국민의 더 건강한
내일을 위한 정부혁신
보다 나은 식약처

발간등록번호
11-1471000-000406-01

식품 수출 안내서 일본편

Ministry of Food and Drug Safety | 2020. 12
http://www.mfds.go.kr

식품의약품안전처

C·O·N·T·E·N·T·S

Ⅰ. 수출국 개요 ····· 1

1. 법령 및 체계 ····· 3

1-1 식품위생법(최종개정: 2018.6.15.) ····· 3

1-2 식품표시법(최종개정: 2018.12.14.) ····· 3

1-3 식품, 첨가물 등의 기준규격(후생노동성 고시 제370호, 제정: 1959.12.28.) ····· 4

1-4 식물방역법(최종개정: 2015.9.18.) ····· 4

1-5 가축전염병예방법(최종개정: 2019.06.14.) ····· 4

1-6 관세법(최종개정: 2019.12.04.) ····· 4

2. 관리 조직 ····· 5

2-1 후생노동성 ····· 5

2-2 소비자청 ····· 6

2-3 농림수산성 ····· 7

2-4 재무성 세관 ····· 9

Ⅱ. 수입통관 ····· 11

1. 수입통관 개요 ····· 13

2. 수입통관 절차 ····· 13

2-1 출항 전 보고(Advance Filing Rules) ····· 13
2-2 사전상담 ····· 14
2-3 수입신고 서류준비 ····· 14
2-4 식품위생법에 따른 수입신고 ····· 16
2-5 수입신고 방법 ····· 19
2-6 후생노동성 검역소에서의 심사 및 검사 ····· 20
2-7 수입식품 검사제도 ····· 22
2-8 수입신고필증 세관 제출 ····· 25
2-9 세관의 심사 및 검사 ····· 26
2-10 관세등 납부 및 수입허가 ····· 27
3. 수입신고절차의 간소화·신속화를 위한 제도 ····· 27

Ⅲ. 표시제도 ····· 33

1. 식품의 정의 ····· 35
2. 일반식품의 표시기준 ····· 36
2-1 가공식품의 표시 ····· 36
2-2 신선식품의 표시 ····· 46
2-3 첨가물의 표시 ····· 48
3. 특정식품(보건기능식품)의 표시 ····· 51
3-1 특정보건용식품 ····· 51
3-2 기능성표시식품 ····· 52
3-2 영양기능식품 ····· 53
4. 식품 표시 부적합 주요 현황 ····· 54

Ⅳ. 식품 등 기준·규격 ····· 57
1. 일본 식품 기준·규격 ····· 59
1-1 기준규격 제정 ····· 59
1-2 기준규격 개요 ····· 59
1-3 식품첨가물 개요 ····· 62
1-4 기구 및 용기포장 개요 ····· 63
2. 한국산 수출식품 부적합 현황 ····· 63
2-1 식품유형별 부적합 현황 ····· 63
2-2 원인별 부적합 현황 ····· 64
2-3 식품유형별 미생물 규격 ····· 65
2-4 냉동식품 관련 규격 ····· 74
2-5 식품 기준규격 부적합 현황 ····· 75
2-6 식품첨가물 기준규격 부적합 현황 ····· 81
2-7 기구 및 용기포장 기준규격 부적합 현황 ····· 82
2-8 부적합 동향 분석 ····· 83

Ⅴ. 2020년 수입제도 주요 개정사항 ····· 85
1. 검역제도 ····· 87
1-1 중국산 및 한국산 패류 젓갈류 수입정지 발표 ····· 87
1-2 한국산 신선농산물 잔류농약 기준치 강화 ····· 87
2. 기준규격 ····· 88
2-1 식품위생법 시행규칙 개정 ····· 88
2-2 이미노크타딘 성분의 낮아진 MRL 기준 시행 ····· 89
2-3 식품 첨가물 9종의 전면 사용 금지 ····· 90

3. 표시규정 ····· 92
3-1 새로운 식품표시제도의 완전 시행 ····· 92
3-2 특별용도식품의 표시허가 등에 대해 일부 개정 ····· 92
3-3 영양성분 표시 의무화에 따른 주의 ····· 92
3-4 건강식품 등에 포함된 '지정성분' 표시 의무화 ····· 93

Ⅵ. 수출·입 통계 ····· 95
1. 수출·입 현황 ····· 97
1-1 수입현황 ····· 97
1-2 수출현황 ····· 97

Ⅶ. 부 록 ····· 105

Ⅰ. 수출국 개요

Ⅰ. 수출국 개요[1]

1. 법령 및 체계

1-1 식품위생법(최종개정: 2018.6.15.)[2]

- 소관부처: 후생노동성
- 「식품위생법」은 식품의 안전성 확보를 위해 공중위생의 관점에서 필요한 규제 등의 조치를 강구하여 음식에서 기인하는 위생상의 위해를 방지하기 위한 법률로 식품위생과 관련해 가장 중요한 법률이며 수입식품 역시 동 법률에 적용됨
- 같은 법 제23조에 근거하여 후생노동성은 수출국에서의 생산, 제조, 가공 등의 상황, 과거 검사결과 등의 법 위반여부, 수입중량, 수입건수 등을 고려하여 수입식품 감시지도계획을 설정하고, 감시 지도를 실시함[3]
- 「식품위생법 시행규칙」 제32조, 제33조, 제34조에 수입신고 시 작성해야할 수입 신고서에 관해 기재해야 할 사항 등을 상세히 규정하고 있음

1-2 식품표시법(최종개정: 2018.12.14.)[4][5]

- 소관부처: 소비자청
- 「식품표시법」은 2013년도에 제정되었으며, 식품표시기준을 마련 하여 필요한 사항을 규정해 적정성을 확보하고, 일반소비자의 이익 증진 등을 도모하고 있음
- 「식품표시법」은 식품위생법, JAS법(농산물, 임산물의 표시와 표준 관련법), 건강증진법의 식품표시 관련규정을 통합하여 일원화한 제도임(시행 2015년 4월 1일)
- 총칙, 식품표시기준, 부적절한 표시에 대한 조치, 금지청구 및 신청, 잡칙과 벌칙, 총6장 23조 구성되어 있음

1) 식품안전정보원, 「해외 국가의 수입식품 안전관리 제도(2015)」
2) 식품위생법 시행규칙, https://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws_search/lsg0500/detail?lawId=323M40000100023
3) 식품위생법, https://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws_search/lsg0500/detail?lawId=322AC0000000233
4) (사)한국식품안전연구원, 「일본식품위생법의 이해」(2016), p.107
5) 식품표시법, https://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws_search/lsg0500/detail?lawId=425AC0000000070

1-3 식품, 첨가물 등의 기준규격(후생노동성 고시 제370호, 제정: 1959.12.28.)[6]

- ❍ 소관부처: 후생노동성
- ❍ 식품위생법에 근거하여 식품, 첨가물, 기구 또는 용기포장에 관한 잔류농약 기준 등의 각종 성분규격, 제조 등의 방법에 관한 기준 및 시험법을 규정함
  - 동 기준규격에 적합하지 않은 식품, 첨가물, 기구 또는 용기포장은 수입할 수 없음
  - 단, 유(乳) 및 유제품과 이러한 것을 주요 원료로 하는 식품의 기준규격은「유(乳) 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령(省令)」(후생노동성령(시행규칙, 최종개정: 2018. 11. 30.))에 별도로 규정되어 있음[7]

1-4 식물방역법(최종개정: 2015.9.18.)[8]

- ❍ 소관부처: 농림수산성
- ❍ 수출입 식물 및 국내 식물 검역, 식물에 유해한 동식물 구제 및 확산 방지를 목적으로 하는 법률

1-5 가축전염병예방법(최종개정: 2019.06.14.)[9]

- ❍ 소관부처: 농림수산성
- ❍ 가축의 전염성질병 발생을 예방하고 그 확산을 방지하는 것을 목적으로 하는 법률

1-6 관세법(최종개정: 2019.12.04.)[10]

- ❍ 소관부처: 재무성(세관)
- ❍ 관세의 확정, 납부, 징수, 환급과 화물의 수출·수입에 대한 적정한 세관절차 처리를 위해 필요한 사항을 정한 법률

---

6) 식품, 첨가물 등의 규격기준, https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc_keyword?keyword= %E6%B7%BB%E5%8A%A0%E7%89%A9&dataId= 78334000&dataType=0&pageNo=1&mode=0

7) 유(乳) 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령(省令), https://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws_search/lsg0500/detail?lawId=326M50000100052

8) 식물방역법, https://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws_search/lsg0500/detail?lawId=325AC0000000151

9) 가축전염병예방법, https://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws_search/lsg0500/detail?lawId=326AC1000000166

10) 관세법, https://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws_search/lsg0500/detail?lawId=329AC0000000061

2. 관리 조직

2-1 후생노동성

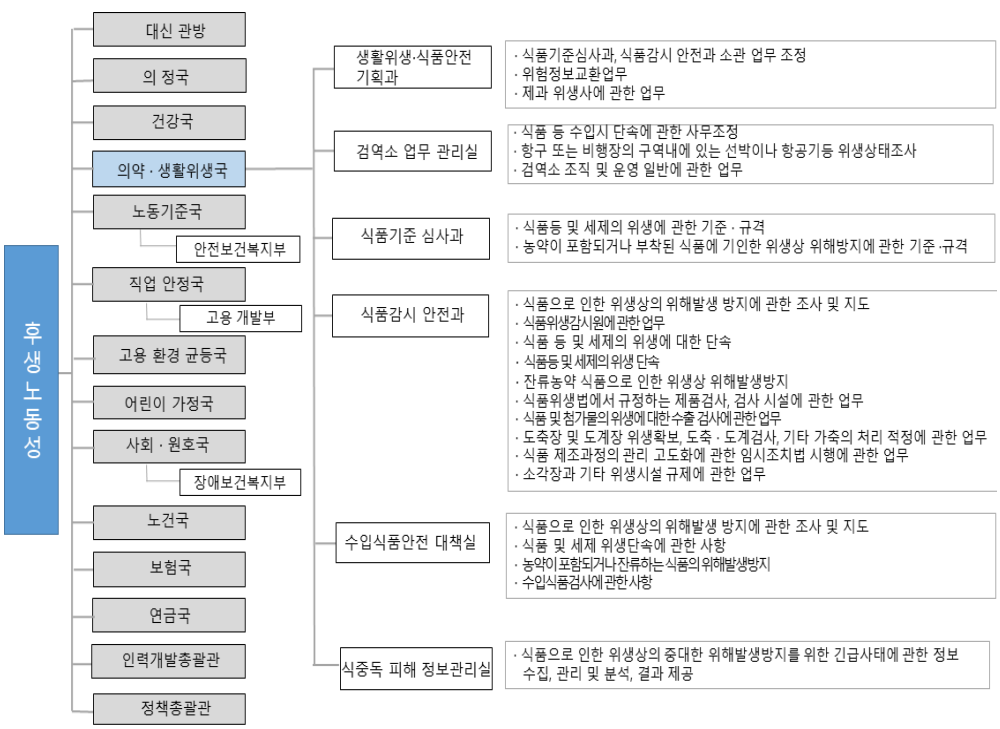
❍ 업무 범위: 국민 생활 보장 및 향상과 경제발전을 목표로 사회 복지, 사회보장, 공중위생의 향상·증진, 가정·직장·지역 등 노동 환경 정비, 고용안정, 인재 육성 등을 담당하고 있으며 공중위생의 관점에서 식품안전을 책임지고 있음

❍ 관련 법령: 식품위생법, 식품안전기본법, 식품, 첨가물등의 기준규격 등

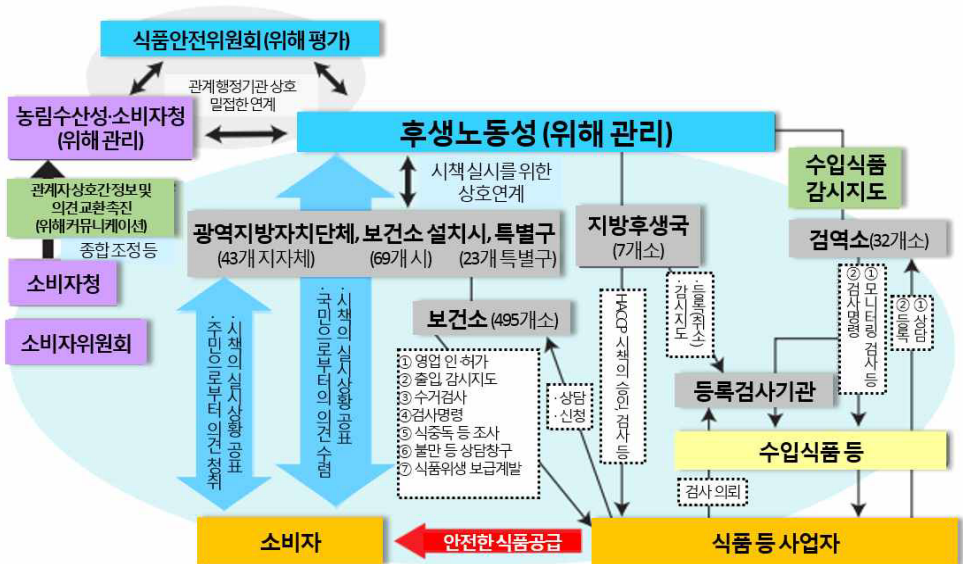
❍ 주요 업무

- 식품위생법에 근거하여 식품안전을 강구하기 위한 각종 법령의 제·개정 및 각종 대책 등의 기획·실시
- 검역소를 통해 수입식품에 대한 계획적인 감시지도 실시
- 지방자치단체를 통해 일본 내에서 제조, 유통되는 식품의 계획적인 감시지도 실시
- 식품 중 농약, 동물용의약품, 사료첨가제, 식품첨가물 등의 기준 설정
- 식중독 발생방지 감시지도의 실시 등
- 식품 중 방사성물질 대책 등

❍ 인터넷 주소: https://www.mhlw.go.jp



[그림 1] 후생노동성 조직도[11)]

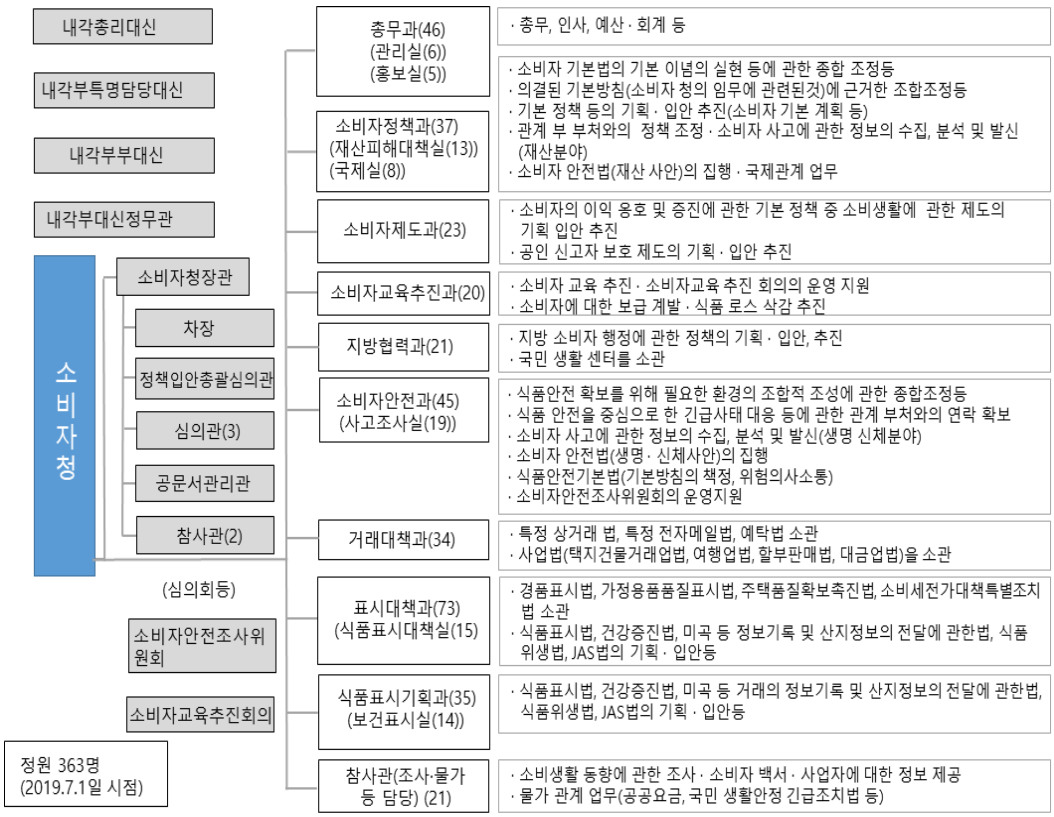


[그림 2] 후생노동성 업무 개요도[12)]

2-2 소비자청[13)]

- 업무 범위: 소비자 권리의 존중 및 그 자립지원을 위해 소비자의 이익 옹호 및 증진, 소비자가 자주적이고 합리적으로 상품·서비스를 선택할 수 있는 기회 확보, 물자의 품질표시에 관한 업무
- 관련 법령: 식품표시법 등
- 주요 업무
  - 「소비자 기본계획」을 통한 소비자 정책 기본계획 책정과 검증· 평가 및 관련 법 집행
  - 관계 부처의 리스크 커뮤니케이션에 관한 사무를 종합 조정,「소비자안전법」제40조에 의해 어느 부처에서도 대응 할 수 없는 틈새 사안 대응하는 등 소비자 피해 방지
  - 긴급상황 발생 시 각 부처와의 관계에서 사령탑 역할을 하는 등 소비자 안전에 관한 전반적인 시책을 조정하는 등 긴급사태 대응
  - 허위표시 등에 대응하여「특정상거래법,「경품표시법」,「식품표시법」등의 법률을 엄정하게 집행하며, 식품표시기준의 책정과 표시제도 마련
- 인터넷 주소: https://www.caa.go.jp

11) 후생노동성, 후생노동성의 조직, https://www.mhlw.go.jp/kouseiroudoushou/shigoto/
12) 일본 후생노동성, https://www.mhlw.go.jp/kouseiroudoushou/shigoto/
13) 식품안전정보원, 「주요국(일본)의 식품안전관리체계 심층조사 및 사고 발생시 대응상황 연구(2018)」, p.54~59



[그림 3] 소비자청 조직도[14)]

2-3 농림수산성[15)16)]

❍ 업무 범위: 식품의 안전한 공급과 농림수산업의 발전을 목적으로 농림 물자의 품질에 관한 표시기준, 식품산업의 발달·개선 및 식품으로서 농림수산물 안전성 확보 관련 업무 담당

❍ 관할 법령: 식물방역법, 가축전염병예방법, 농림물자 규격화 및 품질표시 적정화에 관한 법률(JAS법), 농약단속법, 사료안전법 등

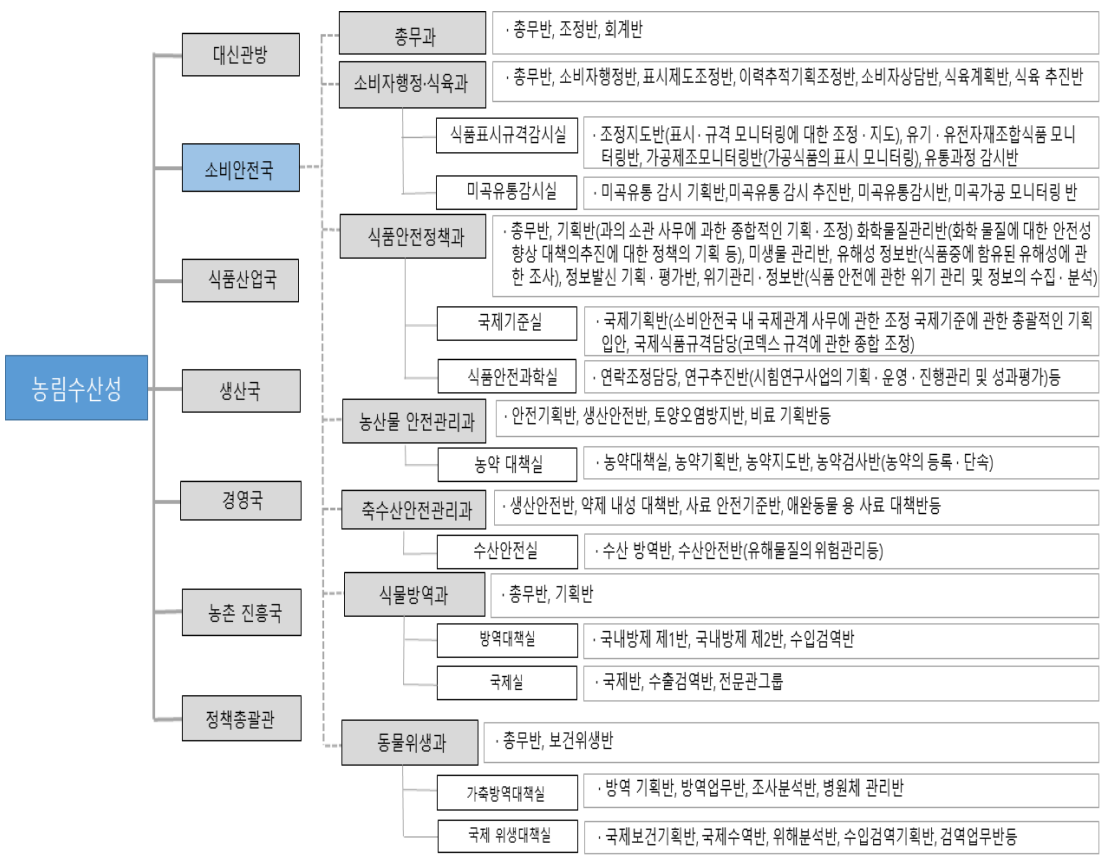
❍ 주요 업무

- 식품에 함유된 유해한 화학물질 및 미생물의 실태조사 실시 및 안전성 향상을 위한 대책 검토

14) 일본소비자청, https://www.caa.go.jp/about_us/organization/organization_chart/pdf/organization _chart_200423_0001.pdf
15) 식품안전정보원, 일본의 식품안전 행정체제 및 관리제도, p.4
16) 식품안전정보원, 일본 식품안전관리체계 심층조사 및 사고 발생시 대응상황 연구, p.88

- GAP, HACCP 등 공정관리 지원·JAS 규격 검토·미곡 유통 감시·토양오염 방지 등을 위한 업무
- 식물방역소를 통해 식물에 유해 병충해 유무 등 수입 검역 실시
- 동물검역소를 통해 외국에서 도착한 동물에 대한 검사 실시
- 고기 등의 축산물 등에 대해서 검사 실시
- 검사 결과, 전염성질병에 감염 또는 감염이 의심되는 동물은 해부검사 및 병리검사 등을 실시하고 축산물 등에 대해서는 필요에 따라 소독

❍ 인터넷 주소: https://www.maff.go.jp



[그림 4] 농림수산성 조직도[17)]

17) 일본 농림수산성, https://www.maff.go.jp/j/org/outline/dial/syouan.html

2-4 재무성 세관

❍ 업무 범위: 수입품에 부과되는 관세 징수 등의 세관행정

❍ 관련 법령: 관세법

❍ 주요 업무

- 외국에서 일본에 도착한 화물을 국내에서 거래할 시에는 수입(납세)신고를 하고, 세관 검사가 필요한 화물은 필요한 검사를 받은 후 관세 등을 납부할 필요가 있는 경우에는 이를 납부하여 수입허가를 받아야 함
- 한편, 관세법 관련 법령 이외의 법령(수입식품의 경우 식품위생법)에서 수입 시에 허가·승인 등을 필요로 하는 화물의 경우에는 세관의 수입허가를 받기 전에 이러한 법령에서 규정하는 허가· 승인을 받아야 함
- 식품위생법에서 판매·영업용의 식품, 첨가물, 기구, 용기포장의 수입 시에서는 후생노동대신(大臣)에게 신고하여야한다는 내용에 따라 이러한 화물을 수입할 경우에는 식품위생감시원이 교부한 신고필인 등이 찍힌「식품 등 수입신고서」를 세관에 제출해야 함

* 본 자료의 내용은 기관의 여러 업무 중 '수입식품' 관련 부분만 정리

❍ 인터넷 주소: http://www.customs.go.jp

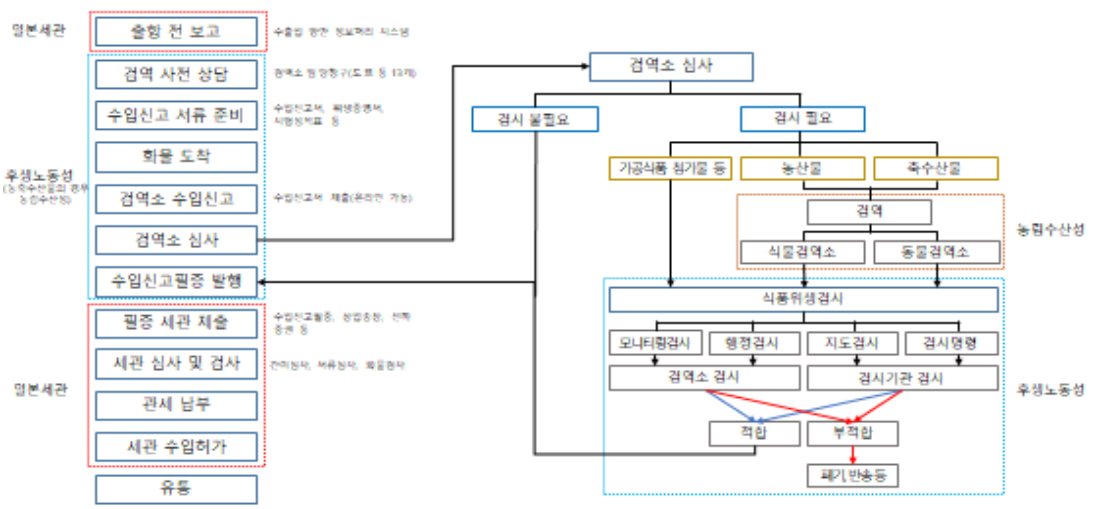
Ⅱ. 수입통관

Ⅱ. 수입통관

1. 수입통관 개요

❍ 수입통관은 외국물품을 일본 내로 반입하기 위한 일련의 행위로, 수입신고, 물품 심사·검사, 관세 납부 또는 징수, 수입허가 등 일련의 절차를 일컬음

<수입통관 절차>



[그림 5] 식품 등 수입통관 절차

2. 수입통관 절차[18)]

2-1 출항 전 보고(Advance Filing Rules)

❍ 일본에 입항하려는 선박 컨테이너 화물의 적하정보를 선적항 출항 24시간 전까지 수출입·항만 관련 정보처리시스템(Nippon Automated Cargo and Port Consolidated System, NACCS)*을 통해 알려야 함

❍ 송하인과 수하인 및 착하통지처 정보, 품명, HS-Code, 총중량, 용적 등 화물 정보와 컨테이너 정보 등이 선하증권(Bill of Lading, B/L) 기재 사항을 토대로 NACCS를 통해 일본 세관에 보고됨

18) 해외시장분석센터, 「일본 수산물 수입 통관제도 Vol.10」, p.3

수출입·항만 관련 정보처리시스템(NACCS)

▶ 수출입·항만 관련 정보처리시스템(Nippon Automated Cargo and Port Consolidated System)은 입출항하는 선박 및 항공기로 수출입되는 화물을 세관을 비롯한 관계부처에 일괄적으로 통보하는 단일창구 역할의 온라인 처리시스템

2-2 사전상담

❍ 수입신고 전에 후생노동성 수입식품 감시 담당창구에서 필요한 수입신고 서류 등 상담할 수 있음(후생노동성 검역소 13곳에 설치)

2-3 수입신고 서류준비[19)]

❍ **수입신고 제출서류(식품위생법 시행규칙 제32조)**

- 수입자는 화물 도착 후 즉시「식품 등 수입 신고서」와 품목에 따라 필요한 서류를 첨부하여 화물 통관 장소의 관할 검역소에 제출함
- 「식품 등 수입 신고서」 2부
- 첨부서류는 식품의 품명, 생산국, 가공방법 등에 따라 달라짐
  · 가공식품의 경우,「원재료표」,「제조공정표」가 필요함. 정해진 양식은 없으나 제조자 또는 수출자 등이 작성한 것(회사명 및 책임자 서명 포함)을 권장하며 심사 과정에서 추가서류가 발생할 수 있음
- 필요 시 과거에 실시한 자체 검사의 시험성적서

[표 1] 수입신고서 첨부 서류[20)]

	대상품목	첨부서류
가공식품	모든 가공식품에 대해서	· 품명(상품명, 품번 등), 제조자 명칭과 소재지, 제조장소, 명칭과 소재지를 확인할 수 있는 자료 · 원재료표 · 제조공정표
	품목별	· 방사선 살균을 하지 않았다는 사실이 기재된 제조자의 서류
		· 원재료에 소고기, 소유래 성분을 포함한 경우, 소 육성과 도축 및 원산지, 원료 소의 사용부위를 서면으로 확인한 것
		· 원재료에 따라서는 의약품의료기기 등 법률이 정한 의약품 성분의 해당 여부에 대해 확인한 내용을 기록한 것

19) 일반재단법인 대일무역투자교류촉진협회, 「식품수입 안내서 2019」
20) 한국농수산식품유통공사 KATI 수출정보부, 2019 수출국가정보zip, 2020.1, p.38

	대상품목	첨부서류
		· 식품위생법에 따라 제조기준이 정해져 있는 식품은 제조자에 의한 제조가공 과정의 위생관리 내용 등에 대한 상세한 자료
	가공식품(레토르트 식품, 과자 등 포함)	· 제조자 관련 정보(회사명, 소재지, 제조장소) 등을 확인할 수 있는 자료 · 원재료표(제품 완성까지의 흐름을 그린 그림) · 개별 규격이 지정되어 있는 식품은 시험성적서
	신선식품의 경우(육류, 채소, 어패류 등)	· 수출자, 포장자 각각의 정보(회사명, 주소, 가공지, 생산지 등) · 첨가물 사용 시, 그 내용을 설명하는 자료 · 필요에 따라 수출국에서 발행하는 위생증명서 등
	「육축·짐승(소, 말, 돼지, 양, 염소, 물소)」및「가금(닭, 오리, 칠면조)」육류 및 장기, 또한 이를 원료로 한 육류제품	· 수출국 정부기관의 위생증명서
	우유 및 유제품	· 수출국 정부기관의 위생증명서
	우육 가공품 등 (소해면상뇌증 관련)	· 우육 가공품 등의 소에서 유래하는 원재료의 원산국에 관한 보고(젤라틴 포함)
	복어	· 수출국 공적 기관의 어종 및 채취해역 등에 관한 위생증명서
	생식용 굴	· 수출국 정부기관의 위생증명서(수출국이 뉴질랜드, 미국, 한국, 오스트레일리아, 캐나다, 아일랜드일 경우 필요)
	시안화합물 함유 잡콩	· 서약서, 시안 함유 검사성적서
	타르색소	· 제품검사신청서
	가공식품 등으로 처음 수입되는 것	· 제조자명이 기재된 상품 설명, 또는 수입자 확인을 거쳐 작성한 서류
	같은 식품 등을 계속 수입	· 1년 이내에 실시한 등록검사기관의 지도(자주)검사성적서 또는 행정검사에 합격했을 시의 수입신고서 사본
	수출국 공적 검사기관 의 검사를 받은 것	·「수출국 공적 검사기관 목록」수록 기관의 검사성적서
신선식품 육류, 채소, 어패류 및 기타 간이가공	· 수출자, 포장자를 확인할 수 있는 자료 · 학명 및 품종 등을 확인할 수 있는 자료·사진 · 첨가물을 사용하고 있는 경우, 원재료 표와 첨가물의 상세내용을 확인 할 수 있는 자료 · 품명, 생산국에 따라 수출 측 정부기관이 발행한 위생증명서	
식품 첨가물	· 첨가물 제제의 경우, 배합비, 사용용도 등을 확인 할 수 있는 상품설명서	

※ 원재료표(ingredient lists)란, 사용한 원재료(식재료)와 첨가물의 구체적인 화학명칭을 기재한 것. 사용 기준이 정해져 있는 첨가물을 사용한 식품의 경우에는 첨가물의 물질명, 사용 목적, 사용량, 어느 단계에서 사용하는지를 기재

※ 제조공정표(food production flow chart)란, 원재료에서 제품이 되기까지의 공정을 그림으로 나타낸 것. 제조 기준이 정해져 있는 식품(청량음료, 생수, 아이스크림, 레토르트 식품 등)은, 살균 방법 (온도·가열시간 등) 등의 상세한 정보가 필요

※ 자료가 영어, 일본어 이외의 언어로 기재된 경우에는 번역문도 첨부

2-4 식품위생법에 따른 수입신고[21)]

- ❍ 식품을 수입하는 자는 물품 도착 7일 이전에 수입신고 건별로 검역소에 식품 등 수입신고서 및 기타 원재료, 성분 및 제조공정 등에 관한 설명서, 필요에 따라 위생증명서, 시험성적표 등의 관련 서류를 검역소에 서면 또는 전자적인 방법으로 수입신고 하여야 함[22)]
- ❍ 일본의 항구 및 항만 등 32개소[23)]의 후생노동성 검역소에서 수입식품에 대한 심사 및 검사가 진행됨
- ❍ 일본 전체 검역소에서 약 400여명의 식품위생감시원이 수입식품을 모니터링 하고 있음

[그림 6] 일본 지역별 후생노동성 검역소

21) 해외시장분석센터, 「일본 수산물 수입 통관제도 Vol.10」, p.9
22) 일본 식품위생법 제27조
23) 이 중 요코하마(横浜), 고베(神戸) 검역사무소의 경우 고급 시험의 거점으로 정밀 검사를 진행하는 검사소임

[표 2] 수입신고·상담가능한 후생노동성 검역소[24)]

검역소명	주소	TEL
■오타루 검역소	〒047-0007 오타루시 미나토마치5-2 오타루 지방합동청사 1층	0134-32-4304
치토세공항 검역소 지소	〒066-0012 치토세시 비비 치토세공항 내	0123-45-7007
■센다이 검역소	〒985-0011 미야기현 시오가마시 데잔도오리3-4-1 시오가마항만 합동청사 2층	022-367-8102
센다이공항 검역소 지소	〒989-2401 미야기현 나토리시 모마스다 미나미하라 센다이공항 신여객터미널빌딩	022-383-1854
■나리타공항 검역소	〒282-0021 지바현 나리타시 고마이노아자텐나미노2159 나리타공항 합동청사 2층	0476-32-6728
■도쿄 검역소	〒135-0064 도쿄도 고토구 아오미2-7-11 도쿄항만 합동청사 8층	03-3599-1519
도쿄 검역소(식품감시 제2과)	〒273-0016 지바현 후나바시시 시오미쵸32-5 후나바시항만 합동청사	047-437-1381
지바검역소 지소	〒260-0024 지바시 쥬오구 쥬오항1-12-2 지바항만 합동청사	043-241-6096
도쿄공항 검역소 지소	〒144-0041 도쿄도 오타구 하네다공항 2-6-3 하네다공항 화물합동청사 내	03-6847-9320
가와사키 검역소 지소	〒210-0869 가와사키시 가와사키구 히가시오기시마6-10 가와사키FAZ물류센터	044-277-0025
■요코하마 검역소	〒231-0002 요코하마시 나카구 가이간도오리1-1 오코하마 제2항만 합동청사	045-201-0505
■니이가타 검역소	〒950-0072 니이가타시 쥬오구 류가시마1-5-4 니이가타항만합동청사 2층	025-244-4405
고마츠공항 분실	〒923-0993 이시카와현 고마츠시 우키야나기마치350번지 앞 고마츠공항 터미널	0761-21-3767
■나고야 검역소	〒455-0045 나고야시 미나토구 츠키지쵸11-1	052-661-4132
시미즈 검역소 지소	〒424-0922 시즈오카시 시즈오카구 히노데쵸9-1 시미즈항만 합동청사	054-352-4540
쥬부공항 검역소 지소	〒479-0881 아이치현 도코나메시 센트레아1-1 쥬부공항 합동청사	0569-38-8195
욧카이치 검역소 지소	〒510-0051 미에현 욧카이치시 치토세쵸5-1 욧카이치항만 합동청사	059-352-3574
■오사카 검역소	〒552-0021 오사카시 미나토구 칫코4-10-3 오사카항만합동청사 5층	06-6571-3554
■간사이공항 검역소	〒549-0021 오사카부 센난시 센슈공항 미나미1번지 간사이공항 지방합동청사	072-455-1295
■고베 검역소	〒652-0866 고베시 효고구 도오야하마쵸1-1	078-672-9655
고베 검역소(식품감시 제2과)	〒658-0031 고베시 히가시나다구 고요쵸 히가시4-16 고베항공 화물터미널	078-857-1671
■히로시마 검역소	〒734-0011 히로시마시 미나미구 우지나카이간3-10-17 히로시마항만 합동청사 3층	082-255-1379
히로시마 검역소 사카이출장소	〒684-0034 돗토리현 사카이미나토시 쇼와마치9-1 사카이미나토항만 합동청사	0859-42-3517
히로시마공항 검역소 지소	〒729-0416 히로시마현 미하라시 혼고쵸 젠뉴지64-31 히로시마공항 터미널빌딩	0848-86-8017
■후쿠오카 검역소	〒812-0031 후쿠오카시 하카타구 오키하마마치8-1 후쿠오카항만 합동청사 3층	092-271-5873

24) 일반재단법인 대일무역투자교류촉진협회, 「식품수입 안내서 2019」

검역소명	주소	TEL
모지 검역소 지소	〒801-0841 기타큐슈시 모지구 니시카이간1-3-10 모지항만 합동청사	093-321-2611
시모노세키 분실	〒750-0066 야마구치현 시모노세키시 히가시야마토마치1-7-1 시모노세키항만 합동청사	0832-66-1402
후쿠오카공항 검역소 지소	〒812-0851 후쿠오카시 하카타구 아오키739 후쿠오카공항 국제선 여객터미널빌딩	092-477-0208
나가사키 검역소 지소	〒850-0862 나가사키현 나가사키시 데지마마치1-36 나가사키세관청사 내	095-826-8081
가고시마 검역소 지소	〒892-0822 가고시마현 가고시마시 이즈미쵸18-2-31 가고시마항만 합동청사	099-222-8670
■나하 검역소	〒900-0001 오키나와현 나하시 미나토마치2-11-1 나하항만 합동청사 2층	098-868-4519
나하공항 검역소 지소	〒901-0142 오키나와현 나하시 카가미즈280 나하공항 신국제선 여객터미널빌딩	098-857-0057

수입식품 상담지도실은 각 검역소 본소(■)에 설치되어 있음)

[표 3] 식품위생법에 따른 수입신고 의무 및 대상

	수입신고 의무 대상 및 비대상
수입신고 의무	· 판매 또는 영업상 사용하는 식품등을 수입하는 경우, 그 안전성 확보차원에서 식품위생법에 따라 수입자에게 수입신고 의무가 부가됨. 수입신고를 하지 않은 식품등에 대해서는 판매 등에 이용할 수 없도록 하고 있음 ※ 수입신고 의무(식품위생법 제27조): 판매용으로 제공 또는 영업에 사용하는 식품, 첨가물, 기구 또는 포장용기를 수입하고자 하는 자는 후생노동성령이 지정한 바에 따라 적시에 후생노동대신에게 신고하여야 함 ※ 채소·과일 등 농산물은 농림수산성의 식물방역소, 식육, 식육제품, 유제품 등 축산물 및 수산물은 농림수산성의 동물검역소에서 검사 받은 후 후생노동성의 검역소에 수입신고 하여야 함
수입신고 대상	· 판매용으로 제공하거나 영업상 사용하는 모든 식품, 첨가물, 기구, 용기포장 또는 유아용 장난감은 수입신고 대상임 · 식품위생법 제5조에 규정된 「판매」에는 「불특정 또는 다수를 대상으로 한 판매외의 제공」도 포함되기 때문에 불특정 또는 다수에게 무상으로 수여하는 것 또한 규제대상이 되며 신고가 필요함
수입신고 비대상	· 신고 필요 여부는 사용목적, 표시, 그 외 관련 서류 등 객관적인 상황을 감안하여 판단하는데, 아래 항목은 원칙적으로 신고대상에서 제외됨 · 국내에서 식품 등으로 판매 또는 영업에 사용할 목적이 아님이 명백한 아래의 품목 ① 개인용: 수입한 본인이 자체를 소비하는 경우로 외국에서 받은 선물, 여행자 등의 기념품이나 자체소비용으로 휴대하여 수입하는 경우 ② 시험연구용: 실험실 또는 연구실에서 시험연구에 사용하는 경우 ③ 사내검토용: 사내에서 검토하기 위해 수입하는 경우 ④ 전시용: 전시에만 사용하는 경우

	수입신고 의무 대상 및 비대상
	※ 단, 전시회 등에서 불특정 또는 다수에게 시식하게 하거나 배포하는 경우는 신고대상임 ⑤ 10kg 이하 식품 · 첨가물의 원재료 · 식품위생법 시행규칙 별표10에 명시된 식품으로 원염, 코프라 (코코넛 과육을 말린 것), 식용유지의 제조에 사용하는 동물성 또는 식물성 원료유지, 조주정, 당밀, 맥아, 홉 포함

2-5 수입신고 방법

❍ 통관 대행업체* 등에 의뢰하여 수입신고서 및 첨부서류 제출대행 요청

※ 통관 대행업체는 세관장의 허가를 받아 통관업무를 하는 업체로, 세관에 수입 (납세) 신고 업무 등을 수입자를 대신하여 수행함

❍ 검역소 접수처에 지참

❍ 우편으로 제출(반송용 봉투에 우표를 붙여 동봉할 것)

❍ 수입식품감시지원시스템(Food Automated Import Notification and Inspection Network System, FAINS)*을 이용하여 온라인으로 제출

※ 단, 온라인 이용 시 사전에 후생노동성 기기 등록 절차가 필요

수입식품감시지원시스템(FAINS)[25]

▶ 수입식품감시지원시스템(Food Automated Import notification and inspection Network System)은 검역소, 수입자, 검사기관 등을 온라인으로 접속하여 식품 등의 수입신고에 관한 신고 접수, 심사, 검사, 신고필증 교부에 관한 업무를 전자적으로 처리하는 시스템

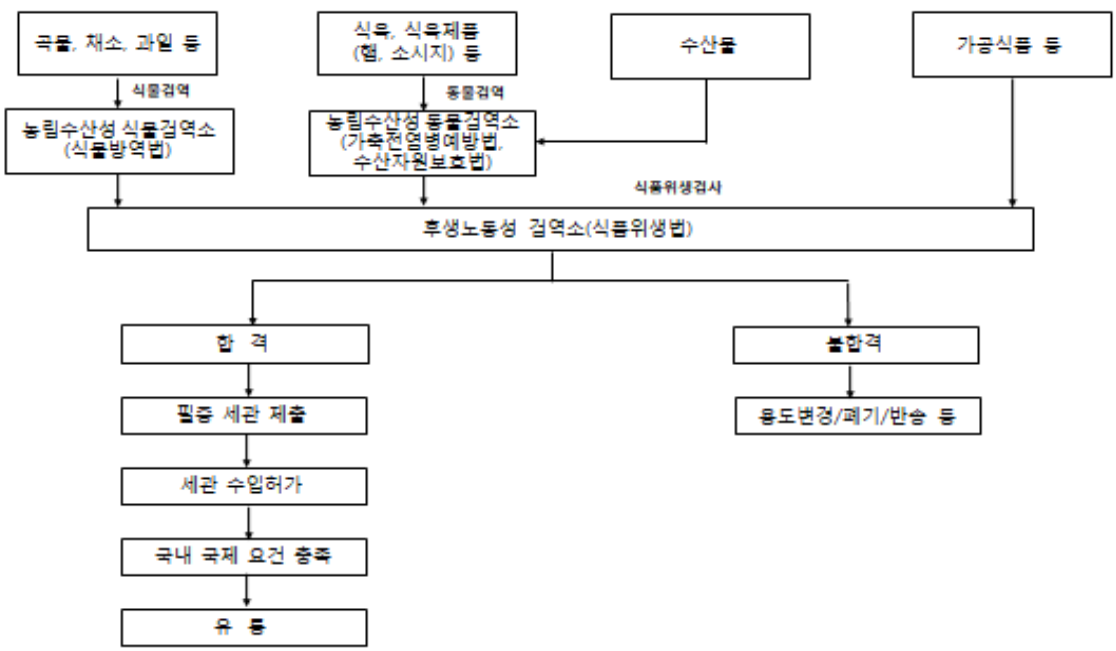
▶ 식품 신고 정보의 수신, 자동심사, 식품 신고 정보를 각 검역소에 송신, 심사결과를 NACCS에 송신, 수입식품 감시통계 작성, 위생증명서 정보 수신 등의 기능을 함

25) 후생노동성, 수입식품 감시지원시스템(FAINS)에 대해, http://www.mhlw.go.jp/topics/2005/07/dl/tp0706-1c.pdf

2-6 후생노동성 검역소에서의 심사 및 검사

❍ 일본으로 수입되는 물자는 보세지역에 반입된 후 수입신고를 실시, 필요한 심사 및 검사를 받고 수입이 허가된 후에 물자로 국내로 들여올 수 있음

❍ 수입 절차는 식품의 종류에 따라 다르며, 채소, 과일 등 식물계의 식품은 농림수산성의 식물방역소, 육류, 육류제품, 유제품 등 축산물계 식품 및 수산물은 농림수산성의 동물검역소에서 수입자가 검사신청을 하고 검사를 받아야 함



[그림 7] 식품 종류에 따른 수입검역 절차[26)]

❍ 수입식품 검사

- 신고를 접수한 후생노동성 검역소에서는 수입자의 신고내용을 확인하여 유독·유해물질 함유여부, 식품위생법 기준규격 적합 여부 등을 심사함
- 검역소는 검사를 통해 확인할 필요가 있는 경우에는 검사 내용을 지시하고 검사 결과를 근거로 위법 여부를 판단함
- 수입화물이 식품위생법에 적합하다고 판단된 경우에는 신고필증이 수입자에게 교부되고 세관의 통관절차를 진행하게 됨

26) 한국농수산식품유통공사 KATI, 「2018년 수입제도 모니터링(동아시아)」, p.239

- 심사 및 검사 결과 위반(불합격)이라고 판단되는 식품 등은 일본 내로 수입할 수 없으므로 수입자가 폐기 또는 반품 등의 조치를 하고 그 비용은 수입자가 부담하게 됨

❍ 신고내용의 확인(서류심사)

- 심사는「식품 등 수입신고서」에 기재되어 있는 수출국, 수출품목, 제조사·제조소, 원재료, 제조방법, 식품첨가물의 사용 유무 등을 토대로 식품위생감시원이 실시함

[확인사항 예]

· 식품위생법에 적합한 원재료 사용여부

· 식품첨가물 사용기준 적절성 여부

· 식품위생법에 규정되어 있는 제조기준의 적합 여부

· 제조사·제조소의 과거 위생 관련 부적격 사례 여부

· 수출국에서 회수 대상 제품 여부

· 필요한 서류(수출국 위생증명서 등)의 첨부 여부

❍ 식품위생감시원에 의한 현장검사

- 현장에서 확인할 필요가 있는 식품, 처음 수입되는 식품, 운송 중 문제가 발생한 경우에는 식품이 보관되어 있는 창고 등에 식품 위생감시원이 식품의 외관에 문제가 없는지 현장 확인을 실시함. 또한 모니터링 검사를 위해 검체를 채취하기도 함

[확인사항 예]

· 부패 등 식품으로 부적합 상태 여부

· 이물의 혼입 여부

· 보관 상태(온도 등) 적절 여부

· 신고 내용에 이상이 있는지 여부 상태(온도 등) 적절 여부

· 독어 등 혼입 여부(어류)

· 위험 부위등 혼입 여부(쇠고기)

❍ 시험검사에 의한 확인

- 검사를 통해 확인이 필요가 있다고 판단된 것은 검사를 명령하거나 지도검사 등을 검역소에서 실시하여 검사결과를 바탕으로 식품 위생법 준수 여부를 확인함

[확인사항 예]

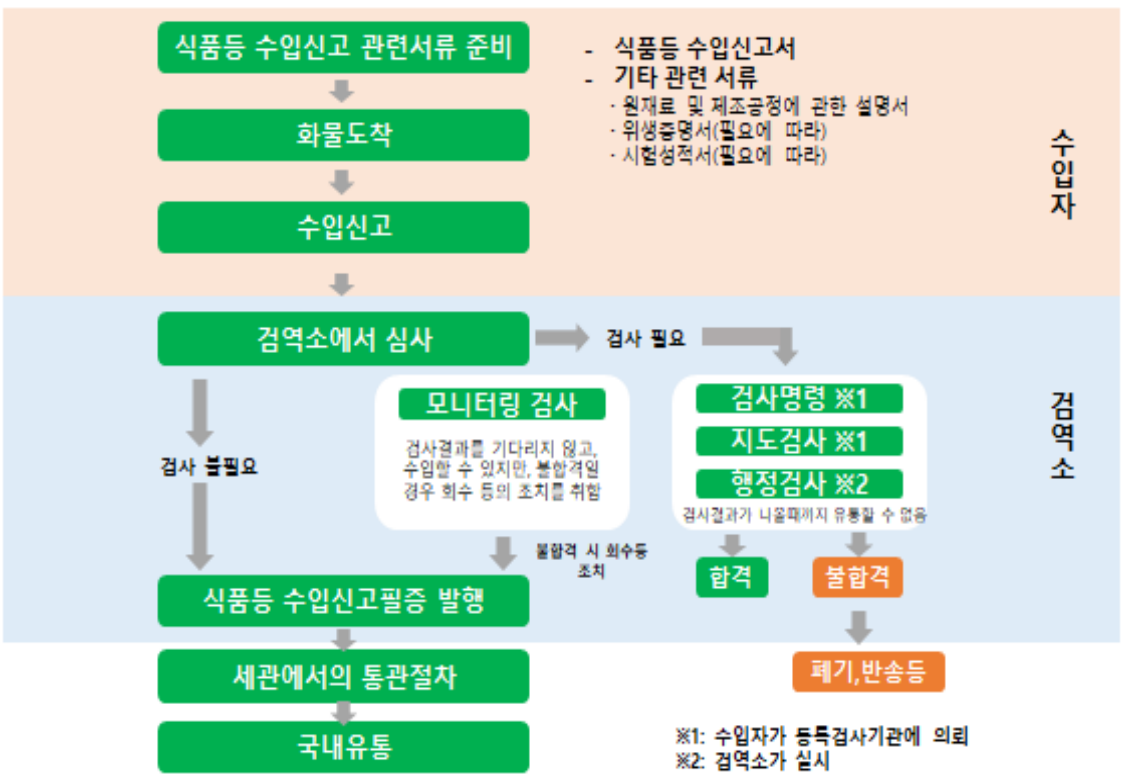
· 잔류농약, 동물용의약품

· 식품첨가물

· 장출혈성대장균, 장염비브리오 등 병원성미생물
· 성분규격으로 정해져 있는 세균 수, 대장균군 등
· 아플라톡신 등 곰팡이독소, 패류독소 등 유해물질
· 미승인 유전자 변형 식품의 혼입
· 방사선 살균 여부 등

2-7 수입식품 검사제도[27)28)29)]

❍ 후생노동성은 매년 설정되는「수입식품 감시지도계획」에 따라 검사명령, 지도검사(자주검사), 모니터링검사, 행정검사(모니터링 검사 제외) 등을 실시



[그림 8] 식품 등 수입절차 및 검사[30)]

27) 후생노동성, https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000144562.html
28) 후생노동성, https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000601409.pdf
29) 후생노동성, https://www.mhlw.go.jp/content/000541097.pdf
30) 한국농수산식품유통공사 KATI 수출정보부, 2019 수출국가정보zip, 2020.1, p.34

[표 4] 일본 수입식품 검사제도 유형

검사제도	주요내용	비고[31]
검사명령	식품위생법 위반 가능성이 높은 것으로 판단되는 식품 등에 대하여 검역소가 수입자에 대해 수입 시 마다 실시하도록 명하는 검사 대상 품목, 검사 항목, 검체 채취 방법, 검사 방법은 후생노동성 홈페이지에 공표	검체채취·검사 : 등록검사기관 검사비용 : 수입자부담 검사결과 판명까지 수입 불가 전체 신고건수 중 약 2.4% (60,373건) 검사명령 실시('18년 기준)
지도검사 (자주검사)	수입자의 자율적인 위생 관리의 일환으로 정부가 수입자에 대해서 최초 수입 시와 정기 실시를 지도하는 검사	검체채취·검사 : 등록검사기관 검사비용: 수입자 부담 검사결과 판명까지 수입불가 전체 신고건수 중 약 3.7% (91,834건) 지도검사 실시('18년 기준)
모니터링 검사	식품위생 상황을 포괄적으로 감시하고 필요에 따라 수입 시 검사를 강화하는 등의 대책을 목적으로 정부가 연간 계획을 세워 실시하는 검사	검체 채취·검사: 검역소 검사비용: 국가부담 검사결과 판명 전에 수입가능 전체 신고건수 중 약 2.3% (56,036건) 모니터링검사 실시('18년 기준)
행정검사 (모니터링 검사 제외)	모니터링 이외의 행정검사로, 최초 수입 시나 식품위생법 위반 판명 시, 수송도중 사고 발생 시 등 필요에 따라 검역소의 식품위생 감시원에 의한 검사 실시	검사기관: 검역소 검사비용: 국가부담[32] 검사결과 판명 전에 수입불가 전체 신고건수 중 약 2.8% (69,409건) 행정검사 실시('18년 기준)

[표 5] 일본 수입식품 감시지도 계획 실시(2019년 4월~9월)[33]

	내용
수입식품 신고·검사·위반상황	· 신고건수: 1,298,431건 · 검사건수: 112,319건 (검사명령 34,558건, 모니터링검사 30,985건, 지도검사등 48,681건) · 위반건수: 407건(신고건 수의 0.03%)
모니터링검사 실시현황	· 계획 수 연간 99,059건에 대하여, 58,468건(검사항목별 연건 수) 실시(실시율 약 58%)
모니터링 검사 강화 품목	· 전체 수출국 2개 품목 및 11개국 25개 품목
검사명령 이행품목	· 10개국 14개 품목
검사명령 대상품목	· 전체 수출국 10개 품목 및 32개국 2개 지역의 107개 품목[34] (2020년 3월 25일 시점)

31) **후생노동성**, https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/000590632.pdf
32) **식품안전정보원**, 「**해외 국가의 수입식품 안전관리 제도**(2015)」, p.57
33) **후생노동성**, https://www.mhlw.go.jp/content/000580566.pdf

[표 6] 검사명령 대상품목(2019년 3월 25일 기준)

대상국	검사명령 대상 식품	검사항목
전체 수출국	복어	어종감별
	연어알젓	아질산나트륨
	건조무화과	총아플라톡신 B_1, B_2, G_1, 및 G_2의 합
	카사바 및 그 가공품(녹말제외)	시안화합물
	시안화합물 함유 콩류	시안화합물
	피스타치오넛	총아플라톡신 B_1, B_2, G_1, 및 G_2의 합
	브라질너트, 자이언트옥수수, 아몬드, 호두, 칠리페퍼, 레드페퍼, 육두구 및 율무	총아플라톡신 B_1, B_2, G_1, 및 G_2의 합
	믹스향신료 및 믹스넛	총아플라톡신 B_1, B_2, G_1, 및 G_2의 합
	땅콩 및 그 가공품 (땅콩 10% 이상 함유 한함)	총아플라톡신 B_1, B_2, G_1, 및 G_2의 합
	탄산수소암모늄 및 이를 포함한 식품	멜라민
대한민국	돼지고기	설파디미딘
	활장어	옥소린산
	양식넙치 및 그 가공품 (간이가공에 한함)	옥시테트라사이클린 엔로프락신
		쿠도아충
	조개 및 그 가공품 (관자만 남은 가리비 제외)	마비성패독, 설사성패독
	생식용 피조개	장염비브리오
	생식용 대합	장염비브리오
	김치	장관출혈성대장균O103
	풋고추 및 그 가공품 (간이가공에 한함)	프로피코나졸
	토마토 및 그 가공품 (간이가공에 한함)	프로피코나졸
	방울토마토 및 그 가공품 (간이가공에 한함)	프로피코나졸
	파프리카 및 그 가공품 (간이가공에 한함)	클로르피리포스
	참외(절임용 참외 제외) 및 그 가공품 (간이가공에 한함)	클로페나피르

34) **후생노동성**, https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000601409.pdf

2-8 수입신고필증 세관 제출[35)]

❍ 수입신고 검사에 합격한 물품

- 검역소로부터 적합 판정을 받은 경우 수입자는「식품등 수입신고서」(신고필증)를 교부받아 세관에 제출하여 그 확인을 받은 후 통관할 수 있음

❍ 수입식품 신고 대상 외 물품

- 개인용 또는 시험 연구용으로 수입하는 경우에는 검역소에 신고할 필요는 없으나, 개인용 또는 시험 연구용으로 인정될 수 있는지에 대하여 사전에 검역소의 확인을 받을 필요가 있음
- 수입자는「확인원」(소정양식) 2부를 검역소에 제출하면 검역소 신고가 필요없다는 확인 도장을 날인해서 1부를 수입자에게 반환하는데 이를 세관에 제출함

❍ 식품검사에 불합격한 물품

- 검역소로부터 불합격 받은 경우 검역소로부터 수입신고필증을 받을 수 없으므로 식품으로는 통관할 수 없음. 용도를 바꾸어 세관에 수입신고하여 통관하거나, 수출국으로 되돌려 보낼 경우 반송신고를 하여 수출통관하고, 폐기할 경우 세관의 허가를 받아 폐기처분하게 됨

[표 7] 관세법에 따른 수입신고 시 제출서류[36)]

필요서류	내용
상업송장 (Invoice)	품명, 수량, 가격, 계약조건, 계약단가 등이 기재되어 있으며, 선적된 화물의 명세를 나타냄과 동시에 대금결제, 수출입신고 등도 Commercial Invoice를 기준으로 처리
선하증권 (B/L: Bill of Lading)	운송인과 화주 사이에 물품 운송계약을 근거로 화물을 인수·선적한 것을 증명하는 서류로, 화주의 청구에 따라 운송인이 발행함
포장명세서 (Packing List)	포장별로 품명, 개수 중량, Shipping Mark등을 기재함. 수량이 적은 경우에는 Invoice로 병용하며, 작성하지 않는 경우도 있음
화물도착안내서 (Arrival Notice)	화물 운송을 인수한 선박회사는 그 대리점이 Notify Party(착하통지처) 앞으로 화물 도착을 통지하기 위한 서류. 일반적으로는 운임청구서(Freight Bill)를 겸하는 경우가 많음

35) 주일대한민국대사관, 「일본 수입규제 대응 가이드」, p.86
36) 한국농수산식품유통공사 KATI 수출정보부, 2019 수출국가정보zip, 2020.1, p.35

필요서류	내용
운임청구서 (Freight Bill)	운임이 수입항의 착불 조건으로 되어 있는 경우 등으로 선박 회사에서 청구함. 수입항에서의 터미널 관련 제비용도 청구됨
원산지증명서 (Certificate of Origin)	물건의 원산국을 증명하는 서류. 수입의 경우는 일반적으로 특혜세율 적용을 받기 위해 필요한 증명서를 가리키며, 원산국의 세관(국가에 따라서는 관공서 등 다른기관)이 그 물품의 수출 시에 발급함
기타법령 허가서 ·증명서 등	식품 등 수입신고필증, 위생증명서, 식물검역증명서 등

[표 8] 선박·항공기를 이용해 수입하는 경우 통관절차

구분	내용
서류 제출시기	원칙적으로 수입하고자 하는 화물을 보세지역에 반입한 후
제출처	화물이 보관되어 있는 보세지역을 관할하는 세관관청의 통관담당
관세	· 수입신고에 근거해 세액 확정(신고납세방식) · 과세가격의 총액이 20만엔 이하일 경우, 소액수입화물에 대한 간이세율을 적용(잡콩, 코코아조제품 등 일부 품목은 적용 제외)
수수료	무료(통관업자에게 통관대행을 의뢰한 경우는 그에 대한 수수료 지불)
통관 주요절차	① 화물이 일본에 도착하면, 선박회사(항공회사) 또는 대리점으로부터 도착통지(Arrival Notice)가 옴 ② 통지를 한 선박회사·항공회사로부터 운송관련서류(화물인도지시서 등)를 받음 ③ 상업송장, 운임명세서 등 통관에 필요한 서류를 준비하여 세관에 수입신고 함 ④ 수입이 허가되면 수입허가서와 화물인도지시서를 창고에 제시하고 화물은 인수함

2-9 세관의 심사 및 검사[37)]

❍ 서류심사 및 물품검사

- 수입신고서가 제출된 세관이 서류심사를 진행하는데, 심사방법에는 간이심사, 서류심사, 화물검사의 3가지가 있음
- 간이심사는 리스크가 낮은 화물에 관한 건으로 NACCS에 제출된 내용만을 검토함
- 서류심사는 간이심사보다 리스크가 있는 건으로, 수입신고서와 증명서류가 요구됨

37) 해외시장분석센터, 「일본 수산물 수입 통관제도 Vol.10」, p.6

- 화물검사는 위험도가 높은 건에 대해서 서류심사와 더불어 현장 검사를 진행함. 통관 소요시간이 길어지며 검사 비용도 모두 수입자가 부담하게 되므로 평소 신고를 정확히 할 수 있는 체제를 갖추는 것이 중요함
- 물품검사는 화물과 신고 내용의 동일성을 확인하기 위한 것으로, 일본 세관이 필요하다고 판단한 경우 지정장소나 세관 검사장 또는 보세구역 등에서 수입 물품의 검사가 이루어짐

2-10 관세등 납부 및 수입허가

❍ 세관 심사 결과에 별다른 위반사항이 없으면 수입자(혹은 대리인)는 관세 및 내국세를 납부하게 되고 세관으로부터 허가증을 발급받게 됨

3. 수입신고절차의 간소화·신속화를 위한 제도[38]

❍ 사전신고제도

- 모든 식품등에 대해 화물 도착 예정일 7일 전부터 검역소 창구 에서 식품 수입 신고서를 접수하고, 심사 결과 검사가 필요 없는 것으로 판단된 수입 신고에 대해서는 화물 도착 후 즉시 수입자에게 신속하게 수입신고필증을 교부하는 제도
- 또한 기구·용기·포장 및 위생관리설명서가 제출되어 과거 반년 동안 위생상 문제가 발생되지 않고 해당 화물의 운송·보관방법에서 특별히 문제가 없다고 판단되는 식품은 화물 도착 전이라도 수입신고필증이 수입자에게 교부됨

❍ 계획수입제도[39]

- 특정 식품등을 반복하여 수입하는 경우, 처음 수입 시 신고서에 수입계획을 제출하여 심사결과에서 문제가 없으면 일정기간 동안(식품종류에 따라 1년간 또는 3년간)에는 다음 수입 때마다의 수입신고를 생략할 수 있는 제도. 단, 해당제도를 이용해 수입한 식품등에 대해서는 매년 수입실적을 보고할 필요가 있음

❍ 수출국 공적검사기관 제도[40]

- 일본 후생노동성은 수입절차의 간소화를 꾀하는 목적으로 일본 정부가 지정하는 수출국 공적검사기관[41]에서 발급한 시험성적서를 인정하는 제도(우리나라 공적검사기관은 표 참고)

---

38) 후생노동성, https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000144562.html
39) 식품안전정보원, 「해외 국가의 수입식품 안전관리 제도(2015)」, p.83
40) 한국농수산식품유통공사 KATI, 「2018년 수입제도 모니터링(동아시아)」, p.245~246
41) 일본 후생노동성, https://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/5/dl/t2.pdf

- 수출업체가 한국 내 검사기관에서 발급된 시험성적서를 첨부하는 경우 일본 수입검역 단계에서 동 시험성적서를 인정하여 해당항목에 대하여는 별도의 검사 없이 통관 가능. 다만 수송 중 변화될 우려가 있는 항목(세균, 곰팡이독소 등)은 제외
- 수출국 내 사전검사를 통해 통관거부사례 발생 감소, 신속한 통관 및 검사비용 절감

❍ 동일식품의 반복적 수입 시 검사생략 제도

- 특정 식품 등이 반복적으로 수입되고 첫 수입에서 검사 결과가 수입신고서와 함께 첨부되었을 때, 심사 결과에서 아무런 문제가 없다고 확인될 경우 특정 기간 동안 지도검사를 면제받을 수 있는 제도단, 수송 중에 변화될 우려가 있는 항목(세균, 곰팡이 독) 및 검사명령 등 별도 통지에서 정하는 경우는 제외

❍ 사전확인제도[42)]

- 일본 정부의 심사를 받아 사전에 등록한 식품에 대하여는 수입 통관단계의 검사가 면제되어 신속히 통관을 할 수 있는 제도임
- 등록 신청은 수출국의 제조자가「사전확인 신청서」를 수출국 정부를 경유하여 일본 후생노동성에 제출하여 함. 후생노동성은 신청된 식품 등의 물품 및 제조업체가 식품 등 기준규격에 적합하다고 인정되면「등록번호1」을 부여함. 등록된 식품 등이 수입되면 검역소는 검사를 하지 않고 다른 물품에 비하여 신속히 심사를 진행하여 수입업자에게 수입신고필증을 교부하는 제도

❍ 품목등록제도[43)]

- 지속적으로 수입하는 식품에 대한 수입신고 사항 일부 및 관계 정보를 미리 등록해두고, 향후 1년 내에 재수입 시에는 해당품목의「식품수입신고서」의 기재 혹은 수입식품감시지원시스템(FAINS)을 이용하여 등록번호에 따라 입력 처리할 수 있도록 한 제도

42) 주일대한민국대사관, 「일본 수입규제 대응 가이드(2012)」, p.83
43) 중앙대학교, 「주요 식품 수출상대국 기준·규격 수출입 검사 현황 분석 및 HACCP, GMP 등 획등 지원방안 연구(2014)」, p.150

[표 9] 일본정부가 인정한 우리나라 공적검사기관

연번	검시기관명	검사기관 주소	코드
	A 공적검사기관(Official laboratories)		
1	식품의약품안전처	충청북도 청주시 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운	KR10001
2	서울특별시 보건환경연구원	경기도 과천시 장군마을 3길 30	KR10002
3	부산광역시 보건환경연구원	부산시 북구 함박봉로140번길 120	KR10003
4	인천광역시 보건환경연구원	인천광역시 중구 서해대로 471	KR10004
5	경기도 보건환경연구원	경기도 수원시 권선구 칠보로1번길 62	KR10005
6	강원도 보건환경연구원	강원도 춘천시 신북읍 신북로 386-1	KR10006
7	충청북도 보건환경연구원	충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명1로 184	KR10007
8	충청남도 보건환경연구원	충청남도 홍성군 홍북읍 홍예공원로 8	KR10008
9	전라북도 보건환경연구원	전라북도 임실군 임실읍 호국로 1601	KR10009
10	전라남도 보건환경연구원	전라남도 무안군 삼향읍 남악영산길 61	KR10010
11	경상북도 보건환경연구원	경상북도 영천시 금호읍 고수골길 22	KR10011
12	경상남도 보건환경연구원	경상남도 진주시 월아산로 2026	KR10012
13	제주특별자치도 보건환경연구원	제주특별자치도 제주시 삼동길 41	KR10013
14	결번		
15	국립수산물품질관리원	부산광역시 영도구 해양로 337	KR10015
16	국립수산물품질관리원 인천지원	인천광역시 중구 서해대로 371	KR10016
17	국립수산물품질관리원 장항지원	충청남도 서천군 장항읍 장서로 59	KR10017
18	국립수산물품질관리원 여수지원	전라남도 여수시 여서1로 107 3층	KR10018
19	국립수산물품질관리원 목포지원	전라남도 목포시 통일대로 130	KR10019
20	국립수산물품질관리원 완도지원	전라남도 완도군 완도읍 해변공원로 162	KR10020
21	국립수산물품질관리원 제주지원	제주특별자치도 제주시 청사로 59 정부합동청사 348호	KR10021
22	국립수산물품질관리원 부산지원	부산광역시 중구 중앙대로 30번길 8	KR10022

연번	검시기관명	검사기관 주소	코드
23	국립수산물품질관리원 통영지원	경상남도 통영시 광도면 죽림2로 17	KR10023
24	국립수산물품질관리원 포항지원	경상북도 포항시 북구 삼호로 229	KR10024
25	결번		
26	국립수산물품질관리원 강릉지원	강원도 강릉시 주문진읍 주문로 90	KR10026
27	서울지방식품의약품안전청	서울특별시 양천구 목동중앙로 212	KR10027
28	부산지방식품의약품안전청	부산광역시 연제구 거제대로 222 부산통합청사 4-6층	KR10028
29	경인지방식품의약품안전청	경기도 과천시 관문로 47 정부과천청사 4동 6,7층	KR10029
30	대구광역시 보건환경연구원	대구광역시 수성구 무학로 215	KR10030
31	광주광역시 보건환경연구원	광주광역시 서구 화정로 149	KR10031
32	대전광역시 보건환경연구원	대전광역시 유성구 대학로 407	KR10032
33	경기도 보건환경연구원 북부지원	경기도 의정부시 청사로 1	KR10033
34	한국보건산업진흥원	충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187	KR10034
35	국립수산물품질관리원 서울지원	서울특별시시 강서구 하늘길 207	KR10035
36	대전식품의약품안전청	대전광역시 서구 청사로 166	KR10036
37	대구지방식품의약품안전청	대구광역시 달서구 성서로 405	KR10037
38	광주지방식품의약품안전청	광주광역시 북구 첨단과기로176번길 39	KR10038
39	국세청 주류면허지원센터	제주특별자치도 서귀포시 서호북로 36	KR10039
40	울산광역시 보건환경연구원	울산광역시 남구 문수로 157	KR10040
41	결번		
42	국립수산물품질관리원 인천공항지원	인천시 중구 공항로 424번길 47 정부합동청사 415호	KR10042
43	결번		
44	국립수산물품질관리원 평택지원	경기도 평택시 포승읍 평택항만길 73 4층	KR10044
45	결번		
46	결번		

연번	검시기관명	검사기관 주소	코드
47	국립농산물품질관리원 시험연구소	경상북도 김천시 용전로 141	KR10047
48	국립농산물품질관리원 경기지원	경기도 안양시 만안구 안양로 114	KR10048
49	국립농산물품질관리원 강원지원	강원도 춘천시 충열로 125	KR10049
50	국립농산물품질관리원 충북지원	충청북도 청주시 흥덕구 월명로220번길 46	KR10050
51	국립농산물품질관리원 충남지원	대전광역시 중구 보문로 327	KR10051
52	국립농산물품질관리원 전북지원	전라북도 전주시 덕진구 운암로 31	KR10052
53	국립농산물품질관리원 전남지원	광주광역시 광산구 임방울대로 800	KR10053
54	국립농산물품질관리원 경북지원	대구광역시 북구 동암로 76	KR10054
55	국립농산물품질관리원 경남지원	경상남도 창원시 의창구 중앙대로249번길 16	KR10055
56	국립농산물품질관리원 제주지원	제주특별자치도 제주시 청사로 59 정부제주지방합동청사 5층	KR10056
	B 지정검사기관 (Registered laboratories)		
1	한국식품과학연구원	경기도 의왕시 봇들로 50	KR20001
2	한국식품연구원	전라북도 완주군 이서면 농생명로 245	KR20002
3	㈜한국분석기술연구원	부산광역시 동구 대영로 267 해광B/D, 301	KR20003
4	한국기능식품연구원	경기도 성남시 분당구 대왕판교로 700 코리아바이오파크 A-102	KR20004

Ⅲ. 표시제도

Ⅲ. 표시제도

1. 식품의 정의

- ❍ 식품: 모든 음식물[「의약품, 의료기기 등의 품질, 유효성 및 안전성의 확보 등에 관한 법률」(1960년 법률 제145호) 제2조 제1항에서 규정하는 의약품, 동조 제2항에서 규정하는 의약외품 및 동조 제9항에서 규정하는 재생의료 등 제품을 제외하고 「식품위생법」 제4조 제2항에서 규정하는 첨가물(제4조 제1항 제1호 및 제11조에서 단순히 “첨가물”이라 한다)은 포함]을 말한다.
- ❍ 주류: 「주세법」(1953년 법률 제6호) 제2조 제1항에서 규정하는 주류를 말한다.
- ❍ 가공식품: 제조 또는 가공된 식품으로 식품의 표시기준 별표 제1에 따른 것을 말한다.
- ❍ 신선식품: 가공식품 및 첨가물 이외의 식품으로 식품의 표시기준 별표 제2에 따른 것을 말한다.
- ❍ 업무용 첨가물: 첨가물 중 소비자에게 판매되는 형태인 것 이외의 것을 말한다.
- ❍ 소비기한: 규정된 방법에 따라 보관한 경우에 부패, 변패, 기타 품질 저하로 인하여 안전성이 결여될 우려가 없다고 인정되는 기간을 나타내는 연월일을 말한다.
- ❍ 상미기한: 규정된 방법에 따라 보관한 경우에 기대되는 모든 품질의 유지가 충분히 가능하다고 인정할 수 있는 기한을 나타내는 연월일을 말한다. .
- ❍ 특정보건용식품: 「건강증진법」에서 규정하는 특별용도표시가 허가된 식품을 말한다.
- ❍ 기능성표시식품: 미성년자, 임산부, 수유부를 제외한 인반인을 대상으로 기능성 성분에 의해 특정보건목적(질병 치료와 관련된 것은 제외)을 기대할 수 있다는 것을 과학적 근거에 입각해 승인을 받고 포장용기에 표시하는 식품을 말한다.
- ❍ 영양기능식품: 영양성분(정제, 캡슐 등의 형상을 한 칼륨 가공식품은 제외)을 보충하기 위한 목적으로 섭취하는 제품으로 영양성분의 기능을 표시하는 식품을 말한다.
- ❍ 영양소 등 표시기준치 : 국민의 건강 유지 증진 등을 도모하기 위하여 제시된 성별 및 연령대(18세 이상에 한함)별 영양성분 섭취량의 기준을 인구에 따라 가중 평균한 값으로 식품의 표시기준 별표 제10에 따른 값을 말한다.

- ❍ 변형 DNA 기술 : 효소 등을 이용한 절단 및 재결합 조작으로 DNA를 연결한 변형 DNA를 만들어 증식시키는 기술을 말한다.
- ❍ 유전자변형 농산물: 대상농산물 중 변형 DNA 기술을 이용하여 생산된 것을 말한다.
- ❍ 비유전자변형 농산물: 대상농산물 중 유전자변형 농산물이 아닌 것을 말한다.
- ❍ 구분유통관리: 유전자변형 농산물과 비유전자변형 농산물을 농장에서부터 식품제조업자까지 생산, 유통 및 가공 각 단계에서 상호 혼입이 일어나지 않도록 관리하고, 그 사실이 서류 등으로 증명되는 것을 말한다.

◈≫ **식품의 분류 및 별도로 규정하고 있는 용어는 부록 참고 (p.107~)**

- 식품의 표시기준 별표 제1
- 식품의 표시기준 별표 제2
- 식품의 표시기준 별표 제3

2. 일반식품의 표시기준[44)]

다음의 내용은 일본 '식품의 표시기준' 전체를 번역한 사항이 아니라 우리나라 기준에 맞게 재가공한 사항으로, 일반식품의 표시는 공통표시기준과 세부표시기준에 따라 표시하여야 하며 가공식품의 경우 식품별 별도 세부표시기준과 식품별 기타표시사항에 해당하는 경우에는 규정에 따라 표시하여야 함

2-1 가공식품의 표시

❍ 공통표시기준

가) 일반적인 소비자가 보았을 때 이해하기 쉽고 읽기 쉬운 용어를 사용하여 정확하게 표시한다.

나) 용기포장(용기포장이 소매를 위하여 포장되어 있는 경우에는 해당 포장)을 개봉하지 않더라도 소비자가 제품 구매 시 쉽게 알아 볼 수 있는 위치에 표시하여야 한다.

다) 명칭, 원재료명, 첨가물, 원료원산지명, 내용량, 고형량, 내용총량, 소비기한, 보존방법, 원산국명 및 식품관련사업자의 표시는 표시양식 1에 따라, 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨(식염상당량으로 환산한 것))의 양 및 열량 표시는 표시양식 2(단백질, 지질, 탄수화물 및 식염상당량으로 환산한 나트륨 이외의 영양성분도 이와 함께 표시하는 경우 표시양식 3)에 따라 표시한다. 단, 표시양식 1부터 표시양식 3까지에 따라 표시된 사항이 표시양식에 의한 표시와 동등한 정도로 알기 쉽고 일괄적으로 표시되는 경우에는 이에 한하지 않는다.

44) **식품안전정보원 번역자료 참고** https://foodlaw.foodinfo.or.kr/lawview/detail.do?docNo=767&docDtl=805&docGrpCd=51&menuKey=143&currentPageNo=1

라) 제품명은 표시양식 1의 틀이 아니라 주표시면에 표시할 수 있고, 이 경우 내용량, 고형량 등의 표시도 동일한 면에 표시할 수 있다.

마) 제조업소의 표시는 식품관련사업자의 표시 근처에 하여야 한다.

바) 제조업소를 고유기호로 표시하는 경우 식품관련사업자의 이름 또는 명칭 표시 다음에 표시하는 것을 원칙으로 한다.

사) 제품의 표시하는 글자는 배경색과 대조되는 색으로 하여야 한다.

아) 표시는 8포인트 이상의 글자 크기로 표시하여야하며 표시 가능한 면적이 150㎠ 이하인 경우라면 5.5포인트 이상으로 표시 할 수 있다.

◈≫ 표시 양식 및 식품별 별도 표시사항은 부록 참고 (p.156~)

- 식품의 표시기준 표시양식 제1
- 식품의 표시기준 표시양식 제2
- 식품의 표시기준 표시양식 제3
- 식품의 표시기준 별표 제20

2) 표시 금지사항

가) 해당 제품이 실제보다 우월하다고 오인하게 하는 용어

나) 의무표시사항에 대하여 오인할 수 있는 문구

다) 유아용 규격적용 식품 이외의 식품에 대하여 유아용 규격적용 식품이 라는 것을 나타내는 용어

라) 다른 보건기능식품(특정보건용식품, 기능성표시식품, 영양기능식품)과 혼동되는 명칭, 영양성분의 기능 등의 문구

마) 일본 농림규격의 등급화 대상 품목으로 사실과 다른 등급을 표시하는 경우

바) 기타 해당 제품을 오인하게 할 수 있는 글자, 그림, 사진 등의 표시

3) 세부표시사항

가) 명칭(제품명)

해당 제품을 나타내는 일반적인 명칭을 표시한다. 다만 유(생유, 생산양유 및 생면산양유 제외) 및 유제품은 **유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 정의(후생성령 제52호)**에 따라 종류별로 표시합니다. 또한 식품의 표시기준 **별표 제4**에서 별도의 명칭(제품명) 표시 방법이 정해진 경우 이를 따라야 하며, **별표 제5**에서 규정된 식품의 명칭은 해당 가공식품 이외에는 사용할 수 없다.

◈ 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 참고 (부록 p.171)

◈ 식품의 표시기준 별표 제5 참고 (부록 p.218)

나) 보관방법

(1) 식품의 특성에 따라 표시한다. 단 식품위생법(제11조제1항)에 보관방법 및 기준이 규정되어 있는 경우 해당 내용을 표시하여야 한다.

(가) '직사광선을 피하고 상온에서 보관', '-10℃ 이하에서 보관할 것', '개봉 후에는 냉장보관' 등의 유의사항이 있는 경우는 기재

다) 소비기한 또는 상미기한(날짜표시)

(1) 연월일 순으로 표시하되 품질이 급속도로 저하되기 쉬운 식품의 경우에는 소비기한 표시하고, 그 이외의 식품의 경우에는 상미기한을 표시한다.

(2) 표시 방법

(가) 제조·가공한 날로부터 소비기한/상미기한까지의 기간이 3개월 이내인 것은 '령화(令和)3년 11월 30일', '03.11.30', '2021.11.30.', '21.11.30' 등으로 표시할 수 있다.

(나) 제조·가공한 날로부터 소비기한/상미기한까지의 기간이 3개월을 초과하는 것은 '령화(令和)3년 11월', '03.11', '2021.11', '21.11' 등으로 표시할 수 있다.

라) 원재료명

(1) 사용한 원재료를 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다.

(가) 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 가장 일반적인 명칭으로 표시한다.

(나) 2종류 이상의 원재료로 구성된 원재료(이하 '복합원재료'라고 한다)를 사용하는 경우에는 해당 원재료를 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다.

① 복합원재료 명칭 다음에 괄호를 하고 해당 복합원재료의 하부 원재료를 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 가장 일반적인 명칭으로 표시한다. 단, 해당 복합원재료의 하부원재료가 3종류 이상인 경우에는 해당 복합원재료의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 순서가 3순위 이하이며 해당 비율이 5% 미만인 원재료에 대하여 '기타'라고 표시할 수 있다.

② 복합원재료가 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만인 경우 또는 복합원재료의 명칭에서 그 원재료가 명확한 경우에는 해당 복합원재료의 하부원재료 표시를 생략할 수 있다.

(다) (가) 또는 (나)의 규정에 관계없이 단순히 혼합한 것 등 원재료의 성상에 큰 변화가 없는 복합원재료를 사용하는 경우에 대하여 해당 복합원재료의 모든 원재료 및 그 이외에 사용한 원재료에 대하여 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 가장 일반적인 명칭으로 표시할 수 있다.

(2) (1)의 규정에 관계없이 다음 경우에 대하여 각각에 규정하고 있는 바에 따라 표시할 수 있다.

(가) 동종의 원재료를 여러 종류 사용하는 경우 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 순서대로 표시한 '채소', '식육', '어패류' 등의 원재료의 총칭을 나타내는 일반적인 명칭 다음에 괄호를 하고 각각의 원재료에서 차지하는 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다.

(나) 복수의 가공식품으로 구성되는 경우 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 순서대로 표시한 각 구성요소를 나타내는 일반적인 명칭 다음에 괄호를 하고 각각의 원재료에서 차지하는 비율이 높은 것부터 순서대로 가장 일반적인 명칭으로 표시한다.

마) 첨가물[45]

(1) 원재료명란에 원재료와 식품첨가물을 구분하여 표시하여야 하며, 식품첨가물이 많은 순서대로 표시한다.

(가) 원재료와 식품첨가물을 구분 표시(슬래시, 줄 바꿈, 줄표, 원재료명 아래에 표시 등)하여 분류를 명확히 하여야 한다.

(나) 식품첨가물은 원칙적으로 각각의 명칭을 표시하되 첨가물의 화학명은 일반적으로 익숙하지 않고 알기 어려운 경우가 있기 때문에 간략명, 종류명을 표시한다.

예시) 화학물질명 L-아스코르빈산(간략명:아스코르빈산)

(다) 보존료, 감미료 등 다음 8종의 식품첨가물에 대하여는 용도를 함께 표시한다.

45) KATI 2018 **주요국 수입제도 모니터링 '동아시아'참고** http://www.kati.net/board/pubilshedMaterialsView.do?board_seq=87839&menu_dept2=48

식품표시기준 별표 제6

감미료, 착색료, 보존료, 증점제, 안정제, 겔화제 또는 호료, 산화방지제, 발색제, 표백제, 곰팡이방지제 또는 방부제

예시) 감미료(키리시톨), 착색료(치자색소)

(라) 미량의 물질을 조합하여 만든 식품용 향료는 배합한 물질 모두를 표시하는 것보다 '향료'라고 표시하는 것이 더 알기 쉽기 때문에 다음의 용도에 사용되는 경우에 한하여 목적을 나타내는 일괄적인 명칭으로 표시할 수 있다.

식품표시기준 별표 제7

이스트푸드, 껌 기초제, 간수, 효소, 광택제, 향료, 산미료, 연화제, 조미료, 두부 응고제, 고미료, 유화제, 산도조절제, 팽창제

예시) 구연산→산미료, 레시틴→유화제

(2) 생략 가능한 경우

(가) 영양 강화 목적으로 사용되는 것(특수용도식품 및 기능성표시 식품은 제외)

(나) 가공보조제: 식품 제조·가공시 사용되나 최종제품에서 완전히 제거되는 것, 해당식품의 원재료에서 기인하여 식품안의 성분과 동일한 성분으로 해당 성분의 함량을 증가시키는 것이 아닌 것, 미량으로 포함되어 식품에 영향을 미치지 않는 것

(다) 이행(carry-over): 식품 원재료의 제조 또는 가공 과정에서 사용되거나 해당 식품의 제조 또는 가공 과정에서 사용되지 않는 것으로 해당 식품 속에는 해당 첨가물이 효과를 발휘할 수 있는 양 보다 적은 양 밖에 포함되어 있지 않은 것

(라) 용기포장의 표시가능 면적이 대략 30㎠ 이하인 것

바) 내용량(고형량 및 총 내용량)

(1) 내용량, 내용물의 부피 또는 수량을 표시하고 각 단위와 함께 표시한다.

항목	단위
내용량	g, kg
부피	mL, L
수량	개수

(2) 고형물에 충진액을 첨가하여 밀봉한 캔 또는 병의 경우(고형량의 관리가 어려운 경우는 제외) 내용량 대신 고형량 및 내용총량을 g 또는 kg의 단위와 함께 표시한다.

(3) 고형물에 충진액을 첨가하여 밀봉한 캔 또는 병의 경우 내용량 대신 고형량으로 표시 할 수 있으며 이 경우 고형량은 g 또는 kg의 단위로 표시한다.

(4) 계량법에서 규정하고 있는 사항은 해당 사항에 따라 표시한다.

사) 영양성분표시[46]

(1) 영양성분의 함량 및 열량

(가) 영양성분의 함량 및 열량은 식품 100g 혹은 100ml, 1포, 1회제공량(식품단위)당 양으로 표시한다. 1회제공량당으로 표시하는 경우에는 단위를 함께 표시하여야 한다.

(나) 열량, 단백질, 지방, 탄수화물, 나트륨의 순서대로 표시하여야 하며 영양성분(칼슘, 비타민C)은 나트륨 다음으로 표시한다.

(2) 주의사항

(가) 영양성분표시는 실제 성분치와 비교하여 이상이 없어야 한다.

(나) 원재료에 대한 규격서 등 서류 점검관리가 필요하며 영양성분에 대한 분석치나 계산근거 자료 등 정보체계 관리에 주의하여야 한다.

※ 합리적인 추정을 통해 얻은 값[47]

영양성분은 원재료의 재배 장소나 수확 시기 등의 차이에 따라 같은 원재료인 경우라도 함량의 편차가 크고 개체의 차이가 허용오차범위 안에 들기 어렵다. 따라서 공적 데이터베이스 등 신뢰할 수 있는 자료나 동일한 제조공정의 샘플을 분석하는 방법 등 합리적인 추정을 통해 얻은 값이라면 해당 표시 값을 사용할 수 있도록 하였다. (영양성분기능표시나 영양강조표시를 하는 경우는 제외) 다만, 영양표시와 근접한 장소에 '추정값' 또는 '이 표시값은 기준치입니다' 등의 문구를 표시하고, 설정 근거 자료를 보관하여야 한다.

46) KATI 2018 주요국 수입제도 모니터링 '동아시아'참고 http://www.kati.net/board/pubilshedMaterialsView.do?board_seq=87839&menu_dept2=48

47) 일본 소비자청 '식품표시 가이드' https://www.caa.go.jp/publication/pamphlet/

아) 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소

식품관련사업자 중 표시내용에 책임이 있는 자의 이름 또는 명칭 및 소재지를 표시한다. 제조업소, 가공업소, 수입업소 등의 명칭을 사용하여 표시 할 수 있으며 합의 등에 의하여 판매업소가 표시에 책임이 있는 경우 '판매업소'로 표시할 수 있다.

자) 제조업소의 소재지

(1) 제조업소의 제조업자 이름 또는 명칭과 소재지를 함께 표시한다.

(2) (1)의 규정과 관계없이 제조업소의 제조업자 이름 또는 명칭 및 소재지가 식품관련사업자와 동일한 경우에는 제조업자이름 또는 명칭 및 소재지를 생략할 수 있다.

(3) (1)의 규정과 관계없이 동일한 제품을 두 곳 이상의 제조업소에서 제조하고 있는 경우라면 제조업자의 이름 또는 명칭 및 소재지를 소비자청에 신고한 고유번호로 제조업소의 제조업자 이름 또는 명칭 및 소재지를 대신할 수 있다. 다만 이 경우 다음 중 한 가지 이상을 표시하여야 한다.

(가) 제조업소에 관한 사항에 대하여 답변할 수 있는 곳의 연락처

(나) 해당 고유번호가 나타내는 제조업소의 웹사이트 주소

(다) 해당 제품을 제조하는 모든 제조업소의 소재지 또는 제조자의 이름 혹인 명칭 및 제조업소의 고유번호

차) 알레르기 표시

(1) 의무표시대상 원재료: 새우, 게, 밀, 메밀, 달걀, 유(乳), 땅콩

(2) 권장표시대상 원재료: 아몬드, 전복, 오징어, 연어알, 오렌지, 캐슈넛, 키위, 소고기, 호두, 깨, 연어, 고등어, 대두, 닭고기, 바나나, 돼지고기, 송이버섯, 복숭아, 마, 사과, 젤라틴

(3) 권장표시대상 원재료의 표시는 의무사항은 아니나 영업자 책임 하에 표시할 수 있다.

(4) 표시 방법

(가) 알레르기 표시 대상 원재료를 포함하는 경우 원재료명 바로 뒤에 괄호로 표시한다.

예시) 초코칩(유 성분을 포함), 마요네즈(달걀을 포함)

(나) 특정 원재료에서 유래하는 첨가물을 포함하는 식품의 경우 첨가물 명칭 뒤에 괄호를 하고 표시한다.

예시) 카제인(유 유래), 키틴(새우 포함)

(다) (가)와 (나)의 규정과 관계없이 2종류 이상의 원재료 또는 첨가물을 사용하고 동일한 알레르기 표시대상 원재료가 포함되어 있는 경우 해당 원재료 어느 하나에 알레르기 표시를 하면 그 이외의 원재료에는 알레르기 표시를 생략할 수 있다.

예시) 초코칩(유 성분을 포함), 치즈혼합분말(유 성분을 포함) → 초코칩, 치즈혼합분말(유 성분을 포함)

카) 아스파탐을 포함하는 식품의 표시

L-페닐알라닌 화합물을 포함하는 경우 해당 내용을 표시하여야 한다.

타) 유전자변형 식품[48)]

(1) 표시대상 농산물 8종 : 콩(대두, 콩나물), 옥수수, 감자, 유채, 면실, 알파파, 사탕무, 파파야

(2) 표시대상 농산물에 따른 표시대상 가공식품

대상 농산물	대상 가공식품
대두 (깍지콩, 콩나물 포함)	1. 두부·유부류
	2. 얼린두부, 비지 및 유바
	3. 낫토
	4. 두유류
	5. 된장
	6. 삶은 대두
	7. 대두 통조림 및 병조림
	8. 콩가루
	9. 볶은 대두
	10. 1~9가 주 원재료인 제품
	11. 조리용 대두가 주 원재료인 제품
	12. 대두가루가 주 원재료인 제품
	13. 대두단백이 주 원재료인 제품
	14. 깍지콩이 주 원재료인 제품
	15. 콩나물이 주 원재료인 제품

48) KATI 2018 **주요국 수입제도 모니터링 '동아시아'참고** http://www.kati.net/board/pubilshedMaterialsView.do?board_seq=87839&menu_dept2=48

대상 농산물	대상 가공식품
옥수수	16. 콘 스낵 과자
	17. 콘스타치(옥수수 녹말)
	18. 팝콘
	19. 냉동옥수수
	20. 옥수수 통조림 및 병조림
	21. 콘플라워(옥수수 분말)가 주 원재료인 제품
	22. 콘그릿츠(삶은 옥수수가루)가 주 원재료인 제품, 콘플레이크 (옥수수를 눌러서 만든 가공식품) 제외
	23. 조리용 옥수수가 주 원재료인 제품
	24. 16~20가 주 원재료인 제품
감자	25. 냉동감자
	26. 건조감자
	27. 감자전분
	28. 감자 스낵 과자
	29. 25~28가 주 원재료인 제품
	30. 조리용 감자가 주 원재료인 제품
유채	
면실	
알파파	31. 알파파가 주 원재료인 제품
사탕무	32. 조리용 사탕무가 주 원재료인 제품
파파야	33. 파파야가 주 원재료인 제품

(3) 표시대상 원재료를 가공한 후에도 변형된 DNA 또는 이로 인해 발생한 단백질이 원재료의 5% 이상을 차지할 경우 표시를 의무화하고 있음

(4) 생략할 수 있는 경우

(가) 콩(대두, 콩나물), 옥수수, 감자, 유채, 면실, 알파파, 사탕무, 파파야 중 어떤 것도 주요 원재료가 아닌 경우

(나) 유전자변형 농산물을 원재료로 사용했으나 변형된 유전자 또는 유전자를 만드는 단백질이 제품 중에 남아있지 않은 경우(예: 기름 또는 간장)

(다) 유전자변형이 아닌 농산물을 원재료로 하는 경우

파) 유아용 규격 적용 식품

유아용 규격 적용 식품인 경우 해당 사항을 명확하게 표시하여야 한다.

4) 식품별 별도 세부표시기준

◈≫ 식품의 표시기준 별표 제4 참고 (부록 p.173)

5) 식품별 기타표시사항

◈≫ 식품의 표시기준 별표 제19 참고 (부록 p.224)

6) 표시를 생략할 수 있는 경우[49)]

○ 포장용기의 표시가능 면적이 약 30㎠이하인 것

→원재료명(특정보건용식품 및 기능성표시식품 제외), 첨가물(특정보건용식품 및 기능성표시식품 제외), 내용량 또는 고형량 및 내용총량(특정 상품의 판매에 필요한 계량에 관한 정령 제5조에 게재된 특정 상품, 특정보건용식품 및 기능성표시식품 제외), 영양성분의 양 및 열량(단, 영양표시를 하고자 하는 경우, 특정보건용식품 및 기능성표시식품 제외), 제조장소/가공장소의 소재지 및 제조업체/가공업체의 성명/명칭(식품관련사업자의 성명/명칭 및 주소의 표시가 불필요한 것 제외), 유전자 조작식품에 관한 사항, 유아용 규격 적용 식품이라는 내용, 원료원산지명, 원산국명

○ 원재료가 1종류만 있는 것(통조림 및 식육제품인 경우와 특정보건용식품 및 기능성표시식품인 경우 등을 제외)

→원재료명

○ 상온에서 보존하는 것 외에 그 보존 방법에 관하여 유의해야 할 사항이 없는 것 등

→보존 방법

○ 내용량을 외견상 쉽게 식별할 수 있는 것(특정 상품의 판매에 필요한 계량에 관한 정령 제5조의 특정 상품, 특정보건용식품 및 기능성표시식품 제외)

→내용량 또는 고형량 및 내용총량

○ 품질 변화가 매우 적은 것 중 아래 기재된 것

전분, 츄잉껌, 냉과, 설탕, 아이스크림류, 식염 및 감칠맛 조미료, 주류, 음료수 및 청량음료수(유리병에 든 것(종이마개가 부착된 것 제외) 또는 폴리에틸렌 용기에 든 것에 한함)과 얼음

→소비기한/유통기한

49) 일본 소비자청 '식품표시 가이드' https://www.caa.go.jp/publication/pamphlet/

○ 주류, 영양의 공급원으로써의 기여도가 낮은 것, 매우 짧은 기간에 원재료(그 배합비율 포함)가 변경되는 것

→영양성분의 양 및 열량(단, 영양표시를 하고자 하는 경우, 특정보건용식품 및 기능성 표시식품 제외)

○ 소비세법(1988년 법률 제108호) 제9조 제1항에서 소비세의 납부 의무가 면제되는 사업자가 판매하는 것

→영양성분의 양 및 열량(단, 영양표시를 하고자 하는 경우, 특정보건용식품 및 기능성 표시식품 제외)

2-2 신선식품의 표시

1) 공통표시기준

가) 일반적인 소비자가 보았을 때 이해하기 쉽고 읽기 쉬운 용어를 사용하여 정확하게 표시한다.

나) 용기포장을 개봉하지 않더라도 소비자가 제품 구매 시 쉽게 알아 볼 수 있는 위치에 표시하여야 한다. 다만 다음 사항은 제품과 근접한 곳 또는 보기 쉬운 곳에 대신 표시할 수 있다.

표시 항목: 농산물(농산물 중 방사선 조사식품, 보건기능식품, 시안화합물 함유하는 콩류는 제외), 달걀(보건기능식품 제외), 수산물(보건기능식품 및 토막 내거나 껍질을 깐 어패류 제외)의 제품명, 유전자변형 농산물의 표시, 재배방법, 해동여부, 양식여부

다) 용기포장에 담기지 않은 신선식품은 제품과 근접한 곳 또는 보기 쉬운 곳에 대신 표시할 수 있다.

라) 기능성식품의 경우 다음에 규정하는 대로 표시한다.

(1) 기능성표시식품이라는 것을 용기포장의 주요 면에 표시한다.

(2) 기능성관여성분 및 해당 성분 또는 해당 성분을 함유하는 식품이 가지는 기능성과 안전성에 대하여 국가의 평가를 받은 것이 아니라는 것을 용기포장의 동일한 면에 표시한다.

(3) 특정보건용식품의 경우 특정 보건 목적을 기대할 수 있다는 표시를 첨부되는 문서에 표시하면 제품의 용기 포장의 표시를 생략할 수 있다.

(4) 제품의 표시하는 글자는 배경색과 대조되는 색으로 하여야 한다.

(5) 표시는 8포인트 이상의 글자 크기(단, 현미 및 정미는 12포인트로 하여야 하나 내용량이 3㎏ 이하인 경우 8포인트로 할 수 있다)로 표시하여야하며 표시 가능한 면적이 150㎠ 이하인 경우에는 5.5포인트 이상으로 표시 할 수 있다.

2) 표시 금지사항

가) 해당 제품이 실제보다 우월하다고 오인하게 하는 용어

나) 의무표시사항에 대하여 오인할 수 있는 문구

다) 유아용 규격적용 식품 이외의 식품에 대하여 유아용 규격적용 식품이라는 것을 나타내는 용어

라) 다른 보건기능식품(특정보건용식품, 기능성표시식품, 영양기능식품)과 혼동되는 명칭, 영양성분의 기능 등의 문구

마) 일본 농림규격의 등급화 대상 품목으로 사실과 다른 등급을 표시하는 경우

바) 기타 해당 제품을 오인하게 할 수 있는 글자, 그림, 사진 등의 표시

3) 세부표시기준

가) 명칭(제품명)

명칭은 해당 제품을 나타내는 일반적인 명칭을 표시한다.

단, 현미 및 정미(소비자에게 판매하기 위해 용기포장에 담긴 것이 한한다) 또는 식품의 표시기준 별표 제24에서 규정하고 있는 경우에는 해당 명칭과 세부표시사항을 표시하여야 한다.

◈≫ 식품의 표시기준 별표 제24 참고 (부록 p. 247)

나) 방사선 조사

방사선을 조사했다는 점과 방사선을 조사한 연월일을 함께 표시한다.

다) 유아용 규격 적용 식품

유아용 규격 적용 식품인 경우 해당 사항을 명확하게 표시하여야 한하나 유아용규격적용 식품이라는 것을 쉽게 한별할 수 있는 경우에는 해당 문구를 생략할 수 있다.

라) 유전자변형 식품

(1) 표시대상 농산물 8종 : 콩(대두, 콩나물), 옥수수, 감자, 유채, 면실, 알파파, 사탕무, 파파야

(2) 유전자변형 농산물인 경우 해당 내용을 표시하여야 한다.

2-3 첨가물의 표시

1) 공통표시기준

가) 소비자가 보았을 때 이해하기 쉽고 읽기 쉬운 용어를 사용하여 정확하게 표시한다.

나) 용기포장을 개봉하지 않더라도 소비자가 제품 구매 시 쉽게 알아 볼 수 있는 위치에 표시하여야 한다.

다) 제조업소의 표시는 식품관련사업자의 표시 근처에 하여야 한다.

라) 제조업소의 소재지, 명칭 또는 제조업자의 이름을 고유기호로 표시하는 경우 식품관련사업자의 이름 또는 명칭 다음에 표시한다.

바) 제품의 표시하는 글자는 배경색과 대조되는 색으로 하여야 한다.

사) 표시는 8포인트 이상의 글자 크기로 표시하여야하며 표시 가능한 면적이 150㎠ 이하인 경우라면 5.5포인트 이상으로 표시 할 수 있다.

2) 표시 금지사항

가) 해당 제품이 실제보다 우월하다고 오인하게 하는 용어

나) 의무표시사항에 대하여 오인할 수 있는 문구

다) 나트륨 염을 첨가하는 첨가물인 경우 나트륨의 양

라) 기타 해당 제품을 오인하게 할 수 있는 글자, 그림, 사진 등의 표시

3) 세부표시기준

가) 명칭(제품명)

식품위생법과 첨가물공전에 규정된 명칭을 사용하고 규정된 명칭이 없는 경우에는 해당 첨가물을 나타내는 일반적인 명칭을 사용한다.

나) 첨가물이라는 점

‘식품첨가물’이라는 표시를 하여야 한다.

다) 보관방법

첨가물의 특성에 따라 표시한다. 단 보관방법의 기준이 규정된 경우 해당 사항을 표시하여야 한다.

라) 소비기한 또는 상미기한(날짜표시)

연월일 순으로 표시하되 품질이 급속도로 저하되기 쉬운 식품의 경우에는 소비기한 표시하고, 그 이외의 식품의 경우에는 상미기한을 표시한다.

마) 내용량

(1) 내용량, 내용물의 부피 또는 수량을 각 단위와 함께 표시한다.

항목	단위
내용량	g 또는 kg
부피	ml 또는 l
수량	개수

(2) 계량법에서 규정하고 있는 사항은 해당 사항에 따라 표시한다.

바) 영양성분표시

일반 가공식품의 영양표시를 준용한다.

사) 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소

표시내용에 책임이 있는 자의 이름 또는 명칭 및 소재지를 표시한다.

아) 제조업소의 소재지

(1) 제조업소의 제조업자 이름 또는 명칭과 소재지를 함께 표시한다.

(2) (1)의 규정과 관계없이 제조업소의 제조업자 이름 또는 명칭 및 소재지가 식품관련사업자와 동일한 경우에는 제조업자이름 또는 명칭 및 소재지를 생략할 수 있다.

(3) (1)의 규정과 관계없이 동일한 제품을 두 곳 이상의 제조업소에서 제조하고 있는 경우라면 제조업자의 이름 또는 명칭 및 소재지를 소비자청에 신고한 고유번호로 제조업소의 제조업자 이름 또는 명칭 및 소재지를 대신할 수 있다. 다만 이 경우 다음 중 한 가지 이상을 표시하여야 한다.

(가) 제조업소에 관한 사항에 대하여 답변할 수 있는 곳의 연락처

(나) 해당 고유번호가 나타내는 제조업소의 웹사이트 주소

(다) 해당 제품을 제조하는 모든 제조업소의 소재지 또는 제조자의 이름 혹인 명칭 및 제조업소의 고유번호

자) 알레르기 표시

(1) 의무표시대상 원재료: 새우, 게, 밀, 메밀, 달걀, 유(乳), 땅콩

(2) 권장표시대상 원재료: 아몬드, 전복, 오징어, 연어알, 오렌지, 캐슈넛, 키위, 소고기, 호두, 깨, 연어, 고등어, 대두, 닭고기, 바나나, 돼지고기, 송이버섯, 복숭아, 마, 사과, 젤라틴

(3) 권장표시대상 원재료의 표시는 의무사항은 아니나 영업자 책임 하에 표시할 수 있다.

(가) 알레르기 표시 대상 원재료를 포함하는 경우 원재료명 바로 뒤에 괄호로 표시한다.

(나) (가)의 규정과 관계없이 2종류 이상의 첨가물을 사용하고 동일한 알레르기 표시대상 원재료가 포함되어 있는 경우 해당 첨가물 어느 하나에 알레르기 표시를 하면 그 이외의 첨가물에는 알레르기 표시를 생략할 수 있다.

예시) 카제인(유 유래), 락토페린농축물(유 유래) → 카제인,
락토페린농축물(유 유래)

차) 식품첨가물의 사용방법

식품위생법의 규정에 따라 사용기준에 부합하는 방법을 표시한다.

카) 규격에 표시량을 정하고 있는 식품첨가물

식품위생의 규정에 따라 정해진 중량 %, 색가 등을 표시한다.

타) 식품첨가물 안의 비타민A 유도체의 중량

비타민A로서의 중량 %를 표시한다.

파) 제제의 성분

제제에 포함된 첨가물의 명칭과 중량 %을 표시한다. 해당 성분이 비타민A 유도체인 경우, 비타민A로서의 중량 %를 표시한다.

하) 타르색소 제제

'제제' 라는 표시를 한 후 색깔 명칭을 함께 표시한다.

거) 아스파탐을 포함하는 식품첨가물 및 제제의 표시

L-페닐알라닌 화합물인 경우 또는 이을 포함하는 제제인 경우 해당 내용을 표시하여야 한다.

3. 특정식품(보건기능식품)의 표시[50]

특정식품(보건기능식품)의 공통표시기준과 세부표시기준은 앞의 일반식품의 표시기준을 따르며, 아래의 내용은 추가 표시사항임

3-1 특정보건용식품

1) 개요

가) 정의: 과학적 근거에 의거 건강의 유지 및 증진에 도움이 되는 점을 인정받아 '콜레스테롤 흡수를 완화합니다.' 등의 표시가 허가된 식품

나) 건강증진법 제43조 제1항의 규정에 근거하여 국가가 심사를 하고 제품별로 소비자청 장관이 허가하고 있다.

2) 의무표시사항

가) 표시는 8포인트 이상의 글자 크기로 표시하여야하며 표시 가능한 면적이 150㎠ 이하인 경우라면 5.5포인트 이상으로 표시 할 수 있다.

나) '특정보건용식품'이라는 점을 표시하여야 하며, '조건부특정보건용식품'인 경우 해당 내용으로 표시하여야 한다.

다) 특정 보건 목적을 기대할 수 있다는 표시는 제품의 포장 용기에 하여야 하며 첨부되는 문서로 대신할 수 없다.

라) 허가 받은 사항 그대로 표시하여야 한다.

마) 영양성분의 함량 및 열량에 대하여 열량, 단백질, 지질, 탄수화물, 나트륨(식염상당량으로 환산한값) 및 관여성분을 식품 100g 혹은 100ml, 1포, 1회제공량(식품단위)당 양으로 표시한다.

바) 관여성분에 대해 영양소 등 표시기준치가 있는 경우에는 1일 섭취기준량에 포함된 기능을 표시하는 해당 관여성분의 영양소등 표시기준치에 대한 비율을 표시한다.

사) 1일 섭취기준량, 섭취방법, 섭취시 주의사항, 조리 및 보관방법은 신청서에 기재한 내용을 표시한다.

아) 균형 잡힌 식생활을 계발하고 보급하고자 함에 대한 문구를 표시 하여야 한다.

50) KATI 2019 **주요국 라벨링제도 조사 보고서** http://www.kati.net/board/pubilshedMaterialsView.do?board_seq=89334&menu_dept2=48

3-2 기능성표시식품

1) 개요

가) 정의: 사업자의 책임 하에 질병을 앓고 있는 자, 미성년자, 임산부, 수유부 등을 제외한 일반인에 대해 기능성 관여성분에 따라 건강 유지 및 증진에 이바지 하는 특정 보건 목적(질병 감소와 관련된 것 제외)을 기대할 수 있는 취지를 과학적 근거에 의거하여 포장 용기에 표시한 식품

나) 신선식품인 경우에도 기능성표시식품으로 판매하는 경우에는 필수 표시사항을 기재한 포장용기에 넣어 판매하여야 한다.

다) 특별용도식품, 영양기능식품, 알코올을 함유한 음료, 나트륨과 당류 등을 과잉 섭취할 수 있는 식품은 제외한다.

라) 해당 식품에 관한 표시 내용, 식품관련사업자의 기본정보, 안전성 및 기능성의 근거에 관한 정보, 생산·제조 및 품질관리에 관한 정보, 건강피해 정보수집 체계 및 기타 필요한 사항을 판매일의 60일 전까지 소비자청 장관에게 신고하여야 한다.

2) 의무표시사항

가) 표시는 8포인트 이상의 글자 크기로 표시하여야하며 표시 가능한 면적이 150㎠ 이하인 경우라면 5.5포인트 이상으로 표시 할 수 있다.

나) '기능성표시식품'이라는 점을 표시하여야 한다.

다) 기능성 관여성분 및 기능성 내용은 소비자청장관에 신고한 내용을 표시하여야 한다.

라) 열량, 단백질, 지방, 탄수화물, 나트륨(식염상당량으로 환산한 값)의 1일 섭취기준량 당 함량을 표시하고 그 밖에 규정하는 성분 이외의 영양성분을 표시하는 경우 1일 섭취기준량 당 해당 영양성분의 함량을 나트륨 다음에 표시한다.

마) 가공식품에는 표시 내용에 책임이 있는 식품관련사업자의 전화번호를 표시한다.

바) 신선식품에는 식품관련사업자의 성명 또는 명칭, 주소 및 연락처를 표시한다.

사) 1일 섭취기준량 당 기능성 관여성분 함량, 1일 섭취기준량, 신고번호, 섭취방법, 섭취시 주의사항, 조리방법은 소비자청장관에 신고한 내용을 표시하여야 한다.

아) 다음의 주의사항을 표시하여야 한다.

(1) 기능성 및 안전성에 대해 국가의 평가를 받지 않았다는 문구

(2) 균형 잡힌 식생활을 계발하고 보급하고자 함에 대한 문구

(3) 질병진단, 치료, 예방을 목적으로 하는 식품이 아니라는 취지의 문구 표시

(4) 질병이 있거나 의약품을 복용하고 있는 사람은 전문가(의사, 약사)와 상담 후 섭취해야 한다는 표시

(5) 질병을 앓고 있는 자, 미성년자, 임산부를 대상으로 하지 않는다는 취지의 문구

(6) 신체에 이상을 느꼈을 때에는 신속히 섭취를 중단하고 의사에게 상담해야 한다는 표시

3) 표시금지사항

가) 질병치료에 효과가 있고 질병을 예방할 수 있다는 내용

나) 소비자청장관에 신고한 기능관여성분 이외의 성분을 강조하는 표시

다) 소비자청장관의 평가, 허가 등을 받은 것이라고 오인하게 하는 용어

3-2 영양기능식품

1) 개요

가) 정의: 영양성분의 기능을 표시하여 판매되는 식품

나) 영양기능식품으로서 판매하기 위해서는 1일 섭취기준량에 포함되어 있는 해당 영양성분량이 국가가 정한 하한·상한치 기준 이내여야 한다.

다) 별표 11에서 규정하고 있는 20종류의 영양성분에 대하여 이미 과학적 근거가 확인된 영양성분이 규정된 상/하한값의 범위 내에 있는 경우라면 별도로 신고하지 않아도 영양성분의 기능을 표시할 수 있다.

식품의 표시기준 별표 제11

n-3계 지방산, 아연, 칼륨, 칼슘, 철, 구리, 마그네슘, 나이아신, 판토텐산, 비오틴, 비타민A, 비타민B1, 비타민B2, 비타민B6, 비타민B12, 비타민C, 비타민D, 비타민E, 비타민K, 엽산

2) 의무표시사항

가) 표시는 8포인트 이상의 글자 크기로 표시하여야하며 표시 가능한 면적이 150㎠ 이하인 경우라면 5.5포인트 이상으로 표시 할 수 있다.

나) '영양기능식품'이라는 점을 표시하여야 하며, 기능성분의 명칭을 함께 표시하여야 한다. 예시) 영양기능식품(아연)

다) 영양성분의 기능성분과 명칭을 표시하여야 한다.

라) 영양성분의 기능을 표시하여야 한다.

마) 1일 섭취 기준량, 섭취방법, 섭취 시 주의사항을 표시하여야 한다.

바) 1일 섭취기준량에 포함된 영양성분의 기능성분량이 '영양소등표준기준치'에서 차지하는 비율

사) 1일 섭취기준량에 포함되는 기능에 관하여 영양성분의 함량이 영양소 표시 기준치에서 차지하는 비율

아) 조리 또는 보관에 특히 주의를 필요로 하는 경우 해당 주의사항을 표시한다. 다만 신선식품의 경우 상온보관 또는 유의사항이 없는 경우 이를 생략할 수 있다.

자) 다음의 주의사항을 표시하여야 한다.

(1) 균형 잡힌 식생활을 계발하고 보급하고자 함에 대한 문구

(2) 소비자청장관의 개별 심사를 받은 것이 아니라는 문구

(3) 특정대상자에 대하여 주의를 필요로 하는 경우 해당 주의사항

3) 표시금지사항

가) 영양성분의 규격기준이 정해져 있는 경우 이외 성분의 기능을 나타내는 용어

나) 특정 보건 목적을 기대할 수 있다는 문구

4. 식품 표시 부적합 주요 현황[51)]

4-1 '10년 1월부터 '19년 12월까지(10년간) 일본이 발표한 한국산 식품 중 표시와 관련된 주요 부적합 내용은 아래 표와 같다.

제품명	부적합 내용	표시 기준
데코리아 할로윈 초코로리, 데코리아 크리스마스 초코로리, 스누피 로리홉 초콜릿	표시에 없는 알레르기 원재료 성분(밀, 땅콩) 검출	의무표시대상 원재료(새우, 게, 밀, 메밀, 달걀, 유(乳), 땅콩)를 포함하는 경우 원재료명 바로 뒤에 괄호로 표시
조미 미역귀	소비기한 표시 오류(본래 '2014.5.29'로 표기해야 할 소비기한을 '2014.15.29'로 표기)	규정된 방법에 따라 보관한 경우에 부패, 변패, 기타 품질 저하로 인하여 안전성이 결여될 우려가 없다고 인정되는 기간을 나타내는 날짜를 연월일 순으로 표시
우각 한국직송 김치	상미기한 표시오류(본래 '2014.5.26.'로 표기해야 할 상미기한을 '2014.8.6.'로 표기)	규정된 방법에 따라 보관한 경우에 기대되는 모든 품질의 유지가 충분히 가능하다고 인정할 수 있는 기한을 나타내는 날짜를 연월일 순으로 표시
궁중갈비탕	알레르기 유발성분(밀) 표시누락	의무표시대상 원재료(새우, 게, 밀, 메밀, 달걀, 유(乳), 땅콩)를 포함하는 경우 원재료명 바로 뒤에 괄호로 표시

51) 식품의약품안전처 통합식품안전정보망

Ⅳ. 식품 등 기준·규격

Ⅳ. 식품 등 기준·규격[52]

1. 일본 식품 기준·규격

1-1 기준규격 제정

- 일본의 식품, 첨가물 등의 기준규격(후생성고시 제370호, 1959년12월 28일)은 식품위생법 제11조의 후생노동대신이 공중위생의 관점에서 판매용으로 제공되는 식품 또는 첨가물의 제조, 가공, 사용, 조리 또는 보관 방법에 대해 기준을 정하고 판매용으로 제공되는 식품 또는 첨가물의 성분에 대한 규격을 정할 수 있다는 규정에 근거하여 1959년 12월 28일 제정되어 첨가물 추가지정, 분석법 추가, 잔류농약 규격 확대 등 지속적으로 수정 보완되어 오고 있음
- 기준규격이 제정된 식품은 식품위생법 제11조 2항의 규정에 따라 이 기준규격에 적합하지 않은 식품 또는 첨가물은 제조, 수입, 가공, 사용, 조리, 보관 또는 판매 하여서는 안됨

1-2 기준규격 개요[53]

- 식품, 첨가물 등의 기준규격은 개정문과 제1 식품, 제2 첨가물, 제3 기구 및 용기 포장, 제4 장난감, 제5 세정제로 구성되어 있음.(표 참조) 일반식품은 1. 식품일반성분규격, 2. 식품일반의 제조·가공 및 조리기준, 3. 식품일반의 보존기준, 4. 각조로 나누어지며, 세부사항은 아래의 표 와 같음. '4.각조'는 23개의 식품유형으로 분류하고 식품유형별로 1)성분규격, 2)제조기준, 3)저장기준, 4)기타의 내용을 포함함. '1. 성분규격'은 영양성분과 화학적 및 미생물학적 규격, 원료규격, 제조가공방법의 특이사항, 시험법 등에 대한 사항을 일반규격과 개별규격으로 나누어 기술하고 있음. 우유 및 유제품의 기준규격은 후생성에서 별도의 내각부령으로 운영하고 있으며 그 체계는 식품·첨가물 등의 규격기준과 동일함

52) 한양여자대학교, 「식품기준규격 운영체계 개선방향 연구(2013)」, p.254~258
53) 식품안전정보원, 「국내외 식품 등 기준규격 비교연구(2015)」, p.65

[표 10] 일본 식품, 첨가물등의 기준규격[54)]

개정문
제1 식품
A 식품일반의 성분규격
B 식품일반의 제조·가공 및 조리기준
C 식품일반의 보존기준
D 각조
제2 첨가물
A 총칙
B 일반시험법
C 시약·시액 등
D 성분규격·보존기준 각조
E 제조기준
F 사용기준
제3 기구 및 용기포장[55)]
A 기구 또는 용기포장 또는 이들의 원재료 일반규격
B 기구 또는 용기포장 일반의 시험법
C 시약·시액
D 기구 또는 용기포장 또는 이들의 원재료 재질별 규격
E 기구 또는 용기포장 용도별 규격
F 기구 또는 용기포장 제조기준
제4 장난감[56)]
A 장난감 또는 그 원재료의 규격
B 장난감의 제조기준
제5 세정제[57)]
A 세정제의 성분규격
B 세정제의 사용기준

54) JETRO,**식품, 첨가물기준규격**, Specification and Standards for Foods, Food Additives, ets.,(2011)
55) **후생노동성, 기구 및 용기포장 기준규격**, https://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/containers/dl/04.pdf
56) **후생노동성, 장난감 기준규격**, https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/kigu/dl/5.pdf
57) **후생노동성, 세정제 기준규격**, https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/kigu/dl/6.pdf

[표 11] 일본 식품 기준규격(후생노동성 고시)의 식품유형[58)]

기준규격	식품유형
식품일반성분규격	
식품일반의 제조, 가공 및 조리기준	
식품일반의 보존기준	
각조	청량음료수
	분말청량음료
	빙설
	빙과
	식육 및 고래고기
	생식용 식육
	식용조류의 알
	혈액, 혈구 및 혈장
	식육제품
	고래고기제품
	어육연제품
	연어알, 연어알젓 및 명란젓
	삶은문어
	삶은게
	생식용 선어패류
	생식용 굴
	한천
	곡류, 두류 및 채소
	생앙금
	두부
	즉석면류
	냉동식품
	용기포장가압가열살균식품

58) 후생노동성,, 식품별기준규격에 대해서, https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html

1-3 식품첨가물 개요[59]

❍ 식품첨가물의 정의

- 식품첨가물이란 식품의 제조 과정에 사용되거나 혹은 가공·보존 목적으로 식품에 첨가·혼합·침윤 및 기타의 방법으로 사용되는 물질이라고「식품위생법」제4조 제2항에서 정의하고 있음

❍ 식품첨가물의 분류

- 원칙적으로「식품위생법」제4조의 법률에 따라 후생노동장관의 지정을 받은 첨가물(지정첨가물)만을 사용할 수 있으며, 그 외로는 기존첨가물, 천연향료, 일반음식 첨가물만을 첨가물로서 사용이 가능함(표 참고)

[표 12] 일본 식품첨가물 분류[60]

구분	내용	예
지정첨가물	식품위생법 제10조에 근거하여 후생노동성 장관이 사용해도 된다고 정한 식품첨가물. 이 지정 대상은 화학적 합성품뿐만 아니라 천연물도 포함됨	L-아스코르브산, 소르빈산 등 (총 466개 품목)[61]
기존첨가물	일본에서 장기간 사용되어 후생노동성 장관의 판단으로 예외적으로 지정받지 않고 사용 되는 것	치자색소, 감 타닌 등 (총 357개 품목)[62]
천연향료	동식물로부터 얻어진 천연물질로 식품에 착향을 목적으로 사용되는 것	바닐라향료, 게 향료 등 (총 614개 품목)[63]
일반음식 첨가물	일반적으로 음식에 첨가물로 사용되는 것	딸기주스, 한천 등[64] (총 106개 품목)

59) 농림축산식품부 등 외 2개 기관, 「주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사 일본편」, p.11
60) 후생노동성, 첨가물리스트, https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuten/index.html
61) 재단법인 일본식품화학연구진흥재단, 지정첨가물목록, https://www.ffcr.or.jp/tenka/list/post-11.html
62) 재단법인 일본식품화학연구진흥재단, 기존첨가물목록, https://www.ffcr.or.jp/tenka/list/post-12.html
63) 재단법인 일본식품화학연구진흥재단, 천연향료목록, https://www.ffcr.or.jp/tenka/list/post-13.html
64) 재단법인 일본식품화학연구진흥재단, 일반음식첨가물, https://www.ffcr.or.jp/tenka/list/post-14.html

1-4 기구 및 용기포장 개요[65]

❍ **기구 및 용기포장의 정의**

- (기구) 식품위생법에서 정의하는 기구 등은 식기, 조리도구, 그 외 식품 또는 식품첨가물의 채취, 제조, 가공, 조리, 저장, 운반, 진열, 수수 또는 섭취용으로 사용되는 것으로서 식품 또는 첨가물에 직접 접촉되는 기계, 기구, 기타 물건을 말함(농업 및 수산업에서 식품 채취용으로 사용되는 기계, 기구, 기타 물건은 제외)
- (용기포장) 식품 또는 첨가물을 넣거나 싸는 물품으로서 식품 또는 식품첨가물을 수수(授受)할 때 함께 인도되는 물품을 말함

❍ **관련 법령**

- (식품위생법) 기구 및 용기포장은 식품위생법 제18조 제1항에 따라 기구 및 용기포장에 대한 기준규격을 제정할 수 있는 법적 근거가 마련됨
- (식품, 첨가물등의 기준규격) 후생노동성은 동 법률 제18조 제1항에 근거하여 마련한 기구 및 용기포장에 대한 기준규격(고시)에서 일반 규격, 일반 시험법, 재질별 규격, 용도별 규격, 기구용기포장의 제조기준을 정하고 있음

❍ **기구 및 용기포장 관리**

- 기구 및 용기 포장에 대한 기준 규격에 따라 재질별로 최종제품에 대한 기준 규격으로 관리하고 있으며, 합성수지제 12종 및 고무제, 금속관, 유리(도자기, 법랑 포함)에 대하여 재질별에 따라 재질규격과 용출규격을 관리하고 있음

2. 한국산 수출식품 부적합 현황[66]

2-1 식품유형별 부적합 현황

❍ ’17년 1월부터 ’19년 12월까지(3년간) 일본 후생노동성이 발표한 한국산 식품 부적합 건수는 총 62건이었음

❍ ’17년 21건, ’18년 25건(전년대비 19% 증가) 발생했으며, ’19년 한 해 동안 16건 발생하여, 전년대비 36% 감소했음

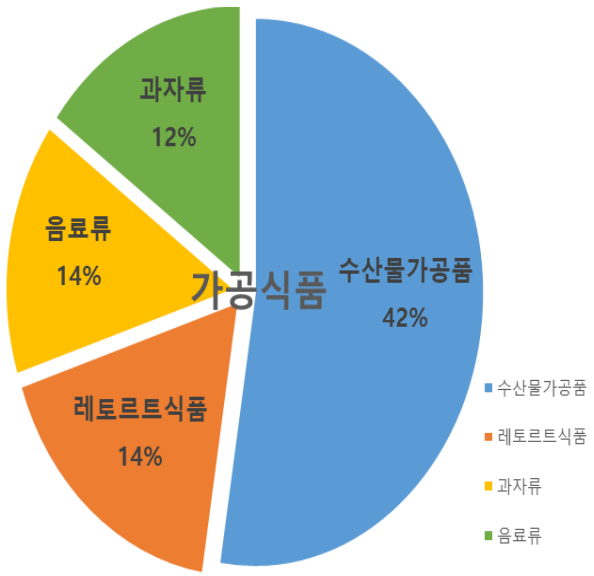
❍ 식품유형별로는 가공식품이 43건으로 69%를 차지했으며, 이어 수산물이 10건(16%), 기구용기포장 7건(12%), 식품첨가물, 농산물이 각 1건(2%)을 차지함

❍ 부적합 가공식품에는 수산물가공품(18건)이 가장 많았으며, 이어 레토르트 식품(6건), 음료류(6건), 과자류(5건) 등이 포함됨

65) 식품안전정보원, 「식품용 기구용기포장 관리제도(2017)」, p.78
66) 후생노동성, 수입식품등의 과거위반사례, https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yunyu_kanshi/ihan/index.html

[표 13] 식품유형별 한국산 수출식품 부적합현황

구분	'17년	'18년	'19년	합계
가공식품	15	16	12	43
식품첨가물	0	0	1	1
건강식품류	0	0	0	0
농산물	0	1	0	1
수산물	4	5	1	10
기구용기포장	2	3	2	7
합계	21	25	16	62

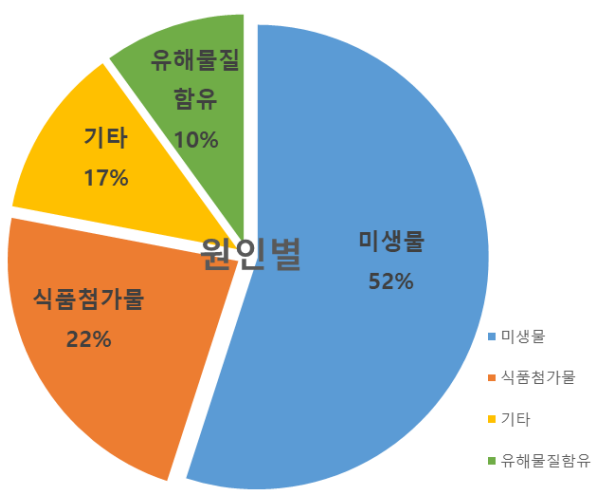


2-2 원인별 부적합 현황

❍ 원인별로는 미생물 규격 부적합이 34건(52%)으로 가장 많았고, 이어 식품첨가물 14건(22%), 기타 11건(17%), 중금속, 유해물질 함유 각 3건(5%) 순이었음(자세한 사항은 표 참고)

[표 14] 원인별 한국산 수출식품 부적합현황

구분	'17년	'18년	'19년	합계
미생물	10	17	7	34
잔류농약	0	0	0	0
식품첨가물	2	5	7	14
중금속	1	1	1	3
품질규격	0	0	0	0
표시위반	0	0	0	0
비위생적처리	0	0	0	0
유해물질함유	2	0	1	3
기타	8	3	0	11
합계	23	26	16	65



※ 기타: 동물용의약품 잔류, 기구용기 재질별 규격 부적합 등

2-3 식품유형별 미생물 규격

❍ ’17년 1월부터 ’19년 12월까지(3년간) 발생된 한국산 수출식품의 주요 부적합 사유를 살펴보면, 가공식품 중 수산물가공품이 세균 수, 대장균군 등 미생물 규격 부적합이 많았고, 과자류는 대부분이 미승인 식품첨가물 검출, 수산물은 동물용의약품 검출 등이 원인이 됨. 식품유형별 미생물 규격은 다음과 같음 (표 참고)

❍ 미생물 규격 부적합 사례에 대한 세부유형을 살펴보면, 대장균군이 20건으로 가장 많았으며, 세균 수 건, 미생물 건 등의 순으로 확인됨

[표 15] 일본 기준규격의 식품유형별 규격[67]

분류		미생물규격		허용기준	성분규격	허용기준
분류	공통	대장균균		음성	주석(금속재질 용기포장)	150.0ppm 미만
	미네랄워터류 (물만을 원료로 하는 청량음료수) 살균 또는 멸균하지 않은 것	(용기포장 내 이산화 탄소 압력이 20℃에서 89kPa 미만의 것)	장구균	음성	안티모니(Antimony)	0.005mg/L 이하
					카드뮴	0.003mg/L 이하
					수은	0.0005mg/L 이하
					셀레늄(Selenium)	0.01mg/L 이하
					구리	1mg/L 이하
					납	0.05mg/L 이하
					바륨(Barium)	1mg/L 이하
					비소	0.01mg/L 이하
			녹농균	음성	망간	0.4mg/L 이하
					육가크롬	0.05mg/L 이하
					시안(시안이온 및 염화시안)	0.01mg/L 이하
					아질산성질소	0.04mg/L 이하
					질산성질소 및 아질산성질소	10mg/L 이하
					불소	2mg/L 이하
					붕소	5mg/L 이하
	미네랄워터류 (물만을 원료로 하는 청량음료수) 살균 또는 멸균을 하는 것				안티모니	0.005mg/L 이하
					카드뮴	0.003mg/L 이하
					수은	0.0005mg/L 이하
					셀레늄	0.01mg/L 이하
					구리	1mg/L 이하

분류		미생물규격	허용기준	성분규격	허용기준
				납	0.05mg/L 이하
				바륨	1mg/L 이하
				비소	0.01mg/L 이하
				망간	0.4mg/L 이하
				육가크롬	0.05mg/L 이하
				아염소산	0.6mg/L 이하
				염소산	0.6mg/L 이하
				클로로포름(Chloroform)	0.06mg/L 이하
				잔류염소	3mg/L 이하
				시안(시안이온 및 염화시안)	0.01mg/L 이하
				사염화탄소(Carbontetrachloride)	0.002mg/L 이하
				1,4 다이옥산(1,4-Dioxane)	0.04mg/L 이하
				다이클로로아세토나이트릴 (Dichloroacetonitrile)	0.01mg/L 이하
				1,2-디클로로에탄 (1,2-Dichloroethane)	0.004mg/L 이하
				디클로로메탄 (Dichloromethane)	0.02mg/L 이하
				시스-1,2-디클로로에틸렌 및 트랜스-1,2-디클로로에틸렌(cis-1,2-dichloroethylene, trans-1,2-Dichloroethylene)	시스와 트랜스형의 합이 0.04mg/L 이하
				디브로모클로로메탄 (Dibromochloromethane)	0.1mg/L 이하

분류		미생물규격	허용기준	성분규격	허용기준
				브로민산(bromic acid)	0.01mg/L 이하
				아질산성질소	0.04mg/L 이하
				질산성질소 및 아질산성질소	10mg/L 이하
				총트리할로메탄 (total Trihalomethane)	0.1mg/L 이하
				테트라클로로에틸렌 (tetrachloroethylene)	0.01mg/L 이하
				트리클로로에틸렌 (trichloroethylene)	0.004mg/L 이하
				톨루엔(Toluene)	0.4mg/L 이하
				불소	2mg/L 이하
				브로모디클로로메탄 (Bromodichloromethane)	0.03mg/L 이하
				브로모포름(Bromoform)	0.09mg/L 이하
				벤젠	0.01mg/L 이하
				붕소	5mg/L 이하
				포름알데히드	0.08mg/L 이하
				유기물 등(전유기 탄소)	3mg/L 이하
				맛	이상이 없을 것
				취기(臭氣)	이상이 없을 것
				색도(色度)	5도 이하

분류		미생물규격	허용기준	성분규격	허용기준
				탁도(濁度)	2도 이하
	미네랄워터류 이외의 청량음료수			비소 및 납	검출되어서는 안 됨
분말청량음료수	유산균미첨가	대장균군	음성	비소 및 납	검출되어서는 안 됨
		세균 수	3,000/g이하		
	유산균첨가	대장균군	음성	주석(금속재질 용기포장)	150.0ppm 미만
		세균 수(유산균 제외)	3,000/g이하		
빙설		대장균군	음성	-	
		그 용해수 mL당 세균 수	100/mL이하		
빙과		대장균군	음성	-	
		그 용해수 mL당 세균 수 (발표유 또는 유산균 음료를 사용한 것은 유산균 또는 효모 이외의 세균 수)	10,000/mL이하		
식육 및 고래고기		없음	없음	-	
생식용 식육		장내세균 및 균군	음성	-	
식용 조류의 알	살균액란 (닭의 액란 살균한 것)	살모넬라속균	25g당 음성	-	
	비살균액란 (살균액란 이외의 닭의 액란)	세균 수	1,000,000/g이하	-	

분류		미생물규격	허용기준	성분규격	허용기준
혈액, 혈구 및 혈장		없음	없음	-	
식육제품	**건조식육제품** (건조한 식육제품으로 건조식육제품으로 판매하는 것)	E.coli (대장균군 중에서 44.5℃에서 24시간 배양했을 때 유당을 분해하여 산 및 가스가 발생하는 것)	음성	-	
	무가열식육제품 (식육을 염장한 후 훈연 또는 건조하고, 또 그 중심부의 온도를 63℃에서 30분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 가열 살균하지 않은 식육제품으로, 무가열 식육 제품으로 판매하는 것. 단, 건조식육제품 제외	E.coli	100/g이하	-	
		황색포도상구균	1,000/g이하		
		살모넬라속균	음성		
		리스테리아 모노사이토제네스 (Listeria Monocytoegenes)	100/g이하		
	특정가열식육제품 (그 중심부의 온도를 63℃에서 30분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법 이외의 방법으로 가열 살균한 식육제품 단 건조식육제품 및 무가열식육제품 제외)	E.coli	100/g이하	-	
		클로스트리디움속균 (그람 양성의 아표형성 간균으로 아황산을 환원하는 혐기성균)	1,000/g이하		
		황색포도상구균	1,000/g이하		
		살모넬라속균	음성		

분류		미생물규격	허용기준	성분규격	허용기준
	가열식육제품 (건조식육제품, 무가열식육제품 및 특정가열식육제품 이외의 식육제품) 중 용기포장에 담은 후 가열 살균한 것	대장균군	음성	-	
		클로스트리디움속균	1,000/g이하		
	가열식육제품 중 가열살균 후 용기포장에 담은 것	E.coli	음성	-	
		황색포도상구균	1,000/g이하		
		살모넬라속균	음성		
고래고기 제품(베이컨)		대장균군	음성	아질산이온	0.07g/kg이하
어육연제품(소시지 및 어육햄)		(으깬 어육 제외) 대장균군	음성	아질산이온	0.05g/kg이하
연어알, 연어알젓 및 명란젓		없음	없음	아질산이온	0.005g/kg이하
삶은문어	**삶은문어**	장염비브리오	음성	-	-
	냉동 삶은문어	세균 수	100,000/g이하	-	-
		대장균군	음성		
삶은게	**삶은게** (섭취 시 가열을 요하지 않는 것에 한정)	장염비브리오	음성	-	-
	냉동 삶은게	세균 수	100,000/g이하	-	-
		대장균군	음성		
생식용 선어패류 [절단하거나 껍질을 제거한 선어패류(생굴 제외) 생식용인 것(동결한 것 제외)]		장염비브리오	최확수 100/g이하	-	-
생식용 굴		세균 수	50,000/g이하	-	-
		E.coli	최확수 100g당 230이하		
		장염비브리오 (껍질제거한 생식용 굴)	최확수 100/g이하		

분류		미생물규격	허용기준	성분규격	허용기준
한천		없음	없음	붕소화합물인 붕산(H_3BO_3) 의 함유량	1g/1kg 이하
곡류, 두류 및 채소	쌀(현미 및 정미)	없음	없음	카드뮴 및 그 화합물	Cd로 0.4ppm 이하
	대두			시안화합물	불검출
	팥류			시안화합물	불검출(단, 사루타니콩, 사루타피아콩, 버터콩, 페기아콩, 화이트콩 및 라이마콩은 HCN로 500ppm 이하)
	완두콩			시안화합물	불검출
	잠두콩			시안화합물	불검출
	땅콩			시안화합물	불검출
	기타 두류			시안화합물	불검출
생앙금		없음	없음	없음	시안화합물
두부 (이동판매를 하는 두부 및 성형 후 물에 담가두지 않고 즉시 판매용으로 제공하는 두부 제외)		해당 두부 속에서 발육할 가능성이 있는 미생물	음성	-	-
즉석면류 (면을 유지로 처리한 것에 한정함)		없음	없음	유지의 산가	3을 넘지 않아야 함
				과산화물가	30을 넘지 않아야 함

분류		미생물규격	허용기준	성분규격	허용기준
냉동식품 [제조하거나 가공한 식품(청량음료수, 식육제품, 고래고기제품, 어육 연제품, 삶은문어 및 삶은 게 제외) 및 절단하거나 껍질을 제거한 선어패류(생굴 제외)를 동결한 것으로 용기포장에 담긴 것에 한정]	**무가열 섭취 냉동식품** (냉동식품 중 제조 또는 가공한 것을 동결한 것으로 섭취 시 가열을 필요로 하지 않는 것)	세균 수	100,000/g이하	-	-
		대장균군	음성		
	가열후 섭취 냉동식품 (냉동식품 중 제조하거나 가공한 식품을 동결한 것으로 무가열 섭취 냉동식품 이외의 것), 동결직전 가열	세균 수	100,000/g 이하	-	-
		대장균군	음성		
	가열후 섭취 냉동식품으로 동결하기 직전에 가열한 이외의 제품	세균 수	3,000,000/g이하	-	-
		E.coli	음성 (단, 밀가루를 주원료로 하고 섭식전에 가열공정이 필요한 냉동 빵생지 타입의 식품은 E.coli 음성일 필요가 없음)		
	생식용 냉동 선어패류 (냉동식품 중 절단 또는 껍질을 제거한 선어패류로 생식용을 동결한 것을 말함)	세균 수	100,000/g이하	-	-
		대장균군	음성		
		장염비브리오	최확수 100이하		
용기포장가압가열살균식품 [식품(청량음료수, 식육제품, 고래고기제품 및 어육연제품 제외) 기밀성이 있는 용기포장에 담아 밀봉한 다음 가압가열 살균한 것 말함]		해당 용기포장 가압가열살균식품 속에서 발육할 수 있는 미생물	음성	-	-

67) **식품안전정보원**, https://foodlaw.foodinfo.or.kr/lawview/list.do?docGrpCd=52&menuKey=144(**검색일**:2020.03.16.)

2-4 냉동식품 관련 규격[68)]

❍ '17년 1월부터 '19년 12월까지(3년간) 발생된 한국산 수출식품의 주요 부적합 사유를 살펴보면, 냉동식품(냉동수산물, 농산물, 수산물가공품 등)이 세균 수, 대장균군 등 미생물 규격 부적합이 21건으로 냉동식품의 수출 시 성분규격 등 관련 기준규격에 유의할 필요가 있는 것으로 나타남

❍ **냉동식품의 성분규격**

- 일본 식품위생법상 냉동식품은 다음의 4가지로 분류되며, 동 분류는 냉동식품의 표시사항(동결직전 가열유무 및 가열조리의 필요성)에 밀접하게 관계됨으로 충분히 이해할 필요가 있음

① 무가열 섭취 냉동식품

제조 및 가공식품을 동결시킨 냉동제품 중 섭취 시 가열을 필요로 하지 않은 경우

성분규격	세균 수	대장균군	식품예시
	100,000/g 이하	음성	과일, 케익 등

② 가열 후 섭취 냉동식품 중 동결직전에 가열한 제품

가열 후 섭취하는 냉동식품 중(제조 또는 가공한 식품을 동결시킨 것 중 무가열 섭취냉동식품 이외의 것을 말함) 동결시키기 직전 공정에서 가열처리된 것

성분규격	세균 수	대장균군	식품예시
	100,000/g 이하	음성	햄버그, 면류, 소스

③ 가열 후 섭취 냉동식품 중 동결직전에 가열한 이외의 제품 가열 후 섭취 냉동식품 중 상기 ②이외의 것을 말함

성분규격	세균 수	대장균군	식품예시
	3,000,000/g 이하	음성*	새우튀김, 고로케 등

※ 밀가루를 주원료로 섭취전 가열공정이 필요한 냉동 빵 생지 등의 식품에 대해서는 섭취 전에 충분한 가열, 소성할 경우에 한해, E.coli 음성의 성분규격을 적용하지 않음

68) 한국농수산식품유통공사 KATI, 「2018년 주요국 수입제도모니터링(동아시아)」, https://www.kati.net/board/ pubilshedMaterialsView.do?board_seq=87839&menu_dept2=48, p.274

④ 생식용 냉동 선어패류

냉동식품 중 생선 필렛, 조갯살 등으로 처리한 선어류를 생식용으로 동결시킨 것

성분규격	세균 수	대장균군	장염비브리오
	100,000/g 이하	음성	최확수 100 이하

❍ **냉동식품의 가공기준**

- 생식용 냉동선어패류(생선토막 또는 조갯살류)에 한함
- 냉동식품 중 생식용 냉동선어패류에 대한 가공기준은 별도 정해져 있어 선도가 좋은 원재료 확보, 안전한 용수(살균해수 및 음료용으로 적합한 물을 사용한 인공해수) 사용, 충분한 세정에 의한 오염 물질의 제거, 위생적인 원재료의 해동, 첨가물(차아염소산 나트륨 제외)의 사용금지, 가공 후 신속한 동결처리 등의 가공 공정이 필요함

❍ **냉동식품의 보존기준**

- 식품위생법에서는 냉동식품의 보존기준으로서 아래와 같은 두 가지 사항이 정해져 있음

① 냉동식품은 -15℃ 이하에서 보존하여야 함

② 냉동식품은 청결하고 위생적인 합성수지, 알루미늄박 또는 내수성이 있는 가공지로 포장하여야 함

2-5 식품 기준규격 부적합 현황

❍ '17년 1월부터 '19년 12월까지(3년간) 일본 후생노동성이 발표한 한국산 식품 전체 부적합 발생 총 62건 중 식품(농·수산물 포함) 부적합은 43건이었으며 상세 내용은 아래 표와 같음

[표 16] 한국산 식품의 일본 기준규격 부적합 현황('17~19년)[69]

제품명	부적합 내용	기준규격
갈비탕	성분규격 부적합 (발육할 수 있는 미생물 양성)	**(용기포장가압가열살균식품)** 해당식품 속에서 발육할 수 있는 미생물 음성

69) 후생노동성, 수입식품 위반사례, https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yunyu_kanshi/ihan/index.html

제품명	부적합 내용	기준규격
냉동삶은새조개	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(무가열섭취냉동식품)** 대장균군 음성 **(가열후섭취냉동식품(동결직전가열))** 대장균군 음성 **(가열후섭취냉동식품(동결직전비가열))** E.coli 음성 **(생식용냉동선어패류)** 대장균군 음성
냉동삶은새조개	성분규격 부적합 (세균 수 120,000/g 검출)	**(무가열섭취냉동식품)** 세균 수 100,000/g 이하 **(가열후섭취냉동식품(동결직전가열))** 세균 수 100,000/g 이하 **(가열후섭취냉동식품(동결직전비가열))** 세균 수 3,000,000/g 이하 **(생식용냉동선어패류)** 세균 수 100,000/g 이하
냉동삶은게	성분규격 부적합 (세균 수 200,000/g 검출)	**(삶은게)** 세균 수 100,000/g 이하
냉동삶은새조개	성분규격 부적합 (①세균 수 770,000/g, ②대장균군 양성)	**(무가열섭취냉동식품)** 세균 수 100,000/g 이하, 대장균군 음성 **(가열후섭취냉동식품(동결직전가열))** 세균 수 100,000/g 이하, 대장균군 음성 **(가열후섭취냉동식품(동결직전비가열))** 세균 수 3,000,000/g 이하, E.coli 음성 **(생식용냉동선어패류)** 세균 수 100,000/g 이하, 대장균군 음성
냉동삶은새조개	성분규격 부적합 (세균 수 120,000/g)	**(무가열섭취냉동식품)** 세균 수 100,000/g 이하 **(가열후섭취냉동식품(동결직전가열))** 세균 수 100,000/g 이하 **(가열후섭취냉동식품(동결직전비가열))** 세균 수 3,000,000/g 이하 **(생식용냉동선어패류)** 세균 수 100,000/g 이하

제품명	부적합 내용	기준규격
냉동삶은새조개	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(무가열섭취냉동식품)** 대장균군 음성 **(가열후섭취냉동식품(동결직전가열))** 대장균군 음성 **(가열후섭취냉동식품(동결직전비가열))** E.coli 음성 **(생식용냉동선어패류)** 대장균군 음성
논알콜맥주	제조기준 부적합 (살균 불충분)	**(청량음료수)** 일반기준 : 제조에 사용되는 기구 및 용기포장은 적당한 방법으로 세척하고 살균한 것이어야 함. 단, 미사용 용기포장이며 살균 또는 살균효과가 있는 제조방법으로 제조되어 사용되기까지 오염될 우려가 없도록 취급한 것은 예외로 함
신선 양식 송어	성분규격 부적합 (옥시테트라싸이클린 0.5ppm 검출)	**(잔류허용기준)** 옥시테트라싸이클린 0.2ppm
어묵	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(어육연제품)** 대장균군 음성
양식 활 넙치	성분규격 부적합 (옥시테트라싸이클린 0.5ppm 검출)	**(잔류허용기준)** 옥시테트라싸이클린 0.2ppm
양식 활 넙치	성분규격 부적합 (옥시테트라싸이클린 0.3ppm 검출)	**(잔류허용기준)** 옥시테트라싸이클린 0.2ppm
양식 활 넙치	성분규격 부적합 (옥시테트라싸이클린 0.3ppm 검출)	**(잔류허용기준)** 옥시테트라싸이클린 0.2ppm
CAFE AU LAIT	성분규격 부적합 (세균 수 3200/g)	**(분말청량음료)** 세균 수 3,000/g

제품명	부적합 내용	기준규격
바질씨드와 콜라겐	아플라톡신 89μg/kg (B1:23.1 , B2:4.7, G1:48.1, G2:12.8) 검출	**(아플라톡신 B1, B2, G1, G2의 합)** 10μg/kg 이하
생강벌꿀	사용기준 부적합 (폴리소르베이트20 0.16g/kg) 제조기준 부적합 (살균 불충분) 보존기준 부적합 (상온에서 보존)	**(폴리소르베이트20)** 기타식품 0.020g/kg **(청량음료수)** 일반기준 : 제조에 사용되는 기구 및 용기포장은 적당한 방법으로 세척하고 살균한 것이어야 함. 단, 미사용 용기포장이며 살균 또는 살균효과가 있는 제조방법으로 제조되어 사용되기까지 오염될 우려가 없도록 취급한 것은 예외로 함 **(청량음료수)** 보존기준 : - 종이 마개를 단 유리병에 담긴 것은 10℃에서 보존하여야 함 - 미네랄워터류, 냉동 과실음료 및 과즙 이외의 청량음료 중 pH4.6 이상이며 수분활성이 0.94를 넘는 것으로 원재료 등에 유래하여 해당 식품 속에 존재하고 발육 가능성이 있는 미생물을 사멸시키거나 제거하는데 충분한 효력이 있는 방법으로 살균 또는 멸균을 하지 않은 것은 10℃이하에서 보존하여야 함 - 냉동 과실음료 및 냉동한 원료용 과즙은 -15℃ 이하에서 보존하여야 함 - 원료용 과즙은 청결하고 위생적인 용기포장에 담아 보존하여야 함
돼지뼈해장국	성분규격 부적합 (발육할 수 있는 미생물 양성)	**(용기포장가압가열살균식품)** 발육할 수 있는 미생물 음성
혼합견과류	아플라톡신 24μg/kg (B1:2.7, G1:17.5 , G2:4.2) 검출	**아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합)** 10μg/kg 이하

제품명	부적합 내용	기준규격
고려인삼차	성분규격 부적합 (세균 수 11,000/g)	**(분말청량음료(유산균을 더하지 않은 것))** 세균 수 3,000/g 이하
냉동 학꽁치 껍질제거한 필레	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(생식용냉동선어패류)** 대장균군 음성
냉동건시	성분규격 부적합 (세균 수 180,000/g)	**(무가열섭취냉동식품)** 세균 수 100,000/g 이하
삶은 게	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(무가열섭취냉동식품)** 대장군 음성
감자탕	성분규격 부적합 (세균 발육시험 양성)	**(용기포장가압가열살균식품)** 해당식품 속에서 발육할 수 있는 미생물 음성
갈비탕	성분규격 부적합 (발육할 수 있는 미생물 양성)	**(용기포장가압가열살균식품)** 해당식품 속에서 발육할 수 있는 미생물 음성
냉동피조개	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(생식용냉동선어패류)** 대장균군 음성
빵류	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(무가열섭취냉동식품)** 대장균군 음성
조림붕장어	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(무가열섭취냉동식품)** 대장균군 음성
아이스크림	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(빙설)** 세균 수 100 이하, 대장균군 음성 **(빙과)** 세균 수(발효유 또는 유산균음료를 원료로 사용한 것은 유산균 또는 효모 이외의 세균의 수) 10,000 이하 대장균군 음성
냉동새조개	성분규격 부적합 (①세균 수 440,000/g, ②대장균군 양성)	**(생식용냉동선어패류)** 세균 수 100,000/g 이하, 대장균군 음성
육케	성분규격 부적합 (세균 발육시험 양성)	**(용기포장가압가열살균식품)** 해당식품 속에서 발육할 수 있는 미생물 음성

제품명	부적합 내용	기준규격
감자탕	성분규격 부적합 (세균 발육시험 양성)	**(용기포장가압가열살균식품)** 해당식품 속에서 발육할 수 있는 미생물 음성
냉동깐새조개	성분규격 부적합 (세균 수 250,000/g)	**(생식용냉동선어패류)** 세균 수 100,000/g 이하
냉동깐새조개	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(생식용냉동선어패류)** 대장균군 음성
기타식료품 (매콤김말이)	성분규격 부적합 (세균 수 170,000/g)	**(가열후섭취냉동식품(동결직전가열))** 세균 수 1,00,000/g 이하
소금절임 창자	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(무가열섭취냉동식품)** 대장균군 양성
생식용 냉동 삶은 게(붉은 대게 플레이크)	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(냉동삶은게)** 대장균군 음성
MATCHA POWDER	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(분말청량음료)** 대장균군 음성
냉동 딸기 슬라이스	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(무가열섭취냉동식품)** 대장균군 음성
고둥류	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(무가열섭취냉동식품)** 대장균군 음성
문어오뎅바	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(어육연제품)** 대장균군 음성
치즈오뎅바	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(어육연제품)** 대장균군 음성
쿠시사츠마아게	성분규격 부적합 (대장균군 양성)	**(어육연제품)** 대장균군 음성
생식용 양식넙치	성분규격 부적합 (옥시테트라싸이클린 0.3ppm 검출)	**(잔류허용기준)** 옥시테트라싸이클린 0.2ppm

2-6 식품첨가물 기준규격 부적합 현황

❍ ’17년 1월부터 ’19년 12월까지(3년간) 일본 후생노동성이 발표한 한국산 식품 전체 부적합 발생 건수인 62건 중 식품첨가물 부적합 건 수는 14건이었으며 상세 내용은 아래 표와 같음

[표 17] 식품첨가물 기준규격 부적합 현황('17~19년)

제품명	부적합 내용	기준규격
생강벌꿀 (GINGER TEA)	사용기준 부적합 (폴리소르베이트20 0.16g/kg 검출)	**(폴리소르베이트20)** 기타식품 중 0.020g/kg 이하
조미오징어	사용기준 부적합 (폴리소르베이트80 0.063g/kg 검출)	**(폴리소르베이트80)** 기타식품 중 0.020g/kg 이하
스낵과자	지정 외 첨가물(TBHQ 2㎍/g 검출)	**(터셔리부틸히드로퀴논 (TBHQ))** 사용불가
스낵과자	지정 외 첨가물(TBHQ 2㎍/g 검출)	**(터셔리부틸히드로퀴논 (TBHQ))** 사용불가
스낵과자	지정 외 첨가물(TBHQ 2㎍/g 검출)	**(터셔리부틸히드로퀴논 (TBHQ))** 사용불가
스낵과자	지정 외 첨가물(TBHQ 3㎍/g 검출)	**(터셔리부틸히드로퀴논 (TBHQ))** 사용불가
탄산음료(GREEN GRAPE WITH PULP)	사용기준부적합 (아황산나트륨(이산화황으로서) 0.095g/kg 검출)	**(아황산나트륨)** 기타식품 중 이산화황으로서 0.030g/kg
문어 시오카라	사용기준 부적합 (폴리소르베이트 0.41g/kg 검출)	**(폴리소르베이트)** 기타식품 중 0.020g/kg 이하
대구 시오카라	사용기준 부적합 (폴리소르베이트 0.19g/kg 검출)	**(폴리소르베이트)** 기타식품 중 0.020g/kg 이하
스트레이트 종이 빨대	원재료 일반 규격 및 제조기준 부적합(미승인 착색제 검출)	**식품위생법 시행규칙 별표 제1**의 착색제 사용
COLLAGEN COFFEE MIX	사용기준 부적합 (스테아릴젖산나트륨 사용(대상 외 사용))	**(스테아릴젖산나트륨)** 과자류, 케이크류 등에 한하여 사용가능
MOM SEASONING SAUCE	사용기준 부적합 (EDTA칼슘2나트륨 사용(대상 외 사용))	**(EDTA칼슘2나트륨)** 병·통조림식품, 음료류 (병·캔)에 한해 사용
D-소르비톨액	성분규격 부적합 (순도시험(6) 당류 부적합)	**(D-소르비톨액)** D-glucose로서 6.8% 이하

제품명	부적합 내용	기준규격
고둥류(巻貝類)	사용기준 부적합 (안식향산 나트륨 사용(대상 외 사용))	**(안식향산나트륨)** 과자 제조용 과일페이스트, 과즙, 캐비어, 간장, 시럽, 청량 음료수 및 마가린에 한해 사용

2-7 기구 및 용기포장 기준규격 부적합 현황

❍ '17년 1월부터 '19년 12월까지(3년간) 일본 후생노동성이 발표한 한국산 식품 전체 부적합(62건) 중 기구 및 용기포장의 부적합 건 수는 7건이었으며 상세 내용은 아래 표와 같음

[표 18] 기구용기포장 기준규격 부적합 현황('17~19년)

제품명	부적합 내용	기준규격
믹서기 부품 (V-RING, 고무제)	재질규격 부적합 (아연 기준 초과 검출)	**(아연용출규격)** 15㎍/ml 이하
PASTRY BAGS H16 (제과용 짤주머니, 합성수지제)	재질규격부적합 (과망간산칼륨소비량 (16㎍/ml) 검출)	**(과망간산칼륨소비량)** 10㎍/ml 이하
용기포장-PE제 (BOTTLE CAP)	①재질규격 부적합 (증발잔류물(물) 35㎍/ml 검출) ②유(乳)등의 용기포장 규격 부적합 (증발잔류물(4%아세트산) 17㎍/ml 검출)	**(총용출량)** 30㎍/ml 이하
냉온수기(나일론제)	재질규격 부적합 (카프로락탐 38㎍/ml 검출)	**(카프로락탐)** 15㎍/ml 이하
냉온수기(고무제)	재질규격 부적합 (아연 기준 초과(18㎍/ml) 검출)	**(아연용출규격)** 15㎍/ml 이하
스트레이트 종이 빨대	원재료 일반 규격 및 제조기준 부적합 (미승인 착색제 검출)	**식품위생법 시행규칙 별표 제1**에 제시된 착색제 사용
식품제조용 기계(CIRCULAR TRAY, 폴리프로필렌제)	재질규격 부적합 (납 기준 초과(105㎍/g) 검출)	**(납용출규격)** 100㎍/g 이하

2-8 부적합 동향 분석[70]

- ’17년 1월부터 ’19년 12월까지(3년간) 일본 후생노동성이 발표한 한국산 식품의 부적합 사례 관련 동향 분석 결과, 일본은 수산 식품의 소비 및 수입량이 많은 국가인 만큼, 한국산 수산물가공품에서의 세균 수, 대장균군 등 미생물로 인한 부적합이 다수 발생하고 있음
- 일본은 미생물 기준이 타국에 비해 엄격한 편이기 때문에, 대일 수출업체들은 수산식품 제조 및 운송(유통)과정의 사전위생관리(제조과정 중 위생관리 및 보존유통기준 준수 등)에 특별한 주의를 기울여야 함
- 한국산 식품(농·수산물 포함)의 부적합 발생 원인으로는 작업자의 위생관리 부족, 식품위생법 이해 부족, 온도관리 미흡 등으로 확인되었으며 이 중 작업자 위생관리 부족으로 인한 부적합 발생 사례가 많아 종사자 개인위생 관리 등에 주의를 기울여야 함
- 또한 식품첨가물 기준규격 부적합 관련하여 해당 식품첨가물 사용이 허용되는 제품을 생산하는 라인에서 그 사용이 금지되는 제품을 생산하는 경우 해당 생산라인에 남은 식품첨가물이 사용금지 제품에 혼입되어 부적합이 발생하는 경우가 많으므로 생산라인 세척에 주의할 필요가 있음

70) 식품안전정보원, 한국산 수출식품 부적합 동향 분석(2019), p.18

V. 2020년 수입제도 주요 개정사항

V. 2020년 수입제도 주요 개정사항

1. 검역제도[71]

1-1 중국산 및 한국산 패류 젓갈류 수입정지 발표('19.10.11~)[72]

❍ 본 후생노동성은 한국에서 발생한 A형 간염 환자 급증 원인이 조개 젓갈류로 판단되어 한국 식약처가 조사 발표한 A형 바이러스 유전자가 검출된 제품에 대해 수입정지 조치를 발표함('19.10.11자)

- 한국산 조개젓갈류 : 40개 제품 / 중국산 수입제품 : 4개 제품
- 검역소에서는 해당제품이 수입 신고 될 경우 접수를 거부하고 수출국으로 되돌리는 등의 조치를 취하게 됨
- 또한, 유전자 검출 제품 이외에도 동일 유형의 제품이 수입되었을 경우에는 별도 검사 등의 조치가 있을 수 있음으로 주의가 필요시 됨

1-2 한국산 신선농산물 잔류농약 기준치 강화('19.11.30~)[73]

❍ 후생노동성은 신선농산물등에 대한 잔류농약 기준치를 개정하여 일부 한국산 대일 수출농산물에 대한 기준치 강화('19.5.30자)

❍ 기준치 강화 개요

- 대상품목 : 파프리카(피망류), 고추류, 참외 등
- 농약성분 : TEBUFENPYRAD(살충제)
- 강화수치 : 파프리카(0.5ppm→0.01ppm), 참외(0.1ppm→0.01ppm), 고추(0.5→0.01ppm)의 일률기준치로 강화 적용됨

❍ 기준치 강화 적용일 : 2019.11.30.자

- 기준치가 강화되는 경우 6개월간 적용일 유예조치를 취함
- 유예기간이 있더라도 강화되는 것은 변함이 없음으로 주의가 필요함
- 과거 3년간의 한국산 파프리카류의 모니터링 검사 결과 0.02ppm이 검출된 사례가 있었으며, 향후 개정이후 만약 0.02ppm수준이 검출될 경우에는 위반 사례가 됨으로 주의가 필요시 됨

---

71) **한국농수산식품유통공사** KATI, 2020 **국가별 수입제도 주요 개정사항**, https://www.kati.net/board/reportORpubilcationView.do?board_seq=89821&menu_dept2=49&menu_dept3=53

72) **후생노동성**, https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000556799.pdf

73) **후생노동성**, https://www.mhlw.go.jp/content/000513777.pdf

2. 기준규격

2-1 식품위생법 시행규칙 개정[74]

❍ 일본 후생노동성은 '식품위생법 등의 일부를 개정한 법률 시행에 따른 후생노동성 관계성령의 정비에 관한 조례(후생노동성령 제68호)'를 공포하였고('19.11.7), 이에 식품위생법 시행규칙(1948년 후생노동성령 제23호) 등이 개정되었음. 해당 시행규칙의 개정안은 2020년 6월 1일부로 시행됨

❍ **유제품 수출 시 위생증명서 제출 필요**[75]

- 일본 식품위생법 시행규칙 제10조 제2항 및 식품위생법 시행규칙 제8조에 의해 판매를 목적으로 수입되는 유(乳) 및 유제품에 대해서는 수출국 정부기관이 발행하는 위생증명서를 첨부하지 않으면 수입이 불가하게 됨
- 일본 수출 시에는 사전에 한일 간 정해진 양식에 의해 한국 정부기관이 발행한 '위생증명서'를 일본 검역소에 제출 필요

· 대상 제품

유(乳)	생유, 우유, 특별우유, 생산양유, 살균산양유, 면양유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유, 가공유
유제품	크림, 버터, 치즈(프로세스치즈는 제외), 농축유청, 농축유, 탈지농축유, 무당연유, 무당탈지연유, 가당연유, 가당탈지연유, 전분유, 탈지분유, 크림파우더, 유청파우더, 단백질농축유청파우더, 버터밀크파우더, 가당분유, 발효유

* 위생증명서 발급처: 식품의약품안전처 각 지방청 축산물안전관리과

❍ **수입 식육 및 식조류(가금육) 제품 HACCP 적용 의무화**[76]

- 일본 식품위생법 제11조 제1항 개정을 통해 식육 및 식조류(가금육) 제품을 일본에 수출 시에는 HACCP 근거한 관리시스템을 도입한 국가 또는 지역 또는 업체로부터 생산된 제품에 한해 수출이 가능하도록 제도를 강화함
- 동 제도는 2020.6.1.일자로 시행되나, 실제 적용일은 2021.6.1.일임
- 한국의 경우 상기 HACCP 조건을 충족 하더라도 현재, 구제역 및 조류독감 발생국으로 인해 식육 및 식조류의 대일수출 자체가 불가능한 상태임

74) 한국농수산식품유통공사 KATI, https://www.kati.net/board/exportNewsView.do?board_seq=89816&menu_dept2=35&menu_dept3=75&dateSearch=year&srchFr=&srchTo=&srchTp=2&srchWord=일본&page=1

75) 일본 후생노동성, https://www.mhlw.go.jp/content/000637899.pdf

76) 한국농수산식품유통공사, KATI, https://www.kati.net/board/exportNewsView.do?board_seq=91013&menu_dept2=35&menu_dept3=75&dateSearch=year&srchFr=&srchTo=&srchTp=2&srchWord=일본&page=1

- 상기 식육과는 별도로 식육가공제품(햄, 소세지 등)의 경우 한일간에 별도 협약된 조약에 의해 일본 농림수산성으로부터 승인된 공장에 한해 수출이 가능한 상태로 이 경우에는 일본에서 요구하는 HACCP 인증 확인 절차와 관계없이 현행대로 수출이 가능함
- 돈육 및 가금육 한일 협약에 의해 지정된 품목
  · 돈육 : 햄, 소세지, 만두(돈육포함), 돈카츠 등
  · 가금육 : 너겟류 등

❍ **생식용 굴 및 복어 수출 시 위생증명서 제출 필요**

- 생산지에서 식품위생관리 현황의 증명이 필요한 식품으로 생식용 굴 및 복어를 규정하였음
- 생식용 굴 및 복어 수입 시 확인해야 할 사항은 품명(복어의 경우 그 학명을 포함함), 수량 및 중량, 어획 해역 등임

❍ 이번 식품위생법 개정은 일본의 초고령화 사회 진입, 식품 안전에 대한 경각심 고조 등 사회 환경 변화에 따른 것으로 식품 위생 및 안전에 대한 기준이 더욱 까다로워지고 꼼꼼해졌음. 일본수출을 앞둔 업체는 식품위생법에 위반되어 통관 거부 등 불이익을 당하지 않도록 유의하여야 함

2-2 이미노크타딘 성분의 낮아진 MRL 기준 시행[77]

❍ 2020년 11월, 일본은 식용 가능 채소 및 특정 뿌리채소와 줄기채소, 과실류와 시트러스 과일, 커피, 차, 마테, 향신료, 곡물, 시드 오일, 잡곡, 종자와 과일과 종자, 카카오 등에 대한 이미노크타딘(Iminoctadine)의 변경된 잔류 허용치 적용을 발표함.

❍ 이번 발표는 이미노크타딘의 기존 최대 잔류 허용치보다 기준치가 감소한 일부 품목의 최대 잔류 허용치 적용 예정 공고로, 감소한 최대 잔류 허용치는 하기의 표를 통해 확인할 수 있으며 2020년 12월 18일 이후 실효됨

[감소한 수치로 변경 예정인 품목별 MRLs(2020년 12월 18일 이후 실효)]

품명	기존 MRL (ppm)	변경 예정 MRL (ppm)
쌀 (현미)	0.05	0.03

77) Eping, Revision of the Standards and Specifications for Foods and Food Additives under the Food Sanitation Act (Revision of agricultural chemical residue standards, final rule), 2020.11.03

품명	기존 MRL (ppm)	변경 예정 MRL (ppm)
밀	0.1	0.09
흰강낭콩, 팥, 렌틸콩, 리마콩, 페지아콩, 술타니콩, 술타피야콩	0.05	0.02
양파	0.1	0.05
모과	0.3	0.1
대파	0.1	0.04
양파를 제외한 백합과 야채, 대파, 마늘, 부추, 아스파라거스, 허브	0.1	0.05
오이	0.3	0.2
시트러스 과일, 일본 배, 모과, 패션후르츠, 망고, 바나나, 파파야 등의 일부 과일을 제외한 모든 과일	0.5	0.3

2-3 식품 첨가물 9종의 전면 사용 금지[78)]

❍ 일본은 2020년 2월 26일부로 잔류 식품 첨가물 목록 수정안에 포함된 9개 식품 첨가물의 삭제를 발표함.

❍ 아래의 표는 최근 일본 보건복지부가 삭제를 발표한 식품 첨가물 목록임

	식품 첨가물 명칭	식품 첨가물 목록 내 번호
1	이타콘산 (Itaconic acid (イタコン酸))	29
2	피쉬 스케일 호일 (Fish scale foil (魚鱗箔)) : 어류의 상피에서 추출된 물질	87
3	코오루 색소, 쿨로우 색소 (Kooroo colour [Matsudai colour] (クーロー色素)) : 소메모노이모의 뿌리에서 추출된 물질	114
4	향신료 추출물 (Spice extracts (香辛料抽出物)) : 처빌 허브를 추출하거나 증기 증류를 통해 얻은 물질	122

78) Epingalert, Revision of the List of Existing Food Additives (final rule), 2020.10.20.
Epingalert, Withdrawal of 10 food additives that are no longer distributed in Japan from the List of Existing Food Additives (revision of the List of Existing Food Additives prescribed in the Food Sanitation Act), 2019.03.06

	식품 첨가물 명칭	식품 첨가물 목록 내 번호
5	뼈 탄소 (Bone carbon black (骨炭色素)) : 뼈를 탄소화하여 얻은 물질	135
6	시아 견과의 색소 (Shea nut colour (シアナット色素)) : 시아 견과의 열매 또는 씨앗의 껍질에서 추출된 물질	149
7	페리틴 (Ferritin (フェリチン))	263
8	은행나무, 헤고나무 추출물 (Hego-ginkgo leaf extract (ヘゴ・イチョウ抽出物)) : 은행나무와 헤고나무잎에서 추출된 물질	287
9	레반 (Levan(レバン): (주로 다당류로 이루어져 있는 고초균 배양액에서 얻은 물질)	359

❍ 참깨 줄기 재 추출물 삭제 대상에서 제외

- 2019년 3월 일본 보건복지부는 잔류 식품 첨가물 목록의 수정안을 발표하며, 총 10종의 식품 첨가물이 목록에서 삭제될 것이라고 발표함.
- 수정된 식품 첨가물 목록은 2020년 2월 27일부터 시행되며, 삭제 대상인 식품 첨가물의 사용과 유통이 금지될 예정이라고 통보함.
- 하지만 2020년 10월 잔류 식품 첨가물의 최종 삭제 목록이 발표되었고, 삭제 예정이었던 잔류 식품 첨가물 10종 중 참깨 줄기 재 추출물(식품 첨가물 목록 137번)이 삭제 대상에서 최종적으로 제외됨

	식품 첨가물 명칭	식품 첨가물 목록 내 번호
1	참깨 줄기 재 추출물 (Sesami straw ash extarct(ゴマ柄灰抽出物)) : 참깨 줄기와 잎의 재에서 추출된 물질	137

❍ 일본 잔류 식품 첨가물 목록의 수정안 시행 순서

① 2019년 3월 잔류 식품 첨가물 10종 삭제 발표

② 2019년 8월까지 의견 수렴

③ 2020년 2월 이후 삭제 대상 10종 식품 첨가물의 사용 전면 금지 예정

④ 2020년 10월, 잔류 식품 첨가물 목록의 최종 삭제 목록 발표 :
2019년 발표한 첨가물 삭제 목록 중 참깨 줄기 재 추출물을 제외한 9개 성분의 최종 사용 금지 발표

3. 표시규정

3-1 새로운 식품표시제도의 완전 시행[79]

- 일본 소비자청은 4월 1일, 새로운 식품표시제도의 완전 시행에 대해서 공지함
- 2015년에 식품표시기준이 제정되어 새로운 식품표시제도가 개시되었음
- 해당 식품표시제도는 올해 3월 31일까지 5년 간 종전의 표시를 실시할 수 있도록 경과조치기간을 마련해두고 있었으나, 2020년 4월1일부터 새로운 식품표시제도가 완전하게 시행되었기 때문에 다시금 고지함
- 새로운 식품표시제도의 주요 변경사항
  - 모든 일반용 가공식품 등에 원칙적으로 영양성분표시를 의무화
  - 개별 원재료와 첨가물에 원칙적으로 알레르겐 표시가 필요

3-2 영양성분 표시 의무화에 따른 주의[80]

- 일본 소비자청 표시제도 변경에 따라, 2020년 4월 1일부터 수입식품을 포함한 모든 식품류에 영양성분 표시가 의무화 되어 주의가 필요시 됨
- 식품표시를 하는 경우 식물섬유가 풍부하다거나 염분제로 등의 영양성분에 대한 강조 표시를 할 수가 있는데, 실제 기재 시에는 관련 근거를 보관하여야 하는 등 일정한 규제가 있으므로 이를 확인하여 표시하여야 함

3-3 특별용도식품의 표시허가 등에 대해 일부 개정[81]

- 소비자청은 4월 1일, 특별용도식품의 표시허가 등에 대해서 일부 개정을 각 도도부현 등에 통지함
- 이번에 건강증진법의 일부를 개정하는 법률 및 건강증진법 시행령, 소비자청 조직령의 일부를 개정하는 정령이 시행됨. 이 때문에 '특별용도식품의 표시허가 등에 대해서(2019년9월9일부)'에 대해서 별지의 신구대조표대로 해당 법령의 시행에 따라 개정, 기타 소요 개정을 실시하였음

---

79) 일본 소비자청 https://www.caa.go.jp/notice/entry/019486/

80) 일본 소비자청 식품표시기획과 https:/www.maf.go.jp/tohoku/6zi_koudou/atach/pdf/190718gaiyou-2.pdf

81) 식품안전정보원 https://foodlaw.foodinfo.or.kr/foodArticle/view.do?nttId=212089&searchFlag=1&searchValue=%EC%9D%BC%EB%B3%B8&bbsId=10000000000000000530&menuKey=104&currentPageNo=2, 일본 소비자청(https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/pdf/food_labeling_cms206_200401_04-1.pdf

3-4 건강식품 등에 포함된 '지정성분' 표시 의무화[82)]

- ❍ 올해 6월부터 건강식품 등에 사용되는 일부 성분에 대해서 건강피해 등의 정보 신고가 의무화됨에 따라 소비자청은 이러한 성분이 사용되고 있는 것이 알려지도록 표시를 의무화할 것을 결정하였음
- ❍ 건강식품 등에 사용되는 성분 중, 인과 관계가 확실하지 않은 것으로 건강에 악영향이 나올 우려가 있는 등 특별하게 주의할 필요한 것을 식품위생법에 근거해서 지정하고, 건강피해 정보를 제조사 등이 도도부현에게 신고하는 것을 의무화하였음
- ❍ 이에 따라 소비자청은 소비자가 올바른 판단이 가능하도록 하기 위해 지정되어 있는 성분이 포함되어 있는 것과 건강피해가 있었던 경우의 연락처, 그것에 주의환기 문장 등을 상품에 표시하도록 의무화하기로 결정하였음
- ❍ 대상이 되는 성분은 정부의 심의회와 식품안전위원회 등의 의견을 바탕으로 후생노동성 장관이 지정한다고 하며, 이제까지 생리 불순 등의 건강피해 호소가 연이었던 '푸에라리아 미리피카' 등 4개 성분이 후보로 되어 있음

82) **식품안전정보원** https://foodlaw.foodinfo.or.kr/foodArticle/view.do?nttId=229719&searchFlag=2&searchValue=%EC%A7%80%EC%A0%95&bbsId=10000000000000000530&menuKey=104&currentPageNo=1), NHK(https://www3.nhk.or.jp/news/html/20200122/k10012254951000.html

Ⅵ. 수출·입 통계

Ⅵ. 수출·입 통계

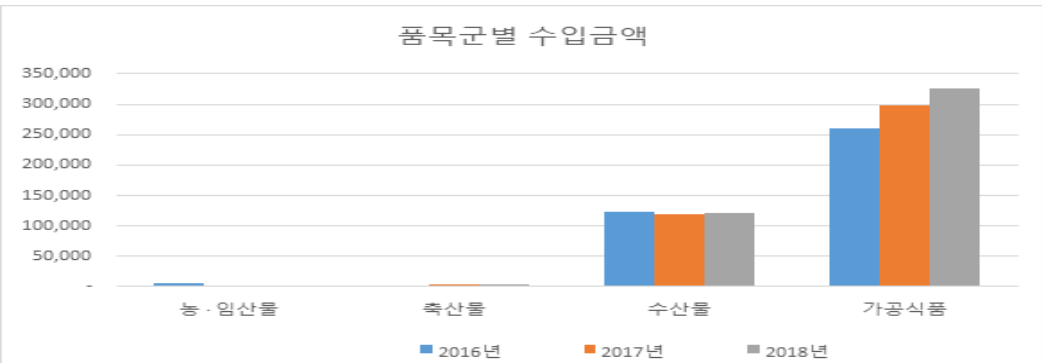
1. 수출·입 현황

1-1 수입현황

❍ '16~'18년까지 가공식품의 수입비중이 높음

- (중량기준)가공식품(79.36%),수산물(16.19%),농·임산물(4.10%), 축산물(0.35%)순임
- (금액기준)가공식품(69.99%),수산물(28.66),축산물(0.78%),농·임산물(0.58%)순임

(단위 : 천달러)

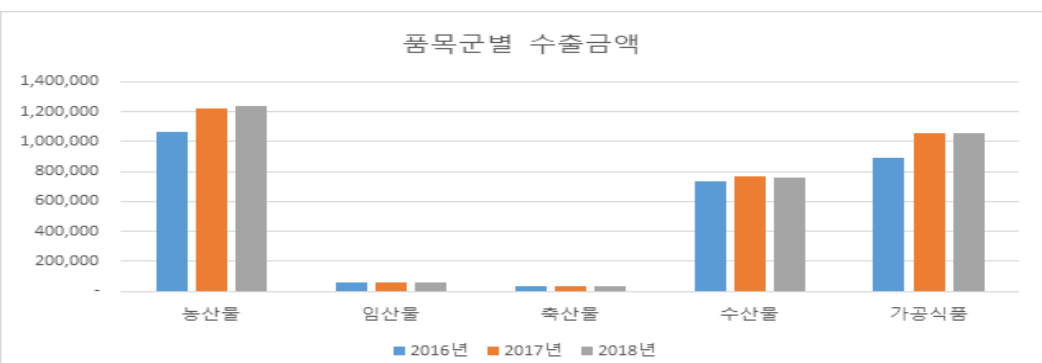


1-2 수출현황

❍ '16~'18년까지 농산물의 수출비중이 높음

- (중량기준)농산물(43.39%),가공식품(42.80%),수산물(8.45%), 임산물(4.16%), 축산물(1.20%)순임
- (금액기준)농산물(38.76%),가공식품(33.58%),수산물(24.23%), 임산물(1.78%), 축산물(1.08%)순임

(단위 : 천달러)



[식품 유형별 수입실적('16년~'18년)][83]

(단위 : 톤, 천달러)

구분	2016년		2017년		2018년	
	중량	금액	중량	금액	중량	금액
농 · 임산물	11,516	4,780	6,621	2,339	1	159
축산물	217	1,490	684	3,844	643	4,501
수산물	23,830	122,806	24,168	118,263	23,602	121,535
가공식품	87,890	260,824	126,230	297,803	136,925	326,873

* 자료 : 식품의약품안전처 수입검사관리과

[식품 유형별 수출실적('16년~'18년)][84]

(단위 : 톤, 천달러)

구분	2016년		2017년		2018년	
	중량	금액	중량	금액	중량	금액
농산물	730,612	1,062,844	754,250	1,218,672	684,902	1,234,109
임산물	72,430	58,873	70,172	59,888	65,292	55,782
축산물	19,237	37,028	19,663	35,117	21,208	33,948
수산물	137,025	737,015	141,326	771,570	144,338	760,266

* 자료원 : 농림수산식품 수출입동향 및 통계(2018)

83) https://www.mfds.go.kr/wpge/m_311/de010603l0001.do
84) https://www.mfds.go.kr/wpge/m_311/de010603l0001.do

[별지1호] 식품 등 수입신고서

식품 등 수입신고서[85]

후생노동대신 앞

신고접수번호	*1	성 명(수입자의 성명 및 주소 (법인은 그 명칭 및 소재지))	
신고종별	사전 / 계획수입	주 소	
수입자코드		(전화번호)	
생산국 코드		수입식품위생관리자 등록번호	
제조자명, 주소·코드			
제조소명, 주소·코드			
수출자명, 주소·코드			
포장자명, 주소·코드			
적재항·코드		적재연월일	연 월 일
하역항·코드		도착연월일	연 월 일
보관창고·코드		반입연월일	연 월 일
		신고연월일	연 월 일
화물의 기록 및 번호		사고의 유무 및 있는 경우 그 개요	예 / 아니오
선박 또는 항공기의 명칭 또는 편명		제출자 코드	

화물별	식품 / 첨가물 / 기구 / 기구·용기포장/ 장난감	계속적 수입	예·아니오	위생증명번호	
품목코드				화물이 가공식품인 경우 원재료·코드	
품 명					
적재수량·코드				화물이 기구, 용기포장 또는 장난감일 경우 그 재질·코드	
적재중량	kg				
용도·코드				화물이 첨가물을 포함한 식품인 경우 해당 첨가물의 품명·코드	*2
포장종류·코드					
등록번호 1				화물이 첨가물 제제인 경우 그 성분·코드 (어느 경우라도 착향 목적으로 사용되는 것을 제외한다)	*2
등록번호 2					
등록번호 3					
화물이 가공식품인 경우에는 제조 또는 가공방법·코드					
비 고				신고필인	

※ 1의 칸은 기입하지 마세요

※ 2의 칸은 화물이 식품일 경우 첨가물의 품명은 일반덕으로 식품으로서 음식에 사용되는 것으로서 첨가물로 사용되는 것은 기준규격이 정해져 있는 것에 한하고, 화물이 첨가물제제인 경우의 성분은 일반적으로 식품으로서 음식에 사용되는 것을 제외합니다.

※ 수입자의 기명날인에 대해서는 서명으로 대체 가능

85) **후생노동성, 식품등 수입신고서**, https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/PDF180227-2.pdf

[별지2호] 위생증명서

■ 수입식품안전관리 특별법 시행규칙 [별지 제39호서식]

(앞쪽)

식품의약품안전처
Ministry of Food and Drug Safety

Address

Tel: - , *Fax:* -

Certificate No. :

HEALTH CERTIFICATE

MM/DD/YY :

This is to certify that the following products have been produced and distributed in a sanitary manner and are fit for human consumption according to the 해당 법률 영문명칭 of the Republic of Korea.

Name and address of production establishment :

Country of destination :

Name and address of consignor :

Name and address of consignee :

Remarks :

Signature :

(해당 부서 영문 명칭)
○○ Regional Office of Food & Drug Safety
Republic of Korea

210mm×297mm(백상지 150g/㎡)

(뒤쪽)

Name of product	Type of product	Type and Number of packages	Weight	Date of manufacture or Lot No

[별지3호] 수산물(생굴, 복어, 넙치 등) 위생증명서

韓国産ふぐ衛生証明書様式

대한민국 해양수산부 국립수산물품질관리원

NATIONAL FISHERY PRODUCTS QUALITY MANAGEMENT SERVICE of MINISTRY of OCEANS and FISHERIES of REPUBLIC of KOREA

SANITARY(HEALTH) CERTIFICATE(위생증명서)

Serial No.(발행번호) :

Name and Address of Consignor :
(선적자 성명 및 주소)

Name and Address of Consignee :
(수하인 성명 및 주소)

Description of Goods :
(제품명)

Quantity and Weight Declared :
(신고수량 및 중량)

Harvest(Catch) District and Date :
(채포해역 및 일자)

Name, Address and Approval No.
of the Establishment :
(처리·가공시설 및 소재지)

This is to certify that(이 증명서는 다음 사항을 증명한다) :

1. The above fishery products come from the establishment approved by National Fishery Products Quality Management Service.
   [상기의 수산물은 국립수산물품질관리원에 등록된 가공공장에서 생산되었음]
2. The products were produced, packed, stored and transported under sanitary condition, which were under the supervision of National Fishery Products Quality Management Service.
   [본 제품은 국립수산물품질관리원의 관리하에 위생적인 조건에서 생산·포장· 저장 및 운송되었음]
3. The products were inspected by National Fishery Products Quality Management Service and the laws and regulations of Korea have been deemed to be equivalent to the food sanitation law and the relevant regulations of Japan.
   [본 제품은 국립수산물품질관리원이 검사하였으며, 한국의 규정은 일본과 동등함]
4. The products are not what described in Article 6 of Food Sanitation Act of Japan.
   [본 제품은 일본의 식품위생법 제6조에 해당되지 않음을 보증함]

Date of Issue(발행일자) :

Stamp :

SIGNATURE _____

Director of oo Regional Office
NATIONAL FISHERY PRODUCTS
QUALITY MANAGEMENT SERVICE

[별지4호] 첨가물의 사용에 관한 설명서

첨가물의 사용에 관한 설명서

해당 식품의 과거 수입 실적은 다음과 같습니다.
또한 다음 식품과 원료 및 제조 공정 등에 일절 변경사항은 없습니다.

년 월 일

수입자
주소
이름 인

○ ○ 검역소장 앞

품명 적재 수량 및 중량	
신고접수번호※1	
도착연월일	
선명 및 편명	
검사 실적이 있는 수입 신고 번호	
확인 방법 ※ 2	□ 원재료가 일절 변경되지 않은 것을 확인할 수 있는 서류 □ 제조공정이 일절 변경되지 않았음을 확인할 수 있는 서류 □ 첨가물의 종류, 사용방법 및 사용량 등이 일절 변경되지 않았음을 확인할 수 있는 기록 등의 서류 □ 수출국 검사 기관 등에 의한 검사 결과 □ 기타

※1 전자정보처리조직을 사용한 신고의 경우에만 기입한다.
※2 확인을 실시한 결과에 대해서는 검역소로부터의 요청에 따라 신속하게 제출할 것.

[별지5호] 확인원(수입신고가 필요하지 않은 식품에 대해 세관 제출)

년 월 일

검 역 소 장 앞

수입자 주소
수입자 성명 인
수입자 전화번호

확 인 원

개인용
전시용
아래 화물은 시험연구용 이며, 「식품위생법」 제27조에 따른 신고가 필요 없는 화물
장식용
기타〔비고란에 기재〕

이므로 확인 바랍니다.

기 재

- 품 명
- 적재 수량 및 무게
- 선박의 이름 혹은 항공기의 편명
- 도착 연 월 일

(전시용 또는 시험연구용의 경우에 기입하십시오.)

- 전시장소 또는 시험소명 시험 내용
- 잔여화물 처리하는 방법
- 비 고

검역소 확인란

Ⅶ. 부 록

식품의 표시기준 별표 제1 (가공식품의 분류)

연번	분류	종류
1	맥류	정맥
2	분말류	쌀가루, 밀가루, 잡곡가루, 콩가루, 고구마가루, 조제 곡분, 기타 분말류
3	전분	밀 전분, 옥수수 전분, 고구마 전분, 감자 전분, 타피오카 전분, 사고 전분, 기타 전분
4	채소 가공품	채소캔·병조림, 토마토 가공품, 버섯류 가공품, 염장 채소(절임 제외), 채소절임, 냉동채소, 건조 채소, 채소 간장조림, 기타 채소 가공품
5	과일 가공품	과일캔·병조림, 잼·마말레이드 및 과일버터, 과일절임, 건과일, 냉동과일, 기타 과일 가공품
6	차, 커피 및 코코아 조제품	차, 커피 제품, 코코아 제품
7	향신료	블랙페퍼, 화이트페퍼, 레드페퍼, 시나몬(계피), 클로브(정향), 너트맥(육두구), 사프란, 로우렐(월계수잎), 파프리카, 올스파이스(백미후추), 산초, 카레가루, 고춧가루, 고추냉이가루, 생강, 기타 향신료
8	면·빵류	면류, 빵류
9	곡류 가공품	알파화 곡류, 쌀 가공품, 오트밀, 빵가루, 밀기울, 보리차, 기타 곡류 가공품
10	과자류	비스킷류, 구운 과자, 쌀과자, 유과자, 일본식 생과자, 서양식 생과자, 반 생과자, 일본식 건과자, 사탕류, 초콜릿류, 츄잉껌, 설탕절임과자, 스낵과자, 냉과, 기타 과자류
11	콩류	조제품 소, 삶은 콩, 두부·유부류, 유바, 얼린 두부, 낫토, 콩가루, 땅콩 제품, 볶은 콩, 기타 콩류 조제품
12	설탕류	설탕, 당밀, 당류
13	기타 농산 가공식품	곤약, 기타 ①~⑫로 분류할 수 없는 농산 가공식품
14	식육 제품	가공 식육제품, 가축육의 캔·병조림, 가공 가축육 냉동식품, 기타 식육제품
15	낙농 제품	우유, 가공유, 유음료, 연유 및 농축유, 분유, 발효유 및 유산균 음료, 버터, 치즈, 아이스크림류, 기타 낙농제품

연번	분류	종류
16	가공란(알) 제품	계란 가공 제품, 기타 가공란 제품
17	기타 축산 가공식품	벌꿀, 기타⑭~⑯ 로 분류할 수 없는 축산 가공식품
18	가공 어패류	소건 어패류, 염건 어패류, 자건 어패류, 염장 어패류, 통조림 어패류, 가공 수산물 냉동식품, 냉동 제품, 기타 가공 어패류
19	가공 해조류	다시마, 다시마 가공품, 건조김, 김 가공품, 건조 미역류, 건조 톳, 건조 대황, 한천, 기타 가공 해조류.
20	기타 수산 가공식품	⑱ 및 ⑲로 분류할 수 없는 수산 가공식품
21	조미료 및 수프	식염, 된장, 간장, 소스, 식초, 조미료 관련 제품, 수프, 기타 조미료 및 수프
22	식용 유지	식용 식물유지, 식용 동물유지, 식용 가공유지
23	조리식품	조리 냉동식품, 냉장식품, 레토르트 파우치 식품, 도시락, 반찬, 기타 조리식품
24	기타 가공식품	이스트, 식물성 단백질 및 조미 식물성 단백질, 맥아 및 맥아 추출물과 맥아 시럽, 분말 주스, 기타 ㉑~㉓ 로 분류할 수 없는 가공식품
25	음료 등	음료수, 청량음료, 주류, 얼음, 기타음료

식품의 표시기준 별표 제2 (신선식품의 분류)

❍ 농산물 (버섯류, 산나물류 및 죽순을 포함)

(1) 미곡(수확 후 조정, 선별, 세척 등을 실시한 것, 단순히 절단한 것 및 보리쌀(精麦) 또는 잡곡을 혼합 한 것을 포함) : 현미, 정미

(2) 맥류(수확 후 조정, 선별, 세척 등을 실시한 것 및 단순히 절단한 것을 포함) : 보리, 쌀보리, 밀, 호밀, 귀리

(3) 잡곡(수확 후 조정, 선별, 세척 등을 실시한 것 및 단순히 절단한 것을 포함) : 옥수수, 조, 피, 메밀, 기장, 수수, 율무 기타 잡곡

(4) 콩류(수확 후 조정, 선별, 세척 등을 실시한 것 및 단순히 절단한 것을 포함하고 미성숙 것을 제외) : 대두, 팥, 녹두, 완두, 강두, 누에콩, 녹두, 땅콩, 기타 콩류

(5) 채소(수확 후 조정, 선별, 세척 등을 실시한 것으로 단순히 절단한 것 및 단순히 냉동시킨 것을 포함) : 근채류, 엽경채류, 과채류, 향신 채소 및 장식용 식물류, 버섯류, 산나물류, 과실채소, 기타 채소

(6) 과일(수확 후 조정, 선별, 세척 등을 실시한 것으로 단순히 절단한 것 및 단순히 냉동시킨 것을 포함) : 감귤류, 인과류, 핵과류, 장과류, 곡과류, 열대 및 아열대성 과일, 기타 과일

(7) 기타 농산품 (수확 후 조정, 선별, 세척 등을 실시한 것으로 단순히 절단한 것 및 단순히 동결시킨 것을 포함) : 당료작물, 구약감자, 미가공 음료 작물, 향신료 원재료, 그 외 분류되지 않는 농산품

❍ 축산물

(1) 식육 (단순히 절단, 얇게 썬 것과 단순히 냉장 및 냉동시킨 것을 포함) 소고기, 돼지고기 및 멧돼지 고기, 말고기, 양 고기, 염소 고기, 토끼 고기, 가금육, 기타 육류

(2) 유(乳): 생유, 생염소유, 기타 유(乳)

(3) 식용 조란(껍질이 있는 것에 한함) : 계란, 오리 알, 메추리 알, 기타 식용 조류의 알

(4) 기타 축산식품 (단순히 절단, 얇게 썬 것과 단순히 냉장 및 냉동시킨 것을 포함)

❍ 수산물 (라운드, 세미 드레스, 드레스, 필레, 토막 낸 것, 횟감(刺身)(모둠 한 것을 제외), 껍질을 깐 것, 단순히 냉동시킨 것 및 해동한 것과 살아있는 것을 포함)

(1) 어류 : 담수 어류, 연어·송어류, 청어·멸치류, 가다랑어·참치·고등어류, 전갱이·방어·만새기류, 대구류, 가자미·광어류, 농어·돔·동갈민어류, 기타 어류

(2) 조개류 : 가막조개·우렁이류, 굴류, 국자가리비류, 피조개·새고막류, 대합·바지락류, 명주조개류, 전복류, 소라류, 기타 조개류

(3) 수산 동물류 : 오징어류, 문어류, 새우류, 닭새우, 부채새우, 가재류, 게류, 기타 갑각류, 성게·해삼류, 거북이류, 기타 해양 동물류

(4) 해양 포유 동물류: 고래, 돌고래, 기타 해양 포유 동물류

(5) 해조류 : 다시마류, 미역류, 김류, 파래류, 한천원초류, 기타 해조류

식품의 표시기준 별표 제3 (별도로 규정하고 있는 용어)

식품	용어	정의
농산물통조림및농산물병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림	농산물 또는 그 가공품(조미한 것 및 후르츠미쓰마메(フルーツみつ豆)에 배합하는 경우 한천을 포함)에 충진액을 충진 또는 충진하지 않고 캔 또는 병에 밀봉하여 가열 살균한 것(고형 토마토 및 농산물 절임에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다.
	죽순 통조림 또는 죽순 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 죽순 (맹종죽(Phyllostachys pubescens Mazel)의 신선한 죽순을 말한다. 이하 이 표 및 별표 제19의 농산물 통조림 및 농산물 병조림의 항에서 동일)으로 마디가 짧고, 형상이 완전한 모양 등을 포장한 것을 말한다.
	아스파라거스 통조림 또는 아스파라거스병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 아스파라거스 (Asparagus officinalis L.에 속하는 품종의 신선한 또는 냉동시킨 어린 줄기를 말한다. 이하 이 표, 별표 제4, 별표 제19 및 별표 제20의 농산물 통조림 및 농산물 병조림 항에서 동일)로 형상이 롱 스피어 등인 것을 포장한 것을 말한다.
	스위트콘 통조림 또는 옥수수 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 스위트 콘 (Zea mays L.에 속하는 품종의 신선하게 혹은 냉동시킨 과립 또는 이것을 크림 상태로 만든 것을 말한다. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제19의 농산물 통조림 및 농산물 병조림 항에서 동일)를 포장한 것을 말한다.
	완두콩 통조림 또는 완두콩 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 완두(Pisum sativum L (Macrocarpum 아종을 제외) 신선하게 혹은 냉동시킨 종실 또는 그 완숙 종실을 건조시킨 것을 물에 불린 것을 말한다. 이하 별표 제4의 농산물 `통조림 및 농산물 병조림의 항에서 동일)를 포장한 것을 말한다.
	팥 통조림 또는 팥 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 팥(Phaseolus angularis Wight에 속하는 것을 말한다)의 완숙 종실을 건조시킨 것을 물에 불린 것을 포장한 것을 말한다.
	대두 통조림 또는 대두 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 대두(Glycine max Merr.에 속하는 것을 말한다)의 완숙 종실을 건조시킨 것을 물에 불린 것을 포장한 것을 말한다.
	양송이 통조림 또는 양송이 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 양송이(Agricus (Psalliota) 속에 속하는 Agricusbisporus 등의 재배 품종의 신선하거나 염장한 자실체를 말한다. 이하 별표 제4 및 별표 제19의 농산물 통조림 및 농산물 병조림의 항에서 동일)로 밑동을 제거한 것을 포장한 것을 말한다.
	팽이버섯 통조림 또는 팽이버섯 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 팽이버섯(Flammlina veltipes Sing 신선한 자실체를 말한다. 이하 별표 제19의 농산물 통조림 및 농산물 병조림의 항에서 동일)으로 밑동을 제거한 것을 포장한 것을 말한다.

식품	용어	정의
	나도팽나무버섯 통조림 또는 식용버섯 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 나도팽나무버섯(Pholiota nameko S.ITO et IMAI 신선한 자실체를 말한다. 다음 표 별표 제4 및 별표 제19의 농산물 통조림 및 농산물 병조림 항에서 동일)에서 밑동을 제거한 것을 포장한 것을 말한다.
	밀감 통조림 또는 밀감 병조림	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 밀감 (Citrus reticulata Blanco에 속하는 감귤류의 완숙 열매를 말한다. 이하 이 표, 별표 제4및 별표 제19의 농산물 통조림 및 농산물 병조림의 항에서 동일)의 과립상 또는 사낭 형태의 과육을 포장한 것 2) 농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 밀감 껍질을 제거한 완전한 형태의 과육을 포장 한 것
	복숭아 통조림 또는 복숭아 병조림	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 복숭아(Prunus persica L.에 속하는 핵과류(천도복숭아 종을 제외)의 완숙 열매를 말한다. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제19의 농산물 통조림 및 농산물 병조림 항에서 동일)의 이등분 한 것 등의 형상의 과육을 포장한 것 2) 농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중, 복숭아 껍질을 제거한 완전한 형태의 과육을 포장한 것
	배 통조림 또는 배 병조림	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 서양 배(Pyrus communis L. 또는 Pyrus sinensis L.에 속하는 인과류의 완숙 열매를 말한다. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제19의 농산물 통조림 및 농산물 병조림 항에서 동일) 및 일본 배(Pyrus serotina Rehder에 속하는 인과류의 완숙 열매를 말한다. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제19의 농산물 통조림 및 농산물 병조림의 항에서 동일)의 이등분 한 것 등의 형상의 과육을 포장한 것 2) 농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중, 서양 배와 일본배의 껍질을 제거 또는 제거하지 않은 완전한 형태의 과육을 포장한 것
	파인애플 통조림 또는 파인애플 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 파인애플(Ananas comosus에 속하는 완숙 열매를 말한다. 이하 이 표, 별표 제19 및 별표 제20의 농산물 통조림 및 농산물 병조림의 항에서 동일)의 완전한 형태 또는 원형썰기(輪切り) 등의 형상의 과육을 포장한 것을 말한다.
	밤 통조림 또는 밤 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 밤 (Castanea crenata Sieb.et Zucc. 또는 CastaneasativaMILLER에 속하는 완숙 열매를 말한다. 이하 별표 제4 및 별표 제19의 농산물 통조림 및 농산물 병조림의 항에서 동일)의 껍질을 제거한 것을 포장한 것을 말한다.
	애플소스 통조림 또는 애플소스 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 사과(Malus domesticus Borkhausen에 속하는 인과류의 완숙 열매를 말한다. 이하 이 표, 및 별표 제19의 농산물 통조림 및 농산물 병조림의 항에서 동일)의 과육을 분쇄하고 적당한 점조도를 갖도록 제조한 것을 포장한 것을 말한다.

식품	용어	정의
	혼합 농산물 통조림 또는 혼합 농산물 병조림	농산물 통조림 또는 농산물 병조림 중 2종류 이상의 농산물을 배합한 것을 포장한 것을 말한다.
	후르츠 칵테일 통조림 또는 후르츠 칵테일 병조림	혼합 농산물 통조림 또는 혼합 농산물 병조림 중 다음 각 호의 과일을 포함한 4종류 이상의 과일을 배합한 것을 포장한 것을 말한다. 1) 황도 2) 서양 배 3) 파인애플 4) 포도 또는 체리
	후르츠미쓰마메(フルーツみつ豆) 통조림 또는 후르츠미쓰마메(フルーツみつ豆) 병조림	혼합 농산물 통조림 또는 혼합 농산물 병조림 중 다음 에 들고 있는 것을 말한다. 1) 3종류 이상의 과일에 붉은 완두 및 깍둑썰기 한 한천을 배합한 것을 당액과 함께 포장 한 것 2) 1)에 소, 꿀 등을 첨부한 것
	화이트	아스파라거스 통조림 또는 아스파라거스 병조림 중 백색 혹은 유백색 어린 줄기를 포장한 것 또는 백색 혹은 유백색 어린 줄기와 머리 부분이 황록색, 담녹색, 녹색 혹은 파란색인 어린 줄기를 포장한 것으로 머리 부분이 녹색을 띤 어린 줄기가 전체 개체수의 20%를 초과하지 않는 것을 말한다.
	화이트 및 그린 칩	아스파라거스 통조림 또는 아스파라거스 병조림 중 롱스피어, 스피어 또는 칩을 포장한 것으로 머리 부분 및 그 밑 줄기 부분이 황록색, 담녹색, 녹색 또는 청색인 어린 줄기에 백색 혹은 유백색 어린 줄기를 추가 또는 추가하지 않은 것으로, 각 개체 길이의 1/2 이상이 녹색을 띤 어린 줄기가 전체 개체수의 25%를 초과하지 않는 것을 말한다.
	그린	아스파라거스 통조림 또는 아스파라거스 병조림 중 녹색, 담녹색 혹은 황록색 어린 줄기를 포장한 것 또는 녹색, 담녹색 혹은 황록색 어린 줄기와 제일 밑에서부터 그 길이의 1/2을 넘지 않는 정도의 부분이 백색 혹은 유백색인 어린 줄기를 포장한 것으로, 밑에서 그 길이의 1/2을 넘지 않는 정도의 부분이 흰색 혹은 유백색인 어린 줄기가 전체 개체수의 20%를 초과하지 않는 것을 말한다.
	완전한 형상	농산물 (아스파라거스, 양송이와 식용버섯을 제외)의 껍질을 제거 또는 제거하지 않는 원형 또는 거의 원형에 가까운 것을 말한다. 단 죽순의 경우 껍질 및 뿌리의 단단한 부분을 제거한 것으로 마디 사이가 현저히 길지 않은 것, 파인애플의 경우 껍질 및 심을 제거한 원통 상태의 과육, 비파의 경우 껍질 및 씨를 제거한 원형에 가까운 상태의 과육을 말한다.
	봉오리	나도팽나무 버섯에서 갓 둘레가 축부 쪽으로 말려 있고 균막이 거의 눈에 띄지 않는 것을 말한다.

식품	용어	정의
	홀	양송이버섯에서 갓이 열려있지 않은 것으로 줄기를 균막 밑에서 측정해서 갓의 직경을 넘지 않는 길이로 절단한 것을 말한다.
	버튼	양송이버섯에서 갓이 열려있지 않은 것으로 줄기를 균막 밑에서 측정해서 5mm를 넘지 않는 길이로 절단할 것을 말한다.
	히라키(開き)	나도팽나무 버섯에서 갓 가장자리가 축부 쪽으로 말려 있지 않은 것 또는 양송이버섯에서 갓이 피어있는 것으로 갓 직경이 40mm 이하로 줄기 길이가 균막 밑에서 측정해서 갓의 직경 이하인 것을 말한다.
	전과립	밀감, 자몽 등 감귤 과립상태의 과육으로 속껍질 막이 거의 완전하게 유지되어 있는 것을 말한다.
	알맹이 깨짐	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 밀감, 자몽 등의 감귤의 과립상 과육으로 속껍질 막이 원형의 1/2 이상을 유지하고 있는 것(밀감의 경우 직경 2mm의 와이어로 만든 12mm²의 체눈의 체에 남는 것으로 전과립 이외의 것을 포함) 2) 파인애플의 경우 원형썰기(輪切り)를 절단한 과육으로 크기가 균일하지 않은 호 형태의 것
	작은 조각	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 과일(귤을 제외)의 작은 과육 조각으로 모양 및 크기가 균일하지 않은 것 2) 귤의 과립상태의 과육으로 직경 2mm의 와이어로 만든 8mm²의 체눈의 체에 남은 것으로 전과립 및 알맹이가 깨진 것 이외의 것
	속껍질 조각	밀감의 속껍질 상태의 과육으로 직경 2mm의 와이어로 만든 8mm²의 체눈의 체를 통과하는 것을 말한다.
	홀 커늘	스위트 콘의 원형 또는 원형에 가까운 과립을 말한다.
	크림 스타일	스위트 콘의 원형 혹은 원형에 가까운 과립 또는 과립 편에 스위트 콘의 크림상 성분 및 물 또는 기타 충진액을 첨가하여 점조성 있는 크림 상태로 만든 것을 말한다.
	롱스피어	머리 부분이 붙은 아스파라거스의 어린 줄기로 길이가 15cm이상 18cm 미만의 것을 말한다.
	스피어	머리 부분이 붙은 아스파라거스의 어린 줄기로 길이가 9.5cm이상 15cm 미만의 것을 말한다.
	칩	머리 부분이 붙은 아스파라거스의 어린 줄기로 길이가 4cm이상 9.5cm 미만의 것을 말한다.
	통째썰기	연근 등 완전한 형태를 통조림 또는 병조림 높이에 적합하도록 축 방향에 직각이 되게 자른 것을 말한다.
	흠집	죽순의 완전한 형태에서 결손이 있는 것을 말한다.
	머리	죽순의 완전한 형태를 가로로 자른 것 중 머리 부분을 말한다.

식품	용어	정의
	절	죽순의 완전한 형태를 자른 것 증 이등분 및 머리 부분 이외의 것을 말한다.
	통	죽순의 껍질 및 뿌리의 단단한 부분을 제거한 것으로 마디사이가 현저히 긴 것을 말한다.
	이등분	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 죽순의 완전한 형태를 세로로 이등분한 것 2) 과일의 껍질 및 심 또는 씨를 제거한 원형에 가까운 과육을 이등분한 것(파인애플인 경우 원형썰기(輪切り) 한 것을 거의 1/2로 자른 반원 상태의 과육)
	4등분	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 홀 또는 버튼을 거의 4등분 한 것 2) 과일의 껍질 및 심 또는 씨를 제거한 원형에 가까운 과육을 4등분한 것(파인애플의 경우 원형썰기(輪切り) 한 것을 거의 1/4로 자른 부채 모양 과육)
	마구썰기	완전한 형태를 임의의 형태 및 두께로 자른 것을 말한다.
	채썰기	완전한 형태를 얇게 채 썬 것을 말한다.
	부정형	완전한 형태를 부정형으로 파쇄한 것을 말한다. 단, 양송이인 경우 갓 및 줄기를 불규칙하게 자른 것을 말한다.
	얇게 썰기	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 과일 이외의 것인 경우 완전한 형태를 깊이 2mm이상 8mm이하로 자른 것(양송이의 홀 또는 버튼의 경우 두께 2mm이상 8mm이하로 축에 평행되게 자른 것) 2) 과일(파인애플을 제외)의 경우 껍질 및 심 또는 씨를 제거한 원형에 가까운 과육을 6조각 이상으로 얇게 자른 것
	랜덤 슬라이스	홀 또는 버튼을 임의의 두께로 임의의 방향으로 자른 것을 말한다.
	커트	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 아스파라거스의 경우 어린 줄기를 머리 부분을 붙이고 또는 붙이지 않고 길이 2cm이상 6cm이하로 자른 것 2) 과일 이외의 것(아스파라거스를 제외)의 경우 완전한 형태를 일정한 길이 또는 두께로 자른 것(통째썰기, 얇게 썰기 및 채썰기를 제외)
	커트 헤드	아스파라거스의 어린 줄기를 길이 2cm이상 6cm이하로 자른 것으로 머리 부분이 붙어 있는 것이 전체 개체수의 20%이상(어린 줄기의 길이 3cm 이하로 자른 것을 포장한 것인 경우 10%이상)포함되어 있는 것을 말한다.
	원형썰기(輪切り)	파인애플의 완전한 형태 또는 사과의 원형에 가까운 과육을 과일의 축에 대하여 직각으로 균일한 두께로 자른 환 상태의 과육을 말한다.

식품	용어	정의
	쐐기형	파인애플의 가로썰기를 거의 균일한 크기로 자른 쐐기 형 과육으로 두께가 대략 8mm이상 13mm이하인 것을 말한다.
	세로 썰기	패인애플의 완전한 형태를 축과 동일 방향으로 축을 중심으로 자른 가늘고 긴 형태의 과육으로 길이가 대략 65mm이상의 것을 말한다.
	각주형	파인애플 두꺼운 과육(厚肉)의 원형썰기(輪切り) 한 것(두께가 38mm이하의 것에 한함)을 각주 모양으로 자른 것으로 세로 및 가로의 길이가 대략 12mm이상인 것을 말한다.
	입방형	과일의 과육을 거의 균일한 크기로 자른 입방형태의 과육을 말한다. 단, 파인애플인 경우 한쪽의 길이가 거의 14mm이하인 것을 말한다.
	과육	과일의 껍질 및 심 또는 씨를 제거한 것을 말한다. 단, 감귤인 경우 껍질, 심, 하얀 속 줄기, 속껍질 막 및 씨를 제거한 것을 말한다.
토마토가공품	토마토 가공품	토마토 주스, 토마토 믹스 주스, 토마토케첩, 토마토소스, 칠리소스, 토마토 과즙 음료, 고형 토마토, 토마토 퓨레 및 토마토 페이스트를 말한다.
	토마토 주스	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 토마토를 파쇄하여 착즙 또는 체로 걸러서 껍질, 씨 등을 제거한 것(이하 이 표, 별표 제4, 별표 제19 및 별표 제20의 토마토 가공품 항에서 '토마토 착즙'이라 한다) 또는 여기에 소금을 첨가한 것 2) 농축 토마토를 희석하여 착즙 상태로 되돌린 것 또는 여기에 소금을 첨가한 것
	토마토 믹스 주스	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 토마토 주스를 주원료로 여기에 셀러리, 당근, 기타 채소류를 파쇄하여 착즙한 것 또는 이것을 농축한 것을 희석하여 착즙 상태로 되돌린 것을 첨가한 것 2) 토마토 주스를 주원료로 하는 것으로 1)에 소금, 향신료, 설탕류, 산미료(감귤류의 과즙을 포함), 조미료(아미노산 등) 등(채소류(버섯류 및 산나물류를 포함. 이하 이 표 및 별표 제4의 토마토 가공품 항에서 동일) 이외의 농축수산물 및 착색료를 제외)을 첨가한 것
	토마토 케첩	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 농축 토마토에 소금, 향신료, 식초, 설탕류 및 양파 또는 마늘을 첨가하여 조미한 것으로 가용성 고형분이 25%이상인 것 2) 1)에 산미료 (감귤류의 과즙을 포함), 조미료 (아미노산 등), 증점안정제 등(양파 및 마늘 이외의 농축수산물과 착색료를 제거)을 첨가한 것으로 가용성 고형분이 25%이상인 것

식품	용어	정의
	토마토 소스	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 농축 토마토 또는 여기에 껍질을 제거하고 잘게 썬 토마토를 첨가한 것으로, 소금 및 향신료를 첨가하여 조미한 것으로 가용성 고형분이 8%이상 25%미만인 것 2) 1)에 식초, 설탕류, 식용유지, 주류, 양파, 마늘, 양송이, 기타 채소류, 산미료 (감귤류의 과즙을 포함), 조미료(아미노산 등), 증점 안정제 등(채소류 이외의 농축수산물을 제외)을 첨가한 것으로 가용성 고형분이 8%이상 25%미만인 것
	칠리소스	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 토마토를 잘게 자르고 또는 거칠게 짓이겨 씨의 대부분을 남긴 채 껍질을 제거한 후 농축 것 (고형 상태의 것을 제외)에 소금, 향신료, 식초와 설탕류를 첨가하여 조미한 것으로 가용성 고형분이 25% 이상인 것 2) 1)에 양파, 마늘, 피망, 셀러리, 기타 채소류, 산미료(감귤류의 과즙을 포함), 조미료(아미노산 등), 칼슘 염 등(채소류 이외의 농축수산물 및 착색료를 제외)을 첨가한 것으로 가용성 고형분이 25%이상인 것
	토마토 과즙음료	다음에 들고 있는 것 중, 토마토 착즙이 50%이상인 것을 말한다. 1) 토마토 착즙을 희석한 것 2) 농축 토마토를 희석해서 토마토 착즙을 희석한 상태로 만든 것 3) 1) 또는 2)에 소금, 설탕류, 향신료 등을 첨가한 것
	고형 토마토	완전한 형태 혹은 입방형 등의 형상의 토마토에 충진액을 충진 또는 충진하지 않고 가열살균한 것을 말한다.
	토마토 퓨레	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 농축 토마토 중 무염 가용성 고형분이 24%미만인 것 2) 1)에 토마토 고유의 향미를 바꾸지 않을 정도로 소량의 소금, 향신료, 양파, 기타 채소류, 레몬 또는 pH조정제를 첨가한 것으로 무염 가용성 고형분이 24%미만인 것
	토마토 페이스트	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 농축 토마토 중 무염 가용성 고형분이 24%이상인 것 2) 1)에 토마토 고유의 향미를 바꾸지 않을 정도로 소량의 소금, 향신료, 양파, 기타 채소류, 레몬 또는 pH조정제를 첨가한 것으로 무염 가용성 고형분이 24%이상인 것
	토마토	완숙한 붉은색 또는 붉은 색을 띤 토마토(Lycopersicum esculentum P.Mill)의 열매를 말한다.
	농축 토마토	토마토를 파쇄해서 착즙 또는 체에 걸러서 껍질, 씨 등을 제거한 후 농축한 것(분말 상태 및 고형 상태의 것을 제외)으로 무염 가용성 고형분이 8% 이상인 것

식품	용어	정의
	충진액	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 토마토 주스, 토마토 퓨레 또는 토마토 페이스트 혹은 여기에 셀러리, 피망, 양파 등 채소류를 잘게 썬 것(채소류 착즙을 포함)을 첨가한 것 2) 물 3) 1) 또는 2)에 소금, 설탕류, 향신료 등(채소류 이외의 농축수산물 및 착색료를 제외)을 첨가한 것
	완전한 형태	껍질을 제거 또는 제거하지 않은 토마토의 꼭지 및 심의 단단한 부분을 제거한 원형에 가까운 또는 원형의 것을 말한다.
	2등분	완전한 형태를 거의 1/2로 자른 것을 말한다.
	4등분	완전한 형태를 거의 1/4로 자른 것을 말한다.
	원형썰기 (輪切り)	완전한 형태를 거의 균일한 두께로 자른 원형상태인 것을 말한다.
	쐐기형	완전한 형태를 거의 균일한 크기로 자른 쐐기형인 것을 말한다.
	입방형	완전한 형태를 거의 균일한 크기로 자른 입방형인 것을 말한다.
	부정형	완전한 형태를 부정형으로 파쇄한 것을 말한다.
건표고버섯	건 표고버섯	표고버섯 균의 자실체를 건조시킨 것으로 완전한 형태인 것, 자루를 제거한 것 또는 자루를 제거 혹은 제거하지 않고 갓을 얇게 썬 것을 말한다.
	동고	건 표고버섯 중 갓이 7부까지 피기 전에 수확한 표고버섯 자실체를 사용한 것을 말한다.
	향신	건 표고버섯 중 갓이 7부까지 핀 후 수확한 표고버섯 균의 자실체를 사용한 것을 말한다.
	원목재배	상수리나무, 졸참나무 등의 원목에 종균을 심어 재배하는 방법을 말한다.
	균상재배	톱밥에 밀기울, 쌀겨류, 물 등을 혼합하여 블록 모양, 원통형 등으로 굳힌 배지에 종균을 심어 재배하는 방법을 말한다.
농산물절임	농산물 절임	농산물 (산나물, 버섯 및 나무의 꽃, 잎 등을 포함. 이하 농산물 절임 항에서 동일)을 소금에 절여 (소금에 절이기 전, 후에 실시하는 설탕류 절임을 포함), 말리거나 혹은 끓여서 맛을 낸 것 혹은 이러한 처리를 하지 않는 것 또는 여기에 수산물(어패류 및 해조류를 말한다. 이하 농산물 절임 항 에서 동일)을 탈염, 침적, 소금 절임 등의 처리를 한 것 혹은 하지 않는 것을 첨가한 것(수산물의 사용량이 농산물의 사용량보다 적은 것에 한함)을 소금, 간장, 아미노산 용액 (대두 등의 식물성 단백질을 산 처리 한 것을 말한다. 이하 농산물 절임 항에서 동일), 식초, 매실 초, 쌀겨류 (쌀겨, 밀기울, 조겨 등을 말한다. 이하 이 표, 및 별표 제4 농산물 절임 항에서 동일), 술지게미 (미림 찌꺼기를 포함. 이하 농산물 절임 항에서 동일), 된장, 누룩, 겨자 가루, 전국 혹은 붉은 고추 가루를 이용한 것에 절인 것(절이는 것에 따라 유산 발효 또는 숙성하지 않는 것을 포함) 또는 이것을 말린 것을 말한다.

식품	용어	정의
	농산물 쌀겨 절임류	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 이 표의 가운데에 들고 있는 농산물 절임 중 쌀겨류에 설탕류 또는 소금 등을 첨가한 것(이하 농산물 절임 항에서 '소금 쌀겨'라고 한다)에 절인 것 2) 1)을 설탕류, 과즙, 미림, 향신료 등 또는 여기에 게즈리부시(削りぶし), 다시마 등을 첨가한 것에 바꿔 절인 것 3) 1)을 소금 쌀겨에 설탕류, 과즙, 미림, 향신료 등을 첨가한 것에 바꿔 절인 것
	단무지 절임	농산물 쌀겨 절임류 중 호시아게(干しあげ, 햇볕에 말려서 수분을 제거한 것) 또는 시오오시(塩押し, 소금에 절여 수분을 제거한 것)로 탈수된 무를 절인 것을 말한다.
	농산물 간장 절임류	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 이 표의 가운데에 들고 있는 농산물 절임 중 간장 또는 아미노산 용액에 절인 것 2) 이 표의 가운데에 들고 있는 농산물 절임 중 간장 또는 아미노산 용액에 설탕류, 미림, 향신료 등을 첨가한 것 또는 여기에 게즈리부시(削りぶし), 다시다 등을 첨가한 것에 절인 것
	후쿠진즈케 (ふくじん漬け)	농산물 간장 절임류 중 무, 가지, 참외(うり), 오이, 생강, 작두콩, 연근, 차즈기, 죽순, 표고버섯 혹은 고추를 잘게 채 썬 것 또는 차즈기 열매 혹은 참깨 중 5종류 이상의 원재료를 주원료로 해서 절인 것을 말한다.
	농산물 술지게미 절임 류	이 표의 가운데에 들고 있는 농산물 중 술지게미 또는 여기에 설탕류, 미림, 향신료 등을 첨가한 것(이하 이 표 및 별표 제4의 농산물 절임 항에서 '술지게미 등'이라고 총칭한다)에 절인 것을 말한다.
	나라즈케 (なら漬け)	농산물 술지게미 절임 류 중 술지게미 등을 사용해 다시 절이는 것으로 소금 빼기 또는 조미한 것을 시아게카스(仕上げかす, 최종 절임에 사용하는 술지게미 등을 말한다)에 절인 것을 말한다.
	기자미 나라즈케 (刻みなら漬け)	농산물 술지게미 절임류 중 나라즈케(なら漬け)를 잘게 썬 것을 술지게미 등과 섞어서 절인 것을 말한다.
	와사비즈케	농산물 술지게미 절임류 중 고추냉이 뿌리줄기, 잎 등을 잘게 썬 것을 술지게미와 섞어서 절인 것을 말한다.
	산카이즈케 (山海漬け)	농산물 술지게미 절임 중 농산물을 잘게 썬 것에 수산물을 첨가한 것을 술지게미 등에 겨자가루, 가루 고추냉이 등을 넣을 것과 섞어서 절인 것을 말한다.
	농산물 초절임류	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 이 표의 가운데에 들고 있는 농산물 절임 중 식초 또는 매실 초에 절인 것 2) 이 표 가운데에 들고 있는 농산물 절임 중 식초 또는 매실 초에 설탕류, 와인, 향신료 등을 첨가한 것에 절인 것

식품	용어	정의
	염교 초절임	농산물 초절임 중 염교를 주원료로 한 것을 절인 것을 말한다.
	생강 초절임	농산물 초절임류 중 생강을 주원료로 하는 것을 절인 것을 말한다.
	농산물 소금 절임류	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 이 표의 가운데에 들고 있는 농산물 절임 중 소금에 절인 것 2) 이 표의 가운데에 들고 있는 농산물 절임 중 소금에 설탕류, 식초, 매실초, 향신료 등을 첨가한 것 또는 여기에 게즈리부시, 다시마 등을 첨가한 것에 절인 것
	매실 절임	농산물 소금 절임류 중 매실 열매를 절인 것 또는 이것을 매실 초 혹은 매실 초에 소금물을 첨가한 것에 절인 것(차즈기 잎으로 싼 것을 포함)
	우메보시(梅干し)	매실 절임을 말린 것을 말한다.
	조미 매실 절임	매실 절임을 설탕류, 식초, 매실 초, 향신료 또는 여기에 게즈리부시(削りぶし) 등을 첨가한 것에 절인 것(차즈기 잎으로 싼 것을 포함)
	조미 우메보시	우메보시를 설탕류, 식초, 매실 초, 향신료 혹은 여기에 게즈리부시 등을 첨가한 것에 절인 것 또는 조미 매실 절임을 말린 것(차즈기 잎으로 싼 것을 포함)을 말한다.
	농산물 된장 절임류	이 표의 가운데에 들고 있는 농산물 절임 중 된장 또는 여기에 설탕류, 미림, 향신료 등을 첨가한 것(이하 별표 제4의 농산물 절임 항에서 '된장 등'이라고 총칭한다)에 절인 것을 말한다.
	농산물 겨자 절임류	이 표의 가운데에 들고 있는 농산물 절임 중 겨자가루에 겨자유, 가루 고추냉이, 설탕류, 미림 등을 첨가한 것에 절인 것을 말한다.
	농산물 누룩 절임류	이 표의 가운데에 들고 있는 농산물 절임 중 누룩 또는 여기에 설탕류, 미림, 향신료 등을 첨가한 것에 절인 것 또는 여기에 방어, 연어 등의 수산물을 넣어서 절인 것을 말한다.
	벳타라즈케 (べったら漬け)	농산물 누룩 절임류 중 무를 절인 것을 말한다.
	농산물 전국 절임류	이 표의 가운데에 들고 있는 농산물 절임 중 전국 또는 여기에 설탕류, 간장 등을 첨가한 것에 절인 것을 말한다.
	농산물 붉은 고추 절임류	이 표의 가운데에 들고 있는 농산물 절임 중, 붉은 고춧가루, 붉은 고춧가루에 마늘, 생강, 마늘 이외의 파류 혹은 무를 다지고, 채 썰거나 혹은 파쇄한 것을 첨가한 것(이하 농산물 절임 항에서 '붉은 고춧가루 등'이라고 한다) 또는 여기에 마늘, 생강, 마늘 이외의 파류, 무 이외의 채소, 과일, 참깨, 견과류, 설탕류, 젓갈류, 찹쌀가루, 밀가루 등(이하 농산물 절임 항에서 '붉은 고춧가루 등 이외의 절임 원재료'라고 한다)을 넣은 것에 절인 것(붉은 고춧가루 고유의 빛깔을 가지는 것에 한함)을 말한다.

식품	용어	정의
	배추김치	농산물 붉은 고추 절임류 중 소금에 절이고 세척 및 물을 뺀 배추를 주원료로 붉은 고춧가루 등 중, 마늘, 생강, 마늘 이외의 파류 혹은 무를 사용한 것(단, 마늘, 생강, 마늘 이외의 파류 중 2종류 이상을 사용하는 것에 한함. 배추 이외의 농산물 김치의 항에서 동일) 또는 여기에 붉은 고춧가루 등 이외의 절인 원재료를 넣은 것에 절인 것을 말한다.
	배추 이외의 농산물 김치	농산물 붉은 고추 절임류 중 소금에 절이고 세척 및 물을 뺀 배추 이외의 농산물을 주원료로 붉은 고춧가루 등 중, 마늘, 생강, 마늘 이외의 파류 혹은 무를 사용한 것 또는 여기에 붉은 고춧가루 등 이외의 절임 원재료를 넣은 것에 절인 것을 말한다.
채소 냉동식품	채소 냉동식품	채소에 선별, 세척, 못 먹는 부분 제거, 정형 등의 전처리 및 블랜칭(제품의 변색 등의 변질을 막기 위해 가볍게 데치는 등의 가공을 말한다. 이하 이 항에서 동일)을 실시한 것(블랜칭하지 않은 것을 혼합한 것을 포함)을 냉동, 포장 및 냉동 상태로 보존한 것으로 간편하게 조리를 하거나 또는 하지 않고 식용으로 제공되는 것을 말한다.
잼류	잼류	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 과일, 채소 또는 꽃잎(이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22 잼류의 항에서 '과일 등'이라고 총칭한다)을 설탕류, 당 알코올 또는 꿀과 함께 젤리처럼 될 때까지 가열 한 것 2) 1)에 주류, 감귤류의 과즙, 겔화제, 산미료, 향료 등을 첨가한 것
	잼	이 표 가운데에 들고 있는 잼류 중 마멀레이드 및 젤리 이외의 것을 말한다.
	마멀레이드	이 표 가운데에 들고 있는 잼류 중 감귤류의 과일을 원료로 한 것으로, 감귤류의 껍질이 들어가도 되는 것을 말한다.
	젤리	이 표 가운데에 들고 있는 잼류 중 과일 등의 착즙을 원료로 한 것을 말한다.
	프리저브	잼 중 베리류(딸기를 제외)의 열매를 원료로 하는 경우 완전한 형태의 과일, 딸기 열매를 원료로 하는 경우 완전한 형태 또는 이등분한 과일, 베리류 이외 과일 등을 원료로 하는 경우 5mm 이상 두께의 과육 등의 조각을 원료로 하여 그 원형을 유지하도록 한 것을 말한다.
건면류	건 면류	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 밀가루 또는 메밀가루에 소금, 마, 녹차, 계란 등을 넣어 반죽 한 후 제면하고 건조시킨 것 2) 1)에 조미료, 야쿠미(やくみ) 등을 첨가한 것
	건 메밀	이 표 가운데에 들고 있는 건 면류 중 메밀가루를 사용한 것을 말한다.

식품	용어	정의
	건면	이 표 가운데에 들고 있는 건 면류 중, 건 메밀 이외의 것을 말한다.
	데노베보시소바 (手延べ干しそば)	건 메밀 중, 식용 식물유, 전분 또는 밀가루를 바르고 꼬으면서 순차적으로 늘려 면을 뽑아 건조시킨 것으로, 제면 공정에서 숙성이 진행되며 고비키(小引き)공정(가케바(かけば) 공정(면선을 꼬아 교차시키면서 평행봉에 거는 것을 말한다)을 거친 면을 늘리는 것을 말한다. 이하 건 면류 항에서 동일) 또는 가도보시(門干し) 공정(건조용 발을 사용하여 면선을 늘려서 면을 만들어 건조시키는 것을 말한다. 이하 건 면류 항에서 동일)을 통해 면선을 늘리는 행위를 수작업으로 실시한 것을 말한다.
	데노베보시면 (手延べ干しめん)	건면 중, 식용 식물유, 전분 또는 밀가루를 바르고 꼬으면서 순차적으로 늘려 면을 뽑아 건조시킨 것으로, 제면 공정에서 숙성이 진행되며 고비키(小引き)공정 또는 가도보시(門干し) 공정에서 면선을 늘리는 행위를 수작업으로 실시한 것을 말한다.
	조미료	직접 또는 희석하여 면을 찍어먹는 국물, 부어먹는 국물 등 액상 또는 페이스트 상으로 사용되는 것을 말한다.
	야쿠미(やくみ)	파, 김, 시치미토가라시(七味とうがらし) 등을 말한다.
	메밀가루 배합 비율	소금 이외의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 메밀가루의 중량 비율을 말한다.
즉석면	즉석면	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 밀가루 또는 메밀가루를 주원료로 하여 여기에 소금 또는 견수(梘水) 기타 면의 탄력, 점성 등을 높이는 것 등을 넣어 반죽한 후 제면한 것 (견수(梘水)를 이용하여 제면한 것 이외의 것 인 경우에는 성분 전분이 알파화 된 것에 한함) 중 첨부 조미료를 첨부한 것 또는 조미료로 양념을 한 것으로, 간편한 조리 작업을 통해 식용으로 제공하는 것 (냉동시킨 것 및 저온냉장(chilled)온도대에서 저장하는 것을 제외) 2) 1)에 가야쿠(かやく)를 첨부한 것
	생 타입 즉석면	이 표 가운데에 들고 있는 즉석면 중, 면을 찌거나 삶아 유기산 용액에서 처리 한 후 가열살균한 것을 말한다.
	조미료	직접 또는 희석하여 면을 찍어먹는 국물, 부어먹는 국물 등 액상 또는 페이스트 상으로 사용되는 것 (향신료 등의 미세한 고형물을 포함)을 말한다.
	가야쿠 (かやく)	파, 멘마 등의 채소가공품, 떡 등의 곡류 가공품, 유부 등의 콩류 조정품, 챠슈 등 축산가공식품, 미역, 쓰미레(つみれ) 등의 수산가공식품, 덴푸라 등 면 및 첨부 조미료 이외의 것을 말한다.
마카로니류	마카로니류	듀럼밀의 세몰리나 혹은 일반 밀가루 또는 강력분 등의 화리나 또는 보통 밀가루에 물을 붓고 여기에 계란, 채소 등을 넣거나 또는 넣지 않고 반죽하여 마카로니류 성형기에서 고압으로 압출한 후, 절단 및 숙성 건조시킨 것을 말한다.

식품	용어	정의
빵류	빵류	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 밀가루 또는 여기에 곡식가루류를 첨가한 것을 주원료로, 여기에 효모를 첨가한 것 또는 물, 소금, 포도 등의 과일, 채소, 계란 및 그 가공품, 설탕류, 식용유지, 유(乳) 및 유제품 등을 첨가한 것을 반죽하여 발효시킨 것(이하 이 표 및 별표 제4 빵류 항에서 '빵 반죽'이라 한다)을 구운 것으로 수분이 10 %이상인 것 2) 소, 크림, 잼류, 식용유지 등을 빵 반죽으로 감싸거나 속에 끼워 넣거나 또는 빵 반죽의 위에 올린 것을 구운 것으로, 구워진 빵 반죽의 수분이 10 % 이상인 것 3) 1)에 소, 케이크류, 잼류, 초콜릿, 견과류, 설탕류, 플라워 페이스트류 및 마가린류와 식용유지 등을 크림 형태로 가공하여 채우거나 혹은 속에 넣거나 또는 도포 한 것
	식빵	이 표 가운데에 들고 있는 빵류와 관련된 이 표, 하측 란 1) 또는 2)에 규정하는 것 중 빵 반죽을 식빵 틀 (직육면체 또는 원통형 베이킹 틀을 말한다)에 넣어 구운 것을 말한다.
	과자 빵	이 표 가운데에 들고 있는 빵류와 관련된 이 표, 하측 란 2)에 규정하는 것 중 식빵 이외의 것 및 동항 3)에 규정하는 것을 말한다.
	기타 빵	이 표 가운데에 들고 있는 빵류와 관련된 이 표의 하측 란 1)에 규정하는 것으로 식빵 이외의 것을 말한다.
냉동두부	냉동 두부	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 원재료로 대두(탈지 가공 대두 및 분말 대두를 제외)만을 원료로 한 두부를 냉동, 숙성, 해동, 탈수 및 건조 시킨 것 (팽연 가공 한 것을 포함) 2) 1) 중 주사위 모양으로 썰기, 잘게 썰기, 기타 형상으로 자른 것, 분말로 한 것 및 깨진 것 3) 1) 및 2)에 조미료를 첨부한 것
햄류	뼈 있는 햄	다음에 들고 있는 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 돼지 넓적다리살을 뼈가 있는 상태로 정형, 염지 및 훈연 또는 훈연하지 않고 건조시킨 것 2) 1) 삶거나 찐 것 3) 사이드 베이컨의 넓적다리살을 잘라 뼈가 있는 상태로 정형 것 4) 1), 2) 또는 3)을 블록, 슬라이스 또는 기타 형상으로 자른 것
	본리스햄 (Boneless ham)	다음에 들고 있는 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 돼지 넓적다리살을 정형하고, 염지하고, 뼈를 발라 케이싱 등으로 포장한 후 훈연 및 삶거나 찐 것 또는 훈연하지 않고 삶거나 찐 것 2) 돼지의 넓적다리살을 분할하고 정형하여, 염지하고, 케이싱 등으로 포장한 후 훈연 및 삶거나 찐 것 또는 훈연하지 않고 삶거나 찐 것 3) 1) 또는 2)를 블록, 슬라이스 또는 기타 형상으로 자른 것

식품	용어	정의
	로스 햄	다음에 들고 있는 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 돼지 등심을 정형하고, 염지해, 케이싱 등으로 포장 한 후 훈연 및 삶거나 찐 것 또는 훈연하지 않고 삶거나 찐 것 2) 1)을 블록, 슬라이스 또는 기타 형상으로 자른 것
	숄더 햄	다음에 들고 있는 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 돼지고기 어깨살을 정형하고, 염지해, 케이싱 등으로 포장한 후 훈연 및 삶거나 찐 것 또는 훈연하지 않고 삶거나 찐 것 2) 1)을 블록 슬라이스 또는 기타 형상으로 자른 것
	벨리 햄	다음에 들고 있는 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 돼지의 안심을 정형하고, 염지해, 케이싱 등으로 포장 한 후 훈연 및 삶거나 찐 것 또는 훈연하지 않고 삶거나 찐 것 2) 1)을 블록 슬라이스 또는 기타 형상으로 자른 것
	락스 햄	다음에 들고 있는 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 돼지고기 어깨살, 등심 또는 넓적다리살을 정형하고, 염지해, 케이싱 등으로 포장 한 후 저온에서 훈연 또는 훈연하지 않고 건조시킨 것 2) 1)을 블록 슬라이스 또는 기타 형상으로 자른 것
프레스 햄	프레스 햄	다음에 들고 있는 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 육괴를 염지한 것 또는 여기에 결착제(つなぎ)를 섞은 것(결착제(つなぎ)가 차지하는 비율이 20%를 초과하는 것을 제외)에 조미료와 향신료로 조미하고, 결착보강제, 산화방지제, 보존료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 혼합해, 케이싱에 충진한 후 훈연 및 삶거나 찐 것 또는 훈연하지 않고 삶거나 찐 것 2) 1)을 블록 슬라이스 또는 기타 형상으로 자른 것
	육괴	축육(돼지고기, 소고기, 말고기, 면양고기 또는 염소고기를 말한다. 이하 항에서 동일) 또는 가금육을 자른 것으로, 10g이상의 것을 말한다.
	결착제 (つなぎ)	축육, 토끼고기 혹은 가금육을 갈은 것 또는 여기에 전분, 밀가루, 옥수수 가루, 식물성 단백질, 알(卵) 단백, 유단백, 혈액 단백 등을 넣어 반죽한 것을 말한다.

식품	용어	정의
혼합프레스햄	혼합 프레스 햄	다음에 들고 있는 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 육괴를 염지한 것 또는 여기에 다른 결착제(つなぎ)를 섞은 것(결착제(つなぎ)가 차지하는 비율이 20%를 초과하는 것을 제외)에 조미료와 향신료로 조미하고 결착보강제, 산화방지제, 보존료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 혼합하여 케이싱에 충진한 후 훈연 및 삶거나 찐 것 또는 훈연하지 않고 삶거나 찐 것(어육 (고래 고기를 포함. 이하 이 항에서 동일)을 포함하지 않는 것 및 어육 살에 차지하는 비중이 50%를 초과하는 것을 제외) 2) 1)을 블록 슬라이스 또는 기타 형상으로 자른 것
	육괴	축육(돼지고기, 소고기, 말고기, 면양고기 또는 염소고기를 말한다. 이하 항에서 동일) 토끼고기, 가금육 또는 어육을 자른 것으로, 10g이상의 것을 말한다.
	결착제 (つなぎ)	축육, 토끼고기 가금육 또는 어육을 갈은 것 또는 여기에 전분, 밀가루, 옥수수 가루, 식물성 단백질, 알(卵) 단백, 유단백, 혈액 단백 등을 넣어 반죽한 것을 말한다.
소시지	소시지	다음에 들고 있는 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 가축, 가금 혹은 토끼고기를 염지 또는 염지하지 않고 갈은 것(이하 이 표, 별표 제4, 별표 제5 및 별표 제22 소시지 항에서 간단히 '원료 축육류'라고 한다)에, 가축, 가금 또는 토끼고기의 장기 및 식육가능 한 부분을 염지 또는 염지하지 않고 갈거나 또는 으깬 것(이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22 소시지 항 에서 간단히 '원료 장기류'라고 한다) 또는 어육 혹은 고래 고기를 염지 또는 염지하지 않고 갈거나 또는 으깬 것(어육 및 고래 고기 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 15%미만인 것에 한함. 이하 이 표 및 별표 제4 소시지 항에서 간단히 '원료 어육류'라 한다)을 추가 또는 추가하지 않고, 조미료 및 향신료로 조미하고 결착보강제, 산화방지제, 보존료 등을 추가 또는 추가하지 않고 반죽한 것을 케이싱 등에 충진한 후 훈연 또는 훈연하지 않고 가열 또는 건조시킨 것(원료 축육류 중 가축 및 가금육의 중량이 토끼 고기의 중량을 초과하고 원료 축육류의 중량이 원료 장기류의 중량을 초과하는 것에 한함) 2) 원료 장기류에 원료 축육류(그 중량이 원료 장기류의 중량을 초과하지 아니한 것에 한함) 또는 원료 어육류를 추가 또는 추가하지 않고, 조미료 및 향신료로 조미하여 결착보강제, 산화방지제, 보존료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 것을 케이싱 등에 충진한 후 훈연 또는 훈연하지 않고 가열한 것 3) 1) 또는 2)에, 전분, 밀가루, 옥수수 가루, 식물성 단백, 유단백 기타 결착재료를 첨가한 것으로서 그 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 15% 이하 인 것 4) 1), 2) 또는 3)에, 완두콩, 피망, 당근 등의 채소, 쌀, 보리 등의 곡식 알, 베이컨, 햄 등 육류 제품, 치즈 등 타네모노(햄 등의 단면에 재료가 알알이 박혀 있는 것)를 첨가한 것으로, 원료 축육류 또는 원료 장기류의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50%를 넘는 것 5) 1), 2), 3) 또는 4)를 블록, 슬라이스 또는 기타 모양으로 잘라서 포장한 것

식품	용어	정의
	가열 소시지	이 표 가운데에 들고 있는 소시지 중 삶은 것 또는 쪄서 가열한 것(반 건조 소시지 및 무염지 소시지를 제외)을 말한다.
	가압가열 소시지	이 표 가운데에 들고 있는 소시지 중 섭씨 120도에서 4분간 가압가열하는 방법 또는 이와 동등한 정도 이상의 효력을 가지는 방법으로 살균(이하 별표 제4 소시지 항에서 '가압가열살균'이라 한다) 한 것 (무염지 소시지를 제외)을 말한다.
	반건조 소시지	이 표 가운데에 들고 있는 소시지에 관해서 이 표의 하측 란 1) 또는 3)에서 규정하는 것 중 염지한 원료 축육류를 사용하고, 원료 장기류(돼지의 지방층을 제외. 건조 소시지 항에서 동일) 및 원료 어육류를 추가하지 않은 것으로, 삶은 것 혹은 쪄서 가열 또는 가열하지 않고 건조시킨 것으로 수분이 55%이하의 것 (건조 소시지를 제외)을 말한다.
	건조 소시지	이 표 가운데에 들고 있는 소시지에 관한 이 표의 하측 란 1) 또는 3)에서 규정하는 것 중 염지한 원료 축육류를 사용하고, 원료 장기류 및 원료 어육류를 추가하지 않은 것으로, 가열하지 않고 건조시킨 것으로 수분이 35% 이하인 것을 말한다.
	무염지 소시지	이 표 가운데에 들고 있는 소시지 중 사용하는 원료 축육류, 원료 장기류 또는 원료 어육류를 염지하지 않은 것을 말한다.
	보로니아소시지 (Bologna sausage)	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 이 표의 가운데에 들고 있는 소시지에 관한 이 표의 하측 란 1) 또는 3)에서 규정하는 것 중 소 창자를 사용한 것 또는 제품의 두께가 36mm이상인 것(돼지의 창자를 사용한 것 및 양의 창자를 사용한 것을 제외) 2) 'Mortadella Bologna'(모르타델라 볼로냐(기타 이것을 번역 또는 이것을 의미하는 것을 포함))로 표시된 것
	프랑크푸르트 소시지	이 표 가운데에 들고 있는 소시지에 관한 이 표의 하측 란 1) 또는 3)에서 규정하는 것 중 돼지 창자를 사용한 것 또는 제품 두께가 20mm이상 36mm미만인 것(소 창자를 사용한 것 및 양 창자를 사용한 것을 제외)을 말한다.
	비엔나 소시지	이 표 가운데에 들고 있는 소시지에 관한 이 표의 하측 란 1) 또는 3)에서 규정하는 것 중 양 창자를 사용한 것 또는 제품 두께가 20mm미만인 것(소 창자를 사용한 것과 돼지 창자를 사용한 것을 제외)을 말한다.
	리오나 소시지	이 표 가운데에 들고 있는 소시지에 관한 이 표의 하측 란 4)에 규정하는 것 중 원료 장기류 (돼지의 지방층을 제외) 및 원료 어육류를 첨가하지 않은 것(이 표의 가운데에 들고 있는 보로니아 소시지에 관한 이 표의 하측 란 2)에서 규정하고 있는 것을 제외)을 말한다.
	레바 소시지	이 표 가운데에 들고 있는 소시지에 관한 이 표의 하측 란 1) 또는 3)에서 규정하는 것 중 원료 장기류 (돼지 및 소의 지방층을 제외)로서 가축, 가금 또는 토끼의 간 만 사용한 것으로 그 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50% 미만이고 원료 어육류를 첨가하지 않은 것을 말한다.

식품	용어	정의
	레바 페이스트	이 표 가운데에 들고 있는 소시지에 관한 이 표의 하측 란 1) 또는 3)에서 규정하는 것 중 원료 장기류 (돼지 및 소의 지방층을 제외)로서 가축, 가금 또는 토끼의 간 만 사용한 것으로 그 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50%를 초과하고 원료 어육류를 첨가하지 않은 것을 말한다.
	가축	돼지, 소, 말, 면 양 또는 염소를 말한다.
	장기 및 식용 가능 부분	간, 신장, 심장, 폐, 비장, 위, 창자, 식도, 뇌, 귀, 코, 껍데기, 혀, 꼬리, 횡격막, 혈액 또는 지방층을 말한다.
	케이싱	다음에 들고 있는 것을 사용한 껍질 또는 포장을 말한다. 1) 소 창자, 돼지 창자, 양 창자 위 또는 식도 2) 콜라겐 필름 또는 셀룰로오스 필름 3) 기밀성, 내열성, 내수성, 내유성 등의 성질을 갖는 합성 필름
혼합소시지	혼합소시지	다음에 들고 있는 것 (식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 가축, 가금 또는 토끼 고기를 염지 또는 염지하지 않고 갈은 것(이하 이 표 및 별표 제22 혼합 소시지 항에서 간단히 '원료 축육류'라 한다) 또는 가축, 가금 또는 토끼의 장기 및 식육 가능한 부분을 염지 또는 염지하지 않고 갈거나 또는 으깬 것(이하 이 표 및 별표 제22의 혼합 소시지 항에서 간단히 '원료 장기류'라고 한다)에, 어육 혹은 고래 고기를 염지 또는 염지하지 않고 갈거나 또는 으깬 것(어육 및 고래 고기 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 15% 이상 50% 미만인 것에 한함)을 첨가해 조미료 및 향신료로 조미하여 결착보강제, 산화방지제, 보존료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 것을 케이싱 등에 충진한 후 훈연 또는 훈연하지 않고 가열 한 것(원료 축육류 및 원료 장기류의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50%를 초과하는 것에 한함. 2) 및 3)에서 동일) 2) 1)에 전분, 밀가루, 옥수수 가루, 식물성 단백, 유단백 기타 결착재료를 첨가한 것으로 그 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 15% 이하인 것 3) 1) 또는 2)에, 완두콩, 피망, 당근 등의 채소, 쌀, 보리 등의 곡식 알, 베이컨, 햄 등 육류 제품, 치즈 등의 알갱이를 섞은 것 4) 1), 2) 또는 3)을 블록, 슬라이스 또는 기타 모양으로 잘라서 포장한 것
	가압가열 혼합 소시지	이 표 가운데에 들고 있는 혼합 소시지 중 섭씨 120도에서 4분간 가압가열 하는 방법 또는 이와 동등한 정도 이상의 효력을 가지는 방법으로 살균한 것을 말한다.
	가축	돼지, 소, 말, 양 또는 염소를 말한다.
	장기 및 식육 가능 부분	간, 신장, 심장, 폐, 비장, 위, 창자, 식도, 뇌, 귀, 코, 껍데기, 혀, 꼬리, 횡격막, 혈액 또는 지방층을 말한다.

식품	용어	정의
	케이싱	다음에 들고 있는 것을 사용한 껍질 또는 포장을 말한다. 1) 소 창자, 돼지 창자, 양 창자 위 또는 식도 2) 콜라겐 필름 또는 셀룰로오스 필름 3) 기밀성, 내열성, 내수성, 내유성 등의 성질을 갖는 합성 필름
베이컨류	베이컨	다음에 들고 있는 것 (식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 돼지 안심(뼈가 있는 것을 포함)을 정형하고, 염지 및 훈연한 것 2) 미들 베이컨 또는 사이드 베이컨의 안심(뼈가 있는 것을 포함)을 잘라 내고 정형한 것 3) 1) 또는 2)을 블록, 슬라이스 또는 기타 형상으로 자른 것
	로인 베이컨	다음에 들고 있는 것 (식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 돼지 등심(뼈가 있는 것을 포함)을 정형하고, 염지 및 훈연한 것 2) 미들 베이컨 또는 사이드 베이컨의 등심(뼈가 있는 것을 포함)을 잘라 내고 정형한 것 3) 1) 또는 2)을 블록, 슬라이스 또는 기타 형상으로 자른 것
	숄더 베이컨	다음에 들고 있는 것 (식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 돼지 어깨살(뼈가 있는 것을 포함)을 정형하고, 염지 및 훈연한 것 2) 사이드 베이컨의 어깨살(뼈가 있는 것을 포함)을 잘라 내고 정형하고, 것 3) 1) 또는 2)을 블록, 슬라이스 또는 기타 형상으로 자른 것
	미들 베이컨	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 돼지의 몸통 살을 염지 및 훈연한 것 2) 사이드 베이컨의 몸통 살을 잘라, 정형 한 것
	사이드 베이컨	돼지의 반지육을 염지 및 훈연한 것을 말한다.
	반지육	돼지 도체의 가죽을 벗기고 털을 제거하고, 내장을 적출하고 머리, 꼬리를 제거하고 이것을 척추를 따라 이등분한 것을 말한다.
	몸통살	반지육에서 어깨 및 넓적다리부분을 제거한 것 또는 이것의 뼈를 제거한 것을 말한다.
축산물 통조림 및	축산물 통조림 또는 축산물 병조림	식육 조란 또는 그 가공품(조미, 굽거나 또는 염지한 것을 포함)에 조미액을 첨가 또는 첨가하지 않고 통조림 또는 병조림에 밀봉해 가열살균한 것을 말한다.
	식육 통조림 또는 식육 병조림	축산물 통조림 또는 축산물 병조림 중 식육류에 조미액을 첨가한 것을 포장한 것을 말한다.

식품	용어	정의
축산물병조림	닭꼬치 통조림 또는 닭꼬치 병조림	축산물 통조림 또는 축산물 병조림 중 가금 육, 장기 및 식육 가능한 부분 등을 구워, 간장, 설탕, 소금 기타 조미료, 향신료 등과 함께 포장한 것을 말한다.
	베이컨 통조림 또는 베이컨 병조림	축산물 통조림 또는 축산물 병조림 중 돼지 안심, 등심 또는 어깨살을 정형, 염지, 훈연한 것을 블록, 슬라이스 또는 기타 형상으로 자르고 포장한 것을 말한다.
	햄 통조림 또는 햄 병조림	축산물 통조림 또는 축산물 병조림 중 돼지 넓적다리살, 등심, 어깨살 또는 안심을 정형, 염지한 것을 케이싱 등에 포장하여 훈연 또는 훈연하지 않고 가열 한 것 블록, 슬라이스 또는 기타 형상으로 자른 것을 포장한 것을 말한다.
	소시지 통조림 또는 소시지 병조림	축산물 통조림 또는 축산물 병조림 중 가축, 토끼 또는 가금육을 염지 또는 염지하지 않고 갈은 것에, 가축, 토끼 혹은 가금의 장기 및 식육 가능한 부분을 염지 혹은 염지하지 않고 다지고나 으깬 것 또는 어육 혹은 고래 고기를 염지 혹은 염지하지 않고 갈거나 으깬 것(어육 및 고래 고기 원재료 및 첨가물(조미액의 원재료 및 첨가물을 제외. 이하 이 항에서 동일)에서 차지하는 중량 비율이 15%미만인 것에 한함)을 첨가 또는 첨가하지 않고, 조미료, 향신료 등을 첨가해 결착재료(결착재료의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 15%미만인 것에 한함)를 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 것(완두콩, 파프리카, 기타 타네모노(햄 등의 단면에 재료가 알알이 박혀 있는 것)를 첨가한 것을 포함)을 케이싱 등에 충진한 후 훈연 또는 훈연하지 않고, 가열 또는 건조시킨 것을 블록 슬라이스 또는 기타 형상으로 자르거나 그대로 포장한 것을 말한다.
	콘드미트 (corned meat) 통조림 또는 콘드미트 병조림	축산물 통조림 또는 축산물 병조림 중 식육을 염지하고 잘 익힌 후 풀거나 또는 풀지 않고 식용유지, 조미료, 향신료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 포장한 것을 말한다.
	콘드비프 통조림 또는 콘드비프 병조림	콘드 미트(corned meat) 통조림 또는 콘드 미트(corned meat) 병조림 중 원재료의 식육으로 소고기만을 사용한 것을 말한다.
	무염지 콘드비프 통조림 또는 무염지 콘드비프 병조림	축산물 통조림 또는 축산물 병조림 중 소고기를 염지하지 않고 단순히 소금 절임하고 잘 익힌 후 풀어서 식용유지, 조미료, 향신료 등을 첨가해 반죽한 것을 포장한 것을 말한다.
	런천미트 통조림 또는 런천미트 병조림	축산물 통조림 또는 축산물 병조림 중 식육을 염지하고, 갈은 것에 가축, 토끼 또는 가금의 장기 및 식육 가능한 부분을 염지 또는 염지하지 않고 갈거나 으깬 것을 첨가 또는 첨가하지 않고 결착재료, 식용유지, 조미료, 향신료 등을 첨가해 반죽한 것을 포장한 것을 말한다.

식품	용어	정의
	삶은 가금란 통조림 또는 삶은 가금란 병조림	축산물 통조림 또는 축산물 병조림 중, 가금란을 삶아서 껍질을 제거하고 물 및 소금과 함께 포장한 것을 말한다.
	기타 축산물 통조림 또는 기타 축산물 병조림	축산물 통조림 또는 축산물 병조림 중, 식육 통조림 또는 식육 병조림, 닭 꼬치 통조림 또는 닭 꼬치 병조림, 베이컨 통조림 또는 베이컨 병조림, 햄 통조림 또는 햄 병조림, 소시지 통조림 또는 소시지 병조림, 콘드미트 통조림 또는 콘드미트 병조림, 무염지 콘드비프 통조림 또는 무염지 콘비프 병조림, 런천미트 통조림 또는 런천미트 병조림, 삶은 가금란 통조림 또는 삶은 가금란 병조림 이외의 것을 말한다.
	식육 조란	식육, 식용으로 제공되는 수조(獸鳥)(해양 포유류를 제외)의 장기 및 식육 가능한 부분과 알을 말한다.
	식육	식용으로 제공되는 수조(獸鳥)(해양 포유류를 제외)육(뼈가 있는 고기를 포함)를 말한다.
	장기 및 식육 가능한 부분	간, 신장, 심장, 폐, 비장, 위, 창자, 식도, 뇌, 귀, 코, 껍데기, 혀, 꼬리, 횡격막, 혈액 또는 지방층을 말한다.
	염지	소금 및 발색제에 향신료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 조제한 것에 식육을 절이는 것을 말한다.
	가금	닭, 메추리, 오리, 칠면조, 색시닭, 기타 식용 또는 알을 얻기 위해 사육되는 새를 말한다.
	가축	소, 돼지, 말, 양 및 염소를 말한다.
	결착재료	전분, 밀가루, 옥수수 가루, 빵가루, 식물성 단백질, 알(卵) 단백, 유단백, 분유, 젤라틴 기타 결착성을 높이기 위하여 사용하는 것을 말한다.
니보시어류(煮干し魚類)	니보시어류 (煮干し魚類)	어류를 쪄서 단백질을 응고시켜 건조시킨 것을 말한다.

식품	용어	정의
어육햄및어육소시지	어육 햄	다음에 들고 있는 것(식품 통조림 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 어육(고래 기타 물고기 이외의 수산 동물의 고기를 포함. 이하 이 표 및 별표 제4 어육 햄 및 어육 소시지 항에서 동일)의 육편을 소금에 절인 것(이하 어육 햄 및 어육 소시지 항 에서 '어육의 육편'이라 한다) 또는 이것에 식육(돼지고기, 소고기, 말고기, 양고기, 염소고기, 토끼 고기 또는 가금육을 말한다. 이하 동일)의 육편을 소금에 절인 것, 고기 조직을 갖는 식물성 단백질(이하 이 표 및 별표 제4 어육 햄 및 어육 소시지 항에서 '고기식단'이라 한다) 또는 지방층(고기식단 또는 지방층인 경우 각각 대략 5g 이상의 것에 한함)을 혼합 한 것에 결착제(つなぎ)를 추가 혹은 추가하지 않고 조미료 및 향신료로 조미한 것 또는 이것에 식용유지, 결착보강제, 산화방지제, 보존료 등을 첨가하여 혼합한 것을 케이싱에 충진하여 가열한 것(어육 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50%를 초과하고, 어육 육편의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 20%이상으로, 결착제(つなぎ)의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50%미만이고 식물성 단백질 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 20%이하인 것에 한함) 2) 1)을 블록으로 자르고 또는 슬라이스하여 포장한 것
	어육 소시지	보통 어육 소시지 및 특종 어육 소시지를 말한다.
	보통 어육 소시지	다음에 들고 있는 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 어육을 갈은 것 혹은 어육을 으깬 것 또는 이것에 식육을 갈은 것을 추가한 것을 양념 및 향신료로 조미하고 이것에 전분, 분말 식물성 단백질 기타 결착재료, 식용유지, 결착보강제, 산화방지제, 보존료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 것으로 지방 함량이 2% 이상인 것(이하 어육 햄 및 어육 소시지 항에서 히 '반죽 어육'이라 한다)을 케이싱에 충진하여 가열한 것 (어육의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50%를 초과하고 식물성 단백 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 20% 이하인 것에 한함. 특종 어육 소시지 항에서 동일) 2) 1)을 블록으로 절단하거나 또는 슬라이스하여 포장한 것
	특종어육 소시지	다음에 들고 있는 것(식품 통조림, 식품 병조림 및 레토르트 파우치 식품에 해당하지 않는 것에 한함)을 말한다. 1) 반죽한 어육에 치즈, 완두콩, 양파, 굵게 갈은 고기 등(이하 별표 제4 어육 햄 및 어육 소시지 항에서 '타네모노'(햄 등의 단면에 재료가 알알이 박혀 있는 것)라고 총칭한다)를 첨가하여 혼합한 것을 케이싱에 충진하여 가열한 것 2) 1)을 블록으로 절단하거나 또는 슬라이스하여 포장한 것
	햄버그풍 특종 어육 소시지	특종어육 소시지 중 반죽한 어육에 굵게 갈은 고기 및 양파를 넣은 것 또는 여기에 당근, 기타 채소류, 빵가루 등을 첨가한 것을 혼합한 것으로 기름에 굽기 등의 조리 후 햄버그류와 비슷한 향미 및 식감을 가지는 것을 말한다.

식품	용어	정의
	육편	고기를 자른 것 또는 이것을 육괴 상태로 가공한 것(고기를 으깬 것을 육괴 상태로 가공한 것을 포함)으로 대략 5g 이상의 것을 말한다.
	결착제 (つなぎ)	어육을 갈은 것, 어육을 다져서 으깬 것 혹은 어육을 갈은 것 또는 여기에 전분, 계란흰자, 분말 상태 식물성 단백 등을 추가한 것을 반죽한 것을 말한다.
	케이싱	다음에 들고 있는 것을 사용한 껍질 또는 포장을 말한다. 1) 소 창자, 돼지 창자, 양 창자, 위 또는 식도 2) 콜라겐 필름 또는 셀룰로오스 필름 3) 기밀성, 내열성, 내수성, 내유성 등의 성질을 갖는 합성 필름
게즈리부시(削りぶし)	게즈리부시 (削りぶし)	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 가다랑어, 고등어, 참치 등의 어류에 대하여 그 머리, 내장 등을 제거하고 쪄서 단백질을 응고시킨 후 냉각하고 수분이 26%이하가 되도록 건조시킨 것(이하 이 표, 별표 제4, 별표 제19 및 별표 제22의 게즈리부시 항에서 '후시(ふし)'라 한다) 또는 후시(가다랑어의 경우 표면을 깎은 것)에 곰팡이를 피웠다가 제거하는 과정을 2번 이상 실시한 것 (이하 별표 제4, 별표 제19 및 별표 제22의 게즈리부시 항에서 '가레부시(かれぶし)'라고 한다)을 깎은 것 2) 멸치, 전갱이 등의 어류를 쪄서 단백질을 응고시킨 후 건조시킨 것(이하 별표 제4, 별표 제19 및 별표 제22의 게즈리부시 항에서 '니보시(煮干し)'라고 한다) 또는 이러한 어류를 쪄서 단백질을 응고시킨 후 압착하여 생선 기름을 제거하고 건조시킨 것(이하 별표 제4, 별표 제19, 별표 제20 및 별표 제22의 게즈리부시 항에서 '압착니보시(圧搾煮干し)'이라 한다)을 깎은 것 3) 1) 및 2)를 혼합 한 것
	얇게 깎기	이 표 가운데에 들고 있는 게즈리부시 중, 두께 0.2mm이하의 편(片)상태로 깎은 것을 말한다.
	두껍게 깎기	이 표 가운데에 들고 있는 게즈리부시 중, 두께 0.2mm를 초과한 편(片)상태로 깎은 것을 말한다.
	실 깎기	이 표 가운데에 들고 있는 게즈리부시 중, 실 상태 또는 끈 상태로 깎은 것을 말한다.
	파쇄편	얇게 깎은 것을 파쇄한 것을 말한다.
	깎은 가루	이 표 가운데에 들고 있는 게즈리부시 중, 일본공업규격 Z8801-1(2006)에 규정하는 눈금 2mm의 시험용 체를 통과하는 것을 말한다.
	쓰부 성게 (粒うに)	성게의 생식소에 소금을 첨가한 것(이하 이 표, 별표 제4, 별표 제19, 별표 제20 및 별표 제22 성게 가공품 항에서 '소금 성게'라 한다) 또는 여기에 에틸알코올, 설탕, 전분, 술지게미, 조미료(아미노산 등) 등 (이하 성게 가공품 항에서 '에틸알코올 등'이라고 총칭한다)을 첨가한 것으로 소금 성게 함유율이 65% 이상의 것을 말한다.

식품	용어	정의
성게(うに)가공품	네리 성게 (練りうに)	소금성게 또는 여기에 에틸알코올 등을 첨가한 것을 반죽한 것으로 소금 성게 함유율이 65%이상인 것을 말한다.
	혼합 성게	소금 성게에 에틸알코올 등을 첨가한 것 또는 이를 반죽한 것으로 소금 성게 함유율이 50%이상 65%미만인 것을 말한다.
	성게	다음에 들고 있는 과에 속하는 성게를 말한다. 1) 둥근성게과 (Strongylocentrotidae) 2) 만두성게과 (Echinometridae) 3) 주발성게과 (Toxopneustidae)
	소금성게 함유율	다음 산식에 따라 산출한 백분비를 말한다. 사용하는 소금성게의 중량(g)×사용하는 소금성게의 고건물 함유율(%)÷소금성게의 기준 고건물 함유율(%)÷제품의 내용량(g)×100 소금성게의 기준 고건물 함유율=35% (주)고건물(固乾物)함유율은 시료 약 3g을 달아서 섭씨 105도에서 5시간 건조시킨 후 칭량하고 시료 중량에 대한 건조 후 중량의 백분비로 한다.
성게무침(うにあえもの)	성게 무침 (うにあえもの)	쓰부 성게, 네리 성게 또는 혼합 성게에 해파리, 오징어, 청어알, 전복, 표고버섯 등을 넣어 섞은 것으로 소금 성게 함유량이 15% 이상인 것을 말한다.
	쓰부 성게 (粒うに)	성게의 생식소에 소금을 첨가한 것(이하 이 표, 별표 제19의 성게 무침 항에서 '소금 성게'라 한다) 또는 여기에 에틸알코올, 설탕, 전분, 술지게미, 조미료(아미노산 등) 등 (이하 성게 무침 항에서 '에틸알코올 등'이라고 총칭한다)을 첨가한 것으로, 소금 성게 함유율이 65% 이상의 것을 말한다.
	네리 성게 (練りうに)	소금성게 또는 여기에 에틸알코올 등을 첨가한 것을 반죽한 것으로 소금 성게 함유율이 65% 이상인 것을 말한다.
	혼합 성게	소금 성게에 에틸알코올 등을 첨가한 것 또는 이를 반죽한 것으로, 소금 성게 함유율이 50% 이상 65% 미만인 것을 말한다.
	성게	다음에 들고 있는 과에 속하는 성게를 말한다. 1) 둥근성게과 (Strongylocentrotidae) 2) 만두성게과 (Echinometridae) 3) 주발성게과 (Toxopneustidae)
	소금성게 함유율	다음 산식에 따라 산출한 백분비를 말한다. 사용하는 소금성게의 중량(g)×사용하는 소금성게의 고건물 함유율(%)÷소금성게의 기준 고건물 함유율(%)÷제품의 내용량(g)×100 소금성게의 기준 고건물 함유율=35% (주)고건물(固乾物) 함유율은 시료 약 3g을 달아서 섭씨 105도에서 5시간 건조시킨 후 칭량하고 시료 중량에 대한 건조 후 중량의 백분비로 한다.

식품	용어	정의
뱀장어가공품	뱀장어 가공품	뱀장어(뱀장어속에 속하는 것을 말한다)를 반으로 갈라서 이것을 굽거나 혹은 찐 것 또는 여기에 간장, 미림 등의 조미액을 바른 후 구운 것(이들을 얇게 썬 것을 제외)을 말한다.
마른미역	마른 미역	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 미역(미역 속을 말한다. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22의 마른 미역 항에서 동일)을 물(해수 포함)로 세척한 것 또는 이를 살짝 데쳐서 건조시킨 것 2) 살짝 데친 염장 미역(이 표의 염장 미역 항에 규정하는 살짝 데친 염장 미역을 말한다. 이하 별표 제4 마른 미역 항에서 동일)을 충분히 소금기를 뺀 것을 건조시킨 것
	건미역	이 표의 가운데에 들고 있는 마른 미역 중 하이보시미역, 모미 미역 및 이타미역을 제외한 것을 말한다.
	하이보시 미역 (灰ぼしわかめ)	이 표 가운데에 들고 있는 마른 미역 중 미역에 양치식물의 재 등을 도포한 것 또는 이것을 물에서 세척하고 해당 양치식물 재 등을 제거한 것을 건조시킨 것을 말한다.
	모미 미역 (もみわかめ)	이 표 가운데에 들고 있는 마른 미역 중 미역을 반복해서 주물러서 건조시킨 것을 말한다.
	이타 미역 (板わかめ)	이 표 가운데에 들고 있는 마른 미역 중 미역을 판, 발 등의 위에 평면 상태로 정형해서 건조시킨 것을 말한다.
염장미역	염장 미역	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 미역(미역 속을 말한다. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22의 염장 미역 항에서 동일) 또는 마른 미역(이 표 가운데에 들고 있는 마른 미역을 말한다. 이하 별표 제4 및 별표 제 22의 염장 미역 항에서 동일)을 물에 불려 소금을 넣어 탈수 한 것 2) 1)에 소금을 첨가한 것
	살짝 데친 염장 미역	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 미역을 살짝 데치고 신속하게 물(해수 포함)에서 냉각 한 것에 소금을 넣어 탈수 한 것 2) 1)에 소금을 첨가한 것
된장	된장	다음에 들고 있는 것으로, 반고체 상태의 것을 말한다. 1) 대두 또는 대두 및 쌀, 보리 등의 곡류를 찐 것에, 쌀, 보리 등의 곡류를 쪄서 누룩 균을 배양 한 것을 첨가한 것 또는 대두를 쪄서 누룩 균을 배양한 것 혹은 여기에 쌀, 보리 등의 곡류를 찐 것을 첨가한 것에 소금을 혼합하고 이를 발효시키고 숙성시킨 것

식품	용어	정의
		2) 1)에 설탕류(설탕, 당밀 및 당류를 말한다), 풍미원료 (가쓰오부시, 니보시어류, 다시마 등의 분말 또는 추출 농축물, 어간장, 단백 가수 분해물, 효모 추출물, 기타 이와 유사한 식품을 말한다. 이하 별표 제4의 된장 항에서 동일) 등을 첨가한 것
	쌀된장	이 표 가운데에 들고 있는 된장 중 대두(탈지가공대두를 제외. 이하 된장 항에서 동일)를 찐 것에 쌀을 쪄서 누룩 균을 배양 한 것(이하 된장의 항에서 '쌀누룩'이라 한다)를 첨가한 것에 소금을 혼합한 것을 말한다.
	보리된장	이 표 가운데에 들고 있는 된장 중 대두를 찐 것에 보리 또는 쌀보리를 쪄서 누룩 균을 배양 한 것 (이하 된장 항에서 '보리누룩'이라 한다)을 첨가한 것에 소금을 혼합한 것을 말한다.
	콩 된장	이 표 가운데에 들고 있는 된장 중 대두를 쪄서 누룩 균을 배양 한 것(이하 된장 항에서 '콩 누룩'이라 한다)에 소금을 혼합한 것을 말한다.
	조합 된장	이 표 가운데에 들고 있는 된장 중 쌀된장, 보리된장 또는 콩 된장을 혼합한 것으로, 쌀누룩에 보리누룩 또는 콩 누룩을 혼합한 것을 사용한 것 등 쌀된장, 보리된장과 콩 된장 이외의 것을 말한다.
간장	간장	다음에 들고 있는 것(여기에 설탕류(설탕, 당밀 및 당류를 말한다), 알코올 등을 보조적으로 첨가한 것을 포함)을 말한다. 1) 대두 (탈지가공대두를 포함한다. 이하 이 표 및 별표 제4의 간장 항에서 동일) 혹은 대두 및 보리, 쌀 등의 곡류(여기에 밀 글루텐을 첨가 한 것을 포함)를 찌거나 기타 방법으로 처리하여 누룩 균을 배양 한 것(이하 간장 항에서 '간장 누룩'이라 한다) 또는 간장 누룩에 쌀을 찌거나 혹은 팽화시킨 것 혹은 이를 누룩 균으로 당화시킨 것을 첨가한 것에 소금물 또는 나마아게(生揚げ)를 첨가한 것(이하 간장 항에서 '전국'이라 한다)을 발효 및 숙성시켜 얻은 맑고 깨끗한 액체 조미료(제조 공정에서 셀룰라아제 등의 효소(단백질 분해 효소인 경우, 백간장의 단백질을 주성분으로 하는 물질에 의한 혼탁을 방지 할 목적으로 나마아게(生揚げ)의 가열처리 시 사용되는 것에 한함)를 보조적으로 사용한 것을 포함. 이하 별표 제4 및 별표 제22의 간장 항에서 '본 양조방식을 따른 것'이라 한다) 2) 전국에 아미노산 용액(대두 등 식물성 단백질을 산 처리한 것을 말한다. 이하 이 표 및 별표 제4 간장 항에서 동일) 효소분해 조미액(대두 등 식물성 단백질을 단백질 분해효소에 의해 처리한 것을 말한다. 이하 이 표 및 별표 제4 간장 항에서 동일) 또는 발효분해 조미액(밀 글루틴을 발효시켜 분해한 것을 말한다. 이하 별표 제4 간장 항에서 동일)을 첨가하여 발효 및 숙성시켜 얻은 맑고 깨끗한 액체 조미료(이하 이 표 및 별표 제4 간장 항에서 '혼합양조 방식을 따른 것'이라고 한다) 3) 1), 2) 혹은 나마아게(生揚げ) 또는 이 중 두 가지 이상을 혼합 것에 아미노산 용액, 효소분해 조미액 혹은 발효분해 조미액 또는 이 중 둘 이상을 혼합한 것을 첨가한 것(이하 별표 제4 간장 항에서 '혼합 방식을 따른 것'이라고 한다)

식품	용어	정의
	진한(濃口)간장	이 표 가운데에 들고 있는 간장 중, 대두에 거의 같은 양의 보리를 첨가한 것 또는 여기에 쌀 등의 곡류를 첨가한 것을 간장 누룩의 원료로 한 것을 말한다.
	연한(薄口)간장	이 표 가운데에 들고 있는 간장 중, 대두에 거의 같은 양의 보리를 첨가한 것 또는 여기에 쌀 등의 곡류 혹은 밀 글루틴을 첨가한 것을 간장 누룩의 원료로 하고 전국은 쌀을 찌거나 혹은 팽화시킨 것 또는 이를 누룩 균으로 당화시킨 것을 첨가한 것 또는 넣지 않은 것을 사용한 것으로 제조 공정에서 빛깔이 진해지는 것을 억제한 것을 말한다.
	다마리(たまり)간장	이 표 가운데에 들고 있는 간장 중, 대두 혹은 대두에 소량의 보리를 첨가한 것 또는 이것에 쌀 등 곡류를 첨가한 것을 간장 누룩의 원료로 한 것을 말한다.
	사이시코미(さいしこみ)간장	이 표 가운데에 들고 있는 간장 중, 대두에 거의 같은 양의 보리를 첨가한 것 또는 여기에 쌀 등의 곡류를 첨가한 것을 간장 누룩의 원료로 하고 전국은 식염수 대신 나마아게를 첨가한 것을 사용한 것을 말한다.
	백(しろ)간장	이 표 가운데에 들고 있는 간장 중, 소량의 대두에 보리를 첨가한 것 또는 여기에 밀 글루텐을 넣은 것을 간장 누룩의 원료로 하고 제조 공정에서 빛깔이 진해지는 것을 강하게 억제한 것을 말한다.
	나마아게(生揚げ)	발효 및 숙성시킨 전국을 압착해서 얻어진 상태 그대로의 액체를 말한다.
우스터소스류	우스터소스류	다음에 들고 있는 것으로 갈색 또는 흑갈색을 띤 액체 조미료를 말한다. 1) 채소 혹은 과일의 착즙, 육수, 퓨레 및 이것을 농축한 것에 설탕류, 식초, 소금 및 향신료를 넣어서 조제한 것 2) 1)에 전분, 조미료 등을 넣어서 조제한 것
	우스터소스	이 표 가운데에 들고 있는 우스터소스류 중, 점도가 0.2Pa·s미만인 것을 말한다.
	중농(中濃)소스	이 표 가운데에 들고 있는 우스터소스류 중, 점도가 0.2Pa·s이상 2.0Pa·s미만인 것을 말한다.
	농후소스	이 표 가운데에 들고 있는 우스터소스류 중, 점도가 2.0Pa·s이상인 것을 말한다.
드레싱 및 드레싱	드레싱	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 식용 식물성유지(향미 식용유를 제외. 이하 이 표 및 별표 제4 드레싱 및 드레싱 타입 조미료 항에서 동일) 및 식초 혹은 감귤류 과즙(이하 드레싱과 및 드레싱 타입 조미료 항에서 '필수 원재료'라 한다)에 소금, 설탕류, 향신료 등을 첨가하여 조제하고, 수중유적형으로 유화한 반 고체상태 혹은 유화 액상조미료 또는 분리 액상조미료로 주로 샐러드에 사용하는 것 2) 1)에 피클을 가늘게 썬 것 등을 첨가한 것

식품	용어	정의
타입조미료	드레싱 타입 조미료	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 식초 혹은 감귤류 과즙에 소금, 설탕류, 향신료 등을 첨가하여 조제한 액상 또는 반 고체상태의 조미료로 주로 샐러드에 사용하는 것(식용유지를 원재료로 사용하지 않은 것에 한함) 2) 1)에 피클을 가늘게 썬 것 등을 첨가한 것
	반고체상태 드레싱	드레싱 중 점도가 30Pa·s이상인 것을 말한다.
	유화액상 드레싱	드레싱 중 유화액상의 상태인 것으로 점도가 30Pa·s 미만인 것을 말한다.
	분리액상 드레싱	드레싱 중 분리액상인 것을 말한다.
	마요네즈	반 고체상태 드레싱 중 계란노른자 또는 계란 전체를 사용해 필수 원재료, 계란노른자, 계란흰자, 단백질 가수 분해물, 소금, 설탕류, 꿀, 향신료, 조미료(아미노산 등), 산미료 및 향신료 추출물 이외의 원재료 및 첨가물을 사용하지 않은 것으로, 원재료 및 첨가물에서 차지하는 식용 식물성유지의 중량 비율이 65% 이상인 것을 말한다.
	샐러드 크리미 드레싱	반 고체상태 드레싱 중 계란노른자 및 전분 또는 증점안정제를 사용해, 필수 원재료, 계란노른자, 계란흰자, 전분 (가공 전분을 포함), 단백 가수 분해물, 소금, 설탕류, 꿀, 향신료, 유화제, 증점안정제, 조미료(아미노산 등), 산미료, 착색료와 향신료 추출물 이외의 원재료 및 첨가물을 사용하지 않은 것으로서, 원재료 및 첨가물에서 차지하는 식용 식물성유지의 중량 비율이 10% 이상 50% 미만인 것을 말한다.
식초	식초	양조 식초 및 합성 식초를 말한다.
	양조 식초	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 곡류 (술 지게미 등의 가공품을 포함. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22 식초 항에서 동일), 과일 (과일 착즙, 과일주 등의 가공품을 포함. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22 식초 항에서 동일), 채소(채소의 착즙 등의 가공품을 포함. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22 식초 항에서 동일), 기타 농산물(사탕수수 등 및 이들 착즙을 포함. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22의 식초 항에서 동일) 또는 꿀을 원료로 한 전국 또는 여기에 알코올 혹은 설탕류를 첨가한 것을 초산 발효시킨 액체 조미료로 빙초산 또는 초산을 사용하지 않는 것 2) 알코올 또는 여기에 곡류를 당화시킨 것, 과일, 채소, 기타 농산물이나 꿀을 첨가한 것을 초산 발효시킨 액체 조미료이며 빙초산 또는 초산을 사용하지 않는 것 3) 1) 및 2)를 혼합 한 것 4) 1), 2) 또는 3)에 설탕류, 산미료(빙초산 및 초산을 제외), 조미료(아미노산 등), 소금 등(향신료를 제외. 이하 식초 항에서 동일)을 첨가한 것으로 비휘발성 산, 전당 또는 전질소 함유율(각각 산도를 4.0%로 환산했을 때의 함유율을 말함. 이하 식초 항에서 동일)이 각각 1.0%, 10.0% 또는 0.2%미만인 것

식품	용어	정의
	합성 식초	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 빙초산 또는 초산 희석액에 설탕류, 산미료, 조미료(아미노산 등), 소금 등을 첨가한 액체 조미료로 비휘발성 산, 전당 또는 전질소 함유율이 각각 1.0 %, 10.0 % 또는 0.2 % 미만인 것 2) 1) 또는 빙초산 혹은 초산 희석액에 양조 식초를 혼합 한 것
	곡물 식초	양조 식초 중, 원재료로 1종 또는 2종 이상의 곡류를 사용한 것(곡류 및 과일 이외의 농산물 및 꿀을 사용하지 않은 것에 한함)으로 그 사용 총량이 양조 식초 1L당 40g 이상인 것을 말한다.
	과일 식초	양조 식초 중, 원재료로 1종 또는 2종 이상의 과일을 사용한 것(곡류 및 과일 이외의 농산물 및 꿀을 사용하지 않은 것에 한함)으로 그 사용 총량이 양조 식초 1L당 과일 착즙으로 300g 이상인 것을 말한다.
	쌀 식초	곡물 식초 중, 쌀의 사용량이 곡물 식초 1L당 40g 이상의 것(쌀 흑초를 제외)을 말한다.
	쌀 흑초	곡물 식초 중, 원재료로 쌀(현미의 쌀겨층의 전부를 제거하고 정백한 것을 제외. 이하 이 항에서 동일) 또는 여기에 밀 혹은 보리를 첨가한 것만 사용한 것으로 쌀 사용량이 곡물 식초 1L당 180g 이상이며 발효 및 숙성에 의해 갈색 또는 흑갈색으로 착색한 것을 말한다.
	보리 흑초	곡물 식초 중, 원재료로 보리만을 사용한 것으로 보리 사용량이 곡물 식초 1L당 180g 이상이며 발효 및 숙성에 의해 갈색 또는 흑갈색으로 착색한 것을 말한다.
	사과 식초	과일 식초 중, 사과 착즙 사용량이 과일 식초 1L당 300g 이상인 것을 말한다.
	포도 식초	과일 식초 중, 포도 착즙 사용량이 과일 식초 1L당 300g 이상인 것을 말한다.
풍미조미료	풍미 조미료	조미료(아미노산 등) 및 풍미 원료에 설탕류, 소금 등(향신료를 제외)을 첨가해 건조시키고, 분말상, 과립상 등으로 만든 것으로 조리 시 풍미원료의 향 및 맛을 부여한 것을 말한다.
	풍미 원료	후시류(가쓰오부시 등), 니보시어류, 다시마, 조개관자, 건조 표고버섯 등의 분말 또는 추출 농축물을 말한다.
건조수프	건조 수프	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 다음 ①에서 ④까지에 들고 있는 것에, 조미료, 설탕류, 식용유지, 향신료 등을 첨가하여 조제해, 분말상, 과립상 또는 고형상으로 건조시킨 것으로 물 혹은 우유를 첨가하여 가열 또는 물, 뜨거운 물 혹은 우유를 넣으면 수프가 되는 것 ① 식육(소, 돼지, 말, 양, 염소, 토끼 또는 가금(이하 건조 수프 항에서 '가축 등'이라 한다)의 고기를 말한다. 이하 이 표 및 별표 제22 건조 수프 항에서 동일), 가축 등의 식육 이외의 식용 가능한 부분(위, 장, 식도, 뇌, 귀, 코, 껍질, 혀, 꼬리, 횡격막, 혈액, 지방층 등을 말한다. 이하 건조 수프 항에서 동일), 가축 등의 뼈 및 힘줄, 어패류, 채소, 해초 등의 육수

식품	용어	정의
		② 식육, 가축 등의 식육 이외의 식용 가능한 부분, 가축 등의 뼈 및 힘줄, 어패류, 채소, 해초 등을 익힌 것을 분쇄 후 거른 것 ③ 단백 가수 분해물 ④ ①, ② 또는 ③에 결착제(つなぎ)를 첨가한 것 2) 1)에 우키미(うきみ) 또는 건더기를 첨가한 것
	건조 콘소메	이 표의 가운데에 들고 있는 건조 수프 중, 식육, 가축 등의 식육 이외의 식용 가능한 부분, 가축 등의 뼈 및 힘줄, 어패류 육수를 사용하여 결착제(つなぎ)를 첨가하지 않은 것으로 물을 넣어서 가열하거나 또는 물 혹은 뜨거운 물을 넣어 식육 또는 어패류의 풍미를 가지는 대체로 맑은 수프가 되는 것을 말한다.
	건조 포타주	이 표의 가운데에 들고 있는 건조 수프 중 결착제(つなぎ)를 첨가한 것으로 물 혹은 우유를 넣어서 가열하고나 또는 물, 온수 혹은 우유를 넣어 진하고 불투명한 수프가 되는 것을 말한다.
	기타 건조 수프	이 표의 가운데에 들고 있는 건조 수프 중 건조 콘소메 및 건조 포타주 이외의 것을 말한다.
	결착제 (つなぎ)	곡물, 전분, 우유, 분유 등으로 수프를 진하게 하기 위해 사용하는 것
	우키미 (うきみ)	식육, 알, 채소, 해초, 누들, 크루통 등 또는 이것을 조리한 것을 건조시킨 것으로 수프에 띄우는 것.
	건더기	식육, 알, 채소, 해초, 누들, 크루통 등 또는 이것을 조리한 것을 건조시킨 것으로 우키미 이외의 것을 말한다.
식용식물유지	식용 식물유지	식용 홍화유, 식용 포도유, 식용 콩기름, 식용 해바라기유 식용 밀배아유, 식용 옥수수기름, 식용 면실유, 식용 참기름, 식용 유채유, 식용 쌀유, 식용 땅콩유, 식용 올리브유, 식용 팜유, 식용 팜올레인, 식용 조합유 및 향미 식용유를 말한다.
	식용 홍화유	홍화씨에서 추출한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.
	식용 포도유	포도 씨에서 추출한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.
	식용 콩기름	대두에서 추출한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.
	식용 해바라기유	해바라기 씨에서 추출한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.
	식용 밀배아유	밀의 배아에서 추출한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.
	식용 옥수수기름	옥수수 배아에서 추출한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.
	식용 면실유	목화씨에서 추출한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

식품	용어	정의
	식용 참기름	참깨에서 추출한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.
	식용 유채유	유채 또는 겨자씨에서 추출한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.
	식용 쌀유	쌀겨에서 추출한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.
	식용 땅콩유	땅콩에서 추출한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.
	식용 올리브유	올리브 과육에서 추출한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.
	식용 팜유	팜 과육에서 추출한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.
	식용 팜올레인	팜 과육에서 추출한 기름에 용제 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 냉각시킨 후 이것을 적하식, 여과식 또는 원심식으로 분리 조작을 실시하여 분리하여 식용에 적합하도록 처리한 것 중 아이오딘가가 56이상인 것을 말한다.
	식용 조합유	이 표 가운데에 들고 있는 식용 식물성유지에 속하는 유지(향미 식용유를 제외) 중 2종류 이상의 기름을 조합한 것을 말한다.
	향미 식용유	이 표 가운데에 들고 있는 식용 식물성유지에 속하는 유지에 향미 원료(향신료, 향료 또는 조미료) 등을 첨가한 것으로 조리 시 해당 향미 원료의 향미를 부여한 것을 말한다.
마가린	마가린	식용유지(유지방을 포함하지 않는 것 또는 유지방을 주원료로 하지 않는 것에 한함. 이하 이 표 및 별표 제4의 마가린 류 항에서 동일)에 물 등을 첨가해 유화한 후 급랭 반죽을 하고 또는 급랭 반죽을 하지 않고 만들어진 가소성인 것 또는 유동상인 것으로 유지 함유율(식용유지의 제품에서 차지하는 중량 비율을 말한다. 이하 이 표 및 별표 제18 마가린류 항에서 동일)이 80%이상인 것을 말한다.
	팻 스프레드	다음에 들고 있는 것으로 유지 함유율이 80%미만인 것을 말한다. 1) 식용유지에 물 등을 첨가해 유화한 후 급랭 반죽을 하거나 또는 급랭반죽을 하지 않고 만들어진 가소성인 것 또는 유동상인 것 2) 식용유지에 물 등을 첨가해 유화한 후 과일 및 과일 가공품, 초콜릿, 견과류 페이스트 등의 풍미 원료를 첨가해 급랭 반죽해서 만들어진 가소성인 것으로 풍미 원료의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 유지 함유율을 밑도는 것. 단 초콜릿을 첨가하는 경우 카카오 성분이 2.5% 미만이며 코코아 버터가 2% 미만인 것에 한함.
	조리 냉동식품	농림축수산물에 선별, 세척, 식용 불가능한 부분의 제거, 정형 등 전처리 및 조미, 성형, 가열 등의 조리를 한 것을 냉동 시켜, 포장 및 냉동 상태로 보존한 것으로 간편한 조리 또는 조리하지 않고 식용으로 제공하는 것을 말한다.

식품	용어	정의
조리냉동식품	냉동 튀김류	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 이 표 가운데에 들고 있는 조리 냉동식품 중 농림축수산물을 튀김류로 해서 여기에 튀김옷을 입인 것 2) 1)을 식용유지로 튀긴 것
	냉동 생선 튀김	냉동 튀김류 중 생선(얇게 채 썰거나 으깬 것을 제외)을 튀김류로 한 것을 말한다.
	냉동 새우튀김	냉동 튀김류 중 머리와 가슴부 및 껍질을 제거한 새우 또는 여기에 꼬리도 제거한 것(얇게 채 썰거나 으깬 것을 제외)을 튀김류로 한 것을 말한다.
	냉동 오징어 튀김	냉동 튀김류 중 오징어(얇게 채 썰거나 으깬 것을 제외)를 튀김류로 한 것을 말한다.
	냉동 굴튀김	냉동 튀김류 중 굴을 튀김류로 한 것을 말한다.
	냉동 크로켓	냉동 튀김류 중, 식육(소고기, 돼지고기, 말고기, 양고기, 염소고기, 토끼고기 또는 가금육을 말한다. 이하 이 표, 별표 제4, 별표 제19, 별표 제20 및 별표 제22의 조리 냉동식품 항에서 동일), 어육(새우, 조개, 기타 수산물 고기를 포함. 이하 이 표, 별표 제4, 별표 제19 및 별표 제20의 조리 냉동식품 항에서 동일), 장기 및 식육 가능한 부분(소, 돼지, 말, 양, 염소, 토끼 또는 가금에 한함. 이하 이표, 별표 제4 및 별표 제22의 조리 냉동식품 항에서 동일), 계란, 채소 등을 얇게 채 썬 것에 조미 등을 한 후 감자, 고구마, 호박 등을 으깨서 조미한 것 또는 화이트소스, 브라운소소 등의 소스(이하 별표 제22의 조리 냉동식품 항에서 '무침 재료'라 총칭한다)를 첨가해 혼합하여 둥근 모양 등으로 성형한 것을 튀김류로 한 것을 말한다.
	냉동 커틀릿	냉동 튀김류 중 식육(얇게 채 썰거나 으깬 것을 제외)을 튀김류로 한 것을 말한다.
	냉동 슈마이	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 이 표 가운데에 들고 있는 조리 냉동식품 중 소를 피로 감싸 원통모양, 주머니 모양으로 성형한 것 2) 1)에 찌거나 또는 식용유지로 튀기는 것 등의 가열 처리한 것
	냉동 만두	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 이 표 가운데에 들고 있는 조리 냉동식품 중 소를 피로 감싸 반원모양, 원형모양으로 성형한 것 2) 1)에 찌거나, 굽거나 또는 식용유지로 튀기는 것 등의 가열 처리를 한 것
	냉동 춘권	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 이 표 가운데에 들고 있는 조리 냉동식품 중 소를 피로 감싸 막대기 모양으로 성형한 것 2) 1)에 찌거나 또는 식용유지로 튀기는 것 등의 가열 처리를 한 것

식품	용어	정의
	냉동 햄버그스테이크	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 이 표 가운데에 들고 있는 조리 냉동식품 중 식육을 갈은 것 또는 여기에 어육을 잘게 썰거나 으깨거나 혹은 장기 및 식용 가능한 부분을 갈거나 혹은 잘게 썬 것(어육 또는 장기 및 식용 가능한 부분의 사용량이 각각 식육 사용량 보다 적은 것에 한함) 혹은 고기 조직을 가진 식물성 단백(이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22의 조리 냉동식품 항에서 '고기식단'이라 한다)을 첨가한 것에 양파, 기타 채소를 다진 것, 결착제(つなぎ), 조미료, 향신료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 후 타원형 등으로 성형한 것(식물성 단백의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 20% 이하인 것에 한함) 2) 1)에 굽거나, 찌거나 또는 식용유지로 튀기는 것 등의 가열 처리를 한 것 3) 1) 또는 2)에 건더기 또는 소스(동식물 추출농축물, 토마토 페이스트, 과일 퓨레, 소금, 설탕류, 향신료 등으로 조제한 조미액(채소 등의 고형분을 함유하는 것을 포함)을 말한다. 냉동 미트볼 항, 냉동 피시햄버그 항 및 냉동 피시볼 항에서 동일)를 첨가한 것
	냉동 미트볼	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 이 표 가운데에 들고 있는 조리 냉동식품 중 식육을 갈은 것 또는 여기에 어육을 잘게 썰거나 으깨거나 혹은 장기 및 식용 가능한 부분을 갈거나 혹은 잘게 썬 것(어육 또는 장기 및 식용 가능한 부분의 사용량이 각각 식육 사용량 보다 적은 것에 한함) 혹은 고기식단을 첨가한 것에 파, 기타 채소를 잘게 다진 것, 결착제(つなぎ), 조미료, 향신료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 후 볼 모양으로 성형한 것(식물성 단백의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 20% 이하인 것에 한함) 2) 1)에 찌거나 또는 식용유지로 튀기는 것 등의 가열 처리를 한 것 3) 1) 또는 2)에 건더기 또는 소스를 첨가한 것
	냉동 피시햄버그	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 이 표 가운데에 들고 있는 조리 냉동식품 중 어육을 잘게 썰거나 으깨거나한 것 또는 여기에 식육을 갈은 것 혹은 장기 및 식용 가능한 부분을 갈거나 혹은 잘게 썬 것(식육 또는 장기 및 식용 가능한 부분의 사용량이 각각 어육 사용량 보다 적은 것에 한함) 혹은 고기식단을 첨가한 것에 양파, 기타 채소를 잘게 다진 것, 결착제(つなぎ), 조미료, 향신료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 후 타원형 등으로 성형한 것(식물성 단백의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 20% 이하인 것에 한함) 2) 1)에 굽거나, 찌거나 또는 식용유지로 튀기는 것 등의 가열 처리를 한 것 3) 1) 또는 2)에 건더기 또는 소스를 첨가한 것
	냉동 피시 볼	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 이 표 가운데에 들고 있는 조리 냉동식품 중 어육을 잘게 썰거나 으깨거나한 것 또는 여기에 식육을 갈은 것 혹은 장기 및 식용 가능한 부분을 갈거나 혹은 잘게 썬 것(식육 또는 장기 및 식용 가능한 부분의 사용량이 각각

식품	용어	정의
		어육 사용량 보다 적은 것에 한함) 혹은 고기식단을 첨가한 것에 파, 기타 채소를 잘게 다진 것, 결착제(つなぎ), 조미료, 향신료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 후 볼 모양 등으로 성형한 것(식물성 단백의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 20% 이하인 것에 한함) 2) 1)에 찌거나 또는 식용유지로 튀기는 것 등의 가열 처리를 한 것 3) 1) 또는 2)에 건더기 또는 소스를 첨가한 것
	냉동 쌀밥류	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 이 표 가운데에 들고 있는 조리 냉동식품 중 정미(보리쌀(精麦) 또는 잡곡을 혼합한 것을 포함)를 끓이거나 또는 찌는 등의 가열 처리를 한 것 2) 1)의 가열 처리 전 후에, 식육, 어육, 채소 등의 건더기를 첨가 또는 첨가하지 않고 조리 등을 한 것 3) 1) 혹은 2)를 성형한 것 또는 여기에 김 혹은 얇은 계란 부침 등으로 싸고 조미료 등을 첨가하여 혹은 굽는 것 등의 처리를 한 것
	냉동 면류	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 이 표 가운데에 들고 있는 조리 냉동식품 중 밀가루 또는 메밀가루를 주원료로 여기에 소금, 견수(梘水)등을 첨가하여 반죽한 것을 제면한 후 찌거나 삶는 등 가열 처리를 한 것 2) 1)에 조미료로 양념을 하거나 유부, 돼지고기, 미역, 파 등(이하 이항 및 별표 제4의 조리 냉동식품 항에서 '가야쿠(かやく)'라 한다)을 첨가하여 조리한 것 또는 조미료 혹은 가야쿠(かやく)를 첨부한 것
	소	식육 혹은 장기 및 식용 가능한 부분을 잘게 썰고 혹은 갈은 것 또는 어육을 잘게 썰거나 혹은 으깬 것에 다지거나 다지지 않은 파, 기타 채소, 고기식단, 조미료, 향신료, 결착제(つなぎ) 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 조제한 것을 말한다.
	장기 및 식육 가능한 부분	간, 신장, 심장, 폐, 비장, 위, 창자, 식도, 뇌, 귀, 코, 껍데기, 혀, 꼬리, 횡격막, 혈액 또는 지방층을 말한다.
	튀김옷	튀김류를 식용유지로 튀길 때 주로 수분 증발을 막고 또는 식용유지의 침투를 막기 위해 미리 해당 튀김류를 감싸는 것으로써 다음에 튀기는 것을 말한다. 1) 밀가루, 전분 등 2) 1)에 탈지분유, 계란 등을 첨가한 것 3) 2) 위에 빵가루, 크래커, 당면 등을 붙인 것
	결착제 (つなぎ)	빵가루, 밀가루, 분말상 식물성단백 등으로 식육을 갈은 것 등에 첨가한 것을 말한다.
	피	밀가루에 소금, 식용유지 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽해서 얇게 편 것으로 소를 싸는 것을 말한다.

식품	용어	정의
저온냉장(chilled) 햄버그스테이크	저온냉장(chilled) 햄버그스테이크	다음에 들고 있는 것 중 어느 하나를 포장한 것으로 냉장 온도 대에서 냉장한 것을 말한다. 1) 식육(소고기, 돼지고기, 말고기, 양고기, 염소고기 토끼 고기 또는 가금육을 말한다. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22의 저온냉장 햄버그스테이크 항에서 동일)을 갈은 것 또는 여기에 어육(고래 고기, 기타, 생선 이외의 수산물의 고기를 포함. 이항 별표 제4 및 별표 제22의 저온냉장 햄버그스테이크 항에서 동일)을 잘게 자르거나 또는 으깬 것(그 사용량이 식육 사용량을 초과하지 않은 것에 한함), 소, 돼지, 말, 양, 염소, 토끼 또는 가금의 장기 및 식용 가능한 부분을 갈은 것 혹은 잘게 썬 것(그 사용량이 식육 사용량을 초과하지 않은 것에 한함), 혹은 고기 조직을 가지는 식물성 단백을 첨가한 것에 양파, 기타 채소를 잘게 다진 것, 결착제(つなぎ), 조미료, 향신료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 후 타원형 등으로 성형한 후 식용유지로 튀기거나, 굽거나 혹은 찐 것(식육의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50%를 초과하며 식물성 단백의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 20% 이하인 것에 한함) 2) 1)에 소스(동식물 추출농축물, 토마토 페이스트, 과일 퓨레, 소금, 설탕류(설탕, 당밀 및 당류를 말한다), 향신료 등으로 조제한 조미액(채소 등의 고형분을 함유하는 것을 포함)을 말한다) 또는 건더기를 첨가한 것
	장기 및 식용 가능한 부분	간, 신장, 심장, 폐, 비장, 위, 창자, 식도, 뇌, 귀, 코, 껍데기, 혀, 꼬리, 횡격막, 혈액 또는 지방층을 말한다.
	결착제(つなぎ)	빵가루, 밀가루, 분말상 식물성단백 등으로 식육을 갈은 것 등에 첨가한 것을 말한다.
	건더기	채소, 과일, 버섯류, 치즈 등 또는 이것을 조리한 고형상의 것으로 저온냉장 햄버그스테이크 항 1)에 들고 있는 것에 곁들이는 것(소스를 제외)을 말한다.
저온냉장(chilled) 미트볼	저온냉장(chilled) 미트볼	다음에 들고 있는 것 중 어느 하나를 포장한 것으로 냉장 온도 대에서 냉장한 것을 말한다. 1) 식육(소고기, 돼지고기, 말고기, 양고기, 염소고기 토끼 고기 또는 가금육을 말한다. 이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22의 저온냉장(chilled) 미트볼 항에서 동일)을 갈은 것 또는 여기에 어육(고래 고기, 기타, 생선 이외의 수산물의 고기를 포함. 이 항 별표 제4 및 별표 제22의 저온냉장 미트볼 항에서 동일)을 잘게 자르거나 또는 으깬 것(그 사용량이 식육 사용량을 초과하지 않은 것에 한함), 소, 돼지, 말, 양, 염소, 토끼 또는 가금의 장기 및 식용 가능한 부분을 갈은 것 혹은 잘게 썬 것(그 사용량이 식육 사용량을 초과하지 않은 것에 한함), 혹은 고기 조직을 가지는 식물성 단백을 첨가한 것에 양파 기타 채소를 잘게 다진 것, 결착제(つなぎ), 조미료, 향신료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 후 볼 모양 등으로 성형하여 식용유지로 튀기거나, 굽거나 혹은 찐 것(식육의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50%를 초과하며 식물성 단백의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 20% 이하인 것에 한함)

식품	용어	정의
		2) 1)에 소스(동식물 추출 농축물, 토마토 페이스트, 과일 퓨레, 소금, 설탕류(설탕, 당밀 및 당류를 말한다), 향신료 등으로 조제한 조미액(채소 등의 고형분을 함유하는 것을 포함)을 말한다) 을 첨가한 것
	장기 및 식용 가능한 부분	간, 신장, 심장, 폐, 비장, 위, 창자, 식도, 뇌, 귀, 코, 껍데기, 혀, 꼬리, 횡격막, 혈액 또는 지방층을 말한다.
	결착제 (つなぎ)	빵가루, 밀가루, 분말상 식물성 단백 등으로 식육을 갈은 것 등에 첨가한 것을 말한다.
저온냉장(chilled) 만두류	저온냉장 (chilled) 만두류	소를 피로 싼 후 찌거나, 굽거나, 또는 식용유지로 튀긴 것(여기에 식용유지. 조미료 또는 향신료를 첨가한 것을 포함)을 포장한 것으로 저온냉장(chilled) 온도 대에서 냉장되어 있는 것을 말한다.
	저온냉장 (chilled)만두	이 표 가운데에 들고 있는 저온냉장(chilled)만두류 중 반원형 또는 원형으로 성형한 것을 말한다.
	저온냉장 (chilled) 슈마이	이 표 가운데에 들고 있는 저온냉장(chilled)만두류 중 원통형 또는 주머니 모양으로 성형한 것을 말한다.
	저온냉장 (chilled) 춘권	이 표 가운데에 들고 있는 저온냉장(chilled)만두류 중 막대형으로 성형한 것을 말한다.
	저온냉장 (chilled) 파오즈	이 표 가운데에 들고 있는 저온냉장(chilled) 만두류 중 반구형으로 성형한 것을 말한다.
	소	채소 등(채소, 과일, 종실, 버섯류 및 해조류를 말한다. 이하 저온냉장(chilled) 만두류 항에서 동일)을 잘게 다지거나 혹은 다지지 않은 것 또는 여기에 식육 혹은 식용으로 제공되는 조수(鳥獸)의 장기 및 식용 가능한 부분을 잘게 썰거나 혹은 갈은 것, 어육 등(어육, 어육 가공품 및 어란을 말한다. 이하 냉장 만두류 항에서 동일)을 잘게 썰거나 혹은 으깬 것 혹은 고기 조직을 가지는 식물성 단백(이하 별표 제4의 냉장 만두류 항에서 '고기식단'이라 한다)을 첨가한 것에 조미료, 향신료, 결착제(つなぎ) 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 조제한 것을 말한다.
	식육	식용으로 제공되는 수조육(獸鳥肉)을 말한다.
	장기 및 식용 가능한 부분	간, 신장, 심장, 폐, 비장, 위, 창자, 식도, 뇌, 귀, 코, 껍데기, 혀, 꼬리, 횡격막, 혈액 또는 지방층을 말한다.
	어육	식용으로 제공되는 생선, 새우, 게, 조개류 기타 수산물 고기를 말한다.
	결착제 (つなぎ)	밀가루, 전분, 분말상 식물성단백 등으로 소에 첨가한 것을 말한다.

식품	용어	정의
	피	밀가루에 소금, 식용유지, 계란, 채소 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽해서 얇게 편 것(팽창제 등을 이용해 팽창시킨 것을 제외)을 말한다.
레토르트파우치식품	레토르트 파우치 식품	플라스틱 필름 혹은 금박 또는 이것을 다층으로 겹친 것을 봉투 모양, 기타 모양으로 성형한 용기(기밀성 및 차광성을 갖는 것에 한함)에 조제한 식품을 포장해 열용융을 통해 밀봉하고 가압가열 살균한 것을 말한다.
	카레	이 표 가운데에 들고 있는 레토르트 파우치 식품 중 식육 조란, 어육, 고기조직을 가지는 식물성 단백(이하 이 표, 별표 제4 및 별표 제22의 레토르트 파우치 식품 항에서 '고기식단'이라 한다), 양파, 당근, 감자 등에 카레가루, 향신료, 밀가루, 식용유지, 소금 등을 첨가해 밥에 부어서 먹는 용으로 제공할 수 있도록 조제한 것으로 카레 가루 특유의 향미 및 매운 맛을 주요 특징으로 하는 것을 포장한 것을 말한다.
	하야시	이 표 가운데에 들고 있는 레토르트 파우치 식품 중 식육 조란, 어육, 고기식단, 양파, 당근 등에 토마토 페이스트, 밀가루, 식용유지, 소금 등을 첨가해 밥에 부어서 먹는 용으로 제공할 수 있도록 조제한 것으로 토마토 특유의 향미를 주요 특징으로 한 것을 포장한 것을 말한다.
	파스타 소스	이 표 가운데에 들고 있는 레토르트 파우치 식품 중, 식육 조란, 어육, 고기식단, 버섯 등에 양파, 토마토, 유(乳), 유제품, 식용유지, 향신료, 소금 등을 첨가해 파스타에 부어서 먹는 용으로 제공할 수 있도록 조제한 것을 포장한 것을 말한다.
	마파요리 소스(素)	이 표 가운데에 들고 있는 레토르트 파우치 식품 중 식육을 갈은 것 및 양파, 파, 생강 등을 잘게 다진 것 또는 여기에 어육을 잘게 자르거나 으깬 것, 장기 및 식용 가능한 부분을 갈은 것 혹은 잘게 자른 것 혹은 고기식단을 첨가한 것(어육, 장기 및 식용 가능한 부분 또는 고기식단의 사용량이 각각 식육 사용량을 초과하지 않는 것에 한함)에 붉은고추된장, 전분, 식용유지, 간장, 향신료, 설탕류, 소금 등을 첨가해, 두부, 가지 등과 함께 조리해서 먹는 용으로 제공 할 수 있도록 조제한 것으로 붉은고추된장 특유의 향미 및 매운 맛을 주요 특징으로 한 것을 포장한 것을 말한다.
	비빔밥 소스(素)류	이 표 가운데에 들고 있는 레토르트 파우치 식품 중 당근, 우엉, 고사리, 기타 채소, 해조류, 식육 조란, 어육, 고기식단, 두부, 유부, 곤약 등에 간장, 식용유지, 설탕류, 소금, 향신료 등을 첨가해, 쌀 또는 보리로 밥을 지은 것 또는 짓지 않은 것과 함께 조리해서 먹는 용으로 제공할 수 있도록 조제한 것을 포장한 것을 말한다.
	덮밥 소스(素)	이 표 가운데에 들고 있는 레토르트 파우치 식품 중 식육 조란, 어육, 고기식단, 양파, 표고버섯, 기타 채소, 해조류, 유부, 실 곤약 등에 간장, 설탕류, 미림, 술, 소금, 향신료 등을 첨가해 밥에 올려 먹는 용으로 제공할 수 있도록 조제한 것을 포장한 것을 말한다.

식품	용어	정의
	스튜	이 표 가운데에 들고 있는 레토르트 파우치 식품 중 식육 조란, 어육, 양파, 당근, 감자 등을 큼직하게 썬 것에 밀가루, 식용유지, 유(乳), 유제품, 고기식단, 토마토 페이스트, 향신료, 소금 등을 첨가해 조제한 것을 포장한 것을 말한다.
	수프	이 표 가운데에 들고 있는 레토르트 파우치 식품 중 식육 조란, 어육, 양파, 표고버섯 기타 채소 등의 육수 혹은 이것을 거른 것 또는 여기에 곡물가루, 전분, 과일 퓨레, 유(乳), 유제품 등을 첨가해 진하게 만든 것에 식육 새알, 어육, 고기식단, 버섯, 파스타 등의 우키미(うきみ)를 첨가 또는 첨가하지 않고 설탕류, 식용유지, 소금, 향신료 등을 첨가해 조제한 것을 포장한 것을 말한다.
	일본풍 국물	이 표 가운데에 들고 있는 레토르트 파우치 식품 중 간장, 된장, 술지게미, 소금, 향신료 등으로 조제한 국에 무, 당근, 우엉, 표고버섯 기타 채소, 해조류, 식육 새알, 어육, 고기식단, 두부, 유부, 곤약, 밀기울 등을 첨가해서 조제한 것을 포장한 것을 말한다.
	쌀밥류	이 표 가운데에 들고 있는 레토르트 파우치 식품 중 쌀, 보리 등에 식육조란, 어육, 고기식단, 표고버섯, 당근, 팥 기타 채소, 유부, 간장, 식용유지, 설탕류, 소금 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 조제한 것(여기에 반찬을 곁들인 것을 포함)을 포장한 것을 말한다.
	단팥죽	이 표 가운데에 들고 있는 레토르트 파우치 식품 중 팥에 설탕류, 소금 등을 첨가해 반 유동상태로 졸인 것을 포장한 것을 말한다.
	햄버그 스테이크	이 표 가운데에 들고 있는 레토르트 파우치 식품 중 가축, 토끼 혹은 가금 고기를 갈은 것 또는 여기에 어육을 잘게 썰거나 혹은 으깬 것 혹은 장기 및 식용 가능한 부분(가축, 토끼 또는 가금에 한정)을 갈은 것 혹은 잘게 썬 것 혹은 고기식단을 첨가한 것(어육, 장기 및 식용 가능한 부분 또는 고기식단의 사용량이 각각 가축, 토끼 또는 가금 고기의 사용량을 초과하지 않는 것에 한함)에 양파 기타 채소, 결착제(つなぎ), 조미료, 향신료를 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 후 타원형 등으로 성형해 식용유제로 튀기거나, 굽거나 또는 찐 것(여기에 소스(동식물 추출 농축물, 토마토 페이스트, 과일 퓨레, 소금, 설탕류, 향신료 등으로 조제한 조미액을 말한다. 이하 이표, 별표 제4 및 별표 제19의 레토르트 파우치 식품 항에 있어 레토르트 파우치 식품 항에서 동일)를 첨가한 것을 포함)을 포장한 것을 말한다.
	미트볼	이 표 가운데에 들고 있는 레토르트 파우치 식품 중 가축, 토끼 혹은 가금 고기를 갈은 것 또는 여기에 어육을 잘게 썰거나 혹은 으깬 것 혹은 장기 및 식용 가능한 부분(가축, 토끼 또는 가금에 한정)을 갈은 것 혹은 잘게 썬 것 혹은 고기식단을 첨가한 것(어육, 장기 및 식용 가능한 부분 또는 고기식단의 사용량이 각각 가축, 토끼 또는 가금 고기의 사용량을 초과하지 않는 것에 한함)에 양파 기타 채소, 결착제(つなぎ), 조미료, 향신료를 첨가 또는 첨가하지 않고 반죽한 후 볼 모양으로 성형해 식용유제로 튀기거나, 굽거나 또는 찐 것(여기에 소스를 첨가한 것을 포함)을 포장한 것을 말한다.

식품	용어	정의
	식육 양념	이 표 가운데에 들고 있는 레토르트 파우치 식품 중 식육 또는 장기 및 식용 가능한 부분에 간장, 설탕류, 소금 기타 조미료, 향신료를 첨가해 조제한 것을 포장한 것을 말한다.
	식육 오일 절임	이 표 가운데에 들고 있는 레토르트 파우치 식품 중 식육에 식용유지를 첨가해 소금, 향신료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 조제한 것을 포장한 것을 말한다.
	어육 양념	이 표 가운데에 들고 있는 레토르트 파우치 식품 중 어육에 간장, 설탕류, 소금 기타 조미료, 향신료를 첨가해 조제한 것을 포장한 것을 말한다.
	어육 오일 절임	이 표 가운데에 들고 있는 레토르트 파우치 식품 중 어육에 식용유지를 첨가해 소금, 향신료 등을 첨가 또는 첨가하지 않고 조제한 것을 포장한 것을 말한다.
	식육 조란	식육, 장기 및 식용 가능한 부분과 가금의 알을 말한다.
	식육	식용으로 제공되는 수조(獸鳥)(해양포유동물을 제외)의 고기(뼈가 붙은 고기를 포함)를 말한다.
	가축	소, 돼지, 말, 양, 및 염소를 말한다.
	장기 및 식용 가능한 부분	식용으로 제공되는 수조(獸鳥)(해양 포유동물을 제외)의 간, 신장, 심장, 폐, 비장, 위, 창자, 식도, 뇌, 귀, 코, 껍데기, 혀, 꼬리, 횡격막, 혈액 또는 지방층을 말한다.
	어육	식용으로 제공되는 생선, 고래, 새우, 조개류 기타 수산물 고기를 말한다.
	결착제 (つなぎ)	빵가루, 밀가루, 분말상 식물성단백 등을 식육을 갈은 것 등에 첨가한 것을 말한다.
조리식품통조림 및 조리식품병조림	조리식품 통조림 및 조리식품 병조림	조리가 완료된 식품을 캔 또는 병에 밀봉해 가열 살균한 것(식육새알을 원재료로 사용하고 있는 것에 한하며 수프 통조림 혹은 수프 병조림, 소스 통조림 혹은 소스 병조림, 페이스트 통조림 혹은 페이스트 병조림, 오뎅 통조림 혹은 오뎅 병조림, 또는 쌀밥류 통조림 혹은 쌀밥류 병조림에 해당하는 것을 제외)을 말한다.
	식육 채소조림통조림 및 식육 채소조림병조림	조리 식품 통조림 또는 조리식품 병조림 중 식육 및 채소 또는 여기에 두부, 실 곤약 등을 첨가한 것에 간장 및 당류를 첨가해 조리한 것 또는 여기에 기타 조미료, 향신료 등을 첨가해 조리한 것을 포장한 것을 말한다.
	카레 통조림 및 카레 병조림	조리 식품 통조림 또는 조리식품 병조림 중 식육(소고기, 돼지고기 및 가금육에 한함), 양파, 당근, 감자 등에 카레가루, 향신료, 조미료, 식용유지, 밀가루 등을 첨가해 밥에 부어서 먹는 용으로 제공할 수 있도록 조리한 것으로 카레가루 특유의 향미 및 매운 맛을 주요 특징으로 한 것을 포장한 것을 말한다.

식품	용어	정의
	스튜 통조림 및 스튜 병조림	조리 식품 통조림 또는 조리식품 병조림 중 식육(소고기, 돼지고기 및 가금육에 한함) 또는 혀, 양파, 당근, 감자 등에 토마토 페이스트, 우유, 향신료, 조미료, 식용유지, 밀가루 등을 첨가해 그대로 식용으로 제공할 수 있도록 조리한 것을 포장한 것을 말한다.
	기타 조리식품 통조림 및 기타 조리식품 병조림	조리 식품 통조림 또는 조리식품 병조림 중 식육 채소 조림의 통조림 또는 병조림, 카레 통조림 또는 카레 병조림 및 스튜 통조림 또는 스튜 병조림 이외의 것을 말한다.
	식육 조란	식육과 식용으로 제공되는 수조(獸鳥)(해양 포유동물을 제외)의 장기, 식용 가능한 부분 및 알을 말한다.
	식육	식용으로 제공되는 수조(獸鳥)(해양 포유동물을 제외)의 고기(뼈가 있는 고기를 포함)을 말한다.
	장기	간, 신장, 심장, 폐, 비장, 위 및 창자를 말한다.
	식용 가능한 부분	식도, 뇌, 귀, 코, 껍질, 혀, 꼬리 및 지방층을 말한다.
	가금	닭, 메추리, 오리, 칠면조, 색시닭, 기타 식용 또는 알을 얻기 위해 사육되는 새를 말한다.
탄산음료	탄산음료	다음에 들고 있는 액체 음료를 말한다. 단, 이 표에 규정하는 과일음료를 제외한다. 1) 음용에 적합한 물(간단히 이하 별표 제4의 탄산음료 항에서 '물'이라 한다)에 이산화탄소를 압입한 것 2) 1)에 감미료, 산미료, 착향료 등을 첨가한 것
	착향료	이 표 가운데에 들고 있는 탄산음료에 향 또는 맛을 더하기 위해 사용하는 다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 향료 2) 과즙 또는 과일 퓨레 3) 식물의 종실, 근경, 나무껍질, 잎, 꽃 등 또는 이것들에서 추출한 것 4) 유(乳) 또는 유제품
과일음료	과일음료	과일 주스, 과일 믹스 주스, 과립이 들어 있는 과일 주스, 과일·채소 믹스 주스 및 과즙이 들어 있는 음료를 말한다.
	과일 착즙	과일을 으깨서 착즙 또는 걸러서 껍질, 씨 등을 제거한 것을 말한다.
	농축 과즙	과일의 착즙을 농축한 것 혹은 여기에 과일 착즙, 과일 착즙을 농축한 것 혹은 환원과즙을 혼합한 것 또는 여기에 설탕류, 꿀 등을 첨가한 것으로 당용굴절계시도(첨가된 설탕류, 꿀 등의 당용굴절계시도를 제외. 이하 과일음료 항에서 동일)가 표1의 기준 이상(레몬, 라임, 매실 및 카보스의 경우 산도(첨가된 산의 산도를 제외. 이하 과일음료 항에서 동일)가 표2의 기준 이상)인 것을 말한다.

식품	용어	정의

표1(농축과즙의 당용굴절계시도 기준)

과일명	당용굴절계시도 기준(블릭스)
오렌지	20
온주 밀감	18
자몽	18
사과	20
포도	30
파인애플	27
복숭아	16
하귤	18
핫사쿠(はっさく)	20
이요칸(いよかん)	20
폰칸(ぽんかん)	22
시쿠와사(シイクワシャ―)	16
일본 배	16
서양 배	22
감	28
마르멜로	20
자두	12
살구	14
크랜베리	14
바나나	46
파파야	18
키위	20
망고	26
구아바	16
패션프루트	28

주 표1의 과일 이외의 과일(표2의 과일을 제외)인 경우 해당 과일의 착즙의 평균적인 당도굴절계시도의 2배를 당용굴절계시도 기준으로 한다.

표2(농축 과즙의 산도 기준)

과일명	산도 기준(%)
레몬	9
라임	12
매실	7
카보스	7

식품	용어	정의
	환원과즙	농축과즙을 희석한 것으로 당도굴절계시도가 표3의 기준 이상, 표1의 기준 미만(레몬, 라임, 매실 및 카보스인 경우, 산도가 표4의 기준 이상, 표2의 기준 미만)인 것을 말한다.

표3(환원과즙의 당도굴절계시도 기준)

과일명	당도굴절계시도 기준(블릭스)
오렌지	11
온주밀감	9
자몽	9
사과	10
포도	11
파인애플	11
복숭아	8
하귤	9
핫사쿠(はっさく)	10
이요칸(いよかん)	10
폰칸(ぽんかん)	11
시쿠와사(シイクワシャ―)	8
일본 배	8
서양 배	11
감	14
마르멜로	10
자두	6
살구	7
크랜베리	7
바나나	23
파파야	9
키위	10
망고	13
구아바	8
패션프루트	14

주 표3의 과일 이외의 과일(표4의 과일을 제외)인 경우 해당 과일의 착즙의 평균적인 당도굴절계시도를 당도굴절계시도의 기준으로 한다.

표4(환원과즙의 산도 기준)

과일명	산도 기준(%)
레몬	4.5
라임	6
매실	3.5
카보스	3.5

식품	용어	정의
	과일주스	한 종류의 과일의 과일 착즙 혹은 환원 과즙 또는 여기에 설탕, 꿀 등을 첨가한 것을 말한다. 단 오렌지 주스의 경우 밀감류의 과일 착즙, 농축 과즙 혹은 환원 과즙을 첨가한 것(밀감류의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 10% 미만이며 제품의 당용굴절계시도에 기여하는 비율이 10% 미만인 것에 한함)을 포함
	오렌지 주스	오렌지 과일 착즙 혹은 환원 과즙 혹은 여기에 밀감류 과일 착즙, 농축 과즙 혹은 환원 과즙을 첨가한 것 또는 여기에 설탕류, 꿀 등을 첨가한 것(밀감류의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 10% 미만이며 제품의 당용굴절계시도에 기여하는 비율이 10% 미만인 것에 한함)을 포함
	온주밀감 주스	온주밀감의 과일 착즙 혹은 환원 과즙 또는 여기에 설탕류, 꿀 등을 첨가한 것을 말한다.
	자몽 주스	자몽의 과일 착즙 혹은 환원 과즙 또는 여기에 설탕류, 꿀 등을 첨가한 것을 말한다.
	레몬주스	레몬의 과일 착즙 혹은 환원 과즙 또는 여기에 설탕류, 꿀 등을 첨가한 것을 말한다.
	사과 주스	사과의 과일 착즙 혹은 환원 과즙 또는 여기에 설탕류, 꿀 등을 첨가한 것을 말한다.
	포도 주스	포도의 과일 착즙 혹은 환원 과즙 또는 여기에 설탕류, 꿀 등을 첨가한 것을 말한다.
	파인애플 주스	파인애플의 과일 착즙 혹은 환원 과즙 또는 여기에 설탕류, 꿀 등을 첨가한 것을 말한다.
	복숭아 주스	복숭아의 과일 착즙 혹은 환원 과즙 또는 여기에 설탕류, 꿀 등을 첨가한 것을 말한다.
	과일 믹스 주스	2종류의 과일의 과일 착즙 혹은 환원 과즙을 혼합한 것 또는 여기에 설탕류, 꿀 등을 첨가한 것(밀감류의 과일 착즙, 또는 환원 과즙을 첨가한 오렌지 주스로 밀감류의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 10%미만이며 제품의 당용굴절계시도에 기여하는 비율이 10%미만인 것에 한함)을 말한다.
	과립함입 과일 주스	과일 착즙 혹은 환원과즙에 감귤류의 과일의 과육 속 알갱이 혹은 감귤류 이외의 과일의 과육을 잘게 자른 것 등(이하 별표 제4의 과일음료 항에서 '과립'이라 한다)을 첨가한 것 또는 여기에 설탕류, 꿀 등을 첨가한 것을 말한다.
	과일·채소 믹스 주스	과일 착즙 혹은 환원과즙에 채소를 으깨서 착즙 혹은 걸러서, 껍질, 씨 등을 제거한 것(이것을 농축한 것 또는 농축한 것을 희석해서 착즙 상태로 되돌린 것을 포함)을 첨가한 것 또는 여기에 설탕류, 꿀 등을 첨가한 것으로 과일의 착즙 또는 환원 과즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 50%를 웃도는 것을 말한다.

식품	용어	정의
	과즙함유 음료	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 환원 과즙을 희석한 것 혹은 환원과즙 및 과일의 착즙을 희석한 것 또는 여기에 설탕류, 꿀 등을 첨가한 것으로 당용굴절계시도가 표3의 기준(레몬, 라임, 매실 및 카보스인 경우, 산도에 대해 표4의 기준. 2종류 이상의 과일을 사용한 경우 당용굴절계시도 또는 산도에 대해 과일의 착즙 및 환원과즙의 배합 비율에 따라 표3 또는 표4의 기준을 안분한 것의 합계를 내서 산출한 기준)의 10%이상 100%미만이며 과일의 착즙 및 환원 과즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 과일 착즙, 환원 과즙, 설탕류, 꿀 및 물 이외의 것의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율을 웃도는 것 2) 과일의 착즙을 희석한 것 또는 여기에 설탕류, 꿀 등을 첨가한 것으로 과일 착즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 10%이상이며 과일 착즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 과일 착즙, 설탕류, 꿀 및 물 이외의 것의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율을 웃도는 것 3) 희석해서 음용으로 제공하는 것으로 희석 시 음용으로 제공하는 상태가 1) 또는 2)에 들고 있는 것이 되는 것
두유류	두유	대두(분말상태인 것 및 탈지한 것을 제외. 이하 두유류 항에서 동일)에서 뜨거운 물로 단백질 기타 성분을 용출시켜 섬유질을 제거하고 얻어진 유(乳)상태 음료(이하 두유류 항에서 '대두 두유액'이라 한다)로 대두 고형분이 8% 이상인 것을 말한다.
	조제두유	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 대두 두유액에 대두유 기타 식용 식물유지 및 설탕류, 소금 등의 조미료를 첨가한 유(乳)상태 음료(이하 두유류 항에서 '대두 두유액'이라 한다)로 대두 고형분이 6% 이상인 것을 말한다. 2) 탈지가공 대두(대두를 첨가한 것을 포함)에서 뜨거운 물로 단백질 기타 성분을 용출시켜 섬유질을 제거하고 얻어진 것에 대두유 기타 식용 식물유지 및 설탕류, 소금 등의 조미료를 첨가한 유(乳)상태 음료(이하 두유류 항에서 '조제 탈지대두 두유액'이라 한다)로 대두 고형분이 6%이상인 것
	두유 음료	다음다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 조제 두유액 혹은 조제 탈지대두 두유액에 분말 대두단백(대두 두유액, 조제 두유액 혹은 조제 탈지대두 두유액을 건조시켜 분말상태로 만든 것 또는 대두를 원료로 한 분말상태의 식물성 단백 중 섬유질을 제거하고 얻어진 것을 말한다. 이하 별표 제4, 별표 제19 및 별표제20의 두유류의 항에서 동일)을 첨가한 유(乳)상태 음료(조제 두유액 또는 조제 탈지대두 두유액을 주원료로 한 것에 한함. 이하 두유류 항에서 '조제 분말대두 두유액' 이라 한다)로 대두 고형분이 4%이상인 것 2) 조제 두유액, 조제 탈지대두 두유액 또는 조제 분말대두 두유액에 과일 착즙 (과일 퓨레 및 과일 착즙과 과일 퓨레를 혼합한 것을 포함한다. 이하 이 표 및 별표 19의 두유류 항에서 동일), 채소 착즙, 유(乳) 또는 유제품, 껍질류 분말 등 풍미 원료를 추가한 유(乳) 상태 음료(풍미 원료의 고형분이 대두 고형분보다 적으며 과일 착즙을 첨가한 경우 과일 착즙 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 10%미만이며, 유(乳) 또는 유제품을 첨가한 경우 유(乳) 고형분이 3%미만이자 유산균 음료가 아닌 것에 한함)로 대두 고형분이 4% 이상(과일 착즙 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 5%이상 10%미만인 경우 2%이상)인 것

식품	용어	정의
당근주스및당근믹스주스	당근 주스	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 당근을 으깨서 착즙 혹은 걸러서 껍질 등을 제거한 것 또는 이것을 농축한 것(이하 별표 제4의 당근 주스 및 당근 믹스 주스 항에서 '농축 당근'이라 한다)을 희석해서 착즙 상태로 되돌린 것(이하 당근 주스 및 당근 믹스 주스 항에서 '당근 착즙'이라 한다) 2) 당근 착즙에 감귤류, 매실 혹은 살구를 으깨서 착즙 혹은 걸러서 껍질 등을 제거한 것 또는 이것을 농축한 것을 희석해서 착즙 상태로 되돌린 것(이하 당근 주스 및 당근 믹스 주스 항에서 '감귤류 등 착즙'이라 한다) 또는 감귤류 매실 혹은 살구를 으깨서 착즙 혹은 걸러서 껍질 등을 제거한 것을 농축한 것(이하 당근 주스 당근 믹스 주스 항에서 '농축 감귤류 등'을 말한다)을 첨가한 것 또는 여기에 소금, 꿀, 설탕류 혹은 향신료(이하 당근 주스 당근 믹스 주스 항에서 '조미료'라고 한다)를 첨가한 것으로 감귤류 등의 착즙, 농축 감귤류 등 및 조미료의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 3% 미만인 것
	당근 믹스 주스	다음에 들고 있는 것을 말한다. 1) 당근 착즙에 감귤류, 매실 혹은 살구 이외의 과일을 으깨서 착즙 혹은 걸러서 껍질 등을 제거한 것 혹은 이것을 농축한 것을 희석해서 착즙 상태로 되돌린 것(이하 당근 믹스 주스 항에서 '과일 착즙'이라 한다) 또는 당근 이외의 채소를 으깨고 착즙 혹은 걸러서 껍질 등을 제거한 것 또는 이것을 농축한 것을 희석해서 착즙 상태로 되돌린 것(이하 당근 믹스 주스 항에서 '채소 착즙'이라 한다)을 첨가한 것으로 과일 착즙 및 채소 착즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 당근 착즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율을 밑도는 것 2) 1)에 감귤류 등의 착즙 또는 조미료를 첨가한 것으로 과일 착즙, 채소 착즙, 감귤류 등의 착즙 및 조미료의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 당근 착즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율을 밑도는 것(조미료를 첨가한 것인 경우 조미료의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 3%미만인 것에 한함) 3) 당근 착즙에 감귤류 등의 착즙 또는 조미료를 첨가한 것으로 감귤류 등 착즙 및 조미료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 3%이상이며 당근 착즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율을 밑도는 것(조미료를 첨가한 것인 경우 조미료의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 3%미만인 것에 한함)
현미및정미	현미	벼에서 왕겨를 제거하고 조제한 것(수확 후 조정, 선별, 세정 등을 실시한 것, 단순히 절단한 것 및 보리쌀(精麦) 또는 잡곡을 혼합한 것을 포함)을 말한다.
	정미	현미의 겨층을 전부 또는 일부 제거하고 정백한 것(수확 후 조정, 선별, 세정 등을 실시한 것, 단순히 절단한 것 및 보리쌀(精麦) 또는 잡곡을 혼합한 것을 포함)을 말한다.
	찹쌀정미	정미 중 전분에 아밀로오스 성분을 포함하지 않는 것을 말한다.

식품	용어	정의
	맵쌀정미	찹쌀 정미 이외의 정미를 말한다.
	원료 현미	제품 원료로 사용되는 현미를 말한다.
	조제 연월일	원료현미를 조제한 연월일을 말한다.
	정미 연월일	원료 현미를 정백한 연월일을 말한다.
표고버섯	표고버섯	표고버섯 균의 자실체로 완전한 형태인 것, 자루를 제거한 것 또는 자루를 제거하고 혹은 제거하지 않고 버섯갓을 얇게 썬 것 등을 말한다.
	원목재배	상수리나무, 졸참나무 등 원목에 종균을 심는 재배 방법을 말한다.
	균상재배	톱밥에 밀기울, 쌀겨류, 물 등을 혼합해서 블록모양, 원통 모양 등으로 굳힌 배지에 종균을 심는 재배 방법을 말한다.
수산물	양식	치어 등을 중량 증가 또는 품질 향상을 도모하는 것을 목적으로 출하하기까지 먹이를 주고 키우는 것을 말한다.

식품의 표시기준 표시양식 제1 (별기양식 1, 가공식품의 공통표시기준)

명칭, 원재료명, 첨가물, 원료 원산지명, 내용량, 고형량, 내용총량, 소비기한, 보관 방법, 원산국명, 제조자

1. 이 양식에 있는 '명칭'은 이것 대신 '품명', '품목', '종류별' 또는 '종류별 명칭'이라 표시할 수 있다.
2. 첨가물에 대해서는 사항 란을 만들지 않고 원재료명 란에 원재료명과 명확하게 구분하여 표시할 수 있다.
3. 원료 원산지명에 대해서는 사항 란을 만들지 않고 대응하는 원재료명 다음에 괄호를 하고 표시할 수 있다.
4. 소비기한 대신 상미기한을 표시해야하는 경우에는 이 양식 중 '소비기한'을 '상미기한'으로 한다.
5. 식품관련사업자가 판매업자. 가공업자 또는 수입업자인 경우에는 이 양식에 있는 '제조자'는 각각 '판매자', '가공자' 또는 '수입자'로 한다.
6. 원재료명, 원료 원산지명, 내용량 및 소비기한 또는 상미기한을 다른 사항과 일괄적으로 표시가 힘든 경우에는 표시 사항을 일괄적으로 표시하는 곳에 그 표시 위치를 표시하면 다른 곳에 표시할 수 있다.
7. 소비기한 또는 상미기한의 표시 위치를 표시하여 다른 위치 표시하는 경우에는 보관 방법에 대해서도 표시사항을 일괄적으로 표시하는 위치에 그 표시 위치를 표시하면 소비기한 또는 상미기한 표시 부분에 근접하여 표시할 수 있다.
8. 제8조제4호 규정에 근거하여 명칭을 상품의 주요 면에 표시한 경우에는 이 양식 중 명칭 사항을 생략할 수 있다. 내용량, 고형량 또는 내용총량을 명칭과 함께 주요 면에 표시한 경우도 마찬가지로 한다.
9. 제3조제2항의 표 상측 란에 들고 있는 식품에 해당하지 않는 식품의 경우에는 동 표 가운데에 규정하는 사항, 제3조제3항에 따라 생략할 수 있는 사항 또는 제5조 규정에 따라 표시하지 않는 사항에 대해서는 이 양식 중 해당 사항을 생략한다.
10. 이 양식은 세로쓰기를 할 수 있다.
11. 이 양식의 틀을 표시하기 어려운 경우에는 틀을 생략할 수 있다.
12. 부당경품류 및 부당표시방지법(1962년 법률 제134호) 제11조제1항의 규정에 근거하여 공정경쟁규약에 규정된 표시 사항, 기타 법령에 따라 표시해야할 사항 및 소비자의 선택에 이바지하는 적절한 표시 사항은 틀 안에 표시할 수 있다.

식품의 표시기준 표시양식 제2 (별기양식 2, 영양성분표시)

영양성분표시 (식품단위당)	
열량	kcal
단백질	g
지질	g
탄수화물	g
식염상당량	g

1. 식품단위는 100g, 100ml, 한 끼분, 1포, 기타 1단위 중 어느 하나를 표시한다. 이 경우에 있어 한 끼분인 경우에는 한 끼분의 양을 병기하여 표시한다.
2. 이 양식 중 영양성분 및 열량 순서를 변경해서는 안 된다.
3. 영양성분의 양 및 열량으로 일정한 값을 0으로 하는 것에 대해서는 해당 영양성분 또는 열량이라는 글자를 붙여서 일괄적으로 표시할 수 있다.
4. 이 양식의 틀을 표시하기 어려운 경우에는 틀을 생략할 수 있다.

식품의 표시기준 표시양식 제3 (별기양식 3, 영양성분표시)

영양성분표시 (식품단위당)			
열량	kcal		
단백질	g		
지질	g		
- 포화지방산		g	
- n-3계 지방산		g	
- n-6계 지방산		g	
콜레스테롤		mg	
탄수화물	g		
- 당질	g		
- 당류	g		
- 식물섬유		g	
식염상당량		g	
단백질, 지질, 포화지방산, n-3계 지방산 n-6계 지방산, 콜레스테롤, 탄수화물, 당질 , 당류, 식물섬유 및 나트륨 이외의 영양성분			mg

1. 식품단위는 100g, 100ml, 한 끼분, 1포, 기타 1단위의 어느 하나를 표시한다. 이 경우에 있어 한 끼분인 경우는 한 끼분의 양을 병기하여 표시한다.
2. 이 양식 중 영양성분 및 열량의 순서를 변경해서는 안 된다.
3. 영양성분의 양 및 열량으로 일정의 값을 0으로 하는 것에 대해서는 해당 영양성분 또는 열량이라는 글자를 붙여 일괄적으로 표시할 수 있다.

4. 당질 및 식물섬유량의 어느 하나를 표시하려고 하는 경우에는 당질 및 식물섬유량의 양쪽 다 표시한다.
5. 나트륨염을 첨가하지 않은 식품 또는 첨가물에 대하여 식염상당량에 추가하여 나트륨을 표시하려고 할 때에 '식염상당량'을 '나트륨(식염상당량)'등으로 대신하여 표시한다.
6. 의무표시인 영양성분 이외에 표시하지 않은 것에 대해서는 이 양식 중 해당 성분을 생략한다.
7. 표시의 단위는 이 양식 중 단위에 관계없이 별표 제9의 제1란의 구분에 맞추어 동 표 제 2란에 따라 표시한다.
8. 이 양식의 틀을 표시하기 어려운 경우에는 틀을 생략할 수 있다.

식품의 표시기준 별표 제20 (식품별 별도 표시사항)

식품	양식	표시 방식
기능성 표시식품	표시양식 1의 규정에 따른다.	제8조 각 호의 규정에 따른 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) 기능성 표시 식품이라는 점을 용기포장의 주요 면에 표시한다. 2) 기능성 관여 성분 및 해당 성분 또는 해당 성분을 함유하는 식품이 가지는 기능성과 기능성 및 안전성에 대하여 국가의 평가를 받은 것이 아니라는 점은 용기포장의 동일 면에 표시한다.
농산물 통조림 및 농산물 병조림	명칭 형상 크기 기부의 굵기 입자 크기 과육 크기 과립 크기 내용개수 원재료명 첨가물 원료 원산지명 고형량 내용총량 내용량 상미기한 보존 방법 사용상 주의 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른 것 외에 크기, 기부의 굵기, 입자 크기, 과육 크기, 과립 크기, 내용개수 또는 사용상 주의를 일괄적으로 표시하기 어려운 경우에는 크기, 기부의 굵기, 입자 크기, 과립 크기, 내용개수 또는 사용상 주의 란에 표시 위치를 표시하면 다른 곳에 표시할 수 있다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) '냉동원료사용'(냉동시킨 아스파라거스를 사용한 것에 한함), '모도시마메' 및 '모도시 원료사용'의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 상품명 높이의 1/2 이상의 높이로 JISZ8305에서 규정하는 20포인트(캔 또는 병의 면적이 250cm² 미만인 것에 표시하는 경우에는 14포인트) 활자 이상의 크기로 통일된 글자로 표시한다. 2) '냉동원료사용'(냉동시킨 파인애플 과육을 사용한 것에 한함)의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 상품명 높이의 2/3 이상의 높이로 JISZ8305에서 규정하는 20포인트 활자 이상의 크기로 통일된 글자로 표시한다. 3) '고형분'의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 '고형분' 및 '%'의 글자는 JISZ8305에서 규정하는 9포인트 활자 이상, 고형분을 표시하는 숫자는 14포인트 활자 이상의 크기의 통일된 글자로 표시한다.

식품	양식	표시 방식
토마토 가공	명칭 형상 원재료명 첨가물 원료 원산지명 고형량 내용총량 내용량 상미기한 보관 방법 사용상 주의 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) '농축 토마토 환원'의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 JISZ8305에서 규정하는 14포인트 활자 이상의 글자크기로 표시한다. 2) 토마토 착즙을 농축한 정도는 명료하게 표시한다. 3) 토마토 착즙 함유율은 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 JISZ8305에서 규정하는 14포인트 활자이상의 글자크기로 표시한다.
잼류	표시양식 1의 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 사용상 주의는 명료하게 표시한다.
건 면류	명칭 원재료명 원료 원산지명 메밀가루의 배합비율 내용량 상미기한 보관 방법 조리방법 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) 첨가물을 원재료명에 병기하지 않고 표시하는 경우에는 원재료명 사항 아래에 첨가물 사항을 표시한다. 2) 메밀가루의 배합비율을 상품명에 근접한 곳에 JISZ8305에서 규정하는 14포인트 활자 이상의 글자크기로 메밀가루 배합비율이 10% 이상의 것인 경우에는 '메밀가루 배합비율·○할'등으로 실제 배합비율을 넘지 않는 수치로 메밀가루 배합비율이 10% 미만의 것	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른다.

식품	양식	표시 방식
	인 경우에는 '1할미만', '10%미만'등으로 표시할 수 있다. 이 경우에 메밀가루 배합비율 사항을 생략할 수 있다. 3) 조리 방법을 일괄적으로 표시하기 어려운 경우에는 조리방법 란에 표시부분을 표시하면 다른 곳에 표시할 수 있다.	
마카로니류	명칭 원재료명 첨가물 원료 원산지명 내용량 상미기한 보관 방법 조리방법 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른 것 외에 조리방법을 일괄적으로 표시하기 어려운 경우에는 조리방법 란에 표시위치를 표시하면 다른 곳에 표시할 수 있다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른다.
냉동 두부	명칭 원재료명 원료 원산지명 내용량 상미기한 보관 방법 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른 것 외에 첨가물을 원재료명에 병기하지 않고 표시하는 경우에는 원재료명 사항 아래에 첨가물 사항을 표시한다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 조리방법은 JISZ8305에서 규정하는 8포인트(표시 가능 면적이 대략 150cm^2 이하인 경우에는 6포인트) 활자 이상의 통일된 글자로 표시한다.

식품	양식	표시 방식
프레스 햄, 혼합 프레스 햄, 소시지 및 혼합 소시지	명칭 원재료명 첨가물 원료 원산지명 전분 함유율 내용량 상미기한 보관 방법 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른다.
축산물 통조림 및 축산물 병조림	명칭 원재료명 첨가물 원료 원산지명 내용개수 고형량 내용총량 내용량 상미기한 보관 방법 사용상 주의 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른 것 외에 사용상 주의를 일괄적으로 표시하기 어려운 경우에는 사용상 주의 란에 표시위치를 표시하면 다른 곳에 표시할 수 있다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) 식육의 명칭은 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 상품명 높이의 1/2 이상의 높이로 JISZ8305에서 규정하는 9포인트 활자크기 이상의 통일된 글자로 표시한다. 2) '작은 육편', '잘게 찢은 고기', '갈은 고기' 또는 '뼈 있음'의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 상품명 높이의 1/2 이상의 높이로 JISZ8305에서 규정하는 9포인트 활자크기 이상의 통일된 글자로 표시한다.
유(乳)	종류별 원재료명 첨가물 원료 원산지명 내용량 소비기한 보관 방법 원산국명 제조자	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) 종류별은 JISZ8305에서 규정하는 10.5 포인트 활자크기 이상의 통일된 글자로 표시한다. 2) 이 양식에 있는 '종류별'은 이에 대신하여 '종류별 명칭'으로 표시할 수 있다.

식품	양식	표시 방식
	비고 표시양식 1의 비고 제2호에서 제12호까지의 규정에 따른다.	
유제품 중 발효유 및 유산균 음료	종류별 원재료명 첨가물 원료 원산지명 내용량 소비기한 보관 방법 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 제2호에서 제12호까지의 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) 종류별은 JISZ8305에서 규정하는 8포인트 활자크기 이상의 통일된 글자로 표시한다. 2) 이 양식에 있는 '종류별'은 이에 대신하여 '종류별 명칭'으로 표시할 수 있다.
기타 유제품	종류별 원재료명 첨가물 원료 원산지명 내용량 소비기한 보관 방법 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 제2호에서 제12호까지의 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) 종류별은 JISZ8305에서 규정하는 14포인트 활자크기 이상의 통일된 글자로 표시한다. 2) 이 양식에 있는 '종류별'은 이에 대신하여 '종류별 명칭'으로 표시할 수 있다.
유(乳) 또는 유제품을 주요 원료로 하는 식품 중 유산균 음료	표시양식 1의 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 유산균 음료라는 점을 JISZ8305에서 규정하는 8포인트 활자크기 이상의 통일된 글자로 표시한다.

식품	양식	표시 방식
어육 햄 및 어육 소시지	명칭 원재료명 첨가물 원료 원산지명 전분 함유율 내용량 상미기한 보관 방법 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른다.
게즈리부시	명칭 원재료명 첨가물 원료 원산지명 밀봉 방법 압착 니보시 배합률 내용량 상미기한 보관 방법 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 명칭의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 JISZ8305에서 규정하는 14포인트 활자크기 이상의 통일된 글자로 표시한다.
성게 가공품 및 성게 무침	명칭 원재료명 첨가물 원료 원산지명 소금성게 함유율 내용량 상미기한 보존 방법 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 명칭의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 JISZ8305에서 규정하는 14포인트 활자크기 이상의 통일된 글자로 표시한다.

<table>
<tr><th>식품</th><th>양식</th><th>표시 방식</th></tr>
<tr><td>염장 미역</td><td>명칭
원재료명
첨가물
원료 원산지명
소금 함유율
내용량
상미기한
보관 방법
사용 방법
원산국명
제조자

비고
표시양식 1의 비고 규정에 따른 것 외에 사용방법을 일괄적으로 표시하기 어려운 경우에는 사용방법 란에 표시위치를 표시하면 다른 곳에 표시할 수 있다.</td><td>제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 명칭의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 JISZ8305에서 규정하는 14포인트 활자크기 이상의 통일된 글자로 표시한다.</td></tr>
<tr><td>식초</td><td>명칭
양조식초의 혼합 비율
원재료명
첨가물
원료 원산지명
산도
희석배수
내용량
상미기한
보관 방법
원산국명
제조자

비고
표시양식 1의 비고 규정에 따른다.</td><td>제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다.
1) 양조식초 혼합 비율은 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 내용량 구분에 따라 표1에 규정하는 활자크기의 통일된 글자로 표시한다.
2) '양조식초' 또는 '합성식초'의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 내용량 구분에 따라 표2에 규정하는 활자크기의 통일된 글자로 표시한다.

표1
<table>
<tr><th>내용량</th><th>활자크기(JISZ8305에 규정하는 포인트)</th></tr>
<tr><td>18L이상인 것</td><td>24(합성수지제 용기로 24포인트 활자 크기의 글자를 표시할 수 없는 경우에는 22포인트)</td></tr>
<tr><td>1.8L이상 18L미만인 것</td><td>12</td></tr>
<tr><td>300ml이상 1.8L미만인 것</td><td>10.5</td></tr>
<tr><td>300ml 미만인 것</td><td>7.5</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>식품</th><th>양식</th><th>표시 방식</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>표2
<table>
<tr><td>내용량</td><td>활자크기(JISZ8305에 규정하는 포인트)</td></tr>
<tr><td>18L이상인 것</td><td>42(합성수지제 용기로 42포인트 활자 크기의 글자를 표시할 수 없는 경우에는 26포인트)</td></tr>
<tr><td>1.8L이상 18L 미만인 것</td><td>16이상</td></tr>
<tr><td>300ml이상 1.8L미만인 것</td><td>14이상</td></tr>
<tr><td>300ml미만인 것</td><td>9이상</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>풍미조미료</td><td>명칭
원재료명
첨가물
원료 원산지명
내용량
상미기한
보관 방법
사용방법
원산국명
제조자

비고
표시양식 1의 비고 규정에 따른 것 외에 사용방법을 일괄적으로 표시하기 어려운 경우에는 사용방법 란에 표시위치를 표시하면 다른 곳에 표시할 수 있다.</td><td>제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른다.</td></tr>
<tr><td>건조수프</td><td>명칭
원재료명
첨가물
원료 원산지명
내용량
상미기한
보관 방법
조리 방법
원산국명
제조자</td><td>제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 ‘콘소메’, ‘포타주’의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 JISZ8305에서 규정하는 14포인트 활자크기 이상의 글자로 표시한다.</td></tr>
</table>

식품	양식	표시 방식
	비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른 것 외에 조리방법을 일괄적으로 표시하기 어려운 경우에는 조리방법 란에 표시위치를 표시하면 다른 곳에 표시할 수 있다.	
마가린류	명칭 유지 함유율 원재료명 첨가물 원료 원산지명 내용량 상미기한 보관 방법 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 명칭의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 JISZ8305에서 규정하는 14포인트 활자크기 이상의 통일된 글자로 표시한다.
조리 냉동식품(냉동 튀김류, 냉동 슈마이, 냉동 만두, 냉동 춘권, 냉동 햄버그스테이크, 냉동 미트볼, 냉동 피시 햄버그, 냉동 피시 볼, 냉동 밥류 및 냉동 면류에 한함)	명칭 원재료명 원료 원산지명 튀김옷의 비율 또는 피의 비율 내용량 상미기한 보관 방법 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른 것 외에 첨가물을 원재료명에 병기하지 않고 표시하는 경우에는 원재료명 사항의 아래에 첨가물 사항을 표시한다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) 사용방법 또는 내용개수는 용기포장 중 잘 보이는 곳에 JISZ8305에서 규정하는 8포인트(표시가능면적이 대략 150cm² 이하인 경우에는 6포인트) 활자 이상의 크기로 통일된 글자로 표시한다. 2) 식용유지로 튀긴 후 냉동하고 용기포장에 포장되었다는 점을 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 JISZ8305에서 규정하는 16포인트 활자 이상의 크기로 통일된 글자로 표시한다. 3) 소스를 첨가했다는 점, 소스로 조렸다는 점 및 식육 또는 어육의 함유율은 용기포장 중 잘 보이는 곳에 JISZ8305에서 규정하는 16포인트 활자 이상의 크기로 통일된 글자로 표시한다.

식품	양식	표시 방식
저온냉장(chilled) 햄버그 및 저온냉장(chilled) 미트볼	명칭 원재료명 원료 원산지명 내용량 상미기한 보관 방법 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른 것 외에 첨가물을 원재료명에 병기하지 않고 표시하는 경우에는 원재료명 사항의 아래에 첨가물 사항을 표시한다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 조리방법은 JISZ8305에서 규정하는 8포인트(표시 가능 면적이 대략 150cm² 이하인 경우에는 6포인트) 활자 이상의 크기로 통일된 글자로 표시한다.
저온냉장(chilled) 만두	명칭 원재료명 원료 원산지명 피의 비율 내용량 상미기한 보관 방법 조리방법 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) 첨가물을 원재료명에 병기하지 않고 표시하는 경우에는 원재료명 사항 아래에 첨가물 사항을 표시한다. 2) 조리 방법을 일괄적으로 표시하기 어려운 경우에는 조리방법 란에 표시위치를 표시하면 다른 곳에 표시할 수 있다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) '저온냉장(chilled)'의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 상품명 높이의 1/2 이상의 높이로 JISZ8305에서 규정하는 14포인트 활자 이상의 크기로 통일된 글자로 표시한다. 2) '어육'의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 상품명 높이의 1/2 이상의 높이로 JISZ8305에서 규정하는 14포인트 활자 이상의 크기로 통일된 글자로 표시한다. 3) '채소'의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 상품명 높이의 1/2 이상의 높이로 JISZ8305에서 규정하는 14포인트 활자 이상의 크기로 통일된 글자로 표시한다.
레토르트 파우치 식품(식물성 단백 식품(콘드비프 스타일)을 제외)	명칭 원재료명 원료 원산지명 내용량 상미기한 보관 방법 원산국명 제조자	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) 레토르트 파우치 식품이라는 점은 용기포장 중 잘 보이는 곳에 JISZ8305에서 규정하는 8포인트(표시가능면적이 대략 150cm² 이하인 경우에는 6포인트) 활자 이상의 크기로 통일된 글자로 표시한다.

식품	양식	표시 방식
	비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른 것 외에 첨가물을 병기하지 않고 표시하는 경우에는 원재료명 사항의 아래에 첨가물 사항을 표시한다.	2) 조리방법은 용기포장 중 잘 보이는 곳에 JISZ8305에서 규정하는 8포인트(표시가능면적이 대략 150cm² 이하인 경우에는 6포인트) 활자 이상의 크기로 통일된 글자로 표시한다. 3) 내용량('○인분')은 용기포장 중 잘 보이는 곳에 JISZ8305에서 규정하는 8포인트(표시가능면적이 대략 150cm² 이하인 경우에는 6포인트)활자 이상의 크기로 통일된 글자로 표시한다. 4) 식육 등 혹은 그 가공품 또는 어육의 함유율은 용기포장 중 잘 보이는 곳에 JISZ8305에서 규정하는 8포인트(표시가능면적이 대략 150cm² 이하인 경우에는 6포인트)활자 이상의 크기로 통일된 글자로 표시한다.
용기포장에 밀봉되어 상온에서 유통되는 식품(청량음료수, 식육 제품, 고래 고기 제품 및 어육연제품을 제외) 중 수소 이온 지수가 4.6을 초과하고 수분 활성이 0.94를 초과하며 그 중심부의 온도를 섭씨 120도에서 4분미달인 조건에서 가열 살균된 것으로 보툴리누스균이 원인이 되는 식중독 발생을 방지하기 위해 섭씨 10도 이하에서 보관을 필요로 하는 것	표시양식 1의 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 별표 제19에서 규정하는 냉장을 필요로 하는 식품이라는 점을 표시하는 글자는 용기포장의 앞면에 알기 쉬운 크기로 표시한다.
조리식품 통조림 및 조리식품 병조림	명칭 원재료명 첨가물 원료 원산지명 고형량 내용총량 내용량 상미기한 보관 방법 사용상 주의 원산국명 제조자	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) 식육의 명칭은 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 상품명 높이의 1/2 이상의 높이로 JISZ8305에서 규정하는 9포인트 활자 이상의 크기로 통일된 글자로 표시한다. 2) '뼈 있음'의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 상품명 높이의 1/2 이상의 높이로 JISZ8305에서 규정하는 9포인트 활자 이상의 크기로 통일된 글자로 표시한다.

식품	양식	표시 방식
	비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른 것 외에 사용상 주의를 일괄적으로 표시하기 어려운 경우에는 사용상 주의 란에 표시부분을 표시하면 다른 곳에 표시할 수 있다.	3) 고형량 또는 내용량에 대한 식육, 장기, 식용 가능한 부분 및 가금란과 이들 가공품의 중량 비율은 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 상품명 높이의 1/2 이상의 높이로 JISZ8305에서 규정하는 9포인트 활자 이상의 크기로 통일된 글자로 표시한다.
과일음료	명칭 원재료명 첨가물 원료 원산지명 내용량 상미기한 보관 방법 사용방법 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) '가당'의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 괄호를 하고 JISZ8305에서 규정하는 14포인트 활자크기 이상의 글자로 표시한다. 단, 인쇄병 입 과일음료인 경우에는 뚜껑에 표시할 수 있다. 2) '농축환원'의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 JISZ8305에서 규정하는 14포인트 활자크기 이상의 글자로 표시한다. 단, 인쇄병 입 과일음료인 경우에는 뚜껑에 표시할 수 있다. 3) 희석 시 과즙 비율의 경우에는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 JISZ8305에서 규정하는 14포인트 활자크기 이상의 글자로 표시한다.
두유류	명칭 대두 고형분 원재료명 첨가물 원료 원산지명 내용량 상미기한 보관 방법 사용 상 주의 원산국명 제조자 비고 표시양식 1의 비고 규정에 따른다.	제8조 각 호(제3호를 제외)의 규정에 따른 것 외에 다음에 규정하는 바에 따른다. 1) 명칭의 용어는 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 JISZ8305에서 규정하는 14포인트 활자크기 이상의 통일된 글자로 표시한다. 2) 분말 대두 단백을 첨가했다는 점을 상품명이 표시되어 있는 곳 근접한 곳에 JISZ8305에서 규정하는 14포인트 활자크기 이상의 통일된 글자로 표시한다.

유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령

제2조

이 성령에서 「유」란, 생유, 우유, 특별우유, 생산양유, 살균산양유, 생면양유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유 및 가공유를 말한다.

2 이 성령에서 「생유」란, 착유한 상태 그대로의 우유를 말한다.

3 이 성령에서 「우유」란, 직접 음용으로 제공할 목적 또는 이를 원료로 한 식품의 제조 혹은 가공 용도로 제공할 목적으로 판매(불특정다수에 대한 판매 외의 수여를 포함한다. 이하 동일.)하는 소의 젖을 말한다.

4 이 성령에서 「특별우유」란, 우유 중 특별우유로 판매하는 것을 말한다.

5 이 성령에서 「생산양유」란, 착유한 상태 그대로의 산양유를 말한다.

6 이 성령에서 「살균산양유」란, 직접 음용에 제공할 목적으로 판매하는 산양유를 말한다.

7 이 성령에서 「생면양유」란, 착유한 상태 그대로의 면양유를 말한다.

8 이 성령에서 「성분조정우유」란, 생유에서 유지방분 및 그 외의 성분 중 일부를 제거한 것을 말한다.

9 이 성령에서 「저지방우유」란, 성분조정우유 중 유지방분을 제거한 것이되 무지방우유가 아닌 것을 말한다.

10 이 성령에서 「무지방우유」란, 성분조정우유 중 거의 모든 유지방분을 제거한 것을 말한다.

11 이 성령에서 「가공유」란, 생유, 우유 혹은 특별우유 또는 이를 원료로 하여 제조한 식품을 가공한 것(성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유, 발효유 및 유산균음료를 제외한다.)을 말한다.

12 이 성령에서 「유제품」이란, 크림, 버터, 버터오일, 치즈, 농축유청, 아이스크림류, 농축유, 탈지농축유, 무당연유, 무당탈지연유, 가당연유, 가당탈지연유, 전분유, 탈지분유, 크림파우더, 유청파우더, 단백질농축 유청파우더, 버터밀크파우더, 가당분유, 조제분유, 조제액상유, 발효유, 유산균음료(무지유고형분이 3.0%이상 포함된 것에 한한다.) 및 유음료를 말한다.

13 이 성령에서 「크림」이란, 생유, 우유 또는 특별우유에서 유지방분 외의 성분을 제거한 것을 말한다.

14 이 성령에서 「버터」란, 생유, 우유 또는 특별우유에서 얻은 지방 알갱이를 연압한 것을 말한다.

15 이 성령에서 「버터오일」이란, 버터 또는 크림에서 유지방 외의 성분을 대부분 제거한 것을 말한다.

16 이 성령에서 「치즈」란, 천연 치즈 및 가공 치즈를 말한다.

17 이 성령에서 「천연 치즈」란 아래의 것을 말한다.

1) 유, 버터밀크(버터를 제조할 때 생성된 지방알갱이 외의 부분을 말한다. 이하 동일.), 크림 또는 이를 혼합한 것의 거의 전부 또는 일부의 단백질을 효소나 기타 응고제로 응고시킨 응고유에서 유청의 일부를 제거한 것 또는 이를 숙성시킨 것.

2) 앞 호에 게재된 것 외에 유 등을 원료로 하여 단백질의 응고작용을 포함한 제조기술을 사용해서 제조한 것 중 동 호에 게재된 것과 같은 화학적, 물질적, 관능적 특성을 지닌 것.

18 이 성령에서 「가공 치즈」란, 천연 치즈를 분쇄, 가열용융하여 유화한 것을 말한다.

19 이 성령에서 「농축유청」이란, 유를 유산균으로 발효시키거나 산을 더해서 만들어진 유청을 농축, 고형화한 것을 말한다.

20 이 성령에서 「아이스크림류」란, 유 또는 이를 원료로 하여 제조한 식품을 가공하거나 주 원료로 한 것을 동결시킨 것으로, 유고형분을 3.0%이상 포함한 것(발효유 제외)을 말한다.

21 이 성령에서 「아이스크림」이란, 아이스크림류 중 아이스크림으로 판매하는 것을 말한다.

22 이 성령에서 「아이스밀크」란, 아이스크림류 중 아이스밀크로 판매하는 것을 말한다.

23 이 성령에서 「락토아이스」란, 아이스크림류 중 락토아이스로 판매하는 것을 말한다.

24 이 성령에서 「농축유」란, 생유, 우유 또는 특별우유를 농축한 것을 말한다.

25 이 성령에서 「탈지농축유」란, 생유, 우유 또는 특별우유에서 유지방분을 제거한 것을 농축한 것을 말한다.

26 이 성령에서 「무당연유」란, 농축유 중 직접 음용으로 제공할 목적으로 판매하는 것을 말한다.

27 이 성령에서 「무당탈지연유」란, 탈지농축유 중 직접 음용으로 제공할 목적으로 판매하는 것을 말한다.

28 이 성령에서 「가당연유」란, 생유, 우유 또는 특별우유에 자당을 더해서 농축한 것을 말한다.

29 이 성령에서 「가당탈지연유」란, 생유, 우유 또는 특별우유의 유지방분을 제거한 것에 자당을 더해서 농축한 것을 말한다.

30 이 성령에서 「전분유」란, 생유, 우유 또는 특별우유에서 거의 모든 수분을 제거하여 분말 상태로 만든 것을 말한다.

31 이 성령에서 「탈지분유」란, 생유, 우유 또는 특별우유의 유지방분을 제거한 것에서 거의 모든 수분을 제거하여 분말 상태로 만든 것을 말한다.

32 이 성령에서 「크림파우더」란, 생유, 우유 또는 특별우유의 유지방분 외의 성분을 제거한 것에서 거의 모든 수분을 제거하여 분말 상태로 만든 것을 말한다.

33 이 성령에서 「유청파우더」란, 유를 유산균으로 발효시키거나 효소 혹은 산을 더해서 만든 유청에서 거의 모든 수분을 제거하여 분말 상태로 만든 것을 말한다.

34 이 성령에서 「단백질농축 유청파우더」란, 유를 유산균으로 발효시키거나 효소 혹은 산을 더해서 만든 유청의 유당을 제거한 것에서 거의 모든 수분을 제거하여 분말 상태로 만든 것을 말한다.

35 이 성령에서 「버터밀크파우더」란, 버터밀크에서 거의 모든 수분을 제거하여 분말 상태로 만든 것을 말한다.

36 이 성령에서 「가당분유」란, 생유, 우유 또는 특별우유에 자당을 더하고 거의 모든 수분을 제거하여 분말 상태로 만든 것 또는 전분유에 자당을 더한 것을 말한다.

37 이 성령에서 「조제분유」란, 생유, 우유 혹은 특별우유 또는 이를 원료로 해서 제조한 식품을 가공하거나 또는 주 원료로 한 것에 영유아에게 필요한 영양소를 더하여 분말 상태로 만든 것을 말한다.

38 이 성령에서 「조제액상유」란, 생유, 우유 혹은 특별우유 또는 이를 원료로 하여 제조한 식품을 가공하거나 주 원료로 한 것에 영유아에게 필요한 영양소를 더하여 액상으로 만든 것을 말한다.

39 이 성령에서 「발효유」란, 유 또는 이와 동등 이상의 무지유고형분을 포함한 유 등을 유산균 또는 효모로 발효시켜 풀 상태 또는 액체 상태로 만든 것 또는 이를 동결시킨 것을 말한다.

40 이 성령에서 「유산균음료」란, 유 등을 유산균 또는 효모로 발효시킨 것을 가공하거나 주 원료로 한 음료(발효유를 제외한다)를 말한다.

41 이 성령에서 「유음료」란, 생유, 우유 혹은 특별우유 또는 이를 원료로 하여 제조한 식품을 주 원료로 한 음료 중 제2항~제11항 및 제13항~앞 항에 게재된 것 이외의 것을 말한다.

식품의 표시기준 별표 제4 (식품별 별도 세부표시기준)

<table>
<tr><th>식품</th><th>표시사항</th><th>표시 방법</th></tr>
<tr><td>농산물통조림 및 농산물병조림</td><td>명칭</td><td>
다음에 규정하는 바에 따라 표시한다.
1) 농산물(정미를 제외)을 포장한 것(농산물 가공품과 함께 포장한 것을 제외)
① 농산물의 명칭은, 완두콩, 밀감 등과 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단 후르츠 칵테일의 경우에는 '후르츠 칵테일'로, 후르츠 칵테일 이외의 2종류 이상의 농산물을 포장 한 경우 '2종 혼합과일', '3종 혼합채소', '혼합농산물'등으로 표시한다.
② 충진액을 첨가한 경우에는 ①에 규정하는 표시 글자 다음에 '·'를 붙여서 충진액 종류의 명칭을 열매만을 포장한 것의 경우 표1에 따라, 그 이외의 것을 포장한 경우 표2에 들고 있는 표시 방법에 따라 표시한다.
③ 충진액을 첨가하지 않은 경우에는 ①에 규정하는 표시 글자 다음에 '·'를 붙여 '건조 팩'이라 표시할 수 있다.
④ ①의 규정에 관계없이 아스파라거스의 롱스피어, 스피어 또는 칩을 포장한 것 중 색을 구분하고 있는 것인 경우 '아스파라거스·삶은 것(화이트)'등으로 색을 구분하여 표시하고, 색을 구분하지 않은 경우에는 '아스파라거스·삶은 것(색상 혼합)'이라 표시하고, 완두콩의 모도시마메(もどし豆)의 경우에는 '완두콩'이란 글자 다음에 괄호를 하고 '모도시마메'라고 표시하고, 양송이(화이트 종을 제외)의 경우에는 '양송이'란 글자 다음에 괄호를 하고 '크림 종' 또는 '브라운 종'으로 그 품종을 표시하고, 복숭아의 경우에는 과일 명칭을 '백도' 또는 '황도'라고 표시하고, 배의 경우에는 과일 명칭을 '서양 배' 또는 '일본 배' 라고 표시한다.
표1
<table>
<tr><th colspan="2">충진액 종류</th><th>충진액 종류의 표시 방법</th></tr>
<tr><td colspan="2">1. 물(물에 과일 착즙을 첨가한 것으로 과일 착즙(농축한 것을 착즙 상태로 되돌린 것을 포함. 이하 농산물 통조림 및 농산물 병조림 항에서 동일) 용량이 물 용량 이하인 것을 포함)만 채운 것</td><td>'물 충진'이라 표시한다.</td></tr>
<tr><td colspan="2">2. 과일 착즙만 채운 것</td><td>'과즙 충진'을 표시한다.</td></tr>
<tr><td colspan="2">3. 과일 착즙에 물을 첨가한 것으로 과일 착즙 용량이 물 용량을 초과한 것</td><td>'과즙 충진(물입)'이라고 표시한다.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">4. 물(물에 과일 착즙을 첨가한 것으로 과일 착즙 용량이 물 용량 이하인 것을 포함)에 설탕류를 첨가한 것</td><td>가용성 고형분이 10% 이상 14% 미만인 경우</td><td>'시럽 충진(엑스트라라이트)'라고 표시한다.</td></tr>
<tr><td>가용성 고형분이 14% 이상 18% 미만인 경우</td><td>'시럽 충진(라이트)'라고 표시한다.</td></tr>
<tr><td>가용성 고형분이 18% 이상 22% 미만인 경우</td><td>'시럽 충진(헤비)'라고 표시한다.</td></tr>
<tr><td>가용성 고형분이 22% 이상인 경우</td><td>'시럽 충진(엑스트라 헤비)'라고 표시한다.</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

식품	표시 사항	표시 방법

충진액 종류		충진액 종류의 표시 방법
5. 과일 착즙에 설탕류를 첨가한 것	가용성 고형분이 10%이상 14% 미만인 경우	'과즙 충진(가당 · 엑스트라 라이트)'라고 표시한다.
	가용성 고형분이 14%이상 18% 미만인 경우	'과즙 충진(가당 · 라이트)'라고 표시한다.
	가용성 고형분이 18%이상 22% 미만인 경우	'과즙 충진(가당 · 헤비)'라고 표시한다.
	가용성 고형분이 22% 이상인 경우	'과즙 충진(가당 · 엑스트라 헤비)'라고 표시한다.
6. 과일 착즙에 물을 첨가한 것으로 과일 착즙 용량이 물 용량을 초과하는 것에 설탕류를 첨가한 것	가용성 고형분이 10%이상 14% 미만인 경우	'시럽 충진(엑스트라 라이트)(과즙 입)'라고 표시한다.
	가용성 고형분이 14%이상 18% 미만인 경우	'시럽 충진(라이트)(과즙 입)'라고 표시한다.
	가용성 고형분이 18%이상 22% 미만인 경우	'시럽 충진(헤비)(과즙 입)'라고 표시한다.
	가용성 고형분이 22% 이상인 경우	'시럽 충진(엑스트라 헤비)(과즙 입)'라고 표시한다.
7. 1에서 6 이외의 충진액		충진액 내용을 나타내는 가장 일반적인 충진액 종류 명칭을 표시한다.

표2

충진액 종류	충진액 종류의 표시 방법
1. 물 또는 물에 소금, 설탕류 등(간장을 제외)을 첨가한 것(제품특성상 '삶은 것'으로 표시하는 것이 적당하지 않을 정도로 설탕류를 첨가한 것을 제외)	'삶은 것'으로 표시한다. 단 콩류, 옥수수, 아스파라거스, 양송이 및 나도팽나무버섯을 삶은 것을 포장한 것인 경우 '삶은 것'이란 용어를 생략할 수 있다.
2. 물에 간장 및 설탕류를 첨가한 것 또는 여기에 기타 조미료를 첨가한 것	'양념'이라 표시한다.

식품	표시사항	표시 방법
		<table><tr><td>충진액 종류</td><td>충진액 종류의 표시 방법</td></tr><tr><td>3. 버터 소스, 크림소스 등 조미액</td><td>‘조미액 충진’이라 표시한다. 단 ‘버터소스 충진’, ‘크림소스 충진’ 등으로 표시할 수 있다.</td></tr><tr><td>4. 1에서 3 이외의 충진액</td><td>충진액 내용을 나타내는 가장 일반적인 충진액 종류의 명칭을 표시한다.</td></tr></table> 2) 농산물 가공품 또는 정미를 포장한 것 ‘후르츠미쓰마메(フルーツみつ豆)’, ‘구리칸로니(くり甘露煮)’, ‘삶은 팥’, ‘찰팥밥’ 등 그 내용을 나타내는 가장 일반적은 명칭으로 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) ‘완두’, ‘아스파라거스’, ‘밀감’, ‘백도’, ‘서양 배’, ‘살구’, ‘포도’, ‘두부’, ‘곤약’, ‘밀감과즙’, ‘시나몬’, ‘소금’, ‘간장’ 등과 그 가장 일반적은 명칭으로 표시한다. 단, 온주밀감인 경우 ‘온주 밀감’으로, 시나몬 등 향신료인 경우 ‘향신료’라고 표시할 수 있다. 2) 사용한 농산물이 2종류 이상인 경우 1)의 본문 규정에 관계없이 ‘농산물’, ‘채소’ 또는 ‘과일’이란 글자 다음에 괄호를 하고 사용한 농산물, 채소 또는 과일 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 3) 사용한 과즙이 2종류 이상인 경우 1)의 본문 규정에 관계없이 ‘과즙’이란 글자 다음에 괄호를 하고 ‘밀감, 포도’등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 4) 과일 착즙을 농축한 것을 착즙 상태로 되돌린 과즙인 경우 1)의 본문 규정에 관계없이 과즙 또는 과일 명칭의 글자 다음에 괄호를 하고 ‘농축 환원’이라 표시한다. 5) 설탕류의 경우에는 ‘설탕’, ‘포도당’, ‘포도당과당액당’, ‘과당포도당액당’, ‘고과당액당’등으로 그 가장 일반적은 명칭으로 표시한다. 단 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우 ‘이성화액당’으로, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 ‘설탕 · 포도당과당액당’ 또는 ‘설탕 · 이성화액당’으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 ‘설탕 · 과당포도당액당’ 또는 ‘설탕 · 이성화액당’으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 ‘설탕 · 고과당액당’ 또는 ‘설탕 · 이성화액당’이라 표시할 수 있다. 6) 사용한 설탕류가 2종류 이상인 경우에는 5)의 규정에 관계없이 ‘설탕류’ 또는 ‘당류’라는 글자 다음에 괄호를 하고 해당 설탕류의 명칭을 ‘설탕 · 포도당’ 등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 ‘설탕 · 포도당과당액당’ 또는 ‘설탕 · 이성화액당’으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 ‘설탕 · 과당포도당액당’ 또는 ‘설탕 · 이성화액당’이라고, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 ‘설탕 · 고과당액당’ 또는 ‘설탕 · 이성화액당’으로 표시할 수 있다. 7) 식초의 경우 ‘양조식초’ 및 ‘합성식초’의 구분에 따라 표시한다.

식품	표시 사항	표시 방법
토마토가공	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 토마토 주스의 경우 '토마토 주스', 토마토 믹스 주스의 경우에는 '토마토 믹스 주스', 토마토케첩의 경우에는 '토마토케첩', 토마토소스의 경우에는 '토마토소스', 칠리소스의 경우에는 '칠리소스', 토마토 과즙 음료의 경우에는 '토마토 과즙 주스', 토마토 퓨레의 경우에는 '토마토 퓨레', 토마토 페이스트의 경우에는 '토마토 페이스트'라고 표시한다. 단, 농축 토마토를 희석해서 제조한 토마토 주스의 경우에는 '토마토 주스(농축토마토환원)'으로 표시한다. 2) 고형 토마토 중 충진액을 첨가하지 않은 경우에는 '토마토 · 건조팩', 충진액으로 토마토 주스, 토마토 퓨레, 토마토 페이스트 또는 물을 첨가한 경우에는 각각 '토마토 · 주스 충진', '토마토·퓨레 충진', '토마토·페이스트 충진' 또는 '토마토 · 삶은 것'으로 셀러리 등 채소류가 첨가된 것 또는 껍질을 있는 것의 경우에는 명칭 다음에 괄호를 하고 각각 '채소 첨가' 또는 '껍질 있음'으로 표시한다.
	원재료명	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 토마토 주스, 토마토케첩, 토마토소스, 칠리소스. 토마토 퓨레, 및 토마토 페이스트에 대해서는 사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① 토마토, 토마토 착즙 및 농축 토마토는 '토마토'라고 표시한다. ② 식초의 경우 '양조식초 및 '합성식초'의 구분에 따라 표시한다. ③ ②의 규정에 관계없이 양조식초의 경우 '양조식초'라는 글자 다음에 괄호를 하고 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 '쌀 식초, 사과 식초' 등으로 가장 일반적인 명칭으로 표시할 수 있다. 이 경우 표시하는 양조식초가 1종류일 때는 '양조식초'라는 글자 및 괄호를 생략할 수 있다. ④ 설탕류의 경우에는 '설탕', '포도당', '과당', '포도당과당액당', '과당포도당액당', '고과당액당', '설탕혼합포도당과당액당', '설탕혼합과당포도당액당', '설탕혼합고과당액당' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당'으로, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕 · 포도당과당액당' 또는 '설탕 · 이성화액당', 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕 · 과당포도당액당' 또는 '설탕 · 이성화액당', 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로 표시할 수 있다. 이라 표시할 수 있다. ⑤ 사용한 설탕류가 2종류 이상인 경우에는 ④의 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 해당 설탕류의 명칭을 '설탕 · 포도당' 등 으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕 · 포도당과당액당' 또는 '설탕 · 이성화액당'으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕 · 과당포도당액당' 또는 '설탕 · 이성화액당', 설탕 및 설탕혼합고과당액당을병용하는 경우에는 '설탕 · 고과당액당' 또는 '설탕 · 이성화액당'으로 표시할 수 있다. ⑥ ①에서 ⑤까지의 규정 이외의 것인 경우 '소금', '레몬과즙', '향신료', '양파', '피망' 등 으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다.

식품	표시사항	표시 방법
		2) 토마토 믹스 주스에 대해서 사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① 토마토 주스의 경우에는 '토마토 주스'라고 표시한다. 단, 농축 토마토를 희석하여 제조한 토마토 주스의 경우에는 '토마토 주스(농축토마토환원)'이라고 표시한다. ② 채소류를 착즙한 것 또는 이것을 농축한 것인 경우에는 '채소 주스'라는 글자 다음에 괄호를 하고 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 '셀러리', '셀러리(농축환원)', '당근', '파슬리(분말환원)' 등으로 표시한다. ③ 토마토 주스와 채소류를 착즙한 것 및 이것을 농축한 것 이외의 것인 경우에는 1)의 ②부터 ⑥까지의 규정에 따라서 표시한다. 3) 토마토 과즙 음료 및 고형 토마토에 대해서는 사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① 토마토는 '토마토', 토마토 주스는 '토마토 주스', 토마토 퓨레는 '토마토 퓨레', 토마토 페이스트는 '토마토 페이스트'라고 표시한다. 단 토마토 퓨레 또는 토마토 페이스트는 '농축 토마토'로 표시할 수 있다. ② 토마토, 토마토 주스, 토마토 퓨레, 토마토 페이스트 이외의 것인 경우 1)의 ②부터 ⑥까지의 규정에 따라서 표시한다.
건조표고버섯	명칭	'건조 표고버섯'이라 표시한다. 단, 얇게 썬 것인 경우에는 명칭 다음에 괄호를 하고 '슬라이스'로 표시하고, 동고 이외의 건조 표고버섯의 혼입된 양이 중량의 30%이하인 경우에는 '건조 표고버섯(동고)'로, 향신 이외의 건조 표고버섯의 혼입된 양이 중량의 30%이하인 경우에는 '건조 표고버섯(향신)'으로 표시할 수 있다.
	원재료명	'표고버섯'이라 표시한다. 단 원목 재배인 경우에는 '원목', 균상재배인 경우에는 '균상', 원목 재배 및 균상 재배로 생산한 표고버섯을 혼합한 경우에는 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 '원목 · 균상' 또는 '균상 · 원목'으로, '표고버섯'이라는 글자 다음에 괄호를 하고 표시한다.
농산물절임	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 단무지 절임인 경우에는 '단무지 절임', 단무지 절임 이외의 농산물 쌀겨 절임류인 경우에는 '쌀겨 절임', 후쿠진즈케(ふくじん漬け)인 경우에는 '후쿠진즈케(ふくじん漬け)', 후쿠진즈케(ふくじん漬け) 이외의 농산물 간장 절임류인 경우에는 '간장 절임', 나라즈케(なら漬け)인 경우에는 '나라즈케(なら漬け)', 기자미 나라즈케인 경우에는 '기자미 나라즈케', 와사비즈케인 경우에는 '와사비즈케', 산카이즈케(山海漬け)인 경우에는 '산카이즈케(山海漬け)', 나라즈케(なら漬け), 기자미 나라즈케(なら漬け), 와사비즈케 및 산카이즈케(山海漬け) 이외의 농산물 술지게미 절임류인 경우에는 '술지게미절임', 염교 식초 절임인 경우에는 '염교식초절임' 또는 '염교미림절임', 생강 식초 절임인 경우에는 '생강식초절임' 또는 '생강미림절임', 염교 식초절임 및 생강식초절임 이외의 농산물 식초 절임류인 경우에는 '식초절임', 매실 절임인 경우에는 '매실절임'(고우메(小梅)를 사용한 것인 경우에는 '고우메즈케')으로, 우메보시인 경우에는 '우메보시'(고우메를 사용한 경우에는 '고우메보시')로,

식품	표시 사항	표시 방법
		조미 매실 절임인 경우에는 '조미매실절임'(고우메를 사용한 경우에는 '조미고우메절임'), 조미 우메보시인 경우에는 '조미우메보시'(고우메를 사용한 경우에는 '조미고우메보시'), 매실 절임 및 우메보시와 조미매실절임 및 조미우메보시 이외의 농산물 소금 절임류인 경우 '소금절임'으로, 농산물 된장 절임류인 경우에는 '된장절임', 농산물 겨자 절임류인 경우에는 '겨자절임', 무얼절이인 경우에는 '무얼절이', 무얼절이 이외의 농산물 누룩 절임류인 경우에는 '누룩절임'으로, 농산물 전국 절임인 경우에는 '전국절임', 배추김치인 경우에는 '배추김치' 또는 '김치', 배추 이외의 농산물 김치인 경우에는 '농산물김치'로, 이것들 이외의 농산물 붉은 고추 절임인 경우에는 '붉은고추절임'으로, 이것 이외의 농산물 절임류인 경우 '절임'으로 표시한다. 단, 후쿠진즈케(ふくじん漬け), 기자미나라즈케(刻みなら漬け), 와사비즈케, 산카이즈케(山海漬け), 염교초절임, 매실절임, 우메보시, 조미매실절임, 조미우메보시, 농산물 겨자 절임류 및 농산물 전국 절임류 이외의 농산물 절임 중 얇게 저미기 또는 채썰기 혹은 작게 썰기한 것(농산물 붉은 고추 절임류인 경우, 주원료인 것에 한함)인 경우 명칭 다음에 괄호를 하고 '얇게 저미기' 또는 '채썰기'라고 표시한다. 2) 1종류의 원재료를 절인 것(배추김치 및 배추 이외의 농산물 김치를 제외)인 경우 1)의 규정에 관계없이 가장 일반적인 명칭을 붙여 '오이간장절임', '오이초절임', '오이된장절임' 등으로 표시할 수 있다. 3) 배추 이외의 농산물 김치인 경우 1)의 규정에 관계없이 주원료의 가장 일반적인 명칭에 따라 '오이김치', '무김치', '마늘김치' 등으로 표시할 수 있다.
	원재료명	사용한 원재료를 다음 1) 및 2)의 순서로 각각 1) 및 2)에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 절인 원재료는 '무', '가지', '생강', '작두콩', '연근', '차즈기' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단 절인 원재료가 5종류(내용 중량이 300g 이하인 경우 4종류) 이상인 경우에는 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 4종류(내용 중량이 300g 이하인 경우 3종류)이상을 표시하고 기타 원재료를 '기타'라고 표시할 수 있다. 2) 절인 원료 이외의 원재료는 '절인 원재료'라는 글자 다음에 괄호를 하고 다음에 규정하는 바에 따라 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. ① 설탕류 이외의 원재료인 경우 '쌀겨', '소금', '고추', '다시마', '게즈리부시' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단 쌀겨 기타 겨류인 경우 '쌀겨류'라고, 고추(농산물 붉은 고추 절임류에 사용하는 것을 제외) 기타 향신료인 경우 '향신료'라고 표시할 수 있다. ② 설탕류의 경우에는 '설탕', '포도당', '과당', '포도당과당액당', '과당포도당액당', '고과당액당', '물엿' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시하고. 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕 · 포도당과당액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕 · 과당포도당액당'으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕 · 고과당액당'으로 표시한다. 단 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당'으로, 설탕혼합포도당과당액당, 설탕혼합과당포도당액당 및 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕 · 이성화액당'으로 표시할 수 있다. ③ 사용한 설탕류가 2종류 이상인 경우에는 ②의 규정에 관계없이 '설탕류' 또는

식품	표시사항	표시 방법
		'과당'이란 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕·포도당' 등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시하고, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·포도당과당액당', 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당', 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·고과당액당'으로 표시한다. 단 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우 또는 설탕 및 설탕 혼합 고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·이성화액당'으로 표시할 수 있다.
	첨가물	사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라서 표시한다. 단 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다.
	내용량	농산물 쌀겨 절임류인 경우 소금 쌀겨 및 조미액을 제외한 중량을, 후쿠진즈케(ふくじん漬け) 이외의 농산물 간장 절임류(얇게 저미기 또는 채썰기 혹은 작게 썰기 한 것(산나물 및 나물류를 주원료로 한 것을 제외) 또는 그 차즈기의 열매를 주원료로 한 것을 제외)인 경우 조미액을 제외한 중량을, 나라즈케(なら漬け)와 나라즈케(なら漬け), 기자미나라즈케(刻みなら漬け), 와사비즈케 및 산카이즈케(山海漬け) 이외의 농산물 술지게미절임류(채썰기 혹은 작게 썰기한 것 또는 마늘의 인편을 주원료로 한 것을 제외)인 경우 술지게미 등을 제외한 중량을, 염교 초절임, 생강 초절임과 염교 초절임 및 생강 초절임 이외의 농산물 초절임류(얇게 저밈기 또는 채썰기 혹은 작게 썰기한 것을 제외)인 경우 조미액을 제외한 중량을, 농산물 소금 절임류인 경우에는 조미액 및 차즈기(차즈기의 잎으로 싼 경우 차즈기 잎을 제외)를 제외한 중량(단, 조미매실절임 및 조미 우메보시로 채 썬 차즈기, 가쓰오 게즈리부시 등을 이용한 경우 이것을 포함한 중량)을, 농산물 된장 절임류(얇게 저미기 또는 채썰기 혹은 작게 썬 것 또는 마늘 인편을 주원료로 한 것을 제외)인 경우에는 된장 등을 제외한 중량을, 농산물 누룩 절임류인 경우에는 조미액을 제외한 중량을, 농산물 붉은 고추 절임류(주원료를 얇게 저미기 또는 채썰기 혹은 작게 썬 것(산나물 및 나물류를 주원료로 한 것을 제외)을 제외)인 경우에는 조미액을 제외한 중량을 g 또는 kg 단위로 단위를 명기해서 표시한다.
잼류	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 잼 중 1종류의 과일 등을 사용한 경우 해당 과일 등의 명칭을 붙이고 '딸기잼', '사과잼', '살구잼' 등으로, 2종류 이상의 과일 등을 사용한 경우 '믹스 잼'으로 표시한다. 2) 마멀레이드인 경우 '마멀레이드'로, 젤리인 경우 '젤리'라고 표시한다. 3) 프리저브인 경우 1)의 규정에 따라 표시하는 글자 다음에 '(프리저브)'라고 표시할 수 있다.
	원재료명	사용한 원재료를 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) '딸기', '사과', '하귤', '포도', '밀감', '설탕', '포도당과당액당', '환원맥아당물엿', '벌꿀', '와인', '레몬과즙' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당'으로, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당

식품	표시 사항	표시 방법
		과당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로 표시할 수 있다. 2) 2종류 이상의 과일 등을 사용한 것에 대해 1)의 규정에 관계없이 '과일 등'(과일만을 사용하는 경우 '과일', 채소만 사용하는 경우 '채소')라는 글자 다음에 괄호를 하고 해당 과일 등의 명칭을 '딸기, 사과' 등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단 마멀레이드의 경우, '과일' 대신 '감귤류'라고 표시할 수 있다. 3) 2종류 이상의 설탕류를 사용한 것에 대해 1)의 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 해당 설탕류의 명칭을 '설탕, 물엿' 등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·포도당과당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·고과당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로 표시할 수 있다.
	첨가물	사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라서 표시한다. 단 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다.
	내용량	제3조제1항 표의 내용량 또는 고형량 및 내용총량 항에서 규정하는 것 외에 2개 이상이 동일 용기포장에 포장된 경우 내용중량 표시 글자 다음에 괄호를 하고 '○g×△포' 등으로 표시한다.
건면류	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 데노베보시소바(手延べ干しそば) 이외의 건 메밀인 경우 '건 메밀' 또는 '메밀'이라 표시한다. 2) 데노베보시멘(手延べ干しめん) 이외의 건 면인 경우 '건 면'이라 표시한다. 단, 긴지름이 1.7mm이상으로 성형한 경우에는 '건 우동' 또는 '우동'으로, 긴지름이 1.3mm이상 1.7mm미만으로 성형한 경우에는 '냉국수용 건면(干しひやむぎ)', '냉국수용 면(ひやむぎ)' 또는 '얇은 우동'으로, 긴지름이 1.3mm미만으로 성형한 경우에는 '건소면' 또는 '소면'으로, 폭을 4.5mm이상으로하고 두께를 2.0mm미만의 띠 모양으로 성형한 경우에는 '건히라면(干しひらめん)', '히라면', '기시면(きしめん)' 또는 '히모카와(ひもかわ)'로, 견수(椀水)를 사용한 경우에는 '건중화면' 또는 '중화면'으로 표시할 수 있다. 3) 데노베보시소바(手延べ干しそば)인 경우에는 '데노베보시소바(手延べ干しそば)' 또는 '데노베소바(手延べそば)'으로 표시한다.

식품	표시사항	표시 방법
		4) 데노베보시멘(手延べ干しめん) 인 경우에는 '데노베보시멘(手延べ干しめん)'으로 표시한다. 단, 긴지름이 1.7 mm이상으로 성형한 경우에는 '데노베우동(手延べうどん)'으로, 긴지름이 1.7mm \미만으로 성형한 경우에는 '데노베냉국수면((手延べひやむぎ) 또는 '데노베소면(手延べそうめん)'으로, 폭을 4.5mm이상 두께를 2.0mm미만의 띠 모양으로 성형한 경우에는 '데노베히라면(手延べひらめん), '데노베기시면(手延べきしめん)' 또는 '손으로 편 데노베히모카와(手延べひもかわ)'로, 견수(梘水)를 사용한 경우에는 '데노베 건 중화면(手延べ干し中華めん)' 또는 '데노베중화면(手延べ中華めん)'으로 표시할 수 있다.
	원재료명	사용한 원재료를 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 면의 원재료는 '밀가루', '메밀가루', '참마', '소금', '밀 단백' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 2) 조미료, 야쿠미(やくみ) 등을 첨가한 경우 면의 원재료는 1)의 규정에 관계없이 '면'이란 글자 다음에 괄호를 하고 '밀가루', '메밀가루', '참마', '소금', '밀 단백' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 3) 첨부한 조미료의 원재료는 '첨부조미료', '쓰유', '다레(たれ)' 등의 글자 다음에 괄호를 하고 '간장', '설탕', '가쓰오부시', '미림' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단 설탕 및 기타 설탕류의 경우에는 '설탕류' 또는 '당류'라고 표시할 수 있다. 4) 첨부한 야쿠미(やくみ)등의 원재료는 '야쿠미(やくみ)' 등의 글자 다음에 괄호를 하고 '파', '김' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다.
	첨가물	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라서 면에 첨가한 것인 경우 면의 원재료명 표시에 병기하여 첨부한 조미료, 야쿠미(やくみ)등에 첨가한 것인 경우에는 첨부한 조미료, 야쿠미(やくみ)등의 원재료명 표시에 병기하여 표시한다. 단, 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다. 2) 1)의 본문 규정에 관계없이 첨가물을 면에 첨가한 것, 첨부한 조미료, 양념 등에 첨가한 것으로 구분해서 각각 '면', '첨부조미료', '쓰유', '다레(たれ)', '야쿠미(やくみ)' 등의 글자 다음에 괄호를 하고 원재료명에 병기하지 않고 표시할 수 있다.
	내용량	제3조제1항 표의 내용량 또는 고형량 및 내용총량 항에서 규정하는 것 외에 조미료, 야쿠미(やくみ)등을 첨부한 경우 내용 중량 및 면의 중량을 g 또는 kg 단위로 단위를 명기해서 표시한다.

식품	표시 사항	표시 방법
즉석면	원재료명	제3조제1항 표의 원재료명 항2에 규정하는 것 외에 사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 면의 경우 '면'(유처리로 건조시킨 경우, '유탕면')이란 글자 다음에 괄호를 하고 '밀가루', '메밀가루', '식물성 단백', '난분', '소금', '식물유지', '라드', '향신료' 등으로 가장 일반적인 명칭으로 표시한다. 2) 첨부 조미료 및 가야쿠(かやく)의 경우 '닭고기 추출물', '간장', '설탕', '향신료', '유부', '떡', '멘마', '채소튀김', '소고기', '새우', '계란', '식물성 단백', '김', '파', '미역' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다.
	첨가물	사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라서 표시한다. 단, 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다.
	내용량	제3조제1항 표의 내용량 또는 고형량 및 내용총량 항에서 규정하는 것 외에 첨 부조미료 또는 가야쿠(かやく) 등을 첨부한 경우 내용 중량 및 면의 중량을 g 또는 kg 단위로 단위를 명기해서 표시한다.
마카로니류	명칭	'마카로니류'라고 표시한다. 단 마카로니류 중 2.5mm 이상 두께의 관 모양 또는 기타 모양(막대 모양 또는 띠 모양을 제외)으로 성형한 경우 '마카로니'로, 1.2mm 이상 두께의 막대 모양 또는 2.5mm 미만 두께의 관 모양으로 성형한 경우에는 '스파게티'로, 1.2mm 미만 두께의 막대 모양으로 성형한 경우 '버미첼리'로, 띠 모양으로 성형한 경우에는 '누들'이라 표시할 수 있다.
	원재료명	사용한 원재료를 다음 1) 및 2)의 구분에 따라 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 각각 1) 및 2)에서 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 원재료 밀가루는 '듀럼밀의 세몰리나', '듀럼 밀가루', '강력분 화리나' 또는 '강력분' 등으로 많은 것부터 순서대로 표시한다. 2) 원료 밀가루 이외의 원재료는 '계란', '토마토', '시금치', '소금', '콩가루', '밀 글루텐' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다.
	첨가물	사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라서 표시한다. 단 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다.
빵류	명칭	식빵의 경우 '식빵'으로 과자빵의 경우 '과자빵', 기타 빵의 경우 '빵'이라 표시한다. 단 기타 빵 중 빵 반죽을 압연하고 이를 절단, 성형한 것을 구운 경우에는 '커팅빵'이라고 표시할 수 있다.
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 '밀가루', '소금', '설탕', '쇼트닝', '시나몬'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단 설탕 기타 설탕류의 경우에는 '설탕류' 또는 '당류'로, 시나몬 기타 향신료의 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다.

식품	표시사항	표시 방법
	내용량	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 내용 수량을 표시한다. 단, 한 개인 경우에는 표시를 생략 할 수 있다. 2) 1)의 규정에 관계없이 기타 빵 중 빵 반죽을 압연하고 이를 절단, 성형한 것을 구운 경우에는 내용중량을 g 또는 kg단위로 단위를 명기해서 표시할 수 있다.
냉동두부	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) '냉동 두부', '고야두부(高野豆腐)' 또는 '시미두부(凍み豆腐)'라고 표시한다. 2) 1)에 규정하는 명칭의 글자 다음에 괄호를 하고 주사위 모양으로 썰기, 얇게 썰기, 기타 모양으로 자른 것, 분말로 만든 것 및 쪼개진 것인 경우에는 '주사위 모양', '분말' 등 그 형상을 조미료를 첨부한 경우에는 '조미료 첨부'라고 표시한다. 단 용기포장을 통해 내용물이 보이는 경우에는 모양 표시를 생략할 수 있다.
	원재료명	사용한 원재료를 다음 1) 및 2)의 구분에 따라 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 각각 1) 및 2)에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 냉동 두부의 원재료는 '대두'라고 표시한다. 단 조미료를 첨부한 경우에는 '냉동 두부', '고야두부' 또는 '시미두부'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '대두'라고 표시한다. 2) 조미료를 첨부한 경우에는 첨부하고 있는 조미료의 원재료는 '첨부 조미료'라는 글자 다음에, 괄호를 하고 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 '설탕', '소금', '미림', '가다랑어 추출물' 등 이라고 표시한다.
	첨가물	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라 냉동 두부(조미료를 첨부한 경우에는 해당 조미료를 제외)에 첨가한 경우에는 해당 냉동 두부의 원재료명 표시에 병기하고, 첨부한 조미료에 첨가한 경우에는 해당 첨부한 조미료의 원재료명 표시에 병기하여 표시한다. 2) 1)의 규정에 관계없이 첨가물을 냉동 두부(조미료를 첨부한 경우에는 해당 조미료를 제외)에 첨가한 것 및 첨부한 조미료에 첨가한 것으로 구분해서 각각 '냉동 두부', '고야두부' 또는 '시미두부' 및 '첨부 조미료'라는 글자에 괄호를 하고 원재료명에 병기하지 않고 표시할 수 있다.
	내용량	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 내용량을 g 또는 kg 단위로 단위를 명기해서 표시한다. 2) 주사위 모양으로 썰기, 얇게 썰기, 기타 모양으로 자른 것, 분말로 한 것 및 깨진 것 이외의 경우에는 내용중량이 300g 미만인 경우에는 1)에 규정하는 내용중량 외에 내용개수를 표시한다. 3) 조미료를 첨부한 경우에는 냉동 두부(첨부한 조미료를 제외)의 내용중량 및 내용개수(2)에 해당하는 경우에 한함)를 '냉동두부', '고야두부' 또는 '시미두부'라는 글자 다음에 괄호를 하고 표시함과 동시에 첨부한 조미료의 내용중량을 '첨부 조미료'라는 글자 다음에 괄호를 하고 표시한다.

식품	표시사항	표시 방법
햄류	명칭	다음 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 뼈 있는 햄의 경우에는 '뼈 있는 햄'으로, 본리스햄(Boneless ham)의 경우에는' 본리스햄(Boneless ham)'으로, 로스 햄의 경우에는 '로스 햄', 숄더 햄의 경우에는 '숄더 햄', 벨리 햄의 경우에는 '벨리 햄', 락스 햄의 경우에는 '락스 햄'이라 표시한다. 2) 블록, 슬라이스 또는 기타 모양으로 절단하여 포장 용기에 포장된 경우에는 1)에 규정하는 표시 글자 다음에 괄호를 하고 '블록', '슬라이스'등 그 모양을 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료를 다음 1) 및 2)의 구분에 따라 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 각각 1) 및 2)에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 원료육은 뼈 있는 햄 및 본리스햄(Boneless ham)의 경우에는 '돼지 넓적다리살'로, 로스 햄의 경우에는 '돼지 등심'으로, 숄더 햄의 경우에는 '돼지 어깨살'로, 벨리 햄의 경우에는 '돼지 안심'으로, 락스 햄의 경우에는 '돼지 어깨살', '돼지 등심' 또는 '돼지 넓적다리살'이라 표시한다. 2) 원료육 이외의 원재료는 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① '소금', '설탕', '식물성 단백', '알(卵)단백', '유단백', '단백가수분해물', '향신료' 등과 그 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당'으로, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당' 또는 '설탕·이성화액당'이라 표시할 수 있다. ② 사용한 설탕류가 2종류 이상인 경우 ①의 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류' 라는 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕, 물엿' 등으로, 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 높은 것부터 순서대로 표시하고, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당'이라고, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·고과당액당'이라고 표시한다. 단 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우 또는 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·이성화액당'이라 표시할 수 있다.
	첨가물	사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라서 표시한다. 단 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다.
프레스햄	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) '프레스 햄'이라 표시한다. 2) 블록, 슬라이스 또는 기타 모양으로 절단하여 포장 용기에 포장된 경우에는 1)에 규정하는 표시 글자 다음에 괄호를 하고 '블록', '슬라이스'등 그 모양을 표시한다.

식품	표시사항	표시 방법
	원재료명	사용한 원재료를 다음 1)에서 3)까지의 구분에 따라 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 각각 1)에서 3)까지 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 육괴는 '육괴'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '돼지고기', '소고기', '말고기', '양고기(머튼)', '염소 고기', '닭고기' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 2) 결착제(つなぎ)는 '결착제(つなぎ)'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '돼지고기', '소고기', '말고기', '양고기(머튼)', '염소 고기', '토끼 고기', '전분', '밀가루', '옥수수 가루', '식물성 단백', '유단백' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 3) 육괴 및 결착제(つなぎ) 이외의 원재료는 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① '소금', '설탕', '식물성 단백', '알(卵)단백', '유단백', '단백가수분해물', '향신료' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당'으로, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당' 또는 '설탕·이성화액당'이라 표시할 수 있다. ② 사용한 설탕류가 2종류 이상인 경우 ① 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕, 물엿' 등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시하고, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·포도당과당액당'이라고, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·고과당액당'이라 표시한다. 단 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우 또는 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·이성화액당'이라고 표시할 수 있다.
	첨가물	사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라 표시한다. 단 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다.
혼합프레스햄	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) '혼합 프레스 햄'이라고 표시한다. 2) 블록, 슬라이스 또는 기타 모양으로 절단하여 포장 용기에 포장된 경우에는 1)에 규정하는 표시 글자 다음에 괄호를 하고 '블록', '슬라이스'등 그 모양을 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료를 다음 1)에서 3)까지의 구분에 따라 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 각각 1)에서 3)까지에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 육괴는 '육괴'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '돼지고기', '소고기', '말고기', '양고기(머튼)', '염소 고기', '토끼고기', '닭고기', '고래', '참치', '청새치', '만새기' 등 으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다.

식품	표시 사항	표시 방법
		2) 결착제(つなぎ)는 '결착제(つなぎ)'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '돼지고기', '소고기', '말고기', '양고기(머튼)', '염소 고기', '토끼 고기', '닭고기', '고래', '대구', '전분', '밀가루', '옥수수 가루', '식물성 단백', '유단백' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 3) 육괴 및 결착제(つなぎ) 이외의 원재료는 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① '소금', '설탕', '식물성 단백', '알(卵)단백', '유단백', '단백가수분해물', '향신료' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당'으로, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당' 또는 '설탕·이성화액당'이라 표시할 수 있다. ② 사용한 설탕류가 2종류 이상인 경우 ①의 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕, 물엿' 등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시하고, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·고과당액당'이라 표시한다. 단, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우 또는 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·이성화액당'이라 표시할 수 있다.
	첨가물	사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라서 표시한다. 단 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다.
소시지	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 가열 소시지 ① 보로니아 소시지의 경우에는 '보로니아 소시지'로, 프랑크푸르트 소시지의 경우에는 '프랑크푸르트 소시지', 비엔나소시지의 경우에는 '비엔나소시지', 리오나 소시지의 경우에는 리오나 소시지', 레바 소시지의 경우에는 '레바 소시지', 레바 페이스트의 경우에는 '레바 페이스트', 보로니아 소시지, 프랑크푸르트 소시지, 비엔나소시지, 리오나 소시지, 레바 소시지 및 레바 페이스트 이외의 가열 소시지의 경우에는 ' 가열 소시지'라고 표시한다. 단, 한 종류의 가축 혹은 가금 또는 이와 같은 종류의 원료장기류를 사용하고 원료어육류를 첨가하지 않은 보로니아 소시지, 프랑크푸르트 소시지 또는 비엔나소시지의 경우에는 각각 '○○ 소시지 (보로니아)', '○○ 소시지 (프랑크푸르트)' 또는 '○○ 소시지(비엔나)'(○○는 '포크' '비프', '치킨' 등 식육의 종류로 한다)라고 표시할 수 있다. ② 블록, 슬라이스 또는 기타 형태로 절단하여 포장한 경우에는 ①에 규정하는 표시 글자 다음에 괄호를 하고 '블록', '슬라이스'등 그 모양을 표시한다. 단, ①의 단서에 규정하는 경우 '보로니아', '프랑크푸르트' 등의 표시는 '보로니아 · 블록', '프랑크 · 슬라이스' 등으로 표시한다. 2) 반 건조 및 건조 소시지 ① 반 건조 소시지의 경우에는 '반 건조 소시지'로, 건조 소시지의 경우에는 '건조 소시지'라고 표시한다. 단 원료축육류로 돼지고기만, 돼지고기 및 소고기 또는

식품	표시사항	표시 방법
		소고기만을 사용한 반 건조 소시지 또는 건조 소시지의 경우에는 각각 '소프트 살라미 소시지' 또는 '살라미 소시지'라고 표시한다. ② 블록, 슬라이스 또는 다른 모양으로 절단하여 포장한 경우에는 ①에 규정하는 표시 글자 다음에 괄호를 하고 '블록', '슬라이스'등 그 모양을 표시한다. 3) 가압가열 소시지 ① '가압가열 소시지'라고 표시한다. ② 가압가열 소시지로 보로니아 소시지, 프랑크푸르트 소시지, 비엔나소시지 또는 리오나 소시지에 해당하는 경우에는, ① 규정에 관계없이 '가압가열 보로니아 소시지', '가압가열 프랑크푸르트 소시지', '가압가열 비엔나소시지' 또는 '가압가열 리오나 소시지'라고 표시할 수 있다. ③ 블록, 슬라이스 또는 기타 모양으로 절단하여 포장한 경우에는 ① 및 ②에 규정하는 표시 글자 다음에 괄호를 하고 '블록', '슬라이스' 등 그 모양을 표시 한다. 4) 무염지 소시지 ① '무염지 소시지'라고 표시한다. ② 무염지 소시지로, 보로니아 소시지, 프랑크푸르트 소시지 또는 비엔나소시지에 해당하는 경우에는 ①의 규정에 관계없이 '무염지 보로니아 소시지', '무염지 프랑크푸르트 소시지' 또는 '무염지 비엔나소시지'라고 표시할 수 있다. ③ 블록, 슬라이스 또는 기타 모양으로 절단하여 포장한 경우에는 ① 및 ②에 규정하는 표시 글자 다음에 괄호를 하고 '블록', '슬라이스' 등 그 모양을 표시 한다. ④ 무염지 소시지로, 가압가열 살균한 경우에는 ① 및 ②에 규정하는 표시 글자 다음에 괄호를 하고 '가압가열'(블록, 슬라이스 또는 기타 모양으로 절단하여 포장한 경우에는 '블록 가압가열', '슬라이스 가압가열' 등)로 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) '돼지고기', '완두콩', '돼지 지방', '소 신장', '고래 고기', '전분', '소금', '설탕', '단백가수분해물', '향신료'등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당'으로, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당' 또는 '설탕·이성화액당'이라 표시할 수 있다. 2) 사용한 축육, 다네모노(種もの) 또는 결착재료가 2종류 이상인 경우에는 1)의 규정에 관계없이 '축육', '타네모노' 또는 '결착재료'라는 글자 다음에 괄호를 하고 각각 '돼지고기, 소고기', '완두콩, 파프리카' 또는 '전분, 밀가루' 등으로 원재료에서 차지하는 중량의 비중이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 3) 레바 소시지 및 레바 페이스트에 사용되는 간은 1) 의 규정에 관계없이 '간'이란 글자 다음에 괄호를 하고 '돼지, 소' 등과, 가축, 가금 및 토끼라는 종류명을 병기한 명칭으로, 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단 가축, 가금 또는 토끼 중 1종류의 간이 사용된 경우에는 '돼지 간'등으로 표시한다. 4) 어육은 1)의 규정에 관계없이 '어육'이라는 글자 다음에 괄호를 하고 '대구, 참치' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다.

식품	표시 사항	표시 방법
		5) 사용한 설탕류가 2종류 이상인 경우 1)의 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕, 포도당' 등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시하고, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·고과당액당'라고 표시한다. 단 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우 또는 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·이성화액당'이라고 표시할 수 있다.
	첨가물	사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라서 표시한다. 단 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다.
혼합소시지	명칭	다음 정하는 바에 따라 표시한다. 1) '혼합 소시지'라고 표시한다. 단, 가압가열 혼합 소시지인 경우에는 '가압가열 혼합 소시지'라고 표시한다. 2) 블록, 슬라이스 또는 기타 모양으로 절단하여 포장한 것인 경우에는 1)에 규정하는 표시 글자 다음에 괄호를 하고 '블록', '슬라이스'등 그 모양을 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음의 1)부터 4)까지의 규정에 따라 표시한다. 1) '돼지고기', '고래 고기', '돼지 지방', '소 신장', '완두콩', '전분', '소금', '설탕', '단백가수분해물', '향신료' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당'으로, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당' 또는 '설탕·이성화액당'이라 표시할 수 있다. 2) 사용한 축육, 타네모노 또는 결착재료가 2종류 이상인 경우는 1)의 규정에 관계없이 '축육', '타네모노' 또는 '결착재료'라는 글자 다음에 괄호를 하고 각각 '돼지고기, 소고기', '완두콩, 파프리카' 또는 '전분, 밀가루'등 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 3) 어육은 1)의 규정에 관계없이 '어육'이란 글자 다음에 괄호를 하고 '대구, 참치' 등 이라고 그 가장 일반적인 명칭을, 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 4) 사용한 설탕류가 2종류 이상인 경우 1)의 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕, 포도당' 등 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시하고, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·포도당과당액당 '으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·고과당액당'이라고 표시한다. 단 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우 또는 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·이성화액당'이라고 표시할 수 있다.
	첨가물	사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라서 표시한다. 단 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다.

식품	표시사항	표시 방법
베이컨류	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 베이컨인 경우에는 '베이컨'으로 로인베이컨인 경우에는 '로인베이컨', 숄더 베이컨인 경우에는 '숄더 베이컨'이라 표시한다. 2) 블록, 슬라이스 또는 기타 모양으로 절단하여 용기포장에 포장된 경우에는 1)에 규정하는 표시 글자 다음에 괄호를 하고, '블록', '슬라이스' 등 그 모양을 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료를 다음 1) 및 2)의 구분에 따라 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 각각 1) 및 2)에서 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 원료육은 베이컨인 경우에는 '돼지 안심'으로, 로인베이컨인 경우에는 '돼지 등심'으로, 숄더 베이컨인 경우에는 '돼지 어깨살'이라 표시한다. 2) 원료육 이외의 원재료는 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① '소금', '설탕', '식물성 단백', '알(卵) 단백', '유단백', '단백가수분해물', '향신료' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당'으로, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당' 또는 '설탕·이성화액당'으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당' 또는 '설탕·이성화액당'이라 표시할 수 있다. ② 사용한 설탕류가 2종류 이상인 경우 ① 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕, 물엿' 등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시하고, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·고과당액당'이라 표시한다. 단 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우 또는 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·이성화액당'이라고 표시할 수 있다.
	첨가물	사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라 표시한다. 단 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다.
	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 식육 통조림 또는 식육 병조림 ① 사용한 식육의 명칭 다음에 조미액 종류의 명칭을 다음 표에 들고 있는 표시방법에 따라 표시한다. ② 식육의 명칭은 '소고기', '돼지고기', '닭고기'등 가장 일반적인 명칭으로 표시한다. ③ 작은 육편, 잘게 찢은 고기, 갈은 고기, 뼈 있는 식육 또는 꼬치용 식육을 포장한 경우에는 ①의 조미액 종류의 명칭 다음에 괄호를 하고 '작은 육편', '잘게 찢은 고기', '갈은 고기', '뼈 있음' 또는 '꼬치'라고 표시 한다. 2) 닭꼬치 통조림 또는 닭꼬치 병조림 ① '닭꼬치'라고 표시한다. 꼬치용 인 경우에는 '닭꼬치(꼬치)'라고 표시한다. ② '닭꼬치'또는 '닭꼬치(꼬치)'라는 표시 다음에 주요 특징이 되는 향미(간장과 관련된 향미를 제외)와 관련된 원재료가 명확히 알 수 있도록 '(소금 맛)' 등으로 병기한다.

식품	표시 사항	표시 방법
축산물통조림및축산물병조림		3) 베이컨 통조림 또는 베이컨 병조림 안심을 사용한 것의 경우에는 '베이컨'으로, 등심을 사용한 경우에는 '로인베이컨', 숄더 고기를 사용한 경우에는 '숄더 베이컨'이라 표시한다. 단 슬라이스 등의 경우에는 '베이컨'등의 글자 다음에 괄호를 하고 '슬라이스' 등 이라고 표시한다. 4) 햄 통조림 또는 햄 병조림 뼈를 제거한 넓적다리살을 사용한 경우에는 '본리스햄(Boneless ham)'으로, 등심을 사용한 경우에는 '로스 햄', 어깨살을 사용한 경우에는 '숄더 햄', 안심을 사용한 경우에는 '벨리 햄'이라 표시한다. 단 슬라이스 등의 경우에는 '본리스햄(Boneless ham)'등의 글자 다음에 괄호를 하고 '슬라이스'등으로 표시한다. 5) 소시지 통조림 또는 소시지 병조림 케이싱으로 양 창자를 사용한 것 또는 두께가 20mm 미만인 것 (소 창자를 사용한 것과 돼지 창자를 사용한 것을 제외)인 경우에는 '비엔나소시지'로, 케이싱으로 돼지 창자를 사용한 것 또는 두께가 20mm 이상 36mm 미만인 것 (소 창자를 사용한 것과 양 창자를 사용한 것을 제외)의 경우에는 '프랑크푸르트 소시지', 케이싱으로 소 창자를 사용한 것 또는 두께가 36mm 이상(돼지 창자를 사용한 것과 양 창자를 사용한 것을 제외)인 경우에는 '보로니아 소시지', 식육에 돼지 지방층을 첨가한 것을 사용하고 장기 및 식용 가능한 부분(돼지 지방층을 제외), 어육 및 고래 고기를 첨가하지 않은 것으로 수분이 35%를 초과하고 55%이하인 경우에는 '반 건조 소시지'로, 식육에 다네모노를 첨가한 것을 사용하고 장기 및 식용 가능한 부분, 어육 및 고래 고기를 첨가하지 않은 경우에는 '리오나 소시지'라고 표시한다. 단 슬라이스 등의 경우에는 '보로니아 소시지' 등의 글자 다음에 괄호를 하고 '슬라이스'등으로 표시한다. 6) 콘드미트 통조림 또는 콘드미트 병조림 콘드비프를 포장한 경우에는 '콘드비프'로, 콘드비프 이외의 콘드미트를 포장한 경우에는 '콘드미트'라고 표시한다. 단 소고기와 말고기를 병용한 것(소고기의 중량이 소고기와 말고기의 합계중량의 20%이상인 것에 한함)을 포장한 경우에는 '뉴 콘드미트' 또는 '뉴 콘드미트'라고 표시할 수 있다. 7) 무염지 콘드비프 통조림 또는 무염지 콘드비프 병조림 '무염지 콘드비프'라고 표시한다. 8) 런천 미트 통조림 또는 런천 미트 병조림 '런천 미트'라고 표시한다. 9) 삶은 가금란 통조림 또는 삶은 가금란 병조림 사용한 알의 명칭 다음에 '삶은 것'이라고 표시한다. 10) 기타 축산물 통조림 또는 기타 축산물 병조림 ① '돼지고기 생강 구이', '닭 소보로', '소 내장 된장 조림', '메추리알 양념' 등, 그 내용을 나타내는 가장 일반적인 명칭을 표시한다. ② 식육 및 그 가공품(조미, 구이 또는 소금에 절인 것에 한함) (이하 '식육 등'이라 한다)의 작은 육편, 잘게 찢은 고기, 갈은 고기 또는 뼈 있는 것을 포장한 경우에는 ①의 명칭 다음에 괄호를 하고 각각 '작은 육편', '잘게 찢은 고기', '갈은 고기' 또는 '뼈 있음'이라고 표시한다. 단 이 명칭에서 작은 육편, 잘게 찢은 고기, 갈은 고기 또는 뼈 있는 것임이 명확히 알 수 있는 경우에는 이에 한하지 않는다.

식품	표시사항	표시 방법
		<table><tr><td>조미액 종류</td><td>조미액 종류의 표시 방법</td></tr><tr><td>물 또는 물에 소금 등(간장, 식초 및 식용유지를 제외)을 첨가한 것</td><td>‘삶은 것’이라고 표시한다.</td></tr><tr><td>물에 간장 및 설탕류를 첨가한 것 또는 여기에 기타 조미료 혹은 향신료 등을 첨가한 것</td><td>‘양념’이라고 표시한다.</td></tr><tr><td>식초 또는 식초에 향신료 등을 첨가한 것</td><td>‘식초 절임’이라고 표시한다.</td></tr><tr><td>식용유지 또는 식용유지에 향신료 등을 첨가한 것</td><td>‘기름 절임’이라고 표시한다.</td></tr><tr><td>토마토소스 등의 조미액</td><td>‘조미액 절임’이라고 표시한다. 단 ‘토마토소스절임’, ‘크림소스 절임’ 등으로 표시할 수 있다.</td></tr></table>
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) ‘소고기’ ‘돼지 간’, ‘소 혀', '알(卵)', '간장', '소금', '된장 ', '양조 식초', '미림', '토마토 퓨레’, ‘꿀’, ‘소고기 추출물', '단백가수분해물', '식물성 유지', ‘전분유’, ‘젤라틴’, ‘전분’, ‘후추’, ‘생강’, ‘완두콩’ 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 후추 및 기타 향신료의 경우에는, ‘향신료’라고 표시한다. 2) 베이컨 통조림 또는 베이컨 병조림 및 햄 통조림 또는 햄 병조림의 경우에는 1)의 규정에 관계없이, 사용한 돼지고기에 대해 ‘돼지안심’, ‘돼지 넓적다리살’ 등으로 그 부위의 명칭으로 표시한다.` 3) 설탕류의 경우에는 '설탕', '물엿', '포도당', '포도당과당액당‘, '과당포도당액당', ‘고과당액당’ 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시하고, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당', 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당'로 표시한다. 단, 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당'으로, 설탕혼합포도당과당액당, 설탕혼합과당포도당액당 및 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·이성화액당'이라고 표시할 수 있다. 4) 사용한 설탕류가 2종류 이상인 경우 3)의 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕, 물엿' 등으로 사용량이 많은 것부터 순서대로 표시하고, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 ‘설탕·포도당과당액당’으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 ‘설탕·과당포도당액당’으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 ‘설탕·고과당액당’이라고 표시한다. 단 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우 또는 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 ‘설탕·이성화액당’이라고 표시할 수 있다. 5) 3) 및 4)의 규정에 관계없이 사용하는 설탕류가 2종류 이상이고 그 설탕류의 합계중량이 조미액 중량의 1/100에 못 미친 경우에는 '설탕류' 또는 '당류'라고 표시할 수 있다.

식품	표시 사항	표시 방법
		6) 사용한 식육, 결착재료, 타네모노 또는 양념이 각각 2종류 이상의 조합인 경우에는 1)의 규정에 관계없이 '식육', '결착재료', '타네모노' 또는 '양념'이란 글자 다음에 괄호를 하고 각각 '소고기, 돼지고기', '밀가루, 옥수수 가루', '완두콩, 파프리카' 또는 '파, 생강' 등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 7) 식초의 경우에는 '양초식초' 또는 '합성식초'의 구분에 따라 표시한다.
니보시어류(煮干し魚類)	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) '니보시어류'라고 표시한다. 단 '니보시어류'라는 표시 다음에 괄호를 하고 어종명을 표시할 수 있다. 2) 1)의 규정에 관계없이 몸길이(물고기 주둥이부터 꼬리 지느러미까지의 길이를 말한다. 이하 니보시어류 항에서 동일)가 대략 3cm(까나리인 경우에는 대략 5cm) 이하인 니보시어류를 포장한 경우에는 '시라스보시(しらす干し)', '지리멘(ちりめん)' 등으로 그 가장 일반적인 명칭을 표시할 수 있다.
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 원료어류는 사용한 모든 어종의 어종명을 '정어리', '멸치', '눈퉁멸', '까나리', '전갱이' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단 표시하는 어종명이 3종류 이상인 경우에는 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 2종류의 어종명을 표시하고 기타 어종명은 '기타'로 표시할 수 있다. 2) 원재료에서 차지하는 중량 비율이 80%이상인 어종이 있는 경우, 1)의 규정에 관계없이 그 어종명만 표시할 수 있다. 3) 몸길이가 대략 3cm(까나리인 경우에는 대략 5cm) 이하의 어류인 경우에는 1)의 규정에 관계없이 '멸치 치어' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시할 수 있다. 4) 어류 이외의 원재료의 경우에는 '소금' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다.
	내용량	제3조제1항 표의 내용량 또는 고형량 및 내용총량 항에서 규정하는 것 외에 2개 이상이 동일 용기포장에 포장된 경우 내용중량 표시 글자 다음에 괄호를 하고 '○g×△포' 등으로 표시한다.
어육햄및어육소시지	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 어육 햄의 경우에는 '어육 햄' 또는 '피시 햄'으로, 보통 어육 소시지인 경우에는 ' 어육 소시지 '또는 '피시 소시지'로 특종 어육 소시지인 경우에는 '특종 어육 소시지' 또는 '특종 피시 소시지'라고 표시한다. 2) 1)의 규정에 관계없이 블록으로 절단하여 포장한 것 중 어육 햄의 경우에는 '어육 햄(블록)' 또는 '피시 햄(블록)'으로, 어육 소시지인 경우에는 '어육 소시지(블록)' 또는 '피시 소시지(블록)'으로, 특종 어육 소시지인 경우에는 '특종 어육 소시지(블록)' 또는 '특종 피시 소시지 (블록)'으로 표시하고, 얇게 저며서 포장한 것 중 어육 햄의 경우에는 '어육 햄 (슬라이스)' 또는 '피시 햄(슬라이스)'으로, 어육 소시지인 경우에는 '어육 소시지(슬라이스)' 또는 '피시 소시지(슬라이스)'로, 특종 어육 소시지인 경우에는 '특종 어육 소시지(슬라이스)' 또는 '특종 피시 소시지(슬라이스)'라고 표시한다. 3) 1)의 규정에 관계없이 햄버그풍 특종 어육 소시지인 경우에는 '특종 어육 소시지(햄버그풍)' 또는 '특종 피시 소시지(햄버거풍)'로 표시한다.

식품	표시사항	표시 방법
	원재료명	제3조제1항 표의 원재료명 항에 규정하는 것 외에, 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 어육 햄에 사용하는 어육 또는 식육(각각 육편으로 사용하는 것에 한함), 고기식단 또는 지방층은 '육편 등'이라 글자 다음에 괄호를 하고 사용헌 원재료의 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 2) 어육 햄에 사용하는 결착제(つなぎ)는 '결착제(つなぎ)'라는 글자 다음에 괄호를 하고 사용한 원재료를 가장 일반적인 명칭으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 3) 어육 소시지에 사용하는 결착재료가 2종류 이상인 경우에는 '결착재료'라는 글자 다음에 괄호를 하고 사용한 원재료를 가장 일반적인 명칭으로 원재료에 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 4) 특종 어육 소시지의 다네모노는 '다네모노'라는 글자 다음에 괄호를 하고 사용한 원재료를 가장 일반적인 명칭으로 원재료에 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다.
	첨가물	사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라 표시한다. 단 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정 적용하지 않는다.
	내용량	제3조제1항 표의 내용량 또는 고형량 및 내용총량 항에 규정하는 것 외에, 2개 또는 2장 이상이 동일한 용기포장에 포장된 것으로, 개수 또는 매수가 외부에서 판별 할 수 없는 경우에는 개수 또는 매수를 내용 중량 표시 글자에 나열하여 표시한다.
게즈리부시	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 1종류 어류의 가레부시만을 사용한 경우에는 '○○ 가레부시 게즈리부시' 또는 '○○ 가레부시 게즈리'라고 표시하고. '○○'에는 '참치', '가다랑어' 등의 가레부시에 사용 한 어류의 명칭을 표시한다. 2) 1종류 어류의 후시, 니보시 또는 압착 니보시를 사용한 경우에는, '○○ 게즈리부시'라고 표시하고 '○○'에는 '가다랑어', '물치다랑어' '정어리' 등의 후시, 니보시 또는 압착 니보시에 사용한 어류의 명칭을 표시한다. 단 가쓰오부시만 깎은 경우에는, '하나가쓰오'라고 표시할 수 있다. 3) 1종류 어류의 후시, 니보시 또는 압착 니보시를 깎은 것과 가레부시를 혼합한 경우에는 '○○ 게즈리부시'라고 표시하고 '○○'는 '가다랑어', 정어리' 등의 후시, 니보시 또는 압착 니보시에 사용한 어류의 명칭을 표시한다. 4) 2종류 이상의 어류의 후시, 가레부시, 니보시 또는 압착 니보시를 사용한 경우에는 '혼합 게즈리부시'라고 표시한다. 5) 게즈리부시의 경우에는, 1)에서 4)까지에 규정하는 표시 글자 다음에 괄호를 하고, 얇게 깎은 경우에는 '얇게 깎음'으로, 두껍게 깎은 경우에는 '두껍게 깎음'으로, 실 깎기인 경우에는 '실 깎기'으로, 파편의 경우에는 '파편', 깎은 가루가 25% 이상 포함된 것(깎은 가루만인 것을 제외)인 경우에는 '분말혼합'으로, 깎은 가루만인 경우에는 '분말'이라고 표시한다. 단 '얇게 깎음'이란 글자 및 여기에 붙은 괄호와 5g이하의 용기에 포장하는 것에 있어 '파편'이란 글자 및 괄호는 생략할 수 있다. 6) 5)의 규정에 관계없이, 외부에서 내용물의 모양을 쉽게 확인할 수 있는 경우에는 '두껍게 깎음', '실 깎기', '파편' 및 '분말'이라는 글자와 괄호는 생략할 수 있다.

식품	표시 사항	표시 방법
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 '가쓰오부시', '고등어 가레부시' '전갱이 니보시 ', '고등어 압착 니보시' 등으로, 어종 명에 '후시', ' 가레부시', '니보시' 또는 '압착 니보시'란 글자를 병기한 명칭으로 표시한다. 단 갈고등어만을 사용한 경우에는 '전갱이'를 '갈고등어'로 표시할 수 있다.
	내용량	제3조제1항 표의 내용량 또는 고형량 및 내용총량 항에서 규정하는 것 외에 2개 이상이 동일 용기포장에 포장된 경우 내용중량 표시 글자 다음에 괄호를 하고 '○g×△포' 등으로 표시한다.
성게가공품	명칭	쓰부 성게인 경우에는 '쓰부 성게', 네리 성게인 경우에는 '네리 성게', 혼합 성게인 경우에는 '혼합 성게'라고 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료를 다음의 1) 및 2)의 구분에 따라 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 각각 1) 및 2)에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 원재료인 성게에는 '소금 성게', '성게' 중 어느 하나 또는 둘 다 표시한다. 2) 1) 이외의 원재료는 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① '에탄올', '설탕', '미림', '전분' '술지게미', '소금'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당'으로 표시한다. ② 표시하는 설탕류의 명칭이 2종류 이상인 경우에는 ① 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕, 포도당' 등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·고과당액당'이라 표시한다.
성게무침う(にあえもの)	명칭	'성게 무침(うにあえもの)'으로 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료를 다음의 1) 및 2)의 구분에 따라 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 각각 1) 및 2)에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 원재료인 성게는 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① '쓰부 성게', '네리 성게' 또는 '혼합 성게'라고 표시한다. ② '쓰부 성게', '네리 성게' 또는 '혼합 성게'라는 글자 다음에 각각의 원재료명을 괄호를 하고 별표 제4 성게 가공품의 원재료명 항에서 규정하는 바에 따라 표시한다. 2) 1) 이외의 원재료는 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① '해파리', '오징어', '청어 알' '전복' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당'이라 표시한다. ② 표시하는 설탕류의 명칭이 2종류 이상인 경우에는 ① 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕, 포도당' 등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·고과당액당'이라 표시한다.

식품	표시사항	표시 방법
뱀장어가공품(수입품이외의것에한함)	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 뱀장어인 경우 '뱀장어' 등으로 뱀장어의 명칭으로 표시한다. 2) 뱀장어 이외의 원재료인 경우에는 '간장', '미림'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다.
마른미역	명칭	'마른 미역'이라 표시한다. 단, 하이보시 미역인 경우에는 '하이보시 미역'으로, 모미 미역인 경우에는 '모미 미역'으로, 이타 미역인 경우에는 '이타 미역'이라 표시한다.
	원재료명	'미역'이라 표시한다. 단 살짝 데친 염장 미역을 충분히 소금기를 뺀 것을 건조시킨 경우에는 살짝 데친 염장 미역을 사용한 것이라고 표시한다.
염장미역	명칭	염장 미역인 경우에는 '염장 미역'으로, 살짝 데친 염장 미역인 경우에는 '살짝 데친 염장 미역'이라 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 미역인 경우에는 '미역'이라 표시한다. 단 마른 미역을 물에 불려서 염장 미역을 제조한 것의 경우에는 마른 미역을 사용하였다는 점을 표시한다. 2) 미역 이외의 원재료의 경우에는 '소금' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다.
된장	명칭	쌀된장인 경우에는 '쌀된장'으로, 보리된장인 경우에는 '보리된장'으로, 콩 된장인 경우에는 '콩 된장'으로, 조합 된장인 경우에는 '조합 된장'으로 표시한다. 단, 풍미 성분을 추가한 것으로 풍미 재료의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 조미의 목적으로 사용되는 첨가물 원재료에서 차지하는 중량 비율을 웃도는 경우에는 '쌀된장'등의 글자 다음에 괄호를 하고 '육수첨가'라고 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료를 다음의 1) 및 2)의 구분에 따라 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 각각 1) 및 2)에서 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 원료는 '콩', '쌀', '보리', '쌀보리', '옥수수', '탈지가공대두', '밀', '소금' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, '조합 된장'으로 '쌀된장', '보리된장' 또는 '콩 된장'을 2종류 이상 혼합한 경우에는 '쌀된장', '보리된장' 또는 '콩 된장'으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시하고 그 글자 다음에 괄호를 하고 해당 된장에 사용한 원료의 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 2) 원료 이외의 원재료인 경우에는 '설탕', '물엿', '가쓰오부시 분말' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다.

식품	표시 사항	표시 방법
간장	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 진한(濃口)간장으로 본양조방식을 따른 것은 '진한(濃口)간장(본양조)'으로, 혼합양조방식을 따른 것은 '진한(濃口)간장(혼합양조)'으로, 혼합방식을 따른 것은 '진한(濃口)간장(혼합)'이라 표시한다. 2) 연한(薄口)간장으로 본양조방식을 따른 것은 '연한(薄口)간장(본양조)'으로, 혼합양조방식을 따른 것은 '연한(薄口)간장(혼합양조)'으로, 혼합방식을 따른 것은 '연한(薄口)간장(혼합)'으로 표시한다. 3) 다마리(たまり)간장으로 본양조방식을 따른 것은 '다마리간장(본양조)'으로, 혼합양조방식을 따른 것은 '다마리간장(혼합양조)'으로, 혼합방식을 따른 것은 '다마리간장(혼합)'으로 표시한다. 4) 사이시코미(さいしこみ)간장으로 본 양조방식을 따른 것은 '사이시코미간장(본양조)'으로, 혼합양조방식을 따른 것은 '사이시코미간장(혼합양조)'으로, 혼합방식을 따른 것은 '사이시코미간장(혼합)'으로 표시한다. 5) 백간장으로 본양조방식을 따른 것은 '백간장(본양조)'으로 혼합양조방식을 따른 것은 '백간장(혼합양조)'으로 혼합방식을 따른 것은 '백간장(혼합)'으로 표시한다. 6) 1)부터 5)까지에 규정하는 것 이외의 간장으로 본양조방식을 따른 것은 '간장(본양조)'으로, 혼합양조방식을 따른 것은 '간장(혼합양조)'으로, 혼합방식을 따른 것은 '간장(혼합)'으로 표시한다.
	원재료명	제3조제1항 표의 원재료명 항에 규정하는 것 외에 대두의 경우에는 '대두' 또는 '탈지가공대두'라고 별도로 표시하고, 아미노산 용액의 경우에는 '아미노산 용액'트초, 효소분해 조미의 경우에는 '발효분해조미액'으로 표시한다.
우스터소스류	명칭	우스터소스의 경우에는 '우스터소스'로, 중농(中濃)소스의 경우에는 '중농(中濃)소스'로, 농후 소스의 경우에는 '농후 소스'라고 표시한다. 단, 무염 가용성 고형분이 33% 이상인 우스터소스의 경우에는 '우스터소스(진한맛(濃口))'라고 표시할 수 있다.
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 채소 및 과일은 '채소·과일'(채소뿐인 경우에는 '채소'라고 한다)이라는 글자 다음에 괄호를 하고 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로, '양파', '당근', '토마토', '사과', '대추야자'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 표시하는 채소 및 과일의 명칭이 4종류 이상인 경우에는 비율이 높은 것부터 순서대로 3종류의 명칭을 표시하고 기타 명칭은 '기타'로 표시할 수 있다. 2) 설탕류는 '설탕', '포도당', '과당', '포도당과당액당', '과당포도당액당', '고과당액당', '물엿'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시하고, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당'이라 표시한다. 단, 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당'으로, 설탕혼합포도당과당액당, 설탕혼합과당포도당액당 및 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·이성화액당'이라고 표시할 수 있다.

식품	표시사항	표시 방법
		3) 사용한 설탕류가 2종류 이상인 경우에는 2)의 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '과당'이란 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕, 포도당'등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시하고, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·고과당액당'이라 표시한다. 단, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우 또는 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·이성화액당'이라 표시할 수 있다. 4) 식초는 '양조식초' 및 '합성식초'의 구분에 따라 표시한다. 5) 4)의 규정에 관계없이 양조식초의 경우에는 '양조식초'라는 글자 다음에 괄호를 하고 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 '쌀 식초, 사과 식초'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시할 수 있다. 이 경우 표시하는 양조식초가 1종류일 때는 '양조식초'란 글자 및 괄호를 생략 할 수 있다. 6) 채소 및 과일, 설탕류 및 식초 이외의 원재료는 '소금', '전분', '고기 추출물'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 향신료의 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다.
	첨가물	사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라 표시한다. 단 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다.
드레싱및드레싱타입조미료	명칭	마요네즈의 경우에는 '마요네즈'로, 샐러드 크리미 드레싱의 경우에는 '샐러드크리미 드레싱'으로, 마요네즈 및 샐러드 크리미 드레싱 이외의 반 고체상 드레싱의 경우에는 '반고체상드레싱'으로, 유화 액상 드레싱의 경우에는 '유화액상드레싱'으로, 분리 액상 드레싱의 경우에는 '분리액상드레싱'으로, 드레싱 타입 조미료의 경우에는 '드레싱타입 조미료'라고 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 식용 식물성 유지는 '식용식물성유지'라고 표시한다. 2) 1)의 규정에 관계없이 식용 식물성 유지의 경우에는 '식용식물성유지'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '콩기름, 유채 기름' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시할 수 있다. 이 경우에 표시하는 식용 식물성 유지가 1종류일 때에는 '식용식물성유지'라는 글자 및 괄호를 생략 할 수 있다. 3) 식초는 '양조식초'등으로, 감귤류의 과즙은 '레몬주스'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 4) 3)의 규정에 관계없이 양조식초의 경우에는 '양조식초'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '쌀 식초, 사과 식초'등으로 가장 일반적인 명칭으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시할 수 있다. 이 경우 표시하는 양조 식초가 1종류일 때에는 '양조식초'라는 글자 및 괄호를 생략할 수 있다.

<table>
<tr><th>식품</th><th>표시 사항</th><th>표시 방법</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>5) 설탕류는 ‘설탕류’ 또는 ‘당류’라는 글자 다음에 괄호를 하고 ‘설탕, 포도당’ 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시하고, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우 및 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 ‘설탕·포도당과당액당’으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우 및 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 ‘설탕·과당포도당액당’으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우 및 설탕혼합고과당액당의 경우에는 ‘설탕·고과당액당’이라 표시할 수 있다. 단, 표시하는 설탕류가 1종류인 경우에는 ‘설탕류’ 또는 ‘당류’라는 글자 및 괄호를 생략할 수 있다.
6) 식용 식물성 유지, 양조식초, 감귤류 과즙 및 설탕류 이외의 원재료는 '계란노른자', '단백가수분해물', '소금', '전분', '겨자', '후추', '토마토 페이스트'으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 겨자, 후추 기타 향신료의 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다.</td></tr>
<tr><td></td><td>내용물</td><td>제3조제1항 표의 내용량 또는 고형량 및 내용총량 항에 규정하는 것 외에 반 고체상 드레싱인 경우에는 내용 중량을 g 및 kg 단위로, 유화 액상 드레싱 및 분리 액상 드레싱인 경우에는 내용물 부피를 ml 또는 l 단위로 단위를 명기하여 표시한다.</td></tr>
<tr><td>식초</td><td>명칭</td><td>쌀 식초의 경우에는 '식초'로, 쌀 흑초의 경우에는 '쌀흑초', 보리 흑초의 경우에는 '보리흑초', 쌀 식초, 쌀 흑초 및 보리 흑초 이외의 곡물 식초의 경우에는 '곡물식초'로, 사과 식초의 경우에는 '사과식초', 포도 식초의 경우에는 ‘포도식초’, 사과 식초 및 포도 식초 이외의 과일 식초의 경우에는 ’과일식초‘로, 곡물 식초 및 과일 식초 이외의 양조 식초의 경우에는 ’양조식초'로, 합성 식초의 경우에는 '합성식초'라 표시한다. 단, 양조 식초 중 곡류(고구마, 감자 또는 호박을 양조 식초의 원료로 하는 경우에는 누룩에 사용하는 곡류를 제외. 이하 이 항에서 동일) 및 과일을 사용하지 않는 경우에는 1종류의 채소 기타 농산물 또는 꿀(각각 다음 표에 규정하는 것에 한함)을 각각 다음 표에 규정하는 중량 이상 사용하며, 사용한 원재료 중 해당 채소, 기타 농산물 또는 꿀 중량 비율이 가장 높은 경우에는 ‘양조식초(□□식초) (□□는 해당 채소, 기타 농산물 또는 꿀의 명칭으로 한다)’로, 양조 식초 중 곡류, 과일, 기타 농산물 및 꿀을 사용하지 않는 것으로 2종류 이상의 채소를 사용하고 그 중 1종류 이상의 채소를 표에 규정하는 중량 이상 사용하며, 사용한 원재료 중 채소의 중량 비율이 가장 높은 경우에는 ‘양조식초(채소식초)’라고 표시할 수 있다.
<table>
<tr><th>채소, 기타 농산물 및 꿀 종류</th><th>양조 식초 1L당 사용량</th></tr>
<tr><td>고구마</td><td>80g</td></tr>
<tr><td>감자</td><td>130g</td></tr>
<tr><td>호박</td><td>260g</td></tr>
<tr><td>양파</td><td>300g</td></tr>
<tr><td>당근</td><td>330g</td></tr>
<tr><td>토마토</td><td>570g</td></tr>
<tr><td>사탕수수</td><td>110g(착즙 중량으로 한다)</td></tr>
<tr><td>꿀</td><td>30g</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>식품</th><th>표시사항</th><th>표시 방법</th></tr>
<tr><td></td><td>첨가물</td><td>제3조제1항 표의 첨가물 항에 규정하는 것 외에 합성 식초에 사용되는 빙초산 또는 초산의 경우에는 제3조제1항 표의 첨가물 항의 규정에 관계없이 '빙초산' 또는 '초산'이라 표시한다.</td></tr>
<tr><td>풍미조미료</td><td>명칭</td><td>‘풍미조미료’라고 표시한다. 단 표1의 산식에 따라 산출한 표2의 상측 란의 풍미 원료 배합률이 8.3% 이상인 경우에는 동 표의 하측 란의 종류명을 ‘풍미조미료’라는 글자 다음에 괄호를 하고 표시한다.

표1<table><tr><th>산식</th></tr><tr><td>사용하는 분말의 풍미원료 중량(g)×사용하는 분말의 풍미원료의 고건물(固乾物) 함유량(%)+사용하는 추출 농축물의 풍미원료 중량(g)×사용하는 추출 농축물의 풍미원료의 고건물 함유율(%)÷제품 내용량(g)×100</td></tr></table>
표2<table><tr><th>풍미원료</th><th>종류명</th></tr><tr><td>가쓰오부시 분말과 가쓰오부시 및 가다랑어 추출 농축물</td><td>가다랑어</td></tr><tr><td>가쓰오부시 및 물치다랑어부시의 분말과 가쓰오부시, 가다랑어, 물치다랑어부시 및 물치다랑어의 추출 농축물</td><td>가다랑어 등</td></tr><tr><td>물치다랑어부시의 분말과 물치다랑어부시 및 물치다랑어의 추출 농축물</td><td>물치다랑어</td></tr><tr><td>고등어부시의 분말과 고등어부시 및 고등어 추출 농축물</td><td>고등어</td></tr><tr><td>전갱이부시 분말 및 추출 농축물</td><td>전갱이</td></tr><tr><td>정어리부시의 분말 및 추출 농축물</td><td>정어리</td></tr><tr><td>니보시정어리와 니보시날치 분말 및 추출 농축물</td><td>니보시</td></tr><tr><td>니보시조개관자 분말과 니보시조개 관자 및 조개 관자 추출 농축물</td><td>조개관자</td></tr><tr><td>다시마 분말 및 추출 농축물</td><td>다시마</td></tr><tr><td>건조 표고버섯 분말 및 건조 표고버섯 추출 농축물</td><td>표고버섯</td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>원재료명</td><td>사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다.
1) 풍미원료는 ‘풍미원료’라는 글자 다음에 괄호를 하고 ‘가쓰오부시분말’, ‘가다랑어추출물’, ‘물치다랑어부시분말’, ‘고등어부시분말’, ‘정갱이부시분말’, ‘니보시정어리분말’, ‘니보시조개관자분말’, ‘조개관자추출물’, ‘다시마분말’, ‘다시마추출물’, ‘건표고버섯분말’, ‘표고버섯추출물’등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다.</td></tr>
</table>

식품	표시 사항	표시 방법
		2) 설탕류는 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕', '포도당' '과당', '포도당과당액당', '과당포도당액당', '고과당액당'등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우 및 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우 및 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우 및 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당'이라 표시할 수 있다. 3) 2)의 규정에 관계없이 표시하는 설탕류의 명칭이 1종류인 경우에는 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 및 설탕류 명칭에 대한 괄호를 생략할 수 있다. 4) 풍미원료 및 설탕류 이외의 원재료는 '소금', '단백가수분해물', '전분' 또는 '덱스트린'으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다.
건조수프	명칭	건조 콘소메인 경우에는 '건조수프(콘소메)'로, 건조 포타주인 경우에는 '건조수프(포타주)'로, 기타 건조 수프인 경우에는 '건조수프'라고 표시한다. 단, 다른 건조 수프인 경우에는 ' 건조수프(중화풍)', '건조수프(일본풍)'등으로 수프의 특성을 나타내는 용어를 표시할 수 있다.
	원재료명	사용한 원재료를 다음의 1) 및 2)의 구분에 따라 1) 및 2)의 순서대로 각각 1) 및 2)에서 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 우키미(うきみ) 또는 건더기 이외의 원재료는 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① '밀가루', '탈지분유', '소금', '식용식물성유지', '설탕 ', '닭고기', '양파', '단백가수분해물', '덱스트린'등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. ② ①의 규정에 관계없이, 향신료인 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다. 2) 우키미(うきみ) 또는 건더기는 '우키미(うきみ)', '건더기' 또는 '우키미(うきみ)·건더기'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '닭고기, 계란, 당근, 파슬리, 양송이'등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다.
	첨가물	사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라 표시한다. 단 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다.
	내용량	내용 중량을 g 또는 kg 단위로 단위를 명기하여 표시하는 동시에 내용 중량 표시라는 글자 다음에 괄호를 하고 '1인○○ml로○인분'등으로 표시한다. 단 일 인분씩 개별 포장되어 있는 경우에는 '1인○○ml로○인분'등의 표시를 생략 할 수 있다.
	명칭	식용 홍화유의 경우에는 '식용홍화유'로, 식용 포도유의 경우에는 '식용포도유'로, 식용 콩기름인 경우에는 '식용콩기름'으로, 식용 해바라기유의 경우에는 '식용해바라기유'로, 식용 밀배아유의 경우에는 '식용면실유'로, 식용 참기름 인 경우에는 '식용참기름'으로, 식용 유채유의 경우에는 '식용유채유'로, 식용 쌀유의 경우에는 '식용쌀유'로, 식용 땅콩유의 경우에는 '식용땅콩유'로, 식용 올리브유인 경우에는 '식용올리브유'으로, 식용 팜유의 경우에는'식용팜유'로, 식용 팜올레인인 경우에는 '식용팜올레인'으로, 식용 조합유의 경우에는 '식용조합유'로, 향미 식용유의 경우에는 '향미식용류'라고 표시한다. 단, 향미 식용유의 경우에는 '라유'등으로 표시할 수 있다.

식품	표시사항	표시 방법
식용식물유지	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 원료 식용유지는 '식용홍화유', '식용포도유', '식용콩기름', '식용해바라기유', '식용밀배아유', '식용옥수수기름', '식용면실유' '식용참기름', '식용유채유', '식용쌀유', '식용땅콩유', '식용올리브유', '식용팜유', '식용팜올레인'등으로 표시하기로 하고, 식용 조합유 및 향미 식용유의 경우에는 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 식용홍화유 및 식용 해바라기유 중 하이리놀레익(High Linoleic)종의 씨앗에서 추출한 경우에는 '하이리놀(high linol)'으로, 하이올레익(high oleic)종의 씨앗에서 추출한 경우에는 '하이올레익(high-oleic)'으로, 이것을 병용하는 경우에는 '하이리놀(high linol), 하이올레익(high-oleic)'등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 원료식용유지의 명칭 다음에 괄호를 하고 표시할 수 있다. 2) 원료 식용유지 이외의 원재료는 '생강', '간장', '돼지고기 추출물' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 생강 및 기타 향신료의 경우에는 '향신료'이라고 표시할 수 있다.
	첨가물	사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라 표시한다. 단 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다.
마가린류	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 마가린의 경우에는 '마가린'으로 표시한다. 단 유동상인 경우에는 명칭 다음에 괄호를 하고 '유동상'이라고 표시한다. 2) 팻 스프레드의 경우에는 '팻 스프레드'라고 표시한다. 단, 유동상인 경우에는 명칭 다음에 괄호를 하고 '유동상'이라고 표시하고, 풍미원료를 첨가한 경우에는 '풍미 팻 스프레드'로 표시하고 당류 또는 꿀을 첨가한 경우에는 명칭 다음에 괄호를 하고 '가당'으로 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료을 다음의 1) 및 2)의 구분에 따라 각각 1) 및 2)에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 식용유지에 경우에는 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 '콩기름', '면실유', '우지', '경화유'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 콩기름 등의 식용 식물 유지의 경우에는 '식용식물유지'로, 우지 등 동물성 유지의 경우에는 '식용동물유지'로, 경화유 등의 식용 정제 가공 유지의 경우에는 '식용정제가공유지'라고 표시할 수 있다. 2) 식용유지 이외의 원재료의 경우에는 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① '분유', '딸기 잼', '소금', '카제인', '겨자' 등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 겨자 기타 향신료의 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다. ② 설탕류의 경우에는 '설탕', '물엿', '포도당', '포도당과당액당', '과당포도당액당', '고과당액당'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시하는 것 외에, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는' 설탕·과당포도당액당'으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당'으로 표시한다. 단, 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당'으로, 설탕혼합포도당과당액당, 설탕혼합과당포도당액당 및 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·이성화액당'이라 표시할 수 있다.

식품	표시 사항	표시 방법
		③ 사용한 설탕류가 2종류 이상인 경우 ②의 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕, 물엿' 등으로 원재료에 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시하고, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·고과당액당'이라 표시한다. 단, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우 또는 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·이성화액당'이라 표시할 수 있다.
	첨가물	사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라 표시한다. 단 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다.
조리냉동식품(냉동튀김류, 냉동슈마이, 냉동만두, 냉동춘권, 냉동햄버그	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 냉동 튀김류 '냉동 튀김류', '냉동 생선튀김', '냉동 새우튀김', '냉동 오징어튀김', '냉동 굴튀김', '냉동 크로켓', '냉동 커틀렛'등으로 제품의 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 튀김옷에 빵가루, 크래커, 당면 등을 붙이지 않은 경우에는 '튀김'이란 글자 대신, '덴푸라', '가라아게'등 그 조리 방법에 따라 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 2) 냉동 슈마이, 냉동 만두 및 냉동 춘권 냉동 슈마이의 경우에는 '냉동슈마이'로, 냉동 만두의 경우에는 '냉동 만두'로, 냉동 춘권의 경우에는 '냉동 춘권'이라 표시한다. 3) 냉동 햄버그스테이크 및 냉동 미트볼 냉동 햄버그스테이크의 경우에는 '냉동 햄버그스테이크'로 냉동 미트볼의 경우에는 '냉동 미트볼'이라 표시한다. 단 어육, 장기 및 식용 가능한 부분과 고기식단을 사용하지 않은 것으로 원재료로 1종류의 식육만을 사용한 경우에는 '냉동 햄버그스테이크' 혹은 '냉동 햄버그' 또는 '냉동 미트볼'이란 글자 다음에 괄호를 하고 '소고기', '돼지고기' 등을 사용한 식육의 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 4) 냉동 피시 햄버그 및 냉동 피시 볼 냉동 피시 햄버그인 경우에는 '냉동 피시햄버그'로, 냉동 피시볼의 경우에는 '냉동 피시볼'으로 표시한다. 단 식육, 장기 및 식용 가능한 부분과 고기식단을 사용하지 않은 것으로 원재료로 1종류의 어육만을 사용한 경우에는 '냉동 피시햄버그' 또는 '냉동 피시볼'이란 글자 다음에 괄호를 하고 '새우', '게'등으로 사용한 어육의 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 5) 냉동 쌀밥류 '냉동 쌀밥류', '냉동 볶음밥', '냉동 구운 오니기리(焼きおにぎり)'로 제품의 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 6) 냉동 면류 '냉동 면류', '냉동 우동', '냉동 스파게티'등으로 제품의 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 조미료로 양념 또는 가야쿠(かやく)를 첨가하여 조리한 경우에는 '냉동면류'등의 글자 다음에 괄호를 하고 '조리완료'라고 표시한다. 7) 1)에서 6)까지의 규정에 따른 표시 중 '냉동'이란 글자는 생략할 수 있다.

식품	표시사항	표시 방법
스테이크. 냉동미트볼, 냉동피시햄버그, 냉동피시볼, 냉동밥류 및 냉동면류에 한함)	원재료명	사용한 원재료를 다음 1)에서 4)까지의 구분에 따라 원재료(소스를 첨가한 경우에는 소스를 포함)에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 각각 1)에서 4)까지에서 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 소스, 건더기, 조미료 및 가야쿠(かやく)의 원재료와 가열 조리용 식용유지 이외의 원재료는 다음의 ①에서 ③의 구분에 따라 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 각각 ①에서 ③까지에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① 튀김옷, 피 또는 면 이외의 원재료는 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. (1) '새우', '대구', '소고기', '돼지고기', '돼지 간', '소 혀', '감자', '밀가루', '전분', '젤라틴', '탈지분유' '가마보코(かまぼこ)', '옥수수', '입자상식물성단백', '소금', '설탕', '후추' 등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 설탕류의 경우에는 '설탕류' 또는 '당류'로, 향신료의 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다. (2) 사용한 육류, 생선, 채소 또는 결착제(つなぎ)가 2종류 이상인 경우에는 (1)의 규정에 관계없이 '식육', '어육', '채소' 또는 '결착제(つなぎ)'라는 글자 다음에 괄호를 하고 각각 '소고기, 돼지고기', '대구, 게', '옥수수, 완두콩' 또는 '전분, 빵가루'등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. (3) 사용한 고기식단이 2종류 이상인 경우에는 (1)의 규정에 상관없이 '입자상·섬유상식물성단백' 또는 '섬유상·입자상식물성단백'으로 원재료에 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. ② 사용한 튀김옷 또는 피의 원재료는 '튀김옷' 또는 '피'의 글자 다음에 괄호를 하고 '밀가루, 빵가루, 소금, 설탕, 후추, 식물유지'등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 설탕류의 경우에는 '설탕류' 또는 '당류'로, 향신료의 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다. ③ 사용한 면의 원재료는 '면'이란 글자 다음에 괄호를 하고 '밀가루', '메밀가루'등으로 가장 일반적이 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 별표 제3의 냉동면류의 정의 항 1에 규정하는 경우에는 '면'이란 글자 및 면의 명칭에 대한 괄호를 생략할 수 있다. 2) 냉동 햄버그스테이크, 냉동 미트볼, 냉동 피시 햄버그 또는 냉동 피시 볼에 소스 또는 건더기를 첨가한 경우의 소스 또는 건더기의 원재료는 소스의 경우에는 '소스'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '토마토 퓨레, 후추, 설탕'등으로 건더기인 경우에는 '건더기'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '치즈, 당근'등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 향신료의 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다. 3) 냉동 면류에 조미료 또는 가야쿠(かやく)를 첨가한 경우의 조미료 및 가야쿠(かやく)의 원재료는 조미료 원재료인 경우에는 '쓰유', '소스', '수프' 등의 글자 다음에 괄호를 하고 '간장, 다시마 추출물, 설탕'등으로, 가야쿠(かやく)의 원재료인 경우에는 '가야쿠(かやく)', '건더기' 등의 글자 다음에 괄호를 하고 '가마보코(かまぼこ), 미역'등으로, 각각 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 설탕류의 경우에는 '설탕류' 또는 '당류'로, 향신료의 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다. 4) 가열 조리용 식용유지는 '튀김유' 또는 '볶음유'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '콩기름, 유채유, 라드'등으로 가장 일반적인 명칭을 배합된 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다.

식품	표시 사항	표시 방법
	첨가물	1. 사용한 첨가물을 제3조제1항 표의 첨가물 항의 규정과 다음 1) 및 2)의 규정에 따라서 표시한다. 단 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다. 1) 원재료명 항의 1)의 ③, 2) 및 3)에 들고 있는 경우에는 면, 소스, 조미료 및 가야쿠(かやく)의 원재료 이외의 원재료에 첨가한 첨가물은 면, 소스, 조미료 및 가야쿠(かやく)의 원재료 이외의 원재료명 표시에 병기하고 면, 소스, 조미료 또는 가야쿠(かやく)의 원재료에 첨가한 첨가물은 각각 면, 소스, 조미료 또는 가야쿠(かやく)의 원재료명 표기에 병기하여 각각 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 2) 1)에 들고 있는 경우 이외의 경우에 대해 원재료명 표시에 병기해서, 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 2. 1의 본문 규정에 관계없이 첨가물을 면, 소스, 조미료 및 가야쿠(かやく)의 원재료 이외의 원재료에 첨가한 것, 면의 원재료에 첨가한 것, 소스의 원재료에 첨가한 것과 조미료 및 가야쿠(かやく)의 원재료에 첨가한 것으로 구분하여 면, 소스, 조미료 및 가야쿠(かやく)의 원재료에 첨가한 것인 경우에는 각각 '면', '소스', '쓰유', '수프' 등의 글자에 괄호를 하고 원재료명에 병기하지 않고 표시할 수 있다.
	내용량	제3조제1항의 내용량 또는 고형량 및 내용총량 항에 규정하는 것 외에 냉동 햄버그스테이크, 냉동 미트볼, 냉동 피시 햄버그 또는 냉동 피시 볼에 소스를 첨가한 경우에는 내용중량 및 소스를 제외한 고형량을 g 또는 kg 단위로 단위를 명기해서 표시한다.
저온냉장(Chilled)햄버그스테이크	명칭	'저온냉장(Chilled)햄버그스테이크' 또는 '저온냉장(Chilled)햄버그'라고 표시한다. 단, 어육, 장기 및 식용가능한 부분과 고기 조직을 가지는 식물성 단백질을 사용하지 않은 것으로 원재료 식육으로 소고기만을 사용한 것은 '저온냉장(Chilled)햄버그스테이크(비프)', 또는 '저온냉장(Chilled)햄버그(비프)', 원재료 식육으로 돼지고기만을 사용한 것은 '저온냉장(Chilled)햄버그스테이크(포크)', 또는 '저온냉장(Chilled)햄버그(포크)', 원재료 식육으로 닭고기만을 사용한 것은 '저온냉장(Chilled)햄버그스테이크(치킨)', 또는 '저온냉장(Chilled)햄버그(치킨)'등으로 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료(소스 또는 건더기를 첨가한 경우에는 소스 또는 건더기를 포함)를 다음의 1)에서 3)까지의 구분에 따라 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 각각 1)에서 3)까지에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 소스 및 건더기의 원재료 이외의 원재료는 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① '소고기', '돼지고기', '입자상식물성단백', '빵가루', '아몬드', '소금', '소고기 추출물', '후추'등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단 후추 기타 향신료의 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다. ② 사용한 식육 등(식육과 장기 및 식용 가능한 부분을 말한다) 결착제(つなぎ) 또는 채소 등이 2종류 이상인 경우에는 ①의 규정에 관계없이 '식육 등'(식육만을 사용한 경우에는 '식육'), '결착제(つなぎ)' 또는 '채소 등'(채소만을 사용한 경우에는 '채소')라는 글자 다음에 괄호를 하고 각각 '소고기, 돼지고기, 소 간', '빵가루, 전분' 또는 '양파, 당근'등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다.

식품	표시사항	표시 방법
		③ 사용한 고기 조직을 가지는 식물성 단백이 2종류 이상인 경우에는 ①의 규정에 관계없이 '입자상·섬유상식물성단백' 또는 '섬유상·입자상식물성단백'으로 원재료에 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. ④ 어육은 ①의 규정에 관계없이 '어육'이란 글자 다음에 괄호를 하고 '대구, 참치'등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 2) 소스를 첨가한 경우의 소스의 원재료는 '소스'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '토마토 퓨레, 후추, 설탕'등으로 가장 일반적인 명칭을 소스의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단 후추 기타 향신료의 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다. 3) 건더기를 첨가한 경우의 건더기의 원재료는 '건더기', '곁들임'등의 글자 다음에 괄호를 하고 '치즈, 베이컨'등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단 후추 기타 향신료의 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다.
	첨가물	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 사용한 첨가물을 소스 및 건더기의 원재료 이외의 원재료에 첨가한 경우에는 소스 및 건더기의 원재료 이외의 원재료명 표시에 병기하여, 소스의 원재료에 첨가한 경우에는 소스의 원재료명의 표시에 병기하여, 건더기의 원재료에 첨가한 경우에는 건더기의 원재료명 표시에 병기하여 각각 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라 표시한다. 단, 영양강화의 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다. 2) 1)의 본문 규정에 관계없이 첨가물을 소스 및 건더기의 원재료 이외의 원재료에 첨가한 것, 소스의 원재료에 첨가한 것 및 건더기의 원재료에 첨가한 것으로 구분하여 소스의 원재료에 첨가한 경우에는 '소스'라는 글자에 괄호를 하고 원재료명에 병기하지 않고 표시할 수 있다.
	내용량	제3조제1항 표의 내용량 또는 고형량 및 내용총량 항에 규정하는 것 외에 소스를 첨가한 경우에는 내용중량 및 소스를 제외한 고형량을 g 또는 kg의 단위로 단위를 명기해서 표시한다.
저온냉장(Chilled)미트볼	명칭	'저온냉장(Chilled)미트볼'이라고 표시한다. 단, 어육, 장기 및 식용가능한 부분과 고기조직을 가지는 식물성 단백을 사용하지 않은 것으로 1종류의 식육만을 사용한 경우에는 '저온냉장(Chilled)미트볼' 다음에 괄호를 하고 '비프', '포크', '치킨' 등의 식육 종류를 표시할 수 있다.
	원재료명	사용한 원재료(소스를 첨가한 경우에는 소스를 포함)를 다음의 1) 및 2)의 구분에 따라 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 1) 및 2)에서 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 소스의 원재료 이외의 원재료는 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① '소고기', '돼지고기', '대구', '입자상식물성단백', '빵가루', '소금', '소고기추출물', '후추'등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단 후추 기타 향신료의 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다.

식품	표시 사항	표시 방법
		② 사용한 식육 등(식육과 장기 및 식용 가능한 부분을 말한다), 어육, 결착제(つなぎ) 또는 채소 등이 2종류 이상인 경우에는 ①의 규정에 관계없이 '식육등'(식육만을 사용한 경우에는 '식육'), '어육', '결착제(つなぎ)' 또는 '채소등'(채소만을 사용한 경우에는 '채소')라는 글자 다음에 괄호를 하고 각각 '소고기, 돼지고기, 소간', '대구, 참치', '빵가루, 전분' 또는 '양파, 당근'등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. ③ 사용한 고기 조직을 가지는 식물성 단백이 2종류 이상인 경우에는 ①의 규정에 관계없이 '입자상·섬유상식물성단백' 또는 '섬유상·입자상식물성단백'으로 원재료에 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 2) 소스를 첨가한 경우에 있어 소스의 원재료는 '소스'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '토마토 퓨레, 후추, 설탕'등으로 가장 일반적인 명칭을 소스 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단 후추 기타 향신료의 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다.
	첨가물	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 사용한 첨가물을 소스의 원재료 이외의 원재료에 첨가한 경우에는 소스의 원재료 이외의 원재료명 표시에 병기하여, 소스의 원재료에 첨가한 경우에는 소스의 원재료명의 표시에 병기하여 각각 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라서 표시한다. 단 영양 강화의 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다. 2) 1)의 본문 규정에 관계없이 첨가물을 소스의 원재료 이외의 원재료에 첨가한 것 및 소스의 원재료에 첨가한 것으로 구분하여 소스의 원재료에 첨가한 경우에는 '소스'라는 글자에 괄호를 하고 원재료명에 병기하지 않고 표시할 수 있다.
	내용량	제3조제1항 표의 내용량 또는 고형량 및 내용총량 항에 규정하는 것 외에 소스를 첨가한 경우에는 내용중량 및 소스를 제외한 고형량을 g 또는 kg의 단위로 단위를 명기하여 표시한다.
저온냉장(Chilled)만두류	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) '저온냉장(Chilled)만두', '저온냉장(Chilled)슈마이', '저온냉장(Chilled)춘권' 또는 '저온냉장(Chilled)파오즈'(이하 '저온냉장(Chilled)만두' 등'으로 총칭한다)라고 표시한다. 2) 소에 차지하는 어육의 중량 비율이 식육 보다 높은 경우에는 '저온냉장(Chilled)만두'등의 글자 다음에 괄호를 하고 '어육'이라 표시한다. 3) 소에 차지하는 식육의 중량 비율 및 어육의 중량 비율 모두 저온냉장(Chilled)만두의 경우 20%미만, 저온냉장(Chilled)슈마이의 경우에는 25%미만, 저온냉장(Chilled)춘권 또는 저온냉장(Chilled)파오즈의 경우에는 10% 미만인 경우에는 2)의 규정에 관계없이 '저온냉장(Chilled)만두' 등이란 글자 다음에 괄호를 하고 '채소'라고 표시한다.

식품	표시사항	표시 방법
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 가열 조리용 식용유지 및 첨부기름 등의 원재료 이외의 원재료는 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① 소의 원재료를 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. (1) '돼지고기', '대구', '양파', '새우', '돼지위', '돈지', '입자상식물성단백', '어육가공품', '밀가루', '전분', '젤라틴', '소금', '설탕', '생강'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단 향신료의 경우에는 '향신료'라고 설탕류의 경우에는 '설탕류' 또는 '당류'라고 표시할 수 있다. (2) 사용한 식육, 어육, 채소 또는 결착제(つなぎ)가 2종류 이상인 경우에는 (1)의 규정에 관계없이 '식육', '어육', '채소' 또는 '결착제(つなぎ)', 라는 글자 다음에 괄호를 하고 '소고기, 돼지고기', '대구, 갯장어', '양파, 완두콩', '밀가루, 전분'등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. (3) 사용한 고기식단이 2종류 이상인 경우에는 (1)의 규정에 관계없이 '입자상·섬유상식물성단백' 또는 '섬유·입자상식물성단백'이라고 원재료에 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. ② 피의 원재료는 '피'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '밀가루, 쌀가루, 소금, 식물유지'등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 향신료의 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다. 2) 가열 조리용 식용유지는 '튀김유' 또는 '볶음유'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '콩기름, 유채유, 라드'등으로 가장 일반적인 명칭을 배합된 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 3) 첨부기름등의 원재료는 '첨부기름', '첨부조미료', '다레(たれ)', 또는 '첨부 향신료' 라는 글자 다음에 괄호를 하고 '면실유', '라드', '마늘', '간장', '겨자', '고추기름'등으로 가장 일반적인 명칭을 배합된 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다.
	첨가물	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 규정에 따라서 표시한다. 단 첨부기름 등의 원재료에 첨가한 경우에는 첨부기름 등 원재료명 표시에 병기하여 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라서 표시한다. 2) 1)의 규정에 관계없이 첨가물을 첨부기름등의 원재료 이외의 원재료에 첨가한 것 및 첨부기름등의 원재료에 첨가한 것으로 구분하여 첨부기름등의 원재료 첨가한 경우에는 '첨부기름', '첨부조미료', '다레(たれ)' 또는 '첨부향신료'라는 글자에 괄호를 하고 원재료명에 병기하지 않고 표시할 수 있다.
	내용량	식용유지, 조미료 또는 향신료를 첨부한 경우에는 제품 및 이들 합계 중량 및 제품 중량을, 이것을 첨부하지 않은 경우에는 제품의 중량을 g 또는 kg 단위로 단위를 명기해서 표시하는 동시에 내용중량 표시 글자 다음에 괄호를 하고 '○개입'이라 표시한다.

식품	표시 사항	표시 방법
레토르트 파우치 식품(식물성 단백 식품(콘비프 스타일을 제외)	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 카레 '카레'(채소를 원재료로 사용한 카레로 식육 조란 및 그 가공품 및 어육을 사용하지 않은 경우에는 '채소카레')라고 표시한다. 2) 하야시, 단팥죽, 햄버그스테이크 및 미트볼 하야시의 경우에는 '하야시'로, 단팥죽의 경우에는 '단팥죽', 햄버그스테이크의 경우에는 '햄버그스테이크' 또는 '햄버그', 미트볼의 경우에는 '미트볼'이라 표시한다. 3) 파스타 소스 '파스타 소스'라고 표시한다. 단, 식육을 원재료하여 사용한 경우 장기 및 식용 가능한 부분, 어육 및 고기식단을 사용하지 않은 경우에는 '미트소스'라고 표시한다. 4) 마파요리 소스(素) '마파요리소스(素)'라고 표시한다. 단, 두부 또는 가지와 함께 조리해서 먹는 용으로 제공하도록 조제한 경우에는 각각 '마파두부소스(素)' 또는 '마파가지소스(素)'라고 표시한다. 5) 비빔밥 소스류(素類) 쌀 또는 보리로 지은 밥에 넣고 비벼 먹는 용으로 제공하도록 조제한 경우에는 '비빔밥소스(素)'로, 쌀 또는 보리로 취사할 때 함께 넣고 지어 먹는 용으로 제공하도록 조제한 경우에는 '다키코미밥(たきこみごはん)소스(素)'로, 쌀 또는 보리로 지은 밥과 함께 볶아서 먹는 용으로 제공하도록 조제한 경우에는 '볶음밥 소스(素)'라고 표시한다. 단, '비빔밥소스(素)', '다키코미밥소스(素)' 또는 '볶음밥소스(素)'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '고모쿠즈시(五目ずし)소스(素)', '솥밥소스(素)', '볶음밥소스(素)' 등으로 제품의 일반적인 명칭을 표시할 수 있다. 6) 덮밥류 소스(素) 규동 소스(素)(소고기를 원재료로 사용한 것으로 그 이외의 식육, 장기 및 식용 가능한 부분과 고기식단을 사용하지 않은 것을 말한다. 이하 레토르트 파우치 식품 항에서 동일)의 경우에는 '규동소스(素)'로, 그 이외의 것인 경우에는 '덮밥류소스(素)'라고 표시한다. 단 규동소스(素) 이외의 경우에는 '덮밥류소스(素)'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '오야코동소스(素)', '가쓰동소스(素)' 등 이라고 제품의 일반적인 명칭을 표시할 수 있다. 7) 스튜 '스튜'라고 표시한다. 단, 크림 스튜인 경우에는 '크림스튜'라고 표시한다. 8) 수프 '수프'라고 표시한다. 단, '수프'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '콘소메', '포타주' 등으로 제품의 일반적인 명칭을 표시할 수 있다. 9) 일본풍 국물 '일본풍국물'이라고 표시한다. 단, '일본풍국물'이라는 글자 다음에 괄호를 하고 '가스지루(かす汁)', '된장국'등으로 제품의 일반적인 명칭을 표시할 수 있다. 10) 쌀밥류 ① '쌀밥류'라고 표시한다. 단, '쌀밥류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '팥밥', 고모쿠밥(五目ごはん), '죽', '조스이(ぞうすい)'등으로 제품의 일반적인 명칭을 표시할 수 있다. ② ①의 규정에 관계없이 반찬을 곁들인 경우에는 '도시락'이라고 표시한다.

식품	표시사항	표시 방법
		11) 식육 양념 ① 사용한 식육 등(식육과 장기 및 식용 가능한 부분을 말한다. 이하 레토르트 파우치 식품(식물성단백식품(콘비프 스타일)을 제외) 항에서 동일)의 명칭 다음에 (양념)이라고 표시한다. 단 '양념'이란 글자 다음에 괄호를 하고 '간장맛', '된장맛' 등으로 양념의 맛을 나타내는 일반적인 명칭을 표시할 수 있다. ② 가금육 또는 장기 및 식용 가능한 부분을 구운 경우에는 '닭꼬치'라고 표시한다. 단, '닭꼬치'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '간장맛', '소금맛'등으로 양념의 맛을 나타내는 일반적인 명칭을 표시할 수 있다. ③ 식육 등의 명칭은 '소고기', '돼지고기', '닭간'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 장기 및 식용 가능한 부분의 명칭은 개별로 '○○간'등의 장기 및 식용 가능한 부분의 명칭을 대신하여 '○○내장'이라 표시할 수 있다. ④ 작은 육편, 잘게 찢은 고기, 갈은 고기, 뼈 있는 식육을 사용한 경우에는 ①의 '양념'이란 글자 다음에 ' · '를 붙이고 '작은육편', '잘게찢은고기', '갈은고기' 또는 '뼈있음'이라 표시한다. 12) 기름에 절인 식육 ① 사용한 식육의 명칭 다음에 '기름절임'이라고 표시한다. 단, 작은 육편, 잘게 찢은 고기, 갈은 고기, 뼈 있는 식육 을 사용한 경우에는 '기름절임'이란 글자 다음에 ' · '를 붙이고 '작은육편', '잘게찢은고기', '갈은고기' 또는 '뼈있음'이라고 표시한다. ② 식육의 명칭은 '소고기', '돼지고기', '닭고기'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 13) 양념한 어육 및 기름에 절인 어육 ① 사용한 어육의 명칭 다음에 '양념' 또는 '기름절임'이라 표시한다. 단 '양념'이란 글자 다음에 괄호를 하고 '간장맛', '토마토맛'등으로 양념의 맛을 나타내는 일반적인 명칭을 표시할 수 있다. ② 양념한 어육 중 구운 것인 경우에는 ①의 규정에 관계없이 '데리야키' 또는 '가바야키(かば焼き)'라고 표시할 수 있다. ③ 어육 명칭은 '참치', '가다랑어', '고등어', '뱀장어'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. ④ 작은 육편 또는 으깬 고기를 포장한 경우에는 ①의 '양념' 또는 '기름절임'이란 글자 다음에 ' · '를 붙이고 '작은육편' 또는 '으깬고기'라고 표시할 것. 단 작은 육편의 경우에는 '청크'로, 으깬 고기인 경우에는 '후레이크'로 표시할 수 있다. 14) 1)에서 13)까지에 들고 있는 것 이외의 것 그 내용물을 식별할 수 있는 가장 일반적인 명칭을 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료를 다음의 1)에서 3)까지의 구분에 따라 1)에서 3)까지의 순서로 각각 1)에서 3)까지에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 사용한 원재료의 경우 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① '소고기', '소혀', '돼지간', '알(卵)', '참치', '새우', '입자상식물성단백', '양파', '당근', '감자', '양송이', '사과', '쌀', '보리', '대두', '치즈', '유부', '우유', '빵가루', '밀가루', '전분', '토마토페이스트', '소고기추출물', '우스터소스', '간장', '미림', '면실유', '카레가루', '후추', '소금'등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 후추 기타 향신료의 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다.

식품	표시 사항	표시 방법
		② 설탕의 경우, ‘설탕’, ‘물엿’, '포도당', '포도당과당액당', ‘과당포도당액당’, ‘고과당액당’등으로 가장 일반적인 명칭을 표시 하고, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 ‘설탕·포도당과당액당’으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 ‘설탕·과당포도당액당’으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 ‘설탕·고과당액당’이라 표시한다. 단, 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당‘이라으로, 설탕혼합포도당과당액당, 설탕혼합과당포도당액당 및 설탕혼합고과당액당의 경우에는 ’설탕·이성화액당‘이라 표시할 수 있다. ③ 식육 기름절임 또는 어육 기름절임의 경우 사용하는 설탕류가 2종류 이상이고 그 설탕류의 합계 중량이 조미액 중량의 1/100에 못 미친 경우에는 ②의 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라고 표시할 수 있다. ④ 사용한 식육등, 어육, 채소 혹은 과일 또는 결착제(つなぎ)가 2종류 이상인 경우 ①의 규정에 관계없이 ‘식육등’(식육만을 사용한 경우에는 ‘식육’), ‘어육’, ‘채소·과일’(채소만을 사용한 경우에는 ‘채소’), 과일만을 사용한 경우에는 ‘과일’) 또는 ‘결착제(つなぎ)’라는 글자 다음에 괄호를 하고 각각 ‘소고기, 돼지고기, 소간’, ‘참치, 대구, 모시조개’, ‘양파, 당근, 사과’, ‘빵가루, 전분’등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. ⑤ 사용한 고기식단이 2종류 이상인 경우에는 ①의 규정에 상관없이 ‘입자상·섬유상식물성단백’ 또는 ‘섬유상·입자상식물성단백’으로 원재료에 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 2) 수프로 우키미(うきみ)를 첨가한 경우에 있어 우키미(うきみ) 원재료는 1)의 규정에 관계없이 ‘우키미(うきみ)’라는 글자 다음에 괄호를 하고 ‘닭고기, 새우, 입자상식물성단백, 양송이, 버미첼리’등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 3) 햄버그스테이크 또는 미트볼로 소스를 첨가한 경우에 있어 소스의 원재료는 1)의 규정에 관계없이 ‘소스’라는 글자 다음에 괄호를 하고 ‘소고기추출물, 토마토 페이스트, 사과퓨레, 우스터소스, 소금, 설탕, 후추’등으로 가장 일반적인 명칭을 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 후추 기타 향신료의 경우에는 ‘향신료’라고 표시할 수 있다.
	첨가물	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 사용한 첨가물을 소스의 원재료 이외의 원재료에 첨가한 경우에는 소스의 원재료 이외의 원재료명 표시에 병기하여, 소스의 원재료에 첨가한 경우에는 소스의 원재료명의 표시에 병기하여, 각각 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라서 표시한다. 2) 1)의 규정에 관계없이, 첨가물을 소스의 원재료 이외의 원재료에 첨가한 것 및 소스의 원재료에 첨가한 것으로 구분하여 소스의 원재료에 첨가한 경우에는 ‘소스’라는 글자에 괄호를 하고 원재료명에 병기하지 않고 표시할 수 있다.
	내용량	제3조제1항 표의 내용량 또는 고형량 및 내용총량 항에 규정하는 것 외에 소스를 첨가한 경우에는 내용중량 및 소스를 제외한 고형량을 g 또는 kg의 단위로 단위를 명기해서 표시한다.

식품	표시사항	표시 방법
조리식품통조림및조리식품병조림	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 삶은식육채소 통조림 또는 삶은식육채소 병조림 ① 제품 내용을 나타내는 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 사용한 식육의 명칭 다음에 '삶은채소'로 표시 또는 특정 채소를 사용한 경우에는 '삶은채소' 대신 '삶은 죽순'등으로 표시할 수 있다. ② 식육의 명칭은 '소고기', '닭고기'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. ③ 3종류 이상의 식육을 사용한 경우에는 ① 및 ②의 규정에 관계없이 '삶은식육채소'라고 표시한다. ④ ①에서 ③까지의 규정에 관계없이 1종류의 채소를 배합한 것으로 고형량에 대한 식육의 중량 비율이 30%미만 10%이상인 것 및 2종류 이상의 채소 등(채소, 버섯류, 두부, 실 곤약 등을 말한다)을 배합한 것으로 고형량에 대한 식육의 중량 비율이 20%미만 10%이상인 경우에는 '삶은채소'라는 글자 다음에 괄호를 하고 사용한 식육의 명칭을 '소고기입', '닭고기입' 등(3종류 이상의 식육을 사용한 것에 대해서는 '식육입')이라고 표시하고 고형량에 대한 식육의 중량 비율이 10% 미만인 경우에는 식육의 명칭을 표시하지 않고 '삶은채소(식육입)'이라 표시한다. 2) 카레 통조림 또는 카레 병조림 '카레'라고 표시한다. 3) 스튜 통조림 또는 스튜 병조림 '스튜'라고 표시한다. 단, 크림 스튜인 경우에는 '스튜(크림으로 익힘)'로 표시한다. 4) 기타 조리식품 통조림 또는 기타 조리식품 병조림 ① 제품 내용을 가장 잘 나타내는 명칭을 표시한다. ② 소고기, 돼지고기 혹은 가금육 이외의 식육, 장기 혹은 식용 가능한 부분을 사용한 카레 또는 소고기, 돼지고기, 가금육 혹은 혀 이외의 식육, 장기 혹은 식용 가능한 부분 및 이들 가공품을 사용한 스튜인 경우에는 ①의 규정에 관계없이 해당 식육, 장기 또는 식용 가능한 부분의 명칭을 붙이고 카레 또는 스튜라고 표시한다. ③ 뼈 있는 식육을 사용한 경우에는 명칭 다음에 괄호를 하고 '뼈 있음'으로 표시한다.
	원재료명	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 삶은식육채소 통조림 또는 삶은식육채소 병조림, 카레 통조림 또는 카레 병조림, 스튜 통조림 또는 스튜 병조림 사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① '소고기', '죽순', '표고버섯', '구운두부', '실곤약', '다시마', '사과', '간장', '소금', '된장', '양조식초', '미림', '꿀', '소고기추출물', '단백가수분해물', '면실유', '젤라틴', 후추'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 후추 기타 향신료인 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다. ② 설탕의 경우, '설탕', '물엿', '포도당', '포도당과당액당', '과당포도당액당', '고과당액당'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시하고, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당'이라 표시한다. 단, 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당'으로, 설탕혼합포도당과당액당, 설탕혼합과당포도당액당 및 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·이성화액당'이라 표시할 수 있다.

식품	표시 사항	표시 방법
		③ 사용한 설탕류가 2종류 이상인 경우에는 ②의 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕, 물엿'등으로 사용량이 많은 것부터 순서대로 표시하고, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕 ·포도당과당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕 ·고과당액당'이라 표시한다. 단, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우 또는 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·이성화액당'이라고 표시할 수 있다. ④ 사용한 식육 또는 채소가 각각 2종류 이상의 조합인 경우에는 ①의 규정에 관계없이 '식육' 또는 '채소'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '소고기, 돼지고기' 또는 '죽순, 우엉'등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 사용한 채소가 4종류 이상인 경우에는 높은 것부터 순서대로 3종류의 채소 명칭을 표시하고 기타 채소의 명칭은 '기타'라고 표시할 수 있다. ⑤ 식초는 '양조식초' 또는 '합성식초'의 구분에 따라 표시한다. 2) 기타 조리식품 통조림 또는 기타 조리식품 병조림 사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. ① '소고기', '돼지간', '소혀', '알(卵)', '양파', '사과', '간장', '소금', '된장', '미림', '토마토퓨레', '꿀', '소고기추출물', '단백가수분해물', '식물유지', '분유', '젤라틴', '전분', '후추'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 후추 기타 향신료인 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다. ② 설탕의 경우, '설탕', '물엿', '포도당', '포도당과당액당', '과당포도당액당', '고과당액당'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시 하고, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당'이라 표시한다. 단, 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당'으로, 설탕혼합포도당과당액당, 설탕혼합과당포도당액당 및 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·이성화액당'이라고 표시할 수 있다. ③ 사용한 설탕류가 2종류 이상인 경우에는 ②의 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕, 물엿'등으로 사용량이 많은 것부터 순서대로 표시하고, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕 ·포도당과당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕 ·고과당액당'이라고 표시한다. 단, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우 또는 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·이성화액당'이라 표시할 수 있다. ④ ② 및③의 규정에 관계없이 사용한 설탕류가 2종류 이상으로 설탕류의 합계 중량이 조미액 중량의 1/100에 못 미친 경우에는 '설탕류' 또는 '당류'라고 표시할 수 있다. ⑤ 사용한 식육 또는 채소가 각각 2종류 이상의 조합인 경우에는 ①의 규정에 관계없이 '식육' 또는 '채소'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '소고기, 돼지고기' 또는 '죽순, 우엉'등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 사용한 채소가 4종류 이상인 경우에는 높은 것부터 순서대로 3종류의 채소 명칭을 표시하고 기타 채소의 명칭은 '기타'라고 표시할 수 있다.

식품	표시사항	표시 방법
		⑥ 식초는 '양조식초' 또는 '합성식초'의 구분에 따라 표시한다. ⑦ ① 및 ⑤의 규정에 관계없이 같은 고기 가공품 등의 경우에는 그 주요 원재료를 '고기경단'등의 명칭 다음에 괄호를 하고 '돼지고기, 닭고기, 전분'등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다.
탄산음료	명칭	'탄산음료'라고 표시한다. 단, 탄산음료라는 것을 명확하게 식별할 수 있는 다른 적절한 명칭을 표시할 수 있다.
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량이 높이 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) '설탕', '포도당과당액당', '고과당액당', '오렌지과즙', '유산균음료'등, 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당'이라고, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당' 이라고 표시한다. 2) 인쇄 병에 담긴 탄산음료로 그 품질에 관한 표시를 뚜껑에 하는 것(이하 '인쇄병 탄산음료'라고 한다) 이하의 탄산음료에 대해서 표시하는 설탕류의 명칭이 2종류 이상인 경우에는 1)의 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕, 포도당'등으로 많은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·고과당액당' 이라 표시할 수 있다. 3) 인쇄병 탄산음료의 경우에는 '포도당과당액당', '과당포도당액당' 및 '고과당액당'의 경우에는 '액당'으로, '설탕·포도당과당액당', '설탕·과당포도당액당' 및 '설탕·고과당액당의 경우에는 '설탕·액당'으로 표시할 수 있다. 4) 원재료 및 첨가물로 물과 이산화탄소 이외의 것을 사용하는 탄산음료의 경우에 물 표시는 생략할 수 있다.
과일음료	명칭	다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 과일 주스로 과일 착즙만을 사용한 것(파인애플의 경우 펙틴, 사과, 포도, 복숭아, 서양배, 일본 배 및 바나나의 경우에는 L-아스코르빈산 및 L-아스코르빈산나트륨을 사용한 것을 포함)의 경우에는 '○○주스(스트레이트)'로, 환원 과즙을 사용한 경우에는 '○○주스(농축환원)'으로, 그 이외의 경우에는 '○○주스'라고 표시하고, '○○'에는 사용한 과일의 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 설탕류 또는 꿀을 첨가한 경우에는 '○○주스(농축환원)' 또는 '○○주스'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '가당'이라 표시하고, 이산화탄소를 압입(圧入)한 경우에는 명칭 마지막에 괄호를 하고 '탄산가스입'이라고 표시한다. 2) 과일 믹스 주스로 과일 착즙만을 사용한 것(파인애플의 경우 펙틴, 사과, 포도, 복숭아, 서양 배, 일본 배 및 바나나의 경우에는 L-아스코르빈산 및 L-아스코르빈산나트륨을 사용한 것을 포함)의 경우에는 '과일 믹스 주스(스트레이트)'로, 환원과즙을 사용한 경우에는 '과일믹스주스(농축환원)'로, 그 이외의 경우에는 '과일믹스주스'라고 표시한다, 단, 설탕류 또는 꿀을 첨가한 경우에는 '과일믹스주스(농축환원)' 또는 '과일믹스주스'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '가당'이라고 표시하고, 이산화탄소를 압입(圧入)한 경우에는 명칭 마지막에 괄호를 하고 '탄산가스입'이라고 표시한다.

식품	표시 사항	표시 방법
		3) 과립함입 과일 주스로 환원 과즙을 사용한 경우에는 '○○과립함입과일주스(농축환원)'로, 그 외의 경우에는 '○○과립함입과일주스'라고 표시하고 '○○'에는 사용한 과립에 관한 과일의 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 설탕류 또는 꿀을 첨가한 경우에는 '○○과립함입과일주스(농축환원)' 또는 '○○과립함입과일주스'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '가당'이라고 표시하고 이산화탄소를 압입(圧入)한 경우에는 명칭 마지막에 괄호를 하고 '탄산가스입'이라고 표시한다. 4) 과일·채소 믹스 주스의 경우 '과일·채소믹스주스'라고 표시하고 과립을 첨가한 경우에는 '과일·채소믹스주스'라는 글자 앞에 괄호를 하고 '과립함입'이라 표시한다. 단, 설탕류 또는 꿀을 첨가한 경우에는 '과일·채소믹스주스'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '가당'이라 표시하고 이산화탄소를 압입(圧入)한 경우에는 명칭 마지막에 괄호를 하고 '탄산가스입'이라 표시한다. 5) 1)에서 4)까지에 규정하는 명칭의 글자 다음 또는 마지막에 '(농축환원)', '(가당)' 또는 '(탄산가스입)'으로 2개 이상 표시해야하는 경우에는 '(농축환원·가당)'등 으로 표시할 수 있다. 6) 과즙함유 음료의 경우에는 '○○%△△과즙함유 음료'라고 표시한다. 이 경우 환원과즙 또는 환원과즙 및 과일 착즙을 희석해서 제조한 것으로 1종류의 과일을 사용한 경우 '○○'에는 당용굴절계시도(첨가된 설탕류, 꿀 등의 당용굴절계시도를 제외. 6)에서 동일)의 별표 제3의 과일 음료 항 표3(이하 이 항에서 '표3'이라 한다)의 당용굴절계시도의 기준(레몬, 라임, 매실 및 카보스의 경우는 산도(첨가된 산의 산도를 제외. 6)에서 동일)에 대해 별표 제3의 과일 음료 항 표4(이하 이항에서 '표4'라고 한다)의 산도 기준)에 대한 비율을, '△△'에는 사용한 과일의 가장 일반적인 명칭을 표시하고 2종류 이상의 과일을 사용한 경우 '○○'에는 당용굴절계시도 또는 산도의 사용한 과일의 착즙 및 환원과즙의 배합 비율에 따라 표3 또는 표4의 기준을 안분한 것을 합계해서 산출한 기준에 대한 비율을, '△△'에는 '혼합'이라고 표시하고 과일 착즙을 희석해서 제조한 경우 '○○'에는 과일 착즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율을, '△△'에는 1종류의 과일을 사용한 경우에는 사용한 과일의 가장 일반적인 명칭을, 2종류 이상의 과일을 사용한 경우에는 '혼합'이라 표시한다. 7) 6)의 규정에 관계없이 과즙함유 음료로 과립을 첨가한 경우에는 '○○%△△과즙함유음료'라는 글자 앞에 괄호를 하고 '과립함입'으로, 이산화탄소를 압입(圧入)한 경우에는 '○○%△△과즙함유음료'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '탄산가스 입'이라 표시한다. 8) 희석하여 음용으로 제공하는 과즙함유 음료의 경우에는 6)에 규정하는 명칭의 글자 앞에 '□배희석시'라고 표시하고 □에는 사용 방법에 표시한 희석 배수를 표시한다. 단 별표 제19의 과일 음표 희석 시 과일의 배합 항에서 규정하는 표시가 되어있지 않은 경우에는 생략할 수 있다.
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 사용한 과일의 경우 가장 일반적인 명칭을 표시하고 과립함입 과일 주스의 과립의 경우 '과립'이란 글자 다음에 괄호를 하고 사용한 과일의 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 사용한 과립 이외의 과일 종류가 2종류 이상인 경우에는 '과일'이란 글자 다음에 괄호를 하고 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 2종류의 과일명을 표시하고 기타 과일의 경우에는 '기타'라고 표시할 수 있다.

식품	표시사항	표시 방법
		2) 밀감류를 사용한 오렌지 주스의 경우에는 1)의 규정에 관계없이 오렌지 이외의 과일에 대해 '온주밀감', '폰칸', '시크와사' 등에 대체하여 '밀감류'라고 표시할 수 있다. 3) 사용한 채소의 경우 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 사용한 채소 종류가 2종류 이상인 경우에는 '채소'라는 글자 다음에 괄호를 하고 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 2종류의 채소명을 표시하고 기타 채소의 경우에는 '기타'라고 표시할 수 있다. 4) 과일, 채소 및 설탕 이외의 원재료의 경우에는 '과립'(과립함입 과일 주스 이외의 것에 한함), '꿀', '후추', '소금'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단 후추 기타 향신료의 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다. 5) 설탕류의 경우에는 '설탕', '포도당', '과당', '포도당과당액당', '과당포도당액당', '고과당액당'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시하고, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당' 이라 표시한다. 단, 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당'으로, 설탕혼합포도당과당액당, 설탕혼합과당포도당액당 및 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·이성화액당'이라 표시할 수 있다. 6) 사용한 설탕류가 2종류 이상인 경우에는 5)의 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕, 포도당' 등 이라고 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 가장 일반적인 명칭을 표시하고, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·고과당액당'이라 표시한다. 단, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우 또는 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·이성화액당'이라 표시할 수 있다. 7) 인쇄병입 과일 음료로 그 품질에 관한 표시를 뚜껑에 하는 것(이하 '인쇄병 입 과일음료'라고 한다)의 경우에는 '이성화액당'의 경우 '액당'으로, '설텅·이성화액당'의 경우 '설탕·액당'이라고 표시할 수 있다.
	첨가물	사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라 표시한다. 단 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다.
두유류	명칭	두유의 경우 '두유'로, 조제 두유의 경우에는 '조제두유', 두유음료의 경우에는 '두유음료'라 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) '대두', '탈지가공대두', '분말대두단백', '콩기름' ,'소금', '귤 과즙', '후추' 등 이라고 그 가장 일반적인 명칭을 , 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 단, 후추 및 기타 향신료의 경우에는, '향신료'라고 표시할 수 있다.

식품	표시 사항	표시 방법
		2) 설탕류의 경우에는, '설탕', '포도당과당액당', '과당포도당액당', '고과당액당', '포도당', '물엿'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시하고, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당'이라 표시한다. 단, 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당'으로, 설탕혼합포도당과당액당, 설탕혼합과당포도당액당 및 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·이성화액당'이라 표시할 수 있다. 3) 사용한 설탕류가 2종류 이상의 경우에는 2)의 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕, 포도당과당액당'등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시하고, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당'이라고, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·고과당액당'이라 표시한다. 단, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우 또는 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는, '설탕·이성화액당'으로 표시할 수 있다.
	첨가물	사용한 첨가물을 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 제3조 제1항 표의 첨가물 항의 규정에 따라 표시한다. 단 영양 강화 목적으로 사용되는 첨가물에 관한 표시생략규정은 적용하지 않는다.
당근주스 및 당근믹스주스	명칭	당근주스의 경우에는 '당근주스'로, 당근 믹스 주스의 경우에는 '당근믹스주스'라고 표시한다.
	원재료명	사용한 원재료를 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 다음에 규정하는 바에 따라 표시한다. 1) 당근은 '당근'으로 표시한다. 단 농축 당근을 희석하여 제조한 경우에는 '농축당근'으로 표시한다. 2) 과일의 경우 '사과', '온주밀감', '레몬'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 당근 믹스 주스 중 과일을 으깨서 착즙 또는 걸러 껍질 등을 제거하고 농축한 것을 희석하여 착즙상태로 되돌린 것을 사용한 경우에는 '레몬(농축환원)'등으로 표시한다. 3) 사용한 과일이 2종류 이상인 경우에는 2)의 본문 규정에 관계없이 '과일'이란 글자 다음에 괄호를 하고 '사과, 레몬'등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다. 4) 채소의 경우, '토마토', '시금치'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단, 당근 믹스 주스 중 채소를 으깨서 착즙 또는 걸러 껍질 등을 제거하고 농축한 것을 희석하여 착즙 상태로 되돌린 것을 사용한 경우에는 '시금치(농축환원)', '파슬리(농축환원)'등으로 표시한다. 5) 사용한 채소가 2종류 이상인 경우에는 4)의 본문 규정에 관계없이 '채소'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '토마토, 시금치'등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시한다.

식품	표시사항	표시 방법
		6) 설탕류의 경우에는 '설탕', '포도당', '과당', '포도당과당액당', '과당포도당액당', '고과당액당'등 가장 일반적인 명칭을 표시하고, 설탕혼합포도당과당액당의 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕혼합과당포도당액당의 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·고과당액당'이라 표시한다. 단, 포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당의 경우에는 '이성화액당'으로, 설탕혼합포도당과당액당, 설탕혼합과당포도당액당 및 설탕혼합고과당액당의 경우에는 '설탕·이성화액당'이라고 표시할 수 있다. 7) 사용한 설탕류가 2종류 이상인 경우에는 6)의 규정에 관계없이 '설탕류' 또는 '당류'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '설탕, 포도당'등으로 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 순서대로 표시하고, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·포도당과당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·과당포도당액당'으로, 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·고과당액당'이라 표시한다. 단, 설탕 및 설탕혼합포도당과당액당을 병용하는 경우, 설탕 및 설탕혼합과당포도당액당을 병용하는 경우 또는 설탕 및 설탕혼합고과당액당을 병용하는 경우에는 '설탕·이성화액당'이라 표시할 수 있다. 8) 당근, 과일, 채소, 설탕류 이외의 원재료의 경우에는 '소금', '꿀', '후추'등으로 가장 일반적인 명칭을 표시한다. 단 후추 기타 향신료의 경우에는 '향신료'라고 표시할 수 있다.

식품의 표시기준 별표 제5 (해당 식품 외에는 사용할 수 없는 제품명)

식품		명칭
토마토 가공품	토마토 주스	토마토 주스
	토마토 믹스 주스	토마토 믹스 주스
	토마토케첩	토마토케첩
	토마토소스	토마토소스
	칠리소스	칠리소스
	토마토 과즙 음료	토마토 과즙 음료
	토마토 퓨레	토마토 퓨레
	토마토 페이스트	토마토 페이스트
건조 표고버섯	건조 표고버섯	건조 표고버섯
마카로니류	마카로니류	마카로니류
햄류	뼈 있는 햄	뼈 있는 햄
	본리스햄(Boneless ham)	본리스햄(Boneless ham)
	로스 햄	로스 햄
	숄더 햄	숄더 햄
	벨리 햄	벨리 햄
	락스 햄	락스 햄
프레스 햄	프레스 햄	프레스 햄
혼합 프레스 햄	혼합 프레스 햄	혼합 프레스 햄
소시지	보로니아 소시지	보로니아 소시지
	프랑크푸르트 소시지	프랑크푸르크 소시지
	비엔나소시지	비엔나소시지
	리오나 소시지	리오나 소시지
	레바 소시지	레바 소시지
	레바 페이스트	레바 페이스트
	보로니아 소시지, 프랑크프루트 소시지, 비엔나 소시지, 리오나 소시지, 레바 소시지 및 레바 페이스트 이외의 가열 소시지	가열 소시지

식품		명칭
	반 건조 소시지	반 건조 소시지
	건조 소시지	건조 소시지
	원료축육류로 돼지고기만, 돼지고기 및 소고기 또는 소고기만을 사용한 반 건조 소시지	소프트 살라미 소시지
	원료축육류로 돼지고기만, 돼지고기 및 소고기 또는 소고기만을 사용한 건조 소시지	살라미 소시지
	가압가열 소시지	가압가열 소시지
	무염지 소시지	무염지 소시
혼합 소시지	혼합 소시지	혼합 소시지
	가압가열 혼합 소시지	가압가열 혼합 소시지
베이컨류	베이컨	베이컨
	로인베이컨	로인베이컨
	숄더 베이컨	숄더 베이컨
어육 햄 및 어육 소시지	어육 햄	어육 햄
		피시 햄
	보통어육 소시지 및 특종어육 소시지	어육 소시지
		피시 소시지
게즈리부시	1종류 어류의 가레부시만을 사용한 것	가레부시 게즈리부시
		가레부시 게즈리
	1종류 어류의 후시, 니보시 또는 압착 니보시를 사용한 것	게즈리부시
	1종류 어류의 후시, 니보시 또는 압착 니보시를 깎은 것과 가레 부시를 깎은 것을 혼합한 것	
	2종류 이상의 어류의 후시, 가레 부시, 니보시 또는 압착 니보시를 사용한 것	혼합 게즈리부시
성게 가공품	쓰부 성게	쓰부 성게
	네리 성게	네리 성게
	혼합 성게	혼합 성게

식품		명칭
성게 무침	성게 무침	성게 무침
마른 미역	마른 미역	마른 미역
	하이보시 미역	하이보시 미역
	모미 미역	모미 미역
	이타 미역	이타 미역
염장 미역	염장 미역	염장 미역
	살짝 데친 염장 미역	살짝 데친 염장 미역
된장	쌀된장	쌀된장
	보리된장	보리된장
	콩 된장	콩 된장
	조합 된장	조합 된장
간장	진한(濃口)간장	진한(濃口)간장
	연한(薄口)간장	연한(薄口)간장
	다마리(たまり)간장	다마리(たまり)간장
	사이시코미(さいしこみ)간장	사이시코미(さいしこみ)간장
	백간장	백간장
	진한(濃口)간장, 연한(薄口)간장, 다마리(たまり)간장, 사이시코미(さいしこみ)간장 및 백간장 이외의 간장	간장
우스터소스	우스터소스	우스터소스
	중농(中濃) 소스	중농(中濃) 소스
	농후 소스	농후 소스
드레싱 및 드레싱 타입 조미료	마요네즈	마요네즈
	샐러드 크리미 드레싱	샐러드 크리미 드레싱
	마요네즈 및 샐러드 크리미 드레싱 이외의 반고체상 드레싱	반고체상 드레싱
	유화액상 드레싱	유화액상 드레싱
	분리액상 드레싱	분리액상 드레싱

식품		명칭
	드레싱 타입 조미료	드레싱 타입 조미료
식초	쌀 식초	쌀 식초
	쌀 흑초	쌀 흑초
	보리 흑초	보리 흑초
	쌀 식초, 쌀 흑초 및 보리 흑초 이외의 곡물 식초	곡물 식초
	사과 식초	사과 식초
	포도 식초	포도 식초
	사과 식초 및 포도 식초 이외의 과일 식초	과일 식초
	곡물 식초 및 과일 식초 이외의 양조 식초	양조 식초
	합성 식초	합성 식초
건조 수프	건조 콘소메	건조 수프
	건조 포타주	
	기타 건조 수프	
식용 식물유지	식용 홍화유	식용 홍화유
	식용 포도유	식용 포도유
	식용 콩기름	식용 콩기름
	식용 해바라기유	식용 해바라기유
	식용 밀배아유	식용 밀배아유
	식용 옥수수기름	식용 옥수수기름
	식용 면실유	식용 면실유
	식용 참기름	식용 참기름
	식용 유채유	식용 유채유
	식용 쌀기름	식용 쌀기름
	식용 땅콩유	식용 땅콩유
	식용 올리브유	식용 올리브유
	식용 팜유	식용 팜유
	식용 팜올레인	식용 팜올레인
	식용 조합유	식용 조합유

식품		명칭
	향미 식용유	향미 식용유
마가린류	마가린	마가린
	팻 스프레드	팻 스프레드
	풍미 팻 스프레드	풍미 팻 스프레드
저온냉장(chilled)햄버그스테이크	저온냉장(chilled) 햄버그스테이크	저온냉장(chilled) 햄버그스테이크
		저온냉장(chilled) 햄버그
저온냉장(chilled)미트볼	저온냉장(chilled) 미트볼	저온냉장(chilled) 미트볼
저온냉장(chilled)만두류	저온냉장(chilled) 만두류	저온냉장(chilled) 만두
		저온냉장(chilled) 슈마이
		저온냉장(chilled) 춘권
		저온냉장(chilled) 파오즈
두유류	두유	두유
	조제 두유	조제 두유
	두유 음료	두유 음료
당근 주스 및 당근 믹스 주스	당근 주스	당근 주스
	당근 믹스 주스	당근 믹스 주스

식품의 표시기준 별표 제10 (영양소 등 표시 기준값)

영양성분 및 열량	영양소 등 표시 기준값
단백질	81g
지질	62g
포화지방산	16g
n-3계 지방산	2.0g
n-6계 지방산	9.0g
탄수화물	320g
식물섬유	19g
아연	8.8mg
칼륨	2800mg
칼슘	680mg
크롬	10㎍
셀레늄	28㎍
철	6.8mg
구리	0.9mg
나트륨	2900mg
마그네슘	320mg
망간	3.8mg
몰리브덴	25㎍
아이오딘	130㎍
인	900mg
니아신	13mg
판토텐산	4.8mg
비오틴	50㎍
비타민A	770㎍
비타민B1	1.2mg
비타민B2	1.4mg
비타민B6	1.3mg
비타민B12	2.4㎍
비타민C	100mg
비타민D	5.5㎍
비타민E	6.3mg
비타민K	150㎍
엽산	240㎍
열량	2200kcal

식품의 표시기준 별표 제19 (식품별 기타표시사항)

식품	표시사항	표시방법
토마토 가공품	사용상 주의(내면 도장한 캔 이외를 사용한 통조림에 한함)	'개봉 후에는 유리 등의 용기에 옮겨 담을 것' 등으로 표시한다.
	형상(고형 토마토에 한함)	완전한 형태의 경우에는 '완전한 형태'로, 이등분 한 경우에는 '이등분'으로, 4등분 한 경우에는 '4등분', 입방형인 경우에는 '입방형', 원형썰기(輪切り) 한 경우에는 '원형썰기(輪切り)', 쐐기형인 경우에는 '쐐기형', 부정형인 경우에는 '부정형'이라 표시하고 기타의 경우에는 그 형상을 가장 잘 나타내는 용어를 표시한다.
	'농축토마토환원'의 용어(농축 토마토를 희석해서 제조한 토마토 주스에 한함)	'농축토마토환원'이란 용어를 표시한다.
	토마토 착즙을 농축한 정도(토마토 퓨레 및 토마토 페이스트에 한함)	토마토 착즙을 농축한 정도를 '토마토를 걸러 약 3배로 농축했습니다.'등으로 표시한다.
	토마토 착즙 함유율(토마토 과즙 음료에 한함)	토마토 착즙의 함유율을 실제 함유율을 넘지 않는 10의 정수배 수치에 따라 %단위로 단위를 명기해서 표시한다.
잼류	사용상 주의(당용 굴절계의 눈금이 60블릭스 이하인 것 또는 내면 도장캔 이외를 사용한 통조림에 한함)	1. 당용굴절계의 눈금이 60블릭스 이하인 경우에는 '개봉 후 10℃이하에서 보관할 것' 등이라고 표시한다. 2. 통조림으로 내면도장캔 이외의 캔을 사용한 경우에는 '통조림 개봉 후 유리등의 용기에 옮겨 담을 것'등으로 표시한다.
건 면류	조리방법	식품의 특성에 맞춰 표시한다.
	메밀가루의 배합 비율(메밀가루 배합 비율이 30% 미만의 건 메밀에 한함)	배합 비율을 넘지 않는 수치에 따라 '2할', '20%'등으로 표시한다. 단, 메밀가루 배합 비율이 10% 미만인 경우에는 '1할미만', '10%미만'등으로 표시한다.
즉석 면	조리방법	식품의 특성에 맞춰 표시한다.
	사용상 주의(식기로 사용할 수 있는 용기에 면을 포장하고 있는 것에 한함)	용기를 가열하는 경우에는 '조리 중 및 조리 직후에는 용기에 직접 만지지 말 것'등으로 용기를 가열하지 않는 경우에는 '화상 주의'등으로 표시한다.

식품	표시사항	표시방법
즉석 면류 (즉석 면 중 생 타입 즉석면 이외의 것을 말한다)	유지 처리한 것	'유탕면', '유처리면' 등 유지처리를 실시했다는 문구를 표시한다.
마카로니류	조리방법	식품의 특성에 맞춰 표시한다.
무균충진두부 (식품, 첨가물등의 규격·기준 제1 식품의 부D 각조의 항의 두부에서 규정하는 무균충진두부를 말함)	상온에서의 보관이 가능한 점 및 상온에서 보관하는 경우의 상미기한이라는 뜻의 글자를 붙인 그 연월일	'상온보관가능품'의 글자를 표시한다.
냉동 두부	조리방법	식품의 특성에 맞춰 표시한다.
프레스 햄, 혼합 프레스 햄, 소시지 및 혼합 소시지	전분 함유율(전분(가공전분을 포함), 밀가루 및 옥수수가루 함유율이 프레스 햄 및 혼합 프레스 햄에서 3%를 초과하는 경우, 소시지 및 혼합 소시지에서 5%를 초과하는 경우에 한함)	전분(가공 전분을 포함), 밀가루 및 옥수수가루 함유율을 % 단위로 단위를 명기해서 표시한다.
식육(조수(鳥獸)의 생고기 (뼈 및 장기를 포함)에 한함. 이하 이 항에서 동일)	조수(鳥獸)의 종류	1. '소', '말', '돼지', '양', '닭' 등으로 해당 동물명을 표시한다. 2. 조수의 내장의 경우에는 '소간', '심장(말)' 등으로 표시한다. 3. 명칭에서 조수의 종류를 충분히 판단할 수 있는 경우에는 조수 종류의 표시를 생략할 수 있다.
	처리했다는 것(조미료에 침윤시킨 처리, 다른 식육 토막들을 결착시켜서 성형하는 처리, 기타 병원미생물에 의한 오염이 내부로 확대될 우려가 있는 처리를 실시한 것에 한함)	'텀블링처리', '포션커트(ポーションカット)'의 표시 등 처리를 실시한 뜻을 나타내는 글자를 표시한다.
	음식으로 제공할 때, 그 전체에 대해 충분한 가열을 필요로 한다는 점(조미료에 침윤시킨 처리, 다른 식육 토막들을 결착시켜서 성형하는 처리, 기타 병원미생물에 의한 오염이 내부로 확대될 우려가 있는 처리를 실시한 것에 한함)	'사전처리 되어있으므로 중심부까지 충분히 가열한 후 드시기 바랍니다.', '사전처리 되어있으므로 충분히 가열하여 주십시오.'등 음식으로 제공할 때 그 전체에 대해 충분한 가열을 필요로 한다는 문구를 표시한다.

식품	표시사항	표시방법
	생식용이라는 점(소고기(내장을 제외)로 생식용인 것에 한함)	'생식용', '생으로 드실 수 있습니다.' 등 생식용이라는 점을 명확하게 나타내는 문구를 표시한다.
	도축장 소재지의 도도부현명(수입품인 경우에는 원산국명) 및 도축장 명칭(소고기(내장을 제외)로 생식용인 것에 한함)	도살 또는 해체가 실시된 도축장 소재지의 도도부현명(수입품인 경우에는 원산국명) 및 도축장이라는 의미를 나타내는 해당 도축장 명칭을 표시한다.
	식품위생법 제11조제1항의 규정에 입각하여 생식용 식육의 가공 기준에 적합한 방법으로 가공이 실시된 시설의 소재지의 도도부현명(수입품인 경우에는 원산국명) 및 가공시설의 명칭(소고기(내장을 제외)로 생식용인 것에 한함)	식품위생법 제11조제1항의 규정에 입각해 생식용 식육의 가공 기준에 적합한 방법으로 가공이 실시된 시설(이하 이 항에서 '가공시설'이라고 한다) 소재지의 도도부현명(수입품인 경우에는 원산국명) 및 가공 시설이라는 의미를 나타내는 해당 가공시설 명칭을 표시한다)
	일반적으로 식육의 생식은 식중독 위험이 있다는 점(소고기(내장을 제외)로 생식용인 것에 한함)	'일반적으로 식육의 생식은 식중독 위험이 있습니다.', '식육(소고기)의 생식은 중증의 식중독을 유발할 위험이 있습니다.' 등 일반적인 식육의 생식은 식중독 위험이 있다는 뜻의 문구를 표시한다.
	어린이, 고령자, 기타 식중독에 대한 저항력이 약한 자는 식육의 생식을 삼가야한다는 점(소고기(내장을 제외)로 생식용인 것에 한함)	'어린이, 고령자, 식중독에 대한 저항력이 약한 분은 식육의 생식을 삼가주세요.', '어린 아이, 어르신, 건강 상태가 좋지 않는 분은 소고기를 생으로 드시지 말아주세요.' 등 어린이, 고령자, 기타 식중독에 대한 저항력이 약한 자는 식육의 생식을 삼가야한다는 문구를 표시한다.
식육제품 (식품위생법 시행령 제1조제1항제4호에 들고 있는 것에 한함. 이하 이 표에서 동일)	원료육명	배합 분량이 많은 것부터 순서대로 표시하고 식육 원료에 대해서는 '말', '양', '닭'등의 동물명을, 어육 원료에 대해서는 '어육'이란 글자를 표시한다.
	살균방법(기밀성 있는 용기포장에 충진한 후 그 중심부의 온도를 섭씨 120도에서 4분간 가열하는 방법 또는 이것과 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 살균한 것(통조림 또는 병조림을 제외)에 한함)	살균 온도 및 살균 시간을 표시한다.
	건조 식육 제품이라는 점(건조 식육 제품(건조시킨 식육 제품이고 건조 식육제품으로 판매하는 것을 말한다. 이하 동일)에 한함)	'건조식육제품'의 글자 등 건조 식육 제품이라는 점을 나타내는 글자를 표시한다.

식품	표시사항	표시방법
	비 가열 식육제품이라는 점(비 가열 식육제품(식육을 염지 후 훈연 또는 건조시키고 그 중심부의 온도를 섭씨 63도에서 30분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 가진 방법에 따라 가열살균을 실시하지 않은 식육제품으로 비가열 식육제품으로 판매하는 것을 말한다. 단, 건조 식육 제품을 제외. 이하 동일)에 한함)	'비 가열 식육제품'의 글자 등 비 가열 식육제품이라는 것을 나타내는 글자를 표시한다.
	수소 이온 지수 및 수분 활성 (비가열 식육제품에 한함)	수소 이온 지수를 표시할 때에는 'pH' 등 수소 이온 지수를 나타내는 글자를 붙여서 그 값을 표시한다. 수분 활성을 표시할 때에는 수분 활성을 나타내는 글자를 붙여 그 값을 표시한다.
	특정가열 식육 제품이라는 점(특정가열식육제품(그 중심부의 온도를 섭씨 63도에서 30분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 이외의 방법에 따라 가열살균을 실시한 식육제품을 말한다. 단 건조식육제품 및 비가열 식육제품을 제외. 이하 동일)에 한함)	'특정가열 식육제품'의 글자 등 특정 가열 식육제품이라는 점을 나타내는 글자를 표시한다.
	수분 활성 (특정가열 식육제품에 한함)	수분 활성을 나타내는 글자를 붙여서 그 값을 표시한다.
	가열 식육 제품이라는 점(가열식육제품(건조식육제품, 비 가열 식육제품 및 특정가열 식육제품 이외의 식육 제품을 말한다)에 한함)	'가열 식육제품'의 글자 등 가열 식품 제품이라는 점을 나타내는 글자를 표시한다.
	용기포장에 포장된 후 가열살균한 것인지, 가열 살균한 후 용기포장에 포장된 것인지에 대한 별도표시 (가열 식육 제품에 한함)	'포장 후 가열' 또는 '가열 후 포장'의 글자 등 용기포장에 포장된 후 가열 살균한 것인지, 가열 살균한 후 용기포장에 포장된 것인지 별도 표시한다.
유(乳)	종류 별	유(乳) 등 성령 제2조의 정의에 따라서 종류 별로 표시한다.
	살균 온도 및 시간(살균하지 않은 특별우유의 경우에는 그 의미를 표시)	1. 온도는 섭씨온도로 표시하고 해당 처리장에서 실시하고 있는 실제 살균 온도를 정확하게 표시한다. 2. 시간은 '분' 또는 '초'로 표시하고 해당 처리장에서 실시하고 있는 실제 살균 시간을 정확하게 표시한다. 3. 살균 온도, 살균 시간을 나타낸다는 것을 명확하게 하기 위하여 '살균', '살균온도', '살균시간' 등의 글자를 앞 또는 뒤에 넣는다.

식품	표시사항	표시방법
	주요 원료명과 포함된 무지유고형분 및 유지방분의 중량 백분율 (가공유에 한함)	1. 주요 원재료명을 배합 비율이 높은 순으로 표시한다. 2. 무지유고형분 및 유지방분의 중량%를 표시한다. % 표시는 소수점 첫째자리까지 표시한다.
	포함된 유지방분의 중량 백분율 (저지방우유에 한함)	포함된 유지방분의 중량%를 표시한다. %표시는 소수점 첫째자리까지 표시한다.
	상온에서 보관이 가능하다는 점 및 상온에서 보관한 경우의 상미기한이라는 의미의 글자를 붙인 그 연월일 (상온 보관 가능품에 한함)	'종류별○○' 다음에 '(상온 보존 가능품)'이란 글자를 표시한다.
유제품	종류별	유(乳) 등 성령 제2조의 정의에 따라서 종류별로 표시한다. 이 경우에 있어 치즈는 자연치즈(natural cheese) 또는 가공치즈(process cheese)별로, 아이스크림류의 경우에는 아이스크림, 아이스밀크 또는 락토 아이스 별로 표시한다.
	유제품이라는 점(유산균 음료에 한함)	'종류별○○' 다음에 '(유제품)'이라는 글자를 표시한다.
	주요 혼합물의 명칭(유음료, 발효유, 유산균 음료(무지유고형분 3.0% 이상인 것에 한함), 치즈 또는 아이스크림류에 한함)	유(乳) 또는 유제품 이외에 혼합한 것 중 주요제품 및 양의 많고 적음에 상관없이 그 제품의 특성에 불가결한 것의 명칭을 표시한다.
	주요 혼합물의 명칭 및 그 중량 백분율 (가당연유, 가당탈지연유, 가당분유 또는 조제분유에 한함)	1. 주요 혼합물의 명칭은 조제분유의 경우에는 유(乳) 또는 유제품이외에 혼합한 것 중 주요제품 및 양의 많고 적음에 관계없이 그 제품의 조성에 반드시 필요한 것의 명칭을 표시하고 그 이외의 것인 경우에는 '자당'이라 표시한다. 2. 1의 중량%는 소수점 첫째자리까지 표시한다.
	포함된 무지유고형분 및 유지방분 (유지방분 이외의 지방분을 포함하는 경우에는 무지유고형분 및 유지방분과 유지방분 이외의 지방분)의 중량 백분율 (유음료, 발효유, 유산균음료 및 아이스크림에 한함)	1. 무지유고형분, 유지방분 및 유지방분 이외의 지방분의 중량%는 소수점 첫째자리까지 표시한다. 단, 아이스크림류, 발효유 및 유산균 음료로 중량%가 1% 이상인 것에 대해서는 소수점 첫째자리가 1에서 4까지인 경우에는 0으로 6에서 9까지는 5로 표시해서 0.5간격으로 표시할 수 있다. 2. 유지방분 이외의 지방분인 경우에는 그 지방분 개개의 명칭 및 각각의 중량%를 표시한다. 단, 식물성 지방 또는 유지방 이외의 동물성 지방으로 정리하여 각각 총량으로 표시할 수 있다.

식품	표시사항	표시방법
	해당 동물의 종류(소 이외의 동물의 유(乳)를 원료로 해서 제조한 자연치즈에 한함.	2종류 이상의 동물의 유(乳)를 사용한 경우에는 해당 동물의 종류를 사용량이 많은 순서대로 표시한다.
	포함된 유지방분의 중량 백분율(크림 및 크림파우더에 한함)	포함된 유지방분의 중량%는 소수점 첫째자리까지 표시한다.
	살균한 발효유 및 유산균 음료라는 점(살균한 발효유 및 유산균 음료에 한함)	살균한 발효유의 경우 '종류별' 다음에 '살균완료 발효유' 등 살균한 발효유라는 문구를, 살균한 유산균 음료인 경우에는 '종류별' 다음에 '살균완료유산균음료'등 살균한 유산균 음료라는 문구를 표시한다.
	용기포장에 포장한 후 가열 살균했다는 점(자연치즈(소프트 및 세미 하드인 것에 한함)로 용기포장에 포장한 후 가열살균한 것에 한함.	'포장 후 가열', '포장 후 가열 살균', '용기포장 후 가열 살균 완료' 등 용기포장에 포장된 후에 가열 살균했다는 문구를 표시한다.
	음식으로 제공할 때에 가열한다는 점(자연치즈(소프트 및 세미 하드에 한함)로 음식으로 제공할 때에 가열하는 것에 한함.	'종류별○○' 다음에 '(요가열)', '(가열이 필요)', '(가열하여 드시기 바랍니다)' 등 음식으로 제공할 때에 가열할 것이란 문자를 표시한다.
	제조 시 발효 온도가 섭씨 25도 전후라는 점(발효유 또는 유산균 음료로 제조 시 발표 온도가 섭씨 25도 전후인 것에 한함)	'저온 발효' 등 제조 시 발효 온도가 섭씨 25도 전후라는 점을 나타내는 글자를 표시한다.
	상온에서 보관이 가능하다는 것 및 상온에서 보존한 경우의 상미기한이라는 글자를 붙인 그 연월일(상온 보관 가능품에 한함)	'종류별○○' 다음에 '(상온 보관 가능품)'이란 글자를 표시한다.
유(乳) 또는 유제품을 주요 원료로 하는 식품	명칭 또는 상품명(유산균 음료의 경우에는 그렇다는 표시)	일반적 명칭 또는 상품명을 표시한다. 이 경우에 있어 유산균 음료는 '유산균 음료'라는 글자를 표시한다.
	유(乳) 혹은 유제품을 원재료로 함유한다는 점, 유(乳) 성분을 원재료 함유한다는 점 또는 주요 원료인 유(乳) 또는 유제품의 종류 중 적어도 하나를 포함한다는 점	'이 제품의 원재료에 유(乳)가 사용 되었습니다.' 등 유(乳) 혹은 유제품을 원재료로 함유한다는 점, 유(乳)성분을 원재료로 함유한다는 점 또는 주요 원료인 유(乳) 혹은 유제품의 종류 중 적어도 하나를 포함한다는 내용을 표시한다.

식품	표시사항	표시방법
	포함된 무지유고형분 및 유지방분(유지방분 이외의 지방분을 포함하는 경우에는 무지유고형분 및 유지방분과 유지방분 이외의 지방분)의 중량 백분율	1. 무지유고형분, 유지방분 및 유지방분 이외의 지방분의 중량%를 표시한다. %표시는 소수점 첫째 자리까지 표시한다. 단, 유(乳) 또는 유제품을 주요 원료로 하는 식품으로 중량%가 1% 이상인 것에 대해서는 소수점 첫째자리의 수치가 1에서 4까지인 경우 0으로, 6에서 9까지는 5로 표시하여 0.5간격으로 표시할 수 있다. 2. 유지방분 이외의 지방분인 경우에는 그 지방분 개개의 명칭 및 각각의 중량%를 표시한다. 단, 식물성 지방 또는 유지방 이외의 동물성 지방으로 정리하여 각각 총량으로 표시할 수 있다.
	제조 시 발효 온도가 섭씨 25도 전후라는 점(유산균 음료로 제조 시 발효 온도가 섭씨 25도 전후인 것에 한함)	'저온 발표' 등 제조 시 발효 온도가 섭씨 25도 전후라는 점을 나타내는 글자를 표시한다.
닭의 액란(닭의 껍질이 있는 알에서 껍질을 제거한 것을 말한다)	살균 방법(살균한 것에 한함)	살균온도 및 살균시간을 표시한다.
	미살균 이라는 것점(살균한 것 이외의 것에 한함)	'미살균'의 글자 등 살균하지 않았다는 점을 나타내는 글자를 표시한다.
	음식으로 제공할 때에 가열살균을 필요로 한다는 점(살균한 것 이외의 것에 한함)	'음식으로 제공할 때에는 가열 살균이 필요합니다.' 등 음식으로 제공할 때에 가열살균을 필요로 한다는 점을 나타내는 글자를 표시한다.
토막내거나 껍질을 깐 어패류(생굴 및 복어를 원료로 하는 복어 가공품(소금을 살짝 뿌린 것을 제외)을 제외)로 생식용인 것(냉동시킨 것을 제외)	생식용이라는 점	'생식용', '횟감(刺身)용', '그대로 드실 수 있습니다.' 등 생식용이라는 것을 나타내는 문구를 표시한다.
생굴	생식용 여부를 별도로 표시	생식용 또는 가공용이라는 것을 별도로 표시한다. 생식용 이외의 굴에 대해서는 '가열 조리용', '가열 가공용', '가열용' 등 가열하지 않으면 안 된다는 것을 명확하게 표시한다.
	채취한 수역(생식용인 것에 한함)	도도부현, 지역 보건법(1947년 법률 제101호) 제5조제1항 정령에서 규정한 시 또는 특별구가 자연환경 등을 고려한 후 결정한 채취된 수역의 범위를 표시한다.

식품	표시사항	표시방법
찐 게	음식으로 제공할 때 가열의 필요 여부는 별도로 표시	'가열할 필요는 없습니다.', '가열용', '가열한 후 드시기 바랍니다.'등 음식으로 제공할 때에 가열의 필요 여부를 별도로 나타내는 문구를 표시한다.
어육 햄 및 어육 소시지	전분 함유율(전분(가공 전분을 포함), 밀가루 및 옥수수가루 함유율이 어육 햄의 경우에는 9%, 보통어육 소시지인 경우에는 10%, 특종어육 소시지인 경우에는 15%를 초과하는 경우에 한함)	결착제(つなぎ) 또는 결착재료에 사용한 전분(가공 전분을 포함), 밀가루, 옥수수가루 등의 함유율)을 %단위로 단위를 명기해서 표시한다.
	명칭 용어(상품명에 명칭의 용어를 사용하지 않은 경우에 한함)	별표 제4의 어육 햄 및 어육 소시지 명칭 항에 규정하는 명칭의 용어를 표시한다.
어육 햄, 어육 소시지 및 특수 포장 가마포코(かまぼこ)	기밀성이 있는 용기포장에 충진한 후 그 중심부의 온도를 섭씨 120도에서 4분간 가열하는 방법 또는 이것과 동등 이상의 효력을 가지는 방법에 따라 살균한 것(통조림 또는 병조림을 제외)의 살균 방법	살균온도 및 살균시간을 표시한다.
	수소 이온 지수 또는 수분 활성(수소 이온 지수가 4.6 이하 또는 그 수분 활성이 0.94 이하인 것(통조림 또는 병조림을 제외)에 한함)	수소 이온 지수를 표시할 때에는 'pH' 등 수소 이온 지수를 나타내는 글자를 붙여서 그 값을 표시한다. 수분 활성을 표시할 때에는 수분 활성을 나타내는 글자를 붙여서 그 값을 표시한다.
게즈리부시	명칭 용어(상품명에 명칭 용어를 사용하지 않은 경우 또는 2종류 이상의 어류의 후시, 가레부시, 니보시 또는 압착 니보시를 사용한 것으로 상품명에 사용한 모든 어류의 명칭을 사용하지 않은 경우에 한함)	별표 제4의 게즈리부시 명칭 항에 규정하는 명칭의 용어를 표시한다.
	밀봉 방법(기밀성이 있는 용기포장에 포장하거나 불활성 가스를 충진한 것에 한함)	'불활성가스 충진, 기밀 용기 입'이라 표시한다. 단 '불활성가스'에 대해서는 그 고유의 명칭으로 표시할 수 있다.
	압착니보시 배합률(압착니보시를 10%이상 배합한 것에 한함)	실제 배합률을 밑 돌지 않은 10의 정수배 수치에 따라 %단위로 단위를 명기하여 표시한다.
성게 가공품	소금성게 함유율	%단위로 단위를 명기하여 표시한다.
	명칭 용어(상품명에 명칭의 용어를 사용하지 않은 경우에 한함)	별표 제4의 성게 가공품 명칭 항에서 규정하는 명칭의 용어를 표시한다.

식품	표시사항	표시방법
성게 무침 (うにあえもの)	소금성게 함유율	%단위로 단위를 명기하여 표시한다.
	명칭 용어(상품명에 명칭의 용어를 사용하지 않은 경우에 한함)	별표 제4의 성게 무침 명칭 항에서 규정하는 명칭의 용어를 표시한다.
복어를 원재료로 하는 복어 가공품(소금을 살짝 뿌린 것을 제외)	로트를 특정할 수 있는 것	가공 연월일이라는 뜻의 글자를 붙인 그 연월일, 로트번호 중 어느 하나를 표시한다.
	원료 복어의 종류	원료 복어의 종류를 다음에 들고 있는 표준 일본어 명으로 표시하는 동시에 '표준일본어명'이란 글자를 표시한다. 1) 자주복 2) 참복 3) 검복 4) 까치복 5) 매리복 6) 국매리복 7) 흰점복 8) 졸복 9) 복섬 10) 까칠복 11) 눈불개복 12) 벌레복 13) 황복 14) 흰밀복 15) 흑밀복 16) 민밀복 17) 불룩복 18) 등푸른복 19) 별복 20) 흰점꺼끌복 21) 꺼끌복 22) 흰그물복 23) 강담복 24) 가시복 25) 브리커가시복 26) 쥐복 27) 거북복 28) 황점복
	어획 수역명(원료 복어의 종류가 국매리복(아리아케해(有明海), 타치바나만(橘湾), 카가와현(香川県) 및 오카야마현(岡山県)의 세토나이카이(瀬戸内海)해역에서 어획된 것에 한함)의 근육을 원재료로 하는 것 또는 국매리복	어획 수역명을 표시한다.

식품	표시사항	표시방법
	(아리아케해(有明海), 타치바나만(橘湾)에서 어획되고 나가사키현(長崎県)이 규정한 요령에 따라 처리된 것에 한함)의 정소를 원재료로 하는 것에 한함)	
	생식용의 여부를 별도 표시(냉동식품 중, 토막을 낸 복어를 냉동시킨 것에 한함)	생식용인 경우에는 '생식용'등 생식용이라는 것을 나타내는 문구를 표시하고 생식용이 아닌 경우에는 '가공용', '튀김용', '조림용' 등 생식용이 아니라는 것을 나타내는 문구를 표시한다.
	생식용이라는 점(토막을 낸 복어로 생식용인 것(조미한 것으로 냉동시킨 것을 제외)에 한함)	'생식용'이란 글자 등 생식용이라는 점을 나타내는 글자를 표시한다.
염장 미역	식염 함유율(40%를 초과하는 경우에 한함)	실제 함유율을 밑돌지 않는 10의 정수배 수치에 따라 %단위로 단위를 명기해서 표시한다.
	사용 방법	'소금기를 빼고 사용할 것' 등을 표시한다.
	명칭 용어(상품명에 명칭 용어를 사용하지 않은 경우에 한함)	별표 제4의 염장 미역의 명칭 항에 규정하는 명칭의 용어를 표시한다.
고래 고기 제품	기밀성이 있는 용기포장에 충진한 후 그 중심부의 온도를 섭씨 120도에서 4분간 가열하는 방법 또는 이것과 동등 이상의 효력을 가지는 방법에 따라 살균한 것(통조림 또는 병조림을 제외)의 살균 방법	살균온도 및 살균시간을 표시한다.
식초	산도	%단위로 소수점 첫째자리까지의 수치를 단위를 명기하여 표시한다.
	양조식초의 혼합 비율(양조식초를 배합한 합성식초에 한함)	양조식초의 배합 비율(제품의 총 산량에 대한 혼합된 양조 식초의 산량의 백분비를 말한다. 이하 동일)을 실제 혼합 비율을 넘지 않는 10의 정수배 수치에 따라 %단위로 단위를 명기하여 표시한다. 단, 실제 혼합 비율이 10% 미만인 경우에는 실제 혼합 비율을 넘지 않는 정수배 수치에 따라 %단위로 단위를 명기해서 표시한다.
	희석배수(희석하여 사용되는 것에 한함)	'○배로 희석' 이라 표시한다.
	'양조식초' 또는 '합성식초'의 용어	양조 식초의 경우에는 '양조식초'로, 합성 식초의 경우에는 '합성식초'라고 표시한다.

식품	표시사항	표시방법
풍미 조미료	사용방법	식품의 특성에 맞춰 표시한다.
건조 수프	조리방법	물 혹은 우유를 첨가하여 가열한 것인지 또는 물, 뜨거운 물 혹은 우유를 첨가하여 가열한 것인지 별로 및 그 첨가한 것의 양을 표시한다.
	'콘소메' 또는 '포타주'의 용어(건조 콘소메의 경우에는 상품명 안에 '콘소메'라는 용어를 사용하지 않은 것 또는 건조 포타주의 경우에는 상품명에 '포타주'라는 용어를 사용하지 않은 것에 한함)	건조 콘소메의 경우 '콘소메'로, 건조 포타주의 경우 '건조 포타주'라고 표시한다.
마가린류	유지 함유율(팻 스프레드에 한함)	%단위로 단위를 명기하여 표시한다.
	명칭 용어(상품명에 명칭의 용어를 사용하지 않은 경우에 한함)	별표 제4의 마가린류의 명칭 항에서 규정하는 명칭의 용어를 표시한다.
냉동식품	음식으로 제공할 때 가열이 필요한지의 여부는 별도 표시(제조 또는 가공한 식품(청량음료수, 식육제품, 고래 고기 제품, 어육연제품, 삶은 문어, 찐 게, 식육(조수의(鳥獸)생고기(뼈 및 장기를 포함)를 가공한 것에 한함) 및 아이스크림류를 제외. 이하 동일)을 냉동시킨 것에 한함.	'가열할 필요는 없습니다.', '가열용', '가열한 후 드시기 바랍니다.' 등 음식으로 제공할 때에 가열의 필요 여부를 별도로 나타내는 문구를 표시한다.
	냉동시키기 직전에 가열된 것인지의 여부를 별도 표시(가열 후 섭취 냉동식품(제조 또는 가공한 식품을 냉동시킨 것으로 음식으로 제공할 때에 가열을 필요로 하는 것을 말한다)에 한함)	'냉동 전 가열' 이란 글자 등 냉동시키기 직전에 가열된 것인지의 여부를 별도로 표시한다.
	생식용의 여부를 별도 표시(토막 내거나 껍질을 깐 어패류(생굴 및 복어를 제외, 조미한 것에 한함)를 냉동시킨 것에 한함)	생식용인 경우 '생식용'등 생식용이라는 점을 나타내는 문구를 표시하고, 생식용이 아닌 경우에는 '가공용', '튀김용', '가열용'등 생식용이 아니라는 점을 나타내는 문구를 표시한다.
	튀김옷의 비율(냉동 생선 튀김인 경우에는 50%(식용유지로 튀긴 것인 경우에는 60%), 냉동 새우튀김인 경우에는 50%(식용유지로 튀긴 것인 경우에는 65%, 식용유지로 튀긴 것 이외의 것으로 머리가슴부 및 껍질을 제거하고 또는 여기에서 꼬리를 제거한 1마리 당 새우의 중량	실제 비율을 밑돌지 않는 5의 정수배 수치에 따라 %단위로 단위를 명기하여 표시한다.

식품	표시사항	표시방법
조리 냉동식품(냉동 튀김류, 냉동 슈마이, 냉동 만두, 냉동 춘권, 냉동 햄버그스테이크, 냉동 미트볼, 냉동 피시 햄버그, 냉동 피시 볼, 냉동 밥류 및 냉동 면류에 한함)	이 6g 이하인 경우에는 60%), 냉동 오징어 튀김인 경우에는 55%/(식용유지로 튀긴 것인 경우에는 60%), 냉동 굴튀김인 경우에는 50%(식용유지로 튀긴 것인 경우에는 60%), 냉동 크로켓인 경우에는 30%(식용유지로 튀긴 것인 경우에는 40%) 및 냉동 커틀렛인 경우에는 55%(식용유지로 튀긴 것인 경우에는 65%)를 초과하는 것에 한함)	
	피의 비율(냉동 슈마이인 경우에는 25%, 냉동 만두의 경우에는 45%, 냉동 춘권의 경우에는 50%(식용유지로 튀긴 것인 경우에는 60%)를 초과하는 것에 한함)	실제 비율을 밑돌지 않는 5의 정수배 수치에 따라 %단위로 단위를 명기하여 표시한다.
	사용방법	해동 방법, 조리 방법 등을 표시한다.
	내용 개수(내용개수의 관리가 어렵지 않은 것에 한함)	○개 입, ○마리 입, ○장 입 등으로 표시한다.
	식용유지로 튀긴 후 냉동하여 용기포장에 포장했다는 점(식용유지로 튀긴 후 냉동하여 용기포장에 포장된 것에 한함)	식용유지로 튀긴 후 냉동하여 용기포장에 포장했다는 의미를 표시한다.
	소스를 첨가했다는 점 또는 소스로 조렸다는 점(냉동 햄버그스테이크, 냉동 미트볼, 냉동 피시 햄버그 또는 냉동 피시 볼에 한함)	소스를 첨가했다는 점 또는 소스로 조렸다는 의미를 표시한다.
	식육의 함유율(냉동 햄버그 및 냉동 미트볼(여기에 건더기 또는 소스를 첨가한 것인 경우에는 건더기 및 소스를 제외)로 식육 함유율이 40% 미만인 것에 한함)	실제 함유율을 웃돌지 않는 5의 정수배 수치에 따라 %단위로 단위를 명기하여 식육의 함유율을 표시한다.
	어육 함유율(냉동 피시 햄버그 또는 냉동 피시 볼(여기에 건더기 또는 소스를 첨가한 것인 경우에는 건더기 및 소스를 제외)로 어육 함유율이 40% 미만인 것에 한함)	실제 함유율을 웃돌지 않는 5의 정수배 수치에 따라 %단위로 단위를 명기하여 어육의 함유율을 표시한다.

식품	표시사항	표시방법
저온냉장 (Chilled) 햄버그 스테이크 및 저온냉장 (Chilled) 미트볼	조리방법	식품의 특성에 맞춰 표시한다.
저온냉장 (Chilled)만두류	조리방법	'가열 조리할 것' 등으로 표시한다.
	피의 비율(저온냉장(Chilled) 만두 또는 저온냉장(Chilled)파오즈의 경우에는 45%, 저온냉장(Chilled)슈마이의 경우에는 25%, 저온냉장(Chilled)춘권의 경우에는 50%를 초과하지 않는 경우에 한함)	실제 비율을 밑돌지 않는 5의 정수배 수치에 따라 %단위로 단위를 명기하여 표시한다.
	'저온냉장(Chilled)'의 용어	'저온냉장(Chilled)'이라 표시한다.
	'어육'의 용어(소에서 차지하는 어육의 중량 비율이 식육 보다 높은 것으로 상품명 일부로써 사용한 주요 어육의 명칭을 표시하지 않은 경우에 한함)	'어육'이라 표시한다.
	'채소'의 용어(소에서 차지하는 식육의 중량 비율 및 어육의 중량 비율 모두 저온냉장(Chilled) 만두의 경우에는 20% 미만, 저온냉장(Chilled) 슈마이의 경우에는 25% 미만, 저온냉장(Chilled) 춘권 또는 저온냉장(Chilled) 파오즈의 경우에는 10% 미만인 경우로 상품명 일부로써 사용한 주요 채소의 명칭을 표시하지 않은 경우에 한함)	이 표의 저온냉장(Chilled) 만두류 항에 '어육'이란 용어에 관한 규정에 관계없이 '채소'라고 표시한다.
용기포장 입 가압가열살균 식품	식품을 기밀성이 있는 용기포장에 포장해 밀봉한 후 가압가열살균했다는 점(통조림 또는 병조림 식품, 청량음료수, 식육제품, 고래 고기 제품 및 어육연제품을 제외)	'기밀성 용기에 밀봉하여 가압가열 살균' 등 식품을 기밀성이 있는 용기포장에 담아 밀봉한 후, 가압가열 살균했다는 점을 나타내는 문구를 표시한다.
레토르트 파우치 식품 (식물성 단백 식품(콘비프 스타일을 제외))	레토르트 파우치 식품이라는 점	레토르트 파우치 식품이라는 점을 표시한다.
	조리방법(조리하지 않은 것(단순히 데우기만 하는 것을 포함)이외의 것에 한함)	식품의 특성에 맞춰 표시한다.
	내용량(조리하지 않은 것 단순히 데우기만 하는 것을 포함)이외의 것에 한함)	'○인분' 이라고 표시한다.

<table>
<tr><th>식품</th><th>표시사항</th><th>표시방법</th></tr>
<tr><td></td><td>식육 등 혹은 그 가공품 또는 어육 함유율(하측 란 표의 상측 란에 들고 있는 것을 사용한 경우에 있어, 그 중량 원재료 및 첨가물(햄버그스테이크 및 미트볼 중, 소스를 첨가한 경우에는 소스를 제외)의 중량에서 차지하는 비율이 동 표의 하측 란에 들고 있는 비율에 미달할 때에 한함)</td><td>%단위로 단위를 명기한 그 함유율을 표시한다.
<table>
<tr><th>명칭</th><th>원재료명</th><th>비율</th></tr>
<tr><td>카레 및 하야시</td><td>식육 등 혹은 그 가공품 또는 어육</td><td>3% (하야시의 경우에는 4%)</td></tr>
<tr><td>파스타 소스</td><td>식육 또는 어육</td><td>6%</td></tr>
<tr><td>마파요리 소스(素)</td><td>식육</td><td>6%</td></tr>
<tr><td>규동소스(素)</td><td>소고기</td><td>20%</td></tr>
<tr><td>스튜</td><td>식육 등 혹은 그 가공품 또는 어육</td><td>6%(크림 스튜의 경우에는 3%)</td></tr>
<tr><td>햄버그스테이크 및 미트볼</td><td>식육</td><td>40%</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>용기포장에 밀봉된 상온에서 유통하는 식품(청량음료수, 식육제품, 고래 고기 제품, 및 어육연제품을 제외) 중 수소 이온 지수가 4.6을 초과하며 수분활성이 0.94를 초과하고 그 중심부의 온도를 섭씨 120도에서 4분 미달 조건에서 가열살균된 것으로 보툴리누스균을 원인으로 하는 식중독 발생을 방지하기 위해 섭씨 10도 이하에서 의 보관을 필요로 하는 것</td><td>냉장이 필요하다는 것이라는 것</td><td>‘요냉장’이란 글자 등 냉장을 필요로 하는 식품이라는 점을 나타내는 글자를 표시한다.</td></tr>
<tr><td>통조림 식품</td><td>주요 원재료명</td><td>1. 주요 원재료가 3종류 이상인 경우에는 배합 분량이 많은 것부터 순서대로 3종류까지 표시한다.
2. 원칙적으로 ‘주요 원재료’라는 글자를 붙인다.
3. 원재료는 그 종류명을 표시한다.
4. 명칭, 기타 표시에서 주요 원재료를 충분히 판단할 수 있는 경우에는 주요 원재료명의 표시를 생략할 수 있다.</td></tr>
</table>

식품	표시사항	표시방법
농산물 통조림 및 농산물 병조림	형상(1종류의 농산물(연근, 죽순, 아스파라거스, 스위트 콘, 나도팽나무 버섯, 양송이 및 과일(밤 및 은행을 제외))을 포장한 것에 한함. 단 내용물 형상을 쉽게 확인할 수 있는 병조림인 경우에는 이에 한하지 않는다)	1. 1종류의 농산물을 포장한 것으로 사용한 농산물이 완전한 형태인 경우에는 '완전한 형태' 또는 과일명에 '통'이라는 글자를 붙여서 '통밀감'으로, 봉오리인 것에는 '봉오리'로, 홀인 경우에는 '홀', 버튼인 경우에는 '버튼', 히라키(開き)로 한 경우에는 '히라키(開き)', 전과립인 경우에는 '전 과립', 알맹이가 깨진 것인 경우에는 '알맹이 깨짐', 작은 조각인 경우에는 '작은 조각', 속껍질편인 것은 '속껍질편', 전립인 경우에는 '전립', 크림 스타일인 경우에는 '크림 스타일', 롱스피어인 경우에는 '롱', 스피어인 경우에는 '스피어', 칩인 경우에는 '칩', 통째썰기인 경우에는 '통째썰기', 흠집이 있는 것에는 '흠집', 선단인 것은 '선단', 마디인 것은 '마디', 통인 경우에는 '통', 이등분 한 경우에는 '이등분', 4등분 한 경우에는 '4등분', 난도질 한 경우에는 '난도질', 채 썬 경우에는 '채 썬것', 부정형인 경우에는 '부정형', 얇게 썬 경우에는 '얇게 썬 것', 램덤 슬라이스인 경우에는 '랜덤 슬라이스', 컷인 경우에는 '컷', 컷 헤드인 경우에는 '컷 헤드', 원형썰기(輪切り)한 경우에는 '원형썰기(輪切り)', 쐐기형인 경우에는 '쐐기형', 세로로 자른 것은 '세로로 자르기', 각기둥형인 경우에는 '각기둥형'이라고, 입방형인 경우에는 '입방형', 기타인 경우에는 그 형상을 가장 잘 나타내는 용어를 표시한다. 단, 죽순의 완전한 형태를 세로로 이등분한 경우에는 '이등분' 대신 '할(割)'로, 홀 또는 버튼을 거의 4등분한 경우에는 '4등분(四つ割り)' 대신 '쿼터', 양송이 갓 및 자루를 불규칙적으로 자른 경우에는 '부정형' 대신 '피시스·스템즈(ピースステムス)', 양송이의 홀 또는 버튼을 두께 2mm이상 8mm이하로 축에 수평으로 자른 것인 경우에는 '얇게 썬 것' 대신 '슬라이스'라고 표시할 수 있다. 2. 아스파라거스의 표피를 제거한 것의 경우에는 1)의 규정에 관계없이 '롱', '스피어' 또는 '칩'등으로 형상을 나타내는 글자 다음에 괄호를 하고 '껍질 벗김'이라 표시한다. 3. 꼭지가 달린 앵두의 경우에는 '완전한 형태 꼭지 있음' 또는 '완전한 형태 가지 있음'으로, 껍질을 벗기지 않은 살구인 경우에는 '완전한 형태' 또는 '통 살구'라는 글자 다음에 괄호를 하고 '껍질 있음'이라 표시한다.

식품	표시사항	표시방법
	크기(죽순의 완전한 형태를 포장한 것에 한함. 단, 제조 공정 상 기술적인 이유 등으로 크기를 파악할 수 없는 경우에는 이에 한하지 않는다)	다음 표에 들고 있는 구분에 따라 크기를 표시하는 기호 또는 그 약어에 따라 표시하고 크기의 약어를 표시하는 경우에는 그 약어가 대, 중, 소 혹은 특소라는 점 또는 그 약어가 나타내는 내용 개수를 표시한다. 단 크기를 맞추지 않은 경우에는 '혼합'이라고 표시한다.

기호 및 그 약어		사이즈			
		대(L)	중(M)	소(S)	특소(T)
용기에 따른 구분	1호캔	4개 또는 5개	6개 이상 10개 이하	11개 이상 15개 이하	16개 이상
	2호캔	4개 또는 5개	6개 이상 10개 이하	11개 이상 15개 이하	16개 이상
	3호캔	4개 또는 5개	6개 이상 10개 이하	11개 이상 15개 이하	16개 이상
	4호캔		4개 또는 5개	6개 이상	
	5호캔		4개 또는 5개	6개 이상	
	7호캔		4개 또는 5개	6개 이상	
	기타 캔형 또는 병조림	1호 캔부터 7호 캔까지의 개수를 바탕으로 그 수용적비(水容積比)에 따라 환산한 개수로 한다.			

<table>
<tr><th>식품</th><th>표시사항</th><th>표시방법</th></tr>
<tr><td></td><td>기부(基部)의 굵기(아스파라거스의 롱스피어, 스피어 및 칩을 포장한 것에 한함. 단, 제조 공정 상 기술적인 이유 등으로 기부의 굵기를 파악할 수 없는 경우에는 이에 한하지 않는다)</td><td>다음 표에 들고 있는 구분에 따라 기부의 굵기를 나타내는 기호 또는 그 약어로 표시하고 기부 굵기의 약어를 나타내는 경우에는 그 약어가 특대, 대, 중 혹은 소라는 것 또는 그 약어가 나타내는 기부의 직경을 표시한다. 단, 굵기를 맞추지 않은 경우에는 ‘혼합’이라 표시한다.
<table>
<tr><th colspan="2">기부(基部)의 굵기</th><th rowspan="2">기부의 굵기를 나타내는 기호 및 그 약어</th></tr>
<tr><th>껍질 벗기지 않음 (기부 직경)</th><th>껍질 벗김 (기부 직경)</th></tr>
<tr><td>20mm 이상</td><td>18mm이상</td><td>특대(E)</td></tr>
<tr><td>15mm이상
20mm미만</td><td>13mm이상
18mm미만</td><td>대(L)</td></tr>
<tr><td>10mm이상
15mm미만</td><td>8m이상
13mm미만</td><td>중(M)</td></tr>
<tr><td>10mm미만</td><td>8mm미만</td><td>소(S)</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>입자의 크기(완두콩, 양송이의 홀 및 버튼과 나도팽나무버섯을 포장한 것에 한함. 단, 제조 공정 상 기술적인 이유 등으로 입자 크기를 파악할 수 없는 경우에는 이에 한하지 않는다)</td><td>완두콩을 포장한 것인 경우에는 표1, 양송이의 홀 및 버튼을 포장한 것인 경우에는 표2, 나도팽나무버섯을 포장한 것인 경우에는 표3에 들고 있는 구분에 따라 입자 크기를 나타내는 기호 또는 그 약어에 따라 표시하고 입자 크기의 약어를 나타내는 경우에는 그 약어가 특대, 대, 중, 소 특소, 혹은 극소라는 것 또는 그 약어가 나타내는 입경, 체 눈의 크기 혹은 갓의 직경을 표시한다. 단, 입자의 크기를 맞추지 않은 경우에는 ‘혼합’이라 표시한다.
표1
<table>
<tr><th>입자 크기(입경)</th><th>입자 크기를 나타내는 기호 및 약어</th></tr>
<tr><td>9mm이상</td><td>대(L)</td></tr>
<tr><td>7mm이상
9mm미만</td><td>중(M)</td></tr>
<tr><td>7mm미만</td><td>소(S)</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>식품</th><th>표시사항</th><th>표시방법</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>표2
<table><tr><th>입자 크기(입경)</th><th>입자 크기를 나타내는 기호 및 약어</th></tr><tr><td>35.0mm 체 위</td><td>특대(G)</td></tr><tr><td>35.0mm 체 아래
27.5mm 체 위</td><td>대(L)</td></tr><tr><td>27.5mm 체 아래
21.0mm 체 위</td><td>중(M)</td></tr><tr><td>21.0mm 체 아래
16.5mm 체 위</td><td>소(S)</td></tr><tr><td>16.5mm 체 아래
12.0mm 체 위</td><td>특소(T)</td></tr><tr><td>12.0mm 체 위</td><td>극소(m)</td></tr></table>표3
<table><tr><th colspan="2"></th><th>입자크기
(갓 직경)</th><th>입자 크기를 타나내는 기호 및 약어</th></tr><tr><td rowspan="8">형상에 따른 구분</td><td rowspan="4">봉오리</td><td>22mm 이상
30mm 미만</td><td>대(L)</td></tr><tr><td>16mm 미상
22mm 미만</td><td>중(M)</td></tr><tr><td>10mm 이상
16mm 미만</td><td>소(S)</td></tr><tr><td>10mm 미만</td><td>특소(T)</td></tr><tr><td rowspan="4">히라키(開き)</td><td>30mm 이상
50mm 미만</td><td>대(J)</td></tr><tr><td>20mm 이상
30mm 미만</td><td>중(E)</td></tr><tr><td>20mm 미만</td><td>소(P)</td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>과육의 크기(과일(파인애플을 제외)을 이등분한 것을 포장한 것에 한함. 단, 제조 공정 상 기술적인 이유 등으로 과육의 크기를 파악할 수 없는 경우에는 이에 한하지 않는다)</td><td>1. 복숭아, 서양 배 또는 일본 배를 포장한 것인 경우에는 과육 개수 또는 다음 표에 들고 있는 구분에 따른 과육의 크기를 나타내는 기호 혹은 그 약어에 따라 표시하고 과육 크기의 약어를 표시하는 경우에는 그 약어가 대, 중 혹은 소라는 것 또는 그 약어가 나타내는 과육 개수를 표시한다. 단, 크기를 맞추지 않은 경우에는 '혼합'이라 표시한다.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>식품</th><th>표시사항</th><th>표시방법</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>2. 복숭아, 서양 배 또는 일본 배 이외의 것을 포장한 것인 경우에는 과육 개수 또는 과육 크기를 나타내는 기호(대, 중 또는 소 별) 혹은 그 약어(L, M 또는 S 별)에 따라 표시하고, 과육 크기의 약어를 표시하는 경우에는 그 약어가 대, 중 또는 소라는 것 또는 그 약어가 나타내는 과육 개수를 표시한다. 단, 크기를 맞추지 않은 경우에는 '혼합'이라 표시한다.
<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="2">기호 및 그 약어</th><th colspan="3">과육의 크기</th></tr>
<tr><th>대(L)</th><th>중(M)</th><th>소(S)</th></tr>
<tr><td rowspan="5">용기에 따른 구분</td><td>1호캔</td><td>30개 이하</td><td>31개 이상 45개 이하</td><td>46개 이상 60개 이하</td></tr>
<tr><td>2호캔</td><td>8개 이하</td><td>9개 이상 12개 이하</td><td>13개 이상 16개 이하</td></tr>
<tr><td>4호캔</td><td>3개 이하</td><td>4개 이상 6개 이하</td><td>7개 이상 9개 이하</td></tr>
<tr><td>5호캔</td><td>3개 이하</td><td>4개 이상 5개 이하</td><td>6개 이상 7개 이하</td></tr>
<tr><td>기타 캔형 또는 병조림</td><td>1000g당 15개 이하</td><td>1000g당 16개 이상 25개 이하</td><td>1000g당 26개 이상</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>과립의 크기(전 과립인 것과 앵두, 살구 및 포도의 완전한 형태를 포장한 것에 한함. 단, 제조 공정 상 기술적 인 이유 등으로 과립의 크기를 파악할 수 없는 경우에는 이에 한하지 않는다)</td><td>1. 밀감을 포장한 것인 경우에는 과립수 또는 다음 표에 들고 있는 구분에 따른 과립 크기를 나타내는 기호 혹은 그 약어에 따라 표시하고 과립 크기의 약어를 표시하는 경우에는 그 약어가 대립, 중립 혹은 소립이라는 것 또는 그 약어가 나타내는 과립수를 표시한다. 단, 크기를 맞추지 않은 경우에는 '혼합'이라 표시한다.
2. 밀감 이외의 것을 포장한 것인 경우에는 과립수 또는 과립 크기를 나타내는 기호(대립, 중립 또는 소립 별) 혹은 그 약어 (L, M 또는 S 별)로 표시하고 과립 크기의 약어를 표시하는 경우 그 약어가 대립, 중립 혹은 소립이라는 것 또는 그 약어가 나타내는 과립수를 표시한다. 단, 크기를 맞추지 않은 경우에는 '혼합'이라 표시한다.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>식품</th><th>표시사항</th><th>표시방법</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td><table>
<tr><th>과립 크기</th><th>과립 크기를 나타내는 기호 및 그 약어</th></tr>
<tr><td>100g 당 20개 이하</td><td>대립(L)</td></tr>
<tr><td>100g 당 21개 이상 35개 이하</td><td>중립(M)</td></tr>
<tr><td>100g 당 36개 이상</td><td>소립(S)</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td></td><td>내용 개수(파인애플의 이등분 및 원형 썰기(輪切り) 한 것과 사과를 원형썰기(輪切り) 한 것을 포장한 것에 한함. 단, 제조 공정 상 기술적인 이유 등으로 내용개수를 파악할 수 없는 경우에는 이에 한하지 않는다)</td><td>‘○개’, ‘○장’ 등으로 표시한다.</td></tr>
<tr><td></td><td>사용상 주의(내면 도장 캔 이외를 사용한 통조림에 한함)</td><td>‘통조림을 개봉한 후에는 유리등의 용기에 옮겨 담을 것’ 등으로 표시한다.</td></tr>
<tr><td></td><td>‘냉동 원료 사용’이란 용어(아스파라거스 통조림 또는 아스파라거스 병조림 중 냉동시킨 아스파라거스를 사용한 것 및 파인애플 통조림 또는 파인애플 병조림 중 냉동시킨 과육을 사용한 것에 한함)</td><td>‘냉동 원료 사용’이라 표시한다.</td></tr>
<tr><td></td><td>‘모도시마메(もどし豆)’란 용어(완두콩 통조림 또는 병조림 중 모도시마메를 사용한 것에 한함)</td><td>‘모도시마메’로 표시한다.</td></tr>
<tr><td></td><td>‘모도시(もどし) 원료 사용’이란 용어(양송이 통조림 또는 양송이 병조림 중 염장한 양송이를 물에 불려서 사용한 것에 한함.</td><td>‘모도시원료사용’로 표시한다.</td></tr>
<tr><td></td><td>고형분(팽이버섯 통조림 또는 팽이버섯 병조림 중 팽이버섯을 간장, 설탕류 등과 조린 것을 포장한 것에 한함)</td><td>실제 고형분을 웃돌지 않는 10의 정수배 수치에 따라 %단위를 표시한다.</td></tr>
<tr><td></td><td>형상을 나타내는 사진, 그림 또는 도안(파인애플 통조림에 한함)</td><td>형상을 나타내는 사진, 그림 또는 도안을 표시한다.</td></tr>
</table>

식품	표시사항	표시방법
축산물 통조림 및 축산물 병조림	내용개수(삶은 가금란 통조림 또는 삶은 가금란 병조림 및 기타 축산물 통조림 또는 기타 축산물 병조림 중 가름란을 포장한 것에 한함)	'○○개' 또는 '○○○개~○○○개'(하한 개수는 상한 개수의 80% 이상일 것)이라 표시한다.
	사용상 주의(내면 도장 캔 이외를 사용한 통조림에 한함)	'통조림을 개봉한 후에는 유리등의 용기에 옮겨 담을 것' 등으로 표시한다.
	식육의 명칭(식육 통조림 또는 식육 병조림, 콘미트 통조림 또는 콘미트 병조림 및 식육 등을 포장한 기타 축산물 통조림 또는 기타 축산물 병조림으로 상품명에 사용한 식육의 명칭을 표시하지 않은 경우에 한함)	사용한 식육의 명칭을 표시한다.
	육편형상의 용어(식육 통조림 또는 식육 병조림 및 식육 등을 포장한 기타 축산물 통조림 또는 기타 축산물 병조림으로 상품명으로 작은 육편, 잘게 찢은 고기, 갈은 고기 또는 뼈 있는 것을 사용한 것이 명확하지 않은 경우에 한함)	작은 육편을 사용한 것에 대해서는 '작은 육편'이란 용어를, 잘게 찢은 고기를 사용한 것에 대해서는 '잘게 찢은 고기'라는 용어를, 갈은 고기를 사용한 것에 대해서는 '갈은 고기'란 용어를, 뼈 있는 식육을 사용한 것에 대해서는 '뼈 있음'이란 용어를 표시한다.
조리 식품 통조림 및 조리식품 병조림	사용상 주의(내면 도장 캔 이외를 사용한 통조림에 한함)	'통조림을 개봉한 후에는 유리등의 용기에 옮겨 담을 것' 등으로 표시한다.
	식육의 명칭(삶은 식육 채소 통조림 또는 삶은 식육 채소 병조림 및 식육을 조리하여 포장한 기타 조리 식품 통조림 또는 기타 조리식품 병조림으로 상품명에 사용한 식육의 명칭을 표시하고 있지 않은 경우에 한함)	사용한 식육의 명칭을 표시한다.
	'뼈 있음'의 용어(기타 조리 식품 통조림 또는 기타 조리식품 병조림으로 뼈 있는 식육을 사용한 것에 한함)	'뼈 있음'이란 용어를 표시한다.
	고형량 또는 내용량에 대한 식육, 장기, 식용 가능한 부분 및 가금란과 이들 가공품의 중량 비율(삶은 식육 채소 통조림 또는 삶은 식육 채소 병조림 및 기타 조리식품 통조림 또는 기타 조리식품 병조림으로 고형량 또는 내용량에 대한 식육, 장기, 식용 가능한 부분 및 가금란과 이들 가공품의 중량 비율이 10% 이상인 것에 한함)	실제 혼합 비율을 웃돌지 않는 10의 정수배 수치에 따라 %단위로 표시한다.

식품	표시사항	표시방법
물만을 원료로 사용한 청량 음료수	살균 또는 제균을 실시하지 않았다는 점(용기포장내의 이산화탄소 압력이 섭씨 20도에서 98kPa 미만으로 살균 또는 제균(여과 등에 따라 원수 등에 유래하여 해당 식품 안에 존재하며 발육할 수 있는 미생물을 제거하는 것을 말한다. 이하 동일)을 실시하지 않은 것에 한함)	'살균 또는 제균을 실시하지 않음' 등 살균 또는 제균을 실시하지 않았다는 것을 나타내는 문구를 표시한다.
과일 음료	사용방법(희석하여 음용으로 제공하는 과즙함유 음료에 한함)	'□배 희석', '□배로 희석하여 드시기 바랍니다.' 등으로 표시한다.
	'가당'의 용어(과즙함유음료 이외의 과일 음료 중 설탕류 또는 꿀을 첨가한 것에 한함)	'가당'이라 표시한다.
	'농축환원'의 용어(과일·채소 믹스 주스 및 과즙함유음료 이외의 과일 음료 중 환원과즙을 사용한 것에 한함)	'농축환원'이라 표시한다.
	희석 시 과즙 비율(희석하여 음용으로 제공하는 과즙함유음료로 명칭에 '□배 희석 시'라고 표시하지 않은 경우에 한함)	'□배 희석 시 과즙 ○○%'라 표시하고 □에는 사용방법에 표시한 희석배수를, ○○에는 명칭에 표시한 비율을 표시한다.
과일 착즙 또는 과일 착즙을 농축한 것을 냉동시킨 것으로 원료용 과즙 이외의 것	'냉동과일음료'라는 글자	'냉동과일음료'라는 글자를 표시한다.
두유류	대두고형분	%단위로 정수치(整数値)로 단위를 명기하여 표시한다. 단, 두유(대두 고형분이 8%이상인 것에 한함)의 경우에는 '8%이상'으로, 조제 두유(대두 고형분이 6%이상인 것에 한함)의 경우에는 '6%이상'으로, 두유 음료(대두 고형분이 4%이상인 것에 한함)의 경우에는 '4%이상'(두유 음료로 과일 착즙의 원재료 및 첨가물에서 차지하는 중량 비율이 5%이상인 것(대두 고형분이 2%이상인 것에 한함)의 경우에는 '2%이상')이라 표시할 수 있다.
	사용상 주의(내면 도장 캔 이외를 사용한 통조림에 한함)	'통조림을 개봉한 후에는 유리등의 용기에 옮겨 담을 것' 등으로 표시한다.

식품	표시사항	표시방법
	명칭 용어(상품명에 명칭의 용어를 사용하지 않은 경우에 한함)	별표 제4의 두유 명칭 항에서 규정하는 명칭의 용어를 표시한다.
	분말 대두 단백을 첨가했다는 점(분말 대두 단백을 첨가한 두유 음료로 상품명에 분말 대두 단백을 첨가했다는 용어를 사용하지 않은 경우에 한함)	분말 대두 단백을 첨가했다는 것을 표시한다.

식품의 표시기준 별표 제24 (신선식품의 명칭)

❍ 현미 및 정미

- 현미, 찹쌀정미, 배아정비 구분 표시
- 내용량, 제조열월일, 정미연월일, 수입연월일
- 사업자의 이름 또는 명칭 및 주소

❍ 시안화합물을 함유하는 콩류

- 알레르기, 수입연월일, 첨가물, 제조업소의 명칭 또는 제조업자, 사용방법

❍ 표고버섯

- 재배방법: 원목, 균상, '원목·균상', '균상·원목' 구분 표시

❍ 아보카도, 살구, 앵두, 감귤류, 키위, 석류, 자두, 서양배, 천도복숭아, 파인애플, 바나나, 파파야, 감자, 비파, 마르멜로, 망고, 복숭아, 사과

- 알레르기, 보관방법, 소비기한, 상미기한, 첨가물, 제조업소의 명칭 또는 제조업자

❍ 식육

- 알레르기, 보관방법, 소비기한 또는 상미기한, 첨가물, 제조업소의 명칭 또는 제조업자
- 육류의 종류(소, 말, 돼지, 양, 닭 등을 표시하고 내장의 경우에는 소간, 심장(말) 등으로 표시하여야 하며 제품명에 표시된 경우에는 별도로 표시하지 않을 수 있다),
- '중심부까지 충분히 가열하여 드시기 바랍니다' 등의 가열조리가 필요하다는 문구 표시
- 생식용 제품인 경우 '생식용'의 구분 표시
- 도축장의 명칭 및 소재지, 제조업소의 명칭 및 소재지
- 식중독 위험 가능성이 있다는 주의 문구 표시
- 어린이, 고령자, 기타 식중독에 저항력이 약한 자는 식육의 생식을 삼가야한다는 의미의 문구 표시

❍ 생유(生乳), 생양 유 및 생 염소유

- 생유, 생양유, 생염소유 구분표시
- 생유 중 저지종 젖소에서 착유한 경우에는 저지종 젖소에서 착유했다는 점을 표시

❍ 달걀

- 알레르기, 보관방법, 상미기한, 첨가물, 채란시설 명칭 또는 작업자, 채란시설 소재지, 사용방법
- 생식용 제품인 경우 '생식용'의 구분 표시
- 섭씨 10도 이하에서 보관하는 것이 바람직하다는 문구 표시

- 상미기한 경과 후에는 충분히 가열조리 후 섭취하라는 문구 표시
- 가열가공용인 경우 '가열가공용'의 구분 표시
- 조리시 가열 살균이 필요하다는 문구 표시

❍ 수산물
- 해동한 경우 '해동'의 구분 표시
- 양식의 경우 '양식'의 구분 표시

❍ 토막 내거나 껍질을 깐 어패류(생굴 및 복어를 제외)로 생식 용 인것(냉동시킨 것을 제외)
- 알레르기, 보관방법, 소비기한 또는 상미기한, 첨가물, 제조업소의 명칭 또는 제조업자, 제조업소 소재지
- '생식용'인 경우 '횟감용' 또는 '생식용'의 구분 표시

❍ 생식용이 아닌 복어(내장을 제거하고 껍질을 벗긴 것, 토막을 낸 것, 복어정소, 복어 껍질)
- 제조연월일, 제조업소의 명칭 또는 제조업자, 제조업소의 소재지, 원료 복어의 종류, 어획수역

❍ 생식용인 복어(생토막을 낸 복어, 복어의 정소, 복어 껍질)
- 알레르기, 보관방법, 소비기한 또는 상미기한, 첨가물, 제조업소의 명칭 또는 제조업자, 제조업소 소재지, 제조연월일 또는 로트 번호
- 복어의 종류, 어획수역,
- 냉동시킨 것: '생식용'인 경우 '생식용'으로 표시하고 생식용이 아닌 경우 아니라는 점을 표시한다.
- 냉동시킨 것 이외: '생식용'인 경우 '생식용'으로 표시

❍ 냉동식품 중 토막 내거나 껍질을 깐 어패류(생굴을제외)
- 알레르기, 보관방법, 소비기한 또는 상미기한, 첨가물, 제조업소의 명칭 또는 제조업자, 제조업소 소재지
- '생식용'인 경우 '생식용'으로 표시하고 생식용이 아닌 경우 아니라는 점을 표시한다.

❍ 생굴
- 알레르기, 보관방법, 소비기한, 첨가물, 제조업소의 명칭 또는 제조업자, 제조업소 소재지
- '생식용', '가공용'의 구분 표시를 하고 생식용 이외의 굴에는 '가열조리용', '가열가공용', '가열용' 등으로 가열을 하여야 하는 점을 명확하게 표시한다.
- 채취한 수역 표시(생식용인 것에 한함)