Datos para la instrucción del sistema de autorización de los laboratorios oficiales extranjeros y la difusión publicitaria

Guía

1. Objetivos de publicación
   - o Esta guía ha sido publicada con el propósito de promover el comercio entre los países brindando la debida información de los estándares y reglamentos de Corea respecto a los alimentos que se introducen al país para así optimizar la eficiencia de las medidas de seguridad locales y facilitar las actividades comerciales.
2. Contenidos expuestos
   - o Contiene los estándares y normas acerca de los items más requeridos entre los productos que se exportan a Corea.
3. Aprovechamiento de la presente guía
   - o En el caso de los productos alimenticios que se importan a Corea se realiza un examen minucioso sobre el cumplimiento de las normas y estándares establecidos por la Ley de Sanidad Alimentaria, y a raíz de ello se autoriza la importación del producto en cuestión.
   - o No obstante, en el caso de que un laboratorio del país exportador haya realizado un examen minucioso previo (en cumplimiento de las normas y estándares fijados) se omite la evaluación en Corea.

     A propósito, se deja en claro que al decir “laboratorio del país exportador” nos referimos a los “laboratorios extranjeros” de carácter oficial administrados por el Estado o autorizados por este último y reconocidos por la Administración de Alimentos y Drogas de Corea.

4. Contenidos
   1) Criterios y estándares aplicados en los productos alimenticios
   2) Criterios y procedimientos de autorización para los laboratorios oficiales extranjeros
   3) Formulario de los certificados de evaluación expedidos por los laboratorios oficiales extranjeros (reconocidos por la KFDA)
   4) Registro actual y directorio de los laboratorios oficiales extranjeros (actualizados hasta el 31/7/2006)
   5) Equipos requeridos por tipo de ensayo (datos de referencia)
   6) Criterios de evaluación de los productos alimenticios importados

5. Contactos

○ Administración de Alimentos y Drogas de Corea

- Dirección : 231 Jinheung-ro Eunpyeong-gu, Seoul, 122-704
- Home page : http//:www.kfda.go.kr
- Teléfono 82-2-380-1661
  - Departamento encargado de los asuntos comerciales: International Trade and Cooperation Team
- Teléfono 82-2-380-1661 · Faxmile 82-2-356-2893
  - Departamento encargado de la autorización de los laboratorios
- Teléfono 82-2-352-4641 · Faxmile 82-2-352-0046
  - Departamento encargado de la exportación e importación de alimentos
- Teléfono 82-2-380-1733 · Faxmile 82-2-388-6392

* Esta guía no es un documento traducido oficialmente, por lo cual carece de validez legal. Por consiguiente, en caso de tener objeciones se recomienda consultar el texto oficial en coreano. Si se desea más información respecto al sistema de administración de alimentos de Corea, entre otros datos, contáctese con nosotros.

Contenido

1. Principios Generales ……1
2. Estándares y Especificaciones para Categoría Invidual de Alimentos …… 27
1. Repostería y pastelería …… 27
1-1 Pan y/o torta coreana …… 27
1-2 Galletas y masas secas…… 28
1-3 Caramelos …… 30
1-4 Chocolates …… 31
1-5 Gomas de mascar …… 32
1-6 Mermeladas …… 32
2. Sacáridos …… 34
2-1 Azúcar …… 34
2-2 Dextrina …… 35
2-3 Oligosacárido …… 36
3. Aceites y grasas comestibles …… 37
3-1 Aceites y grasas comestibles …… 37
4. Pastas fideos …… 39
5. Café y Té …… 41
5-1 Café …… 41
5-2 Té para infusión …… 42
5-3 Té en extracto …… 43
6. Bebidas no alcohólicas……44
6-1 Bebidas de frutas y verduras …… 44
6-2 Bebidas gasificadas …… 46
6-3 Bebidas en polvos …… 47
6-4 Bebidas fermentadas …… 48
6-5 Demás bebidas …… 49
7. Condimentos y especias …… 50
7-1 Vinagre …… 51
7-2 Salsas ……52
7-3 Aderesos ……53
7-4 Condimentos combinados ……54
7-5 Aceites saborizantes ……55
7-6 Especias procesadas …… 55
8. Kimchi y alimentos en escabeche …… 56
8-1 Escabeches ……56

9. Bebidas alcohólicas ……58
9-1 Vinos de frutas ……58
9-2 Whisky ……58
9-3 Brandy ……59
9-4 Licores …… 59
9-5 Demás bebidas alcohólicas destiladas ……60
9-6 Cervezas ……60
9-7 Otras bebidas alcohólicas ……61
10. Filetes de pescados y mariscos desecados ……61
10-1 Filetes de pescados y mariscos desecados……61
11. Demás productos alimentarios …… 62
11-1 Productos derivados de Frutas y Verduras …… 62
11-2 Productos derivados del cacao ……63
11-3 Almidones …… 64
11-4 Harinas ……65
11-5 Cremas vegetales …… 66
12. Alimentos enlatados y embotellados ……67
13. Alimentos de Retorta ……67
14. Alimentos congelados …… 68
15. Especificaciones para otros productos no especificados en los Estándares y Especificaciones para Categorías Individuales de Alimentos …… 69
16. Límites de mycotoxinas permitidos en alimentos …… 69
17. Límites de residuos de otras tóxinas, etc. ……70
18. Límites provisorios de irradiación de alimentos ……71
3. Criterios y procedimientos de aprobación de los laboratorios oficiales extranjeros……72
4. Formulario de los certificados de evaluación expedidos por los laboratorios oficiales extranjeros (reconocidos por la KFDA) …… 80
5. Registro actual y directorio de los laboratorios oficiales extranjeros (actualizados hasta el 31/7/2006) …… 87
6. Equipos requeridos por tipo de ensayo (datos de referencia) …… 95
7. Guía para la inspección de alimentos importados……98

- En la presente guía se han compilado parte de los estándares y especificaciones dispuestos sobre los productos alimentarios acorde a lo estipulado en el Art. 7, Inc. 1 de la Ley de Sanidad Alimentaria
- Se da a conocer que el orden de los estándares y especificaciones para las categorías individuales de alimentos aquí detallados difieren en parte del orden dispuesto en el Código Alimentario.

1. Principios Generales

En principio, se considerará lo estipulado aquí norma general a seguir a menos que el Código Alimentario indique lo contrario.

1. El presente Código comprende los siguientes ámbitos:
   1) Estándares para la manufacturación, procesamiento, uso, cocción y modo de almacenamiento de los productos alimentarios, y especificaciones para sus ingredientes, de acuerdo a lo estipulado en el Art.7, Inc.1 de la Ley de Sanidad Alimentaria.
2. Se utilizarán unidades de medida internacional (SI) y los símbolos a utilizarse serán los siguientes:
   1) Longitud : m, cm, mm, μm, nm
   2) Volumen : ℓ, mℓ, μℓ
   3) Peso : kg, g, mg, μg, ng, pg
   4) Superficie : cm^2
   5) Valor calórico : kcal, kj
3. Para el porcentaje se utilizará el símbolo "%". Sin embargo, para indicar el contenido de una sustancia (g, mℓ) en 100 mℓ de solución se utilizarán los símbolos w/v% y v/v%, respectivamente. Cuando se deban indicar las partes por millón de peso se deberá utilizar el símbolo mg/kg, y también podrán utilizarse los símbolos ppm y/o mg/ℓ.
4. Para indicar temperatura se utilizará la escala del Grado Celsius(℃).
5. Temperatura estándar significa 20℃; temperatura ambiente promedio, 15~25℃; temperatura ambiente real 1~35℃, temperaturas tibias 30~40℃.
6. "Pigmento de alquitrán" se refiere a todos los pigmentos de alquitrán incluyendo a la laca de aluminio.

7. En el presente código se clasifican los productos alimentarios de la siguiente forma: Categorías de Alimentos(Clase superior), Grupos de Alimentos (Clase media), Tipos de Alimentos(Clase menor).

Categorías de Alimentos : se refieren a las clasificaciones generales del 'Cap. 4. Estándares y Especificaciones por Categorías Individuales de Alimentos y demás Productos Alimentarios Procesados', los determinados en el 'Cap. 3. Estándares y Especificaciones Comunes para Todo Tipo de Alimento en General' y las golosinas, dulces, etc. que están determinadas por clasificación general en el 'Cap. 4. Estándares y Especificaciones por Categorías Individuales de Alimentos'.

Grupos de Alimentos: se refieren a los alimentos procesados a partir de los cereales, tales como pan o pastel de arroz; frutos secos; caramelos; etc. clasificadas dentro de las Categorías de Alimentos.

Tipos de Alimentos: se refieren a pan de molde, galletas, galletas dulces (confitería coreana hecho con dulce de arroz glutinso y pateles de aceite y miel), caramelos, etc. clasificadas dentro de los Grupos de Alimentos (incluye la clase menor). (En caso de no existir clasificación por Tipos de Alimentos, puede considerarse Tipo de Alimento al Grupo de Alimento).

8. Se tendrá como principio el seguir los procedimientos de ensayos indicados aquí para determinar la aptitud o ineptitud de los estándares y especificaciones estipulados en el presente código. En caso de reconocerse la existencia de procedimientos de ensayos más precisos que los indicados en el presente código se permite la aplicación de dicho procedimiento y en particular, para ensayos sobre microorganismos y sustancias tóxicas se podrán utilizar "kits de ensayos" comerciales, sin embargo, en caso de haber suficiente prueba que indique duda razonable sobre el resultado de su ensayo se deberán hacer ensayos acorde a los procedimientos estipulados y juzgar de acuerdo a sus resultados.

9. Para determinar la aptitud o ineptitud de lo estándares y especificaciones de los residuos de pesticidas, sustancias antibióticas, sustancias antibacterianas sintetizadas, preparaciones hormonales de crecimento, metales pesados, etc. que no estén definidos en el presente código se podrá aplicar provisionalmente lo estipulado en el CODEX (CAC: Comisión del CODEX ALIMENTARIUS), y para aquellas sustancias sin disposiciones relativas en el CODEX, el Comisionado de la Administración Coreana de Drogas y Alimentos deberá establecer estándares y

especificaciones sobre las sustancias pertinentes mediante la revisión comprehensiva de información relevante sobre las sustancias incluyendo los estándares y especificaciones sobre las sustancias establecidas en otros países, dosis diarias de consumo aceptable(ADI) de dichas sustancias y cantidades de consumo de los alimentos correspondientes, etc.

10. De no haber estipulaciones sobre métodos de ensayos relevantes en el 'Cap. 4. Estándares y Especificaciones por Categorías Individuales de Alimentos' del presente código, los ensayos deberán ser conducidos de acuerdo al 'Cap. 7. Métodos Generales de Ensayos'. De no contar el presente Código con estipulaciones sobre los estándares y especificaciones pertinentes o métodos de ensayos pertinentes, aunque los correspondientes estándares y especificaciones estuvieren definidos, los ensayos deberán ser llevados a cabo siguiendo el procedimiento establecido en CODEX, y métodos de ensayos establecidos por la Asociación de Químicos Analíticos Oficiales (AOAC, siglas en inglés) y el Manual de Análisis de Pesticidas (PAM, igualmente, siglas en inglés).

    En caso de que, no hubieren estipulaciones sobre determinados métodos de ensayos aún en las provisiones arriba mancionados, los ensayos deberán ser llevados a cabo siguiendo los procedimientos establecidos en otros reglamentos y regulaciones o también podrán ser utilizados métodos de ensayos reconocidos oficialmente y ampliamente utilizados a nivel internacional. En tal caso, se deberán presentar junto con el informe de ensayo correspondiente las regulaciones o métodos de ensayos aplicados.

11. La "Definición" define los alimentos indivuales, y si las características de un alimento no concuerda con la definición, aunque el alimento no estuviere clasificado dentro de "Tipos de Alimentos", los estándares y especificaciones correspondientes a la definición deberán aplicarse al alimento en cuestión. Sin embargo, de haber estipulaciones separadas sobre los estándares y especificaciones para tal alimento, estos estándares y especificaciones se aplicarán prioritariamente.

12. La forma de listado "A, B, C, …, etc." es sólo utilizado a modo ejemplificativo para aquellos conceptos usados ampliamente y para el resto de los conceptos es una lista comprehensiva.

13. Las expresiones "A ó B" puede ser interpretado como "A y B", "A ó B", "A" o "B"; y se aplica el mismo principio para las expresiones "A, B, C ó D".

14. La expresión “A y B” debe satisfacer necesariamente tanto los requisitos de A, como los de B.

15. Con “Un procedimiento (proceso) ____ apropiado” se refiere al proceso que es necesario para la manufacturación y procesamiento de los alimentos individuales y se trata de un método que asegure la seguridad y sanidad de dichos productos alimentarios y generalmente su uso está ampliamente difundido o está aprobado científicamente.

16. La expresión “los productos alimentarios y los aditivos alimentarios deben cumplir lo estipulado por los estándares y especificaciones correspondinentes” significa que los productos alimentarios y los aditivos alimentarios deben cumplir con los estándares y especificaciones para los alimentos en general provistos en el Cap. 3 del presente código, los estándares y especificaciones para cada categoría de alimentos individuales tal como está establecido en el Cap. 4 del presente código, y los estándares y especificaciones para los aditivos alimentarios provistos en el Código para Aditivos Alimentarios.

17. La expresión “deberá ser almacenado y manipulado” se refiere a que el almacenaje y el manipuleo de los alimentos deberán ser efectuados de modo que ayuden a mantener la mejor calidad en consideración con las características de la materia prima y de los productos alimentarios.

18. Las expresiones “dentro de lo posible”, “se recomienda” y “se permite” son utilizados con el propósito de reforzar el nivel sanitario y la mejora de calidad, es decir, son especificaciones para las recomendaciones.

19. La expresión “un método con igual o mejor efecto” se refiere a un método o métodos diferentes a los ya especificados que hace posible no solamente el mantenimiento del nivel sanitario sino también de la calidad organoléptica y que al mismo tiempo su uso está ampliamente difundida y generalizada, como así también su procedimiento está aprobada científicamente.

20. Las expresiones “__%, no menos de __%, no más de __%, o menos de __%, etc.” utilizados en la definición o en tipos de alimentos se refieren a estándares de las proporciones para la mezcla de las materias primas como ingredientes estándares del contenido.

21. “Un ingrediente específico” se refiere a una materia prima utilizada en un producto alimentario, la cual es parte comestible de un alimento clasificado en

concordancia con la clasificación, etc. de las materias primas de alimentos tal como está provisto en el inciso 28).

22. “Material desecado(sólido)” se refiere a los sólidos que han quedado después de que la materia prima es desecada y a menos que haya especificaciones por separado, el contenido de agua en dicho material no debe superar el 15%.

23. En “Alimentos sólidos” se incluyen los alimentos que se encuentran en estado sólido, y los alimentos en estado de pasta, jarabe u otro estado que no puedan ser ingeridos en forma directa.

24. Con “alimentos líquidos” se refieren a alimentos que, encontrándose en estado líquido pueden ser ingeridos en forma directa.

25. Los demás productos alimentarios no especificados en el ‘Cap. 4. Estándares y Especificaciones por Categorías Individuales de Alimentos’ pueden ser clasificados generalmente de la siguiente forma. Sin embargo, se excluirán de la clasificación aquellos productos alimentarios que no cumplan con la definición, estándares de manufacturación y procesamiento, ingredientes principales, características, nombre de del producto, uso, etc. estipulados en el ‘Cap. 4. Estándares y Especificaciones por Categorías Individuales de Alimentos’. En dicho caso, los alimentos que no cumplan los estándares de contenido de ingredientes especificados en una categoría, grupo o tipo de alimento estipulados en el ‘Cap. 4. Estándares y Especificaciones por Categorías Individuales de Alimentos’ podrán ser incluídos en las siguientes clases de alimentos a fin de evitar confusiones.

① Productos graníferos: se refieren a productos elaborados con granos como ingrediente principal.

② Productos leguminosos: se refieren a productos elaborados con legumbres como ingrediente principal.

③ Productos de tubérculos: se refieren a productos elaborados con tubérculos (patatas) como ingrediente principal.

④ Productos de almidón: se refieren a productos elaborados con almidones como ingrediente principal.

⑤ Productos oleaginosos: se refieren a productos elaborados con aceites o grasas comestibles como ingrediente principal (excepto los aceites de sésamo y perilla obtenidos por compresión).

⑥ Productos sacáridos : se refieren a productos elaborados utilizando los sacáridos como ingrediente principal.

⑦ Productos de frutas y verduras: se refieren a productos elaborados con frutas y verduras como ingrediente principal.

⑧ Productos marinos: se refieren a productos elaborados utilizando productos marinos como ingrediente principal.

⑨ Productos ganaderos: se refieren a productos elaborados utilizando productos ganaderos como ingrediente principal.

⑩ Demás productos: se refieren a productos no incluídos en los puntos ① a ⑨.

26. “Fritura o tratamiento con aceite” se refiere a los alimentos fritos o tratados con aceites comestibles, sea por rociado o por otros métodos durante y/o después del procesamiento

27. “Período de distribución” se refiere al término de tiempo dentro del cual el producto debe ser vendido al consumidor, y la fecha de vencimiento puede ser determinado autonómicamente dentro de este período en consideración de las características del producto. Y durante este período de distribución, el producto deberá cumplir con los estándares y especificaciones estipulados en el presente Código Alimentario.

28. El requerimiento “El rellenado y empaque debe hacerse utilizando maquinarias automáticas.” se aplica a todo producto alimentario de venta al consumidor. Pero para materias primas a ser utilizados en la manufactura de otros productos alimentarios o para alimentos a ser suministrados a entidades comerciales, pueden utilizarse métodos de empaque sanitario capaces de prevenir la contaminación y mantener la calidad del producto en sí.

29. “Estándares” se refiere a los estándares aplicables al producto final.

30. El mandato “no debe ser detectado/a” significa que no debe ser detectada la o las sustancias indicadas habiéndose realizado ensayos acorde a los métodos especificados en el presente Código Alimentario.

31. La aseveración “derivada de una materia prima” puede ser reconocida si tal hecho puede ser comprobada con documentos validados oficialmente o con literatura que demuestre que la materia prima cumple los estándares y especificaciones pertinentes o que la sustancia en cuestión es, sin duda alguna, derivada de una materia prima de buena calidad.

32. Con excepción de aquellos productos que el presente Código Alimentario disponga lo contrario, las temperaturas de almacenaje para los productos congelados y refrigerados no deben superar los -18° y 0~10° , respectivamente.

33. “Materia extraña” se refiere a materiales que no son ingredientes propiamente dichos de un alimento normal, y quedan incluídas en ellas las materias de origen animal tales como los artrópodos y sus huevos, larvas y excrementos, roedores y las roeduras de roedores e insectos, pelos de animales y sus excrementos, los parásitos y sus huevos, etc.; materiales de origen vegetal tales como plantas de diferente especie y sus semillas, hongos, pajas, cáscaras, etc,; y materiales de origen mineral tales como tierra, vidrio, metales y partículas de cerámicas, entre otros.

34. A menos que no haya disposición que indique lo contrario, “Pasteurización” significa la destrucción de las células nutritivas de microorganismos, tales como baterias, gérmenes y hongos, entre otros.

35. A menos que no haya disponsición que indique lo contrario, “esterilización” significa destruir las células nutritivas y esporas de microorganismos creando un ambiente estéril.

36. “Sellado hermético” significa el impedir la circulación de aire entre el interior y exterior de un envase o empaque por medio de un método apropiado.

37. “Extracción del material crítico” se refiere a la extracción de la sustancia comestible mediante el uso del fluido crítco que se halla por sobre la tempratura y la presión crítica dentro de una materia prima o de otro producto alimentario.

38. “Producto alimentario procesado” se refiere a productos manufacturados, procesados y empaquetados añadiendo aditivos alimentarios a productos agrícolas, forestales, ganaderas, marinas, etc. utilizados como materia prima, moliéndolos, cortándolos o cambiando su forma de tal modo que no se reconozcan sus formas originales; mezclando tales materias primas cuyas formas están ya modificadas; o añadiendo otros alimentos o aditivos alimentarios a tales materias primas cuyas formas están ya modificadas o la mezcla de tales materias primas ya modificadas. Sin embargo, esta definición no se aplica a alimentos que hayan sido sometidos a un simple tratamiento que no supone amenaza sanitaria y permite la identificación organolétpica del estado del alimento, pudiendo estos tratamientos ser corte, pelado, salado, curado, o calentado (excepto para los casos que el calentado se aplique con propósitos de pasteurización y cuando cambios considerables ocurran a los ingredientes debido al calentado) de los productos agrícolo, forestal, ganadero, marino, etc. sin añadidura de aditivos alimentarios u otras materias primas de modo que su forma original puede ser reconocida.

39. “Pigmentos de alquitrán” se refiere a los pigmentos de alquitrán incluyendo a la laca de alumnio.

40. Clasificación de la materia prima de los productos alimentarios

La siguiente clasificación es una clasificación general y de acuerdo a las características y el uso de la pertinente materia prima puede no seguir la clasificación aquí sugerida.

(1) Materia prima de origen vegetal

① Granos: arroz, cebaba, trigo, centeno, avena, mijo de cola de zorra, sorgo, maíz, alforfón, lágrimas de Job, mijo común, mijo japonés, etc.

② Legumbres: soja, frijoles adzuqui, frijoles mung, alubia, guizante, frijol carita, aba forrajera, judías, frijol egipcio, frijol verde, frijol negro, lenteja, etc.

③ Tubérculos: patatas, patatas dulces, yuca, Yam(Ñame), tapioca, etc.

④ Vegetales

ⓐ Hortalizas de hoja y tallo: hoja de mostaza, acelga, coliflor, RAKGYO, MYUNGIKYUP(SHINSUNCHO), berro de agua, col chino, endivia belga, cebolleta, brocoli, col de Brucelas, lechuga, apio, espinaca, margarita coronaria, espárrago, malva verticilata, col, lechuca repollada, col rizada, cebolla verde, chalota, puerro, perejil, PAKCHOY(CHUNGKYUNGCHAE), etc.

ⓑ Hortalizas de raíz: nabo, nabo remolachado, zanahoria, cebolla, raíz de loto, bardana, taro, yam, etc.

ⓒ Hortalizas de fruto: pepino, calabacín, tomate, berengena, okra, fresas, melón coreano, melón, sandía, calabaza, WALKWA, etc.

⑤ Frutales: caqui, cítricos(clementina, naranja, pomelo, lión, lima, citrón, naranja enana, naranja trifoliada, manarina, etc.), *Actinidia arguta*, jujuba, mango, albaricoque, quince chino, higo, banana, pera, cereza japonesa, melocotón, míspero, manzana, jujuba silvestre, damazco, grana, palta, acerola, cereza coreana, mora, ciruela japonesa, baya akebi, ciruela, kiwi, piña, papaya, uva, grosella negra, durian, rambután, mangosteen, cereza, arándano, coco, YONGAN, etc.

⑥ Maníes o frutos secos: maní, almendra, avellana, castaña, nuez, pepitas de pino, pecana, gingko, bellota, bellota de roble, macadamia, pistacho, anacardo, etc.

⑦ Semillas oleaginosas: sésamo, perilla, sésamo negro, girasol, oliva, onagra, algodón, canola, palma, cártamo, etc.

⑧ Especias: mostaza, KYEJI, canela, cilantro, pimiento picante, rábano picante, fruta de magnolia, rosemary, ajo, mirra, albahaca, menta, tomillo, azafrán,

Zanthoxylum schinifolium, gengibre, menta(peppermint), SODUGU, laurel, nuez moscada, clavo, perilla púrpura, paprika, pimiento, hinojo, pimienta negra, etc.

⑨ Hongos: Hongo GAT, *Morchella esculenta*, Hongo GONG (Hongo CHINJU), *Coriolus versicolor*, HONGO KWAEKORIGUMUL, *Pholiota nameko*, HONGO NAPAL, *Pleurotus ostreatus*, *Auricularia auriculajudae*, HONGO BAM, manna lichen, *Tricholoma portentosum*, *Ramaria botrytis*, *Agaricus bisporus*, *Ganoderma lucidum, Flammulina velutipes*, *Lentinus edodes*, HONGO HWANGKUMPULNAPAL, *Agaricus blazei*, HONGO HEENKWAEKORI, etc.

⑩ Endulzantes: remolacha azucarera, caña de azúcar, sorgo dulce, raíz de regaliz, etc.

⑪ Plantas de mesa de lujo: *Cassia tora*, vino de matrimonio chino (fruta), angélica (hoja, raíz), *Eucommia ulmoides* (hoja, corteza), MATE, araliaceous shrub(fruto, hoja), *Schisandra chinensis*, jasmín, té, achicoria, camille, cacao, café, lúpulo, etc.

⑫ Plantas silvestres: osmuda, helecho, planta leopardo, rábano, ajo silvestre, conconipis lanceolata, campanilla china, sedum sarentosum, hojas de *Gynostemma pentaphyllum*, brote de aralia, *Polygonatum odoratum*, valerianaceous plant, *Petasites japonicus*, MULBANGGI, *Rubus coreanus*, fresa silvestre, *Atractylodes japonica* (brote), hojas de pino, artemisa, radicheta, lirio de mañana, *Adenophora triphylla*, pátano (hojas nuevas), lirio de tigre, aster, arrowroot(raíz), etc.

⑬ Algas: KALRAEGOMBO, ulva, GOMPI, laver, KOSIRAEGI, alga enredaderea, gigartina, DUNGGUNDOLGIM, DDUMBUGI, MAESAENGI, alga del golfo, alga marina castaña, BULDUNGGASARI, SUKMUK, Spirulina, agar, JINDUBAL, alga siphonocladous verde, clorela, TOT, laver verde, etc.

(2) Materia prima de origen animal

① Carnes comestibles: vacuna, porcina, ovina, caprina, de conejo, de caballo, de venado, pollo, de faisán, de pato, de ganzo, de pavo, de codorniz, etc.

② Leches: leche de vaca, leche de cabra, etc.

③ Pescados: bonito, pez culebra, raya, peces planos, pez zable, GANGDALI, caballa, parada del Pacífico, pez volador, hirame, merlucilla, geenling, lubina japonés, atún, bacalao, sandfish, besugo, bocinegro, gobio, bagre, anchoílla, merluza, brótola de fango, corbina, lenguado, madregal del Japón, sadinella zunasi, anguila japónica, chanquete chino, palometón platero, pez globo, BOLGIURUK, darkbanded rockfish, carpa cruciana, congrio, esperlano de estanque, caballa española, tiburón, SAECHI, platija, trucha, salmonella, SSANGDUNGGARI, pez mandarín, sand eel, salmón, UREOK(arenomya arenaria oonogal), EUNDAEGU,

ayu(sweet fish), lorcha de Atca, carpa, anguila de mar, jurel, alosa manchada, sardina, corvina doranda, arenque elongada, filefish, CHAMBUNGEO, herring, HYANGEO, raya colorada, etc.

④ Mariscos: ostra, mejillón, tegillarca granosa, JAECHUP, caracol marino, caracol espiralado, almeja meterix lusoria, abalón, almeja japónica, demás tipos de almejas, etc.

⑤ Crustáceos: camarón, cangrejo, langosta, cangrejo de río, BANGGE, krill, etc.

⑥ Moluscos: pulpo, calamar, calamareti, cuttlefish, urechis unicinctus, GUNSO, flecha de mar, JUKUMI, medusa, etc.

⑦ Equinodermos o cordados: erizo de mar, pepino de mar, ascidia, MIDUDUK, etc.

⑧ Huevos: huevo de gallina, huevo de pato, huevo de codorniz, etc.

⑨ Huevos de peces: huevos de merluza, huevos de salmón, caviar, etc.

⑩ Otros: Ballena, saltamontes, pupa, rana comestible, caracol comestible, tortuga comestible cultivada, carne de cocodrilo o yacaré, avestruz, carne de canguro, tejón, nutria, etc.

(3) Demás materias primas

Ginseng(raíz, hoja), bambú(brote, hoja), sabia de arce(Acer mono), sabia de abedul, nido de golondrina, raíz de ginseng clonado por incubación de tejido(se requiere la revisión del método de incubación y clonación del tejido), etc.

2. Requerimientos para las materias primas

1) Ingredientes para productos alimentarios

(1) La materia prima debe ser de buena calidad, fresca e inocua, de modo que no esté descompuesta, deteriorada, ni contaminada con tóxicos, o materiales peligrosos, etc.

(2) Cuando se utilice una materia prima natural que no esté sujeto a regímenes de licencia para manufacturación y proceso de alimentos ni a registración industrial y éste sea tratado directamente para ser utilizado como ingrediente para un producto alimentario, se deben remover suficientemente los materiales extraños tales como la tierra, arena, polvo, etc. y en casos necesarios, seben ser lavados con agua potable y las partes no comestibles deben ser correctamente removidos.

(3) Para cuando se deseen adquirir y utilizar las materias primas que sí estén sujetos a las licencias y registros arriba mencionados para la manufacturación de un producto alimentario, deben tratarse de materias primas que hayan obtenido

la licencia (registración) relevante para la manufacturación o que hayan cumplido las relevantes notificaciones de importación, y al mismo tiempo deben cumplir los estándares y especificaciones para el producto alimentario en cuestión. Ningún alimento fraudulento o alterado, como por ejemplo aquellos productos cuyo período de circulación haya expirado, deben ser utilizados como materia prima.

(4) Todo producto alimentario, aditivos alimentarios, agentes de tratamientos de aguas, etc. para los cuales están establecidos los estándares y especificaciones, deben cumplir tales estándares y especificaciones. El etanol utilizado en licores debe cumplir con los estántares de calidad provistos en la Ley sobre los impuestos a los los Licores; y la sal que se utilice como material prima deberá cumplir los requerimientos dispuestos en la Ley del manejo de la sal.

(5) Un producto ganadero a ser utilizado como materia prima de un producto alimentario debe cumplir con los estándares de inspección establecidos en el Reglamento de Manejo y Control de Productos Ganaderos para los métodos de faena y corte. Asimismo, la grasa cruda debe ser aquella extraída, manejada y controlada a partir del ganado bobino o porcino para fines de consumo, de animales que hayan pasado la inspección sanitaria de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de Manejo y Control de Productos Ganaderos. La grasa cruda debe haberse extraído sanitariamente en establecimientos que, de acuerdo al Reglamento de Manejo y Control de Productos Ganaderos, hayan sido autorizados, habilitación o registrados para la faena de ganado, o para el procesamiento de las carnes comestibles, o para el comercio de los productos ganaderos, respectivamente. La grasa cruda debe ser grasa sanitaria sin contenido de materiales extraños sino puramente grasa normal, y no debe estar mezclado con tejidos adiposos o de otras partes de otros animales.

(6) El agua debe cumplir los estándares de calidad del agua potable.

(7) Los siguientes animales y vegetales no pueden ser utilizados como ingrediente principal, ni como ingrediente auxiliar para el procesamiento, manufactura, etc. de productos alimentarios.

① Animales y vegetales que pueden ser utilizados como ingredientes principales
Consultar la lista(en inglés) adjunta

② Animales y vetegales que pueden ser utilizados en cantidades mínimas como ingredientes auxiliares

A. Estándares para el uso

a. Los animales y vegetales especificados en 'B. Lista' solamente podrán ser utilizados como ingredientes auxiliares de productos alimentarios, cuyo

contenido no debe superar el 50% del contenido total del producto(se excluye el agua utilizada para la mezcla).

b. En caso de mezclaser ingredientes clasificados dentro de la misma clase, el total de la mezcla de estos ingredientes no debe superar el 50% del contenido total del producto se excluye el agua utilizada para la mezcla).

c. Sin embargo, si solamente uno de los ingredientes de origen vegetal incluído en esa clasificación es utilizada en la elaboración de tés, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y especias, dicha materia prima puede ser utilizada como ingrediente principal.

B. Lista

Consultar la lista(en inglés) adjunta

③ Materias primas que no pueden ser utilizadas como ingredientes de productos alimentarios

Consultar la lista(en inglés) adjunta

(8) Las materias especificadas en '③Materias primas que no pueden ser utilizadas como ingredientes de productos alimentarios' del Inciso (7) del 'Capítulo 2. Requerimientos para la materia prima' no podrán ser utilizados como ingredientes para un producto alimentario. Sin embargo, para aquellas materias primas no especificadas en el Punto 29) Clasificación de Materias Primas para Productos Alimentarios del 'Caítulo 1. Definiciones' y en los puntos ① y ② del Inciso (7) del 'Capítulo 2. Requerimientos para la materia prima', el Comisionado de la Administración Coreana de Drogas y Alimentos determinará su aptitud o ineptitud según los estándares siguientes. Quedan excluídas aquellas sobres las cuales el Ministro de Salud y Bienestar Social o el Comisonado de la Administración Coreana de Drogas y Alimentos se hayan determinado con anterioridad.

① Si un ingrediente es similar a una materia prima ya clasificada y listada en los animales y vegetales permitidos en términos de su ubicación taxonómica, características y uso, se dictaminará sobre su usabilidad o seguridad como ingrediente para alimentos basando la decisión sobre los mencionados aspectos, y en los demás casos, se basará la decisión sobre la información presentada que demuestre su aptitud y seguridad sanitaria como ingrediente para alimentos.

A. Información básica a ser presentada para la obtención de aprobación de una materia prima de origen animal o vegetal como ingrediente para alimento

Tipo	Contenido
Información sobre características básicas	Denominación científica, sustancias básicas, sustancias específicas, uso, etc. de la materia prima
Información que sostenga la comestibilidad	Información que demuestre que tal materia prima esté siendo utilizado o haya sido como alimento
Información sobre la seguridad sanitaria	Información que sustente la seguridad sanitaria del tal materia prima

B. Criterios utilizados para la determinación de la aptitud o ineptitud de una materia prima de origen animal o vegetal como ingrediente para alimentos

a. En principio, una materia de origen animal o vegetal puede ser determinada como apta para ser usada como ingrediente para productos alimentarios, si existe información que sostiene su comestibilidad, siempre y cuando no existan registros sobre su toxicidad o efectos adversos.

b. Para el caso de que sea difícil hallar información que demuestre la comestibilidad de tal materia prima de origen animal o vegetal, se determinará su aptitud o ineptitud de acuerdo a los estudios realizados por una agencia oficial sobre los ensayos de toxicidad aguda y subcrónica. Sin embargo, para los casos que se considere necesario, se puede requerir la presentación de datos sobre toxicidad especiífica, tales como su cancerogenidad y/o toxicidad reproductiva, entre otros.

c. Para el caso de que la materia prima de origen animal o vegetal sometida a la aprobación como ingrediente apto para productos alimentarios tenga, por característica natural, un fuerte efecto farmacológico o medicinal, y esté sujeta a restricciones sobre grupos de usuarios específicos o sobre la dosis de consumo, se determinará en principio que no es apta como ingrediente alimentario. Sin embargo, si se conoce con exactitud cuál es la sustancia tóxica o cuál es causa de la toxicidad, y se presenten datos que demuestren fehacientemente que tal sustancia puede ser completamente eliminada durante el proceso de manufacturación y procesamiento, entonces tal materia prima de origen animal o vegetal puesta al estudio para la determinación de su usabilidad o inusabilidad como ingrediente para productos alimentarios.

② Aún para las materias primas de origen animal o vegetal que ya estén clasificados dentro de la tipología que establece Códico Alimentario, si

llegara a descubrirse o presentarse nuevos hechos relacionados a su seguridad como ingrediente alimentario, puede ser tal materia prima puesto bajo un estudio para determinar su usabilidad como ingrediente principal o auxiliar de productos alimentarios.

(9) La hoja del gingko puede ser utilizado como ingrediente para infusiones de té.

(10) Las materias primas de origen animal o vegetal a las que le correspondan uno o más aspectos abajo detallados, no podrán ser utilizados en la manufacturación, procesamiento y cocción de un producto alimentario.

① No se usen ni se hayan usado como alimento en la dieta diaria tradicional de la gente común o de acuerdo a las ideas generalmente aceptadas.

② Que no hayan sido colectados, manejados, procesados, manufacturados o controlados con propósito alimentario.

③ Que no hayan sido probada la seguridad sanitaria y/o salubridad como ingrediente alimentario.

④ Siendo una materia prima de nuevo descubrimiento o desarrollo, que no haya sido probada o demostrada su seguridad sanitaria.

⑤ Otras materias primas que el Comsionado de la Administración Coreana de Drogas y Alimentos determine que no son aptos para usos alimentarios.

(11) Los ingredientes alimentarios deben ser almacenados en forma sanitariamente aceptable de modo que se conserve su calidad. Los mariscos deben mantenerse refrigerados, la carne enternecida congelada a mendos de -18° , la fruta del olivo descarosada que se destinará a la extracción de aceite de oliva u otras materias primas de fácil perecederas deberán ser conservadas a temperaturas inferiores a -10° .

(12) Bebidas

① El estándar de contenido de sacarosa(Brix°) para zumos puros (100%) de frutas o verduras son los siguientes.

A. Uva, pera occidental : más de 11°

B. Manzana, lima, piña : más de 10°

C. Mandarina, pomelo, papaya : más de 9°

D. Pera, guava : más de 8°

E. Durazno, damasco, fresa, limón : más de 7°

F. Ciruela, melón, albaricoque : más de 6°

G. Otras : según literartura o material demostrativo de relevancia

2. Estándares de Manufacturación y Procesamiento

1) Estántares generales

(1) Las maquinarias y los equipos utilizados para la manufacturación y procesamiento de productos alimentarios deberán siempre mantenerserse y manejarse de forma sanitaria.

(2) El agua utilizada para la manufacturación y procesamiento de productos alimentarios deberá cumplir los estándares de calidad del agua potable provistos en el Reglamento Ttécnico para el Agua Potable.

(3) Deberán tomarse medidas sanitarias adecuadas para prevenirla contaminación de los productos alimentarios por materias extrañas o microorganismos patogénicos durante el proceso de la manufacturación y/o procesamiento.

(4) De toda la parte no carnosa, una vez eliminada todo material no comestible, deberá congelarse rápidamente a temperatura cental inferior a -18° y mantenerse congelada a menos de -18° .

(5) El descongelado de materia prima congelada debe ser hecha en forma higiénica.

(6) Durante la manufacturación, procesamiento, almacenaje y distribución de los productos alimentarios está prohibido el uso de sustancias antibióticas, agentes antibacterianos sintéticos y hormonas.

(7) Los alimentos que sean difíciles de ser almacenados a temperatura ambiente por período prolongado de tiempo, se deberán refrigerar, congelar, pasteurizar o esterilizar según las características del producto.

(8) Durante el proceso de la manufacturación y procesamiento de los productos alimentarios, es indispensable la realización constante de autocontrol de calidad.

(9) El tratamiento por calor, refrigeración o congelado realizado durante el proceso de la manufacturación y procesamiento de los productos alimentarios, deberán ser efectuados en forma apropiada teniendo en cuenta los valores nutricionales y sanitarios del alimento.

(10) Cuando se quiera reutilizar los envases o empaques de los produdctos alimentarios, los mismos deberán ser sometidos a lavados con agua potable y luego de comprobarse que se hayan eliminado completamente las impuresas o materiales extraños se podrá proceder a su uso.

(11) Los productos alimentarios procesados deberán envasados o empacados lo más rápidamente posible de manera sanitaria a fin de prevenir contaminaciones secundarias por microorganismos.

(12) Ningún producto alimentario podrá ser elaborado en forma de cápsula y/o tabletas. Sin embargo, las golosinas que no presenten ningún peligro de confusión con productos medicinales quedarán exentos de esta prohibición.

(13) Los aditivos alimentarios deberán ser utilizados en cantidades mínimas suficientes para alcanzar el objetivo establecido.

(14) Los aceites utilizados para las frituras deberán ser cambiados frecuentemente a fin de mantener su grado de frescura y se deberá controlar estrictamente los valores de acidez y de presencia de peróxidos.

(15) En la manufacturación y/o procesamiento de los productos alimentarios se deberán usar sales comestibles refinadas y/o purificadas. Sin embargo, en el proceso de pretratamiento de la materia prima puede utilizarse la sal natural sin refinar pero con el cuidado de que impuresas u otros materiales extraños entren en el producto final.

(16) En caso de existir algún método de manufacturación y procesamiento de productos alimentarios que sea más sanitario y adecuado que los estándares de manufacturación y procesamiento estipulados en este Código, tal método podrá ser aplicado para la manufacturación o procesamiento de los productos alimentarios.

(17) La pimienta molida en polvo que se utilice en el proceso de la manufacturación y procesamiento de productos alimentarios deberá cumplir los estándares y especificaciones establecidas en el presente Código.

2) Estándares por Categoría Individual de Alimentos

(1)Alimentos Enlatados y Embotellados

① Las materias primas deben ser primero lavados con agua potable antes de de ser procesadas. Luego se eliminan las partes no comestibles, se le dan forma adecuada a las caracterísitcas del producto alimentario a elaborar y por fin ser depositados sin daños dentro del recipiente(de lata o vidrio).

② El líquido saborizante deberá ser vertido en los recipientes una vez pasteurizados y esterilizados de modo que no queden restos de microorganismos de ninguna índole y cuando haya alcanzado la temperatura adecuada.

③ A fin de asegurar la conservabilidad del producto alimentario el recipiente debe ser sellado herméticamente después de ser desgasificado a temperatura adecuada.

④ Para la esterilización de un producto será necesario que el producto en cuestión sea sometido a 120° de temperatura central de durante 4 minutos o

de existir, podrá aplicarse un método que sea igual o más eficiente que el tratamiento por calor.

⑤ Los productos alimentarios de baja acidez deberán llevar impresa en su envase o empaque información que indique el contenido, el lugar, la fecha y la hora de elaboración, y debe mantener registros en sus estableciemientos sobre el proceso de la esterilización.

⑥ Los productos alimentarios ácidos con grado pH menor a 4,5 podrán ser pasteurizados a temperatura menor a los 90° .

⑦ Para asegurar la conservabilidad estable del producto, el mismo debe ser pasteurizado y esterilizado en forma adecuada teniendo en cuenta la sus características y luego debe ser refrigerado de forma adecuada a fin de prevenir la decoloración del producto y la proliferación de microorganismos termófilos.

⑧ Durante la manufacturación y procesamiento del producto alimentario será necesario aplicar métodos de control adecuado a fin de minizar las pérdidas de nutrientes y vitaminas de acuerdo a las características del alimento.

⑨ A fin de asegurar de que el sellado del envase o empaque sea efectivamente hermético, se deberán hacer pruebas de observación a simple vista seleccionando al azar recipientes de cada cabeza de producción y realizar pruetas estrictas de rotura del sellado o junturas.

(2) Alimentos de Retorta

① Durante la manufacturación y procesamiento del producto alimentario será necesario aplicar métodos de control adecuado a fin de minizar las pérdidas de nutrientes y vitaminas de acuerdo a las características del alimento.

② Una vez sellado herméticamente, para asegurar la consevabilidad estable del producto deberá proceder a su pasteurización por métodos acordes a las características del producto. Sólo que, los productos cuyo grado pH sea mayor a 4,5 y el índice de actividad de humedad, superior a 0,94 deberá procederse a la esterilización a 120° temperatura central durante 4 minutos, o por medio de algún otro método de esterilización igual o más efectivo.

③ Despues de la esterilización, el producto debe ser refrigerado de forma adecuada a fin de prevenir su decoloración y la proliferación de microorganismos termófilos.

④ Quedan terminantemente prohibido el uso de preservativos.

(3)Alimentos congelados

① El pretratamiento de la materia prima debe realizarse en lugares separados y alejados del lugar de su almacenaje; y debe prevenir se la contaminación de

forma adecuada durante todo el proceso de tratamiento cuyos pasos deben ser efectuados consecutivamente y lo más rápidamente posible.

② Los productos que deben ser tratados por calor antes de ser congelados deben ser sometidos la pasteurización a más de 63° de temperatura central durante 30 minutos o a otros métodos de pasteurización igual o más efectivo.

③ Dentro de lo posible, el producto debe ser congelado velozmente y en forma separada por unidad de producto.

④ El producto debe ser colocado en un recipiente sanitario o herméticamente sellado a fin de prevenir la contaminación secundaria causada por microorganismos.

(4) Chocolates

① No pueden agregarse sustancias alcoholicas. Sin embargo, según el proceso de manufacturación del producto ésta sea necesaria para la mejora del sabor, aromatizar o desodorizar, etc., se permitirá su uso siempre y cuando su contenido sea menor a 1% del producto.

(5) Mermeladas

① Se deberá proceder al herbido o condensación de la materia prima a fin de obtener la consistencia propia de las mermeladas.

② Despues de la esterilización, el producto debe ser refrigerado de forma adecuada a fin mantener al calidad del producto y prevenir la proliferación de microorganismos termófilos..

(6) Aceites y grasas comestibles

① El aceite o grasa cruda extraída por medio de métodos adecuados deben pasar por los procesos de purificación y refinación tales como el desgomado, desacidificación, decoloración y desodorización o deberá pasar por un proceso de purificación y refinación combinada igual o más efectiva.

② El aceite crudo extractado por prensado u obtenido por extracción con dióxido de carbono(extracción con fluidos supercríticos) debe ser sometido a decantación natural, filtrado, etc. para eliminar las impuresas o materiales indeseados.

③ No se permite el uso de la glicerina para fines de control del grado de acidez durante el proceso de purificación del aceite de arroz.

④ El aceite de sésamo y/o de perilla, extractado por prensado o extraído con dióxido de carbono (extracción supercrítica) no debe ser mezclado con ningún otro aceite comestible de ninguna índole.

⑤ Los agentes de extracción utilizados en el proceso de purificación del aceite, tales como el dióxido de carbono y el hidróxido de sodio, etc.,

deben ser tratados de acuerdo a los estándares estipulados en el Código de Aditivos Alimentarios.

(7) Pastas

① Los productos digeridos en etanol deben ser tratados de manera que su calidad no sea afectada por causa del etanol residual.

(8) Extractos de té

① Los ingredientes deben ser extraídos meditante métodos en frío, calor u otros métodos apropiados usando agua, etanol o dióxido de carbono como agente solvente de acuerdo a las características del ingrediente.

② El té de Ssanghwa(tónico herbáceo) debe ser manufacturado utilizando extractos solubles extraídos y filtrados de la paoenia blanca, rehmannia glutinosa, astrágalo, raíz de angelica gicas nakai, cnidium afficinale(MAKINO) y raíz de regaliz. He aquí, qe puede obtener el extracto añadiendo gengibre y/o jujuba.

③ Si es necesario, durante el proceso de la manufacturación del producto pueden añadirse finas rodajas del mismo ingrediente o de vegetales suntuosos, vegetales silvestres, etc. cuyas formas deben ser discernibles a la vista. En este caso, las rodajas en cuestión deben ser comestibles tal como se presentan sin necesidad de proceso de manufacturación o procesamiento adicional.

④ Un producto alimentario que haya utilizado extractos deben haber sido elaborados con ingredientes cuyo contenido de material insoluble sea menor a 1,0%.

(9) Cafés

① Se debe utilizar agua o dióxido de carbono como agente de extracción de extractos del grano de café.

(10) Bebidas

① A fin de prevenir la contaminación por impuresas o microorganismos, los productos deben ser sometidos a tratamientos adecuados de pasteurización o esterilización durante el proceso de manufacturación y procesamientos. Sin embargo, los zumos de frutas, verduras y/o de frutas y verduras que no sean tratados por calor, pueden ser esterilizados, según cada necesidad, con métodos de saneamiento diferentes a los del tratamiento por calor.

② Los zumos de frutas, verduras y/o de frutas y verduras que no sean tratados por calor no pueden llevar otros alimentos o aditivos alimentarios que las mismísimas frutas y/o verduras que son los ingredientes principales y teniendo en cuenta sus valores nutricionales y seguridad sanitaria se deben

proceder a su procesamiento y evasado o empacado dentro del menor tiempo posible.

(11) Vinagres

① A fin de que no se produzcan otros ácidos además del ácido acétido durante la fermentación, es indispensable llevar un control estricto sobre la aireación y la temperatura de fermentación. Aquí, las cubas de fermentación deben ser esterilizadas al vapor u otros medios sanitarios antes de ser utilizadas.

② No deben mezclarse los vinagres fermentados y los vinagres artificiales.

(12) Salsas

① Deben ser esterilizados según las características del producto. Sólo que, quedan excentos de ser sometidos a dicho proceso los productos que por sus características naturales los doten de poder sanitario de igual o mejor efecto que los procesos de esterilización.

(13) Especias

① Las especias naturales no deben ser mezcladas con ningún otro alimento o aditivo alimentario que no sean los mismos vegetales de las que provengan las especias.

(14) Pescados en filete y mariscos desecados

① En caso necesario, deben ser pasteurizados o esterilizados en forma adecuada y deben envasarse o empacarse los productos en recientes o materiales de empaque sanitarios.

(15) Almidones

① Deben eliminarse con suficiencia todo elemento que no sea foráneo al almidón mediante el centrifugado, tamizado u otros procedimientos similares.

② Queda terminantemente prohibida la mezcla de almidones de distintas clases.

③ Los productos ya envasados o empaquetados no podrán ser refraccionados y reempaquetados.

4. Aditivos Alimentarios de Uso Permitido

Para el uso de todo aditivo alimentario especificado en este Código Alimentario deben cumplirse los estándares y especificaciones aquí estipulados y para los demás aditivos alimentarios se seguirán los estándares y especificaciones provistos en el Código de Aditivos Alimentarios. Sin embargo, si entre las sustancias químicas sintétizadas cuyos estándares y especificaciones ya fueron publicadas y están

establecidos los estándares para su uso, se señalan problemas en su aplicación porque dichos estándares y especificaciones son incongruentes con los estándares internacionales, el Comisionado de la Administración Coreana de Drogas y Alimentos podrá ordenar la aplicación provisoria de las especificaciones de CODEX, una vez que la Comisión Revisora de Sanidad Alimentaria haya debatido y expedido su opinión al respecto.

5. Ingredientes Principales de Productos Alimentarios

1) “Ingrediente principal” se refiere a aquel ingrediente que es utilizado en un producto alimentario con propósito de su caracterización y distinción con los demás productos, de acuerdo a su uso principal y cualidades propias.
2) Para aquellos productos cuya cuantía para el contenido del ingrediente principal está determinada en el ‘Capítulo 4. Estándares y Especificaciones para Categorías Individuales de Alimentos’ se aplicarán dichos estándares. Sin embargo, cuando se traten de productos para los cuales esté indicado el 100% de contenido, se excluirá el contenido del aditivo alimentario pero el producto pertinente con el correspondiente aditivo alimentario debe cumplir con las especificaciones determinadas en el ‘Capítulo 4. Estándares y Especificaciones para Categorías Individuales de Alimentos’.
3) De acuerdo a las características del producto se excluirá el agua usada para la mezca, pero para aquellos productos desecados o concentrados cuya forma original se recupera con el agregado del agua, se aplicarán los estándares relevantes sore la base de calculación de ratios de contenido de ingredienes(%) del producto recuperado.

6. Aplicabilidad de los Estándares y Especificaciones

Los estándares y especificaciones establecidos en este Código deben ser aplicados de acuerdo a los tipos de productos indicados correctamente según el nombre del producto, sus características, ingredientes principales, estándares de contenido de ingredientes, método de su manufacturación y su uso, etc., y los Estándares y Especificaciones Comúnes para los Productos Alimentarios en General indicados en Capítulos 3 de este Código se aplicarán de la siguiente forma a todos los productos alimentarios en general incluyendo a los incluídos en el ‘Capítulo 4. Estándares y Especificaciones para Categorías Individuales de Alimentos’.

① Para los productos cuyos estándares y especificaciones están establecidos en el 'Capítulo 4. Estándares y Especificaciones para Categorías Individuales de Alimentos' se aplicarán con prioridad dichos estándares y especificaciones, y se establece como principio la aplicación conjunta de los estándares y especificaciones establecidos en el 'Capítulo 3. Estándares y Especificaciones Comúnes para los Productos Alimentarios en General'. Sin embargo, si cualquiera de los Estándares y Especificaciones Comúnes para los Productos Alimentarios en General determinados en el Cap. 3 del presente Código fueren raramente aplicables o sean inefectivos en consideración con las características del producto éstos pueden ser aplicados selectivamente según el orden de relevancia.

② Para aquellos productos alimentarios cuyos estándares y especificaciones no estuvieren determinados en el 'Capítulo 4. Estándares y Especificaciones para Categorías Individuales de Alimentos' se aplicarán los estándares y especificaciones establecidos en el 'Capítulo 3. Estándares y Especificaciones Comúnes para los Productos Alimentarios en General'. Sin embargo, para los ítems (6) los microorganismos de intoxicación alimentaria de 1) Especificaciones para alimentos en general, 2) Estandares de límites máximos permitidos para residuos de antibióticos, etc., 3) Límtes máximos permitidos para residuos de agroquímicos en productos agrícolas, 4) Límites máximos permitidos para residuos de agroquímicos en carnes comestibles, 5) Límites máximos permitidos para residuos de agroquímicos en ginseng, 6) Límites máximos permitidos para residuos de agroquímicos en el té, 7) Límite provisional permitido de residuos de radiactividad en los alimentos, 8) Límite provisional permitido de residuos de aflactoxina en los alimentos, 9) Límite provisional permitido de residuos de toxinas paralizantes en marisco, pueden ser aplicados selectivamente al igual que la cláusula de excepción indicada para la Cláusula ① de este mismo título.

③ No obstante a la disposición de la cláusula ② para los 'Alimentos enlatados y embotellados', los 'Alimentos de Retorta' y los 'Alimentos Congelados' de entre los alimentos que no están especificados en 'Capítulo 4. Estándares y Especificaciones para Categorías Individuales de Alimentos' y los 'Estándares y especificaciones para los demás Productos Alimentarios diferentes a los del 'Capítulo 4. Estándares y Especificaciones para Categorías Individuales de Alimentos' deben aplicarse respectivamente las 10) Especificaciones para alimentos enlatados y embotellados, 11) Especificaciones para alimentos de retorta, 12) Especificaciones para alimentos congelados, y los 13) Estándares y especificaciones para los demás productos alimentarios diferentes a aquellos establecidos en el 'Cap. 4. Estándares y Especificaciones para Categorías

Individuales de Alimentos' en forma prioritaria y aplicar, de acuerdo a las características del alimento, en forma selectiva las '1) Especificaciones para los productos alimentarios en general'.

④ Aquellos productos alimentarios cuyos estándares y especificaciones están establecidos en el 'Capítulo 4. Estándares y Especificaciones para Categorías Individuales de Alimentos' de este Código Alimentario y para los demás productos alimentarios que son manufacturados y procesados en la manera especificada para 'Alimentos enlatados y embotellados', 'Alimentos de Retorta' y 'Alimentos Congelados' deberán quedar sujetos respectivamente a los estándares y especificaciones para 'Alimentos enlatados y embotellados', 'Alimentos de Retorta' y 'Alimentos Congelados' así como también a los estándares y especificaciones relevantes a la categoría de los productos alimentarios pertinentes (excepto para los productos no tratados por calor entre las carnes comestibles de bobinos, porcinos y/o de pescados). Sin embargo, en caso de que algún estándar o especificación estuviere duplicado, se aplicarán los estándares y especificacines más estrictas (con la excepción de las provisiones sobre los microorganismos entre las especificaciones para productos manufacturados y procesados como alimentos enlatados y embotellados, y alimentos de retorta, en cuyos casos se aplicarán los estándares y especificaciones respectivos para dichos alimentos).

1) Especificaciones para alimentos en general

(1) Sustancias dañinas en los alimentos

① Sustancias análogas a las curativas de la difusión erectil

A. Homosildenafil : no debe ser detectado.

B. Hongsildenafil : no debe ser detectado.

C. Hydroxy homosildenafil : no debe ser detectado.

D. Amino tadalafil : no debe ser detectado.

E. Pseudo-vardenafil : no debe ser detectado.

(2) Metales pesados

① Límites máximos de residuos metales pesados (utilizando organismos vivos como base) para pescados y mariscos(incluyendo los moluscos) de origen marino

A. Total de mercurio: menos de 0.5mg/kg (excluyendo los pescados de mares profundos y el atún)

B. Plomo: menos de 2.0mg/kg

② Límites máximos de residuos metales pesados (utilizando organismos vivos como base) para pescados de agua dulce

A. Total de mercurio: menos de 0.5mg/kg

B. Plomo: menos de 2.0mg/kg

③ Límites máximos de residuos metales pesados (utilizando organismos vivos como base) para mariscos

A. Cadmio : menos de 2.0mg/kg

④ Límites máximos de residuos metales pesados para el arroz

A. Cadmio : menos de 0.2mg/kg (Con excepción del arroz integral)

(3) Límites provisionales para residuos de agroquímicos para los brotes de frijoles(incluyen los brotes de soja)

① Carbendazim : no debe ser detectado.

② Thiabendazole : no debe ser detectado.

③ Thiram : no debe ser detectado.

④ Captan : no debe ser detectado.

(4) Aplicación de límites provisionales para residuos de agroquímicos en los productos agricolas

(5) Límites de aplicación de los límites provisionales para residuos de agroquímicos en los productos ganaderos: Adjunto anexo

(6) Aditivos Alimentarios

① Los estándares para el uso de un aditivo alimentario en un producto debe sujetarse a lo dispuesto en el Código de Aditivo Alimentario.

② Si un aditivo alimentario cuyo uso está prohibido para un alimento específico deriva de un ingrediente para el que sí está permitido el uso del aditivo alimentario en cuestión, el alimento que contiene dicho aditivo alimentario puede quedar exento de la restricción sobre el uso de aditivos alimentarios en la medida de que se trata de un derivado de un ingrediente.

(7) Material extraño

Ningún alimento podrá contener más cantidad de material extraño que aquella que pueda ser eliminada a través del proceso de tratamiento de los ingredientes y no deberá tener materiales contaminados o extraños insanos. Sin embargo, la presente cláusula no será aplicable para los materiales que prácticamente son imposibles de ser removidos por completo durante el proceso normal de manufacturación y procesamiento tales como las cáscaras o corteza de otros vegetales y/o del mismo ingrediente, tierra y arena que hayan quedado en cantidades pequeñas y en la medida de que no presenten amenaza a la salud humana.

(8) En las carnes comestibles (se excluyen aquellas carnes que sirven de ingrediente para otros productos alimentarios manufacturados y procesados) y demás alimentos procesados que habiendo sido pasteurizados o esterilizados se

consuman en ese estado y sin cocción, no deberán detectarse microorganismos de causantes de intoxicación alimentaria, tales como la *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Clostridium perfringens*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H7, *Campylobacter jejuni*, *Bacillus cereus*, y *Yersinia enterocolitica*, entre otros, según las características del producto. Pese a ello, aquellos productos alimentarios para los cuales están establecidos, según el 'Capítulo 4. Estándares y Especificaciones para Categorías Individuales de Alimentos', las cantidades límites de microorganismos de intoxicación alimentaria se aplicarán tales cantidades especificadas. Asimismo, no deberán detectarse Mycobacterium tuberculosis, Bacillus anthracis, ni Brucellas abortus.

2) Estándares de irradiación de alimentos

(1) Los recursos de irradiación y tipo deben ser los rayos gamma de Co^{-60}.

(2) La irradiación sólo debe ser efectuada para fines de inhibición de germinación de los alimentos, destrucción de insectos, pasteurización y control de velocidad de maduración. Al someter a los productos alimentarios a la irradiación se deberán observar los siguientes límites.

① Dosis de radiación para categorías de alimentos cuya irradiación está permitido

A. Patata, cebolla, ajo : por debajo de 0.15KGy

B. Castaña : por debajo de 0.25KGy

C. Hongos frescos y desecados : por debajo de 1KGy

D. Huevo en polvo; cereales, legumbres, cereales y legumbres en polvo que serán utilizados como ingredientes de otros productos alimentarios procesados, almidones que servirán de ingrediente para productos condimentados : por debajo de 5KGy

E. Carnes desecadas y mariscos en polvo, pasta de soja fermentada en polvo, pasta de pimienta picante fermentada en polvo, salsa de soja en polvo y verduras desecadas que servirán de ingrediente de otros productos alimentarios procesados; levadura y productos enzimáticos, alimentos elaborados con algas marinas, aloe en polvo, ginseng(incluye el ginseng rojo) : por debajo de 7KGy

F. Especias desecadas y sus preparaciones, productos alimentarios con condimentos combinados, salsas, té para infusiones, té en polvo, alimentos para pacientes que necesitan una segunda esterilización : por debajo de 10KGy

(3) Un alimento ya irradiado no debe ser sometido a una segunda irradiación y tampoco se deben irradiar los productos alimentarios elaborados con ingredientes ya irradiados.

(4) Los productos alimentarios irradiados deben ser envasados o empaquetados antes de ser puestos a la venta.

(5) Símbolo que indica irradiación

Todo producto alimentario que haya sido irradiado debe llevar en su envase o empaque impreso el símbolo indicado abajo cuyo tamaño no debe ser menor a 5 cm de diámetro.



Figura 1-1

2. Estándares y Especificaciones para Categoría Invidual de Alimentos

1. Repostería y pastelería

1-1 Pan y/o torta coreana

1) Definición

Se denominan pan y/o torta coreana al pan de molde, pasteles, pan, rosquillas, torta de arroz, etc. cuyo ingrediente principal es la harina de trigo, de arroz, o de otros granos y se elabora agregándose otros alimentos o aditivos alimentarios a cuyo conjunto se deja fermentar, levar, endurecer con calor seco, madurar al vapor, se fríe o se somete a otros procesos de acuerdo a las características de la manufacturación del producto final.

2) Tipos de Alimento

(1) Pan de molde o lactal

Es un producto alimentario cuyo ingrediente principal es la harina de trigo o de otros cereales, a la que añadiéndose sal, huevo, levadura, etc., se amasa, se deja fermentar y luego se congela directamento o se hornea. Normalmente es usado como sustituto de una comida.

(2) Pasteles

Se trata de una masa elabora con harina de trigo o harina de otros granos como ingrediente principal a la que se añaden huevos, azúcar, etc., que sin dejar fermentar se hornea o se cuece al horno directamente.

(3) Pan

Es un producto alimentario cuyo ingrediente principal es la harina de trigo o de otros granos, a la que se añaden otros alimentos o aditivos alimentarios formando una masa que fermentada o no se congela, hornea o cuece al vapor, pero que no se clasifican dentro de la tipología de pan de molde o torta de arroz.

(4) Rosquilla

Se refiere al producto alimentario cuyo ingrediente principal es la harina de trigo o de otros granos, al que añadiéndose otro alimento o aditivos alimentarios se forma una masa que se frita en aceite directamente o se frita después de dejar fermentar o levar.

(5) Torta de arroz

Se refiere a un producto alimentario elaborado siguiendo las costumbres tradicionales de la vida cotidiana de los coreanos, a cuyo ingrediente principal que es la harina de arroz o de arroz glutinoso, añadiéndose sal de mesa,

sacáridos, cereales, legumbres, hortalizas, frutas o bebidas alcohólicas, etc., se cuece a vapor.

(6) Otros panes y tortas de arroz

Siendo alimentos manufacturados y procesados no incluídos en los Tipos de Alimentos de (1) al (5), que pueden ser consumidos tal como están o tras ser sometido a la cocción, tales como pizza, tarta, empanadas, perros calientes, etc.

3) Especificaciones

(1) Características: debe tener sabor distintivo y estar libre de gustos u olores extaños.

(2) Valor de acidez: menor a 2,0 (sólo se aplica a los productos fritos)

(3) Valor de peróxido: menor a 40,0(sólo se aplica a los productos fritos)

(4) Pigmento de alquitrán: no debe ser detectado(se aplica solamente al pan de molde, y bizcochuelos).

(5) Edulcorante artificial: no debe ser detectado(se limita al pan de molde).

(6) Preservativos(g/kg): Los siguientes preservativos deben ajustarse a los siguientes estándares.

Ácido propiónico Propionado de sodio Propionado de calcio	Menor a 2,5(se usa el ácido propiónico como base de medición y se aplica sólo a los panes y pasteles)
Ácido sórbico Sorbado de potacio Sorbado de calcio	Menor a 1,0 (se usa el ácido sórbico como base de medición y se aplica sólo a los sedimentos del guisante rojo, u otras legumbres.)

(7) Staphylococcos aureus: debe dar reacción negativa (aplicable sólo a bollos de crema).

(8) Salmonella: debe dar reacción negativa (aplicable sólo a bollos de crema).

4) Método de ensayo (se omite)

1-2 Galletas y masas secas

1) Definición

Se denominan galletas y masas secas a aquellos productos alimentarios cuyo ingrediente principal es de origen vegetal y al que añadiéndose otros alimentos o aditivos alimentarios se procesa y manufacturan galletas, galletas coreanas, bocadillos snack, etc.

2) Tipo de Alimento

(1) Galletas

Productos de repostería o pastelería seca tales como panecillo seco, bizcocho, barquillo, galleta dulce, galleta salada, etc. y demás masas secas elaboradas añadiéndose otros alimentos o aditivos alimentarios.

(2) Galletas coreanas

Son: **La torta de arroz glutinoso frito(Yugwa). Su ingrediente principal es la harina de arroz glutinoso que se amasa, se deseca, se fríe, se leva o se le somete a otros procesos de manufacturación y procesamiento. Luego, a este preparado se les aplica un baño de jalea de arroz para luego revestirlo con granos y cereales procesados, tales como el sésamo, etc.

** Pastelillo frito dulce. Su ingrediente principal es la harina de trigo a la que se amasa con agregado de aceite de sésamos, sacáridos, miel o bebida alcohólica. A la masa así preparadas se fríe en aceite que enseguida se le hace un baño de caramelo, miel o jalea de almidón. A ése pastel base se le puede añadir pepitas de piña u otras semillas o granos.´

** Turrón de cereales: Su ingrediente principal son en los granos y cereales. A los cereales tostados, semillas oleaginosas, maní y otros frutos secos se le añaden jalea de almidón o caramelo de almidón formando una masa que se deja secar, endurecer y luego se corta en forma de cubos.

(3) Bocadillos snack

Otros productos de repostería o pastelería cuyo ingrediente principal es materia prima de origen vegetal que luego se ser procesado (se refiere a levar, dar tratamiento por calor, tratamiento en frío, freír, o cocer en aceite o grasa, etc.) se obtienen galletas, u otros productos alimentarios que se elaboran añadiendo otros alimentos o aditivos alimentarios pero que no están incluídos entre las galletas o tortas coreanas.

(4) Demás masas secas

Se refiern a los productos de repostería o pastelería que no fueron incluídos entre la clasificación Tipo de Alimento (1) al (3) de esta categoría de alimentos.

3) Especificaciones

(1) Características：debe tener sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Humedad(%)： menor a 15,0 (se aplica solamente a las galletas y bocadillos snack y no es aplicable a las mermeladas, creamas, sedimentos de guisante rojo, etc.)

(3) Valor de acidez： menor a 2,0 (se aplica solamente a los productos fritos y productos cocidos en aceite o grasa; y para los pastelillos fritos dulces, menor a 3,0)

(4) Valor de peróxido：menor a 40,0 (se aplica solamente a los productos fritos y productos cocidos en aceite o grasa)

4) Método de ensayo (se omite)

1-3 Caramelos

1) Definición

Se refiere a los porductos elaborados con materia prima de origen vegetal o sacáridos, alcohol de azúcar, etc. como ingrediente principal al que añadiendo otro alimento o aditivos alimentarios se someten a procesos de condensación, moldeado, etc., obteniendo así caramelos, caramelos masticables, dulce de guisantes en barra, caramelos de goma, etc.

2) Tipo de Alimento

(1) Caramelo

Se refieren a caramelos, pastillas, turrón duro, caramelos redondos, etc. elaborados a partir de su ingrediente principal que son sacáridos, o alcoholes de azúcar o con agregado de otro alimento o aditivos alimentarios al ingrediente principal.

(2) Caramelo masticable

Se tratan de productos elaborados con sacáridos, alcoholes de azúcar o ingredientes de origen vegetal con agregado de productos lácteos, otros alimentos o aditivos alimentarios.

(3) Dulce de guisantes en barra

Es un producto que utilizando como ingrediente principal sacáridos, sedimentos de granos molidos, gelatinas, etc. elaboran barras de dulces gelatinosas con agregado o no de otros alimentos o aditivos alimentarios.

(4)Caramelo de goma

Se refiere a los productos elaborados a partir de su ingrediente principal que pueden ser sacáridos o alcoholes de azúcar y gelatinas, y procesándolos por condensación, moldeado, etc. tras el agregado o no de otro alimento o aditivo alimentario.

(5) Otros caramelos

Son productos que se obtienen con agregado de otro alimento a los caramelos y posteriormente procesados pero que no están incluídos en as tipificaciones (1) a (4). Sin embargo, se excluyen aquellos que ya han sido especificados en otros Tipos de Alimentos.

3) Especificaciones

(1) Características : debe tener sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Proteína cruda(%) : más de 1,0 (se aplica solamente en caramelos masticables)

(3) Lípido crudo(%) : más de 5,0 (se aplica solamente en caramelos masticables)

(4) Edulcorante artificial permitido : no debe ser detectado.

(5) Pigmentos de alquitrán no permitidos : no debe ser detectado.

4) Método de ensayo (se omite)

1-4 Chocolates

1)Definición

Se define como chocolate al producto procesado con agregado de otro alimento o aditivos alimentarios al cacao crudo (manteca de cacao, masa de cacao, polvo de cacao, etc.) obtenido del fruto del cacotero (*Theobroma cacao*).

2) Tipo de Alimento

(1) Chocolate

① Chocolate

Es un producto elaborado mezclando al cacao crudo azúcar, aceite o grasa, productos lácteos, otros alimentos o aditivos alimentarios, etc., cuya proporción de cacao crudo es superior al 20% (en caso de la manteca de cacao, superior al 10%).

② Chocolate con leche

Es un producto elaborado por procesamiento de la mezcla de cacao crudo, azúcar, aceite o grasa, producto lácteo, otros alimentos o aditivos alimentarios, etc., cuya proporción de cacao crudo es superior al 12% y sólidos de leche superior al 8%.

(2) Cuasi-chocolate

Es un producto elaborado por procesamiento de la mezcla de cacao crudo, azúcar, aceite o grasa, producto lácteo, otros alimentos o aditivos alimentarios, etc.,

con proporción de cacao crudo superior al 7% ó de manteca de cacao superior al 2% y contenido de sólidos de leche superior al 10%.

(3) Productos derivados del chocolate

Se refieren a bombones, confitados, etc. elaborados con frutos secos, caramelos, galletas, etc. a los que se pueden procesar con mezcla, baño, rellenado, empalmes, etc. de chocolate, chocolate con leche o cuasi-chocolate.

3) Especificaciones

(1) Características: debe tener sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Pigmento de alquitrán no permitido : no debe ser detectado.

4) Método de ensayo (se omite)

1-5 Gomas de mascar

1) Definición

Se define como goma de mascar al producto procesado a partir de la resina natural o artificial que es su ingrediente principal y constituye la goma básica, y a la que se le añaden otros alimentos o aditivos alimentarios.

2) Especificaciones

(1) Características: debe tener sabor y propiedades distintivas y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Humedad(%): menor a 5,0 (quedan excluídas las gomas en tubos y gomas de mascar líquidas)

(3) Pigmento de alquitrán no permitido : no debe ser detectado.

(4) Antioxidantes(g/kg): los antioxidantes abajo especificados deben cumplir con los estándares abajo indicados.

Butil-hidroxi-anisol Butil-hidroxi-tolueno Terbutil-hidroxi-quinona	Menor a 0,75(en caso de utilizarse combinados la suma total de los tres antioxidants debe ser menor a 0,75)

4) Método de ensayo (se omite)

1-6 Mermeladas

1) Definición

Se refiere a mermelada, mermelada de cítricos, conservas, etc. elaboradas por proceso de gelificación, reducción a jaleas de frutas y/o verduras procesados junto con sustancias sacarosas.

2) Tipo de Alimento

(1) Mermelada

Se trata del producto elaborado a partir de frutas y/o verduras (cuando se utilizan frutas o verduras frescas como base, más del 40%. Con excepción de las fresas y frutos en bayas, que pueden contener más del 30%) por proceso de gelificación junto con el añadido de sustancias sacarosas.

(2) Mermelada de cítricos

Se trata del producto elaborado a partir de frutas cítricas(proporción de cítrico superior al 30%), como ingrediente principal, y también se incluyen productos que contienen las cáscaras de los cítricos.

(3) Conservas

Son productos envasados de modo tal que su ingrediente principal conserva su forma original. Los productos elaborados a partir de frutos de bayas, con excepción de la fresa, deben mantenerse enteros e intactos; aquellos elaborados a partir de las demás frutas, diferenes a las bayas, deben conservar la parte carnosa de la fruta en trozos superiones a 5mm.

(4) Otras mermeladas

Son productos obtenidos a partir del procesamiento de frutas o verduras solos o con agregado de azúcar. Éstos productos son almíbar (tomando como base el almíbar fresco, debe contener más de 30%), gelatina(no menos de 20%), rellenos de tartas de frutas, etc.

3) Especificaciones

(1) Características : debe tener color, sabor y viscosidad distintivos, y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Pigmento de alquitrán : no debe ser detectado (no se aplica a las 'Otras mermeladas').

(3) Preservativos(g/kg) : Los preservativos especificados abajo deben cumplir los siguientes estándares indicados.

Ácido sórbico Sorbato de potacio Sorbato de calcio	Menos de 1,0 (usando el ácido sórbico como base)
Ácido benzoico Benzoato de sodio	Menos de 1,0 (usando el ácido benzoico como base)

Bezoato de potacio Benzoato de calcio	
Para-hidroxi-benzoato de metilo Para-hidroxi-benzoato de etilo Para-hidroxi-benzoato de propilo	Menos de 1,0 (usando el ácido para-hidroxy-benzoico)
Ácido propiónico Propionato de sodio Propionato de calcio	Menos de 1,0 (usando el ácido propiónico como base)
Cuando se usen juntos los preservativos arriba	Menos de 1,0 (la suma total de ácido sórbico, ácido benzoico, ácido para-hidroxi-benzoico, y ácido propiónico)

4) Método de ensayo (se omite)

2. Sacáridos

2-1 Azúcar

1) Definición

Se refiere a los cristales o polvo cristalino obtenido por refinación del líquido sacaroso extraído de la caña de azúcar o la remolacha azucarera o azúcar crudo y en su categoría están incluídos el azúcar blanco, azúcar rubio, azúcar moreno, azúcar impalpable y azúcar en cubo.

2) Tipo de Alimento

(1) Azúcar blanco

Se refiere a cristales incoloros o blancos, o polvo cristalino obtenido por refinación y procesamiento de líquido sacaroso o azúcar crudo(100%).

(2) Azúcar rubio

Se refiere al azúcar color amarillento extraído por refinación y procesamiento del líquido sacaroso o azúcar crudo(100%).

(3) Azúcar moreno

Se refiere al azúcar color marrón oscuro extraído por refinación y procesamiento del líquido sacaroso o azúcar crudo(100%).

(4) Azúar impalpable

Se refiere a los cristales incoloros o blancos o polvo cristalino obtenido por refinación y procesamiento del líquido sacaroso o azúcar crudo(100%) y en estado de partículas finas (no deben contener más del 20% de partículas mayores a la maya-50) sin importar si llevan o no aditivos anti-solidificantes o almidón.

(5) Azúcar en cubo

Se trata del azúcar refinado y procesado a partir del líquido sacaroso o azúcar crudo en forma de cubos.

3) Especificaciones

Tipo / Especificaciones	Azúcar Blanco	Azúcar rubio	Azúcar moreno	Azúcar Impalpable	Azúcar en cubo (blanco, rubio, moreno)
(1)Características	Cristal incoloro o blanco o polvo cristalino dulce.	Cristales amarillentos o polvo cristalino dulce.	Cristales marrón oscuro o polvo cristalino dulce	Cristal incoloro o blanco o fino polvo cristalino dulce.	Cubo dulce de color blanco, rubio o moreno.
(2) Humedad(%)	Menos de 0,1	Menos de 0,5	Menos de 4,0	Menos de 4,0	-
(3) Cenizas(%)	Menos de 0,04	Menos de 0,7	Menos de 3,0	Menos de 0,07	Se seguirán las especificaciones respectivas de los azúcares blanco, rubio y moreno.
(4)Sacarosa(%)	Más de 99,7	Más de 97,0	Más de 88,0	Más de 99,7	
(5)Azúcar invertido(%)	Menos de 0,04	Menos de 0,7	Menos de 3,0	Menos de 0,07	
(6)Edulcorante artificial	no debe ser detectado.	no debe ser detectado.	no debe ser detectado.	no debe ser detectado.	
(7)Plomo(mg/kg)	Menos de 0,5	Menos de 1,0	Menos de 1,0	Menos de 0,5	
(8)Dióxido de sulfuro(mg/kg)	Menos de 20,0	Menos de 20,0	Menos de 20,0	Menos de 20,0	
(9) Cromaticidad(IU)	Menor a 45	-	-	Menor a 100	

4) Método de ensayo (se omite)

2-2 Dextrina

1) Definición

Se refiere al producto elaborado por condensación, desecado, o por otros procesamientos efectuados a un producto intermedio sacarizado obtenido por la hirolización parcial del almidón o polvos de granos(100%) con ácidos o enzimas.

2) Especificaciones

(1) Características : debe tener color y viscosidad distintivo, o en estado de polvo debe estar libre de sabor y olor extraño.

(2) Humedad(%) : Menos de 10,0 (No es aplicable a productos en polvo)

(3) Dextrosa equivalente(D.E) : menos de 20,0

(4) Plomo(mg/kg) : menos de 1,0

(5) Edulcorante artificial : no debe ser detectado.

3) Método de ensayo (se omite)

2-3 Oligosacáridos

1) Definición

Se refiere al producto elaborado por procesamiento del líquido sacaroso cuyo ingrediente principal es la materia prima del azúcar crudo y de la se obtiene el líquido sacaroso por sacarización con enzima o extraído a la prensa. Dentro de estos productos se incluyen el fructo-oligosacárido, iso-malto-oligosacárido, galacto-oligosacárido, malto-oligosacárido, xilo-oligosacárido, etc.

2) Tipo de Alimento

(1) Fructo-oligosacárido

Es un producto líquido o en polvo elaborado por filtrado, refinado y condensado del líquido sacaroso que se obtiene a su vez, a través de la acción enzimática provocada en la materia prima sacarosa(100%), o del líquido sacaroso obtenido de modo que por acción de un enzima catalizador se llevan a combinar una o más moléculas de fructosa.

(2) Iso-malto-oligosacárido

Es un producto líquido o en polvo elaborado por filtrado, refinación y condensación de un líquido sacaroso obtenido de la materia prima sacarosa(100%) por medio de la acción de una enzima catalizadora que impone a las moléculas de la fructosa constituir la estructura básica para la combinación de sus cadenas.

(3) Galacto-oligosacárido

Es un producto líquido o en polvo elaborado por filtrado, refinación y condensación del líquido de invertido de galacto-oligosacárido obtenido de la lactosa o lactosa cruda(100%) con la acción de enzimas; o del líquido sacaroso obtenido de la raffinosa o stachiosa extraída de la remolacha azucarera, soja, etc.

(4)Malto-oligosacárido

Es un producto líquido o en polvo elaborado por el procesamiento de un líquido sacaroso obtenido mediante la catalización lineal por acción enzimática de 3 a 10 moléculas de la frutosa presentes en el almidón o materia prima del almidón(100%).

(5) Xilo-oligosacárido

Es un producto líquido o en polvo elaborado por el procesamiento de un líquido sacaroso obtenido a partir de xilanos o xilanos crudos(100%) por acción enzimática.

(6) Oligosacáridos Mixtos

Se refiere a los productos elaborados por combinación de los diferentes oligosacáridos de Tipo de Alimento (1) a (5) ó añadiendo a éstos otros alimentos o aditivos alimentarios.

3) Especificaciones

(1) Características : debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Humedad(%) : menos de 10,0(se aplican sólo a los productos en polvo, y para la raffinosa -5H_2O, debe contener menos de 16,0)

(3) Contenido de Oligosacáridos(%)

① Fructo-oligosacáridos, Iso-malto-oligosacáridos, Galacto-oligosacáridos y Xilo-oligosacáridos: más de 10% del oligosacárido de cada tipo respectivamente.

② Malto-oligosacárido : Más de 40

③ Oligosacáridos Mixtos : deben contener más que el contenido especificado para cada tipo de oligosacáridos individuales que componen la mezcla.

(4) Plomo(mg/kg) : menos de 1,0

4) Método de ensayo (se omite)

3. Aceites y grasas comestibles

3-1 Aceite y grasas comestibles

1) Definición

Aceites o grasas comestibles se refieren porductos cuya materia prima es el aceite o grasa cruda obtenida de una planta o animal que contiene aceite o grasa (incluyendo el polvo pulverizado) y entre estos productos se hallan los aceites de soja, maís, semilla de colza, fibra de arroz, sésamo, semilla de perilla, cártamo, girasol, semilla de algodón, maní, oliva, palma, coco, mezcla de aceite comestible,

aceite refinado y grasa, manteca vegetal, margarina, aceite de pimiento picante, y demás aceites y grasas comestibles (excluyendo el aceite de hígado de bacalao).

2) Tipo de alimento

(1) Aceite de oliva

Se refiere al aceite virgen de oliva extraído directamente del fruto del olivo por aplicación de métodos físicos y/o mecánicos de prensa y filtración; al aceite de oliva refinado a partir del aceite virgen y a la mezcla de los aceites de oliva virgen y el refinado.

(2) Aceite de palma

Se refiere al aceite obtenido directamente del fruto de la palma, a la oleína y estearina de palma destilada durante su fraccionamiento y el aceite de la nuez de palmera obtenida de su semilla.

3) Especificaciones

Tipos / Especificaciones	Aceite de oliva extraída por prensa	Aceite de oliva refinada	Mezcla de aceite de oliva
(1) Características	Debe tener color y sabor distintivo y estar libre de sabores u olores extraños		
(2)Peso específico (25° /25°)	0.908~0.914	0.908~0.914	0.908~0.914
(3)Índice de refracción (25°)	1.466~1.469	1.466~1.469	1.466~1.469
(4) Sustancia no saponiable(%)	Menor a 1.5	Menor a 1.5	Menor a 3.0
(5) Valor de acidez	Menor a 2.0	Menor a 0.6	Menor a 2.0
(6) Valor de yodina	75~94	75~94	75~94

Tipo / Especificaciones	Aceite de Palma	Oleína	Estearina	Aceite de nuez de palma
(1) Características	Debe tener color y sabor distintivo y estar libre de sabores u olores extraños (deben ser claros y transparentes a las temperaturas indicadas para cada caso: Aceite de palma 50° , Aceite de nuez de palma, oleína 40° , estearina 60)			
(2) Peso específico	0.900~0.907 (40° /25°)	0.902~0.909 (40° /25°)	0.880~0.890 (60° /25°)	0.900~0.913 (40° /25°)
(3) Ínice de refracción (40°)	1.453~1.459	-	-	1.449~1.452

(4) Sustancia no saponifiable (%)	Menor a 1.0	Menor a 1.0	Menor a 1.0	Menor a 1.0
(5) Valor de acidez	Menor a 0.2	Menor a 0.2	Menor a 0.2	Menor a 0.2
(6) Valor de peróxido	-	Menor a 5.0	Menor a 3.0	-
(7) Punto máximo de fusión(°)	-	-	-	24~30
(8) Valor de Yodina	44~60	-	-	14~22

4) Método de ensayo (se omite)

4. Pastas fideos

Se denominan Pastas fideos a los productos cuyo ingrediente principal es la harina o almidones de granos y son elaborados por moldeo, tratamiento por calor, desecado, etc. de la masa constituída por el ingrediente principal. De entre estos productos alimentarios se incluyen las pastas secas, pastas frescas, fideos cocidos, fideos fritos, fideos gelatinizados, fideos cocidos mejorados, fideos congelados, pastas, etc.

4-1 Pastas fideos

1) Definición

Se denominan Pastas fideos a los productos cuyo ingrediente principal es la harina o almidones de granos y son elaborados mediante la adición de aditivos alimentarios, etc. según las necesidades y formación de tiras de fideos con los ingredientes, y luego, tratándolos por calor, friéndolos, deshidratándolos, o además, procesando tales tiras de fideos de otras formas; o un producto elaborado añadiéndose a estas tiras de fideos caldos o sopas.

2) Tipo de Alimento

(1) Pastas secas

Se refieren a los productos sometidos al proceso de desecado de las pastas frescas o fideos cocidos elaborados a partir de su ingrediente principal, harina de trigo o almidón de otros granos.

① Vermicelli

Son productos alimentarios procesados y cuyo ingrediente principal es la harina de trigo o almidón de otros granos.

② Vermicelli de alforfón

Son productos elaborados por extrusión, moldeo, etc. usando la harina de alforfón y harinas de granos(incluye harina de trigo) o almidón.

③ Vermicelli de almidón

Es un producto elaborado con almidón(más del 80%) como ingrediente principal.

(2) Pastas frescas

Se refieren a los vermicelli, sujebee, tapas para empanadas y tartas, etc. envasados inmediatamente después de haber sido moldeados a partir de la masa o después del secado de la superficie.

(3) Fideos cocidos

Se refieren a los vermicelli, vermicelli de alforfón, vermicelli de almidón, sujebee, etc. cocido despues de haber sido moldeados o durante el proceso del moldeo.

(4) Fideos fritos

Se refieren a los fideos cocidos y luego fritos.

(5) Fideos gelatinizados

Se refieren a los fideos desecados después de haber sido gelatinizados.

(6) Fideos cocidos mejorados

Se refieren a los fideos moldeados, cocidos al vapor o hervidos, para luego empaquetarlos a sellado hermético y sometido a la esterilización por calor dotándolos de larga vida para su conservación.

(7) Fideos congelados

Se refieren a las pastas frescas o fideos cocidos congelados.

(8) Pastas

En este tipo de producto alimentario se incluyen los macaronis, espaguetis, bermichelis, etc. cuyo ingrediente principal es semolina gruesa, fariña, o harina de trigo que son amasados y estirados con método de extrusión a alta presión usando una máquina para pastas, y luego cortados, madurados y desecados.

3) Especificaciones

Tipo / Especificaciones	Fideos secos, fideos gelatinizados, y pastas	Pastas frescas y Fideos cocidos	Fideos fritos	Fideos cocidos mejorados
(1) Características	debe tener sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.			
(2) Humedad(%)	Menos de 14,0 (Para fideos	-	Menos de 10,0	-

	gelatinizados y pastas, menos de 13,0; para fideos de almidón, menos de 15,0)			
(3) Valor de acidez	-	-	Menos de 2,0	-
(4) Valor de peróxido	-	-	Menos de 30,0	-
(5) Pigmento de alquitrán	no debe ser detectado.			
(6) Preservativos	no debe ser detectado.			
(7) Bacterias (por gr)	-	Menos de 1.000.000 (se limitan a productos pasados por etanol) Menos de 100.000 (se limitan a productos esterilizados)	-	Menos de 1.000
(8) Coliform bacterium	-	Debe resultar negativo(se limitan a productos pasados por etanol)	-	-
(9) Grupo del coliform	-	Debe resultar negativo (se limitan a productos esterilizados)	-	Debe resultar negativo

4) Método de ensayo (se omite)

5. Café y Té

5-1 Café

1) Definición

Se trata de producto de mesa suntuosa, elaborada por procesamiento del grano de café con o sin agregado de otro alimento o aditivo alimentario.

2) Tipo de Alimento

(1) Café torrado

Es el grano de café(100%) torrado o el grano de café torrado molido.

(2) Café instantáneo

Extracto soluble deshidratada extraída del café torrado.

(3) Preparaciones de café

Se tratan de productos compuestos por la mezcla de café torrado o instantáneo con agregado de otro alimento o aditivo alimentario.

(4) Café líquido

Un producto elaborado por la disolución del extrato o concentrado del café torrado o instantáneo en agua o un producto elaborado por la mezcla de sacáridos, ingredientes de leche, cremas no láctea, etc. con el café disuelto.

3) Especificaciones

(1) Características: debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Humedad(%): menor a 5,0 (no se aplica a los productos líquidos) Se aplicará el método de ensayo Karl Fishe

(3) Plomo(mg/kg): menos de 2,0

(4) Estaño(mg/kg): menos de 150(se aplica sólo en productos líquidos enlatados)

(5) Pigmento de alquitrán: no debe ser detectado.

(6) Cantidad de bacterias: menor a 100 por cada 1 mℓ (se aplica sólo a productos líquidos)

(7) Grupo del coliform : debe resultar negativo (se aplica sólo a productos líquidos)

4) Método de ensayo (se omite)

5-2 Té para infusión

1) Definición

Se define como té para infusión a aquellos productos de mesa suntuosa manufaturado y procesado utilizando una materia prima o una mezcla de dos o más materias primas tales como brotes, hojas, flor, tallo, raíz, fruto de plantas apetecibles o de granos con o sin agregado de otros alimentos; y que son para ser sumergidos en el agua a fin de estraer una infusión bebible.

2) Tipo de Alimento

(1) Té de un solo componente

Un producto elaborado por el procesamiento de brotes o capullos, semilla, hoja, flor, tallo, raíz, fruto de una plnata o un grano (100%, sólo que para el caso del té negro se aceptará que contenga 90% o más de hojas fermentadas), para sumergirlo en agua(la materia prima de origen procesada de la planta original en sí o empaquetado en pequeños saquillos de papel filtro fino que se sumergirá en el agua extrayendo una infusión distintiva del ingrediente del té) extrayendo su infusión bebible.

① Té verde

Brotes u hojas de Camelia senensis de la famila de Theaceae procesados sin ser fermentados durante el proceso de la manufacturación.

② Oolong tea

Brotes u hojas de Camelia senensis de la famila de Theaceae semi-fermentados con oxidasa de las hojas.

③ Té negro

Brotes u hojas de Camelia senensis de la famila de Theaceae fermentados con oxidasa de las hojas durante el proceso de manufacturación y luego desecados.

④ Té de granos procesados

Se refiere a un producto elaborado por el procesamiento de un solo tipo de grano.

⑤ Otros té en infusión de componente único

Se incluyen aquí a quellos té para infusión que siendo elaborado con un sólo componente no han sido especificados de ① a ④.

(2) Mezcla de té para infusión

Se trata de un producto procesado a partir de la mezcla de dos o más tés para infusión de un solo componente.

3) Especificaciones

(1) Características: debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Humedad(%): menor a 10,0

(3) Pigmento de alquitrán: no debe ser detectado.

(4) Plomo(mg/kg): menos de 5,0

4) Método de ensayo (se omite)

5-3 Té en extracto

1) Definición

Se refiere a un producto de mesa suntuosa sea sólido o líquido cuya materia prima se obtiene de una planta y sirve de ingrediente principal con o sin agregado de otro alimento o aditivos alimentarios.

2) Tipo de Alimento

(1) Té en extracto sólido

Un producto en polvo o granulado elaborado por el procesamiento del extracto de una planta apetecible, planta silvestre, etc. cono sin agregado de otros alimentos o aditivos alimentarios.

(2) Té en extracto líquido

Un producto concentrado, con consistencia de jalea o líquido elaborado por el procesamiento del extracto de una planta apetecible, planta silvestre, etc. cono sin agregado de otros alimentos o aditivos alimentarios.

3) Especificaciones

(1) Características: debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Humedad(%): menos de 10,0(se limitan a los productos sólidos)

(3) Pigmento de alquitrán: no debe ser detectado.

(4) Estaño(mg/kg): menor a 150(se limita a los productos líquidos)

(5) Plomo(mg/kg): menor a 2,0

(6) Cantidad de bacteria: menos de 100 por cada mℓ (se limita a los productos líquidos)

(7) Grupo de coliforms: debe resultar negativo (se limita a los productos líquidos).

4) Método de ensayo (se omite)

6. Bebidas no alcohólicas

6-1 Bebidas de fruas y/o verduras

1) Definición

Es un producto que utiliza cono ingrediente principal frutas o vegetales y puede ser bebido tal como se encuentra o una vez diluído, e incluye en esta categoría los concentrados de frutas, concentrados de verduras, concentrados de frutas y verduras, zumo de fruta, zumo de verdura, zumo de fruta y verdura, bebida frutal, bebida vegetal, y bebida fruto-vegetal.

2) Tipo de Alimento

(1) Concentrado de fruta(o polvo de fruta)

Un producto elaborado por la condensación de zumo de fruta a no menos del 50% del volumen original o el mismo producto en polvo.

(2) Concentrado de verdura(o polvo de verdura)

Un producto elaborado por la condensación de zumo de verdura a no menos del 50% del volumen original o el mismo producto en polvo.

(3) Concentrado de fruta y verdura(o polvo de fruta y verdura)

Un producto elaborado por la mezcla de zumo de fruta y verdura y condensado de dicha mezcla a no menos del 50% del volumen original o el mismo producto en polvo.

(4) Zumo de fruta

Es zumo de fruta (incluyendo los zumos de frutas recompuestos de del concentrado o polvo) elaborado mediante el exprimido, aplastado, licuado o demás formas de procesamiento físicos de una sola fruta o dos o más tipos de frutas; o tales zumos de frutas con agregado de otros alimentos o aditivos alimentarios (con contenido de zumo de fruta no menor a 95%).

(5) Zumo de verdura

Es zumo de verdura (incluyendo los zumos de verduras recompuestos de del concentrado o polvo) elaborado mediante el exprimido, aplastado, licuado o demás formas de procesamiento físicos de una sola verdura o dos o más tipos de verduras; o tales zumos de verduras con agregado de otros alimentos o aditivos alimentarios (con contenido de zumo de verdura no menor a 95%).

(6) Zumo de fruta y verdura

Es zumo de fruta y verdura (incluyendo los zumos de frutas y verduras recompuestos de del concentrado o polvo) elaborado mediante el exprimido, aplastado, licuado o demás formas de procesamiento físicos de frutas y verduras; o tales zumos de frutas y verduras con agregado de otros alimentos o aditivos alimentarios (con contenido de zumo de fruta y verdura no menor a 95%).

(7) Bebida frutal

Es un producto que utliza concentrado de zumo de fruta (o polvo de fruta), o zumo de fruta, etc. como ingrediente principal(con contenido de concentrado de fruta no menor a 10%) y es elaborado por el procesamiento de dicho ingrediente.

(8) Bebida vegetal

Es un producto que utliza concentrado de zumo de verdura (o polvo de verdura), o zumo de verdura, etc. como ingrediente principal(con contenido de concentrado de verdura no menor a 10%) y es elaborado por el procesamiento de dicho ingrediente.

(9) Bebida fruto-vegetal

Es un producto que utliza concentrado de zumo de fruta, concentrado de zumo de verdura, concentrado de fruta y verdura (o polvo de fruta, polvo de verdura o polvo de fruta y verdura), o zumo de fruta, zumo de verdura, o zumo de fruta y verdura, etc. como ingrediente principal y es elaborado por el procesamiento de dicho ingrediente.

3) Especificaciones

(1) Características : debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Plomo(mg/kg) : menos de 0,3

(3) Cadmio(mg/kg) : menos de 0,1

(4) Estaño(mg/kg) : menos de 150

(5) Cantidad de bacteria : menor a 100 por 1 mℓ (Pero para productos no tratados por calor o productos con ingredientes no tratados por calor, menor a 100.000)

(6) Grupo de coliforms : debe resultar negativo (Pero se excluyen de su aplicación los productos no tratados por calor o productos con ingredientes no tratados por calor)

(7) Escherichia coli O157:H7 : debe resultar negativo (se limita a los productos no tratados por calor o productos con ingredientes no tratados por calor).

(8) Preservativos(g/kg)

Los preservativos abajo especificados deben cumplir los siguientes estándares.

Ácido benzoico Benzoato de sodio Benzoato de potacio Benzoato de calcio	Menor a 0,6(usando ácido benzoico como base. Sólo que en los productos no tratados por calor, no deben ser detectados.)
Para-hidroxi-benzoato de metilo, Para-hidroxi-benzoato de butilo, Para-hidroxi-benzoato de propilo, Para-hidroxi-benzoato de etilo, Para-hidroxi-benzoato de isobutilo Para-hidroxi-benzoato de isoporpilo	Menor a 0,1 (usando el ácido para-hidroxi-benzoico. Sólo que en los productos no tratados por calor, no deben ser detectados.)
Ácido sórbico Sorbato de potacio Sorbato de calcio	Menor a 1,0(usando ácido sórbico como base. Se aplica sólo en los concentrados de zumos de piña.)

4) Método de ensayo (se omite)

6-2 Bebidas gasificadas

1) Definición

Se denominan bebidas gasificadas a las bebidas que contienen dióxido de carbono y en esta categoría se incluyen las bebidas gaseosas, el agua gasificada, y bebidas gasificadas saborizadas.

2) Tipo de Alimento

(1) Bebida gaseosa

Es un producto elaborado por agregado de alimento o aditivos alimentarios (excluyen los agentes saborizantes) al agua potable y posterior inyección de dióxido de carbono en el agua.

(2) Agua gasificada

Es un producto elaborado con agua de pozo purificado con contenido de dióxido de carbono o por agregado de dióxido de carbono al agua potable.

(3) Bebida gasificada saborizada

Es un producto elaborado por agregado de aditivos alimentarios(agentes saborizantes) a la bebida gasificada.

3) Especificaciones

(1) Características : debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Presión de dióxido de carbono(kg/cm^2)

① Agua gasificada : más de 1,0

② Bebida gaseosa, Bebida gasificada saborizada : más de 0,5

(3) Plomo(mg/kg) : menos de 0,3

(4) Cadmio(mg/kg) : menos de 0,1

(5) Estaño (mg/kg) : menos de 150(se aplica sólo a productos enlatados)

(6) Cantidad de bacteria : menos de 100 por 1 mℓ

(7) Grupo de coliforms : debe resultar negativo.

(8) Preservativos(g/kg) : Los preservativos especificados abajo deben cumplir los siguientes estándares.

Ácido benzoico Benzoato de sodio Benzoato de potacio Benzoato de calcio	Menos de 0,6(usando ácido benzoico como base. Sólo que en el agua gasificada no deben ser detectados.)

4) Método de ensayo (se omite)

6-3 Bebidas en polvo

1) Definición

Son productos de mesa suntuosa que debe ser disuelta en agua potable o diluída con ella.

2) Tipo de Alimento

(1) Bebida en polvo

Es un producto en polvo o en gránulos que utiliza alimentos o aditivos alimentarios como ingrediente principal y procesado de modo que contengan ácidos carbonicos libres o ácidos orgánicos.

3) Especificaciones

(1) Características : debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Humedad(%) : menos de 10,0

(3) Metales pesados(mg/kg) : menos de 5,0

(4) Cantidad de bacteria : menos de 3.000 por gramo (se excluyen productos que contienen bacterias de ácido láctico.)

(5) Grupo de coliforms : debe resultar negativo.

(6) No.de bacterias de ácido láctico : más de la cantidad especifiada en el envase (se aplica solamente a productos que contienen bacterias de ácido láctico.)

4) Método de ensayo (se omite)

6-4 Bebidas fermentadas

1) Definición

Con bebida fermentada se refiere a aquellos productos elaborados por frementación y procesamiento(incluye la pasteurización) de un producto lácteo o materia prima de origen vegetal. Sin embargo, se excluyen aquellos especificados en otros tipos de alimentos.

2) Tipo de Alimento

(1) Bebida con bacterias de ácido láctico

Es un producto elaborado por fermentación y procesamiento (incluye la pasteurización) de un producto lácteo o materia prima de origen vegetal con bacteria de ácido láctico.

(2) Bebidas de levaduras

Es un producto elaborado por fermentación y procesamiento (incluye la pasteurización) de un producto lácteo o materia prima de origen vegetal con levadura.

(3) Otras bebidas fermentadas

Son productos elaborados por fermentación y procesamiento (incluye la pasteurización) de un producto lácteo o materia prima de origen vegetal con microorganismos, etc.

3) Especificaciones

(1) Características : siendo un producto líquido con sabor distintivo, debe estar libre de gustos y olores extraños.

(2) No. de bacteria de ácido láctivo o de levadura : más de 1.000.000 por 1 mℓ (se aplican sólo a bebidas con bacterias de ácido láctico, y de levaduras, quedando excluídos las bebidas pasateurizadas)

(3) Cantidad de bacteria : menos de 100 por 1 mℓ (se limita a los productos pasteurizados)

(4) Grupo de coliforms : debe resultar negativo.

(5) Preservativos(g/kg) : los preservativos especificados abajo deben cumplir con los siguientes estándares.

Ácido sórbico Sorbato de potacio Sorbato de calcio	Menos de 0,05(usando ácido sórbico como base. Sólo que en los productos pasteurizados no deben ser detectados.)
Ácido benzoico	Menos de 0,05

4) Método de ensayo (se omite)

6-5 Otras bebidas

1) Definición

Se refieren a productos elaborados por agregado de alimentos o aditivos alimentarios, etc. al agua potable o por procesamiento de materia prima de origen vegetal o animal obteniendo un alimento líquido adecuado para beber y que no están especificados bajo las demás categorías de alimentos.

2) Tipo de Alimento

(1) Mezcla para bebida

Se refiere al producto elaborado por agregado de alimentos o aditivos alimentarios al agua potable.

(2) Extracto de bebida

Se refiere al producto elaborado por procesamiento(extracción por calentamiento, etc.) de una materia prima de origen vegetal a un estado líquido o, se refiere al

producto elaborado por agregado de alimentos o aditivos alimentarios al primer producto mencionado.

(3) Base para bebidas

Es un producto elaborado por procesamiento de una materia prima de origen vegetal o animal o agregando a tal producto alimentos o aditivos alimentarios y que debe ser mezclado con una pequeña cantidad de agua potable, etc.

3) Especificaciones

(1) Características : debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Plomo(mg/kg) : menos de 0,3

(3) Cadmio(mg/kg) : menos de 0,1

(4) Estaño(mg/kg) : menos de 150(se aplica sólo a productos enlatados)

(5) Cantidad de bacteria : menos de 100 por 1 mℓ

(6) Grupo de coliforms : debe resultar negativo.

(7) Preservativos(g/kg) : Los preservativos especificados abajo deben cumplir con los siguientes estándares.

Ácido benzoico Benzoato de sodio Benzoato de potacio Benzoato de calcio	Menos de 0,6 (usando Ácido benzoico como base)
Para-hidroxi-benzoato de metilo Para-hidroxi-benzoato de butilo Para-hidroxi-benzoato de propilo Para-hidroxi-benzoato de etilo Para-hidroxi-benzoato de isobutilo Para-hidroxi-benzoato de isopropilo	Menos de 0,1(usando ácido para-hidroxi-benzoico como base)

4) Método de ensayo (se omite)

7. Condimentos y especias

Condimentos y especias se refieren a los productos utilizados para saborizar durante la manufacturación, procesamiento o cocción y se incluyen en esta categoría jang(salsas o pastas al estilo coreano), vinagre, salsa, ketchup, curry, polvo de pimiento picante,

pimiento picante a la juliana finísima desecada, especias, aderezos, y productos saborizantes compuestos, aceites saborizantes, etc.(Quedan excluídos ingredientes únicos extraídos de plantas o animales o productos clasificados como aditivos alimentarios elaborados con un solo ingrediente).

7-1 Vinagre

1) Definición

Vinagre se refiere al vinagre fermentado elaborado por fermantación de granos, bebidas alcohólicas frutales, etc. o vinagre sintético elaborado por dilución de ácido acético glacial o de ácido acético con agua potable.

2) Tipo de Alimento

(1) Vinagre de fruta fermentada

Se refiere al líquido obtenido por fermentación acética del mosto de fruta, zumo exprimido de fruta (debe componer más de 300 gr de zumos fruta por cada ℓ de vinagre), etanol, sacárico, etc. De estos vinagres, aquel que se obtuvo por la fermentación acética del caqui(100%) solamente, es denominado vinagre de caqui.

(2) Vinagre de grano fermentado

Se refiere al líquido obtenido por fermentación acética del mosto de grano, líquido de grano sacarizado (por cada ℓ de vinagre deben utilizarse como mínimo 40g de granos, y en el caso de vinagre de malta, debe utilizarse como mínimo 40g de malta), alcohol, sacáridos, etc.

(3) Vinagre de alcohol

Se refiere al líquido obtenido por fermentación acética de etanol, sacáridos, aditivos alimentarios, etc.

(4) Vinagre sintético

Se refiere al líquido obtenido por la dilución del ácido acético glacial o ácido acético con agua potable.

(5) Otros vinagres

Los demás vinagres no especificados entre los tipos (1) y (4) más arriba.

3) Especificaciones

(1) Características : debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños. (Pero el vinagre sintético debe ser incoloro y transparente).

(2) Ácidos totales (usado el ácido acético como base, w/v%) : entre 4,0 ~ 29,0 (Con excepción del vinagre de caqui, más de 2,6)

(3) Pigmento de alquitrán: no debe ser detectado.

(4) Preservativos(g/*l*): Los preservantes abajo especificados deben cumplir los siguientes estándares.

Para-hidroxi-benzoato de metilo Para-hidroxi-benzoato de butilo Para-hidroxi-benzoato de etilo Para-hidroxi-benzoato de propilo Para-hidroxi-benzoato de isobutilo Para-hidroxi-benzoato de isopropilo	Menos de 0,1 (usando como base el ácido para-hidroxi-benzoico)

4) Método de ensayo (se omite)

7-2 Salsa

1) Definición

Se denimina salsa al producto elaborado por la mezcla de materias primas de origen vegetal o animal con especias, jang(pastas), sacáridos, sal de mesa, vinagre, etc., o por fermentación y maduración de tal mezcla; y utilizado para dar sabor al alimento antes y después de la cocción. Sin embargo, quedan excluidas de esta categoría los productos para los cuales existen estándares y especificaciones separados.

2) Especificaciones

(1) Características:debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Grupo de coliforms: debe resultar negativo.

(3) Cantidad de bacteria: debe resultar negativo (sólo se aplica a los productos esterilizados).

(4) Pigmento de alquitrán: no debe ser detectado.

(5) Preservativos(g/kg): los preservativos especificados abajo deben cumplir los siguientes estándares.

Para-hidroxi-benzoato de metilo Para-hidroxi-benzoato de butilo Para-hidroxi-benzoato de etilo Para-hidroxi-benzoato de propilo Para-hidroxi-benzoato de isobutilo Para-hidroxi-benzoato de isopropilo	Menos de 0,2(usando el ácido para-hidroxi-benzoico)

3) Método de ensayo (se omite)

7-3 Aderezos

1) Definición

Se denominan aderezos a los productos utilizados para realzar el sabor de los alimentos durante la manufacturación, procesamiento o cocción, usando aceites comestibles, vinagres, etc. como ingrediente principal y es elaborado por agregado de sacáridos, especias, huevos, o aditivos alimentarios al ingrediente principal y emulsificando o haciendo de los ingredientes líquidos separables, o por agregado de vegetales, frutas, etc. a tales productos emulsificados y líquidos separables; y quedan incluídos en esta categoría las mayonesas, aderezos emulsionados, aderezos de líquido separable, aderezos para ensaladas, y salsa francesa.

2) Tipo de Alimento

(1) Aderezos emulsionados

Un aderezo homogenizado y emulsionado en estado de semi-sólido o líquido emulsionado (debe llevar más de 10% de aceite comestible de origen vegetal). A estos aderezos pertencen aquellos aderezos diferentes a la mayonesa, adrezos para ensaladas o sala francesa.

(2) Aderezo de líquidos separables

Es un aderezo que tiene liquido separable(debe llevar más de 10% de aceite comestible de origen vegetal) pero que difiere de la sala francesa.

(3) Mayonesa

Es un producto que utiliza la yema de huevo o el huevo entero; y lleva aceite comestible(debe llevar más de 65% de aceite comestible de origen vegetal), vinagre o zumo de fruta, yema de huevo, clara de huevo, proteína hidrolizada, sal de mesa, sacáridos, especias, saborizantes(aminoácidos, etc.), acidulantes, antioxidantes, etc. como ingredientes.

(4) Aderezo para ensaladas

Es un producto que utiliza la yema del huevo o el huevo entero y almidón; y lleva aceite comestible(debe llevar más de 30% de aceite comestible de origen vegetal), vinagre o zumo de fruta, yema de huevo, clara de huevo, proteína hidrolizada, sal de mesa, sacáridos, especias, agentes emulsionantes, levadura, saborizantes(aminoácidos, etc.), acidulantes, antioxidantes, etc. como ingredientes.

(5) Salsa francesa

Es un aderezo emulsionado o de líquido separable que utiliza pimienta negra o páprika; lleva aceite comestible (debe llevar más de 35% de aceite comestible de origen vegetal), vinagre o zumo de fruta, pimienta negra, páprika, proteína hidrolizada, sal de mesa, sacáridos, producto derivados de tomate, yema de huevo, clara de huevo, especias y condimentos, agente emulsionante, levadura, saborizantes(aminoácidos, etc.), acidulantes, antioxidantes, etc. como ingredientes.

3) Especificaciones

Tipo / Especificaciones	Aderezos emulsionados	Aderezo de líquidos separables	Mayonesa	Aderezo para ensaladas	Salsa francesa
(1) Características	debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños..				
(2) Grasa cruda(%)	Más de 10	Más de 10	Más de 65	Más de 30	Más de 35
(3) Grupo de coliforms	Debe resultar negativo.				

4) Método de ensayo (se omite)

7-4 Condimentos combinados

1) Definición

Se denominan condimentos combinados al producto en polvo, ganulado, o sólido que es elaborado por agregado, desecado, y demás procesos de procesamiento alimentario con sacáridos, sal de mesa, especias, proteína hidrogenizada, levadura o sus extractos, aditivos alimentarios, etc. y es utilizado para realzar el sabor de los alimentos.

2) Tipo de Alimento

3) Especificaciones

(1) Características:debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Humedad(%): menos de 8,0

(3) Pigmento de alquitrán: no debe ser detectado.

(4) Escherichia coli: debe resultar negativo.

4) Método de ensayo (se omite)

7-5 Aceite saborizante

1) Definición

Se denomina aceite saborizante al producto elaborado por la mezcla de de aceite o grasa comestible(exclyendo el aceite de sésamo extractado a la prensa, aceite de sésamo obtenido por extracción de fluído supercrítico, aceite de perilla extractado a la prensa y aceite de perilla obtenida por extracción de flujo supercrítico) con especias y condimentos, extracto natrual, saborizanes, etc. (debe llevar más de 50% de aceite o grasa comestible) y que es utilizada para realzar el sabor de los alimentos durante la cocción o procesamiento.

2) Especificaciones

(1) Características: debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Valor de acidez: menor a 3,0

(3) Pigmento de alquitrán: no debe ser detectado

4) Método de ensayo (se omite)

7-6 Especias procesadas

1) Definición

Se denomina especia procesada al producto elaborado por simple procesamiento de la hoja, tallo, fruto, raíz, etc. de la planta de especia, o agregando y mezclando alimentos o aditivos alimentarios a dichos ingredientes; y que es utilizada para realzar el sabor de los alimentos. (Sin embargo, se excluyen de esta categoría aquellos productos que tienen ya estándares y especificaciones establecidos por separdo).

2) Tipo de Alimento

(1) Especia natural

Son productos en polvo o granulado elaborados por simple procesamiento de la hoja, tallo, fruto, raíz, etc. de la planta de la especia (planta de especia 100%).

(2) Especias procesadas

Son productos que se procesan agregando a las especias naturales otros alimentos o aditivos alimentarios.

3) Especificaciones

(1) Características: debe tener color y sabor distintivo y estar libre de partes de vegetales foráneos al producto en sí.

(2) Humedad(%): menos de 15,0(se aplica sólo a productos desecados)

(3) Producto análogo: no debe ser detectado(Se limitan a las especias naturales).

(4) Pigmento de alquitrán: no debe ser detectado. (Sólo que, se excluyen los productos procesados de rábano picante (Wasabee) o de la mostaza picanate).

(5) Grupo de coliforms: debe resultar negativo. (se aplica solamente a productos pasteurizados).

(6) Escherichia coli: debe resultar negativo. (se excluyen los productos pasteurizados o desecados).

4) Método de ensayo (se omite)

8. Kimchi y alimentos en escabeche

Kimchi y alimentos en escabeche se refiere a aquellos productos cuyo ingrediente principal son las verduras y productos marinos que se elaboran por fermentación y procesamiento. Aquí se incluyen al kimchi, mariscos fermentados en salmuera, y los productos agrícolas y/o marinos en escabeche, fermentado en salmuera o cocción profunda.

8-1 Escabeches y mariscos fermentados

1) Definición

Se denominan escabeches a aquellos productos productos que utiliza alimentos tales como vegetales, frutos, especias, plantas silvestres, productos marinos, etc. como ingrediente principal y es elaborado por el procesamiento del ingrediente principal preservado en salmuera, vinagre, sacáridos, jang(salsa o pasta condimentada), etc. y con agregado o no de otro alimento. En esta categoría se incluyen todos los alimentos preservados en sal de mesa, jang, vinagre, sacáridos, etc. Sin embargo, esta categoría no incluye los alimentos clasificados bajo otras categorías de alimentos.

2) Tipo de Alimento

(1) Alimentos salados

Son productos que se elaboran por sasonado y procesamiento de uno o varios ingredientes principales mezclados preservados con sal de mesa.

(2) Alimentos preservados en jang(vegetales enteros o tajados preservados en jang)

Son productos que se elaboran por sasonado y procesamiento de uno o varios ingredientes principales mezclados preservados con sal de mesa, jang, etc.

(3) Alimentos preservados en vinagre

Son productos que se elaboran por sasonado y procesamiento de uno o varios ingredientes principales mezclados preservados con sal de mesa, vinagre, etc.

(4) Alimento preservado en sacáridos

Son productos elaborados por preservación del ingrediente principal en azúcar u otro sacárido, o a esta preparación se procesa agregando otro alimento o aditivos alimentarios, de entre los cuales se excluyen los productos presentados en polvo. Los productos con contenidode agua inferior al 10% se clasifican como productos secos preservados en azúcar.

(5) Otros escabeches

Son todos los demás alimentos en escabeche o preservados que no están incluídos en las tipologías (1) al (4).

3) Especificaciones

(1) Características:debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Humedad(%): menor a 10,0 (se limitan a los alimentos secos preservados en sacáridos)

(3) Cantidad de bacteria: debe resultar negativo (se limitan a productos esterilizados).

(4) Grupo de coliforms: debe resultar negativo (se limitan a productos pasteurizados o esterilizados).

(5) Pigmento de alquitrán: no debe ser detectado (no es aplicable a los pepinillos, gengibres, frutos de albaricoques preservados, envasados y sellados herméticamente, pasteurizados y/o esterilizados por tratamiento por calor).

(6) Dióxido de sulfuro(mg/kg) : menos de 30,0(se limitan a los alimentos secos preservados en sacáridos)

(7) Preservativos(g/kg) : los preservativos abajo especificados deben cumplir los siguientes estándares.

Ácido sórbico Sorbato de potacio	Menor a 1,0 (Usando el ácido sórbico como base. No se aplican a los preservados en sacáridos y en vinagre)

Sorbato de calcio	Menor a 0,5 (Usando el ácido sórbico como base. Se limitan a los preservados en sacáridos -con excepción del alimento seco preservado en sacárido- y en vinagre)
Ácido benzoico Benzoato de sodio Benzoato de potacio Benzoato de calcio	Menor a 1,0 (Usando el ácido sórbico como base, se limita al escabeche de pepinillo en vinagre)

4) Método de ensayo (se omite)

9. Bebidas alcohólicas

9-1 Vinos de frutas

1) Definición

Se denominan vinos de frutas a los productos elaborados por filtración y preparación del mosto fermentado cuyo ingrediente principal es fruta, su pulpa o zumo, o a los productos que se obtiene añadiendo fruto, sacáridos o bebidas alcohólica durante el proceso de fermentación.

2) Especificaciones

(1) Características: siendo un líquido con color distintivo, debe tener un sabor particular.

(2) Etanol(v/v%): ±0,5 del valor indicado

(3) Metanol(mg/mℓ): menos de 1,0

(4) Preservativos(g/ℓ): los preservativos abajo especificados deben cumplir los siguientes estándares.

Ácido sórbico Sórbido de potacio Sórbido de calcio	Menos de 0,2 (usando el ácido sórbico como base)
Para-hidroxi-benzoato de butilo	Menos de 0,05

3) Método de ensayo (se omite)

9-2 Whisky

1) Definición

Se denomina whisky al producto elaborado por destilación a partir del 'wort' fermentado, cuyo ingrediente principal es gérmen de grano o la mezcla de éste con agregado de grano, y que una vez destilada es almacenada en cubos de madera donde se añeja; o al producto obtenido con agregado de otra bebida alcohólica a ésta.

2) Especificaciones

(1) Características: siendo un líquido con color distintivo, debe tener un sabor particular.

(2) Etanol(v/v%): ±0,5 del valor indicado

(3) Metanol(mg/mℓ): menos de 0,5

(4) Aldeído (mg/100 mℓ) : menos de 70,0

3) Método de ensayo (se omite)

9-3 Brandy

1) Definición

Se denomina brandy al producto elaborado por destilación y almacenaje en cubo de madera del mosto, que es obtenido por fermentación de frutas (incluído el zumo de la fruta) o agregado de fruta con glúcido, o vino de fruta, o agregado de licor, etc. al mismo mosto.

2) Especificaciones

(1) Características: siendo un líquido con color distintivo, debe tener un sabor particular.

(2) Etanol(v/v%): ±0,5 del valor indicado

(3) Metanol(mg/mℓ): menos de 1,0

(4) Aldeído (mg/100 mℓ) : menos de 70,0

3) Método de ensayo (se omite)

9-4 Licor

1) Definición

Se denomina licor al producto elaborado por el macerado de ginseng, frutas, etc. (excluyendo frutas fermentables tales como las uvas) en una bebida alcohólica cuyo ingrediente principal es almidón o material sacaroso fermentado y destilado; por agregado de extracto de ginseng, fruta, etc. (excluyendo frutas fermentables tales como las uvas) durante la fermentación, destilación o proceso de preparación; o por agregado de materias primas especificadas en el Reglamento Impositivo al Licor,

durante la fermentación, o proceso de preparación de etanol, soju, u otras bebidas alcoholicas destiladas.

2) Especificaciones

(1) Características: siendo un líquido con color distintivo, debe tener un sabor particular.

(2) Etanol(v/v%): ±0,5 del valor indicado

(3) Metanol(mg/mℓ): menos de 1,0

3) Método de ensayo (se omite)

9-5 Otras bebidas alcohólicas destiladas

1) Definición

Se definen como otras bebidas alcohólicas destiladas a aquellos productos elaborados por fermentación y destilación de almidón o material sacaroso, o por la mezcla de bebidas alcoholícas destiladas y clasificadas en el Reglamento Impositivo del Licor como bebida alcohólica distintas del etanol, soju, whisky, y brandy.

2) Especificaciones

(1) Características: siendo un líquido con color distintivo, debe tener un sabor particular.

(2) Etanol(v/v%): ±0,5 del valor indicado

(3) Metanol(mg/mℓ): menos de 0,5

(4) Aldeído (mg/100 mℓ) : menos de 70,0

3) Método de ensayo (se omite)

9-6 Cerveza

1) Definición

Se define como cerveza al producto obtenido a partir de un ingrediente principal que pueden ser la malta o malta y almidón, lúpulo, etc. fermentado, filtrado y preparado.

2) Especificaciones

(1) Características: siendo un líquido con color distintivo, debe tener un sabor particular.

(2) Etanol(v/v%): ±0,5 del valor indicado

(3) Metanol(mg/mℓ): menos de 0,5

3) Método de ensayo (se omite)

9-7 Otras bebidas alcohólicas

1) Definición

Se definen como otras bebidas alcohólicas a los productos cuyos estándares y especificaciones no están establecidas por separado pero que está especificado en el Reglamento Impositivo del Licor.

2) Especificaciones

(1) Características: siendo un líquido con color distintivo, debe tener un sabor particular.

(2) Etanol(v/v%): ±0,5 del valor indicado

(3) Metanol(mg/mℓ): menos de 1,0

3) Método de ensayo (se omite)

10. Filetes de pescados y mariscos desecados

Se aplica la denominación Filetes de pescados y mariscos desecados a los productos marinos tales como pescados y mariscos desecados o productos procesados a partir de éstos a través del adobado.

10-1 Filete de pescados y mariscos desecados

1) Definición

Se definen así a los productos marinos tales como pescados y mariscos desecados o productos procesados a partir de éstos a través del adobado obteniéndose productos tales como filetes de pescado desecado condimentado, mariscos desecados, y demás productos marinos desecados.

2) Tipo de Alimento

(1) Mariscos desecados y filetes de pescados desecados adobados

Se refieren al producto elaborado por adobado, desecado, etc. de filete de pescado y mariscos y demás productos procesados a partir de éstos.

(2) Mariscos y filetes de pescados desecados

Se refieren al producto elaborado por desecado de filete de pescado y mariscos y trozados de éstos.

(3) Otros filetes de pescados y mariscos desecados

Se incluyen aquellos productos no incluídos en las categorías (1) al (2).

3) Especificaciones

(1) Características: debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños..

(2) Humedad(%) : sólo se aplica a los filetes y mariscos desecados y su valor debe ser menor a 20,0 (Con la excepición del abalón que debe ser de 22,0)

(3) Dióxido de sulfuro(g/kg) : menos de 0,03

(4) Coliforms: debe resultar negativo (Sólo se aplica a los filetes y mariscos desecados adobados).

4) Método de ensayo (se omite)

11. Demás productos alimentarios

Los demás productos alimentarios se refieren a productos que no están clasificados dentro de las categorías 1. Repostería y pastelería hasta 19. Filete de pescado y marisco desecados, y corresponden a los especificados abajo.

11-1 Produdctos derivados de frutas y verduras

1) Definición

Se refieren a los productos elaborados a partir de frutas y/o verduras manufacturados y procesados con métodos sencillos obteniéndose, purés y pastas de las frutas y/o verduras (Sólo que, para aquellos productos que tengan estándares y especificaciones establecidas separadamente, éstos quedan sujetos a dichos estándares y especificaciones).

2) Tipo de Alimento

(1) Frutas y verduras procesadas

Productos sólidos, en polvo o de otras formas que utilizan como ingrediente principal fruta o verdura trozada, desecada, triturada, mezclada o sometidas a otros procesos simples de procesamiento (no menos del 60%).

(2) Purés y pastas de frutas y verduras

Productos elaborados por machacado, triturado, condensado u otras formas de procesamiento de frutas o verduras (más del 95%).

3) Especificaciones

Tipo / Especificaciones	Frutas y verduras procesadas	Purés y pastas de frutas y verduras
(1) Características	Debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños. debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.	
(2)Sólidos solubles no saladas (%)	-	Entre 8 y 24 (Para las pastas de fruta y/o verdura, más de 24)
(3) Escherichia coli	Debe resultar negativo.	Debe resultar negativo.
(4) Pigmento de alquitrán	No debe ser detectado.	No debe ser detectado.

4) Método de ensayo (se omite)

11-2 Productos derivados del cacao

1) Definición

Se refieren a productos elaborados por procesamiento de materia prima obtenida de los granos del cacotero (*Theobroma cacao)* o productos elaborados con agregado de alimento, aditivos alimentarios, etc. a dicha materia prima y procesando tal materia prima que no está clasificada como chocolate. Sin embargo, se excluyen los productos que ya están clasificados en otros tipos de alimento.

2) Tipo de Alimento

(1) Manteca de cacao

Es la grasa exprimida o extractada de los granos pelados del cacao a través de un solvente.

(2) Masa de cacao

Es un producto obtenido por la pulverización de granos de cacao después de tostarlos y pelarlos.

(3) Cacao en polvo

Es un producto obtenido mediante la pulverización de los granos de cacao tostado, pelado, comprimido a la prensa, y librado de sus grasas.

(4) Otros productos de cacao procesado

Son productos elaborados mediante la mezcla de alimentos, aditivos alimentarios, etc. con la materia prima extraída de los granos de cacao y procesados de otras diferentes maneras. Entre estos productos no se incluyen la manteca de cacao, masa de cacao y el cacao en polvo.

3) Especificaciones

(1) Características : debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Humedad (%) : menor a 7,0 (se aplica sólo al cacao en polvo)

(3) Plomo(mg/kg) : menor a 2,0(se aplica sólo al cacao en polvo)

(4) Índice de refracción (40°) : 1.456 ~1.459(se aplica sólo a la manteca de cacao)

(5) Valor de acidez : menor a 3,5 (se aplica sólo a la manteca de cacao)

(6) Valor de Yodo : 33~42(se aplica sólo a la manteca de cacao)

(7) Materia no saponifiable(%) : menor a 0,5(se aplica sólo a la manteca de cacao) (Para el cacao de manteca prensado, menor a 0,35)

(8) Pigmento de alquitrán no permitido: no debe ser detectado (se aplica a los 'otros productos procesados del cacao' .)

4) Método de ensayo (se omite)

11-3 Almidones

1) Definición

Se refiere al polvo obtenido por la trituración, tamizado, separación y demás métodos de procesamiento efectuado sobre la materia prima de almidón(100%).

2) Tipo de Alimento

(1) Almidón

Se refiere al polvo obtenido por triturado, tamizado, separación y demás métodos de procesamientos ejecutados sobre las materias primas del almidón tales como la patata y patata dulce.

(2) Otros almidones

Se refires a todo tipo de almidón no incluído en el Tipo de Alimento (1).

3) Especificaciones

(1) Características: siendo un polvo con color distintivo, debe estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Humedad(%)

① Almidón de patata: menor a 20,0

② Almidón de patata dulce: menor a 18,0

③ Otros almidones: menor a 15,0

(3) Cenizas(%): menor a 0,4

(4) Valor de ácido(0,02N cantidad de consumo de solución de hidróxido de sodio) : menor a 3 ㎖

4) Método de ensayo (se omite)

11-4 Harinas

1) Definición

Se refieren a los productos en forma de polvo cuyo ingrediente principal es el trigo comestible (100%) y que se elabora a través de diversos procesos de procesamiento, tales como la selección, hidrolización, trituración, tamización, separación, etc. del trigo obteniendo harinas de fortaleza, harinas flojas, harinas de gran fortaleza, harinas fortificadas y otras harinas.

2) Tipo de Alimento

(1) Harina

Se refiere al producto en polvo que se obtiene a partir de la materia prima de trigo por medio de los procesos de selección, hidrolización, trituración, tamización, separación, etc.

① Harina de gran fuerza : es el producto en polvo que se obtiene tras la selección, hidrolización, trituración, tamización, separación, etc. del trigo duro que es su ingrediente principal.

② Harina de fuerza : es el producto en polvo que se obtiene tras la selección, hidrolización, trituración, tamización, separación, etc. de los trigos duro y suave, que juntos son los ingredientes principales.

③ Harina floja : es el producto en polvo que se obtiene tras la selección, hidrolización, trituración, tamización, separación, etc. del trigo suave, que es su ingrediente principal.

(2) Harinas fortificadas

Se refiere al producto que se obtiene agregando alimentos fortificados en valores nutricionales y aditivos alimentarios a la harina(más de 99%) común.

(3) Otras harinas

Son las harinas no clasificadas en los tipos (1) y (2), y se refieren a las harinas integrales(harina de graham), mezcla de harinas, harina de semolina, etc.

3) Especificaciones

Tipos / Especificaciones	Harina(de fortaleza alta, media, floja)			Harina fortificada	Otras harinas
	1ª clase	2ª clase	3ª clase		
(1)Características	Siendo un polvo con color distintivo debe estar libre de sabor y olor extaño.			Siendo un polvo con color distintivo debe estar libre de sabor y olor extaño.	Siendo un polvo de partículas gruesas con color distintivo debe estar libre de sabor y olor extaño.
(2)Humedad(%)	Menor a 15,5				
(3)Ceniza(%)	Menor a 0,6	Menor a 0,9	Menor a 1,6	Menor a 2,0	Menor a 2,0
(4)Residuos(%)	Menor a 0,03				

4) Método de ensayo (se omite)

11-5 Cremas vegetales

1) Definición

Se refieren a los productos elaborados mediante el agregado de alimento o aditivos alimentarios tales como sacáridos, etc. al aceite o grasa vegetal utilizado para relleno, o decoración de pasteles o tartas, o para saborizar el café u otros alimentos.

2) Especificaciones

(1) Características: debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Humedad(%): menor a 8,0 (aplicable sólo a productos en polvo)

(3) Grupo de coliforms: debe resultar negativo (no es aplicable a los productos desecados).

3) Método de ensayo (se omite)

12. Alimentos enlatados y embotellados

1) Definición

"Alimentos enlatados y embotellados" se refiere a productos manufacturados y procesados de modo que el producto es colocado dentro de una lata o frasco, descasificado, sellado, y pasteurizado o esterilizado de modo que la calidad original del alimento enlatado o embotellado se conserve por un período prolongado de tiempo.

2) Especificaciones

(1) Características : La lata o la tapa del frasco no debe estar inflada o deformada, y su contenido debe tener color distintivo y estar libre de sabores y olores extraños.

(2) Grado de vacío(cm Hg) : Debe mantenerse un grado de vacío adecuado (Sin embargo, ésta no es aplicable a latas con sistema "one-touch" de apertura)

(3) Estaño(mg/kg) : menos de 150 (para productos acídicos enlatados, menos de 200)

(4) Plomo(mg/kg) : menos de 0,3 (para productos marinos enlatados o embotellados, menos de 2,0)

(5) Bacteria : el crecimiento de bacteria debe dar negativo

(6) Contenido neto de sólido y contenido bruto: no debe ser menor que lo especificado. (Sin embargo, para aquellos productos como la mermelada cuya separación del contenido neto del sólido y contenido bruto sea imposible, quedan exentos de la inspección de contenido neto de sólidos, y las unidades de medida kg y ℓ deben ser convertidos a *g* y mℓ .)

3) Método de ensayo (se omite)

13. Alimentos de Retorta

1) Definición

"Alimento de Retorta" se refiere a productos alimentarios instantáneos manufacturados de modo que los alimentos, tales como el curry, HICE, zajang(comida china), gachas de cereales, sopas al estilo coreano, estofado al estilo coreano, estofado al pote, sopa de pescado al estilo coreano, caldos, y carnes cocidas y

procesadas y productos de carnes de pescados pasan a llenar un recipiente de plástico simple, o lámina de metal o varias capas adheridas entre en forma de bolsa u otra forma, desgasificada y esterilizada por tratamiento con calor y presión, de modo que dicho producto conserve su calidad original y pueda ser comsumido directamente o después de un simple procedimiento de cocción, y que sea fácilmente portable .

2) Especificaciones

(1) Características: no debe estar infado o deformada su forma externa, y su contenido debe tener sabor, color y propiedades de material distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.

(2) Bacteria: el crecimiento de bacterias debe resultar negativo.

(3) Pigmento de alquitrán: no debe ser detectado.

3) Método de ensayo (se omite)

14. Alimentos congelados

1) Definición

"Alimentos congelados" se refiere a productos manufacturados, procesados o cocidos, que con el propósito de conservación por período prolongado de tiempo se lo somete a un congelado rápido y se mantiene en envases o empaques dentro del congelador.

Producto congelado a ser consumido sin calentado: se refieren a productos que al ingerirse como alimento no necesitan de un proceso de cocción.

Producto congelado a ser consumido después de ser calentado: se refieren a productos que al ingerirse como alimento necesitan de un proceso de cocción.

2) Especificaciones

Tipo / Especificaciones	Producto congelado a ser consumido sin calentado	Producto congelado a ser consumido después de ser calentado	
		Con cocción antes del congelado	Sin cocción antes del congelado
(1)Características	Debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.	Debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.	Debe tener color y sabor distintivo y estar libre de gustos y olores extraños.
(2)Cantidad de Bacterias	Menos de 100.000 por 1g (No aplicable a	Menos de 100.000 por 1g (No	Menos de 3.000.000 por 1g (No

	productos fermentados o con aditivos de bacterias de ácidos lácticos)	aplicable a productos fermentados o con aditivos de bacterias de ácidos lácticos)	aplicable a productos fermentados o con aditivos de bacterias de ácidos lácticos)
(3)Coliforms	Menos de 10 por 1g	Menos de 10 por 1g	-
(4)Bacilos	-	-	Negativo
(5)Cantidad de bacterias de ácido láctico	No menos que la cantidad indicada (sólo aplicable a productos con aditivos de bacterias de ácidos lácticos)		

3) Método de ensayo (se omite)

15. Especificaciones para otros productos no especificados en los Estándares y Especificaciones para Categorías Individuales de Alimentos.

(1) Características: debe cumplir los estándares y especificaciones relevantes.

(2) Materias extrañas: debe cumplir los estándares y especificaciones relevantes.

(3) Valor de acidez: menor a 3,0 (sólo aplicable a aceites y grasas comestibles. Para productos procesados de pupa(larva) comestible y los productos fritos y/o tratados con aceite, menor a 5,0)

(4) Valor de peróxido: menor a 60 (sólo aplicable a productos procesados de pupa(larva) comestible y los productos fritos y/o tratados con aceite)

(5) Metales pesados (mg/kg): menor a 10 (sólo aplicable a aceites y grasas comestibles o productos sacarosos)

(6) Grupo de coliforms: debe resultar negativo (sólo aplicable a productos pasteurizados).

(7) Cuenta bacteriana: debe resultar negativa (sólo aplicable a productos esterilizados).

(8) Pigmento de alquitrán, preservativos sintéticos, y antioxidantes: sólo se conducirán ensayos con los alimentos que en el Código de Aditivos Alimentarios tengan establecidos los estántares y especificaciones de su uso y de acuerdo a la relevancia, pueden aplicarse selectivamente los estándares.

16. Límites de mycotoxinas permitidos en alimentos

(1) Aflatoxina B_1

Alimentos a ser controlados	Estándar
Granos, legumbres, frutos secos, y sus productos derivados tras un procesamiento simple (trituración, trozado, etc.)	No más de 10 ㎍/kg

(2) Patulina

Alimentos a ser controlados	Estándar
Zumo de manzana Concentrado de zumo de manzana (incluye aquellos a ser usados como ingrediente, calculado proporcionalmente con el grado de concentración)	No más de 10 ㎍/kg

17. Límites de residuos de otras toxinas, etc.

(1) Límites para toxinas paralizantes de mariscos

Alimentos a ser controlados	Estándar
Mariscos y sus procesados	No más de 80 ㎍/100g

(2) Límites provisonal para 3-MCPD(3-Monochloropropane-1,2-diol)

(Unidad : mg/kg)

Alimentos a ser controlados	Estándar
Salsa de soja obtenida por disolución de ácido, mezcla de salsa de soja (obtenida por disolución de ácido o aquel procesado con agregado de extracto de salsa obtenida por disolución de ácido)	Menor a 0,3
Proteína vegetal hidrolizada (HVP)	Menor a 1,0 (usando sustancias secas como base)

*Proteína vegetal hidrolizada (HVP) : se refire a la proteína obtenida por descomposición en aminoácidos, etc. de las fuentes de proteína vegetal extraída de legumbres, maís o trigo a través de procesamientos químicos (con excepción de la disolución de enzimas) como por ejemplo la disolución por ácido hidrolizado.

18. Límites provisorios de irradiación de alimentos

Isótopos radioactivos	Alimentos a ser controlados	Límites(Bq/kg, ℓ)
^{131}I	Leche y productos lácteos	150
	Otros productos	300
^{134}Cs + ^{137}Cs	Todos los productos	370

3. CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE APROBACIÓN DE LOS LABORATORIOS OFICIALES EXTRANJEROS

Reglamento sobre los Estándares, etc. para la autorización de laboratorios oficiales extranjeros

12 de Octubre de 2004

Administración de Drogas y Alimentos de Corea

Notificación Oficial de la KFDA N° 2004-79

Se revisa y notifica el Reglamento sobre los Estándares y los Procedimientos para la autorización de los laboratorios extranjeros oficiales, los Certificados de resultados de ensayos de laboratorio y Certificados de Inspección, como sigue:

12 de Octubre de 2004
Comisionado de la Administración de Drogas y Alimentos de Corea

Reglamento sobre los estándares, etc. para la autorización de laboratorios oficiales extranjeros

Art. 1 (Objetivo) El propósito de la presente Notificación Oficial es lograr una mayor eficiencia de las inspecciones de los productos alimentarios importados por medio de la estipulación de requisitos necesarios para la autorización de laboratorios oficiales extranjeros de acuerdo con lo establecido en el Art. 16 de la Ley de Sanidad Alimentaria y el Art. 11, Inciso 1, Punto 5 del Decreto de Aplicación de dicha ley.

Art. 2 (Definición) Los términos utilizados en la presente notificación se definen de la siguiente forma:

1. "Laboratorios oficiales extranjeros (en adelante, "Laboratorios Oficiales")" : se refiere a los laboratorios oficiales fundados por el gobierno (incluyendo los gobiernos regionales) del país exportador o laboratorios (incluyendo las sucursales) autorizados por el gobierno del país exportador y de los que el Comisionado de la Administración de Drogas y Alimentos

de Corea haya reconocido su capacidad para ejecutar las inspecciones.

2. “Certificado de Resultados de Ensayos de laboratorio” : se refiere al formulario autorizado por el laboratorio pertinente en el que se emiten los resultados de los ensayos.
3. “Certificado de Inspección” : se refiere al Certificado emitido por el laboratorio en el que se registran los resultados del ensayo, de acuerdo al formulario del Apéndice 2 anexado a la presente notificación.

Art. 3 (Solicitud de laboratorio y su autorización) ① Aquel laboratorio que desee ser autorizado como laboratorio extranjero oficial deberá presentar ante el Comisionado de la Administración de Drogas y Alimentos de Corea la Solicitud correspondiente del Apéndice 1 anexado a la presente notificación, a la que deberá acompañar las documentaciones detalladas más abajo. Dicha Solicitud podrá ser presentado en forma directa o mediante el gobierno de su país de origen.

1. Información General (Función, Trayectoria, Organización, etc.)
2. Antecedentes de Inspecciones (Deberá entregar los registros de los últimos tres años de inspecciones de las categorías que desea ser autorizado clasificándolos por Alimentos, Aditivos para alimentos, Instrumentos y envases-empaques, y Productos agrícolas, de pesquería y forestales.)
3. Inventario de los principales equipos de ensayo
4. Estado de las instalaciones
5. Lista de personal de inspección (incluyendo el período de capacitación de los inspectores)
6. El Certificado de Autorización, si se trata de un laboratorio que haya sido autorizado por el gobierno de su país de origen. (Con la excepción de que para los laboratorios operados

directamente por el mismo gobierno, no se requiere su presentación.)

7. Para los casos en que de acuerdo a lo estipulado en el Art. 5, Inc. 2, Pto. 1, el gobierno del laboratorio solicitante realice evaluaciones de la capacidad de inspección o el laboratorio solicitante haya participado en programas internacionales de evaluación de inspección, copia de certificado pertinente. (Dicha copia debe estar validada con sello oficial del órgano que lo haya emitido).

② El Comisionado de la Administración de Drogas y Alimentos, debe realizar una investigación in-situ de la documentación presentada de acuerdo al inciso ① del presente Artículo, para verificar la autenticidad de la información detallada en dicha documentación. Sólo que, en el caso en que una vez realizada la evaluación de dicha documentación se llegue a la conclusión de que el laboratorio solicitante posee el suficiente nivel de instalaciones y capacidad para las inspecciones se puede omitir la investigación in-situ arriba mencionada.

③ En caso de que se lleve a cabo la investigación in-situ cumpliendo lo estipulado en el inciso ② del Art. 3, se deberá cursar notificación al laboratorio solicitante con un mes de anticipación sobre la fecha de inspección, el oficial inspector, los asuntos de inspección, etc.

④ Tras la investigación in-situ, etc., si el Comisionado de la Administración de Drogas y Alimentos autoriza al laboratorio solicitante como laboratorio extranjero oficial, se debe proceder a notificar el hecho al laboratorio pertinente y publicar dicho suceso en su página web detallando el nombre del laboratorio extranjero autorizado, el domicilio, los productos alimentarios que inspeccionará y la fecha de su autorización.

Art. 4 Abolido <12-Oct-2004>

Art. 5 (Estándares y Criterios para el Reconocimiento de los Certificados de los Ensayos de Laboratorio y Certificados de Inspección, etc.) ① En el caso en que un laboratorio extranjero efectúe la inspección sobre productos alimentarios, se establece como principio seguir los métodos de ensayos definidos en los Códigos Alimentarios y Códigos de Aditivos para Alimentos de Corea. También pueden seguirse los métodos o procedimientos de ensayos establecidos en CODEX, AOAC y PAM. Sin embargo, en caso de aplicarse métodos de ensayos diferentes a los mencionados arriba, el laboratorio extranjero deberá presentar la documentación detallada que los valide.

② Un laboratorio extranjero autorizado puede emitir su Certificado de Resultados de Ensayo usando sus propios formularios y debe entregar el Certificado original. En dicho caso, el certificado debe contener los ítems de ensayo, el método de ensayo, los datos de los resultados de los ensayos, etc.

③ El Certificado de Inspección que emita un laboratorio extranjero deberá ser confeccionado según el formulario del Apéndice 2 anexado a la presente notificación y deberá entregarse su original.

④ Si un importador presenta los Certificados de Resultados de Ensayo o de Inspección mencionados en el inciso ③ del presente artículo, el comisionado de la Administración Regional de Drogas y Alimentos o el director de la Dirección Nacional de Sanidad (en adelante, “comisionado regional o director de sanidad”) debe autorizarlos en cumplimento de los siguientes criterios:

1. En el caso de que el Certificado de Resultados de Ensayo o el Certificado de Inspección emitido por un laboratorio de inspección autorizado sea presentado por el importador, y éste cumpla lo estipulado en el inciso ① del presente Art., el mismo deberá ser reconocido y sustituirá al ensayo de laboratorio.

2. En el caso de que los ensayos no se hayan efectuado de acuerdo a los métodos establecidos en el inciso ① del presente Art. o el método utilizado no corresponda a un método verificado, se deberá proceder a la realización de los ensayos de laboratorio correspondiente a los requerimientos del producto en cuestión.

⑤ El comisionado regional o el director de sanidad no reconocerá el Certificado de Resultados de Ensayo o el Certificado de Inspección descriptos en los incisos ② y ③ del presente artículo, en los siguientes casos:

1. Cuando habiéndose realizado los ensayos sensoriales de acuerdo a la tabla 6 del Apéndice del Decreto de Aplicación de la Ley de Sanidad Alimentaria, se concluya que el producto en cuestión sea peligroso en lo concerniente a la sanidad alimentaria;
2. Cuando el importador no haya presentado el original del Certificado de Resultados de Ensayo o del Certificado de Inspección.

Art. 5. 2 (Evaluación de la Capacidad de Inspección, etc.) ① El Comisionado de la Administración de Drogas y Alimentos, de acuerdo a lo estipulado en el inciso ④ del Art.3 de la presente Notificación, deberá evaluar la capacidad del laboratorio extranjero que haya autorizado inspeccionando in-situ las instalaciones del laboratorio en cuestión y su capacidad de análisis. Dicha evaluación se realizará cada tres años a partir del año en que haya otorgado la autorización. Se exceptúa de este proceso de evaluación solamente en el caso de que el laboratorio extranjero presente el certificado o comprobante, que demuestre haber aprobado la evaluación que le haya impuesto su propio gobierno o haber participado y aprobado un programa internacional de evaluación de las capacidades de inspección en el mismo año.

② En el caso de realizarse la inspección in-situ, de acuerdo a lo estipulado en el inciso ① del presente artículo, el Comisionado de la KFDA deberá notificar al laboratorio extranjero con un mes de anticipación sobre la fecha de la inspección, el nombre del inspector, y los detalles de la inspección.

Art. 6 (Aprobación de las Modificaciones de los detalles autorizados, etc.) ① El laboratorio deberá informar a la Administración de Drogas y Alimentos de Corea en forma inmediata sobre las modificaciones que haya realizado y obtener la autorización correspondiente. Las modificaciones sujetas a aprobación adicional son las siguientes:

1. Cuando se hayan modificado los detalles de autorización otorgados por el gobierno del país exportador;
2. Cuando se hayan modificado los productos alimentarios que el Comisionado de la Administración de Drogas y Alimentos de Corea haya autorizado;
3. Cuando haya habido un cambio de representante del laboratorio extranjero, su domicilio, y/o su nombre (En el caso de cambio de representante, también debe ser entregado el cerficado de firma del representante nuevo.)

② El Comisionado de la Administración de Drogas y Alimentos de Corea puede verificar las modificaciones del inciso ① del presente artículo por medio de documentaciones o inspección in-situ.

Art. 7 (Revocación de la Autorización, etc.) El Comisionado de la Administración de Drogas y Alimentos de Corea puede revocar la Autorización de un laboratorio extranjero, suspender por seis meses su desempeño, u ordenar la corrección de los aspectos que considere necesario dentro de un período que él determinará a conciencia, cuando ocurra uno o más de los casos siguientes:

1. Que un Certificado de Resultados de Ensayos o un Certificado de Inspección que haya emitido el laboratorio extranjero sea falso.

2. Que tras haberse efectuado la evaluación de capacidad de inspección del laboratorio extranjero estipulada en el inciso ① del Art. 5.2 de la presente Notificación, se concluya que dicho laboratorio no tiene la capacidad suficiente para cumplir los estándares del agente de evaluación.

3. Que no haya obtenido la autorización del Comisionado de la KFDA sobre las modificaciones estipuladas en el inciso ① del Art.6 de la presente Notificación.

4. Que haya incumplido una o más obligaciones que el Comisionado de la KFDA le haya impuesto.

Reglamento Suplementario
(Notificación del Ministerio de Salud y el Bienestar Social N° 1996-44, 18 de Abril de 1996)

Art. 1 (Fecha de Vigencia) La presente Notificación comienza a regir a partir del 25 de Abril de 1996.

Art. 2 (Excepciones de aplicación) La presente Notificación no será aplicada a una organización de inspección autorizada de un país extranjero cuyo gobierno lleve a cabo la inspección de sanidad animal y los Certificados de Inspección de sanidad animal emitidos por dicha organización.

Reglamento Suplementario
(Notificación de la Administración de Drogas y Alimentos N° 1998-7, 16 de Abril de 1998)

La presente Notificación comienza a regir a partir de la fecha de su publicación.

Reglamento Suplementario
(Notificación de la Administración de Drogas y Alimentos N° 1998-118, 7 de Diciembre de 1998)

Art. 1 (Fecha de Vigencia) La presente Notificación comienza a regir a partir de su fecha de publicación.

Art. 2 (Reglamento de Aplicación para Solicitudes Anteriores) Para los casos de Solicitudes de Autorización presentadas antes de la aplicación de la presente Notificación se aplicará el "Reglamento sobre los estándares y procedimientos para la autorización de laboratorios oficiales extranjeros y los Certificados de resultados de Ensayos y Certificados de Inspección" anteriores.

Reglamento Suplementario
(Notificación de la Administración de Drogas y Alimentos N° 1999-26, 30 de Abril de 1999)

Art. 1 (Fecha de Vigencia) La presente Notificación comienza a regir a partir de su fecha de publicación.

Art. 2 (Reglamento de Aplicación para Solicitudes Anteriores) Para los casos de Solicitudes de Autorización presentadas antes de la aplicación de la presente Notificación se aplicará el "Reglamento sobre los estándares y procedimientos para la autorización de laboratorios oficiales extranjeros y los Certificados de Resultados de Ensayos y Certificados de Inspección" anteriores.

Reglamento Suplementario
(Notificación de la Administración de Drogas y Alimentos N° 2004-79, 12 de Octubre de 2004)

La presente Notificación comienza a regir a partir de la fecha de su publicación.

4. FORMULARIO DE LOS CERTIFICADOS DE EVALUACIÓN EXPEDIDOS POR LOS LABORATORIOS OFICIALES EXTRANJEROS (RECONOCIDOS POR LA KFDA)

[Formulario del Apéndice] (Anverso)

<table>
<tr><td colspan="3">Solicitud para Autorización de Laboratorio Extranjero Oficial</td><td>Período
60 días</td></tr>
<tr><td>Solicitante</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>Nombre de Organización</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Ubicación</td><td rowspan="2"></td><td>Tel.</td><td></td></tr>
<tr><td>Fax.</td><td></td></tr>
<tr><td>Alimento a ser probado e ítems de ensayo</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="4">Por medio de la presente solicito formalmente la Autorización para actuar en calidad de Laboratorio Oficial Extranjero de acuerdo a lo estipulado en el Art. 3 del Reglamento sobre los Estándares, etc. para la autorización de laboratorios extranjeros oficiales .

Año Mes Día

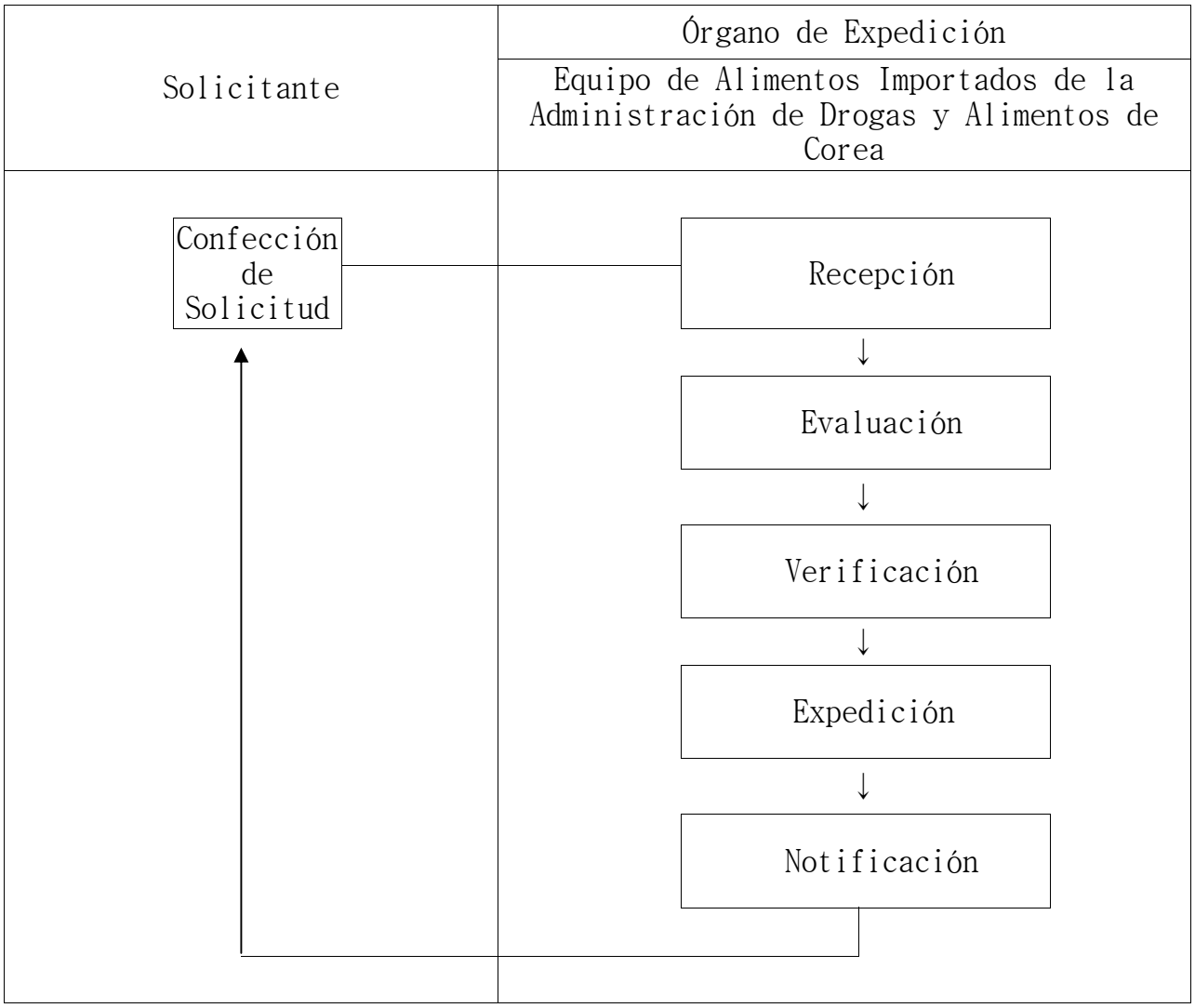
Solicitante: Firma(Sello)

Atención Sr. Comisionado de la Administración de Drogas y Alimentos de la República de Corea</td></tr>
<tr><td colspan="3">○ Documentación a adjuntar a la presente Solicitud
1. Información General (Función, Trayectoria, Organización, etc.)
2. Antecedentes de Inspecciones (Deberá entregar los registros de los últimos tres años de inspecciones de las categorías que desea ser autorizado clasificándolos por Alimentos, Aditivos para alimentos, Instrumentos y envases-empaques, y Productos agrícolas, de pesquería y forestales.)</td><td>Valor de Sello

Gratuito</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Inventario de los principales equipos de ensayo
4. Estado de las instalaciones
5. Lista de personal de inspección (incluyendo el período de capacitación de los inspectores)
6. El Certificado de Autorización, si se trata de un laboratorio que ha sido autorizado por el gobierno de su país de origen. (Con la excepción de que para los laboratorios operados directamente por el mismo gobierno, no se requiere su presentación.)
7. Para los casos en que de acuerdo a lo estipulado en el Art. 5, Inc. 2, el laboratorio solicitante haya participado en programas de evaluación de su capacidad de inspección, copia certificada de documentación que dé fe de ello. (con sello de ’copia fiel del original’ del organismo de emisión)</td></tr>
</table>

210mm× 297mm (Papel común 60g/㎡)

La presente solicitud se procesará de la siguiente forma (Reverso)



[Formulario del Apéndice 2]

<table>
<tr><th colspan="8">CERTIFICADO DE INSPECCIÓN</th></tr>
<tr><td colspan="2">N° Emisión</td><td colspan="2"></td><td>Fecha Recepción</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">País Emisor</td><td colspan="2"></td><td>Fecha Inspección</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">Solicitante</td><td>Nombre</td><td colspan="2"></td><td>Nombre de Empresa</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>Domicilio(o Ubicación)</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>N° de Tel. y Fax</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td rowspan="4">Importador</td><td>Nombre</td><td colspan="2"></td><td>Nombre de Empresa</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>Domicilio(o Ubicación)</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>N° de Tel. y Fax</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>Nombre de Producto</td><td></td><td colspan="2">Vol. de Importación (Peso total) kg</td><td>Unidad de Empaques</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Puerto o Aeropuerto de Embarque</td><td colspan="2"></td><td>Método de Transporte</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Código de Manufacturación</td><td colspan="2"></td><td>Fecha de Manufacturación</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Nombre de Alimento/Producto</td><td colspan="2"></td><td>Fecha de vencimiento</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Área de obtención del alimento</td><td colspan="2"></td><td>Fecha de obtención del alimento</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Lista de ensayos</td><td>Método de Ensayo</td><td>Estándares de Ensayo</td><td>Resultados de Ensayo</td><td colspan="2">Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="8">Certifico que lo detallado arriba es veraz.

Año Mes Día
Domicilio del Laboratorio Oficial Extranjero:

Nombre del Laboratorio Oficial Extranjero : Sello oficial
Firma del Representante del Laboratorio Oficial: (Firma)</td></tr>
</table>

210mm × 297mm (Papel periódico 54g/㎡)

5. REGISTRO ACTUAL Y DIRECTORIO DE LOS LABORATORIOS OFICIALES EXTRANJEROS (actualizados hasta el 31/7/2006)

País	Nº	Nombre de Laboratorio	Domicilio	Ítems alimentarios	Tel ☎ Fax
EE.UU. ('96.12.03)	1	Centro de Servicio a la Exportación (Export Service Center, Laboratory Service DIVISION, Oregon Department of Agricultue USA)	1207 NW Natio Parkway, Suite 204 Portland, Oegon 97209-2851	Productos agrícolas procesados (incluyendo los complementos alimentarios para la	503 872 6630 503 872 6615
TAILANDIA ('98.06.05)	2	Centro de Inspección de Pesquería de Bangkok (Bangkok Fish Inspection Center, Fish Inspection & Quality Control Division, Departmaent of Fisheries, Thailand)	Kaset-Klang, Chatuchak, Bangkok 10900, Thailand	Productos marinos y productos marinos procesados	662 5620600-15 662 9406151
TAILANDIA ('98.06.05)	3	Centro de Inspección de Pesquería de Songkhala (Songkhala Fish Inspection Center)	Vichienchom Rd., Muang Dist., Songkhla 90000	〃	074 312037 074 323798
TAIWÁN ('98.06.05)	4	Oficina de Inspección de Estándares del Ministerio de Economía, Depto. 6(BSMI) (Bureau of Standard Inspection, 6th Department)	4, China Road, SEC.1, Taipei 100, Taiwan, R.O.C	〃	886 223431700 886 223932324
TAIWÁN ('99.01.25)	5	BSMI, Sucursal de Keelun(Keelun Branch)	8, Kangsi Street, KeelUN 200, Taiwan, R.O.C	〃	(02)4231151 (02)4228910
TAIWÁN ('99.01.25)	6	BSMI, Sucursal de Tainán(Tainan Branch)	179, Peimen road, Sec.1, Tainan 700,	〃	(06)2264101 (06)2265809
TAIWÁN ('99.01.25)	7	BSMI, Sucursal de Kaohsiung (Kaohsiung Branch)	50, Haibien road, Kaohsiung 802, Taiwan,	〃	(07)2511151 (07)2515038

AUSTRALIA ('99.01.21)	8	National Measurement Institute(NMI)	51-65 Clark St, South Melbourne, Victoria 3205	Productos marinos y productos marinos procesados	(03)96851777 (03)96851788
AUSTRALIA ('99.01.21)	9	National Measurement Institute(NMI)	1 Suakin St, Pymble, New South Wales 2073	〃	(02)94490111 (02)94491653
AUSTRALIA ('99.01.21)	12	Institute of Medical and Veterinary Science, Food and Environmental	12 Frome Road, Adelaide, South Australia 5000	〃	(08)82223363 (08)82223695
AUSTRALIA ('99.01.21)	17	Enviro-Managers Pty Ltd	73 Military Road, Port Kembla, New South Wales 2505	〃	(02)42740433 (02)42740434
FINLANDIA ('99.03.03)	18	National Veterinary and Food Research Instiute	P.O.Box 45, Fin-00581 Helsinki Finland	Productos marinos y productos marinos procesados, alimentos procesados (incluye los complementos alimentarios para la salud)	358 9393101 358 93931811
EE.UU. ('99.03.03)	19	OMIC (Oversea Merchandise Inspection Co.,) USA Inc.	1200 NW Natio Pkwy., Ste 100 Portland, OR 97209 USA	Productos agrícola, alimentos procesados (incluye los complementos alimentarios para la salud)	503 2231497 503 2239436
TAILANDIA ('00.08.25)	21	Fish Inspection Cener of Suratthani	Tambol Takham, Amphur Punpin, Suratthani 84130	Productos marinos y productos	6677 286943 6677 286873

				marinos procesados	
TAILANDIA ('00.08.25)	22	Fish Inspection Cener of Samutsakorn	Tambol Kokekham, Amphur Muang, Samutsakorn 74000	Productos marinos y productos marinos procesados	6634 857282 6634 857192
AUSTRALIA ('00.08.25)	29	OMIC Australia Pty Ltd	56 Steel Street North Melbourne Victoria 3051, Australia	Productos agrícola, alimentos procesados (incluye los complementos alimentarios para la salud)	613 93296355 613 93296396
VIETNAM ('01.03.27)	30	NAFIQAVED(National Fisheries Assurance and Veterinary Directorate) Branch I *Cambio de nombre de entidad (2004. 12. 09)	No. 39 A Le Lai Street, Ngo Quyen District, Hai Phong City Vietnam	Productos marinos y productos marinos procesados	84-31-837508/ 84-31-837507
VIETNAM ('01.03.27)	31	NAFIQAVED Branch II *Cambio de nombre de entidad(2004. 12. 09)	31. Ngu Hahn Son Street, Ngu Hanh Son District, Da Nang City Vietnam	Productos marinos y productos marinos procesados	84-511-836155 (836761,950473)/ 84-511-836154
VIETNAM ('01.03.27)	32	NAFIQAVED Branch III *Cambio de nombre de entidad(2004. 12. 09)	779 Le Hong Phong street, Nha Trang City	Productos marinos y productos marinos procesados	84-58-884812 (883386,882097)/ 84-58-884811
VIETNAM ('01.03.27)	33	NAFIQAVED Branch IV *Cambio de nombre de entidad(2004. 12. 09)	30 Ham Nghi, District. 1, HCM City, Vietnam	Productos marinos y productos marinos procesados	84-8-8210815/ 84-8-8212613
VIETNAM ('01.03.27	34	NAFIQAVED Branch V *Cambio de nombre de	171 Phan Ngoc Hien street, Ward	Productos marinos y	84-780-835169/ 84-780-830062

)		entidad(2004. 12. 09)	6, Camau City, Ca Mau province	productos marinos procesados	
VIETNAM ('01.03.27)	35	NAFIQAVED Branch Ⅵ *Cambio de nombre de entidad(2004. 12. 09)	386, Cach Mang Thang Tam street, Can Tho City Vietnam	Productos marinos y productos marinos procesados	84-71-884818/ 84-71-84697
CHINA ('04.1.15)	36	Food Testing Laboratory of Liaoning Entry-Exit Inspection Quarantine Bureau of P.R.China	02 Changjiang Road, Dalian City, Liaoning, P.R.China	Productos agrícola, forestal y marinos, alimentos procesados (incluyen los complementarios alimentarios para la salud),aditivos alimentarios, aparatos o recipientes*empaque	0864112808698 0864112808698
CHINA ('04.1.15)	37	Tianjin Animal & Plant & Foodstuffs Inspection Sub-center	No.2-1126 The Second Road Xingang TangGu TianJin China	Productos agrícola, forestal y marinos, alimentos procesados (incluyen los complementarios alimentarios para la salud),aditivos alimentarios, aparatos o recipientes*empaque	0862225793442 0862225794731
CHINA ('04.1.15)	38	Technology Center of Hubei Entry-Exit Inspection Quarantine Bureau of tho P.R.China	# 3 Wangsongyuan Road, Wuhan city, Hubei, P.R.China	"	0862785793771 0862785793771

CHINA ('04.1.15)	39	Zhejiang Inspection and Quarantine Bureau Technic Center	2 Wensan road Hangzhou China	"	86057188381111 8605718838158 9
CHINA ('04.1.15)	40	Ningbo Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of the People's Republic of China Inspection and Quarantine Technology Center	318 LiuTing Street Ningbo China	"	057487135089 057487129902
CHINA ('04.1.15)	41	Jiangsu Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of the People's Republic of China Animal, Plant and Food Inspection Center	99 Zhonghua Road, Nanhing 210001 China	"	0086-25-2345178 0086-25-2345183
CHINA ('04.1.15)	42	Laboratorio para la Inspección y Sanidad Agricultural, Alimentaria y Veterinaria de Fujian (Laboratory for Inspection and Quarantine of Agricultural, Foodstuff, Animal Products of Inspection and Quarantine Technical Center of Fujian Entry-exit Inspection and Quarantine Bureau)	No. 131 Dongjie St. Fuzhou, Fujian, P.R.China	"	86-591-7065545 86-591-7065506
CHINA ('04.1.15)	43	Laboratorio de Control Sanitario de Alimentos y Animal de Impo-Exportación de Xiamen (Laboratory for Foodstuff, Animal and Plant, Xiamen Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau, PRC)	No. 31Jinding Rd., Xiamen, Fujian, P.R of China, 361012	"	86-592-5614456 86-592-5610970

CHINA ('04.1.15)	44	Centro Técnico de Inspección y Cuarentena Sanitaria de Animales y Alimentos de (CIQ) Guangzhou (Technical Center for Inspection and Quarantine on Animail, Plants and Food of Guangzhou CIQ)	12-14 floor, tower B, No.66 Huacheng Avenue, Zhujiang Xincheng, Guangzhou 510623, PRC	"	8602038290322 8602038290325
CHINA ('04.1.15)	45	Laboratorio de Alimento, Animal y Plantas de Gwangxi, Oficina de Inspección de Impo-Exportación y Cuarentena Sanitaria(Food Animal and Plant Laboratory of Guangxi Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau	Qingshanbei Road 3, Nanning, Guangxi, China	"	86-771-5319395 86-771-5320529
INDIA ('04.6.22)	46	Pilot Test House Export Inspection Agency-Mumbai	E-3, MIDC Area, Marol, Andheri(East), Mumbai-400 093	Productos marinos congelados (Excepto el veneno de pez globo, toxina paralizante de mariscos, pigmento de alquitrán)	2836-3401,3396-7 022-2836-9868
INDIA ('04.6.22)	47	Export Inspection Agency-Cochin	Rose Marie, Thoppumpady (Lab), Cochin-682005	Productos marinos congelados (Excepto el veneno de pez globo, toxina paralizante de mariscos, pigmento de alquitrán),	0484-2231565 0484-223850

				especias procesadas, frutos secos procesados,té(excluye residuo de agroquímicos), miel de aveja	
INDIA ('04.6.22)	48	Export Inspection Agency-Chennai	213, Royapeetah High Road, Chennai-600014	Productos marinos congelados (Excepto el veneno de pez globo, toxina paralizante de mariscos, pigmento de alquitrán), especias procesadas,bebidas no alcohólicas, té(excluye residuo de agroquímicos), miel de aveja, productos marinos procesados	28116392,28113994 91-044-28111511
INDIA ('04.6.22)	49	Export Inspection Agency-Kolkatta	14/1B, Ezra Street, World Trade Centre, Laboratory, 10th Floor	Mermeladas, alimentos preservados en escabeche, salsas, jaleas sacaroasa, aceites y grasas comestibles	2235-4606 033-2235-4562

TAILANDIA ('05. 4. 8)	50	Overseas Merchanidse Inspection Co. Ltd (OMIC BANGKOK)	12-14 Yen Akas Soi 3, Yen Akas Rd, Chongnonsri, Yannawa, Bangkok 10120	Productos agrícola, forestal y marinos, alimentos procesados (incluyen los complementarios alimentarios para la salud),aparatos o recipientes*empaque	66-2-286-4120 66-2-287-2570~1
FRANCIA ('05. 4. 8)	51	SGS Multilab Rouen	2 Bis, Rue Duguay Trouin B.P 1282-76178 Rouen Cedex-France	Productos agrícola, forestal y marinos, alimentos procesados (incluyen los complementarios alimentarios para la salud),aditivos alimentarios, aparatos o recipientes*empaque	33-2-35-07-91-40, 42, 80 33-2-35-07-91-92

6. EQUIPOS REQUERIDOS POR TIPO DE ENSAYO(DATOS DE REFERENCIA)

EQUIPOS NECESARIOS POR TIPO DE ENSAYO

Ensayo	Equipo principal	Observaciones
Residuo de pesticidas	GC-FID GC-NPD GC-ECD HPLC(PDA, con detector de fluorescencia) HPLC(con mecanismo de post-column reactor) GC-MASS	
Microorganismos	Autoclave Microscopio Clean Bench Equipo de identificación microbial Pipeta eyectora Incubador Incubador de CO2 o Tarro anaeróbico Contador de colonias	
Alimento Procesado	GC-FID GC-MASS HPLC(con detector de fluorescencia, infrarrojo/rayos visibles, PDA, RI) Valorador Karl-Fisher Analizador de Proteínas Extractor de grasas Espectrómetro de absorción atómica o ICP Analizador de mercurio Refractómetro Destilador de preservantes Destilador de dióxido de sulfuro Espectómetro fotoeléctrico	
Aditivo para alimentos y Envases y/o empaques	Espectómetro de Infrarrojos(IR) Polarímetro Viscómetro Medidor de punto de fundición GC-FID HPLC Valorador Karl-Fisher Analizador de Aminoácidos Graficador de cromatografía iónico(IC) Purga y Trampa	
huevos de parásito	Microscopio Separador centrífugo Embudo separador	

Ensayo	Equipo principal	Observaciones
Aparato de preparación de muestras básicas, Extracción de muestra, etc.	Balanza automática Refrigerador(Incluye congelador de -20℃) Aparto destilador de agua Secador Separador centrífugo Horno de Muflas Medidor de pH Lámpara Infrarroja Campana extractora de gases Plato calentador Unidad de lectura de vacío Water bath Homogeneizador Bomba de vacío Evaporador de Nitrógeno Cámara de desarrollo de TLC Aparato de refinación de SPE Equipo para test de desintegración Recipro Shaker Evaporador rotativo Cultivador vibrador Limpiador ultrasónico Medidor de presión de gases Colorímetro o colorímetro espectral Homogeneizador Voltex mixer Equipo de descomposición térmica de metales pesados	

7. GUÍA PARA LA INSPECCIÓN DE ALIMENTOS IMPORTADOS

Notificación de la Administración de Drogas y Alimentos N° 2005 - 47

GUÍA PARA LA INSPECCIÓN DE ALIMENTOS IMPORTADOS, etc.

Art. 1 (Objetivo) La presente Guía tiene como propósito determinar en detalle las directrices para la inspección de los Alimentos, Aditivos para Alimentos, Aparatos o envases y/o Empaques importados con la finalidad de venta o uso comercial, acorde a lo estipulado en el Art. 16 de la Ley de Sanidad Alimentaria y el Art. 11 del Decreto de Aplicación de la misma Ley, a fin de mejorar la equidad, imparcialidad, eficiencia y eficacia del proceso de inspección.

Art. 2 (Definición) Para la definición de los términos aquí utilizados se adoptarán y utilizarán aquellas definiciones estipuladas en la Ley de Sanidad Alimentaria (“Ley”, en adelante), el Decreto de Aplicación de la misma ley (“Decreto”, en adelante), el Reglamento de Aplicación de la misma ley (“Reglamento”, en adelante), y el Art. 7, Inc.1 y/o el Art. 9, Inc.1 de la Ley, sobre los estándares y criterios de Alimentos, Aditivos para Alimentos, Aparatos y envases y/o empaques,

Art. 3 (Tratamiento a las declaraciones anticipadas de importación) ① El comisionado de la Administración Regional de Drogas y Alimentos o el director de la Dirección Nacional de Sanidad (“comisionado regional o director de sanidad”, en adelante), en cumplimiento con lo estipulado en el Art.11, Inc. 1 del Reglamento, determinará como fecha de solicitud de inspección para aquellos alimentos, aditivos para alimentos, aparatos o envases y/o empaques (“productos importados”, en adelante) que hayan hecho su declaración antes de los 5 días de su llegada. Por lo que, desde su fecha de solicitud (3 a 5 días de anticipación, se toma para el cálculo del período de procedimientos el 2do. día anterior a la llegada del embarque) se procede a terminar la revisión de la documentación, e inmediatamente después de que el embarque haya sido depositado en las Agencias de Aduanas, etc., se emite el

certificado de declaración de importación sobre aquellos productos objeto de inspección documental y sobre aquellos objeto de inspección minuciosa, se procede a la toma de muestras.

② Se puede comprobar por teléfono, fax y demás documentos el hecho del desembarque de los productos. Y aunque el embarque llegue más tarde de lo declarado, esos días de tardanza no se contarán para el cálculo del período de procesamiento de la declaración de importación.

Art. 4 (Determinación de alimentos, aditivos para alimentos, etc. sujetos a control de distribución) ① Los productos sujetos al control de distribución de acuerdo al Art. 11, Inc. 11 del Reglamento son los siguientes:

1. Materia Prima para la manufacturación del producto del importador
2. Alimentos, etc. que se utilizan como material para investigación o estudio
3. Aquellos productos que, de acuerdo al Código de Alimento, pudiendo ser utilizados como materia secundaria de productos alimenticios de origen animal, vegetal y/u otros, pueden al mismo tiempo ser utilizados como material ingrediente de medicina oriental(u homeopática)
4. Demás productos que el comisionado regional o el director de sanidad determine que deban ser sujetos al control de distribución.

② El Organismo competente para dar autorización (declaración) que, de acuerdo a lo estipulado en el Art. 11, Inc. 12 del Reglamento, haya recibido la notificación de los productos importados sujetos a control de distribución, debe verficar que los productos hayan sido utilizados para los fines declarados al momento de la importación y, en caso de descubrir incumplimientos o violaciones deberá tomar medidas administrativas correspondientes y luego, comunicar el hecho al comisionado regional o director de sanidad que le haya ordenado realizar el control de distribución de tales productos.

Art. 5 (Límites de autorización de alimentos sujetos a ensayos sensoriales) ① Aunque el importador presente una declaración detallada (Por ejemplo, Sojas : SOY BEAN, BLACK BEAN, WHITE BEAN, Trigo : SOFT WHEAT, HARD RED WHEAT, DARK NORTH SOFT WHEAT, etc.) de los Alimentos de agriculturales, forestales, y/o de pesquería, si el producto correspondiere, tanto en condiciones como en su nomenclatura, a aquellos sujetos a ensayos sensoriales según lo establecido en el Art.11, Tabla 6 del Apéndice, pueden ser autorizados como productos sujetos a ensayos sensoriales.

② En caso de que el domicilio del empaque de los alimentos agrícolas, forestales y/o de pesquería coincidan en todos sus detalles, incluyendo la numeración, se los autoriza como sujetos a ensayos sensoriales. Pueden quedar exentos aquellos productos provenientes de países exportadores cuyo sistema administrativo no utilice la numeración para los domicilios.

Art. 6 (Estándares para la colección de muestra para ensayos de laboratorio) Para la colección de muestras para ensayos de laboratorio se debe seguir el procedimiento de colección de muestra y su tratamiento estipulado en el Cap.2 del Código de Alimentos. En los aparatos o envases y/o empaques, pese a que sean del mismo material, si difieren en color la superficie de contacto con el alimento en sí, se puede proceder a la toma de muestras por cada color para ser impuestas a la inspección.

Art. 7 (Alimentos, etc. de los que no se requiere declaración) Los productos que el comisionado de la Administración de Drogas y Alimentos de Corea ha declarado, de acuerdo a lo estipulado en el Art.11, Tabla 6, punto 1.k del Reglamento, que no amenazan a la seguridad alimentaria son los siguientes:

1. Cordones, platos y/o bases que se utilizan sólo con fines de la transportación del producto contenido en otros envases o empaques.
2. Aparatos o envases que se utilizan para fines ornamentales únicamente. (Siempre y cuando lleve en una parte bien visible del producto una leyenda que indique que es peligroso si se utiliza como aparto o envase para

alimentos y que dicha leyenda sea perdurable hasta que haya acabado la vida útil del producto en sí.)

Art. 8 (La inspección de los alimentos, etc.) ① El organismo de inspección de sanidad alimentaria que efectúe la inspección en cumplimento a lo establecido en el Art. 11, Inc.3 del Reglamento deberá proceder en su tarea según los puntos detallados abajo y en los casos que considere necesario según información de daños puede añadir otros ítems de inspección.

1. En caso de ensayo de laboratorio o ensayos por muestreo al azar de los productos de importación se deberá proceder a la realización de ensayos de laboratorio para los ítmes incluídos en la Tabla 1 del Apéndice: De los Productos Importados, etc. (excluídos alimentos agrícolas y forestales), si se cuenta con la información sobre los aspectos de peligrosidad, también se debe realizar los ensayos correspondientes a este ítem. Cuando se presenten casos de productos alimentarios que no tengan estipulaciones sobre los ítems de ensayos se les deben aplicar los mismos estándares y criterios que los productos alimentarios que ya los tengan establecidos.
2. Para los ensayos de laboratorio o de muestreo al azar de productos alimentarios agrícolas y forestales, se deberá proceder según lo indicado en la Tabla 2 del Apéndice: Según Clasificación de Alimentos Agrícolas o forestales, y la Tabla 3 del Apéndice: Ítems de inspección de Límites Máximos de Residuos de Pesticidas.
3. El comisionado regional o el director de sanidad deberá efectuar la inspección dentro del período de ensayo de laboratorio determinado por el Comisionado de la Administración de Drogas y Alimentos, según se traten de alimentos agrícolas o forestales. Los mismos están clasificados por ítem y por trimestre en la Tabla 3. Punto 3 del Apéndice: Pesticidas sujetos a inspección por unidad de componentes.
4. Para los casos en que los productos importados que siguiendo los requisitos establecidos previo a la realización de ensayos hayan sido certificados de haber presentado declaración de importación, según lo estipulado en el

Art.11, Inc.3 del Reglamento, pero que por los resultados de los ensayos se determine que no son aptos para la circulación, el comisionado regional o el director de sanidad, en cumplimiento con el Art.11, Inc.4 del Reglamento, deberá proceder inmediatamente a comunicar el hecho al comisionado regional y al comisionado competente al control de los comercios de venta de productos importados de la jurisdicción de la Agencia Aduanera donde se hayan depositado los productos en cuestión. El comisionado de la jurisdicción correspondiente que haya recibido la notificación de este hecho deberá proceder inmediatamente a recuperar y destruir dichos productos y tomar medidas paliativas.

② Se establece como principio básico que el comisionado regional o el director de sanidad debe terminar la inspección de los alimentos dentro de los 5 días consecutivos de haberse recepcionado la declaración de importación, sobre aquellos alimentos que por aplicación de lo estipulado en el Art.11, Inc. 3, Puntos 1, 2 y 4, deban ser sometidos a ensayos de laboratorio. Quedan exentos de este límite de período de inspección los productos enlatados, embotellados, de retorta, y demás productos que pueden ser almacenados a temperatura ambiente.

③ Los alimentos autorizados por el Comisionado de la Administración de Drogas y Alimentos, según lo establecido en el Art.11, Inc.3, Tabla 6 del Apéndice, Punto 2.a(17) están incluídos en la Tabla 4 del Apéndice. Los productos incluídos en esta tabla son aquellos que siendo productos importados durante 5 años consecutivos desde un mismo país exportador, han sido sometidos a ensayos de laboratorio(incluyendo los ensayos de muestreo al azar) por más de 5 veces al año pero no han sido descalificados ni una sola vez, y no cuentan con antecedentes de inaptitud ni presentan peligrosidad sanitaria alguna.

④ < Derogado > (5 de Agosto de 2005)

Art. 9 (Solicitud de Inspección del Organismo de Inspección de Sanidad Alimentaria) ① Si el importador solicita la inspección a otro organismo de inspección sanitaria (“solicitud a otro organismo de inspección”, en adelante) diferente de la Administración Regional de Drogas y Alimentos o la

Dirección Nacional de Sanidad (“KFDA regional u Oficina Sanitaria”, en adelante), el comisionado regional o el director de sanidad deberá indicar el tipo de alimentos que está sujeto a inspección y los ítems a ser sometidos a ensayo, y demás información que considere necesaria.

② El importador que desee solicitar la inspección de sus productos a otro organismo de inspección debe mencionar explícitamente los datos del organismo en cuestión en las declaraciones de importación de alimentos, etc. y presentarlas ante el comisionado regional o el director de sanidad.

Art.10 (Estándares de leyendas impresas y verificación de indicaciones falsas, etc.) ① De acuerdo a lo establecido en el Art.11, Inc.3, Punto 3 del Reglamento, en cuanto al estándar de información impresa, se considera como infracción leve cuando se haya incurrido en la violación de 3 ó menos situaciones de la lista siguiente:

1. Ausencia de indicación del material del envase o empaque
2. Ausencia de indicación sobre precauciones para la preservación y almacenaje
3. < Derogado > (5. de Agosto de 2005)
4. < Derogado > (5 de Agosto de 2005)
5. Ausencia de cuantía de consumo recomendado y modo de consumo
6. Ausencia de indicación de la categoría “refrigerado, desecado, producto en polvo, esterilizado, pasteurizado, etc.” según corresponda
7. Ausencia de indicación del grado de concentración y la proporción en que debe ser diluído
8. < Derogado > (5 de Agosto de 2005)
9. En caso de la obligación de reflejar las modificaciones de las normas de estándares de indicación impresa

② Respecto a los productos alimentarios importados (excluídos los alimentos agrícolas, forestales y de pesquería) que no lleve en la unidad mínima de venta impresa ninguna indicación estipulada y notificada de acuerdo al Art.10 de la Ley, o no tenga indicación alguna sobre el país exportador, se debe rechazar sus declaraciones de importación. Quedan exentos los productos que se importen en envases o empaques con indicaciones impresas en coreano.

③ Los productos rechazados en cumplimiento del inciso anterior por no llevar impresa las indicaciones estipuladas y notificadas de acuerdo al Art.10 de la Ley, pueden ser declarados nuevamente una vez que hayan hecho las correcciones correspondientes. Sin embargo, aquellos productos alimentarios que no tenían indicación del país de exportación o de origen, no podrán volver a ser declarados de ninguna forma.

Art. 11 (Tratamiento, etc. de los productos importados alimentarios no aptos) <Derogado> (5 de Agosto de 2005)

Art. 12 (Autorización de aplicación de los productos alimentarios importados para usos diferentes al objetivo original) ① En el caso de que el importador desee utilizar para otros fines la materia prima que había importado para la manufacturación de productos propios, de acuerdo a lo estipulado en el Art.11, Tabla 6 del Apéndice, Punto 2.e del Reglamento(siempre y cuando no estén limitados en el marco de la Ley de Control de Granos y Cereales) deberá añadir a su declaración de importación las siguientes documentaciones y presentarla ante el comisionado regional o director de sanidad correspondiente, quien determinará sobre su autorización. No se considerarán como uso diferente al objetivo original los casos en que se utilice la materia prima importada para la elaboración de un artículo pre-existente o de uno nuevo, o la materia prima sea suministrada para las diferentes líneas de producción o filiales pertenecientes a la misma firma, o sea re-exportada, o sea aplicada como materia prima para productos de exportación, o sea aplicada a fines diferentes a la alimentaria.

1. 〈Derogada〉 (26 de Setiembre de 2003)
2. Un escrito con la explicación de la razón de modificación del uso del producto importado y volumen de venta, permuta temporaria, renta o renovación de contrato firmado con: otros manufacturadores o procesadores de productos alimentarios; manufacturadores de aditivos para alimentos; manufacturadores de envases o empaques; personas que de acuerdo al Art.4 de la Ley de Alimentos Complementarios de la Salud hayan obtenido la licencia

comercial y de manufacturación de dichos complementos alimentarios; personas que de acuerdo al Art.21, Inc.1, Punto 3 de la Ley de Procesamiento industrial de productos pecuarios hayan obtenido la licencia comercial de productos pecuarios; personas que de acuerdo al Art.6, Inc.1 de la Ley Impositiva sobre el licor y las bebidas alcohólicas hayan obtenido la licencia para elaborar y producir bebidas alcohólicas.

3. Copia de la licencia e informe de manufacturación de producto de la firma que utilice la materia prima importada en cuestión, según lo estipulado en el punto anterior.
4. Certificado de Resultados de Ensayos o Certificado de Inspección del organismo de inspección de sanidad alimentaria.(Se limitan a los casos en que la autoridad que vaya a autorizar la modificación del uso de la materia prima importada considere que es necesario el ensayo de laboratorio.)
5. Copia de contrato de consignación (Se limita a los casos de importación por consignación.)

② El comisionado regional o el director de sanidad que haya otorgado la autorización para la modificación del uso de la materia prima para una aplicación diferente a la de materia prima para la producción propia, siguiendo lo determinado en el Inc.① del presente Art. debe informar el hecho a la autoridad máxima del órgano de emisión de licencias comerciales a cuya jurisdicción pertenezca el autorizado.

Art. 13 (Declaración de Importación, inspección y control de los productos exentos de verificación de requisitos aduaneros, etc.) El comisionado regional o el director de sanidad debe controlar constantemente las declaraciones de importación y cumplimento de las inspecciones sobre los aparatos, envases y/o empaques.

Art. 14 (Volumen Mínimo de Importación y estándares de autorización) ①De acuerdo al Art. 11, Tabla 6 del Apéndice, Punto 3.a.(5), el volumen mínimo de importación es en peso de declaración, 100Kg.

② ~ ③ 〈Derogados〉 (20 de Mayo de 2004)

Art. 15 (Proceso administrativo) El comisionado regional o el director de sanidad, cuando reciba las declaraciones de importación de alimentos, etc., deberá procesarlos según el orden de su recepción. Pese a ello, no debe retardar la expedición del certificado de importación sobre los productos alimentarios, etc. que ya hayan acabado con los ensayos o la inspección.

Reglamento Suplementario

①(Fecha de Vigencia) La presente notificación oficial comenzará a regir a partir de la fecha de su publicación.

②(Tratamiento a los productos alimentarios de importación que se encuentran en proceso de inspección) Para las declaraciones de importación que hayan sido presentadas antes de la entrada en vigor de la presente Notificación y cuya inspección se encuentre en medio de su proceso, se aplica lo regulado por la Notificación anterior.

〔Apéndice - Tabla 1〕

<Omisión>

Ítems específicos de ensayos de laboratorio por categoría de producto de los productos alimentarios de importación (excluídos los alimentos agrícolas, forestales y de pesquería)

[Apéndice - Tabla 2]

Clasificación de los Productos Agrícolas

Clasificación	Subclasificación	Producto
Cereales	-	arroz, cebada, trigo, trigo sarraceno, mijo, sorgo bicolor, maíz, avena, centeno, sorgo, poáceas, mijo común, mijo de patio, quinoa, col rizada, etc.
Tuberculosas	-	patata, patata dulce, taro, Yam(Ñame), yuca, konyac, etc.
Legumbres	-	soja, frijoles mung, guisante, alubia, frijol carita, frijoles adzuki, aba forrajera, habichuelas, judías, frijol egipcio, frijol verde, frijol negro, lenteja, etc.
Frutos secos y semillas	Fruto seco	castaña, nuez, gingko, pepitas de pino, maní, almendra, pecana, anacardo, avellana, macadamia, pistacho, bellota, etc
	Semillas	sésamo, algodón, girasol, calabaza, perilla, sésamo negro, olivo, albaricoque, canola, coco, safflower, etc.
Frutas	de Pepitas	manzana, pera, caqui, membrillo, granada, etc.
	Cítricos	mandarina, naranja, popmelo, limón chino, citrón, lima, naranja, kumquat, rutaceae, citron, etc.
	de Carozo	melocotón, azufaifo, damasco, ciruela, albaricoque, cereza, nectarina, etc.
	Bayas	uva, fresa, higo, mora, arándano, grosella, baya, Lycium chinense Miller, etc.
	Tropicales	Banana, Piña, kiwi, palta, papaya, dátil de palmera, mango, guava, coco, etc.
Verduras	de consumo de hojas	col china, col, lechuga, lechuga repollada, espinaca, hoja de perilla, margarita coronaria, malva verticillata, acelga, batterbur, nabo(inclyendo su fruto y hoja), astreáceas, hoja de pimiento, pimpinela brachycarpa, col rizada, brócoli, pak-choi, hoja de mostaza, bolsa de pastor, achicoria(hoja), endivia, perejil, hoja de calabaza, algelica keiskei, rábano picante(hoja), amaranto, lechuga dentada, bardana, etc.
	de consumo de tallo, hoja y flor	cebollino japonés, cebollitas chinas, perejil japonés, tallo de batata, tallo de taro, helecho, espárragos, apio, brote de bambú, colirrábano, lirio de mañana, brote de aralia, ajo silvestre, osmuda, ajo tierno(incluyendo su tallo), sedum sarentosum, etc.
	de consumo de raíz	nabo(raíz), cebolla, ajo, zanahoria, gengibre, raíz de loto, bardana, campanilla china, condonipis lanceloata, remolacha, nabo remolachado, chirivía, yacón, rábano picante(raíz), achicoria(raíz), etc.
	de consumo de frutos	pepino, calabacín, tomate, pimienta, pimiento(incluyendo las páprikas), berenjena, melón coreano, sandía, melón, quingombó, chaucha, etc.
Setas	-	Agaricus subfunereus, songi, Lentinus edodes, champiñón, Ramaria botrytis, Flammulina velutipes, Auricularia auricula-judae, Ganoderma lucidum, King Oyster Mushroom, etc.
Té	-	té
Ginseng	-	ginseng(incluyendo los cultivados)
Lúpulo	-	Lúpulo
Demás vegetales	-	mostaza, pimenta, curry, pimienta blanca, café en grano, grano de cacao, etc.

〔Apéndice - Tabla 3〕

Ítems de inspección de residuos de pesticidas

1. Pesticidas sujetos a ensayo obligatorio de laboratorio : 47 clases

○ Acetochlor, Aldicarb, BHC, Bifenthrin, Carbaryl, Chlorfenapyr, Chlorothalonil, Chlorpyrifos, Chlorpyrifos-methyl, Cyhalothrin, Cypermethrin, Cyprodinil, Diazinon, Dichlorvos, Dicofol, Dimethoate, Endosulfan, EPN, Ethoprophos, Fenarimol, Fenitrothion, Fenpropathrin, Fenthion, Fenvalerate, Fipronil, Fludioxonil, Folpet, Imazalil, Iprodione, Methomyl, Mepanipyrim, Metalaxyl, Methidathion, Parathion, Parathion-methyl, Pendimethalin, Permethrin, Phenthoate, Pirimicarb, Procymidone, Prothiofos, Pyrazophos, Quintozene, Terbufos, Tetradifon, Triazophos, Vinclozolin

2. Pesticidas sujetos a ensayo por muestreo al azar : 224 clases

○ Acetamiprid, Acrinathrin, Alachlor, Aldrin□Dieldrin, Anilofos, Azinphos-Methyl, Azoxystrobin, Bendiocarb, Benzoximate, Bromacil, Bromopropylate, Butachlor, Cadusafos, Captafol, Captan, Carbophenothion, Carboxin, Chinomethionat, Chlordane, Chlorfenvinphos, Chlorobenzilate, Cinosulfuron, Cycloprothrin, Cyfluthrin, Cyhalofop-butyl, Cymoxanil, Cyproconazole, DDT, Deltamethrin, Dichlofluanid, Diclofop-methyl, Dicloran, Dichlorvos, Diethofencarb, Dimethenamid, Dimethomorph, Dimethylvinphos, Dinocap, Diphenamid, Diphenylamine, Disulfoton, Dithiopyr, Diuron, Edifenphos, Endrin, Esprocarb, Ethalfluralin, Ethiofencarb, Ethion, Etoxazole, Etrimfos, Fenamiphos, Fenazaquin, Fenbuconazole, Fenhexamid, Fenobucarb, Fenothiocarb, Fenoxycarb, Fenpyroximate, Fluazinam, Flufenacet, Flufenoxuron, Fluquinconazole, Flusilazole, Flusulfamide, Flutolanil, Fluvalinate, Forchlorfenuron, Fosthiazate, Fthalide, Heptachlor, Hexaconazole, Hexaflumuron, Imibenconazole, Indoxacarb, Iprobenfos, Isazofos, Isofenphos, Isoprocarb, Isoprothiolane, Kresoxim-methyl, Lufenuron, Malathion, Mecarbam, Mefenacet, Mepronil, Methabenzthiazuron, Methiocarb, Methoxychlor, Metobromuron, Metolachlor, Metolcarb, Metribuzin, Mevinphos, Molinate, Myclobutanil, Nitrapyrin, Nuarimol, Omethoate, Oxadiazon, Oxadixyl, Oxamyl, Oxyfluorfen, Paclobutrazol, Penconazole, Pentoxazone, Phosalone, Phosmet, Phosphamidon, Phoxim, Pirimiphos-Ethyl, Pirimiphos-Methyl, Pretilachlor, Probenazole, Prochloraz,

Profenofos, Prometryn, Propanil, Propoxur, Pyraclofos, Pyributicarb, Pyridaben, Pyridaphenthion, Pyrimethanil, Pyrimidifen, Pyriminobac-methyl, Pyriproxyfen, Pyroquilon, Simazine, Tebufenozide, Tebufenpyrad, Teflubenzuron, Terbuthylazine, Terbutryn, Thenylchlor, Thiazopyr, Thifluzamide, Thiobencarb, Thiodicarb, Thiometon, Tolclofos-methyl, Tolylfluanid, Tralomethrin, Triadimefon, Triadimenol, Tricyclazole, Triflumizole, Trifluralin, Vamidothion, Zoxamide, Acetochlor, Aldicarb, BHC, Bifenthrin, Carbaryl, Chlorfenapyr, Chlorothalonil, Chlorpyrifos, Chlorpyrifos-methyl, Cyhalothrin, Cypermethrin, Cyprodinil, Diazinon, Dicofol, Dimethoate, Endosulfan, EPN, Ethoprophos, Fenarimol, Fenitrothion, Fenpropathrin, Fenthion, Fenvalerate, Fipronil, Fludioxonil, Folpet, Imazalil, Iprodione, Methomyl, Mepanipyrim, Metalaxyl, Methidathion, Parathion, Parathion-methyl, Pendimethalin, Permethrin, Phenthoate, Pirimicarb, Procymidone, Prothiofos, Pyrazophos, Quintozene, Terbufos, Tetradifon, Triazophos, Vinclozolin, Azafenidin, Boscalid, Clothianidin, Cyazofamid, Dimepiperate, Fenoxanil, Flumioxazine, Indanofan, Oxaziclomefon, Pyraclostrobin, Pyrazolate, Tebupirimfos, Thiacloprid, Thiamethoxam, Trifloxystrobin, Ethaboxam, Iprovalicarb, Fenamidone, Flupyrazofos, Furathio-carb, Metconazole, Methoxyfenozide, Novaluron, Propiso-chlor, Spirodiclofen, Tefluthrin, Triazamate, Tiadinil.

3. Pesticidas sujetos a ensayo de análisis de componentes : 146 clases

○ Acephate, Acibenzolar-S-methyl, Aluminium phosphide, Abemectin, Amitraz, Anilazine, Azimsulfuron, Azocyclotin, Acequinocyl, Benomyl, Benalaxyl, Benfuracarb, Benfuresate, Bentazone, Bensultap, Bensulfuron- methyl, Bifenox, Bioresmethrin, Bispyribac-sodium, Bifenazate, Bitertanol, Buprofezin, Carbendazim, Carbofuran, Carbosulfan, Carfentrazon- ethyl, Carpropamide, Cartap, Clethodim, Chlorfluazuron, Chlormequat, Chlorpropham, Chlorsulfuron, 4-Chlorophenoxy acetate, Clomazone, Clofentezine, Cyhexatin, Cyclosulfamuron, Cyromazine, 2,4-D, Daminozide, Dazomet, Dicamba, Dichlobenil, Diquat, Diafenthiuron, Dichlorprop, Difenoconazole, Diflubenzuron, Dimethipin, Dimethyldithiocarbamates, Dithianon, Dinotefuran, Dodine, Dymron, Emamectin benzoate, Ethoxyquin, Etridiazole, Ethylene dibromide, Ethephon, Ethoxysulfuron, Ethofenprox, Famoxadone, Fenbutatin oxide, Fentrazamide, Fensulfothion, Fentin, Fhenoxaprop-ethyl, Fluroxypyr, Flucythrinate, Fluazifop-butyl, Fluoroimide, Formothion, Fosetyl-aluminium, Glufosinate, Glyphosate, Halosulfuron-methyl, Halfenprox, Haloxyfop, Hexazinone, Hexythiazox, Hymexazol, Imazosulfuron, Imidacloprid, Iminoctadine, Inabenfide, Linuron, Maleic hydrazide, MCPB, Methamidophos, Mepiquat chloride, Metam-sodium, Methoprene, Methyl bromide, Milbemectin, Monocrotophos, Napropamide, Nicosulfuron, Norflurazon, Oryzalin, Paraquat, Pencycuron, 2-Phenylphenol, Phenothrin, Phorate, Piperonyl

butoxide, Propaquizafop, Propargite, Propamocarb, Propiconazole, Pyrethrins, Pymetrozine, Pyrazosulfuron-ethyl, Pyrazoxyfen, Pyraflufen- ethyl, Pyriftalid, Quinzalofop-Ethyl, Quinclorac, Sethoxydim, Simetryn, Silafluofen, Spinosad, Sulfur dioxide, Tebuconazole, Tecnazene, Tecloftalam, Tetraconazole, Thiocyclam, Thiabendazole, Thidiazuron, Thiophanate-Methyl, Tri-allate, Trichlorfon, Triclopyr, Triforine, Trinexapac-ethyl, Ethylenebis, Ferbam, Maneb, Mancozeb, Metriam, Nabam, Propineb, Thiram, Zineb, Ziram.

4. El arroz, hasta nuevo aviso, queda determinado como producto alimentario sujeto a ensayo de laboratorio, procediéndose a su análsis según los estándares de límites máximos de residuos de pesticidas permitidos establecidos en el Art. 6.3.3) del Código Alimentario.

5. Las verduras y frutas secas, y demás tipos de alimentos secos, quedan sujetos a análisis de residuos de pesticidas, procediendo a su análsis según los estándares de límites máximos de residuos de pesticidas permitidos establecidos en el Art. 6.3.3) del Código Alimentario.

〔Apéndice - Tabla 4〕

Productos alimentarios autorizados por el Comisionado de la Administración de Drogas y Alimentos por no tener antecedentes de calificación inapta según resultados de ensayos de laboratorio y considerados seguros para la sanidad alimentaria

Ⅰ. Alimentos agrícola, forestal y de pesquería

N°	Producto	País de Origen	N°	Producto	País de Origen
1	guisante	China	14	uva	EE.UU., Chile
2	mijo común	China	15	café	Indonesia, Colombia
3	trigo	EE.UU., Australia	16	pimienta	Malasia
4	frijol adzuki	China	17	limanda japonesa congelada	Rusia
5	zanahoria	China	18	salmonete real congelado	China, India, Indonesia
6	bardaba	China	19	caballa congelada	Noruega
7	caqui	China	20	caracol coreano congelado (cocinado)	Inglaterra
8	limón	EE.UU.	21	Limanda congelada	Rusia
9	banana	Filipinas	22	Caballa congelada(coocinado)	China
10	cereza	EE.UU.	23	bacalao del Pacífico congelado	China, Rusia, EE.UU.
11	naranja	EE.UU.	24	bacalao del Pacífico congelado(F)	China
12	pomelo	EE.UU.	25	huevo de bacalao del Pacífico congelado	EE.UU.
13	kiwi	Chile	26	huevo de merluza congelado	Rusia
27	merluza congelada	Japón, Rusia	42	crocea flor blanca rerigerada	Japón
28	congrio congelado(F)	China	43	pez ataúd refrigerado	China, EE.UU.
29	lenguado congelado	China	44	platicéfalo índico refrigerado	China
30	pez ataúd congelado	EE.UU.	45	arenque elongada refrigerada	Japón
31	platicéfalo índico congelado	China	46	Dorada del Japón refrigerada	Japón
32	lorcha de Atka congelado	Rusia	47	anchoílla desecada	Vietnam

33	chancharro coreano congelado	China	48	calamar arco desecado	Vietnam
34	arenque congelado	Rusia	49	pez culebra viva	China
35	Tectonatica janthostomoides congelada	China	50	Urechis unicinctus vivo	China
36	pez zable refrigerado	Japón	51	lubina viva	Japón
37	ravana venosa congelada (salada)	Corea del Norte	52	platija de piedra viva	China
38	bacalao refrigerado	China	53	brama de roca viva	Japón
39	merluza refrigerada	Japón	54	girella puntada viva	Japón
40	crocea castaña regrigerada	China	55	greenling vivo	China
41	crocea amarilla refrigerada	China			

Ⅱ. Alimentos procesados

N°	Nombre de Producto	País de origen
1	galletas	Holanda, Dinamarka, Alemania, Malasia, EE.UU., Brasil, Japón, Francia, Filipinas
2	Chocolate	Holanda, Alemania, Suisa, Japón, Francia
3	Chocolate de leche	Bélgica, Francia
4	Cereales tosados acaramelados	China
5	fruto de loto cocido	China, Tailandia
6	Café torrado	EE.UU., Inglaterra, Japón, Canadá
7	Café instantáneo	Brasil
8	rábano picante procesado(wasabi)	Japón
9	Wisky	Inglaterra, Francia
10	Crema vegetal	EE.UU.

Ⅲ. Aditivos para Alimentos

N°	Nombre de Producto	País de origen
1	Vitamina C	China
2	Extracto de té	China

국외공인검사기관 인정제도 교육 및 홍보용

자료집

안 내 문

1. 발행목적

o 한국의 식품에 대한 기준 및 규격을 수출국가에 알림으로 수출국 현지에서의 사전안전관리와 수출입 통상업무의 효율화 등 국가간 교역 촉진을 위하여 본 안내서를 발행함.

2. 수록된 내용

o 판매를 목적으로 한국으로 수출되는 식품 중 수출빈도가 높은 품목에 대한 기준 및 규격을 수록하였음

3. 본 안내서의 활용

o 외국에서 한국으로 수출하는 식품 중 최초 수입 제품의 경우 식품위생법에서 정한 기준 및 규격 등의 적합 여부에 대하여 정밀검사를 하고, 검사결과 적합한 제품에 한하여 수입 통관 할 수 있음.

o 그러나 해당 수출제품에 대한 정밀검사(기준 및 규격)를 **수출 당사국 검사기관**에서 하는 경우 한국에서의 정밀검사를 면제함.

단 여기서 말하는 **“수출 당사국 검사기관”**이라 함은 **국가가 운영하거나**

혹은 국가가 인정한 검사기관으로서 식품의약품안전청장이 인정한

“국외공인검사기관”을 의미함.

4. 내 용

1) 식품의 기준 및 규격

2) 국외공인검사기관 인정기준 및 절차

3) 국외공인검사기관(식품의약품안전청장 인정)에서 발행하는 검사결과(성적증명서) 서식 예

4) 국외공인검사기관 인정현황 및 주소 (2006. 7. 31 현재)

5) 검사분야별 필요장비(참고용)

6) 수입식품등 검사지침

5. 연락처

○ 식품의약품안전청

· 주소 : 서울시 은평구 진흥로 231 우편번호 122-704

· Home page : http//:www.kfda.go.kr

· 전화번호 82-2-380-1661

- 통상업무 담당부서 International Trade and Coopearation Team

· 전화번호 82-2-380-1661 · Faxmile 82-2-356-2893

- 검사기관인정 관리담당 부서

· 전화번호 82-2-352-4641 · Faxmile 82-2-352-0046

- 식품 수출입 관련 담당부서

· 전화번호 82-2-380-1733 · Faxmile 82-2-388-6392

*** 본 안내서는 공식적인 번역서는 아닙니다**

따라서 법적인 효력이 없으므로 이 내용에 이견이 있을 경우 한국어로 된 식품공전을 참고 하시기 바랍니다.

한국의 식품관리제도 등 식품에 대한 상세한 정보가 필요하다면 연락 주십시요.

목 차

제 1. 총 칙 · · · 1
제 2. 식품별 기준 및 규격 · · · 13
1. 과자류 · · · 13
1-1 빵 또는 떡류 · · · 13
1-2 건과류 · · · 14
1-3 캔디류 · · · 14
1-4 초콜릿류 · · · 15
1-5 껌 · · · 15
1-6 잼류 · · · 16
2. 당류 · · · 16
2-1 설탕 · · · 16
2-2 덱스트린 · · · 17
2-3 올리고당류 · · · 17
3. 식용유지류 · · · 18
3-1 식용유지 · · · 18
4. 면류 · · · 19
5. 다류 · · · 20
5-1 커피 · · · 20
5-2 침출차 · · · 21
5-3 추출차 · · · 22
6. 음료류 · · · 22
6-1 과실·채소류음료 · · · 22
6-2 탄산음료류 · · · 23
6-3 분말음료 · · · 24
6-4 발효음료류 · · · 24
6-5 기타음료 · · · 25
7. 조미식품 · · · 26
7-1 식초 · · · 26
7-2 소스류 · · · 26
7-3 드레싱 · · · 27
7-4 복합조미식품 · · · 28
7-5 향미유 · · · 28
7-6 향신료가공품 · · · 28
8. 김치·절임식품 · · · 29
8-1 절임류 · · · 29
9. 주류 · · · 29
9-1 과실주 · · · 29
9-2 위스키 · · · 30
9-3 브랜디 · · · 30
9-4 리큐르 · · · 30
9-5 일반증류주 · · · 31
9-6 맥주 · · · 31

9-7 기타 주류 · 31
10. 건포류 · 31
10-1 건포류 · 31
11. 기타 식품류 · 32
11-1 과·채가공품류 · 32
11-2 코코아가공품류 · 32
11-3 전분 · 33
11-4 밀가루 · 33
11-5 식물성크림 · 34
12. 통.병조림 · 34
13. 레토르트 식품 · 35
14. 냉동식품 · 35
15. 식품별 기준 및 규격외의 일반 가공식품 규격 · · · · · · · · · · · · · · · · · 35
16. 식품 중 곰팡이독소 허용기준 · 36
17. 기타 독소 등 허용기준 · 36
18. 식품 중 방사능 잠정허용기준 · 36
제 3. 국외공인검사기관 인정기준 및 절차 · 37
제 4. 국외공인검사기관(식품의약품안전청장 인정)에서 발행하는 검사결과 (성적증명서) 서식 · 43
제 5. 국외공인검사기관 인정현황 및 주소 (2006. 7. 31 현재) · · · · · · · · · · 47
제 6. 검사분야별 필요장비(참고용) · 53
제 7. 수입식품등 검사지침 · 56

이 가이드라인은 식품위생법 제 7 조제 1 항의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격 중 일부의 내용을 수록한 것입니다

- 식품공전에 수록된 식품별 기준 및 규격의 순서와 다소 상이함을 알려드립니다.

1.총칙

이 공전에서 따로 규정한 것 이외에는 원칙적으로 이하의 총칙에 의한다.

1. 이 공전의 수록범위는 다음 각 호와 같다.
   1) 식품위생법 제 7 조제 1 항의 규정에 의한 식품의 제조·가공·사용·조리 및 보존의 방법에 관한 기준과 그 식품의 성분에 관한 규격
2. 계량 등의 단위는 국제 단위계(SI)에 따르며 다음의 약호를 쓴다.
   1) 길이:m, cm, mm, μm, nm
   2) 용량:*l*, m*l*, μ*l*
   3) 중량:kg, g, mg, μg, ng, pg
   4) 넓이:cm^2
   5) 열량:kcal, kj

3. 중량백분율을 표시할 때에는 %의 기호를 쓴다. 다만, 용액 100m*l* 중의 물질함량(g)을 표시할 때에는 w/v%로, 용액 100m*l* 중의 물질함량(m*l*)을 표시할 때에는 v/v%의 기호를 쓴다. 중량백만분율을 표시할 때에는 mg/kg 의 약호를 사용하며 ppm 의 약호를 쓸 수 있으며, mg/*l* 도 사용할 수 있다.

4. 온도의 표시는 셀시우스법(℃)을 쓴다.

5. 표준온도는 20℃, 상온은 15~25℃, 실온은 1~35℃, 미온은 30~40℃로 한다.

6. "타르색소"라 함은 타르색소의 알루미늄레이크를 포함한 것을 말한다.

7. 이 공전에서는 가공식품에 대하여 다음과 같이 식품군(대분류), 식품종(중분류), 식품유형(소분류)으로 분류한다.
   식품군 : '제 3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격'에서 대분류하고 있는 '제 4. 식품별 기준및 규격 외의 일반 가공식품 규격' 그리고 '제 4. 식품별 기준 및 규격'에서 대분류하고 있는 과자류, 당류 등을 말한다.
   식품종 : 식품군에서 분류하고 있는 곡류가공품, 빵 또는 떡류, 건과류, 캔디류 등을 말한다.
   식품유형 : 식품종에서 분류(세분류를 포함한다)하고 있는 식빵, 비스킷류, 한과류(강정, 유밀과), 사탕류 등을 말한다(단, 식품유형이 없는 것은 식품종을 식품유형이라 할 수 있다).

8. 이 공전에 정하여진 기준 및 규격에 대한 적·부판정은 이 공전에서 규정한 시험방법으로실시하여 판정하는 것을 원칙으로 한다. 다만, 이 공전에서 규정한 시험방법보다 더 정밀하다고 인정된 때에는 그 방법을 사용할 수 있고 특히, 미생물 및 독소 등에 대한 시험에는 상품화된 kit 를 사용할 수 있으나, 그 결과에 대하여 의문이 있다고 인정될 때에는 규정한 방법에 의하여 시험하고 판정하여야 한다.

9. 이 공전에서 기준·규격이 정하여지지 아니한 잔류농약, 항생물질, 합성항균제, 성장홀몬제, 중금속 등 유해물질 등에 관한 적·부 판정은 잠정적으로 국제식품규격위원회(CAC:Codex Alimentarius Commission)규정을 준용할 수 있으며, 국제식품규격위원회 규정이 없는 경우에는 식품의약품안전청장이 해당 물질에 대한 외국의 기준·규격과 일일섭취허용량(ADI) 및 해당 식품의 섭취량 등 해당물질별 관련 자료를 종합적으로 검토하여 정할 수 있다.

10. 이 공전의 '제 4. 식품별 기준 및 규격' 에서 따로 정하여진 시험방법이 없는 경우에는 '제 7. 일반시험법' 의 해당 시험방법에 따르고, 이 공전에서 기준·규격이 정하여지지 아니하였거나 기준·규격이 정하여져 있어도 시험방법이 수재되어 있지 아니한 경우에는 CAC 규정, AOAC(Association of Official Analytical Chemists), PAM(Pesticide Analytical Manual)의 시험방법에 따라 시험할 수 있다.
만약, 상기 시험방법에도 없는 경우에는 타법령에 정해져 있거나 국제적으로 통용되는 공인시험방법에 따라 시험할 수 있으며 그 시험법을 제시하여야 한다.

11. "정의" 는 해당 개별식품을 규정짓는 것으로서 "식품유형" 에 분류되지 않은 식품도 "정의" 에 적합한 경우는 해당 개별식품의 기준 및 규격을 적용할 수 있다. 단, 별도의 개별기준·규격이 정하여 있는 경우는 그 기준 및 규격을 우선적으로 적용하여야 한다.

12. "A, B, C, ……등" 은 예시 개념으로 일반적으로 많이 사용하는 것을 기재하고 그 외에 관련된 것을 포괄하는 개념이다.

13. "A 또는 B" 는 "A 와 B", "A 나 B", "A 단독" 또는 "B 단독" 으로 해석할 수 있으며, "A, B, C 또는 D" 역시 그러하다.

14. "A 및 B" 는 A 와 B 를 동시에 만족하여야 한다.

15. "적절한 ○○과정(공정)" 은 개별식품의 제조·가공에 필요한 과정(공정)을 말하며 식품의 안전성, 건전성을 얻으며 일반적으로 널리 통용되는 방법이나 과학적으로 충분히 입증된 방법을 일컫는다.

16. "식품 및 식품첨가물은 그 기준 및 규격에 적합하여야 한다" 는 제 3. 식품일반에 대한 공통기준·규격, 제 4. 식품별 기준·규격 및 식품첨가물공전에 의한 식품첨가물의 기준·규격에 적합하여야 함을 말한다.

17. "보관하여야 한다" 는 원료 및 제품의 특성을 고려하여 그 품질이 최대로 유지될 수 있는 방법으로 보관하고 관리하여야 함을 말한다.

18. "가능한 한", "권장한다" 와 "할 수 있다" 는 위생수준과 품질향상을 유도하기 위하여 설정하는 것으로 권고사항을 뜻한다.

19. "이와 동등이상의 효력을 가지는 방법" 은 기술된 방법이외에 일반적으로 널리 통용되는 방법이나 과학적으로 충분히 입증된 것으로 위생학적 뿐만아니라 영양학적, 관능적 품질의 유지가 가능한 방법을 말한다.

20. 정의 또는 식품유형에서 "○○%, ○○%이상, 이하, 미만" 등으로 명시되어 있는 것은 성분배합기준으로서 원료배합시의 기준을 말한다.

21. "특정성분" 은 가공식품에 사용되는 원재료로서 28) 식품원재료 분류등에 의한 단일식품의 가식부분을 말한다.

22. "건조물(고형물)" 은 원재료를 건조하여 남은 고형물로서 별도의 규격이 정하여 지지 않은 한 수분함량이 15% 이하인 것을 말한다.

23. "고체식품" 은 외형이 고체인 식품과 직접 음용하지 아니하는 페이스트(paste)상, 시럽(syrup)상 등의 식품을 포함한다.

24. "액체식품" 은 외형이 액체로서 직접 음용하는 식품을 말한다.

25. '제 4. 식품별 기준 및 규격' 에 수재된 식품 외의 일반가공식품은 일반적으로 다음과 같이 구분할 수 있다. 다만, 해당 식품의 정의, 제조·가공기준, 주원료, 성상, 제품명 및 용도

등이 ‘제 4. 식품별 기준 및 규격’에서 정하여진 식품에 해당되는 것으로 개별 기준 및 규격에 부적합한 제품은 제외한다. 이 경우 식품의 정의 또는 식품유형에서 원료배합시의 기준을 충족하지 못한 제품 중 ‘제 4. 식품별 기준 및 규격’상의 식품군, 식품종 또는 식품유형의 제품으로 혼동할 우려가 없도록 한 것은 다음의 구분에 포함할 수 있다.

① 곡류가공품 : 곡류를 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.
② 두류가공품 : 두류를 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.
③ 서류가공품 : 서류를 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.
④ 전분가공품 : 전분을 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.
⑤ 식용유지가공품 : 식용유지를 주원료(단, 압착한 참기름, 압착한 들기름은 제외한다)로 하여 가공한 것을 말한다.
⑥ 당류가공품 : 당류를 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.
⑦ 과실류·채소류가공품 : 과실류 또는 채소류를 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.
⑧수산물가공품 : 수산물을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.
⑨ 축산물가공품 : 축산물을 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.
⑩ 기타가공품 : 상기 ①~⑨에 해당하지 않는 가공식품을 말한다.

26. “유탕, 유처리”라 함은 식품의 제조 공정상 식용유지로 튀기거나 제품을 성형한 후 식용유지를 분사하는 등 유처리하여 제조·가공하는 것을 말한다.

27. “유통기간”이라 함은 소비자에게 판매가 가능한 최대기간을 말하고 제품의 특성에 따라 설정한 유통기간 내에서 유통기한을 자율적으로 정할 수 있다. 다만, 표시된 유통기한내에서는 이 공전에서 정하는 식품의 기준 및 규격에 적합하여야 한다.

28. “충전·포장은 자동기계류를 사용하여야 한다.”는 소비자용인 경우에는 그러하나 타 식품제조용 원료 또는 업소용 식품으로 공급될 경우는 오염이 방지되고 품질이 유지될 수 있는 위생적 포장방법을 사용할 수 있다.

29. “규격”은 최종제품에 대한 규격을 말한다.

30. “검출되어서는 아니된다”라 함은 이 공전에 규정된 방법에 의하여 시험하여 검출되지 않는 것을 말한다.

31. “원료에서 유래되는”은 원료가 해당 기준·규격에 적합하거나 품질이 양호한 원료에서 불가피하게 유래되었음을 공인된 자료, 문헌으로 입증할 경우 인정할 수 있다.

32. 냉동·냉장식품의 보존온도는 이 공전에서 따로 정하여진 것을 제외하고는 냉동은 -18° 이하, 냉장은 0~10° 를 말한다.

33. “이물”이라 함은 정상식품의 성분이 아닌 물질을 말하며 동물성으로 절족동물 및 그 알, 유충과 배설물, 설치류 및 곤충의 기식흔적물, 동물의 털, 배설물, 기생충 및 그 알 등이 있고, 식물성으로 종류가 다른 식물 및 그 종자, 곰팡이, 짚, 겨 등이 있으며, 광물성으로 토사, 유리, 금속, 도자기파편 등이 있다.

34. “살균”이라 함은 따로 규정이 없는 한 세균, 효모, 곰팡이 등 미생물의 영양세포를 사멸시키는 것을 말한다.

35. “멸균”이라 함은 따로 규정이 없는 한 미생물의 영양세포 및 포자를 사멸시켜 무균상태로 만드는 것을 말한다.

36. “밀봉”이라 함은 적절한 방법으로 용기 또는 포장 내외부의 공기유통을 차단시키는 것을 말한다.

37. “초임계추출”이라 함은 임계온도와 임계압력이상의 상태에 있는 유체를 이용하여 식품원료 또는 식품으로부터 식용성분을 추출하는 것을 말한다.

38. “가공식품”이라 함은 농·임·축·수산물 등 식품원료에 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알아볼 수 없도록 분쇄·절단 등의 방법으로 변형시키거나, 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합하거나 또는 이와 같이 변형시키거나 서로 혼합한 것에 다른 식품이나 식품첨가물을 사용하여 제조·가공·포장한 식품을 말한다. 다만, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리한 것은 제외한다.

39. “타르색소”라 함은 타르색소의 알루미늄레이크를 포함한 것을 말한다.

40. 식품원재료 분류
다음의 식품원재료 분류는 일반적인 분류로서 당해 식품과 원재료의 특성 및 목적에 따라 이 분류에 의하지 아니할 수 있다.

(1) 식물성 원료

① 곡류 : 쌀, 보리, 밀, 호밀, 귀리, 조, 수수, 옥수수, 메밀, 율무, 기장, 피 등

② 두류 : 대두, 팥, 녹두, 강낭콩, 완두, 동부, 잠두, 리마콩, 이집트콩, 그린콩, 검정콩, 렌즈콩 등

③ 서류 : 감자, 고구마, 카사바, 얌(얌), 타피오카 등

④ 채소류

㉮ 엽경채류 : 갓, 근대, 꽃양배추, 락교, 명일엽(신선초), 미나리, 배추, 벨기에의 엔디브, 부추, 브로콜리, 브루셀스프라우트, 상추, 샐러리, 시금치, 쑥갓, 아스파라거스, 아욱, 양배추, 양상추, 케일, 파, 골파, 대파, 파슬리, 팍쵸(청경채) 등

㉯ 근채류 : 무, 순무, 당근, 양파, 연근, 우엉, 토란, 마 등

㉰ 과채류 : 오이, 호박, 토마토, 가지, 오크라, 딸기, 참외, 멜론, 수박, 서양호박, 월과 등

⑤ 과실류 : 감, 감귤류(밀감, 오렌지, 자몽, 레몬, 라임, 유자, 금귤, 탱자, 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

⑥ 땅콩 또는 견과류 : 땅콩, 아몬드, 개암(헤즐너트), 밤, 호두, 잣, 피칸, 은행, 도토리, 상수리, 마카다미아, 피스타치오, 캐슈너트 등

⑦ 유지식물류 : 참깨, 들깨, 흑임자(검정깨), 해바라기, 올리브, 달맞이꽃씨, 목화씨, 유채씨(카놀라씨), 팜, 홍화씨 등

⑧ 향신식물 : 겨자, 계지, 계피(육계), 고수열매, 고추, 고추냉이, 대회향, 로즈마리, 마늘, 몰약, 바실, 박하, 백리향, 사프란, 산초, 생강, 서양박하, 소두구, 월계잎, 육두구, 정향, 차조기, 파프리카, 피망, 회향, 후추 등

⑨ 버섯류 : 갓버섯, 곰보버섯, 공버섯(진주버섯), 구름버섯(운지버섯), 꾀꼬리그물버섯, 나도팽나무버섯(맛버섯), 느타리버섯, 목이버섯, 밤버섯, 석이버섯, 송이버섯, 싸리버섯, 양송이버섯, 영지버섯, 팽이버섯, 표고버섯, 황금뿔나팔버섯, 흰들버섯(*Agaricus blazei*), 흰꾀꼬리버섯 등

⑩ 감미식품:사탕무우, 사탕수수, 단수수, 감초 등

⑪ 기호식물류 : 결명자, 구기자(열매), 당귀(잎, 뿌리), 두충(잎, 수피), 마테, 오갈피나무(오가피, 열매, 잎), 오미자, 쟈스민, 차, 치커리, 카밀레, 카카오, 커피, 코코아, 호프 등

⑫ 야생식물류 : 고비, 고사리, 곰취, 냉이, 달래, 더덕, 도라지, 돌나물, 돌외잎(덩굴초), 두릅, 둥글레, 마타리, 머우, 물방기, 복분자딸기, 산딸기, 삽주(어린순), 솔잎, 쑥, 씀바귀, 원추리, 잔대, 질경이(어린잎), 참나리, 취, 칡(뿌리) 등

⑬ 조류 : 갈래곰보, 갈파래, 곰피, 김, 꼬시래기, 다시마, 돌가사리, 둥근돌김, 뜸부기, 매생이, 모자반, 미역, 불등가사리, 석묵, 스피루리나, 우뭇가사리, 진두발, 청각, 클로렐라, 톳, 파래 등

(2) 동물성 원료

① 식육류 : 쇠고기, 돼지고기, 양고기, 염소고기, 토끼고기, 말고기, 사슴고기, 닭고기, 꿩고기, 오리고기, 거위고기, 칠면조고기, 메추리고기 등

② 우유류 : 우유, 산양유 등

③ 어류 : 가다랭이, 가물치, 가오리, 가자미, 갈치, 강달이, 고등어, 꽁치, 날치, 넙치, 노가리, 노래미, 농어, 다랭이, 대구, 도루묵, 도미, 돔, 망둥어, 메기, 멸치, 명태, 미꾸라지, 민어, 박대, 방어, 밴댕이, 뱀장어, 뱅어, 병어, 복어, 볼기우럭, 볼락, 붕어, 붕장어, 빙어, 삼치, 상어, 새치, 서대, 송어, 숭어, 쌍둥가리, 쏘가리, 양미리, 연어, 우럭, 은대구, 은어, 임연수어, 잉어, 장어, 전갱이, 전어, 정어리, 조기, 준치, 쥐치, 참붕어, 청어, 향어, 홍어 등

④ 패 류 : 굴, 홍합, 꼬막, 재첩, 소라, 고둥, 대합, 전복, 바지락, 조개류 등

⑤ 갑각류 : 새우, 게, 바닷가재, 가재, 방게, 크릴 등

⑥ 연체류 : 문어, 오징어, 낙지, 갑오징어, 개불, 군소, 꼴뚜기, 주꾸미, 해파리 등

⑦ 극피 또는 척색류 : 성게, 해삼, 멍게, 미더덕 등

⑧ 알 류 : 계란, 오리알, 메추리알 등

⑨ 어란류 : 명태알, 연어알, 철갑상어알 등

⑩ 기 타 : 고래, 메뚜기, 번데기, 식용개구리, 식용달팽이, 식용양식자라, 악어고기, 타조, 캥거루고기, 오소리, 뉴트리아 등

(3) 기 타

인삼(뿌리.엽), 대나무(죽순.엽), 고로쇠수액, 자작나무수액, 제비집, 조직배양삼(조직배양 방법은 사전검토를 요함) 등

2. 원료등의 구비요건

1) 식품원료

(1) 원재료는 품질과 선도가 양호하고 부패·변질되었거나, 유독 유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성을 가지고 있어야 한다.

(2) 식품제조·가공영업허가(신고)대상이 아닌 천연성 원료를 직접처리하여 가공식품의 원료로 사용하는 때에는 흙, 모래, 티끌 등과 같은 이물을 충분히 제거하고 필요한 때에는 먹는물로 깨끗이 씻어야 하며 비가식부분은 충분히 제거하여야 한다.

(3) 허가(신고)대상인 식품원료를 구입 사용할 때에는 제조영업허가(신고)를 받았거나 수입신고를 마친 것으로서 해당식품의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 하며 유통기한 경과제품 등 부정·불량식품을 원료로 사용하여서는 아니된다.

(4) 기준 및 규격이 정하여져 있는 식품, 식품첨가물, 수처리제 등은 그 기준 및 규격에, 주정은 주세법에 의한 품질기준에, 원료소금은 염관리법에 적합한 것이어야 한다.

(5) 축산물을 가공식품의 원료로 사용하는 경우 축산물가공처리법의 도살 및 해체방법과 검사기준에 적합한 것이어야 한다. 또한 생지방은 축산물가공처리법에 의하여 검사에 합격한 소 또는 돼지로부터 식용을 목적으로 채취, 취급, 관리된 것으로 축산물가공처리법에 의한 도축업 또는 식육가공업 영업허가를 받았거나 축산물판매업 영업의 신고를 한 업소에서 위생적으로 채취한 것이어야 하며 정상의 유지성분 이외의 이물의 혼입이나 다른 동물의 지방조직 등이 혼합되지 아니한 위생적인 것이어야 한다.

(6) 용수는 먹는물관리법에 적합한 것이어야 한다.

(7) 다음의 동.식물은 식품제조.가공 등의 주원료 또는 부원료로서 사용할 수 있다.

① 주원료로 사용가능한 동.식물

첨부자료(영문) 참조

② 부원료로서 최소량 만을 사용할 수 있는 동·식물

㉮ 사용기준

a. 다음의 '㈏목록' 에 명시되어 있는 동.식물은 식품의 부원료로만 사용가능하며, 원료배합시의 기준으로 50%미만(배합수는 제외한다) 사용하여야 한다.

b. 동 분류에 속하는 원료를 혼합할 경우, 혼합성분의 총량이 제품의 50%미만(배합수는 제외한다)이어야 한다.

c. 다만, 다류, 음료류, 주류 및 향신료 제조시에는 제품의 구성원료중 동 분류에 속하는 식물성원료가 1가지인 경우에는 주원료로 사용할 수 있다.

㈏ 목록

첨부자료(영문) 참조

③ 식품의 원료로 사용할 수 없는 원료

첨부자료(영문) 참조

(8) '2. 원료 등의 구비 요건' (7)의 '③ 식품의 원료로 사용할 수 없는 원료' 는 식품의 원료로 사용 할 수 없다. 다만, '1. 용어의 풀이' 에서 29) 식품원재료 분류와 '2. 원료 등의 구비요건' (7)의 ①과 ②에 명시되어있지 않은 식품원료는 다음의 기준에 따라 식품의약품안전청장이 사용가능 여부를 판정하며, 이미 보건복지부장관 또는 식품의약품안전청장이 인정한 것은 제외한다.

① 기 수재된 동.식물과 분류학적 위치, 특성 및 용도가 유사한 경우 이를 근거로 식품원료 사용가능여부를 판단할 수 있으며, 기타의 경우는 식품원료로서의 이용타당성 및 안전성을 입증할 수 있는 제출자료에 근거하여 판단한다.

㉮ 동.식물의 식품원료의 승인을 위한 기본제출자료

종 류	내 용
기본특성자료	원료의 학명, 기본성분, 특정성분, 사용용도 등
식용근거자료	식품으로 사용되어 왔거나 사용되고 있음을 입증할 수 있는 자료
안전성 관련자료	사용된 원료의 안전성을 입증할 수 있는 자료

㉯ 동.식물의 식품원료 사용가능여부 판단기준

a. 원칙적으로 식용근거자료가 있으며 알려진 독성이나 부작용이 없는 경우 식품원료로 사용가능한 것으로 판단할 수 있다.

b. 식품으로서의 식용근거를 입증하기 어려운 경우 공인기관의 급성 또는 아만성 독성실험자료 등 안전성을 입증할 수 있는 제출자료 검토에 의해 식품원료 사용가능여부를 판단한다. 다만, 필요한 경우에는 발암 및 생식독성 등 특수독성자료를 제출하도록 할 수 있다.

c. 식품으로 사용하고자 하는 동.식물의 기본 특성상 약효.약리효과가 강하고 섭취대상이나 용량 등에 금기사항이 있는 경우 및 원료에 독성이나 심각한 부작용이 있는 것으로 알려진 경우에는 원칙적으로 식품원료로 사용할 수 없는 것으로 판단한다. 다만, 독성이나 부작용의 원인이 되는 물질이 정확히 알려져 있으며, 가공공정에 의하여 원인성분이 완전히 제거 될 수 있는 경우 이를 입증할 수 있는 자료의 제출에 의해 식품원료로 사용 가능 여부를 판단할 수 있다.

② 식품공전에 기 수재된 동.식물의 경우에도 식품원료로서의 안전성과 관련한 새로운 사실이 발견되거나 제시될 경우 재검토하여 식품의 주원료 또는 부원료로서의 사용가능 여부를 판단할 수 있다.

(9) 은행잎은 침출차의 원료로 사용할 수 있다.

(10) 다음에 해당되는 동·식물성 기타 원재료는 식품의 제조·가공·조리용으로 사용하여서는 아니된다.

① 일반인들의 전래적인 식생활이나 통념상 식용으로 하지 아니하는 것

② 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리되지 아니한 것.

③ 식품원료로서 안전성 및 건전성이 입증되지 아니한 것

④ 신개발원료로서 안전성에 대한 입증이나 또는 확인이 되지 아니한 것.

⑤ 기타 식품의약품안전청장이 식용으로 부적당하다고 인정한 것.

(11) 식품원료는 품질이 유지될 수 있는 적절한 방법으로 위생적으로 보관하여야 하며 어패류는 냉장, 냉동연육은 □18° 이하, 압착올리브유용 올리브과육 등 변질되기 쉬운 원료는 -10° 이하에서 보존하여야 한다.

(12) 음료류

① 과실.채소류 음료의 100% 착즙액 기준 당도(Brix°)는 다음과 같다.

㉮ 포도, 서양배 : 11° 이상

㉯ 사과, 라임, 파인애플 : 10° 이상

㉰ 귤, 그레이프후르츠, 파파야 : 9° 이상

㉱ 배, 구아바 : 8° 이상

㉲ 복숭아, 살구, 딸기, 레몬 : 7° 이상

㉳ 자두, 멜론, 매실 : 6° 이상

㉴ 기타 : 근거문헌에 의함

2. 제조·가공기준

1)일반공통기준

(1) 식품 제조·가공에 사용되는 기계·기구류와 부대시설물은 항시 위생적으로 유지·관리하여야 한다.

(2) 식품제조.가공 및 조리에 사용하는 물은 먹는물관리법에 적합한 것이어야 한다.

(3) 식품제조, 가공과정중에는 가능한 한 이물의 혼입이나 병원 미생물등에 오염되지 않도록 적절한 예방대책을 강구하여야 한다.

(4) 어류의 육질이외의 부분은 비가식부분을 충분히 제거한 후 중심부온도를 □18° 이하가 되도록 급속동결하여 □18° 이하에서 냉동 보관하여야 한다.

(5) 냉동된 원료의 해동은 위생적으로 실시하여야 한다.

(6) 식품의 제조, 가공, 보존 및 유통중에는 항생물질, 합성항균제, 홀몬제를 사용할 수 없다.

(7) 상온에서 장기보존이 어려운 식품은 제품의 특성에 따라 냉장, 냉동하거나 적정한 방법으로 살균 또는 멸균처리하여야 한다.

(8) 제조·가공중에는 수시로 자가품질관리를 실시하여야 한다.

(9) 식품제조·가공중 열처리, 냉각 또는 냉동공정은 제품의 영양성, 안전성을 고려하여 적절한 방법으로 실시하여야 한다.

(10) 식품의 용기·포장을 회수하여 재사용하고자 하는 때에는 음용수 등으로 깨끗이 세척하여 일체의 불순물등이 잔류하지 아니하였음을 확인한 후 사용하여야 한다.

(11) 가공식품은 용기 또는 포장에 넣어 가능한 한 신속하게 포장하고, 미생물의 오염이 방지되도록 위생적으로 포장하여야 한다.

(12) 캅셀 또는 정제형태로 제조할 수 없다. 다만, 정제형태의 제품으로서 의약품으로 혼동할 우려가 없는 정도로 제조된 과자류는 제외한다.

(13) 식품첨가물은 소기의 목적을 달성할 수 있는 최소량을 사용하여야 한다.

(14) 튀김에 사용하는 유지는 신선도가 항상 유지되도록 자주 교체하여 산가 및 과산화물가의 관리를 철저히 하여야 한다.

(15) 식염으로는 재제.가공.정제소금을 사용하여야 한다. 다만, 원료의 전처리과정에는 천일염을 사용할 수 있으나 이때에는 불순물 등이 식품에 이행되지 않도록 하여야 한다.

(16) 이 공전에서 규정하는 식품의 제조·가공기준보다 더 위생적이거나 타당성이 있을 때에는 그 방법에 의하여 제조·가공할 수 있다.

(17) 식품의 제조.가공에 사용되는 고춧가루는 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.

2) 개별기준

(1) 통·병조림 식품

① 원료는 가공전에 음용에 적합한 물로 세척하고 비가식부분을 제거하여 제품의 특성에 따라 성형한 후 외형이 손상되지 않도록 관 또는 병에 살재임하여야 한다.

② 조미액은 미생물이 잔존하지 않도록 충분히 살균 또는 멸균한 후 적정온도로 주액하여야 한다.

③ 제품의 보존성을 확보하기 위하여 적절한 온도에서 탈기한 후 밀봉하여야 한다.

④ 멸균은 제품의 중심온도가 120°에서 4 분간 또는 이와 동등이상의 효력을 갖는 방법으로 열처리하여야 한다.
⑤ 약산성식품은 제품의 내용물, 가공장소, 가공 년 월을 확인할 수 있는 기호를 표시하고 멸균공정 작업에 대한 기록을 보관하여야 한다.
⑥ 산성식품은 pH가 4.5미만인 것으로 보통 90°이하로 살균처리할 수 있다.
⑦ 제품은 저장성을 가질 수 있도록 그 특성에 따라 적절한 방법으로 살균 또는 멸균처리하여야 하며 제품의 특성에 따라 살균 또는 멸균한 후 제품은 내용물의 변색이 방지되고 호열성 세균의 증식이 억제될 수 있도록 적절한 방법으로 냉각하여야 한다.
⑧ 제조.가공시 제품의 특성에 따라 영양소 및 비타민 등의 파괴를 최소화 할 수 있도록 관리하여야 한다.
⑨ 밀봉이 적합한가를 보증하기 위하여 헤드별 무작위 추출한 통조림관에 대해 육안검사를 하고 권체 관리의 파괴 검사를 철저히 하여야 한다.

(2) 레토르트식품
① 제조·가공공정은 제품의 특성에 따라 영양소 및 비타민 등의 파괴를 최소화할 수 있도록 실시하여야 한다.
② 밀봉이 끝나면 제품의 저장성을 확보할 수 있도록 그 특성에 맞는 적절한 방법으로 살균하여야 한다. 다만, pH 가 4.5 이상이고 수분활성도가 0.94 이상인 제품은 중심부의 온도를 120°에서 4분 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 멸균하여야 한다.
③ 멸균 후 제품은 내용물의 변색이 방지되고 호열성 세균의 증식이 억제될 수 있도록 적절한 방법으로 냉각시켜야 한다.
④ 보존료는 일절 사용하여서는 아니된다.

(3)냉동식품
① 원료의 전처리는 저장장소와 분리되어 있는 별도의 장소에서 실시하여야 하며, 원료처리의 각 공정은 오염방지를 적절히 하고 신속히 다음 공정으로 연결되어야 한다.
② 냉동하기 전에 가열하는 제품은 그 중심부의 온도를 63°이상에서 30 분간 가열하거나 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열 살균하여야 한다.
③ 냉동은 가능한 한 개별 급속냉동하여야 한다.
④ 제품은 미생물의 2 차오염이 방지되도록 깨끗하고 위생적인 용기에 넣거나 밀봉 포장하여야 한다.

(4) 초콜릿류
① 알코올성분은 첨가할 수 없다. 다만, 제조공정상 알코올성분으로 제품의 맛, 향의 보조, 냄새제거 등의 목적으로 사용하고자 하는 경우에는 알코올성분 기준으로 1%미만에서 사용할 수 있다.

(5) 쨈류
① 쨈류 고유의 젤리화 또는 시럽화가 이루어질 수 있도록 산도, 당도 등을 조절하여 가열 또는 농축하여야 한다.
② 살균후 제품의 품질이 유지되고 호열성세균의 증식이 억제될 수 있도록 적절한 방법으로 냉각하여야 한다.

(6) 식용유지
① 추출 등의 적절한 방법으로 채유한 원유는 탈검, 탈산, 탈색, 탈취의 정제공정을 거치거나 이와 동등이상의 복합정제공정을 거쳐야 한다.
② 압착 또는 이산화탄소(초임계추출)로 얻어진 원유는 침전물을 제거하기 위하여 자연정치, 여과 등의 공정을 거쳐야 한다.
③ 미강유의 정제공정 중에 산가를 조절하기 위하여 글리세린을 사용하여서는 아니된다.
④ 압착 또는 이산화탄소(초임계추출)로 얻어진 참기름과 압착 또는 이산화탄소(초임계추출)로 얻어진 들기름에는 다른 식용유지를 일절 혼합하여서는 아니된다.
⑤ 제조공정 중 사용된 추출용제, 이산화탄소 및 수산화나트륨 등은 식품첨가물공전의 사용기준에 적합하게 처리하여야 한다.

(7) 면류

① 주정침지제품은 잔류주정에 의한 품질변화가 없도록 처리하여야 한다.

(8) 추출차

① 원료를 추출할 경우에는 물, 주정 또는 이산화탄소를 용제로 하여 원료의 특성에 따라 냉침, 온침 등 적절한 방법을 사용하여야 한다.

② 쌍화차는 백작약, 숙지황, 황기, 당귀, 천궁, 계피, 감초를 추출 여과한 가용성 추출물을 원료로 하여 제조하여야 한다. 이때 생강 또는 대추를 함께 넣어 추출할 수 있다.

③ 제품제조시 필요에 따라 추출물의 원료와 동일한 기호성식물류, 야생식물류 등을 얇게 절단하여 해당 식물류의 성상이 확인되는 절편을 첨가할 수 있고 이 경우 첨가된 절편은 별도의 제조.가공없이 그대로 섭취가 가능한 것이어야 한다.

④ 추출물을 사용한 제품은 물불용성침전물이 1.0%이하인 추출물을 원료로 사용하여야 한다.

(9) 커피

① 커피원두의 추출용제는 물 또는 이산화탄소를 사용하여야 한다.

(10) 음료류

① 제조과정중 이물 또는 미생물이 오염되지 않도록 살균 또는 멸균 등 적절한 방법으로 처리하여야 한다. 단, 비가열 과실쥬스, 채소쥬스, 과.채쥬스는 필요에 따라 가열살균 이외의 위생적인 방법으로 살균할 수 있다.

② 비가열 과실쥬스, 채소쥬스, 과.채쥬스는 해당 과실.채소 이외의 다른 식품 또는 식품첨가물을 사용할 수 없고 제품의 영양성, 안전성을 고려하여 가능한 한 신속히 가공.포장하여야 한다.

(11) 식초

① 발효 중 초산발효 이외의 이상발효가 일어나지 않도록 폭기 및 발효온도 등의 관리를 철저히 하여야 하며 발효조는 사용전에 스팀 등으로 살균하여야 한다.

② 양조식초와 합성식초는 서로 혼합하여서는 아니된다.

(12) 소스류

① 제품의 특성에 따라 적절히 살균 또는 멸균처리하여야 한다. 다만, 제품의 특성상 살균 또는 멸균 처리한 것과 동등한 효력을 갖는 경우에는 제외한다.

(13) 향신료 가공품

① 천연향신료는 향신식물 이외의 다른 식품이나 식품첨가물 등을 일체 혼합하여서는 아니된다.

(14) 건포류

① 필요시 적절히 살균 또는 멸균처리하여야 하고 제품을 깨끗하고 위생적인 포장용기 또는 포장재로 포장하여야 한다.

(15) 전분

① 원심분리, 사별 또는 이와 유사한 공정을 거쳐 전분 이외의 성분을 충분히 제거하여야 한다.

② 종류가 다른 전분은 일절 혼합할 수 없다.

③ 포장된 제품은 소분.재포장할 수 없다.

4. 사용할 수 있는 식품첨가물

이 공전에서 정하고 있는 식품첨가물의 사용은 이 기준에 따르고 그외 식품첨가물의 사용은 식품첨가물공전에 따른다. 다만, 기준 및 규격이 고시된 화학적 합성품으로서 사용기준이 설정된 품목 중 그 기준이 국제기준과 상이하여 기준적용상 문제가 제기되었을 경우에 식품의약품안전청장은 식품위생심의위원회의 심의를 거쳐 잠정적으로 CODEX 규정의 사용기준을 준용할 수 있다.

5. 식품의 주원료

1) “주원료” 는 해당 개별식품의 주용도, 제품의 특성 등을 고려하여 다른 식품과 구별, 특정짓게 하기 위하여 사용되는 원료를 말한다.

2) 제 4. 식품별 기준 및 규격에서 원료배합시의 기준이 정하여진 식품은 그 기준에 의한다. 다만, 어떤 원료배합기준이 100%인 경우에는 식품첨가물의 함량을 제외하되, 첨가물을 함유한 당해제품은 제 4. 식품별 기준 및 규격의 당해제품 규격에 적합하여야 한다.

3) 제품의 특성에 따라 첨가되는 배합수는 제외하며, 물을 첨가하여 복원되는 건조 또는 농축된 식품의 경우는 복원상태의 성분 및 함량비(%)로 환산 적용한다.

6. 기준 및 규격의 적용

이 공전에 수재된 기준·규격은 제품명, 성상, 주원료 및 성분배합시의 기준, 제조방법 및 용도 등에 의하여 적합하게 표시된 식품유형에 따라 적용하여야 하며, ‘제 3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격’ 은 ‘제 4. 식품별 기준 및 규격’ 에서 정하여진 식품을 포함한 모든 식품에 다음과 같이 적용한다.

① ‘제 4. 식품별 기준 및 규격’ 이 정하여진 식품은 그 기준 및 규격을 우선 적용하여야 하며, ‘제 3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격’ 을 함께 적용하는 것을 원칙으로 한다. 다만, 식품의 특성을 고려할 때 ‘제 3. 식품일반에 대한 공통 기준 및 규격’ 중 필요성이 희박하거나, 실효성이 적은 경우에는 그 중요도에 따라 선별 적용할 수 있다.

② ‘제 4. 식품별 기준 및 규격’ 이 정하여지지 아니한 식품은 ‘제 3. 식품일반에 대한 공통기준및 규격’ 을 적용하여야 한다. 다만, 1) 식품 일반의 규격 중 (6) 식중독균, 2) 항생물질 등의 잔류허용기준, 3) 농산물의 농약잔류허용기준, 4) 식육의 농약잔류허용기준, 5) 인삼의 농약잔류허용기준, 6) 차의 농약잔류허용기준, 7) 식품 중 방사능 잠정허용기준, 8) 식품 중 아플라톡신 잠정허용기준, 9) 마비성 패독 허용기준은 위 ①의 단서 규정과 같이 선별 적용할 수 있다.

③ ②의 규정에도 불구하고 ‘제 4. 식품별 기준 및 규격’ 이 정하여지지 아니한 식품 중 ‘통·병조림식품’, ‘레토르트식품’, ‘냉동식품’ 과 ‘제 4. 식품별 기준 및 규격 외의 일반가공식품’ 은 각각의 10) 통·병조림식품의 규격, 11) 레토르트식품의 규격, 12) 냉동식품의 규격, 13) 제 4. 식품별 기준 및 규격 외의 일반가공식품 규격’ 을 우선 적용하여야 하며, 식품의 특성에 따라 ‘1) 식품 일반의 규격’ 을 선별 적용할 수 있다.

④ 이 공전의 ‘제 4. 식품별 기준 및 규격’ 에서 그 기준·규격이 정하여진 식품과 그 외의 일반가공식품으로서 ‘통·병조림식품’, ‘레토르트식품’, ‘냉동식품’ 에 해당하는 제조·가공 처리를 한 경우에는 해당 식품의 기준·규격과 함께 ‘통·병조림식품’, ‘레토르트식품’, ‘냉동식품’ (단, 식육가공품 또는 어육가공품 중 비가열제품은 제외) 각각의 기준 및 규격을 적용하여야 한다. 다만, 기준·규격항목이 중복될 경우에는 강화된 기준·규격 항목을 적용(단, 통·병조림식품, 레토르트식품으로 제조·가공한 식품의 규격 중 미생물 항목은 각각의 통·병조림식품, 레토르트식품의 규격에 의한다)하여야 한다.

1) 식품 일반의 규격

(1) 식품 중 유해물질

① 발기부전치료제 유사물질

㉮ 호모실데나필(homosildenafil) : 검출되어서는 아니된다.

㉯ 홍데나필(hongdenafil) : 검출되어서는 아니된다.

㉰ 하이드록시호모실데나필(hydroxy homosildenafil) : 검출되어서는 아니된다.

㉱ 아미노타다라필(Amino tadalafil) : 검출되어서는 아니된다.

㉲ 슈도바데나필(pseudo-vardenafil) : 검출되어서는 아니된다.

(2) 중금속

① 해산 어·패류(연체류 포함)의 중금속 잔류허용기준(생물로 기준할 때)

㉮ 총수은:0.5mg/kg 이하 (심해성 어류 및 참치류 제외)

㉯ 납:2.0mg/kg 이하

② 담수어의 중금속 잔류허용기준(생물로 기준할 때)

㉮ 총수은:0.5mg/kg 이하

㉯ 납:2.0mg/kg 이하

③ 패류의 중금속 잔류허용기준(생물로 기준할 때)

㉮ 카드뮴 : 2.0mg/kg 이하

④ 쌀중의 중금속 잔류허용기준

㉮ 카드뮴 : 0.2mg/kg 이하 (현미제외)

(3) 콩나물(숙주나물 포함)의 잔류농약에 대한 잠정규정

① 카벤다짐 : 불검출

② 티아벤다졸 : 불검출

③ 치람 : 불검출

④ 캡탄 : 불검출

(4) 농산물의 잔류농약 잠정기준 적용

(5) 축산물의 농약 잔류허용기준 적용범위 : 첨부

(6) 식품첨가물

① 식품중의 식품첨가물 사용기준은 식품첨가물공전에 의한다.

② 어떤 식품에 사용할 수 없는 식품첨가물이 그 식품첨가물을 사용할 수 있는 원료에서 유래되었을 경우에는 그 식품중의 식품첨가물함유는 원료로부터 이행된 범위안에서 첨가물 사용기준의 제한을 받지 아니할 수 있다.

(7) 이물

식품은 원료의 처리과정에서 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물과 오염된 비위생적인 이물을 함유하여서는 아니된다. 다만, 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사 등과 같이 실제에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 일반적으로 인체의 건강을 해할 우려가 없는 정도는 제외한다.

(8) 식육(제조, 가공용원료는 제외한다), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품에서는 특성에 따라 살모넬라(*Salmonella* spp.), 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*), 장염비브리오균(*Vibrio parahaemolyticus*), 클로스트리디움 퍼프린젠스(*Clostridium perfringens*), 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*), 대장균 O157:H7(*Escherichia coli* O157:H7), 캠필로박터 제주니(*Campylobacter jejuni*), 바실러스 세레우스(*Bacillus cereus*), 여시니아 엔테로콜리티카(*Yersinia enterocolitica*) 등 식중독균이 검출되어서는 아니된다. 다만□제 4. 식품별 기준 및 규격□에서 식중독균에 대한 규격이 정량적으로 정하여진 식품에는 정량규격을 적용한다. 또한 식육 및 식육제품에 있어서는 결핵균, 탄저균, 브루셀라균이 검출되어서는 아니된다.

2) 식품의 방사선 조사기준

(1) 사용방사선의 선원 및 선종은 Co^{-60}의 감마선으로 한다.

(2) 식품의 발아억제, 살충, 살균 및 숙도조절의 목적에 한하여, 식품에 방사선을 조사할 경우 다음의 기준에 적합하여야 한다.

① 허용대상 식품별 흡수선량

㉮ 감자, 양파, 마늘 : 0.15KGy 이하

㉯ 밤 : 0.25KGy 이하

㉰ 생버섯, 건조버섯 : 1KGy 이하

㉱ 난분, 가공식품 제조원료용 곡류, 두류 및 그 분말, 조미식품 제조원료용 전분 : 5KGy 이하

㉲ 가공식품 제조원료용 건조식육 및 어패류분말, 된장분말, 고추장분말, 간장분말, 가공식품 제조원료용 건조채소류, 효모.효소식품, 조류식품, 알로에분말, 인삼(홍삼포함)제품류 : 7KGy 이하

㉳ 건조향신료 및 이들 조제품, 복합조미식품, 소스류, 침출차, 분말차, 2 차살균이 필요한 환자식 : 10KGy 이하

(3) 일단 조사한 식품을 다시 조사하여서는 아니되며 조사식품을 원료로 사용하여 제조·가공한 식품도 다시 조사하여서는 아니된다.

(4) 조사식품은 용기에 넣거나 또는 포장한 후 판매하여야 한다.

(5) 조사도안

조사처리된 식품에는 다음(그림 1-1)과 같은 도안을 제품포장 또는 용기에 직경 5㎝ 이상의 크기로 표시하여야 한다.



그림 1-1

2. 식품별 기준 및 규격

1. 과자류

1-1 빵 또는 떡류

1) 정의

빵 또는 떡류라 함은 밀가루, 쌀가루, 찹쌀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조특성에 따라 발효, 팽창, 소성, 증숙 또는 유탕처리 등 가공공정을 거친 식빵, 케이크류, 빵, 도넛, 떡류 등을 말한다.

2) 식품유형

(1) 식빵

밀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 식염, 계란, 효모 등을 가하여 발효시킨 후 그대로 냉동시킨 것이거나, 구운 것으로서 대용식을 주목적으로 하는 것을 말한다.

(2) 케이크류

밀가루, 곡분, 계란, 당류 등을 주원료로 하여 발효시키지 아니하고 굽거나 증숙한 것을 말한다.

(3) 빵

밀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 발효시키거나 발효하지 아니하고 냉동한 것, 구운 것 또는 증숙한 것으로서 식빵 및 케이크류에 해당되지 아니하는 것을 말한다.

(4) 도넛

곡분 등을 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 그대로 유탕처리한 것과 발효 또는 팽창시킨 후 유탕처리한 것을 말한다.

(5) 떡류

쌀가루, 찹쌀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 식염, 당류, 곡류, 두류, 채소류, 과실류 또는 주류 등을 가하여 열처리하여 익힌 것으로, 전통적인 식생활 관습에 따라 제조된 것을 말한다.

(6) 기타 빵 또는 떡류

식품유형 (1)~(5)에 정하여지지 아니한 것으로 그대로 또는 가열하여 섭취할수 있도록 제조.가공한 피자, 파이류, 만두류, 핫도그 등을 말한다.

3) 규격

(1) 성상:고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 산가:2.0 이하(유탕처리식품에 한한다)

(3) 과산화물가:40.0 이하(유탕처리식품에 한한다)

(4) 타르색소:검출되어서는 아니된다(식빵, 카스테라에 한한다).

(5) 인공감미료:검출되어서는 아니된다(식빵에 한한다).

(6) 보존료(g/kg):다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다.

프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	2.5 이하(프로피온산으로서 기준하며, 빵 또는 케이크류에 한한다)
소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	1.0 이하(소르빈산으로서 기준하며, 팥 등 앙금류에 한한다)

(7) 황색포도상구균:음성이어야 한다(단, 크림빵에 한한다).

(8) 살모넬라:음성이어야 한다(단, 크림빵에 한한다).

4) 시험방법 (생략)

1-2 건과류

1) 정의

건과류라 함은 식물성원료를 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공처리한 비스킷류, 한과류, 스낵과자류 등을 말한다.

2) 식품유형

(1) 비스킷류

건빵, 비스킷, 웨이피스, 쿠키, 크래커 등의 과자나 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

(2) 한과류

찹쌀가루를 주원료로 하여 반죽, 건조, 유탕 또는 팽화 등의 가공처리 후 조청 등을 가하여 곡류 가공품, 깨 등의 식품을 입힌 강정(유과), 밀가루를 주원료로 하여 참기름, 당류, 꿀 또는 주류 등을 첨가하고 반죽, 유탕처리한 후 당류 또는 꿀을 가하여 만든 것이거나 이에 잣 등의 식품을 입힌 유밀과, 물엿 또는 조청 등에 곡류, 볶은 콩, 유지식물, 땅콩 또는 견과류 등을 혼합하여 성형한 엿강정을 말한다.

(3) 스낵과자류

식물성원료를 주원료로 하여 가공(팽화, 열처리, 비가열처리, 유탕 또는 유처리 등을 말한다)처리한 과자나 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 비스킷류, 한과류 이외의 것을 말한다.

(4) 기타 건과류

식품유형 (1)~(3)에 정하여지지 아니한 과자류를 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 수분(%) : 15.0 이하(비스킷류, 스낵과자류에 한하며, 쨈, 크림, 팥앙금 등을 가한 것은 제외한다)

(3) 산가 : 2.0 이하(유탕 또는 유처리식품에 한하며, 유밀과는 3.0 이하)

(4) 과산화물가 : 40.0 이하(유탕 또는 유처리식품에 한한다)

4) 시험방법 (생략)

1-3 캔디류

1) 정의

캔디류라 함은 식물성원료나 당류, 당알콜 등을 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 농축, 성형 등으로 가공한 사탕류, 캐러멜, 양갱, 젤리 등을 말한다.

2) 식품유형

(1) 사탕류

당류 또는 당알콜류 등을 주원료로 하여 제조한 것이나 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조한 사탕, 드롭스, 캔디, 누가, 마블류 등을 말한다.

(2) 캐러멜

당류, 당알콜류 또는 식물성원료 등을 주원료로 하여 이에 유가공품, 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조한 것을 말한다.

(3) 양갱

당류, 앙금류 및 겔화제 등을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조한 것을 말한다.

(4) 젤리

당류 또는 당알콜류 및 겔화제 등을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 농축, 성형한 것을 말한다.

(5) 기타 캔디류

캔디류에 다른 식품을 혼합하여 제조한 것으로 (1)~(4)에 해당되지 아니하는 것을 말한다. 단, 다른 식품유형이 정하여진 것은 제외한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 조단백질(%) : 1.0 이상(캐러멜에 한한다)

(3) 조지방(%) : 5.0 이상(캐러멜에 한한다)
(4) 허용외 인공감미료 : 검출되어서는 아니된다.
(5) 허용외 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
4) 시험방법 (생략)

1-4 초콜릿류

1) 정의

초콜릿류라 함은 테오브로마 카카오(*Theobroma cacao*) 나무의 종실에서 얻은 코코아원료(코코아버터, 코코아매스, 코코아분말 등)에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것을 말한다.

2) 식품유형

(1) 초콜릿

① 초콜릿

코코아 원료에 당류, 유지, 유가공품, 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 코코아원료 함량 20%이상(코코아버터 10%이상)인 것을 말한다.

② 밀크초콜릿

코코아원료에 당류, 유지, 유가공품, 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 코코아원료 함량 12%이상, 유고형분 8%이상인 것을 말한다.

(2) 준초콜릿

코코아원료에 당류, 유지, 유가공품, 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 코코아원료 함량 7%이상인 것 또는 코코아버터를 2%이상 함유하고 유고형분함량 10%이상인 것을 말한다.

(3) 초콜릿가공품

Nuts 류, Candy 류, 비스킷류 등 식용 가능한 식품에 초콜릿, 밀크초콜릿이나 준초콜릿을 혼합, 피복, 충전, 접합 등의 방법으로 가공한 것을 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유한 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 허용외 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
4) 시험방법 (생략)

1-5 껌

1) 정의

껌이라 함은 천연 또는 합성수지 등을 주원료로 한 껌베이스에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.

2) 규격

(1) 성상 : 고유의 향미와 물성을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 수분(%) : 5.0 이하(단, 튜브껌과 액상껌은 제외한다)
(3) 허용외 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
(4) 산화방지제(g/kg) : 다음에서 정하는 산화방지제는 아래 기준에 적합하여야 한다.

부틸히드록시아니졸 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.75 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.75 이하)

4) 시험방법 (생략)

1-6 쨈류

1) 정의

쨈류라 함은 과실류 또는 과채류를 당류 등과 함께 젤리화 또는 시럽화한 것으로 쨈, 마말레이드, 프리저브 스타일 등을 말한다.

2) 식품유형

(1) 쨈

과실류 또는 과채류(생물로 기준하여 40%이상 단, 딸기이외의 베리류 30%이상)를 당류 등과 함께 젤리화한 것을 말한다.

(2) 마말레이드

감귤류(감귤류 30%이상)의 과실을 원료로 한 것으로 감귤류의 과피가 함유된 것을 말한다.

(3) 프리저브 스타일

딸기 이외의 베리류의 과실을 원료로 한 것에 있어서는 완전한 형태의 과실, 베리류이외의 과실을 원료로 한 것에서는 5㎜ 이상의 과육편을 원료로 하여 그 원형을 유지하게 한 것을 말한다.

(4) 기타 쨈류

과실류 또는 과채류를 그대로 또는 당류 등과 함께 가공한 것으로서 시럽(생물로 기준할 때 30%이상), 젤리(생물로 기준할 때 20%이상), 과실파이필링 등을 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 점조성이 있어야 하며 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(기타 쨈류는 제외).

(3) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다.

소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	1.0 이하(소르빈산으로서)
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	1.0 이하(안식향산으로서)
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸 파라옥시안식향산프로필	1.0 이하(파라옥시안식향산으로서)
프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	1.0 이하(프로피온산으로서)
상기의 보존료를 병용 사용시	1.0 이하(소르빈산, 안식향산, 파라옥시안식향산 및 프로피온산의 합으로서)

4) 시험방법 (생략)

2. 당류

2-1 설탕

1) 정의

설탕이라 함은 사탕수수 또는 사탕무우에서 추출한 즙에서 얻어진 당액 또는 원당을 정제한 결정 또는 결정성 분말인 백설탕, 갈색설탕, 흑설탕, 분말설탕, 덩어리설탕을 말한다.

2) 식품유형

(1) 백설탕

당액 또는 원당(100%)을 정제 가공한 무색 또는 백색의 결정 또는 결정성 분말을 말한다.

(2) 갈색설탕

당액 또는 원당(100%)을 정제 가공한 황갈색의 설탕을 말한다.

(3) 흑설탕

당액 또는 원당(100%)을 정제 가공한 흑갈색의 설탕을 말한다.

(4) 분말설탕

당액 또는 원당(100%)을 정제 가공한 무색 또는 백색의 결정 또는 결정성 분말로 고화방지제 또는 전분의 첨가여부에 관계없이 소립자로 분말화(50 메쉬 이상이 20%이하)된 설탕을 말한다.

(5) 덩어리설탕

당액 또는 원당을 정제, 가공하여 만든 덩어리 형태로 가공된 설탕을 말한다.

3) 규격

구 분 / 항 목	백설탕	갈색설탕	흑설탕	분말설탕	덩어리 (백, 갈, 흑색) 설탕
(1)성상	무색 또는 백색의 단맛을 가진 결정 또는 결정성 분말이어야 한다.	단맛을 가진 황갈색의 결정 또는 결정성 분말이어야 한다.	단맛을 가진 흑갈색의 결정 또는 결정성 분말이어야 한다.	단맛을가진 무색 또는 백색의 결정 또는결정성분말이어야 한다.	백색, 갈색 또는 흑색의 단맛을 가진 덩어리형태이어야 한다.
(2) 수분(%)	0.1 이하	0.5 이하	4.0 이하	0.4 이하	-
(3)회분(%)	0.04 이하	0.7 이하	3.0 이하	0.07 이하	각각의 백, 갈, 흑색설탕의 규격에 의한다.
(4)당도(%)	99.7 이상	97.0 이상	88.0 이상	99.7 이상	
(5)전화당(%)	0.04 이하	0.7 이하	3.0 이하	0.07 이하	
(6)인공감미료	검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.	
(7)납(mg/kg)	0.5 이하	1.0 이하	1.0 이하	0.5 이하	
(8)이산화황(mg/kg)	20.0 미만	20.0 미만	20.0 미만	20.0 미만	
(9) 색도(IU)	45 이하	-	-	100 이하	

4) 시험방법 (생략)

2-2 덱스트린

1) 정의

덱스트린이라 함은 전분 또는 곡분(100%)을 산이나 효소로 부분가수분해시켜 얻은 당화 중간생성물을 농축·건조등의 방법으로 가공한 것을 말한다.

2) 규격

(1) 성상 : 고유의 색택을 가진 점조성액 또는 분말상으로서 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 수분(%) : 10.0 이하(단, 분말상 제품에 한한다)
(3) 포도당 당량(D.E) : 20.0 미만
(4) 납(mg/kg) : 1.0 이하
(5) 인공감미료 : 검출되어서는 아니된다.

3) 시험방법 (생략)

2-3 올리고당류

1) 정의

올리고당류라 함은 당질원료를 주원료로 하여 효소를 이용하거나 압출하여 얻은 당액을 가공한 프락토올리고당, 이소말토올리고당, 갈락토올리고당, 말토올리고당, 자일로올리고당 등을 말한다.

2) 식품유형

(1) 프락토올리고당

당질원료(100%)를 이용하여 1 개 이상의 과당분자가 결합되도록 효소를 작용시켜 얻은 당액이나 당질원료를 효소를 이용하여 얻은 당액을 여과, 정제, 농축한 액상 또는 분말상의 것을 말한다.

(2) 이소말토올리고당

당질원료(100%)를 포도당분자가 분지결합의 기본구조를 갖도록 효소를 작용시켜 얻은 당액을 여과, 정제, 농축한 액상 또는 분말상의 것을 말한다.

(3) 갈락토올리고당

당질원료(100%)를 이용하여 효소를 작용시켜 얻은 전이갈락토올리고당액 또는 사탕무, 대두 등에서 추출한 라피노스, 스타치오스의 당액을 여과, 정제, 농축한 액상 또는 분말상의 것을 말한다.

(4) 말토올리고당

당질원료(100%)를 이용하여 3~10 개의 포도당분자가 직쇄 결합되도록 효소를 작용시켜 얻은 당액을 가공한 액상 또는 분말상의 것을 말한다.

(5) 자일로올리고당

자일란 또는 자일란원료(100%)에 효소를 작용시켜 얻은 당액을 여과, 정제, 농축한 액상 또는 분말상의 것을 말한다.

(6) 혼합올리고당

식품유형 (1)~(5)의 올리고당을 혼합한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 혼합한 제품을 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미.이취가 없어야 한다.

(2) 수분(%) : 10.0 이하(분말제품에 한하며, 라피노스-$5H_20$ 는 16.0 이하로 한다)

(3) 올리고당 함량(%)

① 프락토올리고당, 이소말토올리고당, 갈락토올리고당, 자일로올리고당은 각각 해당 올리고당 10 이상

② 말토올리고당 : 40 이상

③ 혼합올리고당 : 개별올리고당 함량 이상으로 혼합되어야 한다.

(4) 납(mg/kg) : 1.0 이하

4) 시험방법 (생략)

3. 식용유지류

3-1 식용유지

1) 정의

식용유지라 함은 유지를 함유한 식물(파쇄분 포함) 또는 동물로부터 얻은 원유를 원료로하여 제조.가공한 콩기름, 옥수수기름, 채종유, 미강유, 참기름, 들기름, 홍화유, 해바라기유, 목화씨기름, 땅콩기름, 올리브유, 팜유류, 야자유, 혼합식용유, 정제가공유지, 쇼트닝, 마아가린류, 고추씨기름, 기타 식용유지(간유제외) 등을 말한다.

2) 식품유형

(1) 올리브유

올리브과육을 물리적 또는 기계적인 방법에 의하여 압착.여과한 압착올리브유, 올리브원유를 정제한 정제올리브유, 압착올리브유와 정제올리브유를 혼합한 혼합올리브유를 말한다.

(2) 팜유류

팜의 과육으로부터 채취한 팜유, 팜유를 분별할 팜올레인유 또는 팜스테아린유, 팜의 핵으로부터 채취한 팜핵유를 말한다.

3) 규격

항목 \ 유형	압착올리브유	정제올리브유	혼합올리브유
(1) 성상	고유의 색택과 향미를 가지고 이미.이취가 없어야 한다.		
(2)비중(25°/25°)	0.908~0.914	0.908~0.914	0.908~0.914
(3)굴절률(25°)	1.466~1.469	1.466~1.469	1.466~1.469
(4) 비비누화물(%)	1.5 이하	1.5 이하	3.0 이하
(5) 산가	2.0 이하	0.6 이하	2.0 이하
(6) 요오드가	75~94	75~94	75~94

항목 \ 유형	팜유	팜올레인유	팜스테아린유	팜핵유
(1) 성상	고유의 색택과 향미를 가지고 이미.이취가 없어야 한다. (팜유는 50°, 팜핵류, 팜올레인유는 40°, 팜스테아린유는 60°에서 맑고 투명하여야 한다.)			
(2) 비중	0.900~0.907 (40°/25°)	0.902~0.909 (40°/25°)	0.880~0.890 (60°/25°)	0.900~0.913 (40°/25°)
(3) 굴절률 (40°)	1.453~1.459	-	-	1.449~1.452
(4) 비비누화물(%)	1.0 이하	1.0 이하	1.0 이하	1.0 이하
(5) 산가	0.2 이하	0.2 이하	0.2 이하	0.2 이하
(6) 과산화물가	-	5.0 이하	3.0 이하	-
(7) 상승융점(°)	-	-	-	24~30
(8) 요오드가	44~60	-	-	14~22

4) 시험방법 (생략)

4. 면류

면류라 함은 곡분 또는 전분을 주원료로 하여 성형하거나 이를 열처리, 건조 등을 한 건면류, 생면류, 숙면류, 유탕면류, 호화건면류, 개량숙면류, 냉동면류, 파스타류 제품 등을 말한다.

9-1 면류

1) 정의

면류라 함은 곡분 또는 전분을 주원료로 하고 필요에 따라 식품첨가물 등을 혼합한 후 면발을 성형한 것이거나 이를 열처리, 유탕처리, 건조 등의 방법으로 가공한 것 또는 이에 수프를 첨가한 것을 말한다.

2) 식품유형

(1) 건면류

밀가루 등의 곡분 또는 전분을 주원료로 하여 만든 생면 또는 숙면을 건조시킨 것을 말한다.

① 국수

밀가루 등의 곡분을 주원료로 하여 제조한 것을 말한다.

② 냉면

메밀가루 및 곡분(밀가루 포함) 또는 전분을 주원료로 하여 압출, 성형 등 제조.가공한 것을 말한다.

③ 당면

전분(80%이상)을 주원료로 하여 제조한 것을 말한다.

(2) 생면류
면발을 성형한 후 바로 포장한 것이거나 표면만 건조시킨 국수, 수제비류, 만두피류 등을 말한다.
(3) 숙면류
면발을 성형한 후 익힌 것 또는 면발의 성형과정 중 익힌 것으로서 국수, 냉면, 당면, 수제비류 등을 말한다.
(4) 유탕면류
면발을 익힌 후 유탕처리한 것을 말한다.
(5) 호화건면류
면발을 호화한 후 건조한 것을 말한다.
(6) 개량숙면류
면발을 성형하고 찌거나 삶은 다음 밀봉포장 후 가열살균하여 장기보존이 가능한 것을 말한다.
(7) 냉동면류
생면 또는 숙면을 냉동한 것을 말한다.
(8) 파스타류
듀럼 세모리나, 파리나 또는 밀가루를 주원료로 하여 파스타 성형기로 고압 압출 후, 절단하여 숙성, 건조한 것으로서 마카로니, 스파게티, 버미셀리를 말한다.

3) 규격

유형 / 항목	건면류·호화건면류·파스타류	생면류·숙면류	유탕면류	개량숙면류
(1) 성상	고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.			
(2) 수분 (%)	14.0 이하(다만, 호화건면류와 파스타류는 13.0 이하, 당면은 15.0 이하)	-	10.0 이하	-
(3) 산가	-	-	2.0 이하	-
(4) 과산화물가	-	-	30.0 이하	-
(5) 타르색소	검출되어서는 아니된다.			
(6) 보존료	검출되어서는 아니된다.			
(7) 세균수 (g 당)	-	1,000,000 이하(주정침지제품에 한한다) 100,000 이하(살균제품에 한한다)	-	1,000 이하
(8) 대장균	-	음성(주정침지제품에 한한다)	-	-
(9) 대장균군	-	음성(살균제품에 한한다)	-	음 성

4) 시험방법 (생략)

5. 다류

5-1 커피

1) 정의
피원두를 가공한 것이거나 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 기호성식품을 말한다.

2) 식품유형
(1) 볶은커피
커피원두(100%)를 볶은 것 또는 이를 분쇄한 것을 말한다.
(2) 인스탄트커피
볶은커피의 가용성추출액을 건조한 것을 말한다.

(3) 조제커피
볶은커피 또는 인스탄트커피에 식품 또는 식품첨가물을 혼합한 것을 말한다.
(4) 액상커피
볶은커피의 추출액 또는 농축액이나 인스탄트커피를 물에 용해한 것 또는 이에 당류, 유성분, 비유크림 등을 혼합한 것을 말한다.

3) 규격
(1) 성상:고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 수분(%):5.0 이하(단, 액상제품은 제외한다) 칼피셔법에 따라 시험
(3) 납(mg/kg):2.0 이하
(4) 주석(mg/kg):150 이하(액상 캔제품에 한한다)
(5) 타르색소:검출되어서는 아니된다.
(6) 세균수:1㎖/당 100 이하(액상제품에 한한다)
(7) 대장균군:음성이어야 한다(액상제품에 한한다).

4) 시험방법 (생략)

5-2 침출차

1) 정의
침출차라 함은 기호성 식물의 어린 싹이나 잎, 꽃, 줄기, 뿌리, 열매 또는 곡류 등의 원료를 단독으로 또는 이들을 2종 이상 혼합하거나 이에 다른 식품을 가하여 가공한 것으로서 물에 침출하여 그 여액을 음용하는 기호성 식품을 말한다.

2) 식품유형
(1) 단일침출차
단일식물의 싹이나 순, 씨앗, 잎, 꽃, 줄기, 뿌리, 열매 또는 단일곡류(100%, 단 홍차의 경우는 발효된 차엽 90%이상)만을 가공하여 물에 침출(식물성원료를 그대로 또는 미세 다공질의 종이 포장재로 소포장한 것을 물에 넣어서 차 고유의 성분이 우러나게 하는 것)한 여액을 음용할 수 있도록 한 것을 말한다.
① 녹차
동백나무과(Theaceae) 카멜리아 시넨시스(*Camellia senensis*)의 싹이나 잎을 제조공정 중에 발효시키지 않고 가공한 것을 말한다.
② 우롱차
동백나무과(Theaceae) 카멜리아 시넨시스의 싹이나 잎을 잎 중의 산화효소로 반발효 시킨 것을 말한다.
③ 홍차
동백나무과(Theaceae) 카멜리아 시넨시스의 싹이나 잎을 제조과정 중에 잎 중의 산화효소에 의하여 발효시킨 후 건조한 것을 말한다.
④ 가공곡류차
단일곡류를 가공한 것을 말한다.
⑤ 기타 단일침출차
단일침출차로 ①~④에 정하여지지 아니한 것을 말한다.
(2) 혼합침출차
단일침출차를 2종이상 혼합하거나 또는 이를 가공한 것을 말한다.

3) 규격
(1) 성상:고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 수분(%):10.0 이하
(3) 타르색소:검출되어서는 아니된다.
(4) 납(mg/kg):5.0 이하

4) 시험방법 (생략)

5-3 추출차

1) 정의

추출차라 함은 식물성 물질을 주원료로 하여 그대로 착즙하거나 추출한 것을 가공한 것 또는 이에 다른 식품이나 식품첨가물을 가하여 고형 또는 액상 등으로 가공한 기호성식품을 말한다.

2) 식품유형

(1) 고형추출차

기호성식물류, 야생식물류 등을 추출한 추출액을 그대로 또는 이에 다른 식품이나 식품첨가물을 가하여 분말 또는 과립상태로 가공한 것을 말한다.

(2) 액상추출차

기호성식물류, 야생식물류 등을 추출한 추출액을 그대로 또는 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 농축하거나 시럽상 또는 액상으로 가공한 것을 말한다.

3) 규격

(1) 성상:고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 수분(%):10.0 이하(고형제품에 한한다)
(3) 타르색소:검출되어서는 아니된다.
(4) 주석(mg/kg):150 이하(액상 캔제품에 한한다)
(5) 납(mg/kg):2.0 이하
(6) 세균수:1m/당 100 이하(액상제품에 한한다)
(7) 대장균군:음성이어야 한다(액상제품에 한한다).

4) 시험방법 (생략)

6. 음료류

6-1 과실·채소류음료

1) 정의

과실 또는 채소를 주원료로 하여 가공한 것으로서 직접 또는 희석하여 음용하는 농축과실즙, 농축채소즙, 농축과.채즙, 과실쥬스, 채소쥬스, 과.채쥬스, 과실음료, 채소음료, 과.채음료를 말한다.

2) 식품유형

(1) 농축과실즙(또는 과실분)

과즙을 원래 용량의 50%이하로 농축한 것 또는 이것을 분말화한 것을 말한다.

(2) 농축채소즙(또는 채소분)

채소즙을 원래 용량의 50%이하로 농축한 것 또는 이것을 분말화한 것을 말한다.

(3) 농축과.채즙(또는 과.채분)

과실즙과 채소즙을 혼합하여 원래 용량의 50%이하로 농축한 것 또는 이것을 분말화한 것을 말한다.

(4) 과실쥬스

단일 또는 2 종이상의 과실을 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 과실즙(농축과실즙 또는 과실분을 환원한 과실즙 포함) 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(과실즙 95%이상)을 말한다.

(5) 채소쥬스

단일 또는 2 종이상의 채소를 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 채소즙(농축채소즙 또는 채소분을 환원한 채소즙 포함) 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(채소즙 95%이상)을 말한다.

(6) 과.채쥬스

과실 및 채소를 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 과.채즙(농축과실즙, 채소즙, 과.채즙 또는 과실분, 채소분, 과.채분을 환원한 과.채즙 포함) 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(과.채즙 95%이상)을 말한다.

(7) 과실음료

농축과실즙(또는 과실분), 과실쥬스 등을 원료로 하여 가공한 것(과실즙 10%이상)을 말한다.

(8) 채소음료

농축채소즙(또는 채소분), 채소쥬스 등을 원료로 하여 가공한 것(채소즙 10%이상)을 말한다.

(9) 과.채음료

농축과실즙, 채소즙, 과.채즙(또는 과실분, 채소분, 과.채분), 또는 과실쥬스, 채소쥬스, 과.채쥬스 등을 원료로 하여 가공한 것(과.채즙 10%이상)을 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 납(mg/kg) : 0.3 이하

(3) 카드뮴(mg/kg) : 0.1 이하

(4) 주석(mg/kg) : 150 이하

(5)세균수 : 1㎖/당 100 이하(단, 비가열제품 또는 비가열함유제품은 100,000 이하)

(6) 대장균군 : 음성이어야 한다(단, 비가열제품 또는 비가열함유제품은 제외한다)

(7) 대장균 O157 : H7 : 음성이어야 한다(비가열제품 또는 비가열함유제품에 한한다).

(8) 보존료(g/kg)

다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다.

안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 이하(안식향산으로서, 단, 비가열제품은검출되어서는 아니된다)
파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산부틸, 파라옥시안식향산프로필, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산이소부틸 파라옥시안식향산이소프로필	0.1 이하(파라옥시안식향산으로서, 단, 비가열제품은 검출되어서는 아니된다)
소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	1.0 이하(소르빈산으로서, 단, 파인애플 농축과즙에 한한다)

4) 시험방법 (생략)

6-2 탄산음료류

1) 정의

탄산음료류라 함은 탄산가스를 함유하며 마시는 것을 목적으로 하는 탄산음료, 탄산수, 착향탄산음료를 말한다.

2) 식품유형

(1) 탄산음료

먹는물에 식품 또는 식품첨가물(착향료 제외) 등을 가한 것에 탄산가스를 주입한 것을 말한다.

(2) 탄산수

지하수를 정제한 것으로 천연적으로 탄산가스를 함유하고 있거나, 먹는물에 탄산가스를 가한 것을 말한다.

(3) 착향탄산음료

탄산음료에 식품첨가물(착향료)을 주입한 것을 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 탄산가스압(kg/cm^2)
① 탄산수 : 1.0 이상
② 탄산음료, 착향탄산음료 : 0.5 이상
(3) 납(mg/kg) : 0.3 이하
(4) 카드뮴(mg/kg) : 0.1 이하
(5) 주석(mg/kg) : 150 이하(캔 제품에 한한다)
(6) 세균수 : 1m/ 당 100 이하
(7) 대장균군 : 음성이어야 한다.
(8) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다.

안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 이하(안식향산으로서, 단 탄산수는 검출되어서는 아니된다)

4) 시험방법 (생략)

6-3 분말음료

1) 정의

분말음료라 함은 물에 용해하거나 희석하여 음용하는 기호성 식품을 말한다.

2) 식품유형

(1) 분말음료
식품 또는 식품첨가물을 주원료로 하여 유리탄산 또는 유기산을 함유하도록 분말, 과립 등으로 가공한 것을 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 수분(%) : 10.0 이하
(3) 중금속(mg/kg) : 5.0 이하
(4) 세균수 : 1g 당 3,000 이하(단, 유산균함유제품은 제외한다)
(5) 대장균군 : 음성이어야 한다.
(6) 유산균수 : 표시량 이상(단, 유산균함유제품에 한한다)

4) 시험방법 (생략)

6-4 발효음료류

1) 정의

발효음료라 함은 유가공품 또는 식물성원료를 발효시켜 가공(살균을 포함한다)한 것을 말한다. 다만, 다른 식품유형이 정하여진 것은 제외한다.

2) 식품유형

(1) 유산균음료
유가공품 또는 식물성 원료를 유산균으로 발효시켜 가공(살균을 포함한다)한 것을 말한다.
(2) 효모음료
유가공품 또는 식물성 원료를 효모로 발효시켜 가공(살균을 포함한다)한 것을 말한다.
(3) 기타발효음료
유가공품 또는 식물성 원료를 미생물 등으로 발효시켜 가공(살균을 포함한다)한 것을 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 향미를 가진 액체로서 이미.이취가 없어야 한다.
(2) 유산균수 또는 효모수 : 1m/ 당 1,000,000 이상(유산균, 효모음료에 한하며, 살균제품은 제외한다)
(3) 세균수 : 1m/ 당 100 이하(살균제품에 한한다)
(4) 대장균군 : 음성이어야 한다.

(5) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다.

소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	0.05 이하(소르빈산으로서, 단, 살균제품은 검출되어서는 아니된다)
안식향산	0.05 이하

4) 시험방법 (생략)

6-5 기타음료

1) 정의

기타음료라 함은 먹는물에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 제조하거나 또는 동.식물성원료를 이용하여 음용할 수 있는 액상의 물질로 가공한 것으로 다른 식품유형이 정하여지지 아니한 음료를 말한다.

2) 식품유형

(1) 혼합음료
먹는물에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

(2) 추출음료
식물성원료를 먹는물로 가공(가열추출 등)하여 액상으로 만든 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

(3) 음료베이스
동.식물성원료를 이용하여 가공한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서, 약간의 물 등과 혼합하여 음용하도록 만든 것을 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 납(mg/kg) : 0.3 이하
(3) 카드뮴(mg/kg) : 0.1 이하
(4) 주석(mg/kg) : 150 이하(캔제품에 한한다)
(5) 세균수 : 1㎖/당 100 이하
(6) 대장균군 : 음성이어야 한다.
(7) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다.

안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	0.6 이하(안식향산으로서)
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산부틸 파라옥시안식향산프로필 파라옥시안식향산에틸 파라옥시안식향산이소부틸 파라옥시안식향산이소프로필	0.1 이하(파라옥시안식향산으로서)

4) 시험방법 (생략)

7. 조미식품

조미식품이라 함은 식품을 제조·가공·조리함에 있어 풍미를 돋우기 위한 목적으로 사용되는 장류, 식초, 소스류, 토마토케첩, 카레, 고추가루 또는 실고추, 향신료가공품, 드레싱, 복합조미식품, 향미유 등의 제품(동·식물로부터 추출한 단일성분 또는 단일성분을 원료로 하여 제조·가공한 식품첨가물로 분류되는 것은 제외한다)을 말한다.

7-1 식초

1) 정의

식초라 함은 곡류, 과실류, 주류 등을 주원료로 하여 발효시켜 제조한 양조식초와 빙초산 또는 초산을 음용수로 희석하여 만든 합성식초를 말한다.

2) 식품유형

(1) 과실양조식초
과실술덧(주요), 과실착즙액(식초 1*l* 에 대하여 과즙으로 300g 이상이어야 한다), 주정 및 당류 등을 원료로 하여 초산발효한 액을 말한다. 이중 감(100%) 만을 원료로 하여 초산발효한 액을 감식초라 한다.

(2) 곡물양조식초
곡물술덧(주요), 곡물당화액(식초 1*l* 에 대하여 곡물사용량 40g 이상, 맥아식초의 경우는 맥아 40g 이상이어야 한다), 알코올 및 당류 등을 원료로 하여 초산발효한 액을 말한다.

(3) 주정식초
주정, 당류, 식품첨가물 등의 원료를 혼합하여 초산발효한 액을 말한다.

(4) 합성식초
빙초산 또는 초산을 음용수로 희석하여 만든 액을 말한다.

(5) 기타식초
(1)~(4)에 정하여지지 아니한 식초를 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다(단, 합성식초는 무색투명하여야 한다).

(2) 총산(초산으로서, w/v%) : 4.0 ~ 29.0 미만(다만, 감식초는 2.6 이상)

(3) 타르색소:검출되어서는 아니된다.

(4) 보존료(g/*l*):다음에서 정하는 보존료는 아래의 기준에 적합하여야 한다.

파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산부틸 파라옥시안식향산에틸 파라옥시안식향산프로필 파라옥시안식향산이소부틸 파라옥시안식향산이소프로필	0.1 이하(파라옥시안식향산으로서)

4) 시험방법 (생략)

7-2 소스류

1) 정의

소스류라 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. 단, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외한다.

2) 규격

(1) 성상:고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 대장균군:음성이어야 한다.

(3) 세균수:음성이어야 한다(단, 멸균제품에 한한다).

(4) 타르색소:검출되어서는 아니된다.

(5) 보존료(g/kg):다음에서 정하는 보존료는 아래의 기준에 적합하여야 한다.

파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산부틸 파라옥시안식향산에틸 파라옥시안식향산프로필 파라옥시안식향산이소부틸 파라옥시안식향산이소프로필	0.2 이하(파라옥시안식향산으로서)

3) 시험방법 (생략)

7-3 드레싱

1) 정의

드레싱이라 함은 식품을 제조.가공.조리함에 있어 식품의 풍미를 돋우기 위한 목적으로 사용되는 것으로, 식용유, 식초 등을 주원료로 하여 식염, 당류, 향신료, 알류 또는 식품첨가물을 가하고 유화시키거나 분리액상으로 제조한 것 또는 이에 채소류, 과실류 등을 가한 것으로 마요네즈, 유화형드레싱, 분리액상드레싱, 샐러드드레싱, 프렌치드레싱을 말한다.

2) 식품유형

(1) 유화형드레싱

드레싱 중에서 반고체상 또는 유화액상으로 균질하게 유화시킨 형태의 것(식물성 식용유 10%이상이어야 한다)으로 마요네즈, 샐러드드레싱, 프렌치드레싱이 아닌 것을 말한다.

(2) 분리액상드레싱

드레싱 중에서 분리액상인 것(식물성 식용유 10%이상이어야 한다)으로 프렌치드레싱이 아닌 것을 말한다.

(3) 마요네즈

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.

(4) 샐러드드레싱

난황 또는 전란 및 전분을 사용하고 또한 식용유(식물성 식용유 30%이상이어야 한다), 식초 또는 과즙, 난황, 난백, 전분, 단백가수분해물, 식염, 당류, 향신료, 유화제, 효모, 조미료(아미노산 등), 산미료, 산화방지제 등의 원료를 사용한 것을 말한다.

(5) 프렌치드레싱

유화형드레싱 또는 분리액상드레싱 중에서 후추 또는 파프리카를 사용하고 또한 식용유(식물성 식용유 35%이상이어야 한다), 식초 또는 과즙, 후추, 파프리카, 단백가수분해물, 식염, 당류, 토마토 가공품, 난황, 난백, 향신료, 향료, 유화제, 효모, 조미료(아미노산 등), 산미료, 산화방지제 등의 원료를 사용한 것을 말한다.

3) 규격

유 형 / 규 격	유화형 드레싱	분리액상 드레싱	마요네즈	샐러드 드레싱	프렌치 드레싱
(1) 성상	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.				
(2) 조지방(%)	10 이상	10 이상	65 이상	30 이상	35 이상
(3) 대장균군	음성이어야 한다.				

4) 시험방법 (생략)

7-4 복합조미식품

1) 정의

복합조미식품이라 함은 식품에 당류, 식염, 향신료, 단백가수분해물, 효모 또는 그 추출물, 식품첨가물 등을 혼합하여 분말, 과립 또는 고형상으로 건조 등 가공한 것으로서 식품에 특유의 맛과 향을 부여하기 위해 사용하는 것을 말한다.

2) 식품유형

3) 규격

(1) 성상:고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 수분(%):8.0 이하
(3) 타르색소:검출되어서는 아니된다.
(4) 대장균:음성이어야 한다.

4) 시험방법 (생략)

7-5 향미유

1) 정의

향미유라 함은 식용유지(단, 압착참기름, 초임계추출참기름, 압착 들기름, 초임계추출들기름은 제외한다)에 향신료, 향료, 천연추출물, 조미료 등을 혼합한 것(식용유지 50%이상)으로, 조리 또는 가공 시 식품에 풍미를 부여하기 위하여 사용하는 것을 말한다.

2) 규격

(1) 성상:고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 산가:3.0 이하
(3) 타르색소:검출되어서는 아니된다

4) 시험방법 (생략)

7-6 향신료가공품

1) 정의

향신료가공품이라 함은 향신식물의 잎, 줄기, 열매, 뿌리 등을 단순가공한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 가공한 것으로 다른 식품의 풍미를 높이기 위하여 사용하는 것을 말한다(다만, 따로 식품별 기준·규격이 정하여진 식품은 제외한다).

2) 식품유형

(1) 천연향신료
향신식물의 잎, 줄기, 열매, 뿌리 등을 분말, 조말 등으로 단순가공한 것을 말한다(향신식물 100%).
(2) 향신료조제품
천연향신료에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 가공한 것을 말한다.

3) 규격

(1) 성상:고유의 색택과 향미를 가지고 이종의 식물이 없어야 한다.
(2) 수분(%):15.0 이하(건조제품에 한한다)
(3) 위화물:검출되어서는 아니된다(천연향신료제품에 한한다).
(4) 타르색소:검출되어서는 아니된다(다만, 고추냉이가공품(와사비) 또는 겨자가공품은 제외한다).
(5) 대장균군:음성이어야 한다(살균제품에 한한다).
(6) 대장균:음성이어야 한다(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다).

4) 시험방법 (생략)

8. 김치·절임식품

김치·절임식품이라 함은 채소류·수산물 등을 주원료로 하여 발효 등 제조·가공한 김치류, 젓갈류와 농산물, 수산물 등을 주원료로 하여 절이거나 졸여 제조·가공한 절임류, 조림류 등을 말한다.

8-1 절임류

1) 정의

절임류라 함은 채소류, 과실류, 향신료, 야생식물류, 수산물 등의 식품재료를 주원료로 하여 식염, 식초, 당류 또는 장류 등에 절인 후 그대로 또는 이에 다른 식품을 가하여 가공한 식염절임, 장류절임, 식초절임, 당절임 등을 말한다. 다만, 다른 식품유형이 정하여져 있는 식품은 제외한다

2) 식품유형

(1) 식염절임

주원료를 식염에 절이거나 이를 혼합하여 조미.가공한 것을 말한다.

(2) 장류절임(장아찌)

주원료를 식염, 장류 등에 절이거나 또는 이를 혼합하여 조미 가공한 것을 말한다.

(3) 식초절임

주원료를 식염, 식초 등에 절이거나 또는 이를 혼합하여 조미 가공한 것을 말한다.

(4) 당절임

주원료를 설탕 등 당류에 절이거나 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것으로 분말제품을 제외한 것을 말한다. 수분함량이 10%이하인 것은 건조당절임이라고 말한다.

(5) 기타절임

(1)~(4) 이외의 절임류를 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 수분(%) :10.0 이하(건조당절임에 한한다)

(3) 세균수 : 음성이어야 한다(멸균제품에 한한다).

(4) 대장균군 : 음성이어야 한다(살균 또는 멸균제품에 한한다).

(5) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(단, 밀봉 및 가열 살균 또는 멸균 처리한 오이절임, 생강절임, 매실절임식품 등은 제외한다).

(6) 이산화황(㎎/㎏) : 30.0 미만(건조당절임에 한한다)

(7) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다.

소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	1.0 이하(소르빈산으로서, 단, 당절임, 식초절임 제외)
	0.5 이하(소르빈산으로서, 식초절임, 당절임(건조당절임 제외)에 한함)
안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	1.0 이하(안식향산으로서, 오이초절임에 한함)

4) 시험방법 (생략)

9. 주류

9-1 과실주

1) 정의

과실주라 함은 과실 또는 과즙을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과 제성한 것 또는 발효 과정에 과실, 당질 또는 주류 등을 첨가한 것을 말한다.

2) 규격

(1) 성상:고유의 색택을 가진 액체로서 특유한 향미가 있어야 한다.
(2) 에탄올(v/v%):표시량의 ±0.5
(3) 메탄올(mg/mℓ):1.0 이하
(4) 보존료(g/ℓ):다음에 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다.

소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	0.2 이하(소르빈산으로서)
파라옥시안식향산부틸	0.05 이하

3) 시험방법 (생략)

9-2 위스키

1) 정의

위스키라 함은 발아된 곡류 또는 이에 곡류를 넣어 발효시킨 술덧(주요)을 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것이나 또는 이에 주류 등을 첨가한 것을 말한다.

2) 규격

(1) 성상:고유의 색택을 가진 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.
(2) 에탄올(v/v%):표시량의 ±0.5
(3) 메탄올(mg/mℓ):0.5 이하
(4) 알데히드(mg/100mℓ):70.0 이하

3) 시험방법 (생략)

9-3 브랜디

1) 정의

브랜디라 함은 과실(과즙 포함) 또는 이에 당질을 넣어 발효시킨 술덧(주요)이나 과실주(과실주박 포함)를 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것 또는 이에 주류 등을 첨가한 것을 말한다.

2) 규격

(1) 성상:고유의 색택을 가진 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.
(2) 에탄올(v/v%):표시량의 ±0.5
(3) 메탄올(mg/mℓ):1.0 이하
(4) 알데히드(mg/100mℓ):70.0 이하

3) 시험방법 (생략)

9-4 리큐르

1) 정의

리큐르라 함은 전분질 또는 당분질을 주원료로 하여 발효시켜 증류한 주류에 인삼, 과실(포도 등 발효시킬 수 있는 과실제외) 등을 침출시킨 것이거나 발효 증류 제성과정에 인삼, 과실(포도 등 발효시킬 수 있는 과실제외)의 추출액을 첨가한 것, 또는 주정, 소주, 일반증류주의 발효, 증류, 제성과정에 주세법에서 정한 물료를 첨가한 것을 말한다.

2) 규격

(1) 성상:고유의 색택을 가진 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.
(2) 에탄올(v/v%):표시량의 ±0.5
(3) 메탄올(mg/mℓ):1.0 이하

3) 시험방법 (생략)

9-5 일반증류주

1) 정의

일반증류주라 함은 전분질 또는 당분질을 주원료로 하여 발효, 증류한 것, 또는 증류주를 혼합한 것으로서 주정, 소주, 위스키, 브랜디 이외의 주류로서 주세법에서 규정한 것을 말한다.

2) 규격

(1) 성상:고유의 색택을 가진 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.
(2) 에탄올(v/v%):표시량의 ±0.5
(3) 메탄올(mg/㎖):0.5 이하
(4) 알데히드(mg/100㎖):70.0 이하

3) 시험방법 (생략)

9-6 맥주

1) 정의

맥주라 함은 맥아 또는 맥아와 전분질원료, 호프 등을 주원료로 하여 발효시켜 여과 제성한 것을 말한다.

2) 규격

(1) 성상:고유의 색택을 가진 액체로서, 특유한 향미가 있어야 한다.
(2) 에탄올(v/v%):표시량의 ±0.5
(3) 메탄올(mg/㎖):0.5 이하

3) 시험방법 (생략)

9-7 기타 주류

1) 정의

기타 주류라 함은 따로 기준 및 규격이 제정되지 아니한 주류로서 주세법에서 규정한 것을 말한다.

2) 규격

(1) 성상:고유의 색택을 가진 액체로서 특유의 향미가 있어야 한다.
(2) 에탄올(v/v%):표시량의 ±0.5
(3) 메탄올(mg/㎖):1.0 이하

3) 시험방법 (생략)

10. 건포류

건포류라 함은 어·패류 등을 건조한 것이거나 이를 조미 등으로 가공한 식품을 말한다.

10-1 건포류

1) 정의

건포류라 함은 어.패류 등의 수산물을 건조한 것이거나 이를 조미 등으로 가공한 조미건어포류, 건어포류, 기타건포류에 적용한다.

2) 식품유형

(1) 조미건어포류
어육 또는 패육 등을 조미.건조 등으로 가공한 것을 말한다.
(2) 건어포류
어육 또는 패육 등을 건조한 것이거나 이를 절단한 것을 말한다.
(3) 기타 건포류
(1)~(2)에 정하여지지 아니한 것을 말한다.

3) 규격
(1) 성상:고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 수분(%) : 건어포류에 한하며 20.0 이하(단, 전복은 22.0 이하이어야 한다)
(3) 이산화황(g/kg):0.03 미만
(4) 대장균:음성이어야 한다(단, 조미건어포류에 한한다).
4) 시험방법 (생략)

11. 기타 식품류

기타 식품류라 함은 과자류 내지 건포류의 식품군에 해당되지 아니하는 식품으로서 다음에서 정하는 식품을 말한다.

11-1 과·채가공품류

1) 정의
과.채가공품류라 함은 과실류 또는 채소류를 단순가공한 것을 주원료로 하여 제조.가공한 과.채가공품, 과.채퓨레.페이스트를 말한다(단, 따로 기준.규격이 정하여져 있는 식품은 그 기준.규격에 의한다).

2) 식품유형
(1) 과.채가공품
과실류 또는 채소류(60%이상)를 절단, 건조, 마쇄 또는 혼합 등 단순가공처리한 것을 주원료로 하여 제조.가공한 제품을 말한다.
(2) 과.채퓨레.페이스트
과실류 또는 채소류(95%이상)를 으깨거나 갈은 것 또는 이를 농축 등 가공한 것을 말한다.

3) 규격

항 목 \ 유 형	과·채가공품	과·채퓨레·페이스트
(1) 성상	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 무염가용성고형분(%)	-	8 이상~24 미만(단, 과·채 페이스트는 24 이상)
(3) 대장균	음성이어야 한다.	음성이어야 한다.
(4) 타르색소	검출되어서는 아니된다.	검출되어서는 아니된다.

4) 시험방법 (생략)

11-2 코코아가공품류

1) 정의
코코아가공품류라 함은 테오브로마 카카오(*Theobroma cacao*)나무의 종실에서 얻은 원료 또는 이 원료에 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 초콜릿에 해당되지 않는 제품을 말한다. 다만, 다른 식품유형이 정하여진 것은 제외한다.

2) 식품유형
(1) 코코아버터
코코아버터라 함은 카카오열매의 껍질을 벗긴 후 압착 또는 용매추출하여 얻은 지방을 말한다.
(2) 코코아매스
카카오열매를 볶은 후 껍질을 벗겨서 분쇄시킨 것을 말한다.
(3) 코코아분말

코코아분말이라 함은 카카오 열매를 볶은 후 껍질을 벗겨서 압착하여 지방을 제거한 덩어리를 분말화한 것을 말한다.

(4) 기타 코코아 가공품류

카카오 열매에서 얻은 원료를 식품 또는 식품첨가물 등의 혼합 및 기타 방법으로 가공한 것으로서 코코아버터, 코코아매스, 코코아분말 외의 것을 말한다.

3) 규격

(1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미.이취가 없어야 한다.
(2) 수분 (%) : 7.0 이하(코코아분말에 한함)
(3) 납(mg/kg) : 2.0 이하(코코아분말에 한함)
(4) 굴절률(40°) : 1.456~1.459(코코아버터에 한함)
(5) 산가 : 3.5 이하(코코아버터에 한함)
(6) 요오드가 : 33~42(코코아버터에 한함)
(7) 비비누화물(%) : 0.5 이하(코코아버터에 한함)(단, 압착코코아 버터는 0.35 이하)
(8) 허용외 타르색소 : 검출되어서는 아니된다(기타 코코아가공품류에 한함)

4) 시험방법 (생략)

11-3 전분

1) 정의

전분질원료(100%)를 사용하여 마쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.

2) 식품유형

(1) 전분

감자, 고구마의 전분질원료를 사용하여 마쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.

(2) 기타전분

식품유형 (1)에 정하여지지 아니한 전분을 말한다.

3) 규격

(1) 성상:고유의 색택을 가진 분말로 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 수분(%)
① 감자전분:20.0 이하
② 고구마전분:18.0 이하
③ 기타전분:15.0 이하
(3) 회분(%):0.4 이하
(4) 산도(0.02N 수산화나트륨액의 소비량):3㎖ 이하

4) 시험방법 (생략)

11-4 밀가루

1) 정의

식용 밀(100%)을 사용하여 정선, 가수, 분쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말로 중력밀가루, 박력밀가루, 강력밀가루, 영양강화밀가루, 기타 밀가루를 말한다.

2) 식품유형

(1) 밀가루

밀 원료를 사용하여 정선, 가수, 분쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.

① 강력 밀가루 : 경질밀을 주원료로 사용하여 정선, 가수, 분쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.
② 중력 밀가루 : 경질밀과 연질밀 원료를 사용하여 정선, 가수, 분쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.
③ 박력 밀가루 : 연질밀을 주원료로 사용하여 정선, 가수, 분쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.

(2) 영양강화 밀가루

밀가루(99%이상)에 영양강화와 관련된 식품 및 식품첨가물을 첨가한 밀가루를 말한다.

(3) 기타 밀가루

(1)~(2)에 정하여지지 아니한 전립밀가루, 혼합밀가루, 세몰리나 등을 말한다.

3) 규격

구분 / 항목	밀가루(강력, 중력, 박력)			영양강화 밀가루	기타밀가루
	1등급	2등급	3등급		
(1)성상	고유의 색택을 가진 분말로 이미.이취가 없어야 한다.			고유의 색택을 가진 분말로 이미.이취가 없어야 한다.	고유의 색택을 가진 분말 및 굵은 입자로 이미.이취가 없어야 한다.
(2)수분(%)	15.5 이하				
(3)회분(%)	0.6 이하	0.9 이하	1.6 이하	2.0 이하	2.0 이하
(4)사분(%)	0.03 이하				

4) 시험방법 (생략)

11-5 식물성크림

1) 정의

식물성크림이라 함은 식물성유지를 주원료로 하여 이에 당류 등 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것으로서 케잌이나 빵의 충전, 장식 또는 커피나 식품의 맛을 증진시키기 위하여 사용하는 것을 말한다.

2) 규격

(1) 성상:고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 수분(%):8.0 이하(분말제품에 한한다)

(3) 대장균군:음성이어야 한다(단, 건조제품은 제외한다).

3) 시험방법 (생략)

12. 통·병조림 식품

1) 정의

"통·병조림식품"이라 함은 식품을 관 또는 병에 넣어 탈기와 밀봉 및 살균 또는 멸균하여 상당기간 동안 내용물인 식품 고유의 품질이 보존되도록 제조·가공한 것을 말한다

2) 규격

(1) 성상 : 관 또는 병 뚜껑이 팽창 또는 변형되지 아니하고, 내용물은 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다

(2) 진공도(㎝Hg) : 적당한 진공도를 가져야 한다(단 원 터치캔의 경우는 제외한다)

(3) 주석(mg/kg) : 150 이하 (다만 산성통조림은 200 이하)

(4) 납(mg/kg) : 0.3 이하 (다만 수산·통병조림 2,0 이하)

(5) 세균 : 세균발육이 음성이어야 한다

(6) 고형량 및 내용량 : 표시량 이상 (단 쨈 등과 같이 내용량과 고형량의 분리가 불가능한 것은 고형량 검사를 제외하며, kg과 ℓ는 g과 ml로 환산하여 적용한다)

3) 시험방법 (생략)

13. 레토르트식품

1) 정의

"레토르트(retort)식품"이라 함은 단층 플라스틱필름이나 금속박 또는 이를 여러 층으로 접착하여, 파우치와 기타 모양으로 성형한 용기에 제조. 가공 또는 조리한 카레류, 하이스류, 짜장류, 죽, 국, 탕, 찌개, 전골, 수프, 육.어육조리가공품 등의 식품을 충전하고 밀봉하여 가압가열살균 또는 멸균한 것으로 직접 또는 간단한 조리방법으로 식용이 가능하며 보존성이 높고 휴대와 운반이 용이하도록 인스탄트화한 것을 말한다.

2) 규격

(1) 성 상:외형이 팽창, 변형되지 아니하고, 내용물은 고유의 향미, 색택, 물성을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 세 균:세균발육이 음성이어야 한다.

(3) 타르색소:검출되어서는 아니된다.

3) 시험방법 (생략)

14. 냉동식품

1) 정의

"냉동식품"이라 함은 제조·가공 또는 조리한 식품을 장기보존할 목적으로 급속냉동처리하여 냉동보관을 요하는 것으로서 용기·포장에 넣은 식품을 말한다.

비가열섭취냉동식품:식용으로 섭취할 때에 가열을 요하지 아니하는 것을 말한다.

가열후섭취냉동식품:식용으로 섭취할 때에 가열을 요하는 것을 말한다.

2) 규격

유 형 항 목	비가열섭취 냉동 식품	가열후 섭취냉동식품	
		냉동전가열제품	냉동전비가열제품
(1)성 상	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2)세 균 수	1g 당 100,000 이하 (다만, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)	1g 당 100,000 이하 (다만, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)	1g 당 3,000,000 이하 (다만, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)
(3)대 장 균군	1g 당 10 이하	1g 당 10 이하	-
(4)대 장 균	-	-	음성
(5)유산균수	표시량 이상(유산균 첨가제품에 한한다)		

3) 시험방법 (생략)

15. 식품별 기준 및 규격 외의 일반가공식품 규격

(1) 성 상 : 적합하여야 한다.

(2) 이 물 : 적합하여야 한다.

(3) 산가 : 3.0 이하(식용유지가공품에 한하며, 식용번데기 가공품 및 유탕·유처리식품은 5.0 이하)

(4) 과산화물가 :60 이하(식용번데기 가공품 또는 유탕·유처리식품에 한한다)

(5) 중금속(mg/kg) :10 이하(식용유지가공품 또는 당류가공품에 한한다)

(6) 대장균군 : 음성이어야 한다(살균제품에 한한다).

(7) 세 균 수 : 음성이어야 한다(멸균제품에 한한다).

(8) 타르색소, 합성보존료, 산화방지제는 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여진 식품에 한하여 검사하며 중요성에 따라 선별 적용할 수 있다.

16. 식품 중 곰팡이독소 허용기준

(1) 아플라톡신 B_1

대 상 식 품	기 준
곡류, 두류, 견과류 및 그 단순가공품(분쇄, 절단 등)	㎍10/kg 이하

(2) 파튤린(Patulin)

대 상 식 품	기 준
사과쥬스 사과쥬스농축액(원료용 포함, 농축배수로 환산하여)	50 ㎍/kg 이하

17. 기타 독소 등 허용기준

(1) 마비성 패독 허용기준

대 상 식 품	기 준
패류 및 그 가공품	80 μg/100g 이하

(2) 3-MCPD(3-Monochloropropane-1,2-diol) 잠정허용기준

(단위 : mg/kg)

대 상 식 품	기 준
산분해간장, 혼합간장(산분해간장 또는 산분해간장 원액을 혼합하여 가공한 것에 한한다)	0.3 이하
식물성 단백가수분해물 (HVP: Hydrolyzed vegetable protein)	1.0 이하 (건조물 기준으로서)

*식물성 단백가수분해물(HVP) : 콩, 옥수수 또는 밀 등으로부터 얻은 식물성 단백질원을 산가수분해와 같은 화학적공정(효소분해 제외)을 통해 아미노산등으로 분해하여 얻어진 것을 말한다

18. 식품 중 방사능 허용기준

핵 종	대 상 식 품	기준((Bq/kg, *l*))
^{131}I $^{134}Cs + {}^{137}Cs$	유 및 유가공품 기타 식품 모든식품	150 300 370

제 3. 국외공인검사기관 인정기준 및 절차

식품의약품안전청고시 제 2004-79 호

국외공인검사기관인정기준등에관한규정

2004. 10. 12

식 품 의 약 품 안 전 청

식품의약품안전청고시 제 2004-79 호

국내외공인검사기관과검사성적서또는검사증명서인정기준및절차를 다음과 같이 개정 고시한다.

2004 년 10 월 12 일

식품의약품안전청장

국외공인검사기관인정기준등에관한규정

제 1 조(목적) 이 고시는 식품위생법 제 16 조 및 같은법시행규칙 제 11 조제 1 항제 5 호의 규정에 의하여 국외공인검사기관의 인정기준 등에 관하여 필요한 사항을 규정함으로써 수입식품등에 대한 검사업무의 효율성을 도모함을 목적으로 한다.

제 2 조(정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. "국외공인검사기관(이하 "국외검사기관"이라 한다)"이라 함은 수출국 정부(그 정부의 지방자치단체를 포함한다)가 설립한 공공검사기관이거나 수출국 정부가 공인한 검사기관(검사기관의 지부를 포함한다)으로서 식품의약품안전청장이 검사능력이 있다고 인정한 검사기관을 말한다.
2. "검사성적서"라 함은 검사한 결과를 당해 검사기관이 정한 서식에 의하여 발행한 성적서를 말한다.
3. "검사증명서"라 함은 검사기관이 검사한 결과를 별지 제 2 호 서식에 의하여 발행한 증명서를 말한다.

제 3 조(검사기관 신청 및 인정 등) ①국외검사기관으로 인정받고자 하는 자는 별지 제 1 호서식에 의한 국외검사기관 인정신청서에 다음 각호의 서류를 첨부하여 식품의약품안전청장에게 제출하여야 한다. 이 경우 신청서는 신청자의 정부를 경유하거나 직접 제출할 수 있다.

1. 일반현황(기능, 연혁, 조직 등)
2. 검사실적(인정받고자 하는 분야의 최근 3 년간 식품, 식품첨가물, 기구 및 용기.포장, 농.임.수산물로 구분하여 작성)
3. 주요 실험장비 현황
4. 시설현황
5. 검사인력 현황(검사원 숙련기간 포함)
6. 당해 검사기관의 정부가 인정한 기관은 그 인정받은 서류(다만, 당해 검사기관의 정부가 직접 운영하는 경우에는 제외한다)
7. 제 5 조의 2 제 1 항 단서 규정에 의하여 검사기관의 정부가 검사능력을 평가하거나 국제검사능력 검증 프로그램에 참여하여

검사능력을 평가받은 경우 해당 증빙서류 사본(발행기관의 원본대조필이 있어야 함)
②식품의약품안전청장은 제 1 항의 규정에 의하여 제출된 신청서 및 구비서류의 사실여부를 확인하기 위하여 현지조사를 하여야 한다. 다만, 제 1 항 각호의 자료를 검토한 결과 검사시설 및 검사능력 등이 충분하다고 인정되는 경우에는 현지조사를 생략할 수 있다.
③제 2 항의 규정에 의하여 현지조사를 하는 경우에는 현지조사 1 개월 전에 조사일자, 조사자, 조사내용 등을 해당 검사기관에 통보하여야 한다.
④식품의약품안전청장은 현지조사 등의 결과 국외검사기관으로 인정한 경우에는 그 인정사항을 당해 검사기관에 통보하고, 검사기관의 명칭, 소재지, 검사대상 식품등 및 검사기관 지정일을 홈페이지를 통하여 공고하여야 한다.

제 4 조 삭제 <2004.10.12>

제 5 조(검사성적서 또는 검사증명서의 인정기준 및 범위 등)

①국외검사기관이 식품등에 대하여 검사할 경우에는 우리나라 식품공전 및 식품첨가물공전에서 규정한 시험법에 따라 시험하여야 함을 원칙으로 한다. 다만, CODEX 규정. AOAC. PAM 의 시험법에 따라 시험할 수 있으며, 그밖의 시험법에 의하여 시험하는 경우에는 그 시험법에 대한 타당성을 제시하여야 한다.
②국외검사기관이 발행하는 검사성적서는 당해 기관에서 사용하는 서식에 의할 수 있으며, 그 원본을 제출하여야 한다. 이 경우 시험항목, 시험법, 시험결과치 등을 기록하여야 한다.
③국외검사기관이 발행하는 검사증명서는 별지 제 2 호서식에 준하여 발행하여야 하며, 그 원본을 제출하여야 한다.
④지방식품의약품안전청장 또는 국립검역소장(이하 “지방청장 또는 검역소장”이라 한다)은 수입자가 국외검사기관에서 발행한 제 2 항 또는 제 3 항의 검사성적서 또는 검사증명서를 제출하는 경우에는 이를 인정하여 다음 각호의 기준에 의한다.
1. 수입자가 제출한 국외검사기관의 검사성적서 또는 검사증명서가 제 1 항의 규정에 적합한 경우에는 이를 인정하여 정밀검사에 갈음한다.
2. 제 1 항의 시험법대로 검사하지 않거나 제출한 시험법이 검증되지 아니한 경우에는 해당 검사항목에 대한 정밀검사를 실시하여야 한다.
⑤지방청장 또는 검역소장은 제 2 항 또는 제 3 항의 검사성적서 또는 검사증명서가 다음 각호에 해당하는 경우에는 인정하지 아니한다.
1. 시행규칙 제 11 조 별표 6 에 의한 관능검사를 실시한 결과 식품위생상의 위해발생 우려가 있다고 인정되는 경우
2. 검사성적서 또는 검사증명서가 원본으로 제출되지 아니한 경우

제 5 조의 2(검사능력 평가 등) ①식품의약품안전청장은 제 3 조제 4 항의 규정에 의하여 국외검사기관을 지정한 때에는 지정한 때부터 3 년마다 현지조사를 통하여 검사시설 및 분석기술 등에 대한 검사능력을 평가하여야 한다. 다만, 당해 검사기관의 정부가 검사능력을 평가한 서류 또는 해당 검사기관이 국제검사능력 검증 프로그램에 참여하여 검사능력을 평가받은 서류를 제출하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
②제 1 항의 규정에 의하여 현지조사를 하는 경우에는 현지조사 1 개월 전에 조사일자, 조사자, 조사내용 등을 해당 검사기관에 통보하여야 한다.
제 6 조(인정사항의 변경승인 등) ① 국외검사기관은 다음 각호에 해당하는 변경사항이 있을 경우에는 변경사항을 식품의약품안전청장에게 즉시 통보하고 변경사항에 대하여 식품의약품안전청장의 승인을 받아야 한다.
1. 수출국 정부로부터 인정받은 사항이 변경된 경우
2. 식품의약품안전청장이 인정한 검사대상 식품등이 변경된 경우
3. 국외검사기관의 대표자, 소재지 또는 기관명이 변경된 경우(대표자가 변경된 경우에는 후임자의 서명권이 포함되어야 한다)
②식품의약품안전청장은 제 1 항의 변경사항을 문서 또는 현지조사를 통하여 확인할 수 있다.
제 7 조(인정취소 등) 식품의약품안전청장은 다음 각호의 1 에 해당하는 경우에는 국외검사기관의 인정을 취소하거나 6 월이내의 기간을 정하여 국외검사기관에 대한 업무의 정지 또는 시정을 명할 수 있다.
1. 검사성적서 또는 검사증명서를 허위로 발급한 경우
2. 제 5 조의 2 제 1 항의 규정에 의한 검사능력 평가결과가 평가기관의 기준에 미달되는 경우
3. 제 6 조제 1 항의 각호에 해당하는 변경사항에 대하여 식품의약품안전청장의 승인을 받지 아니한 경우
4. 기타 식품의약품안전청장이 부과한 의무사항을 이행하지 아니한 경우

부 칙(보건복지부고시 제 1996-44 호, '96. 4.18)

제 1 조(시 행 일) 이 고시는 1996 년 4 월 25 부터 시행한다.
제 2 조(적용배제) 수출국 정부에서 축산물만을 검역 및 위생검사를 실시하는 공인검사기관과 동 기관에서 발행하는 축산물검역증명서는 제외한다.

부 칙(식품의약품안전청고시 제 1998-7 호, '98. 4.16)

이 고시는 공고일부터 시행한다.

부 칙(식품의약품안전청고시 제 1998-118 호, '98.12. 7)

제 1 조(시 행 일) 이 고시는 공포일부터 시행한다.
제 2 조(경과조치) 이 고시 시행전에 인정신청이 진행중인 사항에 대하여는 종전의 국내.외공인검사기관과검사증명서인정기준및절차에 의한다

부 칙(식품의약품안전청고시 제 1999-26 호, '99. 4.30)

제 1 조(시 행 일) 이 고시는 공포일부터 시행한다.
제 2 조(경과조치) 이 고시 시행전에 인정신청이 진행중인 사항에 대하여는 종전의 고시에 의한다.

부 칙(식품의약품안전청고시 제 2004-79 호, '04.10.12)

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제 4. 국외공인검사기관(식품의약품안전청장인정)에서 발행하는 검사결과(성적증명서) 서식 예

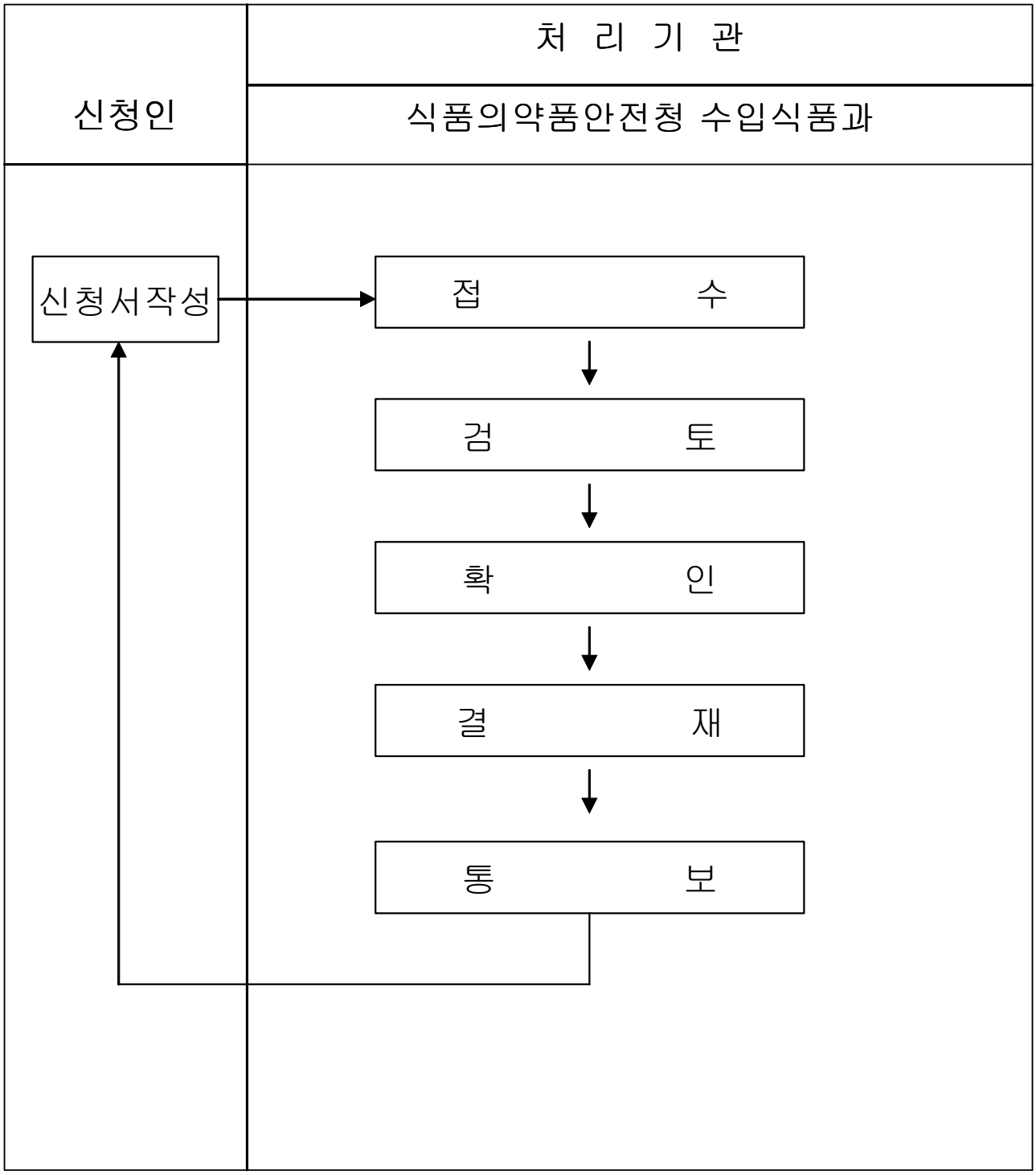
［별지제１호서식］(앞쪽)

<table>
<tr><td colspan="3">국외공인검사기관 인정 신청서</td><td>처리기간
60 일</td></tr>
<tr><td>신 청 인</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>기관명칭</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">소 재 지</td><td rowspan="2"></td><td>전화번호</td><td></td></tr>
<tr><td>FAX 번호</td><td></td></tr>
<tr><td>검사대상식품등</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="4">국외공인검사기관인정기준등에관한규정 제3조의 규정에 의하여 국외 공인검사기관으로 인정을 받고자 신청합니다.
년 월 일
신 청 인 서명(인)
식 품 의 약 품 안 전 청 장 귀하</td></tr>
<tr><td colspan="3">○ 구비서류
1. 일반현황(기능, 연혁, 조직 등)
2. 검사실적(인정받고자 하는 분야의 최근 3 년간 식품, 식품첨가물, 기구 및 용기.포장, 농.임.수산물로 구분하여 작성)</td><td>수 수 료
없 음</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. 주요 실험장비 현황
4. 시설현황
5. 검사인력 현황(검사원 숙련기간 포함)
6. 당해 검사기관의 정부가 인정한 기관은 그 인정받은 서류(다만, 당해 검사기관의 정부가 직접 운영하는 경우에는 제외함)
7. 제 5 조의 2 규정에 의한 검사능력평가 등에 참여한 경우 관련 증빙서류 사본(발행기관의 원본대조필이 있어야 함)</td></tr>
</table>

210㎜×297㎜
(일반용지 60g/㎡)

이 신청서는 아래와 같이 처리 됩니다.

(뒷쪽)



［별지 제2호서식］

<table>
<tr><td colspan="7">검 사 증 명 서</td></tr>
<tr><td colspan="2">발행번호</td><td colspan="2"></td><td>접수일자</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">발행국가</td><td colspan="2"></td><td>검사일자</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="3">검사의뢰자</td><td>성 명</td><td colspan="2"></td><td>회 사 명</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">주소(또는 소재지)</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="2">전화번호 및 FAX 번호</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td rowspan="4">수입자</td><td>성 명</td><td colspan="2"></td><td>회 사 명</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">주소(또는 소재지)</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="2">전화번호 및 FAX 번호</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>제품명</td><td></td><td colspan="2">수입량(총중량) kg</td><td>포장단위</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">선적해.공항</td><td colspan="2"></td><td>운 송 방 법</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">제 조 번 호</td><td colspan="2"></td><td>제조년월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">검체명(제품명)</td><td colspan="2"></td><td>유 통 기 한</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">검체채취지역</td><td colspan="2"></td><td>검체채취일자</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">시험항목</td><td>시험방법</td><td>시험기준치</td><td>시험결과치</td><td colspan="2">비 고</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="7">상기 기재사항이 사실임을 증명함.
년 월 일
검사기관의 주소 :

검 사 기 관 명 : 직인

검사기관장 성명 : (사인)</td></tr>
</table>

210㎜ × 297㎜
(신문용지 54g/㎡)

제 5. 국외공인검사기관 인정현황 및 주소
(2006. 7. 31 현재)

국 가 (Country)	인정번호 (NO)	공 인 검 사 기 관 (Name)	소 재 지 (Address)	인정품목 (Food items)	전화번호☎ 팩스(Fax)
미 국 ('96.12.03)	1	수출서비스센타 (Export Service Center, Laboratory Service DIVISION, Oregon Department of Agricultue USA)	1207 NW Natio Parkway, Suite 204 Portland, Oegon 97209-2851	농산물,가공식품 (건강기능식품포함), 기구 또는 용기*포장	503 872 6630 503 872 6615
태 국 ('98.06.05)	2	방콕수산물검사소 (Bangkok Fish Inspection Center, Fish Inspection & Quality Control Division, Departmaent of Fisheries, Thailand)	Kaset-Klang, Chatuchak, Bangkok 10900, Thailand	수산물, 수산물 가공식품	662 5620600-15 662 9406151
태 국 ('98.06.05)	3	송할라 수산물검사소 (Songkhala Fish Inspection Center)	Vichienchom Rd., Muang Dist., Songkhla 90000	〃	074 312037 074 323798
대 만 ('98.06.05)	4	경제부 표준검험국 제6조(BSMI) (Bureau of Standard Inspection, 6th Department)	4, China Road, SEC.1, Taipei 100, Taiwan, R.O.C	〃	886 223431700 886 223932324
대 만 ('99.01.25)	5	BSMI 기륭분국(Keelun Branch)	8, Kangsi Street, KeelUN 200, Taiwan, R.O.C	〃	(02)4231151 (02)4228910
대 만 ('99.01.25)	6	BSMI 태남분국(Tainan Branch)	179, Peimen road, Sec.1, Tainan 700, Taiwan, R.O.C	수산물, 수산물 가공식품	(06)2264101 (06)2265809

대 만 ('99.01.25)	7	BSMI 고응분국(Kaohsiung Branch)	50, Haibien road, Kaohsiung 802, Taiwan, R.O.C	〃	(07)2511151 (07)2515038
호 주 ('99.01.21)	8	National Measurement Institute(NMI)	51-65 Clark St, South Melbourne, Victoria 3205	"	(03)96851777 (03)96851788
호 주 ('99.01.21)	9	National Measurement Institute(NMI)	1 Suakin St, Pymble, New South Wales 2073	〃	(02)94490111 (02)94491653
호 주 ('99.01.21)	12	Institute of Medical and Veterinary Science, Food and Environmental Laboratory	12 Frome Road, Adelaide, South Australia 5000	〃	(08)82223363 (08)82223695
호 주 ('99.01.21)	17	Enviro-Managers Pty Ltd	73 Military Road, Port Kembla, New South Wales 2505	〃	(02)42740433 (02)42740434
핀란드 ('99.03.03)	18	National Veterinary and Food Research Instiute	P.O.Box 45, Fin-00581 Helsinki Finland	수산물, 수산물 가공식품, 가공식품 (건강기능식품포함)	358 9393101 358 93931811
미 국 ('99.03.03)	19	OMIC (Oversea Merchandise Inspection Co.,) USA Inc.	1200 NW Natio Pkwy., Ste 100 Portland, OR 97209 USA	농산물, 가공식품 (건강기능식품포함)	503 2231497 503 2239436
태 국 ('00.08.25)	21	Fish Inspection Cener of Suratthani	Tambol Takham, Amphur Punpin, Suratthani 84130	수산물, 수산물 가공식품	6677 286943 6677 286873
태 국 ('00.08.25)	22	Fish Inspection Cener of Samutsakorn	Tambol Kokekham, Amphur Muang, Samutsakorn 74000	수산물, 수산물 가공식품	6634 857282 6634 857192
호 주 ('00.08.25)	29	OMIC Australia Pty Ltd	56 Steel Street North Melbourne Victoria 3051, Australia	농산물, 가공식품 (건강기능식품포함)	613 93296355 613 93296396
베트남 ('01.03.27)	30	NAFIQAVED(National Fisheries Assurance and Veterinary Directorate)	No. 39 A Le Lai Street, Ngo Quyen District, Hai Phong City Vietnam	수산물, 수산물 가공식품	84-31-837508/ 84-31-837507

		Branch Ⅰ *기관명칭 변경(2004. 12. 09)			
베트남 ('01.03.27)	31	NAFIQAVED Branch Ⅱ *기관명칭 변경(2004. 12. 09)	31. Ngu Hahn Son Street, Ngu Hanh Son District, Da Nang City Vietnam	수산물, 수산물 가공식품	84-511-836155 (836761,950473)/ 84-511-836154
베트남 ('01.03.27)	32	NAFIQAVED Branch Ⅲ *기관명칭 변경(2004. 12. 09)	779 Le Hong Phong street, Nha Trang City	수산물, 수산물 가공식품	84-58-884812 (883386,882097)/ 84-58-884811
베트남 ('01.03.27)	33	NAFIQAVED Branch Ⅳ *기관명칭 변경(2004. 12. 09)	30 Ham Nghi, District. 1, HCM City, Vietnam	수산물, 수산물 가공식품	84-8-8210815/ 84-8-8212613
베트남 ('01.03.27)	34	NAFIQAVED Branch Ⅴ *기관명칭 변경(2004. 12. 09)	171 Phan Ngoc Hien street, Ward 6, Camau City, Ca Mau province	수산물, 수산물 가공식품	84-780-835169/ 84-780-830062
베트남 ('01.03.27)	35	NAFIQAVED Branch Ⅵ *기관명칭 변경(2004. 12. 09)	386, Cach Mang Thang Tam street, Can Tho City Vietnam	수산물, 수산물 가공식품	84-71-884818/ 84-71-84697
중국 ('04.1.15)	36	Food Testing Laboratory of Liaoning Entry-Exit Inspection Quarantine Bureau of P.R.China	02 Changjiang Road, Dalian City, Liaoning, P.R.China	농*임*수산물, 가공식품(건강 기능식품포함) ,식품첨가물, 기구 또는 용기*포장	0864112808698 0864112808698
중국 ('04.1.15)	37	Tianjin Animal & Plant & Foodstuffs Inspection Sub-center	No.2-1126 The Second Road Xingang TangGu TianJin China	농*임*수산물, 가공식품(건강 기능식품포함) ,식품첨가물, 기구 또는 용기*포장	0862225793442 0862225794731

중국 ('04.1.15)	38	Technology Center of Hubei Entry-Exit Inspection Quarantine Bureau of tho P.R.China	# 3 Wangsongyuan Road, Wuhan city, Hubei, P.R.China	농*임*수산물, 가공식품(건강기능식품포함),식품첨가물, 기구 또는 용기*포장	0862785793771 0862785793771
중국 ('04.1.15)	39	Zhejiang Inspection and Quarantine Bureau Technic Center	2 Wensan road Hangzhou China	"	86057188381111 86057188381589
중국 ('04.1.15)	40	Ningbo Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of the People's Republic of China Inspection and Quarantine Technology Center	318 LiuTing Street Ningbo China	"	057487135089 057487129902
중국 ('04.1.15)	41	Jiangsu Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of the People's Republic of China Animal, Plant and Food Inspection Center	99 Zhonghua Road, Nanhing 210001 China	"	0086-25-2345178 0086-25-2345183
중국 ('04.1.15)	42	퓨지안농・축산식품검사검역검사소(Laboratory for Inspection	No. 131 Dongjie St. Fuzhou, Fujian, P.R.China	"	86-591-7065545 86-591-7065506

		and Quarantine of Agricultural, Foodstuff, Animal Products of Inspection and Quarantine Technical Center of Fujian Entry-exit Inspection and Quarantine Bureau			
중국 ('04.1.15)	43	샤먼수출・입검사검역국식품동식물검사소(Laboratory for Foodstuff, Animal and Plant, Xiamen Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau, PRC)	No. 31Jinding Rd., Xiamen, Fujian, P.R of China, 361012	"	86-592-5614456 86-592-5610970
중국 ('04.1.15)	44	광주 CIQ 동식・물식품검사검역기술센타(Technical Center for Inspection and Quarantine on Animail, Plants and Food of Guangzhou CIQ)	12-14 floor, tower B, No.66 Huacheng Avenue, Zhujiang Xincheng, Guangzhou 510623, PRC	농*임*수산물, 가공식품(건강기능식품포함),식품첨가물, 기구 또는 용기*포장	8602038290322 8602038290325
중국 ('04.1.15)	45	광시수출・입검사검역국 식품동식물검사소(Food Animal and Plant Laboratory of Guangxi Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau	Qingshanbei Road 3, Nanning, Guangxi, China	"	86-771-5319395 86-771-5320529
인도 ('04. 6. 22)	46	Pilot Test House Export Inspection Agency-Mumbai	E-3, MIDC Area, Marol, Andheri(East), Mumbai-400 093	냉동수산물 (복어독, 마비성패독, 타르색소제외)	2836-3401,3396-7 022-2836-9868
인도 ('04. 6. 22)	47	Export Inspection Agency-Cochin	Rose Marie, Thoppumpady (Lab), Cochin-	냉동수산물 (복어독, 마비성패독,	0484-2231565 0484-223850

			682005	타르색소제외), 향신료가공품, 견과류가공품, 다류(잔류농약제외),벌꿀	
인도 ('04. 6. 22)	48	Export Inspection Agency-Chennai	213, Royapeetah High Road, Chennai-600014	냉동수산물(복어독, 마비성패독, 타르색소제외), 향신료가공품, 음료류,다류(잔류농약제외),벌꿀,수산물가공품	28116392,28113994 91-044-28111511
인도 ('04. 6. 22)	49	Export Inspection Agency-Kolkatta	14/1B, Ezra Street, World Trade Centre, Laboratory, 10th Floor	쨈,절임류,소스류,당시럽류,식용유지	2235-4606 033-2235-4562
태국 ('05. 4. 8)	50	Overseas Merchanidse Inspection Co. Ltd (OMIC BANGKOK)	12-14 Yen Akas Soi 3, Yen Akas Rd, Chongnonsri, Yannawa, Bangkok 10120	농*임*수산물, 가공식품(건강기능식품포함), 기구 또는 용기*포장	66-2-286-4120 66-2-287-2570~1
프랑스 ('05. 4. 8)	51	SGS Multilab Rouen	2 Bis, Rue Duguay Trouin B.P 1282-76178 Rouen Cedex-France	농*임*수산물, 가공식품(건강기능식품포함), 식품첨가물, 기구또는 용기*포장	33-2-35-07-91-40, 42, 80 33-2-35-07-91-92

제 6. 검사분야별 필요장비(참고용)

검사 분야별 필요 장비

검사분야	주요 필요장비	비고
잔류농약	GC-FID GC-NPD GC-ECD HPLC(PDA, 형광검출기 부착) HPLC(post-column reactor 장치 부착) GC-MASS	
미생물	Autoclave 현미경 클린벤치 미생물동정기 분주기 배양기 CO2 배양기 또는 혐기배양 Jar 콜로니카운터	
가공식품	GC-FID GC-MASS HPLC(형광, 자외/가시, PDA, RI 검출기 부착) 칼피셔수분측정기 조단백분석기 조지방추출기 원자흡광광도계 또는 ICP 수은분석기 굴절계 보존료 증류장치 이산화황증류장치 분광광도계	
식품첨가물 및 용기.포장	적외선분광계(IR) 편광계 점도측정기 융점측정기 GC-FID HPLC 칼피셔수분측정기 아미노산분석기 이온크로마토그래프(IC) 퍼지앤트랩	
기생충알	현미경 원심분리기 분별깔대기	

검사분야	주요 필요장비	비고
시료채취 등 기초 전처리 장비	자동저울 냉장고(영하 20℃ 이하의 냉동고 포함) 증류수제조장치 건조기 원심분리기 회화로 pH 미터 자외선램프 흄후드 가열판 진공계 항온수조 호모지나이저 진공펌프 질소농축기 TLC 전개조 SPE 정제장치 붕해도측정기 분액여두진탕기 회전진공농축기 교반배양기 초음파세척기 가스압측정기 비색계 또는 색차계 균질기 Voltex mixer 중금속 가열분해장치	

제 7. 수입식품등 검사지침

식품의약품안전청 고시 제 2005 - 47 호

수입식품등 검사지침

제 1 조(목적) 이 지침은 식품위생법 제 16 조 및 같은법시행규칙 제 11 조의 규정에 의하여 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용하기 위하여 수입하는 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장의 검사에 관한 세부처리지침을 정함으로써 검사업무의 형평성.공정성.신속성 및 효율성을 도모함을 그 목적으로 한다.

제 2 조(정의) 이 지침에서 사용하는 용어의 정의는 식품위생법(이하 "법"이라 한다), 같은법시행령(이하 "시행령"이라 한다), 같은법시행규칙(이하 "시행규칙"이라 한다) 및 법 제 7 조제 1 항 또는 제 9 조제 1 항의 규정에 의하여 고시된 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장의 기준 및 규격(이하 "식품등의 기준 및 규격"이라 한다)에서 정하는 바에 따른다.

제 3 조(사전수입신고의 처리) ①지방식품의약품안전청장 또는 국립검역소장(이하 "지방청장 또는 검역소장"이라 한다)은 시행규칙 제 11 조제 1 항의 규정에 의하여 도착예정일 5 일전부터 미리 수입신고한 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 "수입식품등"이라 한다)에 대하여는 신고한 날을 민원처리 기산일로 보아(이 경우 3~5 일 이전 신고한 것은 2 일전을 기산일로 본다) 서류검사를 완료하고, 보세구역등에의 입고 즉시 서류검사 대상에 해당되는 수입식품등에 대하여는 식품등의 수입신고필증을 교부하여야 하며, 정밀검사 대상은 검체채취를 실시하여야 한다.

②입고사실의 확인은 전화, 모사전송(FAX), 서류등으로 확인할 수 있으며, 미리 신고한 도착예정일 보다 늦게 도착하는 경우 그 지연기간은 수입신고 처리기간에 산입하지 아니한다.

제 4 조(유통관리대상 식품.식품첨가물의 지정 등) ①시행규칙 제 11 조제 11 항에 의한 유통관리대상식품등은 다음과 같다.

1. 자사제품 제조용 원료
2. 연구.조사에 사용하는 식품등
3. 식품공전상 식품의 부원료로 사용 가능한 동.식물 및 기타식품의 원료로 사용 가능한 것 중 한약재로 사용이 가능한 품목
4. 기타 지방청장 또는 검역소장이 유통관리가 필요하다고 인정한 수입식 품등

②시행규칙 제 11 조제 12 항의 규정에 의하여 유통관리 하도록 수입내역을 통보(이 경우 신고 수리시마다 수입내역을 통보하여야 한다) 받은 관할 영업허가(신고) 기관은 당해 식품등이 수입신고 용도에 적합하게 사용 되었는지를 확인 하고 위반사항이 적발된 때에는 행정처분 등의 조치를 취한 후 그 결과를 유통관리를 요청한 지방청장 또는 검역소장에게 통보하여야 한다.

제 5 조(관능검사 대상 식품의 인정범위) ①농.임.수산물 중 제품명을 세분(예, 대두 : SOY BEAN, BLACK BEAN, WHITE BEAN, 밀 : SOFT WHEAT, HARD RED WHEAT, DARK NORTH SOFT WHEAT 등)하여 수입신고 하더라도 시행규칙 제 11 조 별표 6 의 규정에 의한 관능검사 및 그 대상 조건에 부합하고 검사항목이 동일한 경우에는 관능검사 대상으로 인정할 수 있다.

②농.임.수산물은 포장장소의 번지까지 일치한 경우에는 관능검사 대상으로 인정한다. 다만, 수출국의 행정구역 체계상 번지를 사용하지 않는 경우는 제외할 수 있다.

제 6 조(정밀검사용 검체의 채취기준) 정밀검사를 위한 검체의 채취는 식품공전 제 2. 검체채취 및 취급방법에 따라야 한다. 다만, 기구 또는 용기·포장의 경우 재질이 같다 하더라도 식품과 접촉되는 부위의 바탕색상이 다른 경우에는 색상별로 검체를 채취하여 검사할 수 있다.

제 7 조(신고를 요하지 아니하는 식품등) 시행규칙 제 11 조 별표 6 1. 카목의 규정에 의하여 식품의약품안전청장이 위해발생의 우려가 없다고 인정하는 수입식품등은 다음 각호와 같다.

1. 단순히 운반 또는 다른 용기의 받침대로 사용하는 끈.쟁반.잔받침대
2. 장식용으로 사용하는 기구 또는 용기(단, 식품의 기구 또는 용기로 사용할 수 없으며, 식품의 기구 또는 용기로 사용할 때에는 인체에 해로울 수 있다는 내용을 제품의 수명이 다할 때까지 지워지지 않고 보이기 쉬운 곳에 명확히 표기된 경우에 한함)

제 8 조(식품등의 검사) ①시행규칙 제 11 조제 3 항의 규정에 의하여 검사를 실시하는 식품위생검사기관은 다음 각호에 따라 검사를 실시하여야 하며 위해정보 등으로 필요하다고 인정하는 경우에는 검사항목을 추가하여 검사할 수 있다.

1. 수입식품등의 정밀검사 또는 무작위표본검사의 경우 별표 1. 수입식품등(농.임산물 제외)에 대한 품목별 중점검사항목과 위해성에 대한 정보가 있는 경우 그 위해항목을 검사하여야 한다. 다만, 품목별 중점검사항목이 설정되어 있지 아니한 식품등은 고시된 식품등의 기준 및 규격을 적용하여야 한다.
2. 농.임산물에 대한 정밀검사 또는 무작위표본검사는 별표 2. 농.임산물의 분류에 따라 별표 3. 잔류농약 검사항목을 검사하여야 한다.
3. 지방청장 또는 검역소장은 별표 3. 3 단성분 검사대상 농약 중 식품의약품안전청장이 분기별로 지정하는 농약과 그에 해당하는 검사대상 농.임산물의 경우에는 정밀검사 기간내에 검사를 실시하여야 한다.
4. 지방청장 또는 검역소장은 시행규칙 제 11 조제 3 항의 단서규정에 의하여 검사결과의 확인전에 필요한 조건을 붙여 식품등의 수입신고필증을 교부한 수입식품등이 검사결과 부적합 판정된 경우 즉시 시행규칙 제 11 조제 4 항의 규정에 의하여 제출된 보관창고 소재지 관할 지방청장 및 식품등수입판매업소를 관할하는 지방청장에게 통보하여야 한다. 이를 통보받은 지방청장은 신속하게 회수.폐기 등 필요한 조치를 하여야 한다.

②지방청장 또는 검역소장은 시행규칙 제 11 조제 3 항제 1 호, 제 2 호 및 제 4 호의 규정에 의한 수입식품등 검사를 실시하는 경우에는 식품등의 수입신고서 접수일로부터 5 일이내에 정밀검사를 완료함을 원칙으로 한다. 다만, 통 . 병조림식품, 레토르트식품 등 가온보존 검사대상은 제외한다.

③시행규칙 제 11 조제 3 항 별표 6 제 2 호가목(17)의 규정에 의하여 식품의약품안전청장이 인정하는 식품등은 최근 5 년간 연속적으로 수입된 국가의 식품등 중 연간 5 회이상 정밀검사(무작위표본검사를 포함한다)를 실시하여 부적합 이력이 없고 수거검사 결과 부적합 이력이 없으며 위해정보가 없는 식품등에서 정하고 그 대상은 별표 4 와 같다.

④ < 삭 제 > (2005. 8. 5.)

제 9 조(식품위생검사기관 검사의뢰) ①지방청장 또는 검역소장은 수입자가 지방식품의약품안전청 또는 국립검역소(이하 “지방청 또는 검역소”라 한다)외의 식품위생검사기관에 검사의뢰(이하 “타기관 검사의뢰”라 한다)를 하는 경우에는 검사에 필요한 식품의 유형 및 시험하여야 할 검사항목 등을 명시하여야 한다.

②수입자는 타기관 검사의뢰를 하고자 하는 경우에는 식품등 수입신고서에 그 검사기관을 기재하여 지방청장 또는 검역소장에게 제출하여야 한다.

제 10 조(표시기준·허위표시등의 확인 등) ①시행규칙 제 11 조제 3 항제 3 호의 규정에 의한 표시기준의 경미한 위반사항이라 함은 다음 각호의 사항중 3 개 미만을 말한다.

1. 포장지 재질 미표시
2. 보존 및 보관상 주의사항 미표시
3. < 삭 제 > (2005. 8. 5.)
4. < 삭 제 > (2005. 8. 5.)
5. 권장섭취량 및 섭취방법 미표시
6. 냉장, 건조, 분말, 살균, 멸균제품으로 표시하여야 할 경우 미표시
7. 사용농도 및 희석배수 미표시
8. < 삭 제 > (2005. 8. 5.)
9. 표시기준 관련규정 개정사항을 반영하여야 할 경우

②법 제 10 조의 규정에 의하여 고시된 표시기준에 의한 표시사항이 당해 식품등 최소 판매단위 포장지에 전혀 표시되어 있지 아니하거나 수출국의 표시사항이 전혀 표시되어 있지 아니한 수입식품등(농.임.수산물 제외)에 대하여는 당해 식품등의 신고서류를 반려하여야 한다. 다만, 한글로 표시된 용기.포장으로 포장하여 수입되는 식품등의 경우에는 제외한다.

③제 2 항의 규정에 의하여 반려된 수입식품에 대하여 법 제 10 조 규정에 의하여 고시된 표시기준에 의한 표시사항을 당해 식품등에 표시한 후 재신고할 수 있다. 다만, 수출국의 표시사항이 전혀 표시되어 있지 아니한 수입식품등은 재신고 할 수 없다.

제 11 조(부적합한 수입식품등의 처리 등) < 삭 제 > (2005. 8. 5.)

제 12 조(수입식품등의 목적외 용도사용 승인) ①시행규칙 제 11 조 별표 6 2. 마목의 규정에 의한 자사제품 제조용 원료를 당초 수입한 목적외 용도로 사용(단, 양곡관리법 제 13 조의 규정에 의하여 제한을 받는 것은 제외한다)하고자 하는 경우에는 다음 각호의 서류를 첨부하여 해당 지방청장 또는 검역소장의 승인을 받아야 한다. 다만, 자신이 수입한 원료를 기존 생산품목이나 신개발 제품에 사용하는 경우, 원료를 동일 법인내의 여러 제조·가공업소에 공급하는 경우, 재수출하는 경우, 수출용원자재의 경우, 식용외 다른 용도로 전환하는 경우에는 이를 목적외 용도사용으로 보지 아니한다.

1. 〈삭 제〉(2003. 9. 26)
2. 다른 식품제조.가공업소, 식품첨가물제조업소, 용기.포장류제조업소, 건강기능식품에관한법률 제 4 조의 규정에 의한 건강기능식품제조업의 영업허가를 받은자, 축산물가공처리법 제 21 조제 1 항제 3 호의 규정에 의한 축산물가공업의 영업허가를 받은 자, 주세법 제 6 조제 1 항의 규정에 의한 주류제조 면허를 받은자에 판매, 일시적 교환, 임대 또는 재계약하고자 하는 물량 및 사유서
3. 제 2 호에 의하여 당해 원료를 사용하는 자의 영업허가(신고)증 및 품목제조보고서 사본
4. 식품위생검사기관의 검사성적서 또는 검사증명서. (단, 판매를 목적으로 하거나 수입식품등의 목적외 용도사용을 승인하는 기관에서 정밀검사가 필요하다고 인정하는 경우에 한한다.)
5. 위탁계약서 사본(위탁하여 수입한 경우에 한한다.)

②지방청장 또는 검역소장은 제 1 항의 규정에 의하여 자사제품 제조용 원료를 목적외 용도사용으로 승인하였을 경우에는 사용 승인된 영업소의 영업허가(신고)기관장에게 통보하여야 한다.

제 13 조(세관장요건확인 제외 품목에 대한 수입신고.검사 및 관리등) 지방청장 또는 검역소장은 기구 또는 용기.포장의 수입신고 및 검사 이행여부를 지속적으로 관리하여야 한다.

제 14 조(수입최소량의 범위 및 인정기준) ①시행규칙 제 11 조 별표 6 3. 가. (5)항에 의한 수입최소량은 신고중량으로 100Kg 을 말한다.

② ~ ③ 〈삭 제〉 (2004. 5. 20)

제 15 조(행정사항) 지방청장 또는 검역소장은 식품등의 수입신고를 받은 때에는 접수된 순서에 따라 이를 처리하여야 한다. 다만, 이를 이유로 하여 검사가 완료된 수입식품등에 대하여 식품등의 수입신고필증의 발급을 지연하여서는 아니된다.

부 칙

①(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

②(검사가 진행중인 수입식품등에 관한 경과조치) 이 고시 시행전에 수입신고를 하여 이 고시 시행당시 검사가 진행중인 사항에 대하여는 종전의 고시에 의한다.

〔별표 1〕
<생략>
수입식품등(농.임산물 제외)에 대한품목별 중점검사항목

[별표 2]

농산물의 분류

대분류	소분류	품 목
곡 류	-	쌀, 보리, 밀, 메밀, 조, 수수, 옥수수, 귀리, 호밀, 고량미, 율무, 기장, 피, 퀴노아, 트리티케일 등
서 류	-	감자, 고구마, 토란, 마, 카사바(타피오카), 곤약 등
콩 류	-	대두, 녹두, 완두, 강낭콩, 동부, 팥, 잠두, 피전피, 리마콩, 이집트콩, 그린콩, 검정콩, 렌즈콩 등
견과 종실류	견과류	밤, 호두, 은행, 잣, 땅콩, 아몬드, 피칸, 캐슈너트, 개암, 마카다미아, 피스타치오, 도토리 등
	종실류	참깨, 면실, 해바라기씨, 호박씨, 들깨, 흙임자(검정깨), 올리브, 달맞이꽃씨, 목화씨, 유채(카놀라)씨, 팜, 홍화씨 등
과실류	이과류	사과, 배, 감, 모과, 석류 등
	감귤류	밀감, 오렌지, 자몽, 레몬, 유자, 라임, 금귤, 탱자, 시트론 등
	핵과류	복숭아, 대추, 살구, 자두, 매실, 체리, 넥타린, 앵두 등
	장과류	포도, 딸기, 무화과, 오디, 월귤, 커런트, 베리, 구기자 등
	열대과일류	바나나, 파인애플, 키위(참다래), 아보카도, 파파야, 대추야자, 망고, 구아바, 코코넛 등
채소류	엽채류	배추, 양배추, 상추, 양상추, 시금치, 들깻잎, 쑥갓, 아욱, 근대, 머위, 무(열무 포함, 잎), 취나물, 고춧잎, 참나물, 케일, 브로콜리, 청경채, 갓, 냉이, 치커리(잎), 앤디브, 파슬리, 호박잎, 신선초, 고추냉이(잎), 비름나물, 쓰바귀, 우엉잎 등
	엽경채류	파, 부추, 미나리, 고구마줄기, 토란줄기, 고사리, 아스파라거스, 셀러리, 죽순, 콜라비, 원추리, 두릅, 달래, 고비, 풋마늘(마늘쫑 포함), 돌나물 등
	근채류	무(뿌리), 양파, 마늘, 당근, 생강, 연근, 우엉, 도라지, 더덕, 비트(사탕무), 순무, 파스닙, 야콘, 고추냉이(뿌리), 키커리(뿌리) 등
	과채류	오이,호박, 토마토, 고추, 피망(파프리카 포함), 가지, 참외, 수박, 멜론, 오크라, 풋콩 등
버섯류	-	느타리버섯, 송이버섯, 표고버섯, 양송이, 싸리버섯, 팽이버섯, 목이버섯, 영지버섯, 새송이버섯 등
차	-	차
인 삼	-	인삼(장뇌삼 포함)
호 프	-	호프
기 타 식물류	-	겨자, 후추, 카레, 백미후추, 커피원두, 카카오원두 등

〔별표 3〕

잔류농약 검사항목

1. 정밀검사 대상농약 : 47 종

○ Acetochlor, Aldicarb, BHC, Bifenthrin, Carbaryl, Chlorfenapyr, Chlorothalonil, Chlorpyrifos, Chlorpyrifos-methyl, Cyhalothrin, Cypermethrin, Cyprodinil, Diazinon, Dichlorvos, Dicofol, Dimethoate, Endosulfan, EPN, Ethoprophos, Fenarimol, Fenitrothion, Fenpropathrin, Fenthion, Fenvalerate, Fipronil, Fludioxonil, Folpet, Imazalil, Iprodione, Methomyl, Mepanipyrim, Metalaxyl, Methidathion, Parathion, Parathion-methyl, Pendimethalin, Permethrin, Phenthoate, Pirimicarb, Procymidone, Prothiofos, Pyrazophos, Quintozene, Terbufos, Tetradifon, Triazophos, Vinclozolin

2. 무작위표본검사 대상농약 : 224 종

○ Acetamiprid, Acrinathrin, Alachlor, Aldrin.Dieldrin, Anilofos, Azinphos-Methyl, Azoxystrobin, Bendiocarb, Benzoximate, Bromacil, Bromopropylate, Butachlor, Cadusafos, Captafol, Captan, Carbophenothion, Carboxin, Chinomethionat, Chlordane, Chlorfenvinphos, Chlorobenzilate, Cinosulfuron, Cycloprothrin, Cyfluthrin, Cyhalofop-butyl, Cymoxanil, Cyproconazole, DDT, Deltamethrin, Dichlofluanid, Diclofop-methyl, Dicloran, Dichlorvos, Diethofencarb, Dimethenamid, Dimethomorph, Dimethylvinphos, Dinocap, Diphenamid, Diphenylamine, Disulfoton, Dithiopyr, Diuron, Edifenphos, Endrin, Esprocarb, Ethalfluralin, Ethiofencarb, Ethion, Etoxazole, Etrimfos, Fenamiphos, Fenazaquin, Fenbuconazole, Fenhexamid, Fenobucarb, Fenothiocarb, Fenoxycarb, Fenpyroximate, Fluazinam, Flufenacet, Flufenoxuron, Fluquinconazole, Flusilazole, Flusulfamide, Flutolanil, Fluvalinate, Forchlorfenuron, Fosthiazate, Fthalide, Heptachlor, Hexaconazole, Hexaflumuron, Imibenconazole, Indoxacarb, Iprobenfos, Isazofos, Isofenphos, Isoprocarb, Isoprothiolane, Kresoxim-methyl, Lufenuron, Malathion, Mecarbam, Mefenacet, Mepronil, Methabenzthiazuron, Methiocarb, Methoxychlor, Metobromuron, Metolachlor, Metolcarb, Metribuzin, Mevinphos, Molinate, Myclobutanil, Nitrapyrin, Nuarimol, Omethoate, Oxadiazon, Oxadixyl, Oxamyl, Oxyfluorfen, Paclobutrazol, Penconazole, Pentoxazone, Phosalone, Phosmet, Phosphamidon, Phoxim, Pirimiphos-Ethyl, Pirimiphos-Methyl, Pretilachlor, Probenazole, Prochloraz, Profenofos, Prometryn, Propanil, Propoxur, Pyraclofos, Pyributicarb, Pyridaben, Pyridaphenthion, Pyrimethanil, Pyrimidifen, Pyriminobac-methyl, Pyriproxyfen, Pyroquilon, Simazine, Tebufenozide, Tebufenpyrad, Teflubenzuron, Terbuthylazine, Terbutryn, Thenylchlor, Thiazopyr, Thifluzamide, Thiobencarb, Thiodicarb, Thiometon, Tolclofos-methyl, Tolylfluanid, Tralomethrin, Triadimefon, Triadimenol, Tricyclazole, Triflumizole, Trifluralin, Vamidothion, Zoxamide, Acetochlor, Aldicarb, BHC, Bifenthrin, Carbaryl, Chlorfenapyr, Chlorothalonil, Chlorpyrifos, Chlorpyrifos-methyl, Cyhalothrin, Cypermethrin, Cyprodinil, Diazinon, Dicofol, Dimethoate, Endosulfan, EPN, Ethoprophos, Fenarimol, Fenitrothion, Fenpropathrin, Fenthion, Fenvalerate, Fipronil, Fludioxonil, Folpet, Imazalil, Iprodione, Methomyl, Mepanipyrim, Metalaxyl, Methidathion, Parathion, Parathion-methyl, Pendimethalin, Permethrin, Phenthoate, Pirimicarb, Procymidone, Prothiofos, Pyrazophos, Quintozene, Terbufos, Tetradifon, Triazophos, Vinclozolin, Azafenidin, Boscalid, Clothianidin, Cyazofamid, Dimepiperate, Fenoxanil, Flumioxazine, Indanofan, Oxaziclomefon, Pyraclostrobin, Pyrazolate, Tebupirimfos, Thiacloprid, Thiamethoxam, Trifloxystrobin, Ethaboxam, Iprovalicarb, Fenamidone, Flupyrazofos, Furathio-carb, Metconazole, Methoxyfenozide, Novaluron, Propiso-chlor, Spirodiclofen, Tefluthrin, Triazamate, Tiadinil.

3. 단성분 검사 대상농약 : 146종

○ Acephate, Acibenzolar-S-methyl, Aluminium phosphide, Abemectin, Amitraz, Anilazine, Azimsulfuron, Azocyclotin, Acequinocyl, Benomyl, Benalaxyl, Benfuracarb, Benfuresate, Bentazone, Bensultap, Bensulfuron- methyl, Bifenox, Bioresmethrin, Bispyribac-sodium, Bifenazate, Bitertanol, Buprofezin, Carbendazim, Carbofuran, Carbosulfan, Carfentrazon- ethyl, Carpropamide, Cartap, Clethodim, Chlorfluazuron, Chlormequat, Chlorpropham, Chlorsulfuron, 4-Chlorophenoxy acetate, Clomazone, Clofentezine, Cyhexatin, Cyclosulfamuron, Cyromazine, 2,4-D, Daminozide, Dazomet, Dicamba, Dichlobenil, Diquat, Diafenthiuron, Dichlorprop, Difenoconazole, Diflubenzuron, Dimethipin, Dimethyldithiocarbamates, Dithianon, Dinotefuran, Dodine, Dymron, Emamectin benzoate, Ethoxyquin, Etridiazole, Ethylene dibromide, Ethephon, Ethoxysulfuron, Ethofenprox, Famoxadone, Fenbutatin oxide, Fentrazamide, Fensulfothion, Fentin, Fhenoxaprop-ethyl, Fluroxypyr, Flucythrinate, Fluazifop-butyl, Fluoroimide, Formothion, Fosetyl-aluminium, Glufosinate, Glyphosate, Halosulfuron-methyl, Halfenprox, Haloxyfop, Hexazinone, Hexythiazox, Hymexazol, Imazosulfuron, Imidacloprid, Iminoctadine, Inabenfide, Linuron, Maleic hydrazide, MCPB, Methamidophos, Mepiquat chloride, Metam-sodium, Methoprene, Methyl bromide, Milbemectin, Monocrotophos, Napropamide, Nicosulfuron, Norflurazon, Oryzalin, Paraquat, Pencycuron, 2-Phenylphenol, Phenothrin, Phorate, Piperonyl butoxide, Propaquizafop, Propargite, Propamocarb, Propiconazole, Pyrethrins, Pymetrozine, Pyrazosulfuron-ethyl, Pyrazoxyfen, Pyraflufen- ethyl, Pyriftalid, Quinzalofop-Ethyl, Quinclorac, Sethoxydim, Simetryn, Silafluofen, Spinosad, Sulfur dioxide, Tebuconazole, Tecnazene, Tecloftalam, Tetraconazole, Thiocyclam, Thiabendazole, Thidiazuron, Thiophanate-Methyl, Tri-allate, Trichlorfon, Triclopyr, Triforine, Trinexapac-ethyl, Ethylenebis, Ferbam, Maneb, Mancozeb, Metriam, Nabam, Propineb, Thiram, Zineb, Ziram..

4. 쌀은 별도의 지시가 있을 때까지 정밀검사 대상으로 식품공전 제 3.6.3) 농산물의 잔류허용기준에 따라 정밀검사

5. 건조채소류, 건조과실류, 건조기타식물류의 잔류농약 검사는 식품공전 제 3.6.3) 농산물의 잔류허용기준을 따른다.

〔별표 4〕

검사결과 부적합이력이 없는 식품 중 안전성이 확보되었다고 식품의약품안전청장이 인정하는 식품등

Ⅰ. 농.임.수산물

연번	대상식품	국가	연번	대상식품	국가
1	강남콩	중국	14	포도	미국, 칠레
2	기장	중국	15	커피	인도네시아, 콜롬비아
3	밀	미국, 호주	16	후추	말레이지아
4	팥	중국	17	냉동각시가자미	러시아
5	당근	중국	18	냉동갈치	중국, 인도, 인도네시아
6	우엉	중국	19	냉동고등어	노르웨이
7	감	중국	20	냉동골뱅이(자숙)	영국
8	레몬	미국	21	냉동까치가자미	러시아
9	바나나	필리핀	22	냉동논고동(자숙)	중국
10	양앵두(체리)	미국	23	냉동대구	중국, 러시아, 미국
11	오렌지	미국	24	냉동대구(F)	중국
12	자몽	미국	25	냉동대구알	미국
13	키위(참다래)	칠레	26	냉동명란	러시아
27	냉동명태	일본, 러시아	42	냉장수조기	일본
28	냉동붕장어(F)	중국	43	냉장아귀	중국, 미국
29	냉동서대	중국	44	냉장양태	중국
30	냉동아귀	미국	45	냉장준치	일본
31	냉동양태	중국	46	냉장참돔	일본
32	냉동임연수어	러시아	47	마른멸치	베트남
33	냉동조피볼락	중국	48	마른화살오징어	베트남
34	냉동청어	러시아	49	활가물치	중국
35	냉동큰구슬우렁이살	중국	50	활개불	중국
36	냉장갈치	일본	51	활능성어	일본
37	냉동피뿔고둥(자숙)	북한	52	활돌가자미	중국
38	냉장대구	중국	53	활돌돔	일본
39	냉장명태	일본	54	활벵어돔	일본
40	냉장민어	중국	55	활쥐노래미	중국
41	냉장부세	중국			

Ⅱ. 가공식품

연번	대상식품	국가
1	비스킷류	네덜란드, 덴마크, 독일, 말레이시아, 미국, 브라질, 일본, 프랑스, 필리핀
2	초콜릿	네덜란드, 독일, 스위스, 일본, 프랑스
3	밀크초콜릿	벨기에, 프랑스
4	엿강정	중국
5	연육	중국, 태국
6	볶은커피	미국, 영국, 일본, 카나다
7	인스턴트커피	브라질
8	고추냉이가공품(와사비)	일본
9	위스키	영국, 프랑스
10	식물성크림	미국

Ⅲ. 식품첨가물

연번	대상식품	국가
1	비타민 C	중국
2	차추출물	중국