심분리관에 넣고 25% 염화나트륨 용액 10 mL를 첨가하여 진탕한 후 진한 염산 4 mL, 톨루엔 15 mL 첨가하여 2분간 강하게 흔들어서 추출한다. 3,000 rpm에서 20분간 원심분리한 후 톨루엔층을 125 mL 분액깔때기에 옮긴다(다만, 거품이 발생할 경우에는 1 mL의 이소프로판올을 첨가하여 진탕한 후 다시 원심분리한다). 여기에 25% 염화나트륨 10 mL를 첨가하여 수세한 후 L-시스테인용

액 5 mL를 첨가하여 진탕기로 10분간 강하게 진탕한다. 10분간 방치한 후 L-시스테인층을 15 mL 원심분리관에 분취하고 여기에 염산용액 4 mL, 톨루엔 5 mL를 첨가하여 1분간 강하게 흔들어 추출한다. 추출액을 원심분리(2,500 rpm, 5분)하고 톨루엔층을 분취하여 탈수한 후 시험용액으로 한다.

바. 시험조작

1) 가스크로마토그래프의 측정조건

가) 컬럼 : HR-Thermon-HG capillary column 또는 이와 동등한 것

나) 시험용액 주입부 온도 : 150~160℃

다) 검출기 온도 : 150~170℃

라) 컬럼오븐 온도 : 140℃로 유지하거나 80℃에서 3분간 Holding 후 분당 20℃씩 130℃까지 온도를 증가시킨다.

마) 운반기체(carrier gas) 및 유량 : 질소 및 메틸수은이 약 10분에서 유출되는 속도로 조정한다(약 6 mL/min).

바) 주입량 : 1 μL

사. 정성시험

위 조건으로 얻어진 크로마토그램상의 피크는 표준용액 피크의 머무름 시간과 일치하여야 한다.

아. 정량시험

정성시험과 동일한 조건에서 얻어진 결과에 의해 얻어진 피크의 머무름 시간을 비교해서 피크높이법 또는 피크면적법에 따라 정량한다.

9.1.9.2 제2법

가. 시험법 적용범위

이 방법은 메틸수은(MeHg)의 기준·규격이 설정된 모든 식품에 적용한다.

나. 분석원리

시료 중 메틸수은을 L-시스테인 용액으로 추출한 후 금아말감으로 포집하여 냉원자흡광법으로 측정한다.

다. 장치

시료의 연소에서 금아말감에 의한 포집, 냉원자흡광법에 의한 측정까지를 자동화한 수은 측정장치를 쓴다.

나. 시약 및 시액

1) 물 : 증류수 또는 이와 동등한 것

2) 표준원액 : 염화메틸수은[methylmercury chloride(II)] 0.1252 g을 L-시스테인 용액 100 mL에 녹여 1,000 mg/L로 한다.

3) 표준용액 : 표준원액을 L-시스테인 용액에 녹여 적당한 농도로 희석한다.

4) L-시스테인 용액 : L-시스테인(L-cysteine hydrochloride monohydrate) 1.0 g, 아세트산나트륨(Sodium acetate trihydrate) 0.8 g, 무수황산나트륨(Sodium sulfate anhydrous) 12.5 g 을 증류수 100 mL에 교반하면서 녹여 제조한다(사용시 제조).

5) 기타시약 : 특급

마. 시험용액의 조제

시료를 균질화한 후 약 1 g을 50 mL 원심분리관에 넣고 25% 염화나트륨 용액 10 mL를 첨가하여 2분간 충분히 진탕한다. 이어서 진한 염산 4 mL, 톨루엔 15 mL를 첨가하여 2분간 강하게 흔들어서 추출한다. 3,000 rpm에서 20분간 원심분리한 후 톨루엔층을 125 mL 분액깔때기에 옮긴다. (다만, 거품이 발생할 경우에는 1 mL의 이소프로판올을 첨가하여 진탕한 후 다시 원심분리 한다). 여기에 L-시스테인 용액 5 mL를 첨가하여 진탕기로 10분간 강하게 진탕 후 10분간 방치한다. 하층인 L-시스테인층을 분취하여 시험용액으로 한다.

바. 시험조작

도가니에 시험용액 약 0.1mL를 취한 후 도가니를 연소부에 넣고 공기 또는 산소를 0.521 L/min를 통과하면서 300℃에서 60초간 건조하고 850℃에서 180초간 분해하여 메틸수은을 유지시켜 포집관에 메틸수은을 포집한다. 포집관을 약 700℃로 가열하여 메틸수은 증기를 냉원자흡광분석장치에 보내고, 흡광도를 측정하여 A로 한다. 따로 도가니만 같은 조작을 되풀이하여 흡광도를 측정하여 Ab로 한다. 다음 메틸수은 표준용액을 써서 같은 조작을 되풀이하여 얻어진 흡광도에서 검량선을 작성하여 A-Ab 값을 검량선으로부터 시험용액 중의 메틸수은량을 산출한다.

제8(중전의 제7.). 9. 9.1 중 9.1.10을 삭제하고, 9.1.11을 9.1.10으로 한다.

제8(중전의 제7.). 9. 9.3 9.3.2 중 표4.를 다음과 같이 한다.

표4. 독성등가계수(Toxic Equivalency Factors; WHO-TEFs)

다이옥신	WHO - TEF
2,3,7,8-TCDD	1.0
2,3,7,8-TCDF	0.1
1,2,3,7,8-PeCDD	1.0
1,2,3,7,8-PeCDF	0.03
2,3,4,7,8-PeCDF	0.3
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0.1
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0.1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0.1
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0.1
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0.1
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0.1
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0.1
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0.01
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0.01
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0.01
OCDD	0.0003
OCDF	0.0003

제8.(중전의 제7.) 9. 중 9.12를 다음과 같이 한다.

9.12 발기부전치료제 및 그 유사물질

가. 시험법 적용범위

모든 식품에 적용한다.

나. 분석원리

균질화한 검체를 취하여 액-액 추출하고 액체크로마토그래프-자외부

흡광검출기(LC-UV photometric detector), PDA검출기(photo diode array detector)로 분석한다.

다. 장치

- 1) 액체크로마토그래프-자외부흡광검출기(LC-UVD), PDA 검출기(LC-PDA), 액체크로마토그래프-질량분석기(LC-MS)를 사용한다.

라. 시약 및 시액

- 1) 유기용매 : 액체크로마토그래피용 또는 이와 동등한 것
- 2) 물 : 액체크로마토그래피용 또는 이와 동등한 것
- 3) 표준원액 : 호모실테나필(homosildenafil), 홍테나필(hongdenafil), 하이드록시호모실테나필(hydroxyhomosildenafil), 아미노타다라필(aminotadalafil), 슈도바테나필(pseudovardenafil), 하이드록시홍테나필(hydroxyhongdenafil), 디메틸실테나필(dimethylsildenafil), 잔소안트라필(xanthoanthrafil), 하이드록시바테나필(hydroxyvardenafil), 노르네오실테나필(norneosildenafil), 데메틸홍테나필(demethylhongdenafil), 피페리디노홍테나필(piperidinohongdenafil), 카보테나필(carbodenafil), 치오실테나필(thiosildenafil), 디메틸치오실테나필(dimethylthiosildenafil), 아세틸바테나필(acetylvardenafil), 벤질실테나필(benzylsildenafil), 노르네오바테나필(norneovardenafil), 옥소홍테나필(oxohongdenafil), 치오호모실테나필(thiohomosildenafil), 데설포바테나필(desulfovardenafil), 니트로테나필(nitrodenafil), 싸이클로펜티나필(cyclopentynafil), 옥틸노르타

다라필(octylnortadalafil), 클로로테나필(chlorodenafil), 신나밀테나필(cinnamylidenafil), 치오퀴나피페리필(thioquinapiperifil), 하이드록시치오호모실테나필(hydroxythiohomosildenafil), 클로로프레타다라필(chloropretadalafil), 하이드록시클로로테나필(hydroxychlorodenafil), 디클로로테나필(dichlorodenafil), 데메틸타다라필(demethyltadalafil), 아세트아미노타다라필(acetaminotadalafil), 메틸하이드록시호모실테나필(methylhydroxyhomosildenafil), 프로폭시페닐치오호모실테나필(propoxyphenylthiosildenafil), 프로폭시페닐치오하이드록시호모실테나필(propoxyphenylthiohydroxyhomosildenafil), 프로폭시페닐치오실테나필(propoxyphenylthiosildenafil), 프로폭시페닐치오아일테나필(propoxyphenylthioaildenafil), 호모타다라필(Homotadalafil), 아세트산(acetyl acid), 겐테나필(gendenafil), 이미다조사가트리아지논(imidazosagatriazinone), cis-사이클로펜틸타다라필(cis-cyclopentyltadalafil), trans-사이클로펜틸타다라필(trans-cyclopentyltadalafil), 이소프로필노르타다라필(Isopropylnortadalafil), 데스카본실테나필(descarbonsildenafil), 디치오프로필카보테나필(Dithiopropylcarbodenafil), 실테나필(sildenafil), 타다라필(tadalafil), 바테나필(vardenafil), 유테나필(udenafil), 미로테나필(miroidenafil), 아바나필(avanafil) 각각의 표준품을 메탄올에 녹여 각각 1,000 mg/L이 되게 한다.

- 4) 표준용액 : 표준원액을 각각 메탄올에 녹여 1~100 mg/L의 범위가

되도록 적당한 농도로 희석한다.

5) sodium-1-hexane sulfonate : 이온쌍 크로마토그래피용

6) 기타시약 : 잔류농약 시험용 또는 이와 동등한 것

마. 시험용액의 조제

균질화한 검체 1 g을 정확히 달아 50 mL 용량의 메스플라스크에 넣고 물 15 mL를 가하여 습윤화한다. 메스플라스크에 메탄올 25 mL를 가하여 10분간 초음파 추출한 후 메탄올로 눈금을 채우고 0.45 μm 멤브레인 필터로 여과하여 시험용액으로 사용한다. 단, 시험용액의 농도가 검량곡선의 농도범위를 벗어날 경우 농도 범위내로 희석하여 사용한다.

바. 시험조작

1) 액체크로마토그래프의 측정조건

가) 칼럼 : C₁₈ (4.6 mm × 250 mm, 5 μm) 또는 이와 동등한 것

나) 칼럼온도 : 40℃

다) 이동상

(1) 이동상 A : 0.5 mM sodium-1-hexane sulfonate를 함유한 0.1%

인산 용액

(2) 이동상 B : 95% 아세토니트릴

시간(분)	이동상 A(%)	이동상 B(%)
0	85	15
6	85	15
15	70	30
30	60	40
32	60	40
42	0	100
50	0	100
52	85	15
60	85	15

라) 이동상 유량 : 1.2 mL/min

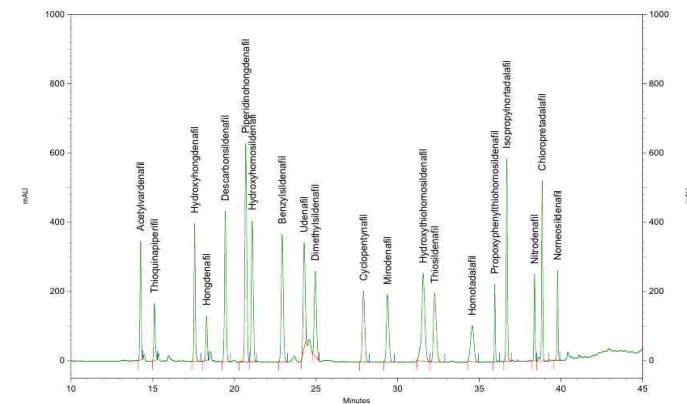
마) UV 검출기파장 : 291 nm

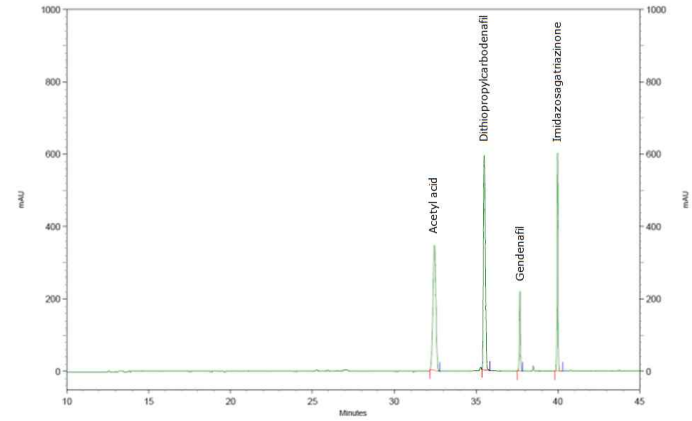
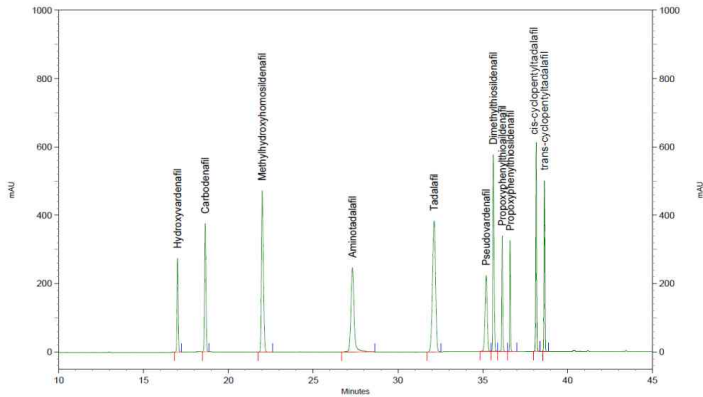
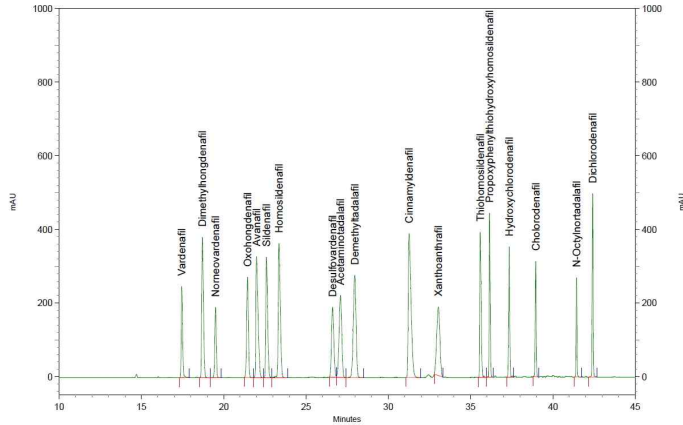
바) PDA 검출기파장 : 200~400 nm

2) 검량선의 작성

표준용액을 농도별로 일정량 취하여 액체크로마토그래프에 각각 주입한다. 얻어진 크로마토그램상의 각 피크 높이 또는 면적을 구하여 검량선을 작성한다.

3) 표준품의 크로마토그램





4) 정량한계 : 25 mg/kg

사. 정성시험

위의 조건에서 얻어진 크로마토그램상의 피크는 동일한 측정조건에서 표준용액 피크의 머무름 시간과 일치하여야 하며 PDA 검출기에서 표준용액과 시험용액이 동일한 스펙트럼을 보여야 한다.

아. 정량시험

정성시험과 동일한 조건에서 얻어진 시험결과를 피크 높이법 또는 피크 면적법에 따라 정량한다.

1) 계산방법

검량곡선에서 얻어진 표준물질의 피크 높이 또는 피크 면적을 Y축으로 하고 표준물질의 농도를 X축으로 하여 검량곡선을 작성하고 시험용액의 높이 또는 면적을 Y축에 대입하여 발기부진치료제 및 유사물질의 농도를 계산한다.

$$\text{발기부전치료제 및 유사물질의 함량(mg/g)} = C \times \frac{V}{S} \times D$$

C : 검량곡선에서 계산된 각각의 발기부전치료제 및 유사물질의 농도 (mg/L)

V : 시험용액의 최종 부피 (L)

S : 검체 채취량 (g)

D : 희석배수

자. 확인시험

액체크로마토그래프-질량분석기로 분석하였을 때 시험용액 중 표준물질의 m/z 값은 표준용액 중 표준물질의 m/z 값과 일치하여야 한다.

1) 액체크로마토그래프-질량분석기의 측정조건

가) 칼럼 : C₁₈ (2.0 mm × 100 mm, 3 μm) 또는 이와 동등한 것

나) 칼럼온도 : 40℃

다) 이동상

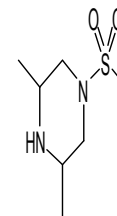
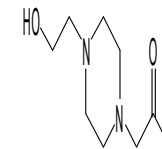
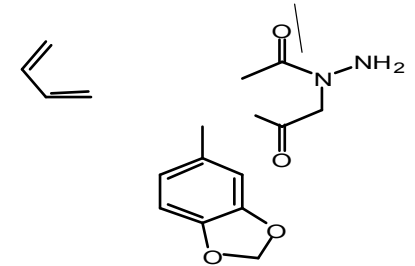
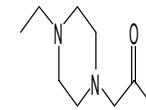
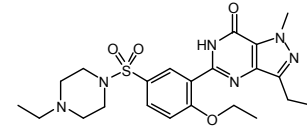
(1) 이동상 A : 0.1% formic acid를 함유한 물

(2) 이동상 B : 0.1% formic acid를 함유한 아세트니트릴

시간(분)	이동상 A(%)	이동상 B(%)
0	95	5
3	95	5
20	20	80
21	95	5
25	95	5

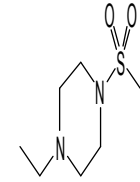
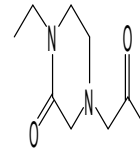
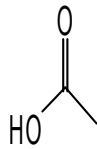
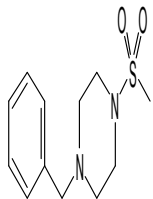
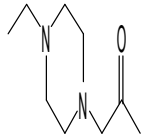
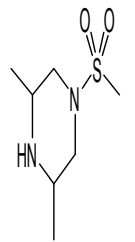
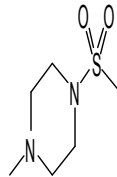
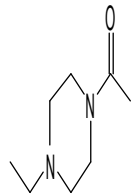
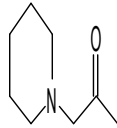
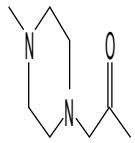
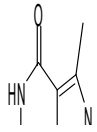
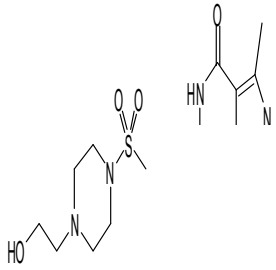
라) 이동상 유량 : 0.3 mL/min

① 호모실테나필(Homosildenafil)
(C₂₃H₃₂N₆O₄S, 488.61)

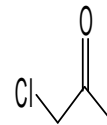
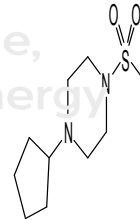


try of Trade,
try and Energy

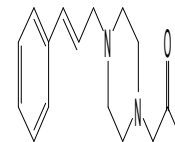
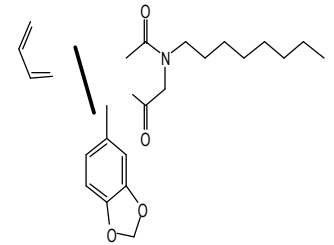
(C₂₃H₃₂N₆O₅S, 504.61)

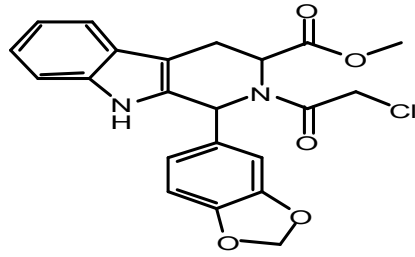


try of Trade,
try and Energy



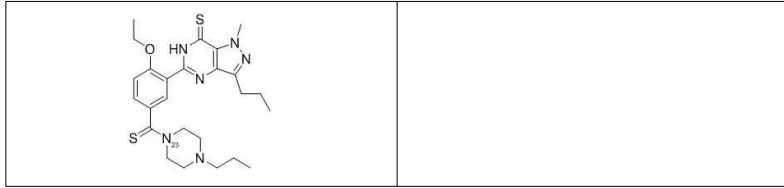
O₂N





shyhsdskdfff

try of Trade,
try and Energy



제8.(중전의 제7.) 9. 중 9.13.1을 다음과 같이 한다.

9.13.1 시부트라민(Sibutramine) 및 그 유사물질

가. 시험법 적용범위

모든 식품에 적용한다.

나. 분석원리

균질화한 검체를 취하여 액-액 추출하고 액체크로마토그래프-자외부
흡광검출기(LC-UV photometric detector), PDA검출기(photo diode
array detector)로 분석한다.

다. 장치

1) 액체크로마토그래프-자외부흡광검출기(LC-UVD), PDA 검출기
(LC-PDA), 액체크로마토그래프-질량분석기(LC-MS)를 사용한다.

라. 시약 및 시액

- 1) 유기용매 : 액체크로마토그래피용 또는 이와 동등한 것
- 2) 물 : 액체크로마토그래피용 또는 이와 동등한 것
- 3) 표준원액 : 데스메틸시부트라민(Desmethyilsibutramine), 디데스메틸
시부트라민(Didesmethyilsibutramine), 클로로시부트라민
(Chlorosibutramine), 클로로시펜트라민(Chlorosipentramine), 시부트

라민(Sibutramine) 각각의 표준품을 메탄올에 녹여 각각 1,000 mg/L
이 되게 한다.

4) 표준용액 : 표준원액을 각각 메탄올에 녹여 1~100 mg/L의 범위가
되도록 적당한 농도로 희석한다.

5) sodium-1-hexane sulfonate : 이온쌍 크로마토그래피용

6) 기타시약 : 잔류농약 시험용 또는 이와 동등한 것

마. 시험용액의 조제

균질화한 검체 1 g을 정확히 달아 50 mL 용량의 메스플라스크에 넣고
물 15 mL를 가하여 습윤화한다. 메스플라스크에 메탄올 25 mL를 가하
여 10분간 초음파 추출한 후 메탄올로 눈금을 채우고 0.45 μm 멤브레인
필터를 여과하여 시험용액으로 사용한다. 단, 시험용액의 농도가 검량곡
선의 농도범위를 벗어날 경우 농도 범위내로 희석하여 사용한다.

바. 시험조작

1) 액체크로마토그래프의 측정조건

가) 칼럼 : C₁₈ (4.6 mm × 250 mm, 5 μm) 또는 이와 동등한 것

나) 칼럼온도 : 40℃

다) 이동상

- (1) 이동상 A : 0.5 mM sodium-1-hexane sulfonate를 함유한 0.1%
인산용액
- (2) 이동상 B : 95% 아세토니트릴

시간(분)	이동상 A(%)	이동상 B(%)
0	85	15
6	85	15
15	70	30
30	60	40
32	60	40
42	0	100
50	0	100
52	85	15
60	85	15

라) 이동상 유량 : 1.2 mL/min

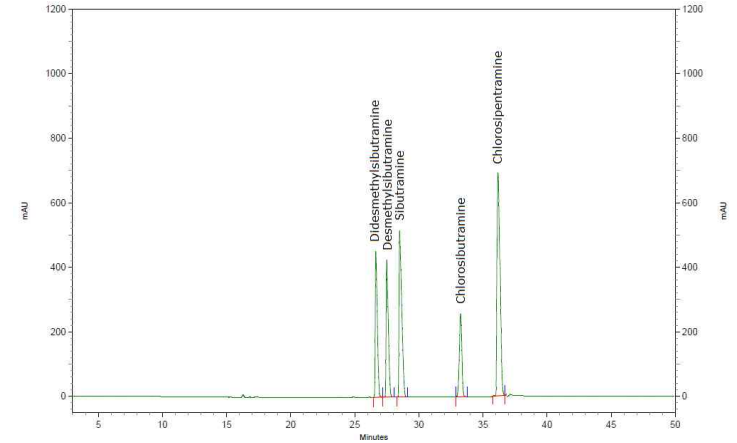
마) UV 검출기파장 : 220 nm

바) PDA 검출기파장 : 200~400 nm

2) 검량선의 작성

표준용액을 농도별로 일정량 취하여 액체크로마토그래프에 각각 주입한다. 얻어진 크로마토그램상의 각 피크 높이 또는 면적을 구하여 검량선을 작성한다.

3) 표준품의 크로마토그램



4) 정량 한계 : 25 mg/kg

사. 정성시험

위의 조건에서 얻어진 크로마토그램상의 피크는 동일 측정조건에서 표준용액 피크의 머무름 시간과 일치하여야 하며 PDA검출기에서 표준용액과 시험용액이 동일한 스펙트럼을 보여야 한다.

아. 정량시험

정성시험과 동일한 조건에서 얻어진 시험결과를 피크 높이법 또는 피크 면적법에 따라 정량한다.

1) 계산방법

검량곡선에서 얻어진 표준물질의 피크 높이 또는 피크 면적을 Y축으로 하고 표준물질의 농도를 X축으로 하여 검량곡선을 작성하고 시험용액의 높이 또는 면적을 Y축에 대입하여 시부트라민 및 유사물질의 농도를 계산한다.

$$\text{시부트라민 및 유사물질의 함량(mg/g)} = C \times \frac{V}{S} \times D$$

C : 검량곡선에서 계산된 각각의 시부트라민 및 유사물질의 농도 (mg/L)

V : 시험용액의 최종 부피 (L)

S : 검체 채취량 (g)

D : 희석배수

자. 확인시험

액체크로마토그래프-질량분석기로 분석하였을 때 시험용액 중 표준물질의 m/z 값은 표준용액 중 표준물질의 m/z 값과 일치하여야 한다.

1) 액체크로마토그래프-질량분석기의 측정조건

가) 칼럼 : C₁₈ (2.0 mm × 100 mm, 3 μm) 또는 이와 동등한 것

나) 칼럼온도 : 40℃

다) 이동상

(1) 이동상 A : 0.1% formic acid를 함유한 물

(2) 이동상 B : 0.1% formic acid를 함유한 아세트니트릴

시간(분)	이동상 A(%)	이동상 B(%)
0	95	5
3	95	5
20	20	80
21	95	5
25	95	5

라) 이동상 유량 : 0.3 mL/min

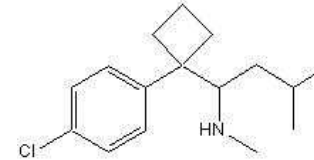
마) 이온화 방법 : ESI

바) capillary temperature : 340℃

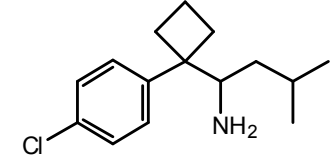
사) spray voltage : 4.0 kV

차. 시부트라민 유사물질의 분자량 및 화학구조식

① 데스메틸시부트라민(Desmethylsibutramine)
(C₁₆H₂₄ClN, 265.84)



② 디데스메틸시부트라민(Didesmethylsibutramine)
(C₁₅H₂₂ClN, 251.80)



try of Trade,
try and Energy

A71043900	쓴메밀	달단메밀, 타타리메밀, Tartarian buckwheat	<i>Fagopyrum tataricum</i> (L.) Gaertn.	씨앗
-----------	-----	-------------------------------------	---	----

[별표 1] 1. 중 A가056700을 다음과 같이 한다.

A71056700	란타나분꽃나무	Twistwood, Wayfaring tree	<i>Viburnum lantana</i> L.	열매
-----------	---------	------------------------------	----------------------------	----

[별표 1] 1. 중 A가057600을 다음과 같이 한다.

A71057600	레몬버베나	Lemon verbena	<i>Aloysia citriodora</i> Palau / <i>Aloysia triphylla</i> Britton	잎
-----------	-------	---------------	---	---

[별표 1] 1. 중 A가077400을 다음과 같이 한다.

A71077400	박하	Peppermint	<i>Mentha arvensis</i> Linné var. <i>piperascens</i> Malinvaud ex Holmes	지상부*(박하)
-----------	----	------------	---	----------

[별표 1] 1. 중 A가082800을 다음과 같이 한다.

A71082800	벨벳빈	Velvet bean	<i>Mucuna pruriens</i>	순
-----------	-----	-------------	------------------------	---

[별표 1] 1. 중 A가137000을 다음과 같이 한다.

A71137000	인삼	수삼(水蔘), 백삼(白蔘), 홍삼(紅蔘), 흑삼, 야산삼(野山蔘), 별직삼(別直蔘), 산양삼(山養蔘), 태극삼(太極蔘), Ginseng, Korean ginseng	<i>Panax ginseng</i> C.A.Meyer	뿌리, 줄기(수경재 배인삼에 한함), 잎, 열매, 씨앗
-----------	----	---	--------------------------------	--------------------------------------

[별표 1] 1. 중 A가158800을 삭제한다.

[별표 1] 1. 중 A가168600을 다음과 같이 한다.

A71168600	가막살나무	털가막살나무, Linden viburnum	<i>Viburnum dilatatum</i> Thunb. / <i>Viburnum dilatatum</i> Thunberg f. <i>hispidum</i> Nakai	가지, 잎
-----------	-------	----------------------------	--	-------

[별표 1] 1. 중 A가179600을 다음과 같이 한다.

A71179600	피마톨리톤 칼 카륨	-	<i>Phymatolithon calcareum</i> / <i>Lithothamnium calcareum</i>	전체
-----------	---------------	---	--	----

try of Trade,
try and Energy

[별표 1] 1. 중 A가185400을 삭제한다.

[별표 1] 1. 중 A가187300을 다음과 같이 한다.

A71187300	후추	Black Pepper, Pepper, Piperis Nigri Fructus, White pepper	<i>Piper nigrum</i> L. / <i>Piper album</i> L.	열매
-----------	----	---	--	----

[별표 1] 1. 중 A가211200을 다음과 같이 한다.

A71211200	Blue grass lily	-	<i>Caesia calliantha</i> R.J.F.Hend. / <i>Caesia vittata</i> R.Br.	뿌리
-----------	-----------------	---	--	----

[별표 1] 1. 중 A가252700을 다음과 같이 한다.

A가252700	Filbert	Filbert Giant, European hazel	<i>Corylus maxima</i> Mill / <i>Corylus avellana</i> L	씨앗
----------	---------	----------------------------------	--	----

[별표 1] 1. 중 A가271200을 다음과 같이 한다.

A가271200	Indian spinach	Ceylon spinach	<i>Basella alba</i> L.	줄기, 뿌리
----------	----------------	----------------	------------------------	--------

[별표 1] 1. 중 A가275600을 다음과 같이 한다.

A가275600	Khorassan wheat	Khorasan wheat, Oriental wheat	<i>Triticum turgidum</i> L subsp. <i>turanicum</i> (Jakubz.) Á. Löve & D. Löve / <i>Triticum turanicum</i> Jakubz	씨앗
----------	-----------------	-----------------------------------	---	----

[별표 1] 2. 중 A나034200을 다음과 같이 한다.

A나034200	명태	Walleye pollock, Alaska pollock	<i>Theragra chalcogramma</i>	-
----------	----	------------------------------------	------------------------------	---

[별표 1] 2. 중 A나051800을 다음과 같이 한다.

A나051800	살살치	살사알치, Racehorse	<i>Scorpaena neglecta</i>	-
----------	-----	-----------------	---------------------------	---

[별표 2] 1. 중 B가002300을 다음과 같이 한다.

B가002300	느릅나무	느릅나무, Japanese elm, Wilson's elm	<i>Ulmus davidiana</i> var. <i>japonica</i> (Rehder) Nakai / <i>Ulmus japonica</i> (rehder) Sander / <i>Ulmus campestris</i> var. <i>japonica</i> Rehder	나무껍질	-
----------	------	----------------------------------	--	------	---

[별표 2] 1. 중 B가004850을 다음과 같이 신설 한다.

B가004850	벨벳빈	Velvet bean	<i>Mucuna pruriens</i>	열매	열매를 물에 침지한 후 2-3 차례 물을 교체하면서 3일 동안 침지시킨 후 물을 버린 후 사용
----------	-----	-------------	------------------------	----	--

[별표 2] 1. 중 B가005800을 다음과 같이 한다.

B가005800	산사나무	아그베나무, 질베나무, Mountain hawthorn	<i>Crataegus pinnatifida</i> Bunge 및 그 변종	잎, 꽃	-
----------	------	-----------------------------------	---	------	---

[별표 2] 1. 중 B가008800을 다음과 같이 한다.

B가008800	왕느릅나무	큰잎느릅나무, Large-fruit elm	<i>Ulmus macrocarpa</i> Hance	잎	-
----------	-------	----------------------------	-------------------------------	---	---

[별표 2] 1. 중 B가011500 및 011600을 각각 다음과 같이 한다.

B가011500	췌	갈화, East Asian arrow root	<i>Pueraria lobata</i> (Wild) Ohwi	꽃봉오리*(갈화)	-
B가011600	침향나무	침향	<i>Aquilaria agallocha</i> Roxburgh / <i>Aquilaria malaccensis</i> Lam	수지가 침착된 수간목*(침향)	-

[별표 2] 3. 중 B다000800을 다음과 같이 한다.

B다000800	<i>Corynebacterium glutamicum</i>	-	<i>Corynebacterium glutamicum</i>	아미노산, 핵산 및 당류 제조에 한함
----------	-----------------------------------	---	-----------------------------------	----------------------

[별표 3] 중 C000600을 다음과 같이 신설한다.

C000600	산겨릅 나무	별나무	<i>Acer tegmentosum</i> Maxim.	가지	<제조 조건> 추출(정제수), 여과, 농축(액상) 또는 건조(분말) <사용 조건> 산겨릅나무 농축액 또는 추출 분말(고형분 100% 기준)로 유 산균음료에 2.4g/kg 이하, 기타 발효음료에 1.3g/kg 이하, 인 삼·홍삼음료 : 2.8 g/kg 이하, 기타음료 1.0 g/kg 이하, 액상 차 1.8 g/kg 이하, 고형차 26.6 g/kg 이하, 캔디류 9.8 g/kg 이하로 사용해야 함
---------	-----------	-----	-----------------------------------	----	---

부칙

제1조(시행일) ① 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

② 제1조제1항에도 불구하고, 다음 각호의 구분에 따른 개정규정은 다음 각호에서 정한 날부터 시행한다.

1. 시행일 : 2019년 1월 1일

가. 제1. 3. 65)

2. 시행일 : 2020년 1월 1일

가. 제1. 2. 3)

나. 제2. 3. 4) (1) 가.

다. 제2. 3. 4) (2) 바.

라. 제2. 3. 5) (2) ④ 중 “영·유아용 이유식” 관련 부분

마. 제2. 3. 5) (3) ① ~ ③

바. 제2. 3. 5) (3) ⑤ ~ ⑦

사. 제2. 3. 5) (6) ⑧

야. 제2. 3. 5) (8)

자. 제2. 3. 5) (10) 중 “영·유아용 이유식” 관련 부분

차. 제2. 3. 11)

카. 제3.

타. 제5. 10

파. 제8. 6. 6.5 6.5.2

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행 이후 최초로 제조·가공 또는 수입한 식품(신적일 기준)부터 적용한다.

제3조(경과조치) 이 고시는 이 고시 시행 당시 제조·가공·판매 또는 수입되어 검사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정에 따른다.

현행	개정(안)																							
<p>2) 이물</p> <p>(1) (생략)</p> <p>(2) 금속성 이물로서 쇳가루는 제 7. 1.2.1 마. 금속성이물(쇳가루)에 따라 시험하였을 때 식품 중 10.0 mg/kg 이상 검출되어서는 아니 되며, 또한 금속이물은 2 mm 이상인 금속성 이물이 검출되어서는 아니 된다.</p> <p>3) (생략)</p> <p>4) 위생지표균 및 식중독균</p> <p>(1) 위생지표균</p> <p>가. 식품일반</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>규격 항목</th> <th>제품 특성</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">세균수</td> <td>6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 액상제품</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 가공식품</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>1000</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>대장균</td> <td>6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 가공식품</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>나. ~ 다. (생략)</p> <p>(2) 식중독균</p>	규격 항목	제품 특성	n	c	m	M	세균수	6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 액상제품	5	1	10	100	6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 가공식품	5	2	1000	10000	대장균	6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 가공식품	5	0	0	-	<p>2) 이물</p> <p>(1) (현행과 같음)</p> <p>(2) -----제 8. -----</p> <p>3) (현행과 같음)</p> <p>4) 위생지표균 및 식중독균</p> <p>(1) 위생지표균</p> <p><삭제></p> <p>나. ~ 다. (현행과 같음)</p> <p>(2) 식중독균</p>
규격 항목	제품 특성	n	c	m	M																			
세균수	6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 액상제품	5	1	10	100																			
	6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 가공식품	5	2	1000	10000																			
대장균	6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 가공식품	5	0	0	-																			

현행	개정(안)						
<p>가. 식육(제조, 가공용원료는 제외한다), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품에서는 특성에 따라 살모넬라 (<i>Salmonella spp.</i>), 장염비브리오 (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>), 리스테리아 모노사이토제네스 (<i>Listeria monocytogenes</i>), 장출혈성 대장균 (<i>Enterohemorrhagic Escherichia coli</i>), 캄필로박터 제주니/콜리 (<i>Campylobacter jejuni/coli</i>), 여시니아 엔테로콜리티카 (<i>Yersinia enterocolitica</i>) 등 식중독균이 n=5, c=0, m=0/25g이어야 하며, 또한 식육 및 식육제품에 있어서는 결핵균, 탄저균, 브루셀라균이 음성이어야 한다. 다만, '제4. 식품별 기준 및 규격'에서 식중독균에 대한 규격</p>	<p>가. -----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>----- 따라 다음과 같이 규격을 적용한다.</p> <p>가) 살모넬라(<i>Salmonella spp.</i>), 장염비브리오(<i>Vibrio parahaemolyticus</i>), 리스테리아 모노사이토제네스(<i>Listeria monocytogenes</i>), 장출혈성 대장균(<i>Enterohemorrhagic Escherichia coli</i>), 캄필로박터 제주니/콜리 (<i>Campylobacter jejuni/coli</i>), 여시니아 엔테로콜리티카(<i>Yersinia enterocolitica</i>)가 n=5, c=0, m=0/25g이어야 한다.</p> <p>나) 바실러스 세레우스</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>대상 식품</th> <th>규격</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 장류(메주 제외) 및 소스, 복합조미식품, 김치류, 젓갈류, 절임류, 조림류</td> <td>g 당 10,000 이하(멸균제품은 음성이어야 한다)</td> </tr> <tr> <td>② 위 ① 이외의 식품</td> <td>g 당 1,000 이하(멸균제품은 음성이어야 한다)</td> </tr> </tbody> </table>	대상 식품	규격	① 장류(메주 제외) 및 소스, 복합조미식품, 김치류, 젓갈류, 절임류, 조림류	g 당 10,000 이하(멸균제품은 음성이어야 한다)	② 위 ① 이외의 식품	g 당 1,000 이하(멸균제품은 음성이어야 한다)
대상 식품	규격						
① 장류(메주 제외) 및 소스, 복합조미식품, 김치류, 젓갈류, 절임류, 조림류	g 당 10,000 이하(멸균제품은 음성이어야 한다)						
② 위 ① 이외의 식품	g 당 1,000 이하(멸균제품은 음성이어야 한다)						

현행
<p>이 정하여진 식품에는 해당 식품의 규격을 적용하며, 그 외의 가공식품 중 바실러스 세레우스(<i>Bacillus cereus</i>), 클로스트리디움 퍼프린젠스(<i>Clostridium perfringens</i>), 황색포도상구균(<i>Staphylococcus aureus</i>)은 다음과 같이 적용한다.</p> <p>가) 바실러스 세레우스</p> <p>① 장류(메주 제외) 및 소스, 복합조미식품, 김치류, 젓갈류, 절임류, 조림류 : g 당 10,000 이하(평균제품은 음성이어야 한다)</p> <p>② 위 ① 이외의 식육(제조, 가공용 원료 제외), 살균하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품 : g 당 1,000 이하(평균제품은 음성이어야 한다).</p> <p>나) 클로스트리디움 퍼프린젠스</p> <p>① 장류(메주 제외), 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 젓갈류, 절임류, 조림류, 복합조미식품, 향신료가공품, 식초, 카레분 및 카레(액상제품 제외)</p>

개정(안)																			
<p>품은 음성이어야 한다)</p> <p>다) 클로스트리디움 퍼프린젠스</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>대상 식품</th> <th>규격</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 장류(메주 제외), 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 젓갈류, 절임류, 조림류, 복합조미식품, 향신료가공품, 식초, 카레분 및 카레(액상제품 제외)</td> <td>g 당 100 이하 (평균제품은 음성이어야 한다)</td> </tr> <tr> <td>② 햄류, 소시지류, 식육추출가공품, 알가공품</td> <td>n=5, c=1, m=10, M=100 (평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)</td> </tr> <tr> <td>③ 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈</td> <td>n=5, c=2, m=10, M=100 (평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)</td> </tr> <tr> <td>④ 위 ①, ②, ③ 이외의 식품</td> <td>n=5, c=0, m=0/25g</td> </tr> </tbody> </table> <p>라) 황색포도상구균</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>대상 식품</th> <th>규격</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 햄류, 소시지류, 식육추출가공품, 건포류</td> <td>n=5, c=1, m=10, M=100 (평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)</td> </tr> <tr> <td>② 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈</td> <td>n=5, c=2, m=10, M=100 (평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)</td> </tr> <tr> <td>③ 위 ①, ② 이외의 식품</td> <td>n=5, c=0, m=0/25g</td> </tr> </tbody> </table>		대상 식품	규격	① 장류(메주 제외), 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 젓갈류, 절임류, 조림류, 복합조미식품, 향신료가공품, 식초, 카레분 및 카레(액상제품 제외)	g 당 100 이하 (평균제품은 음성이어야 한다)	② 햄류, 소시지류, 식육추출가공품, 알가공품	n=5, c=1, m=10, M=100 (평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)	③ 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈	n=5, c=2, m=10, M=100 (평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)	④ 위 ①, ②, ③ 이외의 식품	n=5, c=0, m=0/25g	대상 식품	규격	① 햄류, 소시지류, 식육추출가공품, 건포류	n=5, c=1, m=10, M=100 (평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)	② 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈	n=5, c=2, m=10, M=100 (평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)	③ 위 ①, ② 이외의 식품	n=5, c=0, m=0/25g
대상 식품	규격																		
① 장류(메주 제외), 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 젓갈류, 절임류, 조림류, 복합조미식품, 향신료가공품, 식초, 카레분 및 카레(액상제품 제외)	g 당 100 이하 (평균제품은 음성이어야 한다)																		
② 햄류, 소시지류, 식육추출가공품, 알가공품	n=5, c=1, m=10, M=100 (평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)																		
③ 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈	n=5, c=2, m=10, M=100 (평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)																		
④ 위 ①, ②, ③ 이외의 식품	n=5, c=0, m=0/25g																		
대상 식품	규격																		
① 햄류, 소시지류, 식육추출가공품, 건포류	n=5, c=1, m=10, M=100 (평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)																		
② 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈	n=5, c=2, m=10, M=100 (평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)																		
③ 위 ①, ② 이외의 식품	n=5, c=0, m=0/25g																		

현행	개정(안)
<p>갈류, 절임류, 조림류, 복합조미식품, 향신료가공품, 식초, 카레분 및 카레(액상제품 제외) : g 당 100 이하(평균제품은 음성이어야 한다)</p> <p>② 햄류, 소시지류, 식육추출가공품, 알가공품 : n=5, c=1, m=10, M=100</p> <p>③ 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈 : n=5, c=2, m=10, M=100</p> <p>④ 위 ①, ②, ③ 이외의 식육(제조, 가공용 원료 제외), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품 : n=5, c=0, m=0/25g</p> <p>다) 황색포도상구균</p> <p>① 햄류, 소시지류, 식육추출가공품, 건포류 : n=5, c=1, m=10, M=100</p> <p>② 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈 : n=5, c=2, m=10, M=100</p>	<p>갈류, 절임류, 조림류, 복합조미식품, 향신료가공품, 식초, 카레분 및 카레(액상제품 제외) : g 당 100 이하(평균제품은 음성이어야 한다)</p> <p>② 햄류, 소시지류, 식육추출가공품, 알가공품 : n=5, c=1, m=10, M=100</p> <p>③ 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈 : n=5, c=2, m=10, M=100</p> <p>④ 위 ①, ②, ③ 이외의 식육(제조, 가공용 원료 제외), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품 : n=5, c=0, m=0/25g</p> <p>다) 황색포도상구균</p> <p>① 햄류, 소시지류, 식육추출가공품, 건포류 : n=5, c=1, m=10, M=100</p> <p>② 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈 : n=5, c=2, m=10, M=100</p>

현 행				개 정(안)			
<p>③ 위 ①, ② 이외의 식육 (제조, 가공용 원료 제외), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품 : n=5, c=0, m=0/25g</p> <p><신 설></p> <p>나. ~ 라. (생 략)</p> <p>마. 6개월 미만의 영아가 섭취할 수 있도록 제조·판매하는 식품 가) 크로노박터 : n=5, c=0, m=0</p> <p>바. (생 략)</p> <p>5) 오염물질</p> <p>(1) (생 략)</p> <p>(2) 중금속 기준</p> <p>① ~ ③ (생 략)</p> <p>④ 가공식품</p>				<p>나. 기타식육 및 기타 동물성가공식품은 결핵균, 탄저균, 브루셀라균이 음성이어야 한다.</p> <p>다. ~ 마. (현행과 같음)</p> <p><삭 제></p> <p>사. (현행과 같음)</p> <p>5) 오염물질</p> <p>(1) (현행과 같음)</p> <p>(2) 중금속 기준</p> <p>① ~ ③ (현행과 같음)</p> <p>④ 가공식품</p>			
대상식품	남(mg/kg)	비소(mg/kg)	무기비소(mg/kg)	대상식품	남(mg/kg)	비소(mg/kg)	무기비소(mg/kg)
○ 식물성유지류, 어유, 기타동물성유지, 혼합식용유, 향미유,	(생략)	0.1 이하	=	○ 식물성유지류, 어유, 기타동물성유지, 혼합식용유, 향미유,	(현행과 같음)	0.1 이하 (크립유는)	0.1 이하 (크립유에)

현 행				개 정(안)			
<p>가공유지, 쇼트닝, 마가린</p> <p>○ 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 영·유아용 특수조제식품</p> <p>○ 특수의료용도등식품 (영·유아용 특수조제식품 제외), 과자, 시리얼류, 면류</p> <p>○ 기타식품**</p>				<p>가공유지, 쇼트닝, 마가린</p> <p>○ 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아용 특수조제식품</p> <p>○ 특수의료용도등식품 (영·유아용 특수조제식품 제외), 과자, 시리얼류, 면류</p> <p>○ 기타식품**</p>			
	(생략)	-	(생략)		제외한다	제한다	
				(현행과 같음)	-	(현행과 같음)	
							(현행과 같음)
							(현행과 같음)

* (신 설)

** 기타식품은 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 특수의료용도등식품, 과자, 시리얼류, 면류를 제외한 모든 식품을 말한다.

⑤ (생 략)

(3) 곰팡이독소 기준

① 총 아플라톡신(B₁, B₂, G₁ 및 G₂의 합)

현행		개정(안)	
대상 식품	기준(µg/kg)	대상 식품	기준(µg/kg)
(생략)	(생략)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
(생략)			
(생략)			
(생략)			
(생략)			
(생략)			
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식	(생략)	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식	(현행과 같음)
② 아플라톡신 M1		② 아플라톡신 M1	
대상 식품	기준(µg/kg)	대상 식품	기준(µg/kg)
(생략)	(생략)	(생략)	(현행과 같음)
조제유류(영아용 조제유, 성장기용 조제유), 특수용도식품(영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 영·아용 특수조제식품) 중 유성분 함유제품	(생략)	조제유류(영아용 조제유, 성장기용 조제유), 특수용도식품(영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 영·아용 특수조제식품) 중 유성분 함유제품	(현행과 같음)
③ 파툴린(Patulin)		③ 파툴린(Patulin)	
대상 식품	기준(µg/kg)	대상 식품	기준(µg/kg)
(생략)	(생략)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 기타 영·유아식	(생략)	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식	(현행과 같음)
④ (생략)		④ (현행과 같음)	
⑤ 오크라톡신 A(Ochratoxin A)		⑤ 오크라톡신 A(Ochratoxin A)	
대상 식품	기준(µg/kg)	대상 식품	기준(µg/kg)
(생략)	(생략)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
(생략)			
(생략)			
(생략)			
(생략)			

현행		개정(안)	
(생략)	(생략)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
(생략)	(생략)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식	(생략)	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식	(현행과 같음)
⑥ 데옥시니발레놀(Deoxynivalenol)		⑥ 데옥시니발레놀(Deoxynivalenol)	
대상 식품	기준(mg/kg)	대상 식품	기준(mg/kg)
(생략)	(생략)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
(생략)			
(생략)			
(생략)			
(생략)			
(생략)			
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식	(생략)	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식	(현행과 같음)
(생략)	(생략)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
⑦ 제랄레논(Zearalenone)		⑦ 제랄레논(Zearalenone)	
대상 식품	기준(µg/kg)	대상 식품	기준(µg/kg)
(생략)	(생략)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
(생략)			
(생략)			
(생략)			
(생략)			
(생략)			
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식	(생략)	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식	(현행과 같음)
(생략)	(생략)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
(4) ~ (5) (생략)		(4) ~ (5) (현행과 같음)	
(6) 벤조피렌[Benzo(a)pyrene]		(6) 벤조피렌[Benzo(a)pyrene]	
① ~ ⑦ (생략)		① ~ ⑦ (현행과 같음)	
⑧ 특수용도식품(영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유		⑧ -----영·유아용 이유식, -----	

현행			개정(안)																																												
<p>아식, 영·유아용 특수조제식품) : 1.0 µg/kg 이하</p> <p>⑨ ~ ⑪ (생략)</p> <p>(7) (생략)</p> <p>(8) 멜라민(Melamine) 기준</p>			<p>-----</p> <p>-----</p> <p>⑨ ~ ⑪ (현행과 같음)</p> <p>(7) (현행과 같음)</p> <p>(8) 멜라민(Melamine) 기준</p>																																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>대상 식품</th> <th>기준</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>○ 특수용도식품 중 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 특수의료용도등 식품</td> <td>(생략)</td> </tr> <tr> <td>(생략)</td> <td>(생략)</td> </tr> </tbody> </table>		대상 식품	기준	○ 특수용도식품 중 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 특수의료용도등 식품	(생략)	(생략)	(생략)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>대상 식품</th> <th>기준</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>○ 특수용도식품 중 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 특수의료용도등식품</td> <td>(현행과 같음)</td> </tr> <tr> <td>(현행과 같음)</td> <td>(현행과 같음)</td> </tr> </tbody> </table>		대상 식품	기준	○ 특수용도식품 중 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 특수의료용도등식품	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>해</th> <th>종</th> <th>대상 식품</th> <th>기준(Bq/kg, L)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">(생략)</td> <td rowspan="2"></td> <td>영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 영·유아용 특수조제식품, 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 유 및 유가공품, 아이스크림류</td> <td>(생략)</td> </tr> <tr> <td>(생략)*</td> <td>(생략)</td> </tr> <tr> <td>(생략)</td> <td></td> <td>(생략)</td> <td>(생략)</td> </tr> </tbody> </table>		해	종	대상 식품	기준(Bq/kg, L)	(생략)		영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 영·유아용 특수조제식품, 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 유 및 유가공품, 아이스크림류	(생략)	(생략)*	(생략)	(생략)		(생략)	(생략)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>해</th> <th>종</th> <th>대상 식품</th> <th>기준(Bq/kg, L)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">(현행과 같음)</td> <td rowspan="2"></td> <td>영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 영·유아용특수조제식품, 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 유 및 유가공품, 아이스크림류</td> <td>(현행과 같음)</td> </tr> <tr> <td>(현행과 같음)*</td> <td>(현행과 같음)</td> </tr> <tr> <td>(현행과 같음)</td> <td></td> <td>(생략)</td> <td>(현행과 같음)</td> </tr> </tbody> </table>		해	종	대상 식품	기준(Bq/kg, L)	(현행과 같음)		영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 영·유아용특수조제식품, 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 유 및 유가공품, 아이스크림류	(현행과 같음)	(현행과 같음)*	(현행과 같음)	(현행과 같음)		(생략)	(현행과 같음)
대상 식품	기준																																														
○ 특수용도식품 중 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 특수의료용도등 식품	(생략)																																														
(생략)	(생략)																																														
대상 식품	기준																																														
○ 특수용도식품 중 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 특수의료용도등식품	(현행과 같음)																																														
(현행과 같음)	(현행과 같음)																																														
해	종	대상 식품	기준(Bq/kg, L)																																												
(생략)		영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 영·유아용 특수조제식품, 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 유 및 유가공품, 아이스크림류	(생략)																																												
		(생략)*	(생략)																																												
(생략)		(생략)	(생략)																																												
해	종	대상 식품	기준(Bq/kg, L)																																												
(현행과 같음)		영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 영·유아용특수조제식품, 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 유 및 유가공품, 아이스크림류	(현행과 같음)																																												
		(현행과 같음)*	(현행과 같음)																																												
(현행과 같음)		(생략)	(현행과 같음)																																												
<p>(9) (생략)</p> <p>(10) 방사능 기준</p>			<p>(9) (현행과 같음)</p> <p>(10) 방사능 기준</p>																																												
<p>* 기타식품은 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 영·유아용특수조제식품, 유 및 유가공품을 제외</p>			<p>-----, 영·유아용 이유식, -----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>																																												

현행		개정(안)													
<p>한 모든 식품 및 농·축·수산물</p> <p>을 말한다.</p> <p>6) ~ 9) (생략)</p> <p>10) 부정물질</p> <p>1) (생략)</p> <p>① 발기부전치료제 및 그 유사물질</p>		<p>-----</p> <p>-----</p> <p>6) ~ 9) (현행과 같음)</p> <p>10) 부정물질</p> <p>1) (현행과 같음)</p> <p>① 발기부전치료제 및 그 유사물질</p>													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>번호</th> <th>물질명</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1~52</td> <td>(생략)</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><신설></td> </tr> </tbody> </table>		번호	물질명	1~52	(생략)	<신설>		<table border="1"> <thead> <tr> <th>번호</th> <th>물질명</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1~52</td> <td>(현행과 같음)</td> </tr> <tr> <td>53</td> <td>디치오프로필카보테나필 (Dithioproprylcarbodenaflil)</td> </tr> </tbody> </table>		번호	물질명	1~52	(현행과 같음)	53	디치오프로필카보테나필 (Dithioproprylcarbodenaflil)
번호	물질명														
1~52	(생략)														
<신설>															
번호	물질명														
1~52	(현행과 같음)														
53	디치오프로필카보테나필 (Dithioproprylcarbodenaflil)														
<p>② 비만치료제 및 그 유사물질</p>		<p>② 비만치료제 및 그 유사물질</p>													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>번호</th> <th>물질명</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1~5</td> <td>(생략)</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><신설></td> </tr> </tbody> </table>		번호	물질명	1~5	(생략)	<신설>		<table border="1"> <thead> <tr> <th>번호</th> <th>물질명</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1~5</td> <td>(현행과 같음)</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>클로로시펜트라민(Chlorosipentramine)</td> </tr> </tbody> </table>		번호	물질명	1~5	(현행과 같음)	6	클로로시펜트라민(Chlorosipentramine)
번호	물질명														
1~5	(생략)														
<신설>															
번호	물질명														
1~5	(현행과 같음)														
6	클로로시펜트라민(Chlorosipentramine)														
<p>③ ~ ④ (생략)</p> <p>11) 6개월 미만의 영아가 섭취할 수 있도록 제조·판매하는 식품의 타르색소</p> <p>(1) 타르색소 : 불검출</p> <p>12) ~ 16) (생략)</p> <p>17) 수산물에 대한 규격</p> <p>(1) ~ (2) (생략)</p> <p>(3) 일산화탄소 기준</p> <p>① (생략)</p> <p>② 필렛(Fillet) 또는 썰거나 자른 냉동틸라피아, 냉동참치</p>		<p>③ ~ ④ (현행과 같음)</p> <p><삭제></p> <p>12) ~ 16) (현행과 같음)</p> <p>17) 수산물에 대한 규격</p> <p>(1) ~ (2) (현행과 같음)</p> <p>(3) 일산화탄소 기준</p> <p>① (현행과 같음)</p> <p>② -----</p> <p>-----</p>													

현 행	개 정(안)
<p>및 방어(냉장 또는 냉동)의 일산화탄소 처리 유무판정은 <u>제7. 6. 6.14 6.14.5 다. 1) 나)에</u> 따르며, 진공포장된 냉동 털라피아 및 방어(냉장 또는 냉동)의 일산화탄소 처리 유무판정은 <u>제7. 6. 6.14 6.14.5 다. 2) 나)에</u> 따른다.</p> <p>18) 식품의 제조·가공에 사용되는 캡슐류</p> <p>① ~ ③ (생 략)</p> <p>④ <u>중금속(mg/kg) : 50이하</u></p> <p>⑤ (생 략)</p> <p>4. (생 략)</p> <p><신 설></p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p><u>제8.</u> -----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>----- <u>제8.</u>-----</p> <p>-----.</p> <p>17) 식품의 제조·가공에 사용되는 캡슐류</p> <p>① ~ ③ (현행과 같음)</p> <p><삭 제></p> <p>④ (현행과 같음)</p> <p>4. (현행과 같음)</p> <p>제3. 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격</p> <p>1. 정의</p> <p>“영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품”이란 ‘제5. 식품별 기준 및 규격’의 1. 과자류, 빵류 또는 떡류 ~ 22. 즉석식품류에 해당하는 식품(다만, 특수용도식품 제외) 중 영아 또는 유아를 섭취대상으로 표시하여 판매</p>

현 행	개 정(안)
	<p><u>하는 식품으로서, 그대로 또는 다른 식품과 혼합하여 바로 섭취하거나 가열 등 간단한 조리과정을 거쳐 섭취하는 식품을 말한다.</u></p> <p>2. 원료 등의 구비요건</p> <p>3. 제조·가공기준</p> <p>(1) <u>미생물로 인한 위해가 발생하지 않도록 살균 또는 멸균공정을 거쳐야 한다.</u></p> <p>(2) <u>액상제품은 멸균제품으로 제조하여야 한다. (단, 우유류, 가공우유류, 발효우유 제외)</u></p> <p>(3) <u>꿀 또는 단풍시럽을 원료로 사용하는 때에는 클로스트리디움 보툴리눔의 포자가 파괴되도록 처리하여야 한다.</u></p> <p>(4) <u>코코아는 12개월 이상의 유아용 제품에 사용할 수 있으며 그 사용량은 1.5% 이하이어야 한다.(희석하여 섭취하는 제품은 섭취할 때를 기준으로 한다.)</u></p> <p>(5) <u>타르색소와 사카린나트륨은 사용하지서는 아니된다.</u></p>

현 행	개 정(안)																																							
	<p>(6) 제품은 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 3. 식품일반의 기준 및 규격, 5) 오염물질 중 영·유아용 이유식에 대해 규정한 기준에 적합하게 제조하여야 한다.</p> <p>4. 규격</p> <p>(1) 위생지표균 및 식중독균</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">규격 항목</th> <th style="text-align: center;">제품 특성</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">c</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">세균수</td> <td>① 멸균제품</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>② 6개월미만 영아를 대상으로 하는 분말제품</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">1,000 0</td> <td style="text-align: center;">10,000 0</td> </tr> <tr> <td>위 ①, ② 이외의 식품(분말제품 또는 유산균 첨가제품, 치즈류는 제외)</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td>대장균군(멸균제품제외)</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td></td> <td>바실러스 세레우스(멸균제품제외)</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td></td> <td>크로노박터(영아용제품에 한하며, 멸균제품은 제외)</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0/60 g</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <p>(2) 나트륨(mg/100g) : 200 이하 (다만 치즈류는 300이하이며, 희석 또는 혼합하여 섭취하는 제품은 제조사가 제시한 섭취방법을 반영하여 기준을 적용)</p> <p>제3. 장기보존식품의 기준 및 규격</p>	규격 항목	제품 특성	n	c	m	M	세균수	① 멸균제품	5	0	0	-	② 6개월미만 영아를 대상으로 하는 분말제품	5	2	1,000 0	10,000 0	위 ①, ② 이외의 식품(분말제품 또는 유산균 첨가제품, 치즈류는 제외)	5	1	10	100	대장균군(멸균제품제외)	5	0	0	-		바실러스 세레우스(멸균제품제외)	5	0	100	-		크로노박터(영아용제품에 한하며, 멸균제품은 제외)	5	0	0/60 g	-
규격 항목	제품 특성	n	c	m	M																																			
세균수	① 멸균제품	5	0	0	-																																			
	② 6개월미만 영아를 대상으로 하는 분말제품	5	2	1,000 0	10,000 0																																			
	위 ①, ② 이외의 식품(분말제품 또는 유산균 첨가제품, 치즈류는 제외)	5	1	10	100																																			
	대장균군(멸균제품제외)	5	0	0	-																																			
	바실러스 세레우스(멸균제품제외)	5	0	100	-																																			
	크로노박터(영아용제품에 한하며, 멸균제품은 제외)	5	0	0/60 g	-																																			
	<p>제4. 장기보존식품의 기준 및 규격</p>																																							

현 행	개 정(안)
<p>1. ~ 2. (생 략)</p> <p>3. 냉동식품 (생 략)</p> <p>1) (생 략)</p> <p>2) 규격(식육, 유가공품, 식육가공품, 알가공품, 어육가공품(비살균제품), 기타 동물성가공식품(비살균제품)은 제외)</p> <p>(1) ~ (2) (생 략)</p> <p>제4. 식품별 기준 및 규격</p> <p>1. ~ 3. (생 략)</p> <p>4. 당류</p> <p>4-1 ~ 4-6 (생 략)</p> <p>4-7 당류가공품</p> <p>1) ~ 4) (생 략)</p> <p>5) 규격</p> <p>(1) 중금속(mg/kg) : 10 이하</p> <p>(2) ~ (4) (생 략)</p> <p>6) 시험방법</p> <p>(1) 중금속</p> <p>(2) ~ (4) (생 략)</p> <p>5. (생 략)</p> <p>6. 두부류 또는 묵류</p>	<p>1. ~ 2. (현행과 같음)</p> <p>3. 냉동식품 (현행과 같음)</p> <p>1) (현행과 같음)</p> <p>2) 규격(식육, 유가공품, 식육가공품, 포장육, 알가공품, 식육합유가공품(비살균제품), 어육가공품류(비살균제품), 기타 동물성가공식품(비살균제품)은 제외)</p> <p>(1) ~ (2) (생 략)</p> <p>제5. 식품별 기준 및 규격</p> <p>1. ~ 3. (현행과 같음)</p> <p>4. 당류</p> <p>4-1 ~ 4-6 (현행과 같음)</p> <p>4-7 당류가공품</p> <p>1) ~ 4) (현행과 같음)</p> <p>5) 규격</p> <p><삭 제></p> <p>(1) ~ (3) (현행과 같음)</p> <p>6) 시험방법</p> <p><삭 제></p> <p>(1) ~ (3) (현행과 같음)</p> <p>5. (현행과 같음)</p> <p>6. 두부류 또는 묵류</p>

현 행		개 정(안)	
1) ~ 4) (생 략)		1) ~ 4) (현행과 같음)	
5) 규격		5) 규격	
(1) 중금속(mg/kg) : 3.0 이하		<삭 제>	
(2) ~ (3) (생 략)		(1) ~ (2) (현행과 같음)	
6) 시험방법		6) 시험방법	
(1) 중금속		<삭 제>	
(2) ~ (3) (생 략)		(1) ~ (2) (현행과 같음)	
7. 식용유지류		7. 식용유지류	
7-1 ~ 7-2 (생 략)		7-1 ~ 7-2 (현행과 같음)	
7-3 식용유지가공품		7-3 식용유지가공품	
1) ~ 4) (생 략)		1) ~ 4) (현행과 같음)	
5) 규격		5) 규격	
규격 \ 유형	기타 식용유지가공품	규격 \ 유형	기타 식용유지가공품
(1) (생 략)	(생 략)	(1) (현행과 같음)	(현행과 같음)
(2) 중금속(mg/kg)	10 이하	<삭 제>	<삭 제>
(3) (생 략)	(생 략)	(2) (현행과 같음)	(현행과 같음)
(4) (생 략)	(생 략)	(3) (현행과 같음)	(현행과 같음)
(5) (생 략)	(생 략)	(4) (현행과 같음)	(현행과 같음)
6) 시험방법		6) 시험방법	
(1) ~ (7) (생 략)		(1) ~ (7) (현행과 같음)	
(8) 중금속		<삭 제>	
(9) ~ (11) (생 략)		(8) ~ (10) (현행과 같음)	
8. (생 략)		8. (현행과 같음)	
9. 음료류		9. 음료류	
9-1 ~ 9-3 (생 략)		9-1 ~ 9-3 (현행과 같음)	
9-4 탄산음료류		9-4 탄산음료류	
1) ~ 4) (생 략)		1) ~ 4) (현행과 같음)	

현 행		개 정(안)	
5) 규격		5) 규격	
(1) ~ (6) (생 략)		(1) ~ (6) (현행과 같음)	
(7) 보존료(g/kg) : (생 략)		(7) 보존료(g/kg) : (현행과 같음)	
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 이하(안식향산으로서, 단 탄산수는 검출되어서 는 아니 된다)	안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 이하(안식향산으로 서, 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병 용할 때에는 안식향산 으로서 사용량과 소브 산으로서 사용량의 합 계가 0.6g/kg 이하, 그 중 소브산으로서의 사 용량은 0.5g/kg 이하. 단 탄산수는 검출되어 서는 아니된다.)
<신 설>	<신 설>	소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	0.5 이하(소브산으로서, 안식향산, 안식향산나 트륨, 안식향산칼륨 또 는 안식향산칼슘과 병 용할 때에는 소브산으 로서 사용량과 안식향 산으로서 사용량의 합 계가 0.6g/kg 이하, 그 중 소브산으로서의 사 용량은 0.5g/kg 이하. 단 탄산수는 검출되어 서는 아니된다.)
6) (생 략)		6) (현행과 같음)	
9-5 ~ 9-6 (생 략)		9-5 ~ 9-6 (현행과 같음)	
9-7 인삼·홍삼음료		9-7 인삼·홍삼음료	
1) ~ 4) (생 략)		1) ~ 4) (생 략)	
5) 규격		5) 규격	
(1) ~ (6) (생 략)		(1) ~ (6) (생 략)	
(7) 보존료(g/kg) : (생 략)		(7) 보존료(g/kg) : (현행과 같음)	

현 행		개 정(안)	
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 이하(안식향산으로서)	안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 이하(안식향산으로서, 파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1이하)
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸	0.1 이하(파라옥시안식향산으로서)	파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸	0.1 이하(파라옥시안식향산으로서, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1 이하)
6) (생 략) 9-8 (생 략) 10. 특수용도식품 특수용도식품이라 함은 영·유아, 병약자, 노약자, 비만자 또는 임신·수유부 등 특별한 영양관리가 필요한 특정 대상을 위하여 식품과 영양성분을 배합하는 등의 방법으		6) (현행과 같음) 9-8 (현행과 같음) 10. 특수용도식품 ----- ----- ----- ----- -----	

현 행		개 정(안)	
로 제조·가공한 것으로 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 특수의료용도등식품, 체중조절용 조제식품, 임신·수유부용 식품을 말한다. 10-1 ~ 10-3 (생 략) 10-4 영·유아용 곡류조제식 10-5 기타 영·유아식	----- -----, 영·유아용 이유식, ----- ----- -----	10-1 ~ 10-3 (현행과 같음) <삭 제> 10-4 영·유아용 이유식	
1) 정의 기타 영·유아식이라 함은 영·유아의 이유기 또는 성장기에 일반식품으로의 적용을 도모할 목적으로 제조·가공한 것을 말한다. 다만, 식품유형 10-1~10-4는 제외한다.	1) 정의 영·유아용 이유식이라 함은 영·유아의 이유기 또는 성장기에 일반식품으로의 적용을 도모할 목적으로 제조·가공한 죽, 미음 또는 푸레, 페이스트상의 제품 (또는 물, 우유등과 혼합하여 이러한 상태가 되는 제품)을 말한다.		
2) (생 략) 3) 제조·가공기준 (1) (생 략) (2) 분말제품은 질소, 이산화탄소, 또는 질소와 이산화탄소를 혼합하여 포장·충진하고, 액상제품은 멸균하여 무균	2) (현행과 같음) 3) 제조·가공기준 (1) (현행과 같음) (2) 분말제품은 질소, 이산화탄소, 또는 질소와 이산화탄소를 혼합하여 포장·충진하고 액상제품은 멸균제품으로		

현 행	개 정(안)
<p><u>적으로 포장하여야 한다.</u></p> <p>(3) ~ (9) (생 략)</p> <p>4) ~ 5) (생 략)</p> <p>6) 시험방법</p> <p>(1) (생 략)</p> <p>(2) 알파(a)화도</p> <p><u>10-4 영·유아용 곡류조제식 4) 시험방법 (4) 알파(a)화도에 따라 시험한다.</u></p> <p>(3) ~ (9) (생 략)</p> <p><u>10-6 특수의료용도등식품</u></p> <p>1) ~ 3) (생 략)</p> <p>4) 식품유형</p> <p>(1) ~ (2) (생 략)</p> <p>(3) 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품</p> <p>우유단백질에 과민하거나 알레르기 질환 가족력이 있는 고위험군 영·유아를 대상으로 모유 또는 조제유류를 대신하기 위해 제조·가공된 것으로 유단백 가수분해물 또는 아미노산만을 단백질 원료로 사용하여 무기질, 비타민 등 영양성분을 첨가하여 만든 조제식을 말한다. 다만, 조</p>	<p><u>제조하여야 한다.</u></p> <p>(3) ~ (9) (현행과 같음)</p> <p>4) ~ 5) (현행과 같음)</p> <p>6) 시험방법</p> <p>(1) (현행과 같음)</p> <p>(2) 알파(a)화도</p> <p><u>제8. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.5.2.1 알파(a)화도에 따라 시험한다.</u></p> <p>(3) ~ (9) (현행과 같음)</p> <p><u>10-5 특수의료용도등식품</u></p> <p>1) ~ 3) (현행과 같음)</p> <p>4) 식품유형</p> <p>(1) ~ (2) (현행과 같음)</p> <p>(3) 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>

현 행	개 정(안)
<p>제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, <u>영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식 및 선천성 대사질환자용식품으로 분류되는 것은 제외한다.</u></p> <p>(4) 영·유아용 특수조제식품</p> <p>정상적인 영·유아용(0~36개월)과 생리적 영양요구량이 상당히 다른 미숙아 또는 조산아 등을 위하여 영양공급을 위한 목적으로 조제된 것을 말한다. 다만, 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, <u>영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 선천성 대사질환자용식품 및 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품으로 분류되는 것은 제외한다.</u></p> <p>5) (생 략)</p> <p>6) 시험방법</p> <p>(1) (생 략)</p> <p>(2) <u>영양소</u></p> <p>(생 략)</p> <p>(3) ~ (8) (생 략)</p> <p><u>10-7 (생 략)</u></p> <p><u>10-8 임신·수유부용 식품</u></p>	<p>-----</p> <p>-----, <u>영·유아용 이유식</u></p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>(4) 영·유아용 특수조제식품</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----, <u>영·유아용 이유식,</u> -----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>5) (현행과 같음)</p> <p>6) 시험방법</p> <p>(1) (현행과 같음)</p> <p>(2) <u>영양성분</u></p> <p>(현행과 같음)</p> <p>(3) ~ (8) (현행과 같음)</p> <p><u>10-6 (현행과 같음)</u></p> <p><u>10-7 임신·수유부용 식품</u></p>

현행	개정(안)
1) ~ 5) (생략)	1) ~ 5) (현행과 같음)
6) 시험방법	6) 시험방법
(1) (생략)	(1) (현행과 같음)
(2) <u>영양소</u>	(2) <u>영양성분</u>
(생략)	(현행과 같음)
(3) ~ (5) (생략)	(3) ~ (5) (현행과 같음)
11. ~ 13. (생략)	11. ~ 13. (현행과 같음)
14. 주류	14. 주류
14-1 ~ 14-2 (생략)	14-1 ~ 14-2 (현행과 같음)
14-3 청주	14-3 청주
1) ~ 5) (생략)	1) ~ 5) (현행과 같음)
6) 시험방법	6) 시험방법
(1) (생략)	(1) (현행과 같음)
(2) 총산	(2) 총산
제7. 일반시험법 6. 식품별 규격 확인 시험법 6.7.1.1 총산에 따라 시험한다. 다만, 0.1 N 수산화나트륨액 1mL = <u>0.005 g 호박산</u>	----- ----- ----- ----- <u>0.006 g 호박산</u>
(3) (생략)	(3) (현행과 같음)
14-4 ~ 14-11 (생략)	14-4 ~ 14-11 (현행과 같음)
14-12 주정	14-12 주정
1) ~ 4) (생략)	1) ~ 4) (현행과 같음)
5) 규격	5) 규격

현행			개정(안)		
	주정	곡물주정		주정	곡물주정
(1) ~ (7) (생략)	(생략)	(생략)	(1) ~ (7) (현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
(8) 중금속(mg/kg)	불검출	(생략)	(8) 중금속(mg/kg)	<삭제>	(현행과 같음)
(9) ~ (11) (생략)	(생략)	-	(9) ~ (11) (현행과 같음)	(현행과 같음)	-
6) 시험방법			6) 시험방법		
(1) ~ (5) (생략)			(1) ~ (5) (현행과 같음)		
(6) 중금속			(6) 중금속		
<u>제7. 일반시험법 9.1.10 중금속에 따라 시험한다(단 곡물주정의 경우 제7. 일반시험법 9.1.11 기타 금속에 따라 시험한다).</u>			<u>제8. 일반시험법 9.1 중금속에 따라 시험한다.</u>		
(7) ~ (9) (생략)			(7) ~ (9) (현행과 같음)		
15. ~ 23. (생략)			15. ~ 23. (현행과 같음)		
<u>제5. ~ 제9. (생략)</u>			<u>제6. ~ 제7. (현행과 같음)</u>		
<u>제7. 일반시험법</u>			<u>제8. 일반시험법</u>		
1. ~ 2. (생략)			1. ~ 2. (현행과 같음)		
3. 식품 중 식품첨가물 시험법			3. 식품 중 식품첨가물 시험법		
3.1 (생략)			3.1 (현행과 같음)		
3.2 인공감미료			3.2 인공감미료		
3.2.1 사카린나트륨			3.2.1 사카린나트륨		
가. 박층크로마토그래프에 의한 정성			가. 박층크로마토그래프에 의한 정성		
1) ~ 2) (생략)			1) ~ 2) (현행과 같음)		
3) 시약 및 시액			3) 시약 및 시액		
가) (생략)			가) (현행과 같음)		
나) 전개용매			나) 전개용매		

현행	개정(안)
g/100 mL) 0.4 mL를 첨가하여 배양한다.	----- -----.
2) ~ 3) (생략)	2) ~ 3) (현행과 같음)
나. 분리배양	나. 분리배양
중균배양액을 modified Campy blood free 한천배지(배지 48)	-----
Abeyta-Hunt Blood 한천배지(배지 49), Preston 한천배지(배지 72), CCA 한천배지(배지 73)	----- (배지 75), ----- (배지 76)
또는 BCA 한천배지(배지 74)에	----- (배지 77)-
접종하여 42℃에서 24~48시간 미호기적으로 암소에서 배양한다.	-----.
다. (생략)	다. (현행과 같음)
4.20 ~ 4.23 (생략)	4.20 ~ 4.23 (현행과 같음)
4.24 브루셀라	4.24 브루셀라
가. ~ 나. (생략)	가. ~ 나. (현행과 같음)
다. 확인검사	다. 확인검사
1) 생화학적 검사	1) 생화학적 검사
브루셀라균의 분리용 배지는 Serum Dextrose 한천배지(배지 87)(또는 Liver 한천배지, 배지 26), Brucella 한천배지(배지 84)	----- (배지 83)-----
를 사용하며 5~10% 탄산가스를 조건하에 37℃에서 3~5일간 배양한다. (후단 생략)	----- (현행과 같음)

현행	개정(안)
2) (생략)	2) (현행과 같음)
4.25 ~ 4.26 (생략)	4.25 ~ 4.26 (현행과 같음)
5. (생략)	5. (현행과 같음)
6. 식품별 규격 확인 시험법	6. 식품별 규격 확인 시험법
6.1 ~ 6.5.1 (생략)	6.1 ~ 6.5.1 (현행과 같음)
6.5.2 영·유아용 곡류조제식	6.5.2 영·유아용 이유식
6.5.2.1 ~ 6.8 (생략)	6.5.2.1 ~ 6.8 (현행과 같음)
6.9 식육 및 알가공품	6.9 식육 및 알가공품
6.9.1 ~ 6.9.3 (생략)	6.9.1 ~ 6.9.3 (현행과 같음)
6.9.4 식육 또는 알함유가공품	6.9.4 식육 또는 알함유가공품
6.9.4.1 휘발성 염기질소	6.9.4.1 휘발성 염기질소
가. 미량확산(Conway)법	가. 미량확산(Conway)법
1) ~ 2) (생략)	1) ~ 2) (현행과 같음)
3) 시험용액 조제	3) 시험용액 조제
식육은 부분적으로 품질이나 조성이 다르기 때문에 전체를 대표할 수 있는 검체를 얻기 어렵다. 따라서 검체는 부위를 달리하는 여러 곳에서 취하여야 하며, 가능한 한 육질 부분을 취하여야 한다. 검체의 크기 또는 수량에 따라 임의로 3~5개소로부터 각각 20~50 g씩을 취하여 이를 잘게 썰어 잘 섞는다. 이 중에서	----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- -----

현행	개정(안)
<p>바. ~ 아. (생략)</p> <p>9.1.6 ~ 9.1.8 (생략)</p> <p>9.1.9 메틸수은(Methyl Mercury)</p>	<p><u>브에 정밀히 달아 hexan 5 mL, 메탄올 5 mL, 1% 질산 0.5 mL을 넣고 30분간 진탕기에서 진탕하고 10분간 원심분리(3000 G) 하여 층 분리된 아래층(1차 추출액)을 완전히 취해 원심분리기용 튜브에 옮긴다. 남은 여액에 클로로포름 5 mL, 메탄올 3.75 mL, 1% 질산 1.25 mL을 넣고 30분간 진탕기에서 다시 진탕하고 10분간 원심분리 하여 층 분리된 상층액(2차 추출액)을 완전히 취해 앞에서 취한 1차 추출액과 합한다. 여기에 0.2% 질산을 넣어 50 mL이 되게 하여 잘 섞은 후 10분간 원심분리(3000 G) 한다. 이후 상층액 4 mL을 취하여 0.2% 질산으로 10 mL로 맞추고 멤브레인 필터(nylon, 0.45 μm)로 일부를 여과하여 시험용액으로 한다.</u></p> <p>바. ~ 아. (현행과 같음)</p> <p>9.1.6 ~ 9.1.8 (현행과 같음)</p> <p>9.1.9 메틸수은(Methyl Mercury)</p>

현행	개정(안)
<p><신설></p> <p>가. ~ 아. (생략)</p> <p><신설></p>	<p>9.1.9.1 제1법</p> <p>가. ~ 아. (현행과 같음)</p> <p>9.1.9.2 제2법</p> <p>가. 시험법 적용범위</p> <p><u>이 방법은 메틸수은(MeHg)의 기준·규격이 설정된 모든 식품에 적용한다.</u></p> <p>나. 분석원리</p> <p><u>시료 중 메틸수은을 L-시스테인 용액으로 추출한 후 금아말감으로 포집하여 냉원자흡광법으로 측정한다.</u></p> <p>다. 장치</p> <p><u>시료의 연소에서 금아말감에 의한 포집, 냉원자흡광법에 의한 측정까지를 자동화한 수은 측정장치를 쓴다.</u></p> <p>라. 시약 및 시액</p> <p>1) 물 : 증류수 또는 이와 동등한 것</p> <p>2) 표준원액 : 염화메틸수은 [methylmercury chloride(II)] 0.1252 g을 L-시스테인 용액 100 mL에 녹여 1,000 mg/L로 한다.</p>

현 행	개 정(안)
	<p>다.</p> <p>3) 표준용액 : 표준원액을 L-시스테인 용액에 녹여 적당한 농도로 희석한다.</p> <p>4) L-시스테인 용액 : L-시스테인 (L-cysteine hydrochloride monohydrate) 1.0 g, 아세트산나트륨 (Sodium acetate trihydrate) 0.8 g, 무수황산나트륨(Sodium sulfate anhydrous) 12.5 g 을 증류수 100 mL에 교반하면서 녹여 제조한다(사용시 제조).</p> <p>5) 기타시약 : 특급</p> <p>마. 시험용액의 조제</p> <p>시료를 균질화한 후 약 1 g 을 50 mL 원심분리관에 넣고 25% 염화나트륨 용액 10 mL를 첨가하여 2분간 충분히 진탕한다. 이어서 진한 염산 4 mL, 톨루엔 15 mL를 첨가하여 2분간 강하게 흔들어서 추출한다. 3,000 rpm에서 20분간 원심분리한 후 톨</p>

현 행	개 정(안)
	<p>루엔층을 125 mL 분액깔때기에 옮긴다. (다만, 거품이 발생할 경우에는 1 mL의 이소프로판올을 첨가하여 진탕한 후 다시 원심분리 한다). 여기에 L-시스테인 용액 5 mL를 첨가하여 진탕기로 10분간 강하게 진탕 후 10분간 방치한다. 하층인 L-시스테인층을 분취하여 시험용액으로 한다.</p> <p>바. 시험조작</p> <p>도가니에 시험용액 약 0.1mL를 취한 후 도가니를 연소부에 넣고 공기 또는 산소를 0.521 L/min를 통과하면서 300℃에서 60초간 건조하고 850℃에서 180초간 분해하여 메틸수은을 유지시켜 포집관에 메틸수은을 포집한다. 포집관을 약 700℃로 가열하여 메틸수은 증기를 냉원자흡광분석장치에 보내고, 흡광도를 측정하여 A로 한다. 따로 도가니만 같은 조작을 되풀이</p>

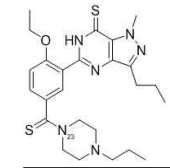
현 행	개 정(안)												
<p>9.1.10 중금속</p> <p>9.1.11 (생 략)</p> <p>9.2 (생 략)</p> <p>9.3 다이옥신</p> <p>9.3.1 (생 략)</p> <p>9.3.2 고분해능 기체크로마토그래프/고분해능 질량분석기(HRGC/HRMS)에 의한 시험</p> <p>가. ~ 아. (생 략)</p> <p>표1. ~ 표3. (생 략)</p> <p>표4. 독성등가계수(Toxic Equivalency Factors: WHO-TEFs)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">다이옥신 (생 략)</td> <td style="text-align: center;">WHO - TEF (생 략)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">OCDD</td> <td style="text-align: center;">0.0001</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">OCDF</td> <td style="text-align: center;">0.0001</td> </tr> </table> <p>9.4 ~ 9.11 (생 략)</p> <p>9.12 발기부전치료제 및 그 유사물질</p>	다이옥신 (생 략)	WHO - TEF (생 략)	OCDD	0.0001	OCDF	0.0001	<p>하여 흡광도를 측정하여 Ab로 한다. 다음 메틸수는 표준용액을 써서 같은 조작을 되풀이하여 얻어진 흡광도에서 검량선을 작성하여 A-Ab 값을 검량선으로부터 시험용액 중의 메틸수은량을 산출한다.</p> <p><삭 제></p> <p>9.1.10 (현행과 같음)</p> <p>9.2 (현행과 같음)</p> <p>9.3 다이옥신</p> <p>9.3.1 (현행과 같음)</p> <p>9.3.2 고분해능 기체크로마토그래프/고분해능 질량분석기(HRGC/HRMS)에 의한 시험</p> <p>가. ~ 아. (현행과 같음)</p> <p>표1. ~ 표3. (현행과 같음)</p> <p>표4. 독성등가계수(Toxic Equivalency Factors: WHO-TEFs)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">다이옥신 (현행과 같음)</td> <td style="text-align: center;">WHO - TEF (현행과 같음)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">OCDD</td> <td style="text-align: center;">0.0003</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">OCDF</td> <td style="text-align: center;">0.0003</td> </tr> </table> <p>9.4 ~ 9.11 (현행과 같음)</p> <p>9.12 발기부전치료제 및 그 유사물질</p>	다이옥신 (현행과 같음)	WHO - TEF (현행과 같음)	OCDD	0.0003	OCDF	0.0003
다이옥신 (생 략)	WHO - TEF (생 략)												
OCDD	0.0001												
OCDF	0.0001												
다이옥신 (현행과 같음)	WHO - TEF (현행과 같음)												
OCDD	0.0003												
OCDF	0.0003												

현 행	개 정(안)
<p>가. (생 략)</p> <p>나. 분석원리</p> <p>균질화한 검체를 취하여 액-액 추출하고 액체크로마토그래프/자외선흡광검출기(UV photometric detector), PDA검출기로 분석한다.</p> <p>다. 장치</p> <p>1) 액체크로마토그래프/자외선흡광검출기(LC-UV photometric detector), PDA검출기(LC/PDA), 액체크로마토그래프/질량분석기(LC/MS)를 사용한다.</p> <p>라. 시약 및 시액</p> <p>1) ~ 2) (생 략)</p> <p>3) 표준원액 : 호모실테나필(homosildenafil), 홍테나필(hongdenafil), 하이드록시호모실테나필(hydroxyhomosildenafil), 아미노타다라필(aminotadalafil), 슈도바테나필(pseudovardenafil), 하 이 드 록 시 홍 테 나 필(hydroxyhongdenafil), 디메틸실테나필(dimethylsildenafil), 잔소</p>	<p>가. (현행과 같음)</p> <p>나. 분석원리</p> <p>-----액체크로마토그래프-자외부 흡 광 검 출 기 (LC-UV photometric detector), PDA검출기(photo diode array detector)-----.</p> <p>다. 장치</p> <p>1) 액체크로마토그래프-자외부 흡 광 검 출 기 (LC-UVD), PDA 검출기(LC-PDA), 액체크로마토그래프-질량분석기(LC-MS)를 사용한다.</p> <p>라. 시약 및 시액</p> <p>1) ~ 2) (현행과 같음)</p> <p>3) 표준원액 : -----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>

현 행	개 정(안)
안트라필(xanthoanthrafil), 하이	-----
드 록 시 바 데 나 필	-----
(hydroxyvardenafil), 노르네오실	-----
데나필(norneosildenafil), 데메틸	-----
홍데나필(demethylhongdenafil),	-----
피 페 리 디 노 홍 데 나 필	-----
(piperidinohongdenafil), 카보데	-----
나필(carbodenafil), 치오실데나	-----
필(thiosildenafil), 디메틸치오실	-----
데나필(dimethylthiosildenafil),	-----
아 세 틸 바 데 나 필	-----
(acetylvardenafil), 벤질실데나필	-----
(benzylsildenafil), 노르네오바데	-----
나필(norneovardenafil), 옥소홍	-----
데나필(oxohongdenafil), 치오호	-----
모실데나필(thiohomosildenafil),	-----
데 설 포 바 데 나 필	-----
(desulfovardenafil), 니트로데나	-----
필(nitrodenafil), 싸이클로펜티나	-----
필(cyclopenpentynafil), 옥틸노르	-----
타다라필(octylnortadalafil), 클로	-----
로테나필(chlorodenafil), 신나밀	-----
데나필(cinnamyldenafil), 치오퀴	-----
나피페리필(thioquinapiperifil),	-----
하이드록시치오호모실데나필	-----

현 행	개 정(안)
(hydroxythiohomosildenafil), 클	-----
로 로 프 레 타 다 라 필	-----
(chloropretadalafil), 하이드록시	-----
클 로 로 데 나 필	-----
(hydroxychlorodenafil), 디클로	-----
로테나필(dichlorodenafil), 데메	-----
칠타다라필(demethyltadalafil),	-----
아 세 트 아 미 노 타 다 라 필	-----
(acetaminotadalafil), 메틸하이드	-----
록 시 호 모 실 데 나 필	-----
(methylhydroxyhomosildenafil),	-----
프로폭시페닐치오호모실데나필	-----
(propoxyphenylthiosildenafil), 프	-----
로폭시페닐치오하이드록시호모	-----
실 데 나 필	-----
(propoxyphenylthiohydroxyhom	-----
osildenafil), 프로폭시페닐치오실	-----
데 나 필	-----
(propoxyphenylthiosildenafil), 프	-----
로폭시페닐치오아일데나필	-----
(Propoxyphenylthioaildenafil),	-----
호모타다라필(Homotadalafil), 아	-----
세틸산(acetyl acid), 겐데나필	-----
(gendenafil), 이미다조사가트리	-----
아지논(imidazosagatriazinone),	-----

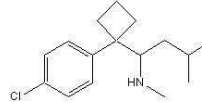
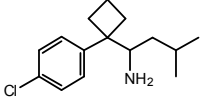


현행	개정(안)
<p>를 X축으로 하여 검량곡선을 작성하고 시험용액의 높이 또는 면적을 Y축에 대입하여 발기부전치료제 유사물질의 농도를 계산한다.</p> <p>발기부전치료제 유사물질의 함량(mg/g) = $C \times \frac{V}{S} \times D$</p> <p>C : 검량곡선에서 계산된 각각의 발기부전치료제 유사물질의 농도 (mg/L)</p> <p>V : 시험용액의 최종 부피 (L)</p> <p>S : 검체 채취량 (g)</p> <p>D : 희석배수</p> <p>자. 확인시험</p> <p>액체크로마토그래프/질량분석기로 분석하였을 때 시험용액 중 표준물질의 m/z 값은 표준용액 중 표준물질의 m/z 값과 일치하여야 한다.</p> <p>1) 액체크로마토그래프/질량분석기의 측정조건 가) ~ 사) (생략)</p> <p>차. 발기부전치료제 유사물질의 분자량 및 화학구조식</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----발기부전치료제 및 유사물질-----</p> <p>-----.</p> <p>발기부전치료제 및 유사물질의 함량(mg/g) = $C \times \frac{V}{S} \times D$</p> <p>C : 검량곡선에서 계산된 각각의 발기부전치료제 및 유사물질의 농도 (mg/L)</p> <p>V : 시험용액의 최종 부피 (L)</p> <p>S : 검체 채취량 (g)</p> <p>D : 희석배수</p> <p>자. 확인시험</p> <p>액체크로마토그래프-질량분석기</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----.</p> <p>1) 액체크로마토그래프-질량분석기의 측정조건 가) ~ 사) (현행과 같음)</p> <p>차. 발기부전치료제 유사물질의 분자량 및 화학구조식</p>

현행	개정(안)
<p>① ~ ④⑥ (생략)</p> <p><신설></p> <p>9.13 비만치료제 및 그 유사물질</p> <p>9.13.1 시부트라민(Sibutramine), 클로로시부트라민(Chlorosibutramine), 데스메틸시부트라민(Desmethylsibutramine) 및 디데스메틸시부트라민(Didesmethylsibutramine)</p> <p>가. (생략)</p> <p>나. 분석원리</p> <p>균질화한 검체를 취하여 액-액 추출하고 액체크로마토그래프/자외선흡광검출기(UV photometric detector), PDA검출기로 분석한다.</p> <p>다. 장치</p> <p>1) 액체크로마토그래프/자외선흡</p>	<p>① ~ ④⑥ (현행과 같음)</p> <p>④⑦</p> <p>디치오프로필카보데나필(Dithioproprylcarbode nafil) (C₂₅H₃₄N₆O₂S₂, 498.71)</p>  <p>9.13 비만치료제 및 그 유사물질</p> <p>9.13.1 시부트라민(Sibutramine) 및 그 유사물질</p> <p>가. (현행과 같음)</p> <p>나. 분석원리</p> <p>-----액체크로마토그래프-자외선흡광검출기(LC-UV photometric detector), PDA검출기(photo diode array detector)-----.</p> <p>다. 장치</p> <p>1) 액체크로마토그래프-자외</p>

현행	개정(안)
<p>광검출기(HPLC-UV photometric detector), PDA검출기(HPLC/PDA), 액체크로마토그래프/질량분석기(LC/MS)를 사용한다.</p> <p>라. 시약 및 시액</p> <p>1) ~ 2) (생략)</p> <p>3) 표준원액 : 데스메틸시부트라민(DesmethyIsibutramine), 디데스메틸시부트라민(DidesmethyIsibutramine), 클로로시부트라민(Chlorosibutramine), 시부트라민(sibutramine) 각각의 표준품을 메탄올에 녹여 각각 100 mg/L이 되게 한다.</p> <p>4) (생략)</p> <p><신설></p> <p>5) (생략)</p> <p>마. 시험용액의 조제</p> <p>균질화한 검체 1~10 g을 정확히 달아 물 10 mL에 녹이고 메탄</p>	<p>부흡광검출기(LC-UVD), PDA 검출기(LC-PDA), 액체크로마토그래프-질량분석기(LC-MS)-----.</p> <p>라. 시약 및 시액</p> <p>1) ~ 2) (현행과 같음)</p> <p>3) 표준원액 : ----- ----- ----- ----- ----- 클로로시부트라민(Chlorosibutramine), 클로로시펜트라민(Chlorosipentramine), 시부트라민(Sibutramine) 각각의 표준품을 메탄올에 녹여 각각 1,000 mg/L이 되게 한다.</p> <p>4) (현행과 같음)</p> <p>5) sodium-1-hexane sulfonate : 이온쌍 크로마토그래피용</p> <p>6) (현행과 같음)</p> <p>마. 시험용액의 조제</p> <p>균질화한 검체 1 g을 정확히 달아 50 mL 용량의 메스플라스</p>

현행	개정(안)
<p>올 70 mL를 가하여 진탕 추출한 후 여과한다. 여액에 1% 중탄산나트륨용액 1 mL 및 물 20 mL을 가하고 디클로로메탄 50 mL로 2회 추출한 후 디클로로메탄층을 모아 삼각 플라스크에 옮긴다. 디클로로메탄층을 무수황산나트륨 약 50g을 넣은 여과지를 사용하여 탈수여과한 후 40℃ 이하의 수욕상에서 감압하에 약 10 mL로 농축한다. 이 농축액을 시험관으로 옮겨서 40℃ 이하의 수욕상에서 질소가스 하에 약 5 mL까지 날려 보낸다음 다시 10 mL 메스플라스크로 옮겨서 메탄올로 정용한다. 이 액을 0.45 μm 막 여과지(membrane filter)로 여과하여 시험용액으로 사용한다. 단, 시험용액의 농도가 검량곡선의 농도 범위를 벗어날 경우 농도 범위내로 희석하여 사용한다.</p> <p>바. 시험조작</p> <p>1) 액체크로마토그래프의 측정조건</p> <p>가) ~ 나) (생략)</p> <p>다) 이동상</p>	<p>크에 넣고 물 15 mL를 가하여 습윤화한다. 메스플라스크에 메탄올 25 mL를 가하여 10분간 초음파 추출한 후 메탄올로 눈금을 채우고 0.45 μm 멤브레인 필터로 여과하여 시험용액으로 사용한다. 단, 시험용액의 농도가 검량곡선의 농도 범위를 벗어날 경우 농도 범위내로 희석하여 사용한다.</p> <p>바. 시험조작</p> <p>1) 액체크로마토그래프의 측정조건</p> <p>가) ~ 나) (현행과 같음)</p> <p>다) 이동상</p>

현 행	개 정(안)																														
<p>액체크로마토그래프/질량분석기로 분석하였을 때 시험용액 중 표준물질의 m/z 값은 표준용액 중 표준물질의 m/z 값과 일치하여야 한다.</p> <p>1) 액체크로마토그래프/질량분석기의 측정조건</p> <p>가) 칼럼 : C₁₈ (2.0 mm × 150 mm, 5 μm) 또는 이와 동등한 것</p> <p>나) (생 략)</p> <p>다) 이동상</p> <p>(1) 이동상 A : 10 mM ammonium formate</p> <p>(2) 이동상 B : 아세트니트릴</p> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>시간(분)</th> <th>이동상 A(%)</th> <th>이동상 B(%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0.0</td> <td>95.0</td> <td>5.0</td> </tr> <tr> <td>3.0</td> <td>95.0</td> <td>5.0</td> </tr> <tr> <td>20.0</td> <td>20.0</td> <td>80.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>라) 이동상 유량 : 0.4 mL/min</p> <p>마) 이온화 방법 : ESI(positive)</p> <p>바) ~ 사) (생 략)</p> <p>아) scan range(m/z) : 200~800</p> <p>차. 비만치료제 유사물질의 분자량 및 화학구조식</p>	시간(분)	이동상 A(%)	이동상 B(%)	0.0	95.0	5.0	3.0	95.0	5.0	20.0	20.0	80.0	<p>기-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>1) 액체크로마토그래프-질량분석기의 측정조건</p> <p>가) 칼럼 : C₁₈ (2.0 mm × 100 mm, 3 μm) 또는 이와 동등한 것</p> <p>나) (현행과 같음)</p> <p>다) 이동상</p> <p>(1) 이동상 A : 0.1% formic acid를 함유한 물</p> <p>(2) 이동상 B : 0.1% formic acid를 함유한 아세트니트릴</p> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>시간(분)</th> <th>이동상 A(%)</th> <th>이동상 B(%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>95</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>95</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>20</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>21</td> <td>95</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>25</td> <td>95</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> <p>라) 이동상 유량 : 0.3 mL/min</p> <p>마) 이온화 방법 : ESI</p> <p>바) ~ 사) (현행과 같음)</p> <p><삭 제></p> <p>차. 시부트라민 유사물질의 분자량 및 화학구조식</p>	시간(분)	이동상 A(%)	이동상 B(%)	0	95	5	3	95	5	20	20	80	21	95	5	25	95	5
시간(분)	이동상 A(%)	이동상 B(%)																													
0.0	95.0	5.0																													
3.0	95.0	5.0																													
20.0	20.0	80.0																													
시간(분)	이동상 A(%)	이동상 B(%)																													
0	95	5																													
3	95	5																													
20	20	80																													
21	95	5																													
25	95	5																													

현 행	개 정(안)
<p>① 데스메틸시부트라민(Desmethy lsibutramine) (C₁₆H₂₂ClN, 265)</p> 	<p>② 디데스메틸시부트라민(Dides methylsibutramine) (C₁₅H₂₂ClN, 251)</p> 
	
<p>try of Trade, try and Energy</p>	

현행					개정(안)				
A71040600	느릅나무	느릅나무, Japanese elm, Ulmus davidiana / Ulmus japonica / Wilson's elm	<i>Ulmus davidiana</i> var. <i>japonica</i> (Rehder) Nakai / <i>Ulmus japonica</i> var. <i>japonica</i> Rehder	잎, 열매	A71040600	느릅나무	느릅나무, Japanese elm, Wilson's elm	<i>Ulmus davidiana</i> var. <i>japonica</i> (Rehder) Nakai / <i>Ulmus japonica</i> (Rehder) Sander / <i>Ulmus campestris</i> var. <i>japonica</i> Rehder	잎, 열매
A71040700 ~ A71043800	(생략)				A71040700 ~ A71043800	(현행과 같음)			
A71043900	달단메밀	Tartarian buckwheat	<i>Fagopyrum tataricum</i> (L.) Gaertn.	씨앗	A71043900	달단메밀, 타타리메밀, Tartarian buckwheat	<i>Fagopyrum tataricum</i> (L.) Gaertn.	씨앗	
A71044000 ~ A71056600	(생략)				A71044000 ~ A71056600	(현행과 같음)			
A71056700	란타나분꽃나무	Twistwood, Wayfaring tree	<i>Viburnum lantana</i> L.	열매	A71056700	란타나분꽃나무	Twistwood, Wayfaring tree	<i>Viburnum lantana</i> L.	열매
A71056800 ~ A71057500	(생략)				A71056800 ~ A71057500	(현행과 같음)			
A71057600	레몬베베나	Lemon verbena	<i>Aloysia triphylla</i> Britton	잎	A71057600	레몬베베나	Lemon verbena	<i>Aloysia citriodora</i> Palau / <i>Aloysia triphylla</i> Britton	잎
A71057700 ~ A71077300	(생략)				A71057700 ~ A71077300	(현행과 같음)			
A71077400	박하	Peppermint	<i>Mentha arvensis</i> Linné var. <i>piperascens</i>	지상부* (박하)	A71077400	박하	Peppermint	<i>Mentha arvensis</i> Linné var. <i>piperascens</i> Malinvaud ex Holmes	지상부* (박하)
A71077500 ~ A71082700	(생략)				A71077500 ~ A71082700	(현행과 같음)			

현행					개정(안)				
A71082800	벨벳빈	Velvet bean	<i>Mucuna pruriens</i>	순, 열매 (열매를 물에 푼 후 2-3차례 물을 교체하면서 3일 동안 푼지시킨 후 물을 버린 후 사용)	A71082800	벨벳빈	Velvet bean	<i>Mucuna pruriens</i>	순
A71082900 ~ A71036000	(생략)				A71082900 ~ A71036000	(현행과 같음)			
A71037000	인삼	수삼(水蔘), 백삼(白蔘), 홍삼(紅蔘), 흑삼, 야산삼(野山蔘), 별직삼(別直蔘), 산양삼(山養蔘), 태극삼(太極蔘), Ginseng, Korean ginseng	<i>Panax ginseng</i> C.A.Meyer	뿌리, 줄기 (수경재배인삼에 한함), 잎, 열매, 씨앗	A71037000	인삼	수삼(水蔘), 백삼(白蔘), 홍삼(紅蔘), 흑삼, 야산삼(野山蔘), 별직삼(別直蔘), 산양삼(山養蔘), 태극삼(太極蔘), Ginseng, Korean ginseng	<i>Panax ginseng</i> C.A.Meyer	뿌리, 줄기 (수경재배인삼에 한함), 잎, 열매, 씨앗
A71037100 ~ A71058700	(생략)				A71037100 ~ A71058700	(현행과 같음)			
A71058800	카무트	Kamut	<i>Triticum turanicum</i> Jakubz	씨앗	(삭제 : A가275600으로 통합)				
A71058900 ~ A71068500	(생략)				A71058900 ~ A71068500	(현행과 같음)			
A71068600	털가막살나무	Linden viburnum	<i>Viburnum dilatatum</i> Thunberg f. <i>hispidum</i> Nakai	가지, 잎	A71068600	가막살나무	털가막살나무, Linden viburnum	<i>Viburnum dilatatum</i> Thunb. / <i>Viburnum dilatatum</i> Thunberg f. <i>hispidum</i> Nakai	가지, 잎
A71068700 ~ A71079500	(생략)				A71068700 ~ A71079500	(현행과 같음)			

현행					개정(안)				
A7H79600	피마톨리톤 카름	-	<i>Phymatoliton calcareum</i>	전체	A7H79600	피마톨리톤 카름	-	<i>Phymatoliton calcareum / Lithothamnium calcareum</i>	전체
A7H79700 ~ A7H85300	(생략)				A7H79700 ~ A7H85300	(현행과 같음)			
A7H85400	화이트페퍼	백후추, White pepper	<i>Piper album L.</i>	열매	<삭제 : A가187300으로 통합>				
A7H85500 ~ A7H87200	(생략)				A7H85500 ~ A7H87200	(현행과 같음)			
A7H87300	후추	Black Pepper, Pepper, Piperis Nigri Fructus	<i>Piper nigrum L.</i>	열매	A7H87300	후추	Black Pepper, Pepper, Piperis Nigri Fructus, White pepper	<i>Piper nigrum L. / Piper album L.</i>	열매
A7H87400 ~ A7H211100	(생략)				A7H87400 ~ A7H211100	(현행과 같음)			
A7H211200	Blue grass lily	-	<i>Caesia calliantha / Caesia calliantha / Caesia vittata</i>	뿌리	A7H211200	Blue grass lily	-	<i>Caesia calliantha R.J.F.Hend. / Caesia vittata R.Br.</i>	뿌리
A7H211300 ~ A7H252600	(생략)				A7H211300 ~ A7H252600	(현행과 같음)			
A7H252700	Filbert	Filbert Giant	<i>Corylus maxima</i>	씨앗	A7H252700	Filbert	Filbert Giant, European hazel	<i>Corylus maxima Mill / Corylus avellana L.</i>	씨앗
A7H252800 ~ A7H271100	(생략)				A7H252800 ~ A7H271100	(현행과 같음)			
A7H271200	Indian spinach	Ceylon spinach, Indian spinach	<i>Basella alba</i>	줄기, 뿌리	A7H271200	Indian spinach	Ceylon spinach	<i>Basella alba L.</i>	줄기, 뿌리
A7H271300 ~ A7H275500	(생략)				A7H271300 ~ A7H275500	(현행과 같음)			

현행					개정(안)				
A7H275600	Khurasan wheat	=	<i>Triticum turgidum var. turanicum</i>	씨앗	A7H275600	Khurasan wheat, Oriental wheat	<i>Khurasan wheat, Oriental wheat</i>	<i>Triticum turgidum L. subsp. turanicum (Jakubz.) A. Löve & D. Löve / Triticum turanicum Jakubz</i>	씨앗
A7H275700 ~ A7H367400	(생략)				A7H275700 ~ A7H367400	(현행과 같음)			
2. 동물성					2. 동물성				
고유번호	명칭	기타명칭 또는 시장명칭	학명 또는 특성	사용부위	고유번호	명칭	기타명칭 또는 시장명칭	학명 또는 특성	사용부위
A4K00100 ~ A4K034100	(생략)				A4K00100 ~ A4K034100	(현행과 같음)			
A4K034200	명태	Walleye pollock, Alaska pollock	<i>Theragra chalcogramma</i>	-	A4K034200	명태	Walleye pollock, Alaska pollock	<i>Theragra chalcogramma</i>	-
A4K034300 ~ A4K051700	(생략)				A4K034300 ~ A4K051700	(현행과 같음)			
A4K051800	살살치	살사알치, Racehorse	<i>Scorpaena neglecta / Hypoxytes rubripinnis</i>	-	A4K051800	살살치	살사알치, Racehorse	<i>Scorpaena neglecta</i>	-
A4K051900 ~ A4K095600	(생략)				A4K051900 ~ A4K095600	(현행과 같음)			
3. ~ 4. (생략)					3. ~ 4. (현행과 같음)				
[별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록					[별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록				
1. 식물성					1. 식물성				

현행						개정(안)					
고유번호	명칭	기타명칭 또는 시장명칭	학명 또는 특성	사용부위 (생약명)	사용조건	고유번호	명칭	기타명칭 또는 시장명칭	학명 또는 특성	사용부위 (생약명)	사용조건
B7K00100 ~ B7K00220	(생략)					B7K00100 ~ B7K00220	(현행과 같음)				
B7K002300	느릅나무	느릅나무, Japanese elm, Wilson's elm	<i>Ulmus davidiana</i> var. <i>japonica</i> (Rehder) Nakai / <i>Ulmus japonica</i> / <i>Ulmus campestris</i> var. <i>japonica</i> Rehder	나무 껍질	-	B7K002300	느릅나무	느릅나무, Japanese elm, Wilson's elm	<i>Ulmus davidiana</i> var. <i>japonica</i> (Rehder) Nakai / <i>Ulmus japonica</i> (Rehder) Sander / <i>Ulmus campestris</i> var. <i>japonica</i> Rehder	나무 껍질	-
B7K002400 ~ B7K004800	(생략)					B7K002400 ~ B7K004800	(현행과 같음)				
(신설)						B7K004850	벨벳빈	Velvet bean	<i>Mucuna pruriens</i>	열매	열매를 물에 침지한 후 2-3차례 물을 교체하면서 3일 동안 침지시킨 후 물을 버린 후 사용
B7K004900 ~ B7K005700	(생략)					B7K004900 ~ B7K005700	(현행과 같음)				
B7K005800	산사나무	산사, 아그베 나무, 질베 나무, Mountain hawthorn	<i>Crataegus pinnatifida</i> Bunge 및 그 변종	잎, 꽃	-	B7K005800	산사 나무	아그베 나무, 질베 나무, Mountain hawthorn	<i>Crataegus pinnatifida</i> Bunge 및 그 변종	잎, 꽃	-
B7K005900 ~ B7K008700	(생략)					B7K005900 ~ B7K008700	(현행과 같음)				

현행						개정(안)					
고유번호	명칭	기타명칭 또는 시장명칭	학명 또는 특성	사용부위	사용조건	고유번호	명칭	기타명칭 또는 시장명칭	학명 또는 특성	사용부위	사용조건
B7K008800	왕느릅나무	유백과, 큰잎느릅나무, Large-fruit elm	<i>Ulmus macrocarpa</i> Hance	잎	-	B7K008800	왕느릅나무	큰잎느릅나무, Large-fruit elm	<i>Ulmus macrocarpa</i> Hance	잎	-
B7K008900 ~ B7K011400	(생략)					B7K008900 ~ B7K011400	(현행과 같음)				
B7K011500	쑤	갈근, 갈화, East Asian arrow root	<i>Pueraria lobata</i> (Wild) Ohwi	꽃 봉오리* (갈화)	-	B7K011500	쑤	갈화, East Asian arrow root	<i>Pueraria lobata</i> (Wild) Ohwi	꽃 봉오리* (갈화)	-
B7K011600	침향나무	침향	<i>Aquilaria agallocha</i> Roxburgh	수지가 침착된 수간목* (침향)	-	B7K011600	침향 나무	침향	<i>Aquilaria agallocha</i> Roxburgh / <i>Aquilaria malaccensis</i> Lam	수지가 침착된 수간목* (침향)	-
B7K011700 ~ B7K014900	(생략)					B7K011700 ~ B7K014900	(현행과 같음)				
2. (생략)						2. (현행과 같음)					
3. 미생물						3. 미생물					
고유번호	명칭	기타명칭 또는 시장명칭	학명 또는 특성	사용부위	사용조건	고유번호	명칭	기타명칭 또는 시장명칭	학명 또는 특성	사용부위	사용조건
B7K000100 ~ B7K000700	(생략)					B7K000100 ~ B7K000700	(현행과 같음)				
B7K000800			<i>Corynebacterium glutamicum</i>	복합조미 식품 제조 및 알롤로스 제조에 혼합	-	B7K000800			<i>Corynebacterium glutamicum</i>	아미노산, 핵산 및 당류 제조에 혼합	-
B7K000900 ~ B7K003100	(생략)					B7K000900 ~ B7K003100	(현행과 같음)				
4. (생략)						4. (현행과 같음)					

현행						개정(안)					
[별표 3] “한시적 기준 규격에서 전환된 원료”의 목 록						[별표 3] “한시적 기준 규격에서 전환된 원료”의 목록					
고유 번호	명칭	기타명 칭 또는 시장명칭	학명 또는 특성	사용 부위	제조/사용 조건	고유 번호	명칭	기타명 칭 또는 시장명칭	학명 또는 특성	사용 부위	제조/사용 조건
C000100 ~ C000800	(생략)					C000100 ~ C000800	(현행과 같음)				
<인삼>	<인삼>					C000600	산 겨 를 나 무	별나무	Ac. egm. Maxim.		<제조 조건> 추출(정제수), 여과, 농축(액상) 또는 건조 (분말) <사용 조건> 산겨를나무 농축액 또는 분말(고형물 100% 기준) 유 리용료이 하, 기타발효 용료에 1.3g/kg 이 하, 인삼·홍 삼용료 : 2.8 g/kg 이하, 기타용료 1.0 g/kg 이하, 액상차 1.8 g/kg 이하, 고형차 26.6 g/kg 이하, 캔디류 9.8 g/kg 이하로 사용해야 함
[별표 4] ~ [별표 7] (생략)						[별표 4] ~ [별표 7] (현행과 같음)					