

「식품첨가물의 기준 및 규격」(식품의약품안전처령 제2018-53 호, 2018.6.29.) 호 일부 개정함에 있어 국민에게 미리 알려 의견을 듣고자 그 취지, 「식품첨가물의 기준 및 규격」 제46 호에 따라 다음과 같이 공고합니다.

# 식품첨가물의 기준 및 규격 일부개정고시( ) 행정예고

2018. 8. 31. !  
식품의약품안전처장

2018. 8. 31.

## 식품의약품안전처

Ministry of Trade, Industry and Energy

### 「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시( ) 행정예고

#### 1. 개정 이유

농산물을 원료로 하여 제조한 식품첨가물에 대한 농약 잔류허용기준 적용 원칙을 신설하고, “ ” 에 한하여 건조감량 기준을 적용하는 등 4 호목의 성분규격을 개선하며, 국제기준과의 조화 및 식품제조현장의 사용 필요성을 반영하여 “ ” 9 호목에 대한 사용기준을 개선하고자 식품첨가물의 기준 및 규격을 개정하려는 것임

#### 2. 주요 내용

가. 식품첨가물에 대한 농약 잔류허용기준 적용원칙 신설

- 1) 농산물을 원료로 하는 식품첨가물의 안전성 확보를 위하여 농약 잔류허용기준 적용원칙 신설 필요
- 2) 식품첨가물에 대한 농약 잔류허용기준 적용원칙 마련( I 3. 5))
- 3) 농산물을 원료로 하는 식품첨가물의 안전성 확보

나. “ ” 4 항목의 성분규격 개정

- 1) 사용용도에 따른 성분규격의 합리적 적용 및 관련 용어의 명확한 설명을 위하여 개정 필요
- 2) “ ” ( II 4. . 규산마그네슘)
- 3) “ ” CAS No 1 -염에 대한 내용 추가 ( II 4. . )
- 4) “ ” 1 2 |식을 설명하는 문구 추가( II 4. 나. )
- 5) “ ” ( II 4. . )
- 6) 사용특성을 반영한 성분규격 개선 및 용어의 명확화로 식품산업 활성화 및 민원 이해 제고

다. “ ” 9 항목의 사용기준 개정

- 1) 국제기준과의 조화 및 식품제조현장의 식품첨가물 사용 필요성 등을 반영한 사용기준 개선 필요
- 2) “ ” 6 항목을 브랜드 및 일반증

류주에 사용할 수 있도록 사용기준 개정( II 5. . 메타중아황산나트륨, , , 아황산나트륨, )

- 3) “ ” | 사용기준을 수산화나트륨과 일치하도록 개정 ( II 5. . )
- 4) “L- ” “ ” | 사용기준 중 기타 식품을 세분화하고 실제 사용현황 및 사용량을 반영한 개정( II 5. . L- , )
- 5) 실제 식품첨가물 사용현황 반영으로 규정의 명확화 및 식품산업 활성화, 안전기준 강화에 따른 국민건강 보호

try of Trade, try and 3. 의견 제출

「 식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시( ) | 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 2018 10 30 !까지 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약품안전처장( : 28159, : 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2 187 , : 첨가물기준과, 043-719-2502~ 1, 043-719-2500) |게 제출하여 주시기 바랍니다.

가. ( . )  
나. ( ), 주소 및 전화번호  
다. 기타 참고사항

식품의약품안전처 고시 제2018-000 호

「식품위생법」 제71조 제1항 「식품의약품안전처 고시 제2018-53 호, 2018.6.29.)」는 다음과 같이 개정하고자 합니다.

2018년 1월 1일  
식품의약품안전처장

「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시( )

식품첨가물의 기준 및 규격 일부를 다음과 같이 개정한다.

I. 3. 5) 38) 6) 39) , 5) 는 다음과 같이 신설한다.

5) 식품첨가물에 대한 농약의 잔류허용기준은 「식품의 기준 및 규격」에서 정하는 원료의 잔류허용기준 범위 이내에서 잔류를 허용할 수 있다. , 건조 등의 과정으로 인하여 수분 함량이 변화된 경우는 수분 함량을 고려하여 적용한다.

II. 4. . “ , 고결방지제 용도인

경우에만 적용한다.” .

II. 4. . 1,3,7-Trimethylxanthine monohydrate 을 추가하고, CAS No. “58-82-02” “58-08-02( ) , 5743-12-4(1수염)” .

II. 4. . 1 “1 ” “1성 성분을 혼합하여 제조한 1 ” , 2 |식합성팽창제 설명 중 “2 ” “1성 성분을 별도로 포장하여 사용 직전에 혼합하여 사용하도록 제조한 2 ” .

II. 4. . “ ” “ ” .

II. 5. . 18 “ ” “1랜 디, , ” .

II. 5. . 18 “ ” “ , 일반증류주, ” .

II. 5. . 18 “ ” “ , 일반증류주, ” .

II. 5. . 18 “ ” “ ,  
일반증류주, ” .

II. 5. .  
수산화나트륨은 최종식품 완성 전에 중화 또는 제거되어야 한다.

II. 5. . L- 5. 5. ~ 7. 는  
다음과 같이 신설한다.

5. , , , , ( ,  
아용 특수조제식품 제외), , 임신·유부용  
식품, , , , 기타수산물  
가공품, : 1.0g/kg 이하

6. , , , 향  
신료조제품, : 0.5g/kg 이하

7. .

II. 5. . 18 “ ” “ , 일반  
증류주, ” .

II. 5. . 18 “ ” “ , 일

반증류주, ” .

II. 5. . “ ” 는

“프로필렌글리콜을 최종 제품에 직접 사용하는 경우는 아래의 식품  
에 한하여 사용하여야 한다. , , 안  
정제로 사용된 경우에는 최종 제품의 2% .”

로 하고, 2. “ ” “ ” 로 하  
고, 4. : 삭제하고 4. ~ 3. .

4. , , , , , , 향  
신료가공품, : 2% 이하

5. 방류, , , , , , ,  
가공소금, , , : 1% 이하

6. : 2% ( , 희석하여 음용하는 건강기능식품  
은 희석한 것으로서 0.3% )

제1 ( ) ① 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

② 제1 에도 불구하고 II. 5. . L- 아스코르빌팔미테이트 및 프로 필렌글리콜의 사용기준 개정 규정은 2019 7 1 .

제2 ( ) 이 고시는 이 고시 시행 이후 최초로 제조· . :분 또는 수입( ) , , 건강기능식품 또는 축 산물( 이하 “ ” ) .

제3 :( ) 이 고시 시행 당시 종전의 고시에 따라 검사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정에 따른다.

제4 ( 이미 제조된 식품첨가물등에 관한 경과조치) 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 따라 이미 제조· . . ( ) : 식품 첨가물등은 이 고시 시행 이후에도( 유통기한이 있는 경우에는 그 유통기한까지 한함) , 위 식품첨가물등을 이용하여 제조· 공한 식품첨가물등에 대하여도 해당 제품의 유통기한까지 판매할 수 있다.

현 행	개 정 ( )
<p>I. 총칙</p> <p>1. ~ 2. ( )</p> <p>3. 일반원칙</p> <p>1) ~ 4) ( )</p> <p>&lt; &gt;</p> <p>5) ~ 38) ( )</p>	<p>I. 총칙 ( )</p> <p>1. ~ 2. ( )</p> <p>3. 일반원칙</p> <p>1) ~ 4) ( )</p> <p>5) 식품첨가물에 대한 농약 잔류 허용기준은 「식품의 기준 및 규격」에서 정하는 원료의 잔류 허용기준 범위 이내에서 잔류를 허용할 수 있다. , 원료의 함량에 따라 원료의 기준을 적용하고, 건조 등의 과정으로 인하여 수분 함량이 변화된 경우는 수분 함량을 고려하여 적용한다.</p> <p>6) ~ 39) ( )</p>
<p>4. 품목별 성분규격</p> <p>가. 식품첨가물</p> <p>규산마그네슘 Magnesium Silicate</p> <p>정 의 ( )</p> <p>함 량 ( )</p>	<p>4. 품목별 성분규격</p> <p>가. 식품첨가물</p> <p>규산마그네슘 Magnesium Silicate</p> <p>정 의 ( )</p> <p>함 량 ( )</p>

현 행	개 정 ( )
<p>성 상 ( )</p> <p>순도시험 ( )</p> <p>건조감량 이 품목은 105℃ 2시간 건조할 때, 15% 이하이어야 한다. &lt; &gt;</p>	<p>성 상 ( )</p> <p>순도시험 ( )</p> <p>건조감량 ----- ----- 다만, 고결방지제 용도인 경우에만 적용한다.</p>
<p><b>카페인</b> <b>Caffeine</b></p> <p>분자식 ( )</p> <p>분자량 ( )</p> <p>이 명: <u>1,3,7-Trimethylxanthine</u> CAS No: <u>58-08-02</u></p>	<p><b>카페인</b> <b>Caffeine</b></p> <p>분자식 ( )</p> <p>분자량 ( )</p> <p>이 명: <u>1,3,7-Trimethylxanthine</u> CAS No: <u>58-08-02</u>( ), <u>1,3,7-Trimethylxanthine monohydrate</u> 5743-12-41( )</p>
<p><b>나. 혼합제제류</b></p> <p><b>합성팽창제</b> <b>Baking Powder</b></p> <p>1  식합성팽창제 탄산염류 또는 중탄산염류를 함유한 팽창제로서 1  식의 것을 말한다.</p> <p>성 상 ( )</p>	<p><b>나. 혼합제제류</b></p> <p><b>합성팽창제</b> <b>Baking Powder</b></p> <p>1  식합성팽창제 ----- 산성 성분을 혼합하여 제조한 1  식의 -----</p> <p>성 상 ( )</p>

현 행	개 정 ( )
<p>순도시험 ( )</p> <p>2  식합성팽창제 탄산염류 또는 중탄산염류를 함유한 팽창제로서 2  식의 것을 말한다. 사용시의 혼합비율로 혼합한 검체에 대하여 「 」   규격에 따라 시험한다. , (2) 의 pH 4.0~ 5 .</p>	<p>순도시험 ( )</p> <p>2  식합성팽창제 ----- 산성 성분을 별도로 포장하여 사용 직전에 혼합하여 사용하도록 제조한 2  식 -----</p>
<p><b>혼합제제</b></p> <p>정의 ( )</p> <p>성 상 ( )</p> <p>순도시험 (1) : 이 품목을 비소시험법에 따라 시험할 때, 그 양은 혼합된 개별 성분의 비소의 양을 비율로 환산하여 합한 양 이하이어야 한다. , 비소 규격이 없는 성분(식품첨가물)   비소의 양은 4.0ppm , 식품성분인 분형제의 비소의 양은 1.5ppm( 산화이비소, As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>) , 물의 비소의 양은 0.05ppm( , As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>) . 비소 양의 합계는 소수점 이하 둘째자리에서 끊어</p>	<p><b>혼합제제</b></p> <p>정의 ( )</p> <p>성 상 ( )</p> <p>순도시험 (1) ----- 회</p>



현행		개정 ( )	
	우, 땅콩 또는 견과류가 공품, 절임류, 과일· 소류음료, 탄산음료, 만두피, 류, 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 기타 음료, ( ! 조감자, ), 두류가공품, 조립류 ( 산물을 주원료로 한 것에 한함), 기타 주류, 전쌀, , 전분류, , 된장 : 0.030g/kg		브렌 디, 기타 주류
산성 아황산나트륨	산성아황산나트륨의 사용량은 이산화황으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다. 1. ~ 17. ( ) 18. (   우, 땅콩 또는 견과류가 공품, 절임류, 과일· 소류음료, 탄산음료, 만두피, 류, 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 기타 음료, ( ! 조감자, ), 두류가공품, 조립류 ( 산물을 주원료로 한 것에 한함), 기타 주류, 전쌀, , 전분류, , 된장 : 0.030g/kg	산성 아황산나트륨	1. ~ 17. ( ) 18. 브렌 디, 기타 주류
수산화나트륨액	II. 2. 1)   규정에 따라 사용하여야 한다.	수산화나트륨액	수산화나트륨은 최종식품 완성 전에 중화 또는 제거되어야 한다.
L-아스코빌팔미테이트	L-아스코빌팔미테이트는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. L-아스코	L-아스코빌팔미테이트	

현행		개정 ( )	
트	빌팔미테이트의 사용량은 1. ~ 4. ( ) 5. 기타식품 : 1.0g/kg 이하( 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다) < >	트	1. ~ 4. ( ) < > 5. 과자, , 당류가공품, , 특수리용도등식품( ! 아용 특수조제식품 제외), 체중조절용 조제식품, 임신·유부용 식품, 주류, , 서류가공품, , 기타수산물가공품, 기타가공품 : 1.0g/kg 이하 6. , 코코아가공품류 또는 초콜릿류, , 복합조미식품, 향신료조제품, : 0.5g/kg 이하 7. 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다.
아황산나트륨	아황산나트륨의 사용량은 이산화황으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다. 1. ~ 17. ( ) 18. (   우, 땅콩 또는 견과류가 공품, 절임류, 과일· 소류음료, 탄산음료, 만두피, 류, 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 기타 음료, ( ! 조감자, ), 두류가공품, 조립류 ( 산물을 주원료로 한 것에 한함), 기타 주류, 전쌀, , 전분류, , 된장 : 0.030g/kg	아황산나트륨	1. ~ 17. ( ) 18. 브렌 디, 기타 주류
차아황	아황산나트륨의 사용량은	차아황	



