안전한 미래를 여는 식의약 규제혁신

국민 안심이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

식품첨가물 향료 바로알기:
자주 묻는 질의·응답집

2026. 10.



식품의약품안전처
첨 가 물 기 준 과

알 림

‘식품첨가물 향료 바로알기: 자주 묻는 질의·응답집’은 식품의약품안전처의 사이버상담(국민신문고)을 선별·정리한 것으로 일반 국민, 영업자 및 관련 공무원의 참고 자료로 활용하고자 제작되었습니다.

본 질의·응답집의 내용은 2026년 10월 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ 본 질의응답집에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우 식품의약품안전처 식품기준기획관 첨가물기준과로 문의하여 주시기 바랍니다.

전화번호: 043-719-2511
팩스번호: 043-719-2500

목 차

Ⅰ. 개요 ····· **1**

1. 목적 ····· **1**

2. 대상 ····· **1**

3. 관련 규정 ····· **2**

Ⅱ. 식품첨가물(향료) 기준·규격 질의응답 ····· **4**

1. 향료 정의 및 유형 분류 ····· **4**

2. 천연·합성 향료물질 범위 ····· **8**

3. 향료물질 제조·가공범위 ····· **13**

Ⅲ. 식품첨가물(향료) 기준·규격 외 질의응답 ····· **16**

1. 향료 표시에 관한 사항 ····· **16**

2. 향료 수입신고 방법에 관한 사항 ····· **18**

3. 기타사항 ····· **20**

Ⅳ. 부록 ····· **22**

Ⅰ 개요

1 목적

● **본 질의·응답집**은 식품에 사용하는 식품첨가물 중 **향료의 기준 및 규격** 등 관련 사항을 **알기 쉽게 설명**하여 **민원인**과 관련 **공무원**에게 **편의**를 **제공**하기 위해 작성되었습니다.

2 대상

● **본 질의·응답집**은 향료, 혼합제제류(향료제제, 혼합제제) 등 **식품에 특유의 향을 부여**하거나 제조공정 중 손실된 **식품 본래의 향을 보강**하기 위하여 **사용**하는 **식품첨가물**에 대한 내용을 담고 있습니다.

< 식품첨가물(향료) 기준·규격 분류 기준 >

❶ 향료

▸ 식품에 착향의 목적으로 사용할 수 있는 물질로서 위 고시의 천연/합성향료물질 공정에 의해 제조된 **천연향료물질 및 합성향료물질을 단독 또는 서로 혼합한 것**을 말한다. 다만, **품질보존, 희석, 용해, 분산 등을 위하여 물, 주정, 식물성기름, 프로필렌글리콜, 트리아세틴, 글리세린, 덱스트린, 시클로덱스트린, 전분, 변성전분, 아라비아검, 고결방지제(결정셀룰로스, 규산마그네슘, 규산칼슘, 분말셀룰로스, 이산화규소에 한함), 유화제, 산화방지제를 첨가**할 수 있다.

❷ 향료제제

▸ 식품에 착향의 목적에 한하여 사용되는 것으로, **향료를 주성분으로 50% 이상 함유**하고 특유의 향기를 증진 또는 강화하기 위하여 **착향의 특성을 가진 식품원료, 당류(당류가공품 제외), 식염(가공소금 제외), 식품첨가물(스모크향, 감미료, 향미증진제, 유기산, 아미노산)을 혼합**할 수 있다.

❸ 혼합제제

▸ **식품첨가물을 2종 이상 혼합하거나, 1종 또는 2종 이상 혼합한 것을 희석제와 혼합하거나 또는 희석한 것**을 말한다. 희석제 성분으로는 **물, 주정, 식물성유지, 전분(가공되어 식품첨가물로 분류되는 것은 제외), 밀가루, 덱스트린, 설탕, 당시럽류, 올리고당, 포도당, 과당, 물엿, 기타엿(식품 또는 식품첨가물을 가한 것은 제외), 당밀, 식염(가공소금 제외), 단백분말, 한천, 곤약분말을 사용**할 수 있다.

다만, 혼합제제 형태로 제조된 것일지라도 동 고시에서 따로 규격이 정하여진 것은 이 규격의 적용을 받지 아니한다.

3 향료 관련 규정

● 「**식품위생법**」 **제7조 제1항**에 따라 **성분규격 및 사용기준**을 **설정**하여 「**식품첨가물의 기준 및 규격**」으로 **고시**하고 있습니다.

식품의약품안전처 고시 제2026-50호(2026. 7. 13., 개정)[향료 관련 규정 발췌]

Ⅳ. 품목별 성분규격

1. 일반식품첨가물

향 료

Flavoring Substances

정 의 이 품목은 **식품에 착향의 목적으로 사용할 수 있는 물질**로서 다음의 공정에 의해 제조된 **천연향료물질 및 합성향료물질**을 **단독 또는 서로 혼합한 것**을 말한다. 다만, **품질보존, 희석, 용해, 분산 등을 위하여 물, 주정, 식물성기름, 프로필렌글리콜, 트리아세틴, 글리세린, 덱스트린, 시클로덱스트린, 전분, 변성전분, 아라비아검, 고결방지제(결정셀룰로스, 규산마그네슘, 규산칼슘, 분말셀룰로스, 이산화규소에 한함), 유화제, 산화방지제**를 첨가할 수 있다.

1) 천연향료물질

[별표 1]의 [표 1] 목록에 등재된 **기원물질**로부터 **추출, 증류, 발효, 효소처리 등의 제법으로 얻어지는 것**으로서 **향미를 부여 또는 증강하기 위하여 사용되는 물질**로 **정유, 추출물, 올레오레진(다만, 따로 규격이 정하여진 향신료올레오레진류는 제외)** 등을 말한다. 다만, 발효에 이용되는 미생물은 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] 및 [별표 2] 목록에 등재된 것이어야 하며, 효소 처리에 사용되는 효소는 이 고시에서 정하고 있는 품목이어야 한다. 또한, 천연향료물질을 화학적 변화를 주지 않는 방법으로 2종 이상 단순 혼합한 것이 포함된다.

천연향료물질을 제조 또는 가공하는 경우에는 **적합한 용매(물, 에탄올, 이산화탄소, 이소프로필알콜, 헥산)**를 단독 또는 병용하여 각 원료로부터 추출 등으로 얻어지며, **사용**된 **용매**들은 **잔류용매**의 **규격**에 **적합**하도록 **제거**하여야 한다.

2) 합성향료물질

화학적 합성 또는 분리·정제 등의 방법으로 **제조**되는 착향의 특성을 가지고 있는 **합성향료물질**은 **[별표 1]의 [표 2]**와 같다. 또한, 아래의 합성향료물질을 **화학적 변화를 주지 않는 방법**으로 **2종 이상 단순 혼합한 것**이 포함된다.

순도시험

잔류용매(올레오레진 형태의 천연향료물질이 포함된 것에 한함) : 「파프리카추출색소」의 순도시험 (5)에 따라 시험할 때, **이소프로필알콜**은 **50mg/kg 이하**, **헥산**은 **25mg/kg 이하**이어야 한다.

2. 혼합제제류

향료제제

정　　의　이 품목은 **식품에 착향의 목적에 한하여 사용되는 것**으로, **향료**를 **주성분**으로 **50% 이상 함유**하고 특유의 향기를 증진 또는 강화하기 위하여 **착향의 특성**을 가진 **식품원료, 당류(당류가공품 제외), 식염(가공소금 제외), 식품첨가물(스모크향, 감미료, 향미증진제, 유기산, 아미노산)**을 **혼합**할 수 있다.

성　　상　이 품목은 액상, 분말, 과립으로 특이한 향기를 가진다.

순도시험

(1) 비소 : 「혼합제제」의 순도시험 (1)에 따라 시험한다.

(2) 납 : 「혼합제제」의 순도시험 (2)에 따라 시험한다.

혼합제제

정　　의　이 품목은 **식품첨가물을 2종 이상 혼합**하거나, **1종 또는 2종 이상 혼합한 것을 희석제**와 **혼합**하거나 또는 **희석한 것**을 말한다. **희석제 성분**으로는 **물, 주정, 식물성 유지, 전분(가공되어 식품첨가물로 분류되는 것은 제외), 밀가루, 덱스트린, 설탕, 당시럽류, 올리고당, 포도당, 과당, 물엿, 기타엿(식품 또는 식품첨가물을 가한 것은 제외), 당밀, 식염(가공소금 제외), 단백분말, 한천, 곤약분말**을 사용할 수 있다. 다만, 혼합제제 형태로 제조된 것일지라도 동 고시에서 따로 규격이 정하여진 것은 이 규격의 적용을 받지 아니한다.

성　　상　혼합된 성분 이외의 색, 맛, 냄새 등이 없어야 하며, 분말, 결정 또는 액체 등이다.

순도시험

(1) 비소 : 이 품목을 비소시험법에 따라 시험할 때, 그 양은 혼합된 개별 성분의 비소의 양을 비율로 환산하여 합한 양 이하이어야 한다. 다만, 비소 규격이 없는 성분(식품첨가물)의 비소의 양은 4.0mg/kg으로, 식품성분인 희석제의 비소의 양은 1.5mg/kg(삼산화이비소, As_2O_3)으로, 물의 비소의 양은 0.05mg/kg(삼산화이비소, As_2O_3)으로 한다. 비소 양의 합계는 소수점 이하 둘째자리에서 끊어 올린다.

(2) 납 : 이 품목 5.0g을 취하여 원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마법에 따라 시험할 때, 그 양은 혼합된 개별 성분의 납의 양을 비율로 환산하여 합한 양 이하이어야 한다. 다만, 납 규격이 없는 성분(식품첨가물)의 납의 양은 10mg/kg으로, 식품성분인 희석제의 납의 양은 1.0mg/kg으로, 물의 납의 양은 0.05mg/kg으로 한다. 납의 양의 합계는 소수점 이하 둘째자리에서 끊어 올린다.

Ⅱ 식품첨가물(향료) 기준 · 규격 질의응답

1 향료 정의 및 유형 분류

Q1

식품첨가물 향료란 무엇인가요?

- 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시) 용어의 정의에서 **향료**는 식품에 **특유**한 **향**을 **부여**하거나, **제조공정** 중 **손실**된 **식품 본래**의 **향**을 **보강**시키는 **용도**의 **식품첨가물**을 말합니다.
- 위 고시의 **품목별 사용기준**에서 **주용도**가 **향료**로 명시된 식품첨가물은 **식품**의 **제조·가공·조리** 또는 **보존 과정**에서 **착향의 목적**으로 **사용**할 수 있습니다.
- 동 고시 품목별 성분규격에서 정하고 있는 품목인 **향료**의 **정의**와 **성분규격**에 **적합**한 **물질**도 **착향**의 **목적**으로 **사용**이 **가능**합니다.

관련예시 **○○추출물을 향료로 사용할 수 있나요?**

- **'○○추출물'**은 **주용도**가 **향료**로 명시된 **식품첨가물**에 **해당**하는 경우*, **향료**로 **사용**할 수 있습니다.

  * 예시) **바닐라추출물** : 바닐린, 에틸바닐린 등 **주용도**가 **향료**인 **식품첨가물**(부록 2)로 **구성**된 제품은 **향료**로 **사용**할 수 있음

- 또한, **'○○추출물'**이 품목별 성분규격에서 정하고 있는 **'향료'의 정의**(향료물질 및 제조방법, 희석제 등)와 **성분규격**에 **적합한 경우***에도 **향료**로 **사용**이 **가능**합니다.

  * 예시) **사과추출물** : **식품원료** 기준에 **적합**한 **사과(272번)**를 기원물질로 하여 **추출, 증류, 발효, 효소처리** 등의 방법으로 **제조**한 **사과 추출물**이 **향미**를 **부여** 또는 **증강**하기 위하여 **사용**되는 **물질**인 경우, **향료**로 **사용**할 수 있음

Q2

향료를 식품에 사용하는 경우 사용기준은 어떻게 되나요?

- 식품첨가물인 **향료**는 그 **사용량**을 별도로 정하고 있지 않으나, 식품의 특성에 따라 **기술적 효과**를 **달성**할 수 있는 **최소량**으로 **사용**하여야 합니다.
- **향료**는 착향의 목적 이외에 **그 자체**를 **직접 섭취**하거나 **흡입**하는 **목적**으로 **사용**하여서는 **아니 됩니다.**

Q3

천연향료와 합성향료는 어떻게 관리되나요?

- 이전 고시에서 **제조방법에 따라** 각각 **개별 품목**으로 **관리**되던 **천연**과 **합성향료**는 **현재** 국제기준에 부합하도록 **향료(Flavoring Substances)로 품목명**을 **통합**하여 **관리**하고 있습니다.
- 현재 **천연향료물질**과 **합성향료물질**은 **향료** 정의에서 **원료물질**로 **관리**하고 있으며, 기존 **천연향료**와 **합성향료**의 **희석제**는 **향료**의 정의에 **통합**하였습니다.

Q4

착향의 목적으로 사용 가능한 식품첨가물은 향료만 있나요?

- 해당 고시에서 **착향**의 **목적**으로 **허용**하고 있는 **식품첨가물**은 **향료, 향료제제, 이를 함유한 혼합제제**입니다.
- **착향**의 **목적**으로 사용하고자 하는 **식품첨가물**의 **유형**은 제품에 함유된 **원료**의 **배합비율** 및 **제조공정** 등 상세 정보를 **종합적**으로 **검토**하여 결정할 수 있습니다.
- 해당 제품의 **식품첨가물 유형 분류**는 **본 질의응답집 부록 1**의 **'착향 목적의 식품첨가물 유형 분류를 위한 의사결정도'**를 통해 **판단**하실 수 있습니다.

Q5

향료제제 정의에서 '향료를 주성분으로 50% 이상 함유'는 무엇을 의미하나요?

- 향료제제의 정의에서 **'향료를 주성분으로 50% 이상 함유'**는 **주용도**가 **향료**인 **식품첨가물**과 위 고시 품목별 성분규격에서 정하고 있는 **품목**인 **'향료'**를 단독 또는 병용하여 **50% 이상 함유하는 것**을 **의미**합니다.
- 위 고시 품목별 성분규격에서 정하고 있는 **'향료'**를 사용하여 향료제제를 제조하는 경우라면, 해당 **향료**는 **향료물질 뿐만 아니라 품질보존** 등을 위해 사용한 **희석제**를 **포함**하여 **50% 이상 함유**하여야 합니다.

관련규정 **향료제제의 정의**

- 이 품목은 식품에 착향의 목적에 한하여 사용되는 것으로, **향료를 주성분으로 50% 이상 함유**하고 특유의 향기를 증진 또는 강화하기 위하여 착향의 특성을 가진 식품원료, 당류(당류가공품 제외), 식염(가공소금 제외), 식품첨가물(스모크향, 감미료, 향미증진제, 유기산, 아미노산)을 혼합할 수 있다.

Q6

향료에 사용할 수 있는 희석제는 어떤 것이 있나요?

- 향료의 정의에서 **향료 제조에 사용할 수 있는 희석제**는 '**물, 주정, 식물성기름, 프로필렌글리콜, 트리아세틴, 글리세린, 덱스트린, 시클로덱스트린, 전분, 변성전분, 아라비아검, 고결방지제(결정셀룰로스, 규산마그네슘, 규산칼슘, 분말셀룰로스, 이산화규소), 유화제, 산화방지제 등**'으로 **명시**되어 있습니다.
- 위의 **희석제**는 **품질보존, 희석, 용해, 분산** 등을 위해 사용되는 물질을 의미하며, **참기름, 들기름**과 같이 통상적으로 **특유의 향을 지니고 있는 물질**은 **희석제**에 **해당하지 않습니다.**
- 만약 **위 고시에서 정하고 있지 않은 희석제**를 사용하고자 하는 경우 [별표 3] **「식품첨가물의 기준 및 규격」 설정과 사용기준 개정 신청에 관한 사항**에 따라 **기술적 필요성, 안전성 자료** 등을 담당 부서로 **제출**하는 경우 **검토**가 **가능**합니다.

2 천연 · 합성향료물질 범위

Q7

천연향료물질을 제조할 수 있는 기원물질은 어떤 것이 있나요?

- **천연향료물질**은 **[별표 1] [표 1]의 목록**에 등재된 **기원물질**로부터 **추출, 증류, 발효, 효소처리 등의 제법**으로 얻어지는 것으로서 향미를 부여 또는 증강하기 위하여 사용되는 물질로 **정유, 추출물, 올레오레진**(다만, 따로 규격이 정하여진 향신료올레오레진류는 제외) 등을 말합니다.
- **[별표 1] [표 1] 천연향료물질 제조에 사용 가능한 기원물질 목록**에서 정하고 있는 **271개**의 물질을 **기원물질**로 사용할 수 있으며, **272번**의 **식품원료**도 **기원물질**로 **사용**이 가능합니다.

관련예시 **붓꽃향 제품을 향료로 사용할 수 있나요?**

- **붓꽃(Orris root)**은 **기원물질 목록 177번** [붓꽃과 붓꽃(*Iris germanica* L.(including its variety *florentina* Dykes) and *I. pallida* Lam.)]에 **해당**하므로, **천연향료물질 제법**에 **적합**하게 제조한 **형태**라면 **향료**로 **사용**할 수 있습니다.

Q8

천연향료물질 제조에 사용 가능한 기원물질 목록 272번은 어떤 것인가요?

- [별표 1] [표 1] 천연향료물질 제조에 사용 가능한 기원물질 목록의 272번은 '식품공전 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 1. 식품원료 기준'에 적합한 **식품원료를 의미**합니다.
- 해당 기준에 적합한 **식품원료**는 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 정한 **천연향료물질의 추출용매와 제조방법에 따라 제조한 경우 천연향료물질**로 **사용**할 수 있습니다.

관련예시 **사과 추출물을 향료로 사용할 수 있나요?**

- 사과를 기원물질로 하여 **추출, 증류, 발효, 효소처리** 등의 방법으로 **제조**한 **사과 추출물**이 **향미**를 **부여** 또는 **증강**하기 위하여 **사용**되는 **물질**이라면 **천연향료물질**로서 향료 제조에 **사용**할 수 있습니다.

Q9

합성향료물질 목록에서 각주 표시(*)된 품목은 무엇을 의미하나요?

- **합성향료물질**은 **[별표 1] [표 2] 합성향료물질 목록**에서 **총 2,602개**의 품목이 **명시**되어 있습니다.
- 이 중 **73개**는 **품목별 성분규격**을 정하고 있는 **품목**으로서 일반명에 **각주 표시(*)**로 **관리**하고 있으므로, **개별 품목**의 **기준 및 규격**에 **적합**하여야 합니다.
- 해당 품목은 **본 질의응답집 부록 2**의 **'일반식품첨가물 및 합성향료물질 중복 적용 품목 목록'**에서 **확인**하실 수 있습니다.

Q10

수입식품에 사용된 향료(합성향료물질)의 경우, FEMA 등 제외국에서 허용된 향료물질은 모두 사용이 가능한가요?

- **합성향료물질**은 [별표 1] [표 2]의 **합성향료물질 목록**에 **해당**하는 **경우**, 향료 제조에 **사용할 수 있습니다.**
- 이전 고시에서 **총칙 조항**을 통해 **FEMA 등 국제적**으로 **허용**된 **합성향료물질**도 향료 제조에 사용하도록 **허용**하였으나, **해당 조항**은 합성향료물질의 안전성 확보 및 관리를 위하여 **삭제**되었습니다.
- 따라서 **수입식품**에 **FEMA 번호**가 **기재**된 **합성향료물질**이 포함되더라도, 위 고시의 **합성향료물질 목록**을 **반드시 확인**하여야 합니다.

Q11

국내에서 젖산을 향료물질로 사용해도 되나요?

- 해당 고시에서 **젖산**은 **주용도**를 **산도조절제**로 하는 **식품첨가물**로 **허용**하고 있으나, 제외국 사용 현황과 업계 수요를 반영하여 **향료**로 **사용**할 수 있도록 **주용도(향료)**와 **합성향료물질(L032번)**을 **추가**하였습니다('26년 7월 고시).
- **위 개정 사항**은 부칙 제2조(적용례)에 따라 고시 **시행일 전** 이 고시를 **적용**받고자 하는 자는 이미 제조·가공·소분 또는 수입(선적일 기준)한 식품첨가물 등에 대하여도 적용할 수 있습니다('28년 1월 시행).

Q12

신규 향료물질을 사용하려면 어떻게 해야 하나요?

- **신규 향료물질**은 [별표 3] **「식품첨가물의 기준 및 규격」 설정**과 **사용기준 개정 신청에 관한 사항**에 따라 자료를 제출하여 **인정되는 경우 사용**할 수 있습니다.
- **향기 특성**을 가진 **물질**임을 **확인**할 수 있는 **자료**가 **반드시 제출**되어야 하며, **안전성**과 **관련**된 **자료**는 향료의 특성을 반영하여 **반복투여독성시험, 유전독성시험자료**를 **제출**하는 경우 검토가 가능합니다.
- 이때의 **독성시험자료**는 **향료물질 자체**에 대한 **평가 자료**를 의미하며, JECFA(FAO/WHO 합동식품첨가물전문가위원회), EFSA(유럽식품안전청) 등에서 평가 대상 물질의 독성자료가 부족한 경우 참고 자료로 활용하는 향료물질 유사체의 독성시험자료를 의미하는 것은 아닙니다.
- 추가적으로 **합성향료물질은** 위의 자료와 **독성학적 우려의 역치**(Threshold of Toxicological Concern, TTC) **접근법***을 **기반**으로 **화학적 구조등급 분류**를 확인할 수 있는 **자료**가 **제출**되어야 신규 향료물질 설정에 대한 검토가 가능합니다.

* 화학물질에 대한 구체적인 위해평가 자료가 없거나 불충분한 경우, **화학물질의 구조적 특성을 바탕으로** 해당 화학물질이 **인체에 미치는 위해를 평가**하고 **인체에 위해가 가장 높은 물질들의 우선순위를 정하는데 사용하는 방법론**

Q13

미생물 발효액은 향료물질로 사용할 수 있나요?

- **천연향료물질**은 **[별표 1] [표 1]의 목록**에 등재된 **기원물질**로부터 **추출, 증류, 발효, 효소처리 등의 제법**으로 얻어지는 것으로서 향미를 부여 또는 증강하기 위하여 사용되는 물질로 **정유, 추출물, 올레오레진**(다만, 따로 규격이 정하여진 향신료 올레오레진류는 제외) 등을 말합니다.
- 이 때 이용되는 **미생물**은 **「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] 및 [별표 2] 목록**에 **등재**된 것이어야 합니다.
- 다만 기원물질 없이 「식품의 기준 및 규격」에 등재된 **미생물만 발효한** 후 균체 제거, 여과, 농축 등의 과정을 통해 제조한 **제품**은 **천연향료물질**로 **사용할 수 없습니다.**
- 참고로 **미생물 발효**를 통해 생성한 **특정 향기 성분**을 고순도로 **분리·정제**한 **물질**이 **[별표 1] [표 2]**에 **해당**한다면 **합성향료물질**로 **사용**할 수 있습니다.

3 향료물질 제조 · 가공범위

Q14

향료의 추출용매에는 어떤 것이 허용되어 있나요?

- 향료의 정의에서 **천연향료물질** 제조에 허용된 추출용매는 **물, 에탄올, 이산화탄소, 이소프로필알콜, 헥산**을 **사용**할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- 다만, **올레오레진 형태**의 **천연향료물질**이 포함된 **향료**는 **이소프로필알콜 50 mg/kg 이하, 헥산 25mg/kg 이하**인 잔류용매 규격에 **적합**하여야 합니다.

Q15

희석제는 천연향료물질의 추출용매로 사용할 수 있나요?

- 해당 고시 향료의 정의에서 천연향료물질의 추출용매를 정하고 있으므로, **희석제**는 **추출용매로 사용할 수 없습니다.**
- **희석제**는 **향료물질**의 **품질보존, 희석, 용해, 분산** 등을 위하여 사용할 수 있도록 **허용**한 성분이므로 이에 적합하게 사용하여야 합니다.
- 위 **고시에서 정하고 있지 않은 추출용매**는 [별표 3] **「식품첨가물의 기준 및 규격」 설정과 사용기준 개정 신청에 관한 사항**에 따라 **기술적 필요성, 안전성 자료** 등을 **제출**할 경우 **검토**가 **가능**합니다.

Q16

효소제를 처리하여 향료를 제조할 수 있나요?

- **천연향료물질**은 **[별표 1] [표 1]의 목록**에 등재된 **기원물질**로부터 **추출, 증류, 발효, 효소처리 등의 제법**으로 얻어지는 것으로서 향미를 부여 또는 증강하기 위하여 사용되는 물질로 **정유, 추출물, 올레오레진**(다만, 따로 규격이 정하여진 향신료올레오레진류는 제외) 등을 말합니다.
- **효소처리**에 사용되는 **효소**는 이 **고시**에서 정하고 있는 **품목**이어야 합니다.
- 따라서 [별표 1] [표 1]의 목록에 등재된 기원물질에 **위 고시**에서 정한 **효소제**를 **처리**하여 **향기 성분**을 가진 **물질**을 제조한다면 해당 물질은 **천연향료물질**로 사용할 수 있으며, 이를 원료로 **향료를 제조할 수 있습니다.**

Q17

열처리한 향료도 허용되나요?

- **화학적 변화를 일으켜 새로운 향기 성분**을 **생성**하는 **방법**은 해당 고시에서 정한 **향료물질 제법에 해당하지 않습니다.**
- 아미노산과 환원당 등을 혼합하는 과정에서 **캐러멜화, 마이야르 반응** 등 **가열**을 통해 성분들의 **반응**을 일으켜 향을 얻는 **열처리 향(또는 반응향)**은 국내에서 향료물질로 허용하고 있지 않으므로, **향료로 사용할 수 없습니다.**

Q18

스모크향을 향료물질로 사용할 수 있나요?

- 해당 고시에서 **스모크향**은 **향료**를 **주용도**로 하고 있으나, 성상, 순도시험 등 개별 성분규격을 **별도**로 정하고 있는 **식품첨가물**입니다.
- **스모크향**은 향료 제조에 사용 가능한 **천연·합성 향료물질**에 **포함할 수** 없으나,
- **향료제제의** 정의에 따른 향을 증진·강화하기 위해 착향의 특성을 가진 **식품첨가물**로 사용하는 것은 **가능합니다.**

관련규정 **스모크향의 품목별 성분규격**

- **(정의)** 가공하지 않은 나무의 경질부분을 공기량이 제한되거나 조절된 상태에서 열분해하거나, 200~800℃에서 건식증류한 것 또는 300~500℃에서 강열증기로 처리하여 얻어지는 혼합물이며 주성분은 카복실산, 카르보닐기를 가진 화합물 및 페놀성화합물이다. 다만, 품질보존 등을 위하여 물, 식물성 기름, 프로필렌글리콜 및 유화제를 첨가할 수 있다.
- **(정의 외 성분규격)** 성상, 순도시험(산도, 벤조피렌, 디에틸에테르, 메탄올, 페놀, 카르보닐, 고형분함량, 납)

Ⅲ 식품첨가물(향료) 기준·규격 외 질의응답

1 향료 표시에 관한 사항

Q19

향료와 향료제제의 원재료 표시는 어떻게 하나요?

- 제품에 원재료로 사용한 **향료**는 **「식품등의 표시기준」에 따라 '향료'로 표시**하여야 하며, 향료의 명칭을 추가로 표시할 수 있습니다.

관련예시	**딸기향은 어떻게 표시하나요?**
● 향료, 향료(딸기향), 향료(천연딸기향) 등으로 표시 가능	

- **혼합제제류에 해당하는 식품첨가물(향료제제 또는 혼합제제)**을 원재료로 사용한 경우에는 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 고시한 **혼합제제류의 명칭**을 **표시**하고 괄호로 **혼합제제류**를 **구성**하는 **식품첨가물 명칭** 등을 **모두 표시**하여야 합니다.
- **식품첨가물 명칭**은 **「식품첨가물의 기준 및 규격」**에서 **고시**한 **명칭 대신 「식품등의 표시기준」**의 [표 5] 또는 [표 6]에서 **규정**한 **간략명**으로 **표시할 수 있습니다.**

관련예시	**혼합제제 원재료는 어떻게 표시하나요?**
● 혼합제제(향료, 카라멜색소Ⅳ), 향료제제(향료, 구연산, DL-사과산)	

Q20

수입품 중 천연향이 표시된 제품은 모두 국내에서 '천연' 표시가 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 향료에 **'천연'**을 추가로 **표시**할 수 있는 경우는 **'합성향료물질을 전혀 사용하지 않고 제조한 향료'**에 한합니다.
- **천연향료물질**에 품질보존 등을 위해 **프로필렌글리콜, 식물성기름**을 포함한 **제품**은 **'천연향료' 표시**가 **가능**합니다.
- **수입 제품**이 원산지국에서 **'천연(natural)'**으로 **표시**되어 있더라도 이는 해당 국가 기준에 따른 표시이므로, **국내**의 **표시 기준**에 **적합**하여야 합니다.

관련규정 **[별지 1] 표시사항별 세부표시기준(식품등의 표시기준) 바. 원재료명**

- **2) 식품첨가물에 대한 표시는 다음과 같이 하여야 한다.**

  - 라) **혼합제제류 식품첨가물**은 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 혼합제제류의 명칭을 표시하고 괄호로 **혼합제제류를 구성하는 식품첨가물 명칭 등을 모두 표시**하여야 한다. 이 경우 식품첨가물 명칭은 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 고시한 명칭 대신 [표 5] 또는 [표 6]에서 규정한 간략명으로 표시할 수 있다.

    (예시) 면류첨가알칼리제(탄산나트륨, 탄산칼륨)

- **3) 다음에 해당하는 경우에는 1)와 2)의 규정에 불구하고 다음과 같이 표시할 수 있다.**

  - 차) 식품첨가물 중 **향료를 사용한 경우 "향료"로 표시**하여야 한다. 다만, 향료의 명칭을 추가로 표시할 수 있으며, 다음의 특성에 따라 "천연" 또는 "합성"을 추가로 표시할 수 있다.

    (예시) 향료, 향료(바닐라향), 천연향료, 천연향료(바닐라추출물), 합성향료, 합성향료(딸기향)

    (1) 향료에 "**천연"을 추가로 표시할 수 있는 경우**는 **합성향료물질을 전혀 사용하지 않고 제조**한 **향료**에 한한다.

2 향료 수입신고 방법에 관한 사항

Q21

향료를 국내로 수입하고자 하는데 어떻게 해야 하나요?

- **영업자**가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 **향료**를 **수입**하고자 한다면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 매 수입 시 **수입식품등의 통관장소**를 **관할**하는 **지방식품의약품안전청**에 **수입신고**를 하여야 합니다.
- 수입신고한 식품첨가물은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] '수입식품등의 검사방법'에 따라 **「식품첨가물의 기준 및 규격」 적합 여부에 대한 검사**와 **표시기준·허위표시** 등의 확인 후 **모두 적합한 경우 수입**이 **가능**합니다.
- 다만, 검사에서 **부적합 판정**된 **식품첨가물**은 수출국으로 **반송** 또는 다른 나라로 **반출**하거나 **폐기**하도록 규정하고 있습니다.

Q22

향료의 원재료 신고 방법은 어떻게 되나요?

- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별지 제25호서식] 수입식품 등의 수입신고서 유의사항에서 **제품의 원재료 명칭에 대한 신고 방법**을 **규정**하고 있습니다.

관련규정 **수입식품등의 수입신고서(수입식품안전관리 특별법 시행규칙 별지 제25호 서식)**

- 유의사항

- 다. 제2쪽 **원재료명은 원료가 투입되는 시점을 기준**으로 제조·가공에 사용하는 **모든 원재료명을 적되** 제품유형의 분류를 위하여 주원료의 성분배합비율과 **사용량을 정하고 있는** 식품원료 또는 **식품첨가물은 그 사용량 또는 비율을 적어야 하며**, 기구 또는 용기·포장의 경우 식품 등 및 식품첨가물과 직접 접촉하는 부분의 재질코드와 명칭을 적습니다.

- **원재료** 명칭이 **단일원료**라면 **「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 고시된 명칭** 등으로 **신고**가 **가능**합니다.

- 다만, **원재료**가 **2종류 이상**의 **원재료** 또는 성분으로 제조·가공한 식품 등인 경우에는, 혼합 성분등록을 선택하여 해당 원재료를 구성하는 **원재료**를 **부성분으로 함께 신고**하여야 합니다. 만약 **부성분**이 **식품첨가물이라면 「식품첨가물의 기준 및 규격」** 등에 **고시된 명칭**으로 **신고**할 수 있습니다.

- 제품에 사용한 **'향료'**가 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합하게 제조된 것으로 착향의 목적으로 미량 사용된 경우에는, **향료**를 **구성**하는 **부성분**을 **모두 기재하지 않더라도** '○○향' 등으로 **신고**가 **가능**합니다.

- **수입신고 시 신고하고자 하는 원재료(성분코드)**는 **수입식품정보마루***를 통해 **확인**할 수 있으며, 해당 페이지에서 신규 성분코드 신청도 가능합니다.

* 수입식품정보마루(https://impfood.mfds.go.kr) > 알림자료 > 규격 및 원료검색 > 성분코드 조회

3 기타 사항

Q23

향료를 식품에 기능성 효과를 위한 원료로 사용해도 되나요?

➲ 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시) [별표 1] 향료에 사용할 수 있는 물질 목록의 **일부 향료물질**은 **건강기능식품 원료**의 **기원물질로도 인정**된 사례가 있습니다.

관련예시 **건강기능식품 원료의 기원물질 예시는 무엇인가요?**

- GABA(4-Aminobutyric acid): 수면의 질 개선 등 효과로 건강기능식품으로 개별 인정('22), Mastic: 위 불편감 개선 효과로 건강기능식품으로 개별 인정('14) 등

➲ 다만, **해당 물질**을 **향료**로 **제조**하여 건강기능식품 및 일반식품에 **기능성 효과**를 위해 **사용하는 것**은 착향 이외 목적으로 사용하는 것으로 **식품첨가물 사용기준**에 **적합하지 않습니다.**

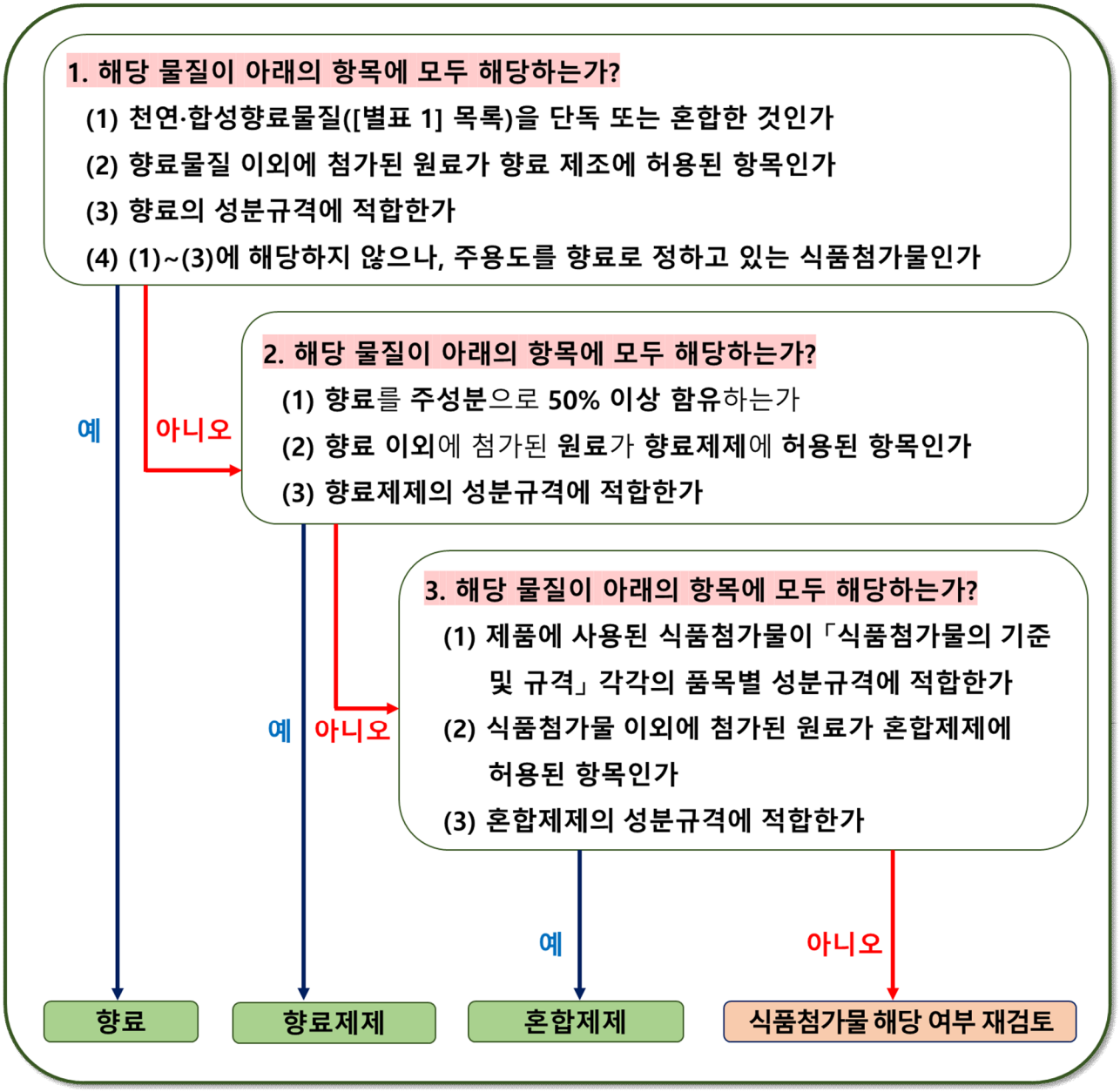
Q24

향료는 착향 이외의 기능성 효과 등을 광고하여 판매해도 되나요?

- **향료**를 **질병 예방·치료, 건강기능 등 기능성 효과가 있는 것**으로 표방하여 **광고·판매하는 것**은 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 **부당한 표시·광고에 해당합니다.**
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 '부당한 표시 또는 광고행위의 금지'에 따라 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시·광고, 식품을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시·광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시·광고 등은 금지되어 있습니다.

Ⅳ 부록

1 착향 목적의 식품첨가물 유형 분류를 위한 의사결정도



2 일반식품첨가물 및 합성향료물질 중복 적용 품목 목록

순 번	일 반 명	이 명	주용도
A010	아세토페논 (Acetophenone)	Acetylbenzol; Phenyl methyl ketone; Benzoylmethide; Acetyl benzene; Hypnone; Methyl phenyl ketone; 1-Phenylethanone	향료
A050	카프론산알릴 (Allyl hexanoate)	Allyl caproate; Allyl capronate; 2-Propenyl hexanoate	향료
A051	이소티오시안산알릴 (Allyl isothiocyanate)	2-Propenyl isothiocyanate; Allyl thiocarbonimide; Allyl isosulfocyanate; Allinat(H&R); 3-Isothiocyanatopropene; Isothiocyanic acid, allyl ester	향료
A083	α-아밀신남알데히드 (α-Amylcinnamaldehyde)	Buxine; α-Pentyl-β-phenylacrolein; Flomine; Jasmine aldehyde; Floxine; Jasmonal; flosal; Amyl cinnamal; Amyl cinnamic aldehyde; α-Amyl-β-phenyl-acrolein; 2-Benzylidene heptanal; α-Pentyl-cinnamaldehyde; α-Amylcinnamaldehyde	향료
A119	초산 (Acetic acid)	Ethanoic acid; Glacial acetic acid	산도조절제 향료
B001	벤즈알데히드 (Benzaldehyde)	Bitter almond oil, synthetic; Benzenecarboxaldehyde, artificial; Benzenecarbonal; Benzenemethylal; Benzoic aldehyde; Benzene methylal	향료
B013	초산벤질 (Benzyl acetate)	Benzyl ethanoate; Accetic acid, benzyl ester	향료
B015	벤질알콜 (Benzyl alcohol)	Phenylmethyl alcohol; α-Hydroxy toluene; phenyl carbinol; Phenyl methanol	향료
B029	프로피온산벤질 (Benzyl propionate)	Propionic acid, benzyl ester; Benzyl propanoate	향료

순 번	일 반 명	이 명	주용도
B058	초산부틸 (Butyl acetate)	Butyl ethanoate; n-butyl acetate	향료
B062	낙산부틸 (Butyl butyrate)	n-butyl n-Butanoate; Butyl butanoate	향료
B096	낙산 (Butyric acid)	n-Butyric acid; Butanoic acid; Ethylacetic aicd; 1-Propanecarboxylic acid	향료
C026	계피알데히드 (Cinnamaldehyde)	Cinnamal; Cinnamic aldehyde; *β*-Phenylacrolein; 3-Phenylpropenal; Zimtaldehyde; Cassiaaldehyde; Benzylidene acetaldehyde; Phenylacrolein	향료
C028	계피산 (Cinnamic acid)	3-Phenylacrylic acid; benzylideneacetic acid; Benzenepropenoic acid; Cinnamylic acid; β-Phenylacrylic acid; 3-Phenylpropenoic acid; 2-Phenyl-2-propenoic acid; Benzenepropenoic acid; tert-β-Phenylacrylic acid; 3-Phenyl-2-propenoic acid	향료
C029	초산신나밀 (Cinnamyl acetate)	3-Phenyl-2-propen-1-yl acetate; 3-Phenylallyl acetate	향료
C030	계피알콜 (Cinnamyl alcohol)	Zimtalcohol; Cinnamic alcohol; *γ*-Phenylallyl alcohol; 3-Phenyl-2-propen-1-ol; styryl carbinol	향료
C039	시트랄 (Citral)	Geranial; 2-*trans*-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-al; 2-*cis*-3,7-Ddimethyl-2,6-octadien-1-al; 2,6-Dimethyloctadien-2,6-al-8; Neral; Lemarome; Lemarome; 3,7-Dimethyl-2,6-octadienal; trans-3,7-Dimethylocta-2,6-dienal; cis-and trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadienal	향료
C043	시트로넬랄 (Citronellal)	3,7-Dimethyl-6-octenal; 3,7-Dimethyl-6-octen-1-al; Rhodinal (dextro-rotatory form)	향료
C044	시트로넬롤 (Citronellol)	*d*-Citronellol or the *l*-form *sec* Rhodinol; 3,7-Dimethyl-6-octen-1-ol; (-)-3,7-Dimethyl-6-octen-1-ol	향료

순 번	일 반 명	이 명	주용도
C046	초산시트로넬릴 (Citronellyl acetate)	3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl ethanoate; Citronellyl ethanoate; 3,7-Dimethyl-6-octen-yl acetate	향료
C049	개미산시트로넬릴 (Citronellyl formate)	3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl methanoate; Citronellyl methanoate; 3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl formate	향료
D012	데칸알 (Decanal)	Capraldehyde; Aldehyde C-10; Capric aldehyde; Caprinaldehyde; n-Decylaldehyde; Decylic aldehyde; Decyl aldehyde; n-Decanal	향료
D015	데칸올 (1-Decanol)	Nonylacarbinol; Decylic alcohol; Alcohol C-10; capric alcohol; Decyl alcohol; Nonyl carbinol; Decan-1-ol; n-Decyl alcohol	향료
D092	N-메틸안트라닐산메틸 (Dimethyl anthranilate)	Methyl N-methylanthranilate; Dimethyl anthranilate; 2-Methylamino methyl benzoate; Methyl 2-Methylamonobenzoate; Methyl *o*-Methylaminobenzoate	향료
E050	초산에틸 (Ethyl acetate)	Ethyl ethanoate; Acetic ether; Vinegar naphtha	향료
E051	아세토초산에틸 (Ethyl acetoacetate)	Ethyl acety acetate; Ethyl 3-oxobutyrate; Ethyl acetylacetate; Ethyl 3-ketobutyrate; Ethyl 3-oxobutanoate; Acetoacetic ester; Ethyl *β*-ketobutyrate; ethyl-3-oxobutanoate	향료
E059	낙산에틸 (Ethyl butyrate)	Ethyl butanoate; Ethyl n-butanoate; Butyric ether; Ethyl butanoate	향료
E060	계피산에틸 (Ethyl cinnamate)	Ethyl phenylacrylate; cinnamic acid, ethyl ester; Ethyl *β*-phenylacrylate; ethyl-3-phenylpropenoate; Ethyl trans-cinnamate	향료
E067	데칸산에틸 (Ethyl decanoate)	Ethyl caprinate; Ethyl caprate; Ethyl decylate	향료

순 번	일 반 명	이 명	주용도
E071	헵타논산에틸 (Ethyl heptanoate)	Ethyl heptoate; Ethyl heptylate, Ethyl oenanthate; Oenanthic ester	향료
E074	헥사논산에틸 (Ethyl hexanoate)	Capronic ether absolute; Ethyl caproate; Ethyl capronate; ethyl hexylate	향료
E076	이소길초산에틸 (Ethyl isovalerate)	Ethyl isovalerianate; Ethyl 3-methylbutanoate; Ethyl isopentanoate; Ethyl β-methylbutyrate	향료
E087	옥탄산에틸 (Ethyl octanoate)	Ethyl caprylate; Ethyl octylate	향료
E091	페닐초산에틸 (Ethyl phenylacetate)	α-Toluic acid, ethyl ester; Ethyl α-toluate; Ethyl benzeneacetate	향료
E092	프로피온산에틸 (Ethyl propionate)	Ethyl propanoate; Propionic ether	향료
E111	에틸바닐린 (Ethyl vanillin)	Bourbonal; ethyl protal; 3-Ethoxyprotocatechualdehyde; Ethylprotocatechualdehyde-3-ethyl ether; 3-Ethoxy-4-hydroxybenzaldehyde	향료
E150	유칼리프톨 (Eucalyptol)	Cajeputol; cineole; 1,8-epoxy-p-methane; 1,8- Cineole; 1,8-Oxido-p-menthane; 1,3,3-Trimethyl-2-oxabicyclo[2.2.2]octane	향료
E151	유게놀 (Eugenol)	4-Hydroxy-3-methoxy-1-allylbenzene; eugenic acid; 2-Methoxy-4-(2-propen-1-yl) phenol; 1-Hydroxy-2-methoxy-4-propenylbenzene; 4-Allylcetachol-2-methyl ether; 2-methoxy-4- allylphenol; 4-Allylguaiacol; 4-Allyl-2- methoxyphenol; 1-Hydroxy-2- methoxy-4-allyl benzene; 2-Methoxy-4-prop-2-enylphenol; 1-Hydroxy-2- methoxy-4-(2-propenyl)benzene	향료
F006	개미산 (Formic acid)	Methanoic acid	향료

순 번	일 반 명	이 명	주용도
G002	게라니올 (Geraniol)	trans-3,7-Dimethyl-2,7-octadien-1-ol; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-ol; 2,6-Dimethyl-2,6-octadien-8-ol; trans-3,7-Dimethyl-2,7-octadien-1-ol; 2-trans-3,7-Dimethyl-2,6-octaddien-1-ol; 3,7-Dimethyl-2,6 and 3,6-octadien-1-ol	향료
G004	초산게라닐 (Geranyl acetate)	Geranyl ethanoate; trans-3,7-dimethyl-2,6-octadien -1-yl ethanoate; trans-3,7-dimethyl-2,6-octadien- 1-yl acetate; 2,6-Dimethyl-2,6-octadiene- 8-yl acetate; geraniol acetate	향료
G009	개미산게라닐 (Geranyl formate)	Geranyl methanoate; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien -1-yl methanoate; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien -1-yl formate	향료
H173	히드록시시트로넬랄 (Hydroxycitronellal)	Citronellalhydrate; Oxydihydrocitronellal; Lily aldehyde; 3,7-Dimethyl-7-hydroxy octanal; 7-Hydroxy-3,7-dimethyl octan-1-al; Laurine, Citronellaldehyde; 3,7-Dimethyl-1,7-octanediol; 7-Hydroxy-3,7-dimethyloctan-1-al	향료
H175	히드록시시트로넬랄 디메틸아세탈 (Hydroxycitronellal dimethylacetal)	8,8-Dimethoxy-2,6-dimethyl-2-octanol; 1,1-Dimethoxy-3,7-dimethyl-7-octanol; 8,8-Dimethoxy-2,6-dimethyl-2-octanol; 1,1-Dimethoxy-3,7-dimethyloctan-7-ol	향료
I004	α-이오논 (α-Ionone)	1-(2,6,6-Trimethyl-1,3-cyclohexadienyl)-2-buten-1-one; 4-(2,6,6 Trimethylcyclihexa-1,3-dienyl) but-2-en-4-one; floriffone; α-risone; α-Cyclocitrylideneacetone; 4-(2,6,6-Trimethyl- 2-cyclohexen-1-yl)-3-buten-2-one	향료
I005	β-이오논 (β-Ionone)	Ionone; β-Cyclocitrylideneacetone; 4-(2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-yl)-3-buten-2- one; Irisone	향료
I013	초산이소아밀 (Isoamyl acetate)	Amyl isoacetate; 3-Methylbutyl acetate; Amyl iso ethanoate; Isoamyl ethanoate; Isopentyl acetate; Common amyl acetate; β-Methylbutyl acetate; Isoamyl ethanoate	향료
I017	낙산이소아밀 (Isoamyl butyrate)	Amyl iso butyrate; Pentyl iso butyrate; isopentyl butanoate; Isoamyl butanoate; Pentyl iso butanoate; Amyl iso butanoate; 3-methylbutyl butanoate; 3-Methylbutyl butyrate; Isopentyl butyrate; Isoamyl n-butyrate	향료
I019	개미산이소아밀 (Isoamyl formate)	Amyl iso formate; Pentyl iso formate; Pentyl iso methanoate; Isopentyl methanoate; Amyl iso methanoate; Isoamyl methanoate; 3-Methylbutyl formate; Isopentyl formate; Isoamyl formate	향료

순 번	일 반 명	이 명	주용도
I023	이소길초산이소아밀 (Isoamyl isovalerate)	Amyl iso isovalerate; Pentyl iso isovalerate; Isopentyl isopentanoate; Isoamyl 3-methylbutanoate; Isoamyl isopentanoate; 3-Methylbutyl 3-methylbutyrate; 3-methylbutyl 3-methylbutanoate; Isopentyl 3-methylbutanoate; Pentyl iso 3-methylbutanoate; Pentyl iso isopentanoate; Amyl iso 3-methylbutanoate; Amyl iso isopentanoate; Isopentyl isovalerate; Isopentyl isopentanoate; Iso amyl β-methyl butyrate	향료
I028	프로피온산이소아밀 (Isoamyl propionate)	Amyl iso propionate; Pentyl iso propionate; Isopentyl propanoate; Isoamyl propanoate; 3-methylbutyl propanoate; 3-Methylbutyl propionate; Pentyl iso propanoate; Amyl iso propanoate; Isopentyl propionate; Isoamyl propionate	향료
I054	페닐초산이소부틸 (Isobutyl phenylacetate)	Butyl iso phenylacetate; 2-Methylpropyl phenylacetate; Isobutyl α-toluate	향료
I066	이소유게놀 (Isoeugenol)	4-Hydroxy-3-methoxy-1-propen-1-yl benzene; 3-Methoxy-4-hydroxy-1-propen-1-yl benzene; 1-Hydroxy-2-methoxy-4-propenylbenzene; 2-Methoxy-4-propenylphenol; 4-propenyl guaiacol; 1-Hydroxy-2-methoxy-4-propen-1-ylbenzene; 2-Methoxy-4-(1-prophenyl)phenol	향료
I090	이소프로필알콜 (Isopropyl alcohol)	Propyl iso alcohol; Propanol(iso); Petrohol; sec-Propyl alcohol; Dimethylcarbinol; Isopropanol; 2-propanol; Isopropanol; Propan-2-ol; Isopropanol	향료
L007	리나롤 (Linalool)	Linalol; 2,6-Dimethyl-2,7-octadiene-6-ol; Coriandrol (d-linalool from coriander oil); 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-ol; dl-linalool (synthetic); 2,6-Dimethyl-octadien-2,7-ol-6	향료
L009	초산리나릴 (Linalyl acetate)	1,5-Dimethyl-1-ethenylhex-4-enyl acetate; Licareol acetate; Linalool acetate; Bergamol; 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl acetate	향료
L032	Lactic acid <제2026-50호, '26.7.13.> [시행일 : '28.1.1.]	2-Hydroxypropanoic acid	산도조절제 향료 <제2026-50호, '26.7.13.> [시행일 : '28.1.1.]
M001	말톨 (Maltol)	3-Hydroxy-2-methyl-4h-pyran-4-one; 3-hydroxy-2-methyl-γ-pyrone; Palatone; Corps praline; Veltol; 3-Hydroxy-2-methyl-(1,4-pyran); 3-hydroxy-2-methyl-4-pyrone; larixinic acid; 2-Methyl pyromeconic acid; 4H-Pyran-4-one, 3-hydroxy-2-methyl; 2-Methyl pyromeconic acid	향료

순 번	일 반 명	이 명	주용도
M021	l-멘톨 (l-Menthol)	Peppermint camphor; 5-Methyl-2-isopropylhexahydrophenol; 5-Methyl-2-isopropyl-cyclohexanol; menthacamphor; 1-Isopropyl-iso-4-methylcyclohexan-2-ol; 1-Propyl-iso-4-methylcyclohexan-2-ol; Hexahydrothymol; 3-p-Menthanol; p-menthan-3-ol; 1-Methyl-4-isopropylcyclohexan-3-ol, 1-3-p-Menthanol; dl-3-p-Menthanol; 2-Isopropyl-5-methylcyclohexanol	향료
M022	*dl*-멘톨 (*dl*-Menthol)		향료
M075	아니스알데히드 (*p*-Methoxybenzaldehyde)	*p*-Anisaldehyde; Anisic aldehyde; aubepine; 4-Methoxybenzaldehyde; Aubepine; Aubepine liquid	향료
M120	안트라닐산메틸 (Methyl anthranilate)	o-Amino methyl benzoate; Methyl 2-aminobenzoate; methyl o-aminobenzoate	향료
M124	메틸β-나프틸케톤 (Methyl *β*-naphthyl ketone)	Cetone d; Oranger crystals; β-Acetylnaphthalene; 2'-Acetonaphthone; 2-acetyl-naphthalene; methyl naphthyl ketone; β-naphthyl methyl ketone; 1-(2-Naphthyl) ethanone; Methyl 2-naphthyl ketone	향료
M128	계피산메틸 (Methyl cinnamate)	Methyl-3-phenyl propenoate; Methyl-3-phenyl prop-2-enoate	향료
M172	살리실산메틸 (Methyl salicylate)	Methyl 2-hydroxybenzoate; synthetic wintergreen oil; synthetic sweet birch oil; synthetic teaberry oil; Methyl o-hydroxybenzoate	향료
M273	파라메틸아세토페논 (*p*-Methyl acetophenone)	p-Tolyl methyl ketone; 1-Acetyl-4-methylbenzene; p-Acetotoluene; p-methylacetophenone; 1-Methyl-4-acetyl benzene; Methyl p-toly ketone; 1-(4-Methylphenyl)ethane; p-Acetyl toluene	향료
N028	γ-노나락톤 (γ-Nonalactone)	4-nonanolide; 5-pentyldihydro-2(3H)-furanonenona -1,4-lactone; aldehyde c-18; 4-n-Amyl-4-hydroxybutyric acid lactone; γ-pelargolactone; γ-Nonyllactone; Nonano-1,4-lactone; γ-Amyl butyrolactone; Coconut aldehyde; 4-Hydroxynonanoic acid, γ-lactone; nonanolide; γ-Lactone; Nonanolide-1,4; γ-Nonalactone	향료

순 번	일 반 명	이 명	주용도
O012	옥틸알데히드 (Octanal)	Aldehyde C-8; Caprylaldehyde; Caprylic aldehyde; n-Octaldehyde; n-Octylaldehyde; n-Octanal; Octyl aldehyde	향료
P028	초산페닐에틸 (Phenylethyl acetate)	Benzyl carbinyl acetate; 2-Phenylethyl acetate	향료
P105	피페로날 (Piperonal)	Dioxymethylene protocatechuic aldehyde; Heliotropine; 3,4-methylenedioxy-benzaldehyde; piperonylaldehyde; Protocatechualdehyde methylene ether	향료
P128	프로피온산 (Propionic acid)	Methylacetic acid; Ethylformic acid; Propanoic acid	보존료 향료
U003	γ-운데카락톤 (γ-Undecalactone)	4-Undecanolide; 5-heptyldihydro-2(3H)-furanone; Aldehyde c-14 pure; undeca-1,4-lactone; γ-Undecyl lactone; 4-Hydroxyundecanoic acid, γ-lactone; 1,4-Hendecanolide; 4-n-heptyl-4-Hydroxybutanoic acid lactone; 4-Hydroxyundecanoic acid lactone; γ-n-Heptyl-γ-butyrolactone; Undecano-1,4-lactone; γ-Heptyl butyrolactone; 4-Hydroxyundecanoic acid, γ-lactone; Peach aldehyde; undecanolide-1,4; aldehyde C?14; γ-Undecalactone; γ-Heptyl butyrolactone	향료
V005	바닐린 (Vanillin)	Vanillic aldehyde; 3-methoxy-4-hydroxybenzaldehyde; Vanillaldehyde; 4-Hydroxy-3-methoxybenzaldehyde; methyl protocatechuic aldehyde; Protocatechualdehyde-3-methylether	향료

식품첨가물 향료 바로알기:
자주 묻는 질의·응답집

발 행 인	식품의약품안전처장 오 유 경
편집위원장	식품기준기획관 문 귀 임
편 집 위 원	정지윤, 김형일, 이순규, 최시원, 신춘식, 이수은, 이요아, 이다선, 윤다영, 김영주, 장지은, 정민지, 문진희, 한정연
발 행 처	식품의약품안전처 식품기준기획관 첨가물기준과
문 의 처	첨가물기준과(☎043-719-2511)

안전한 미래를 여는 식의약 규제혁신

국민 안심이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

식품첨가물 향료 바로알기:
자주 묻는 질의·응답집

식품의약품안전처
식 품 기 준 기 획 관

(우)28159 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운