

발간등록번호

11-1471000-000372-01

국민의 내일을 위한 정부혁신
보다 나은 식약처

한 눈에 보는 영양표시 가이드라인

민원인 안내서

2019. 12.



식품의약품안전처

지침서·안내서 제·개정 점검표

명칭	한눈에 보는 영양표시 가이드라인
----	-------------------

아래에 해당하는 사항에 체크하여 주시기 바랍니다.

등록대상 여부	<input type="checkbox"/> 이미 등록된 지침서·안내서 중 동일·유사한 내용의 침서·안내서가 있습니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오	
	※ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 기존의 지침서·안내서의 개정을 우선적으로 고려하시기 바랍니다. 그럼에도 불구하고 동 지침서·안내서의 제정이 필요한 경우 그 사유를 아래에 기재해 주시기 바랍니다. (사유 : _____)		
	<input type="checkbox"/> 법령(법·시행령·시행규칙) 또는 행정규칙(고시·훈령·예규)의 내용을 단순 편집 또는 나열한 것입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오	
	<input type="checkbox"/> 단순한 사실을 대외적으로 알리는 공고의 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오	
	<input type="checkbox"/> 1년 이내 한시적 적용 또는 일회성 지시·명령에 해당하는 용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오	
	<input type="checkbox"/> 외국 규정을 번역하거나 설명하는 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오	
	<input type="checkbox"/> 신규 직원 교육을 위해 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 정리한 자료입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오	
※ 상기 사항 중 어느 하나라도 '예'에 해당되는 경우에 지침서·안내서 등록 대상이 아닙니다. 지침서·안내서 제·개정 절차를 적용하실 필요는 없습니다.			
지침서·안내서 구분	<input type="checkbox"/> 내부적으로 행정사무의 통일을 기하기 위하여 반복적으로 행정사무의 세부기준이나 절차를 제시하는 것입니까? (공무원용)	<input type="checkbox"/> 예(※지침서) <input type="checkbox"/> 아니오	
	<input type="checkbox"/> 대내외적으로 법령 또는 고시·훈령·예규 등을 알기 쉽게 풀어서 설명하거나 특정한 사안에 대하여 식품의약품안전처의 입장을 기술하는 것입니까? (민원인용)	<input checked="" type="checkbox"/> 예(※안내서) <input type="checkbox"/> 아니오	
기타 확인사항	<input type="checkbox"/> 상위 법령을 일탈하여 새로운 규제를 신설·강화하거나 민원인을 구속하는 내용이 있습니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오	
	※ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 상위법령 일탈 내용을 삭제하시고 지침서·안내서 제·개정 절차를 진행하시기 바랍니다.		
상기 사항에 대하여 확인하였음. 2019 년 11월 20일 <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> 담당자 확 인(부서장) 서 진 최 중 동 </div>			

이 안내서는 식품산업체들의 올바른 영양성분 표시에 도움을 주고자 제작되었습니다.
본 안내서는 2019년 11월 20일 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를
토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라
달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ “민원인 안내서”란 대내외적으로 법령 또는 고시·훈령·예규 등을 알기 쉽게 풀어서 설명
하거나 특정한 사안에 대하여 식품의약품안전처의 입장을 기술하는 것(식품의약품안전처
지침서등의 관리에 관한 규정 제2조)

※ 본 안내서에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우 식품의약품안전처 식품안전정책국 식품표시광고정책TF팀에
문의하시기 바랍니다.

전화번호 : 043-719-2192

팩스번호 : 043-719-2180



제1 장 개요	1
1. 목적	3
2. 영양표시 제도	3
3. 용어의 정의	4
제2 장 영양표시 방법	7
1. 한 눈에 보는 영양표시 가이드	9
2. 영양표시 10단계로 간편하게 해결하세요!	10
3. 영양성분 표시오류에 따른 행정처분	32
제3 장 참고자료	33
1. 영양성분 표시도안 예시	35
2. 1일 영양성분 기준치	39
3. 한국인 영양섭취기준	40
4. 1회 섭취참고량	44
5. 식품 등 시험·검사기관 현황	51



제 1 장

개 요

1. 목적
2. 영양표시 제도
3. 용어의 정의



1 목적

본 지침서는 영양성분 표시 제도를 소개하고, 산업체에서 제품에 영양성분을 표시하는 방법과 고려해야 할 사항을 단계별로 알기 쉽게 설명하여 민원인의 편의 향상을 도모하고자 합니다.



2 영양표시 제도

● “영양표시”란 무엇입니까?

- 영양성분 표시 제도는 가공식품에 들어있는 영양성분 등에 관한 정보를 일정한 기준에 따라 표시하도록 관리하는 제도로, 제품의 영양정보를 제공하여 소비자가 건강한 식사에 필요한 식품을 확인하고 잘 선택할 수 있도록 도움으로써 국민 건강 증진에 기여하기 위한 것입니다.

● 영양표시의 종류에는 어떠한 것이 있습니까?

- 제품의 영양적 성질을 표시하는 영양표시 방법은 크게 영양성분 표시와 영양성분 강조표시로 분류할 수 있습니다.
 - 1) 영양성분 표시 : 제품에 함유된 영양성분의 함량을 일정한 규격의 서식도안에 표시하는 것입니다.
 - 2) 영양성분 강조표시 : 제품에 함유된 영양성분의 함량이 일정한 기준보다 적거나 많은 경우 “저”·“무”·“고”·“함유” 등의 용어와 함께 해당 영양성분을 강조하여 표시하는 것입니다.

● 영양표시가 왜 중요합니까?

- 최근 건강에 대한 소비자의 욕구와 관심이 점차 높아지고 있으므로, 건강과 밀접한 관련이 있는 식품의 영양성분 표시는 중요합니다. 소비자는 제품의 영양성분 표시 확인을 통해 자신의 건강에 적합한 제품을 선택할 수 있습니다. 또한, 산업체에서 영양표시를 하는 것은 업체의 이미지를 향상시키고, 제품의 경쟁력을 높이는데 기여할 수 있습니다.

관련 법령

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제5조(영양표시)
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제6조(영양표시)
- 「식품등의 표시기준」(식품의약품안전처 고시)



3 용어의 정의

● 영양성분

식품에 함유된 성분으로서 에너지를 공급하거나 신체의 성장, 발달, 유지에 필요한 것 또는 결핍 시 특별한 생화학적, 생리적 변화가 일어나게 하는 것을 말한다.

● 영양성분 표시

제품의 일정량에 함유된 영양성분의 함량을 표시하는 것을 말한다.

● 영양성분 강조 표시

제품에 함유된 영양성분의 함유사실 또는 함유정도를 “무”, “저”, “고”, “강화”, “첨가”, “감소” 등의 특정한 용어를 사용하여 표시하는 것으로서 다음의 것을 말한다.

- 1) 영양성분 함량강조표시 : 영양성분의 함유사실 또는 함유정도를 “무〇〇”, “저〇〇”, “고〇〇”, “〇〇함유” 등과 같은 표현으로 그 영양성분의 함량을 강조하여 표시하는 것을 말한다.
- 2) 영양성분 비교강조표시 : 영양성분의 함유사실 또는 함유정도를 “덜”, “더”, “강화”, “첨가” 등과 같은 표현으로 같은 유형의 제품과 비교하여 표시하는 것을 말한다.

● 1일 영양성분 기준치

소비자가 하루의 식사 중 해당식품이 차지하는 영양적 가치를 보다 잘 이해하고, 식품 간의 영양성분을 쉽게 비교할 수 있도록 식품표시에서 사용하는 영양성분의 평균적인 1일 섭취 기준량을 말한다.

● 1회 섭취참고량

만 3세 이상 소비계층이 통상적으로 소비하는 식품별 1회 섭취량과 시장조사 결과 등을 바탕으로 설정한 값을 말한다.



● 당류

식품 내에 존재하는 모든 단당류와 이당류의 합을 말한다.

● 트랜스지방

트랜스구조를 1개 이상 가지고 있는 비공액형의 모든 불포화지방을 말한다.

● 주표시면

용기·포장의 표시면 중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 또는 식품첨가물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면으로서 「식품등의 표시기준」 [도 1]에 따른 면을 말한다.

● 정보표시면

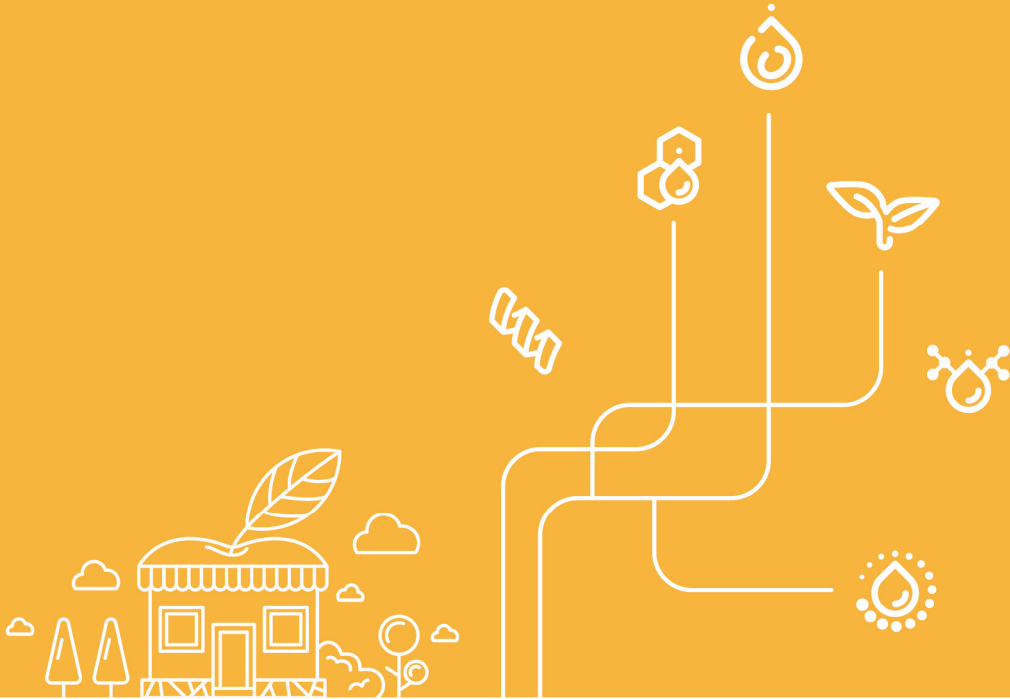
용기·포장의 표시면 중 소비자가 쉽게 알아 볼 수 있도록 표시사항을 모아서 표시하는 면으로서 「식품등의 표시기준」 [도 1]에 따른 면을 말한다.

● 영양성분 표시단위

영양성분 표시도안에 영양성분의 함량을 표시할 때 기준이 되는 것으로서, “총 내용량 당”, “단위 내용량 당”, “100g(ml) 당”, “1회 섭취참고량 당”을 말한다.

● 단위 내용량

제품을 개, 조각, 포, 병 등 셀 수 있는 단위로 나눌 수 있는 경우에 해당 단위(개, 조각, 포, 병 등)의 중량 또는 용량을 말한다.



제2장

영양표시 방법

1. 한 눈에 보는 영양표시 가이드
2. 영양표시 10단계로 간편하게 해결하세요!
3. 영양성분 표시오류에 따른 행정처분



1 한 눈에 보는 영양표시 가이드

단계	체크포인트!!
1	<p>제품의 영양성분 표시대상 여부 확인</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 영양성분 의무 표시대상식품확인 ☑ 영양성분 표시 예외규정 확인
2	<p>표시할 영양성분 결정</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 9가지 의무표시 영양성분 ☑ 추가로 표시할 영양성분 고려
3	<p>표시할 영양성분의 함량 구하기</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 영양성분 분석 등 방법 결정 ☑ 영양성분 함량 산출근거 자료 확보
4	<p>영양성분 표시단위 결정</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 포장형태, 섭취방법 등 고려하여 표시단위 결정
5	<p>표시단위에 따른 영양성분 함량 산출</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 영양성분별 단위(mg,g 등) 확인 ☑ 실제값 표시 or 단위값 처리 고려
6	<p>1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 산출</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 영양성분별 기준치 값 확인 ☑ 소수점 첫째자리에서 반올림하여 정수 표시
7	<p>영양성분 표시도안 선택</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 포장형태, 공간 등 고려
8	<p>표시도안에 영양성분 표시값 적용</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 표시순서, 글씨크기 확인
9	<p>영양성분 강조표시 여부 결정</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 강조할 영양성분과 세부기준 적합여부 확인
10	<p>최종검토</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ 오류사항이 없는지 최종확인



2 영양표시 10단계로 간편하게 해결하세요!

1단계 - 제품이 영양성분 표시 대상인지 확인한다.

가공식품 중 영양표시를 해야 하는 대상식품을 식품유형을 기준으로 정하고 있으며, 특정 조건에 해당되는 경우에는 영양성분 표시를 제외할 수 있으니 꼭 확인하세요.

영양성분 표시대상

- 1) 레토르트식품(축산물은 제외)
- 2) 과자류 중 과자, 캔디류 및 빙과류 중 빙과·아이스크림류
- 3) 빵류 및 만두류
- 4) 초콜릿류 및 코코아가공품류
- 5) 잼류
- 6) 식용 유지류(동물성유지, 식용유지가공품 중 모조치즈, 식물성크림, 기타식용유지가공품은 제외)
- 7) 면류
- 8) 음료류(다류와 커피류 중 볶은 커피 및 인스턴트 커피는 제외)
- 9) 특수용도식품
- 10) 어육가공품 중 어육소시지
- 11) 즉석섭취·편의식품류 중 즉석섭취식품 및 즉석조리식품
- 12) 장류(한식메주, 한식된장, 청국장 및 한식메주를 이용한 한식간장은 제외)
- 13) 시리얼류
- 14) 유가공품 중 우유류·가공유류·발효유류·분유류·치즈류
- 15) 식육가공품 중 햄류, 소시지류
- 16) 건강기능식품
- 17) 1)부터 16)까지의 규정에 해당하지 않는 식품 및 축산물로서 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품 및 축산물

※ 코코아가공품류, 시리얼류, 즉석섭취식품(김밥, 햄버거, 샌드위치 이외의 즉석섭취식품) 및 즉석조리식품은 '21.3.14. 시행

① 영양성분 표시 제외대상

- 1) 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조·가공업 영업자가 제조·가공하는 식품
- 2) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품
- 3) 식품, 축산물 및 건강기능식품의 원료로 사용되어 그 자체로는 최종 소비자에게 제공되지 않는 식품, 축산물 및 건강기능식품
- 4) 포장 또는 용기의 주표시면 면적이 30제곱센티미터 이하인 식품 및 축산물

※관련 규정 : 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제6조제1항 관련 [별표 4]



자주하는 질문



Q1 양갱에 "캔디류 45g"만 적혀 있고 영양성분 표시가 없는데 위반 아닌가요?

제품(양갱)이 캔디류라면 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 영양성분 표시 대상식품입니다. 다만, 제품의 최소 판매단위의 포장 또는 용기의 주표시면 면적이 30cm² 이하인 식품이라면 영양성분 표시를 생략할 수 있습니다.

Q2 '조미건어포류'는 영양성분 표시 의무대상은 아니지만, '칼슘'에 대한 영양강조표시를 하고 싶습니다. 이 경우에도 영양성분 표시도안에 영양표시를 하여야 하나요?

네. '조미건어포류'는 영양성분 표시 대상식품에 해당되지는 않지만, 영업자 스스로 영양성분을 표시하고자 하거나, 강조표시를 하고자 할 경우, 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품에 해당되어 「식품등의 표시기준」에 적합하도록 영양표시를 하여야 합니다. 따라서, 9가지 의무 영양성분과 강조하고자 하는 영양성분(칼슘)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.

Q3 급식업체에만 제공되는 냉동만두 제품도 영양표시를 해야 하나요?

냉동만두 제품은 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 영양성분 표시 대상식품에 해당되지만, 그 자체로 최종 소비자에게 제공되지 않고 다른 식품을 제조·가공할 때 원료로 사용하기 위한 경우라면 영양표시를 하지 않아도 됩니다.

2단계 - 표시하는 영양성분을 결정한다.

의무적으로 표시해야하는 9가지 영양성분과 추가로 표시할 영양성분이 있는지 확인하세요.

표시대상 영양성분

- 1) 열량
- 2) 나트륨
- 3) 탄수화물
- 4) 당류
- 5) 지방
- 6) 트랜스지방
- 7) 포화지방
- 8) 콜레스테롤
- 9) 단백질
- 10) 영양표시나 영양강조표시를 하고자 하는 1일 영양성분 기준치에 명시된 영양성분

- 반드시 표시해야 하는 영양성분
 - 1)부터 9)까지의 9가지 영양성분
 - 10)의 1일 영양성분 기준치에 명시된 영양성분 중 강조표시 하고자 하는 영양성분
- 추가로 표시할 수 있는 영양성분
 - 10)의 영양표시를 하고자 하는 1일 영양성분 기준치에 명시된 영양성분

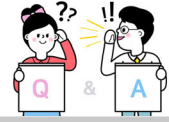
※관련 규정 : 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제6조제2항, 제3항 및 [별표 5]

영양성분을 표시할 때에는 해당 영양성분의 ① 명칭, ② 함량, ③ 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.

(단, 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시 제외)



자주하는 질문



Q1 음료류인 제품에 비타민의 영양성분 함량을 표시하고자 합니다. 표시를 어떻게 해야 하나요?

비타민의 경우 9가지 의무표시 영양성분에는 포함되지 않지만, 「식품등의 표시광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 5] 1일 영양성분 기준치에 명시된 비타민 등을 영양표시 하거나 영양강조표시를 하고자 하는 경우 영양성분 표시도안에 9가지 의무표시 영양성분과 함께 해당 영양성분의 명칭 및 함량, 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 함께 표시하여야 합니다.

Q2 체중조절용 조제식품의 경우, 식품공전 규격에 비타민과 무기질을 25% 또는 10%로 첨가해야 한다는 항목과 함께, "표시량 이상이어야 한다."라는 문구가 있습니다. 그러면 영양성분 표시도안에 9가지 의무 표시 영양성분만 표기하고, 비타민과 무기질의 표시는 하지 않아도 되는지요?

체중조절용 조제식품은 「식품의 기준 및 규격」 제5. 식품별 기준 및 규격 10. 특수용도식품으로 영양표시 대상식품입니다.

따라서, 9가지 영양성분을 표시하여야 하나, '체중조절용 조제식품'은 「식품의 기준 및 규격」에 제조·가공 기준(비타민 A, B1, B2, B6, C, 나이아신, 엽산, 비타민 E를 1일 영양성분기준치의 25% 이상, 단백질, 칼슘, 철 및 아연을 1일 영양성분기준치의 10% 이상이 되도록 원료식품을 조합하고 영양성분을 첨가하여야 함)이 정하여 있으므로 9가지 의무 영양성분 이외에도 식품의 기준 및 규격에서 정하고 있는 영양성분들의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 또한 표시하여야 합니다.

Q3 제품에 함유된 베타카로틴, 인지질의 함량을 의무 영양성분 9가지와 함께 영양성분 표시도안에 표시하려고 합니다. 베타카로틴과 인지질을 영양성분 표시도안에 표시할 수 있나요?

베타카로틴, 인지질 등의 성분은 제품에 직접 첨가하지 아니하였으나, 원재료 중에 함유된 '성분'이며, 「식품등의 표시광고에 관한 법률」에 따른 영양성분에 해당되지 않습니다. 따라서 베타카로틴, 인지질 같은 성분은 영양성분 표시도안에 9가지 의무영양성분과 함께 표시하지 않으며, 「식품등의 표시기준」 '성분명 및 함량' 표시기준에 따라 별도로 표시하여야 합니다.

3단계 - 영양성분의 함량을 구한다.

2단계에서 정한 표시할 영양성분에 대한 함량을 구합니다.

영양성분 함량을 구하는 방법은 별도로 규정하고 있지 않지만, 영양성분의 표시값과 실제 측정값 사이의 허용오차를 규정하고 있으니 유의하세요.

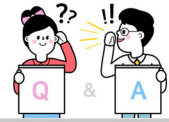
영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위

- 열량, 나트륨, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤
 - 실제 측정값은 표시량의 120% 미만
- 탄수화물, 식이섬유, 단백질, 비타민, 무기질
 - 실제 측정값은 표시량의 80% 이상

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 아. 4) 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위



자주하는 질문



Q1 영양성분 함량을 구하기 위해 시험검사기관에 분석을 의뢰하고자 합니다. 이때 분석은 반드시 식품위생검사기관으로 지정된 시험검사기관에 의뢰하여야 하나요?

식품의 영양성분 표시에 있어, 영양성분 함량을 구하는 방법을 별도로 규정하고 있지 않습니다. 따라서 공인 분석기관에 의뢰하거나, 자사분석 등 모두 가능합니다. 다만, 영양성분의 표시값과 실제 측정값 사이의 오차는 영양성분별로 정해진 허용오차 범위 이내 이어야 합니다.

Q2 영양성분별로 사용해야 하는 분석방법이 정해져 있습니까?

영양성분은 식품공전에 따른 시험방법을 사용하여 분석할 수 있습니다. 식품공전에 시험방법이 수재되어 있지 않은 경우에는 「식품의 기준 및 규격」 제1.총칙에 따라, 식품의약품안전처장이 인정한 시험방법, 국제식품규격위원회(CAC) 규정, 국제분석화학회(AOAC), 국제표준화기구(ISO), 농약분석메뉴얼(PAM) 등의 시험방법에 따라 시험하여 함량값을 구하여 표시할 수 있습니다.

만약, 위의 시험방법에도 없는 경우에는 다른 법령에 정해져 있는 시험방법, 국제적으로 통용되는 공인시험방법에 따라 시험할 수 있습니다. 다만, 표시위반으로 인한 행정처분의 경우에 대비하여 표본수집, 전처리 방법, 분석방법 등 자료의 객관성을 입증할 수 있는 자료를 보유하는 것이 필요합니다.

Q3 제품의 중량, 제품명이 다르지만 사용되는 원재료, 제조공정 등이 기존 제품과 동일하면 기존제품의 영양성분 분석값을 사용해도 되나요?

제품의 중량 또는 제품명이 달라지더라도 사용되는 원재료, 제조공정 등 다른 조건 등이 동일한 경우 기존의 영양성분 분석치의 사용이 가능합니다. 다만, 영양성분 표시값에 대한 신뢰성은 업체에서 관리하여야 합니다.

4단계 - 영양성분의 표시단위를 결정한다.

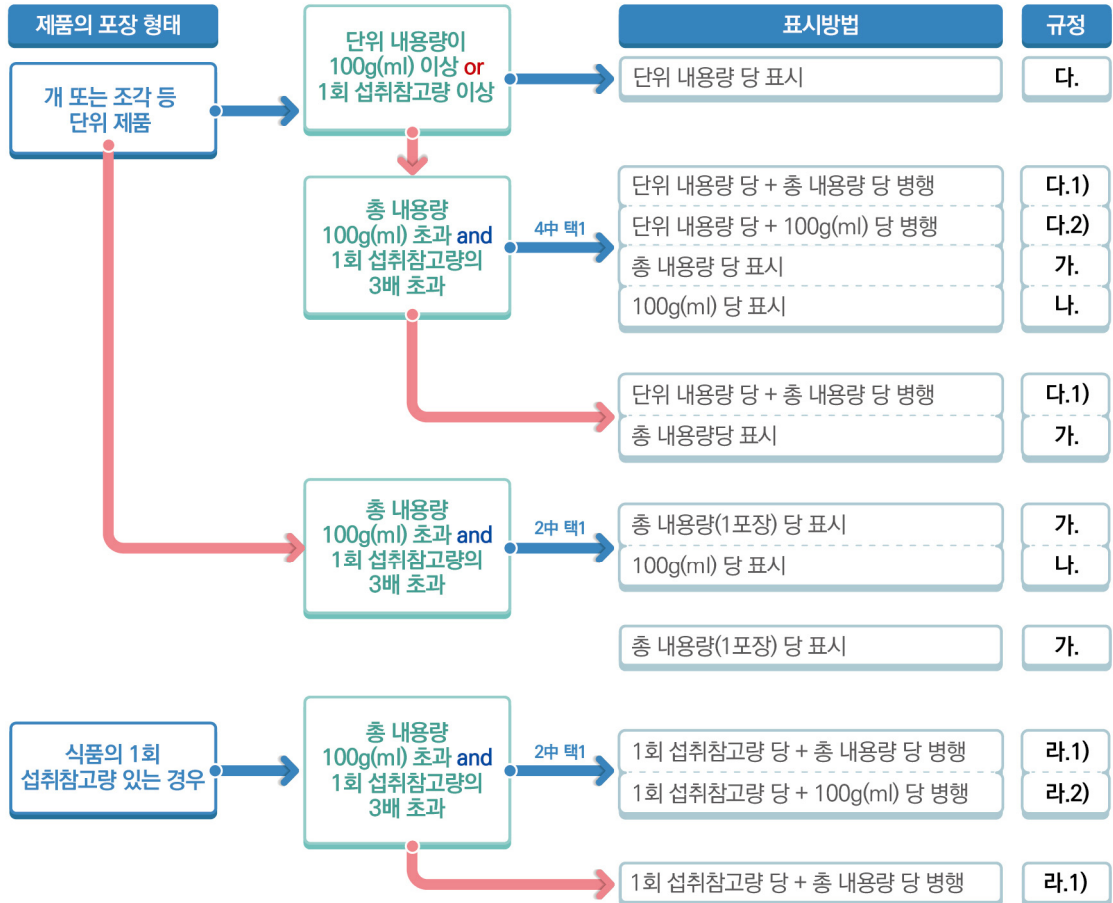
제품의 총 중량이나 포장형태, 섭취방법 등을 고려하여 표시단위를 결정합니다.

- 1) 총 내용량 당 2) 100g(ml) 당 3) 단위 내용량 당 4) 1회 섭취참고량 당

영양성분 표시단위 결정 프로세스

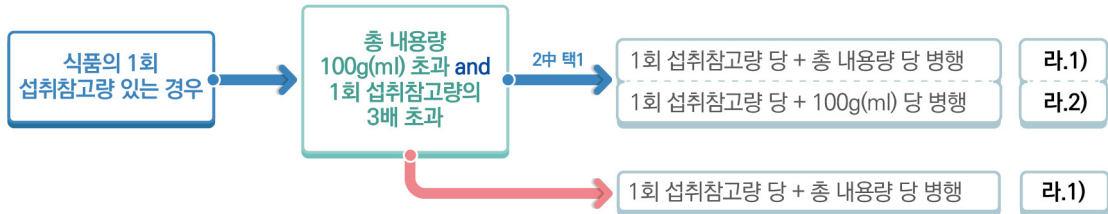
→ YES → NO

1 제품의 포장형태에 따른 표시단위 결정



→ YES → NO

② 1회 섭취참고량이 설정된 식품의 표시단위 결정



가. 총 내용량 당 함량 표시

- 제품의 최소판매단위 당 함유된 값으로 표시

나. 100g(ml) 당 함량 표시

- 제품의 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품인 경우 표시가능

다. 단위 내용량 당 함량 표시

- 제품이 개 또는 조각 등으로 나눌 수 있는 단위제품인 경우로서,
 - 1) 그 단위 내용량이 100g(ml) 이상이거나 1회 섭취참고량 이상인 경우에는 단위 내용량 당 영양성분 함량을 표시하여야 함
 - 2) 단위 내용량이 100g(ml) 미만이고 1회 섭취참고량 미만인 경우에는 단위 내용량 당 영양성분 함량과 함께 총 내용량당 영양성분 함량을 병행표기 하여야 함
 - 3) 2)에 따라 병행표기 해야 할 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 100g(ml)당으로 병행표기 가능
- 희석·용해·침출 등을 통해 음용하는 제품인 경우, 제품의 섭취방법에 따라 소비자가 최종 섭취하는 용량(ml)을 만드는데 필요한 용량(ml) 또는 중량(g)을 단위 내용량으로 표시 가능

라. 1회 섭취참고량 당 함량 표시

- 제품의 식품유형에 따라 1회 섭취참고량이 정해진 경우로서,
 - 1) 해당 1회 섭취참고량 당 영양성분 함량과 함께 총 내용량 당 함량을 병행표기 하여야 함
 - 2) 1)에 따라 병행표기 해야 할 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 100g(ml)당으로 병행표기 가능
- 희석·용해·침출 등을 통해 음용하는 제품인 경우, 제품의 섭취방법에 따라 소비자가 최종 섭취하는 용량(ml)을 만드는데 필요한 용량(ml) 또는 중량(g)을 1회 섭취참고량으로 표시 가능

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 아. 1) 영양성분 표시단위 기준

영양성분 표시단위에 대한 고려사항

- 실제 섭취량을 쉽게 파악할 수 있어야 함
 - 한번에 섭취하기 적당한 양(또는 섭취하는 양), 총 내용량
- 식품 간 함량 비교가 용이해야 함
 - 100g(ml), 1회 섭취참고량, 소용량 제품의 총 내용량
- 계산이 용이하여야 함
 - 절대 비교가 가능한 100g(ml)

영양성분 표시단위 결정 예시

최소판매단위의 중량이 70g인 과자(1회 섭취참고량 : 30g)



표시가능한 영양성분 표시단위	
총 내용량 당	○
100g(ml) 당	X
단위 내용량 당	X
단위 내용량 당 + 총 내용량 당 병행	X
단위 내용량 당 100g(ml) 당 병행	X
1회 섭취참고량 당 + 총 내용량 당 병행	○
1회 섭취참고량 당 + 100g(ml) 당 병행	X

최소판매단위의 중량이 200g인 과자(1회 섭취참고량 : 30g)



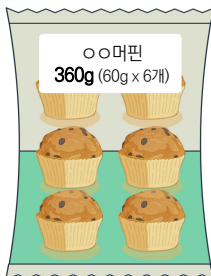
표시가능한 영양성분 표시단위	
총 내용량 당	○
100g(ml) 당	○
단위 내용량 당	X
단위 내용량 당 + 총 내용량 당 병행	X
단위 내용량 당 100g(ml) 당 병행	X
1회 섭취참고량 당 + 총 내용량 당 병행	○
1회 섭취참고량 당 + 100g(ml) 당 병행	○

70g짜리 머핀이 6개 묶음으로 포장된 빵류(1회 섭취참고량 : 70g)



표시가능한 영양성분 표시단위	
총 내용량 당	X
100g(ml) 당	X
단위 내용량 당	○
단위 내용량 당 + 총 내용량 당 병행	X
단위 내용량 당 100g(ml) 당 병행	X
1회 섭취참고량 당 + 총 내용량 당 병행	○
1회 섭취참고량 당 + 100g(ml) 당 병행	○

60g짜리 머핀이 6개 묶음으로 포장된 빵류(1회 섭취참고량 : 70g)



표시가능한 영양성분 표시단위	
총 내용량 당	○
100g(ml) 당	○
단위 내용량 당	X
단위 내용량 당 + 총 내용량 당 병행	○
단위 내용량 당 100g(ml) 당 병행	○
1회 섭취참고량 당 + 총 내용량 당 병행	○
1회 섭취참고량 당 + 100g(ml) 당 병행	○

5단계 - 표시단위에 따른 영양성분 함량을 산출한다.

3단계에서 구한 영양성분 함량을 4단계의 표시할 단위 분량 기준으로 환산합니다. 영양성분별 단위 및 세부 표시방법에 따른 단위 값 처리 규정을 꼭 확인하세요.

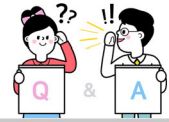
 **영양성분별 단위 및 세부 표시방법**

영양성분	단위	표시방법	'0'으로 표시가능
열량	kcal	그 값 그대로 표시하거나, 가장 가까운 5kcal 단위로 표시	< 5kcal
나트륨	mg	그 값 그대로 표시하거나, 120mg 이하 : 그 값에 가까운 5mg 단위로 표시 120mg 초과 : 그 값에 가까운 10mg 단위로 표시	< 5mg
탄수화물, 당류	g	그 값 그대로 표시하거나, 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시 1g 미만은 "1g 미만" 표시 가능	< 0.5g
지방, 트랜스지방, 포화지방	g	그 값 그대로 표시하거나, (지방, 포화지방, 트랜스지방) 5g 이하 : 그 값에 가까운 0.1g 단위로 표시 5g 초과 : 그 값에 가까운 1g 단위로 표시 (트랜스지방) 0.5g 미만은 "0.5g 미만"으로 표시	지방, 포화지방 : < 0.5g 트랜스지방 : < 0.2g (식용유지류 : < 2g/100g)
콜레스테롤	mg	그 값 그대로 표시하거나, 그 값에 가장 가까운 5mg 단위로 표시 5mg 미만은 "5mg 미만"으로 표시	< 2mg
단백질	g	그 값 그대로 표시하거나, 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시 1g 미만은 "1g 미만"으로 표시	< 0.5g
비타민, 무기질		1일 영양성분 기준치의 명칭과 단위를 따름	< 1일 영양성분 기준치의 2%

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 아. 2) 표시방법 나) 영양성분별 세부표시방법



자주하는 질문



Q1 열량은 어떻게 산출하여 표시합니까? 단백질, 지방 등 실제 분석값을 사용하는지, 아니면 표시값을 사용하여 계산하는지요?

열량의 산출기준은 영양성분의 표시함량을 사용하여 계산하도록 되어 있습니다. 따라서, 해당 제품의 열량 계산은 표시된 영양성분의 함량을 사용하여 탄수화물과 단백질은 1g 당 4kcal를, 지방은 1g당 9kcal를 각각 곱한 합으로 산출하고 알콜 및 유기산의 경우에는 알콜은 1g당 7kcal, 유기산은 1g당 3kcal를 각각 곱한 값의 합하여 산출합니다.

만약 "00g 미만"으로 표시되어 있는 경우에는 실제 값을 그대로 사용하여 산출하시면 됩니다.

Q2 식이섬유의 영양성분 함량을 표시하는 경우 3g 대신에 3,000mg으로 표시할 수 있나요?

영양성분 함량 단위는 [별표 5] 1일 영양성분 기준치의 영양성분 단위와 동일하게 표시하여야 합니다. 따라서, 식이섬유의 경우 1일 영양성분 기준치의 단위와 동일하게 "g" 단위를 사용하여야 합니다.

Q3 제품의 내용량은 30g인데 영양성분 시험분석 성적서를 100g당으로 받았습니다. 어떻게 표시하여야 하나요?

먼저 제품의 포장형태에 따라 표시단위를 결정하고, 100g 당으로 받은 영양성분 함량을 결정된 표시단위의 내용량에 맞도록 환산한 후, 영양성분별 세부표시방법에 따라 표시하시기 바랍니다.

열량 계산법 예시

영양정보		총 내용량	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
		총 내용량 90g	270kcal
나트륨	150mg	8%	
탄수화물	46g	14%	
당류	23g		
에리스리톨	1g		
식이섬유	5g	20%	
지방	9g	18%	
트랜스지방	0g		
포화지방	2.5g	17%	
콜레스테롤	80mg	27%	
단백질	5g	9%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있음-다.

열량 계산은

[[탄수화물함량g-
(식이섬유+에리스리톨) 함량g] x 4kcal
+ (식이섬유 함량g x 2kcal)
+ (에리스리톨 함량g x 0kcal)
+ (단백질 함량g x 4kcal)
+ (지방 함량g x 9kcal)]
= 열량 kcal

▶ [[{46g-(5+1)g x 4kcal}]
+ (5g x 2kcal)
+ (1g x 0kcal)
+ (5g x 4kcal)
+ (9g x 9kcal)]
= 271kcal

영양성분	1g당 열량(kcal)
탄수화물	4
단백질	4
지방	9
알콜	7
유기산	3
당알콜	2.4 (에리스리톨은 0)
식이섬유	2
타가토스	1.5
알룰로스	0
그 밖의 탄수화물	4

6단계 - 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 계산한다.

5단계의 영양성분 표시의 표시함량을 토대로 “1일 영양성분 기준치”에 대한 비율(%)을 산출한 후 이를 반올림하여 정수로 표시합니다.

- 영양성분 함량을 “00g 미만”으로 표시하는 경우에는 실제 값을 그대로 사용하여 비율을 계산합니다.
- 열량, 트랜스지방 등 ‘1일 영양성분 기준치’가 정해지지 않은 영양성분은 비율 표시를 공란으로 비워둡니다.

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)

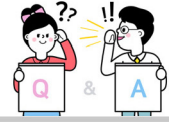
- 해당식품에 포함된 각 영양성분 함량의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율로서, 하루에 섭취해야할 영양성분의 몇 %인가를 나타냄
- 해당식품이 차지하는 영양적 가치를 보다 쉽게 이해하고, 식품간의 영양성분을 쉽게 비교할 수 있음

1일 영양성분 기준치에 대한 비율 계산법

$$\frac{\text{영양성분 표시도안에 표시하는 영양성분 함량 값}}{\text{해당 영양성분의 1일 영양성분 기준치 값}} \times 100 = \text{해당 영양성분의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 (\%)}$$



자주하는 질문



Q1 제품의 영양성분을 분석한 결과 콜레스테롤은 13.5mg, 탄수화물은 0.6g 으로 유효숫자 처리규정에 따라 콜레스테롤은 “15mg”, 탄수화물은 “1g 미만”으로 각각 표시하였습니다. 이때 콜레스테롤과 탄수화물의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 어떻게 표시하여야 하나요?

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 실제 측정값이 아닌 영양성분표 도안에 표시하는 값을 사용하여 계산하여야 합니다. 다만, 유효숫자 처리규정에 따라 “00g 미만”으로 표시하는 경우에는 실제 측정값을 사용하여 표시하여야 합니다.

따라서, 콜레스테롤의 경우에는

$15\text{mg}(\text{표시값}) \div 300\text{g}(\text{1일 영양성분 기준치}) \times 100 = 5\%$ 이며,

탄수화물의 경우에는

$0.6\text{g}(\text{실제 측정값}) \div 324\text{g}(\text{1일 영양성분 기준치}) \times 100 = 0.18\% \rightarrow 0\%$ 입니다.

Q2 임산부를 대상으로 하는 식품입니다. 이 경우에도 반드시 영양성분 기준치를 사용하여 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)를 계산하나요?

「식품등의 표시기준」에 따르면, 임신·수유부, 환자 등 특정집단을 대상으로 하는 특수용도식품에 대하여 영양성분 표시를 하는 때에는 규칙 제6조 관련 [별표 5]의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)로 표시하거나 [표 2]의 한국인 영양섭취기준 중 해당 집단의 권장섭취량 또는 충분섭취량을 기준으로 하여 기준치에 대한 비율(%)로 표시할 수 있습니다.

따라서, 임산부를 대상으로 하는 “임신·수유부 식품”이라면 [표 2]의 한국인 영양섭취기준 중 임신부의 권장섭취량 또는 충분섭취량을 기준으로 하여 기준치에 대한 비율(%)을 표시할 수 있으며, 이 경우 하단에 별표로 “1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)”이 임산부 집단의 섭취기준에 대한 비율(%)임을 명시하여야 합니다.

7단계 - 영양성분 표시도안을 결정한다.

제품의 포장 형태나 표시면적에 따라 적절한 표시도안을 아래 7가지 도안 중에 선택하여 표시합니다.

영양성분 표시서식도안 종류

총 7가지 도안 중 선택가능

- 기본형, 세로형, 가로형, 그래픽형, 텍스트형, 병행표기, 주표시면 도안
- 표시단위별 세부 도안 예시는 [참고자료 1]에서 확인

[기본형]

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

[세로형]

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

[그래픽형]

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

[가로형]

영양정보	총 내용량당		1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
	총 내용량 00g 000kcal	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%	00%	지방 00g	00%
탄수화물 00g	00%	00%	트랜스지방 00g	
당류 00g	00%	00%	포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%	00%	단백질 00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

[텍스트형]

영양정보			총 내용량 00g 000kcal
나트륨 00mg	00%	탄수화물 00g	00%
당류 00g		지방 00g	00%
트랜스지방 00g		포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%	단백질 00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

[병행표기]

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	총 내용량당
나트륨 00mg	00%	00mg 00%
탄수화물 00g	00%	00g 00%
당류 00g	00%	00g 00%
지방 00g	00%	00g 00%
트랜스지방 00g		00g
포화지방 00g	00%	00g 00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg 00%
단백질 00g	00%	00g 00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

[주표시면]

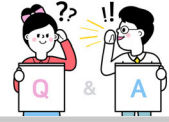
총 내용량 00g(ml)당								
열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」 [도 3], [도 4]



자주하는 질문



Q1 영양성분을 권장하는 7가지 도안을 사용하지 않으면 표시법 위반이 되는지 궁금합니다.

영양성분 표시는 「식품등의 표시기준」에 제시된 [도 3], [도 4] 영양성분 표시도안을 사용하여 표시해야 합니다. 이것은 일관된 영양성분 표시도안으로 소비자들로 하여금 영양표시 이해도를 높이기 위함입니다.

Q2 영양성분 표시도안을 포장지 공간에 맞게 변형해도 되나요?

영양성분 표시도안은 가능한 한 규정에 따른 도안을 그대로 준수하시기 바라며, 표시도안의 형태를 유지하는 범위*에서 변형하여 사용가능합니다.

*(예시) : 영양성분 표시도안의 바깥 윤곽선을 굵게 표기, 영양성분명의 바탕을 진한 색으로 표기, 영양성분별로 구분이 되도록 표기, 영양성분 표시순서대로 표기 등

8단계 - 영양성분 표시도안에 맞추어 표시 값을 적용한다.

세부 표시방법에 따라 위 5단계와 6단계에서 산출한 수치를 7단계에서 선택한 영양성분 표시도안에 적용하여 도안을 완성합니다.

총 내용량 및 단위 내용량 표시

총 내용량 $\triangle\triangle$ g ($\diamond\diamond$ g \times $\circ\circ$ 개)
 ① ② ③

- ①, ②($\triangle\triangle$, $\diamond\diamond$) : 총 내용량 또는 단위 제품의 중량(g) 또는 용량(ml)으로 표시
- ③($\circ\circ$) : 단위 제품의 제공 개수는 셀 수 있는 단위(개, 조각, 봉지, 팩 등)를 사용하여 정수로 표시

글씨크기

- 영양성분의 명칭, 함량, 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 10포인트 이상의 글씨크기로 표시
- 열량의 표시는 10포인트 이상의 글씨크기로 하되, 총 내용량 글씨크기보다 크거나 같아야하고, 굵게(bold) 표시
- 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 영양성분의 글씨크기 및 함량의 글씨크기보다 크거나 같아야 하며, 소수점 첫째자리에서 반올림하여 1% 단위로 표시하고 굵게(bold) 표시

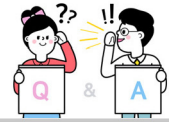
영양성분 함량 표시

- 영양성분의 표시 순서
 - 영양성분 표시도안에 있는 순서에 따라 표시
(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 단백질)
- 영양성분 함량이 없는 경우
 - 해당 영양성분의 명칭과 함량을 표시하지 않거나 “없음” 또는 “-”로 표시
(영양성분별 세부표시방법에 따라 “0”으로 표시하는 경우 제외)

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」 [도 3] 2. 주요 표시방법



자주하는 질문



Q1 제품의 영양성분 표시값이 항상 분석값과 정확하게 같아야 하나요?

식품은 일반 공산품과 달리 계절, 토양, 수확, 처리방법 등에 따라 함유한 영양성분의 함량이 다르며, 유통기간 중 그 함량이 변화될 수 있기 때문에 영양성분에 따라 허용오차범위가 설정되어 있습니다. 부족하게 섭취되기 쉬운 영양성분인 식이섬유, 비타민, 무기질 등은 분석값이 표시량의 80% 이상, 섭취를 제한하여야 할 영양성분인 열량, 지방, 콜레스테롤, 나트륨 등은 분석값이 120% 미만이면 이를 적합으로 판정합니다. 예를 들어 “비타민C 100mg”으로 표시된 제품은 실제 그 제품을 분석했을 때 비타민C가 80mg 이상이면 됩니다.

Q2 제품의 정보표시면 면적이 부족하여 10포인트 이상의 글씨크기로 표시할 수 없을 경우에는 어떻게 해야 하나요?

정보표시면의 면적(주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10포인트 이상의 글씨크기로 표시할 수 없을 경우에는 10포인트 보다 작은 글씨크기로 표시할 수 있습니다. 이 경우 식품등의 표시기준에서 정한 표시(조리·사용법, 섭취방법, 용도, 주의사항, 바코드, 타법에서 정한 표시사항 포함)사항만을 표시하여야 합니다.

영양성분 표시값에 대한 허용오차 예외규정

영양성분의 실제 측정값이 규정하고 있는 허용오차를 벗어나더라도 아래의 경우에 해당되면 예외로 인정하고 있으니 참고하세요.

- 1) 실제 측정값이 영양성분별 세부표시방법의 단위값 처리 규정에서 인정하는 범위 이내인 경우
- 2) 다음 중 어느 하나에 해당하는 2개 이상의 기관에서 6개월마다 검사한 평균값을 표시하는 경우
 - 가) 식품, 건강기능식품 : 「식품·의약품 분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제2항제1호에 따른 식품 등 시험·검사기관
 - 나) 축산물 : 「식품·의약품 분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제2항제2호에 따른 축산물 시험·검사기관

※ 또한, 현행 영양성분 표시의 허용오차 예외규정에 대한 운영상 미비점을 개선·보완하기 위하여 아래와 같이 「식품등의 표시기준」 고시 개정을 위해 행정예고(공고 제2019-489호, '19.10.24.)하였습니다. 향후 확정된 고시 내용을 반드시 확인하시기 바랍니다.

- 검사주기를 6개월에서 1년으로 완화
- 인정하는 시험·검사기관 추가 : 「국가표준기본법」에서 인정한 시험·검사기관

9단계 - 영양성분 강조표시를 할 것인지 결정한다.

영양성분 표시 외에 “저”, “무”, “고(또는 풍부)”, “함유(또는 급원)” 등의 용어를 사용하여 영양 강조표시를 할 것인지 결정합니다.

- 영양성분 강조표시를 할 경우 강조하고자 하는 해당 영양성분 및 9가지 의무 영양성분 표시를 모두 해야 하니 주의하세요.

“무” 또는 “저”의 용어사용

- 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 맞도록 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용가능
 - 다만, 영양성분 함량 강조표시 중 “저지방”에 대한 표시조건은 「축산물위생관리법」 제4조 제2항에 따른 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 기준을 적용할 수 있음
 - 예) 과자에 “저지방” 표시 : 제품에 함유된 지방량이 100g 당 3g 미만이 되도록 제조·가공과정을 통하여 지방의 함량을 낮추거나 제거한 경우 사용가능

“함유(또는 급원)” 또는 “고(또는 풍부)”의 용어사용

- 제품에 함유된 식이섬유, 단백질, 비타민 또는 무기질에 대해 함유사실을 표시할 때에는 해당 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 적합한 경우에 사용할 수 있습니다.
 - 표시조건에 제시된 1가지 조건을 충족하는 경우 사용할 수 있습니다.

“덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “낮춘”, “줄인”, “강화”, “첨가”의 용어사용

영양성분 함량의 차이를 다른 제품의 표준값과 비교하여 백분율 또는 절대값으로 표시하며, 아래의 조건에 충족하여야 표시 가능

- 1) 다른 제품의 표준값을 동일한 식품유형 중 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사식품 대상으로 산출
- 2) 제품의 영양성분 함량과 산출한 표준값과 비교 시 일정 기준 이상 차이가 있어야 함
 - 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 식이섬유, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질 : 다른 제품 표준값과 비교 시 최소 25% 이상 차이
 - 1일 영양성분 기준치에 제시된 비타민, 무기질(나트륨 제외) : 다른 제품 표준값과 비교 시 1일 영양성분 기준치의 10% 이상 차이
- 3) 제품의 영양성분 함량과 다른 제품 표준값 차이의 절대값이 일정 기준보다 커야 함
 - “덜, 라이트, 감소” : 절대값이 해당 영양성분 “저”의 기준값보다 커야 함
 - “더, 강화, 첨가” : 절대값이 해당 영양성분 “함유”의 기준값보다 커야 함

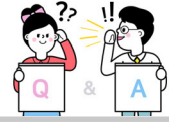
영양성분 함량 강조표시 세부기준

영양성분	강조표시	표시조건
열량	저	식품 100g당 40kcal미만 또는 식품 100ml당 20kcal미만일 때
	무	식품 100ml당 4kcal미만일 때
나트륨/ 소금(염)	저	식품 100g당 120mg미만일 때 *소금(염)은 식품 100g당 305mg미만일 때
	무	식품 100g당 5mg미만일 때 *소금(염)은 식품 100g당 13mg미만일 때
당류	저	식품 100g당 5g미만 또는 식품 100ml당 2.5g미만일 때
	무	식품 100g당 또는 식품 100ml당 0.5g미만일 때
지방	저	식품 100g당 3g미만 또는 식품 100ml당 1.5g미만일 때
	무	식품 100g당 또는 식품 100ml당 0.5g미만일 때
트랜스지방	저	식품 100g당 0.5g 미만일 때
포화지방	저	식품 100g당 1.5g미만 또는 식품 100ml당 0.75g미만이고, 열량의 10%미만일 때
	무	식품 100g당 0.1g미만 또는 식품 100ml당 0.1g미만일 때
콜레 스테롤	저	식품 100g당 20mg미만 또는 식품 100ml당 10mg미만이고, 포화지방이 식품 100g당 1.5g미만 또는 식품 100ml당 0.75g미만이며, 포화지방이 열량의 10%미만일 때
	무	식품 100g당 5mg미만 또는 식품 100ml당 5mg미만이고, 포화지방이 식품 100g당 1.5g 또는 식품 100ml당 0.75g미만이며 포화지 방이 열량의 10%미만일 때
식이섬유	함유 또는 급원	식품 100g당 3g 이상, 식품 100kcal당 1.5g 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배
단백질	함유 또는 급원	식품 100g당 1일 영양성분 기준치의 10% 이상, 식품 100ml당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배
비타민 또는 무기질	함유 또는 급원	식품 100g당 1일 영양성분 기준치의 15% 이상, 식품 100ml당 1일 영양성분 기준치의 7.5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 15% 이상일 때
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 아. 3) 영양강조 표시기준



자주하는 질문



Q1 제품명에 "제로칼로리(0kcal)"로 표시하려면 어떤 기준에 부합하여야 하나요?

「식품등의 표시기준」 중 영양성분 함량강조표시 세부기준에 적합하게 제조, 가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다.

* 열량 “무” 세부기준 : 식품 100ml 당 4kcal 미만일 때

Q2 "무가당, 설탕 무첨가, No sugar added 등"으로 표시하는 기준이 있나요?

제품에 “무가당”, “설탕 무첨가” 등의 표시를 할 경우, 소비자의 오인·혼동을 막기 위하여 제품에 ‘설탕 또는 당류’를 첨가하지 아니하고, 당류 “무” 강조표시 세부기준*에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 표시할 수 있습니다.

* 당류 “무” 세부기준 : 식품 100g 당 또는 식품 100ml 당 0.5g 미만일 때

또한 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에서 위의 기준에 적합하지 않은 제품에 “무설탕”, “설탕 무첨가” 표시를 할 경우 소비자를 기만하는 부당한 표시 또는 광고에 해당되어 처분을 받을 수 있습니다.

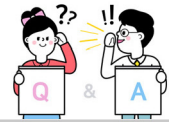
Q3 "비타민C, 비타민B1, 비타민B2 등이 함유된 제품입니다." 라는 표시가 가능한가요?

제품에 "비타민C, 비타민B1, 비타민B2 함유"와 같이 영양성분 함량을 강조표시하는 경우 각각의 비타민이 영양성분 함량강조표시 세부기준의 비타민의 "함유 또는 급원"에 적합한 경우 표시할 수 있습니다.

또한, 영양성분 함량 강조표시를 하였을 경우 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 단백질, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 단백질)과 함께 강조한 영양성분의 명칭 및 함량, 1일 영양성분기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.

10단계 - 최종검토를 한다.

마지막으로 디자인, 글씨크기 등 규정과 다른 것들은 없는지 확인합니다.

**자주하는 질문****Q1 영양표시와 표시규정은 어디서 확인할 수 있나요?**

식품, 축산물의 영양표시를 포함한 모든 표시사항은 「식품등의 표시·광고에 관한 법률(식품표시광고법)」, 「식품등의 표시기준」에 따라 관리됩니다. 공통사항은 식품표시광고법에서 규정하며, 세부적인 사항은 총리령에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 「식품등의 표시기준」에서 규정하고 있습니다.



3 영양성분 표시오류에 따른 행정처분

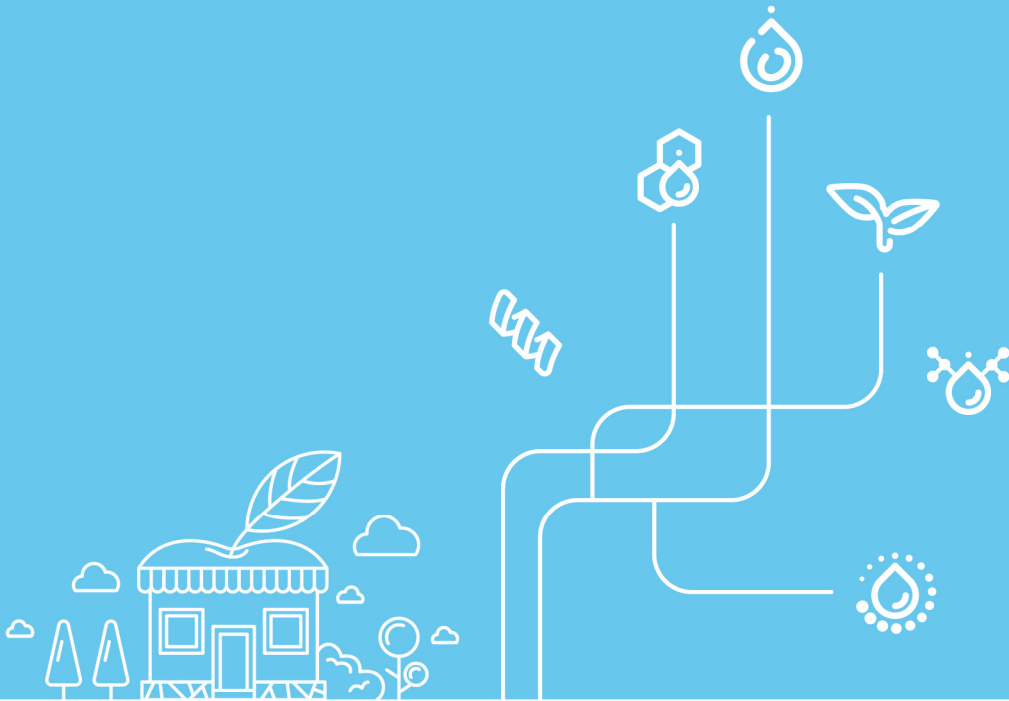
영양성분에 대한 표시기준을 위반하였을 경우, 위반사항에 따라 행정처분을 받을 수 있습니다. 따라서 표시기준을 위반되지 않도록 주의하세요.

「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 3] 과태료의 부과기준

위반사항	과태료 금액		
	1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
가. 법 제5조제3항을 위반하여 식품등을 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용한 경우			
1) 영양성분 표시 시 지방(포화지방 및 트랜스지방), 콜레스테롤, 나트륨 중 1개 이상을 표시하지 않은 경우	100만원	200만원	300만원
2) 영양성분 표시 시 열량, 탄수화물, 당류, 단백질 중 1개 이상을 표시하지 않은 경우	30만원	40만원	60만원
3) 실제 측정값이 영양표시량 대비 허용오차범위를 넘은 경우			
가) 실제 측정값이 영양표시량 대비 50퍼센트 이상을 초과하거나 미달한 경우	50만원	100만원	150만원
나) 실제 측정값이 영양표시량 대비 20퍼센트 이상 50퍼센트 미만의 범위에서 초과하거나 미달한 경우	20만원	40만원	60만원

「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 7] 행정처분 기준

위반사항	1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
나. 법 제5조제3항 및 제6조제3항을 위반한 경우(법 제31조에 따른 과태료 부과 대상에 해당하는 위반사항은 제외한다)			
1) 영양성분 표시기준을 위반한 경우	시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일



제3장

참고자료

1. 영양성분 표시도안 예시
2. 1일 영양성분 기준치
3. 한국인 영양섭취기준
4. 1회 섭취참고량
5. 식품 등 시험·검사기관 현황

참고1 영양성분 표시서식도안 예시



- 총 내용량 당, 100g(ml) 당, 단위 내용량 당으로 표시하는 제품

[기본형]

1) 총 내용량(1 포장)당

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준
이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

2) 100g(ml)당

영양정보		총 내용량 00g 100g당 000kcal
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준
이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

3) 단위내용량당

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로
개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

[세로형]

1) 총 내용량(1 포장)당

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로
개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

2) 100g(ml)당

영양정보		총 내용량 00g 100g당 000kcal
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로
개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

3) 단위내용량당

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로
개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

한 눈에 보는 영양표시 가이드라인 (민원인 안내서)

[가로형]

1) 총 내용량(1 포장)당

영양정보	총 내용량당		1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
	총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
총 내용량 00g 000kcal	나트륨 00mg	00%	지방 00g	00%
	탄수화물 00g	00%	트랜스지방 00g	00%
	당류 00g	00%	포화지방 00g	00%
	콜레스테롤 00mg	00%	단백질 00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준으로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

2) 100g(ml)당

영양정보	100g당		100g당	
	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
총 내용량 00g 100g당 000kcal	나트륨 00mg	00%	지방 00g	00%
	탄수화물 00g	00%	트랜스지방 00g	00%
	당류 00g	00%	포화지방 00g	00%
	콜레스테롤 00mg	00%	단백질 00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준으로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

3) 단위내용량당

영양정보	1조각당		1조각당	
	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal	나트륨 00mg	00%	지방 00g	00%
	탄수화물 00g	00%	트랜스지방 00g	00%
	당류 00g	00%	포화지방 00g	00%
	콜레스테롤 00mg	00%	단백질 00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준으로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

[그래픽형]

1) 총 내용량(1 포장)당

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg		00%
탄수화물 00g		00%
당류 00g		00%
지방 00g		00%
트랜스지방 00g		00%
포화지방 00g		00%
콜레스테롤 00mg		00%
단백질 00g		00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준으로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

2) 100g(ml)당

영양정보		총 내용량 00g 100g당 000kcal
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg		00%
탄수화물 00g		00%
당류 00g		00%
지방 00g		00%
트랜스지방 00g		00%
포화지방 00g		00%
콜레스테롤 00mg		00%
단백질 00g		00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준으로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

3) 단위내용량당

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg		00%
탄수화물 00g		00%
당류 00g		00%
지방 00g		00%
트랜스지방 00g		00%
포화지방 00g		00%
콜레스테롤 00mg		00%
단백질 00g		00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준으로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

[텍스트형]

1) 총 내용량(1 포장)당

영양정보			총 내용량 00g 000kcal
나트륨 00mg	00%	탄수화물 00g	00%
지방 00g	00%	트랜스지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%	포화지방 00g	00%
		단백질 00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준으로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

2) 100g(ml)당

영양정보			총 내용량 00g 100g당 000kcal
나트륨 00mg	00%	탄수화물 00g	00%
지방 00g	00%	트랜스지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%	포화지방 00g	00%
		단백질 00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준으로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

3) 단위내용량당

영양정보			총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal
나트륨 00mg	00%	탄수화물 00g	00%
지방 00g	00%	트랜스지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%	포화지방 00g	00%
		단백질 00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준으로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

● 병행하여 표시하는 제품

1) 단위내용량당(총내용량 병행)

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal	
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	총 내용량당	
나트륨 00mg	00%	00mg	00%
탄수화물 00g	00%	00g	00%
당류 00g	00%	00g	00%
지방 00g	00%	00g	00%
트랜스지방 00g		00g	
포화지방 00g	00%	00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg	00%
단백질 00g	00%	00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

2) 단위내용량당(100g 병행)

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal	
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	100g당	
나트륨 00mg	00%	00mg	00%
탄수화물 00g	00%	00g	00%
당류 00g	00%	00g	00%
지방 00g	00%	00g	00%
트랜스지방 00g		00g	
포화지방 00g	00%	00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg	00%
단백질 00g	00%	00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

3) 1회 섭취참고량당(총내용량 병행)

영양정보		총 내용량 00ml 1수저(00ml)당 000kcal	
1수저당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	총 내용량당	
나트륨 00mg	00%	00mg	00%
탄수화물 00g	00%	00g	00%
당류 00g	00%	00g	00%
지방 00g	00%	00g	00%
트랜스지방 00g		00g	
포화지방 00g	00%	00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg	00%
단백질 00g	00%	00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

4) 1회 섭취참고량당(100ml 병행)

영양정보		총 내용량 00ml 1수저(00ml)당 000kcal	
1수저당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	100ml당	
나트륨 00mg	00%	00mg	00%
탄수화물 00g	00%	00g	00%
당류 00g	00%	00g	00%
지방 00g	00%	00g	00%
트랜스지방 00g		00g	
포화지방 00g	00%	00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg	00%
단백질 00g	00%	00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

● 주표시면에 영양표시를 하는 제품

- 주표시면 도안을 이용해 영양성분을 표시하는 경우, 정보표시면의 영양성분 표시 생략 가능

1) 총내용량당

총 내용량 00g(ml)당

열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

2) 100g(ml)당

100g(ml)당/총 내용량 00g(ml)

열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

3) 단위내용량당

1조각(00g)당/총 내용량 00g(00g×0조각)

열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」 [도 3], [도 4]

참고2 1일 영양성분 기준치



영양성분	기준치	영양성분	기준치	영양성분	기준치
탄수화물(g)	324	크롬(μg)	30	몰리브덴(μg)	25
당류(g)	100	칼슘(mg)	700	비타민B12(μg)	2.4
식이섬유(g)	25	철분(mg)	12	바이오틴(μg)	30
단백질(g)	55	비타민D(μg)	10	판토텐산(mg)	5
지방(g)	54	비타민E(mg α -TE)	11	인(mg)	700
포화지방(g)	15	비타민K(μg)	70	요오드(μg)	150
콜레스테롤(mg)	300	비타민B1(mg)	1.2	마그네슘(mg)	315
나트륨(mg)	2,000	비타민B2(mg)	1.4	아연(mg)	8.5
칼륨(mg)	3,500	나이아신(mg NE)	15	셀렌(μg)	55
비타민A(μg RE)	700	비타민B6(mg)	1.5	구리(mg)	0.8
비타민C(mg)	100	엽산(μg)	400	망간(mg)	3.0

※ 관련 규정 : 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」 시행규칙 [별표 5]

참고3 한국인의 영양섭취기준



연령	탄수화물 (g)		지방 (g)		단백질 (g)		식이섬유 (g)		비타민A (μg RE)		비타민D (μg)	
	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량
영아 0~5(개월)		60		25		9.5				350		5
6~11		90		25		15				450		5
유아 1~2(세)						15		10		300		5
3~5						20		15		350		5
남자 6~8(세)						30		20		450		5
9~11						40		20		600		5
12~14						55		25		750		10
15~18						65		25		850		10
19~29						65		25		800		10
30~49						60		25		750		10
50~64						60		25		750		10
65~74						55		25		700		15
75 이상						55		25		700		15
여자 6~8(세)						25		20		400		5
9~11						40		20		550		5
12~14						50		20		650		10
15~18						50		20		600		10
19~29						55		20		650		10
30~49						50		20		650		10
50~64						50		20		600		10
65~74						45		20		550		15
75이상						45		20		550		15
임신부						+15/+30		+5		+70		+0
수유부						+25		+5		+490		+0

비타민E (mg α -TE)		비타민K (μ g)		비타민C (mg)		티아민 (mg)		리보플라빈 (mg)		니아신 (mg NE)		비타민B6 (mg)		엽산 (μ g DFE)		비타민B12 (μ g)	
권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량
	3		4		35		0.2		0.3		2		0.1		65		0.3
	4		7		45		0.3		0.4		3		0.3		80		0.5
	5		25		35		0.5		0.5		6		0.6		150		0.9
	6		30		40		0.5		0.6		7		0.7		180		1.1
	7		45		55		0.7		0.9		9		0.9		220		1.3
	9		55		70		0.9		1.2		12		1.1		300		1.7
	10		70		90		1.1		1.5		15		1.5		360		2.3
	11		80		105		1.3		1.7		17		1.5		400		2.7
	12		75		100		1.2		1.5		16		1.5		400		2.4
	12		75		100		1.2		1.5		16		1.5		400		2.4
	12		75		100		1.2		1.5		16		1.5		400		2.4
	12		75		100		1.2		1.5		16		1.5		400		2.4
	12		75		100		1.2		1.5		16		1.5		400		2.4
	7		45		60		0.7		0.8		9		0.9		220		1.3
	9		55		80		0.9		1.0		12		1.1		300		1.7
	10		65		100		1.1		1.2		15		1.4		360		2.3
	11		65		95		1.2		1.2		14		1.4		400		2.4
	12		65		100		1.1		1.2		14		1.4		400		2.4
	12		65		100		1.1		1.2		14		1.4		400		2.4
	12		65		100		1.1		1.2		14		1.4		400		2.4
	12		65		100		1.1		1.2		14		1.4		400		2.4
	12		65		100		1.1		1.2		14		1.4		400		2.4
	+0		+0		+10		+0.4		+0.4		+4		+0.8		+220		+0.2
	+3		+0		+40		+0.4		+0.5		+3		+0.8		+150		+0.4

한 눈에 보는 영양표시 가이드라인 (민원인 안내서)

연령	판토텐산 (mg)		비오틴 (μg)		칼슘 (mg)		인 (mg)		나트륨 (g)		염소 (g)		칼륨 (g)		마그네슘 (mg)	
	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량
영아 0~5(개월)		1.7		5		210		100		0.12		0.18		0.4		30
6~11		1.9		7		300		300		0.37		0.56		0.7		55
유아 1~2(세)		2		9		500		450		0.9		1.3		2.0		80
3~5		2		11		600		550		1.0		1.5		2.3		100
남자 6~8(세)		3		15		700		600		1.2		1.9		2.6		160
9~11		4		20		800		1,200		1.4		2.1		3.0		230
12~14		5		25		1,000		1,200		1.5		2.3		3.5		320
15~18		5		30		900		1,200		1.5		2.3		3.5		400
19~29		5		30		800		700		1.5		2.3		3.5		350
30~49		5		30		800		700		1.5		2.3		3.5		370
50~64		5		30		750		700		1.5		2.3		3.5		370
65~74		5		30		700		700		1.3		2.0		3.5		370
75 이상		5		30		700		700		1.1		1.7		3.5		370
여자 6~8(세)		3		15		700		550		1.2		1.9		2.6		150
9~11		4		20		800		1,200		1.4		2.1		3.0		210
12~14		5		25		900		1,200		1.5		2.3		3.5		290
15~18		5		30		800		1,200		1.5		2.3		3.5		340
19~29		5		30		700		700		1.5		2.3		3.5		280
30~49		5		30		700		700		1.5		2.3		3.5		280
50~64		5		30		800		700		1.5		2.3		3.5		280
65~74		5		30		800		700		1.3		2.0		3.5		280
75이상		5		30		800		700		1.1		1.7		3.5		280
임신부		+1		+0		+0		+0		+1.5		+2.3		+0		+40
수유부		+2		+5		+0		+0		+1.5		+2.3		+0.4		+0

철 (mg)		아연 (mg)		구리 (μ g)		볼소 (mg)		망간 (mg)		요오드 (μ g)		셀레늄 (μ g)		몰리브덴 (μ g)		크롬 (μ g)	
권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량
	0.3		2		240		0.01		0.01		130		9				0.2
6		3			310		0.5		0.8		170		11				5.0
6		3			280		0.6		1.5	80		23					12
6		4			320		0.8		2.0	90		25					12
9		6			440		1.0		2.5	100		35					20
10		8			580		2.0		3.0	110		45					25
14		8			740		2.5		4.0	130		60					35
14		10			840		3.0		4.0	130		65					40
10		10			800		3.5		4.0	150		60		30			35
10		10			800		3.0		4.0	150		60		25			35
10		9			800		3.0		4.0	150		60		25			35
9		9			800		3.0		4.0	150		60		25			35
9		9			800		3.0		4.0	150		60		25			35
8		5			440		1.0		2.5	100		35					15
10		8			580		2.0		3.0	110		45					20
16		8			740		2.5		3.5	130		60					25
14		9			840		2.5		3.5	130		65					25
14		8			800		3.0		3.5	150		60		25			25
14		8			800		2.5		3.5	150		60		25			25
8		7			800		2.5		3.5	150		60		25			25
8		7			800		2.5		3.5	150		60		25			25
7		7			800		2.5		3.5	150		60		25			25
+10		+2.5			+130		+0		+0	+90		+4					+5
+0		+5.0			+480		+0		+0	+190		+10					+20

※ 관련 규정 : 「식품등의 표시기준」 [표 2]

참고4

1회 섭취참고량



번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량	
1	과자류, 빵류 또는 떡류		과자	강냉이, 팝콘	20 g	
				기타	30 g	
			캔디류	양갱	50 g	
				푸딩	100 g	
				그 밖의 해당식품	10 g	
			추잉껌		2 g	
			빵류	피자	150 g	
				그 밖의 해당식품	70 g	
떡류		100 g				
2	빙과류		아이스크림류		100ml 또는 제품별로 이에 해당하는 g	
			아이스크림믹스류		-	
			빙과	빙과	100 g(ml)	
			얼음류		-	
3	코코아가공품류 또는 초콜릿류		코코아가공품류		-	
			초콜릿류	초콜릿가공품	30 g	
				초콜릿가공품을 제외한 초콜릿류	15 g	
4	당류		설탕류	설탕	5 g	
				기타설탕	5 g	
			당시럽류	당시럽류	10 g	
			올리고당류		-	
			포도당		-	
			과당류		-	
			엿류	기타엿	덩어리엿	30 g
					가루엿	5 g
당류가공품		-				
5	잼류		잼		20 g	
			기타잼		20 g	

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
6	두부류 또는 묵류		두부		80 g
			유바		80 g
			가공두부		80 g
			묵류		80 g
7	식용유지류	식물성유지류	콩기름(대두유)		5 g(ml)
			옥수수기름(옥배유)		5 g(ml)
			채종유(유채유 또는 카놀라유)		5 g(ml)
			미강유(현미유)		5 g(ml)
			참기름		5 g(ml)
			추출참깨유		-
			들기름		5 g(ml)
			추출들깨유		-
			홍화유 (사플라워유 또는 잇꽃유)		5 g(ml)
			해바라기유		5 g(ml)
			목화씨기름(면실유)		5 g(ml)
			땅콩기름(낙화생유)		5 g(ml)
			올리브유		5 g(ml)
			팜유류		5 g(ml)
			야자유		5 g(ml)
			고추씨기름		5 g(ml)
			기타식물성유지		5 g(ml)
		동물성유지류		-	
		식용유지가공품	혼합식용유		5 g(ml)
			향미유		5 g(ml)
			가공유지		5 g(ml)
			쇼트닝		5 g(ml)
			마가린		5 g(ml)
모조치즈			20 g		
식물성크림			5 g		
기타 식용유지가공품		-			

한 눈에 보는 영양표시 가이드라인 (민원인 안내서)

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
8	면류		생면		200 g
			숙면		200 g
			건면		100 g
			유탕면	붕지	120 g
				용기	80 g
9	음료류	다류	침출차		200 ml
			액상차		200 ml
			고형차		200 ml
		커피	커피		200 ml
		과일·채소류음료	농축과·채즙 (또는 과·채분)		200 ml
			과·채주스		200 ml
			과·채음료		200 ml
		탄산음료류		200 ml	
		두유류		200 ml	
		발효음료류		100 ml	
		인삼·홍삼음료		150 ml	
		기타음료	혼합음료		200 ml
			음료베이스		150 ml
		10	특수용도식품	조제유류	
영아용 조제식					-
성장기용 조제식					-
영·유아용 곡류조제식					-
기타영·유아식					-
특수의료용도등식품					-
체중조절용 조제식품					40 g
임산·수유부용식품					20 g
11	장류		메주		-
			한식간장		5 ml
			양조간장		5 ml
			산분해간장		5 ml
			효소분해간장		5 ml

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
			혼합간장		5 ml
			한식된장		10 g
			된장		10 g
			고추장		10 g
			춘장		15 g
			청국장		20 g
			혼합장		15 g
			기타장류		10 g
12	조미식품	식초			5 ml
		소스류	소스	드레싱	15 g
			마요네즈		10 g
			토마토케첩		10 g
			복합조미식품		-
		카레(커리)	레토르트식품		200 g
			기타		25 g
		고춧가루 또는 실고추			-
향신료가공품			-		
식염			-		
13	절임류 또는 조림류	김치류	김치속		-
			김치	배추김치	40 g
				물김치	60 g
				기타김치	40 g
		절임류	절임식품	장류절임 중 장아찌	15 g
				그 밖의 해당식품	25 g
		당절임		25 g	
조림류			-		
14	주류		탁주		-
			약주		-
			청주		-
			맥주		-
			과실주		-

한 눈에 보는 영양표시 가이드라인 (민원인 안내서)

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량	
			소주		-	
			위스키		-	
			브랜디		-	
			일반증류주		-	
			리큐르		-	
			기타 주류		-	
			주정		-	
15	농산가공식품류	전분류			-	
		밀가루류			-	
		땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩버터		5 g	
			땅콩 또는 견과류가공품		10 g	
		시리얼류	시리얼류		30 g	
		찐쌀	찐쌀		-	
		효소식품	효소식품		-	
		기타 농산가공품류	과·채가공품	견과류		5 g
기타				30 g		
16	식육가공품 및 포장육	햄류	햄		30 g	
			프레스햄		30 g	
		소시지류	소시지		30 g	
			발효소시지		30 g	
			혼합소시지		30 g	
		베이컨류	베이컨류		30 g	
		건조저장육류	건조저장육류		15 g	
		양념육류	양념육		60 g	
			분쇄가공육제품		30 g	
			갈비가공품		60 g	
		식육추출가공품	식육추출가공품		240 g	
		식육함유가공품	식육함유가공품	육포 등 육류 말린 것		15 g
				그 밖의 해당식품		30 g
포장육			-			

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
17	알가공품류	알가공품			50 g
		알함유가공품			50 g
18	유가공품	우유류	우유		200 ml
			환원유		200 ml
		가공유류	강화우유		200 ml
			유산균첨가우유		200 ml
			유당분해우유		200 ml
			가공유		200 ml
		산양유	산양유		200 ml
		발효유류	발효유		80 ml 또는 80 g
			발효유와 발효유분말을 제외한 발효유류		액상 150 ml, 호상 100ml 또는 100 g
		버터유	버터유		-
		농축유류			-
		유크림류			-
		버터류			-
		치즈류	자연치즈		20 g
			가공치즈		20 g
		분유류			-
		유청류			-
유당			-		
유단백 가수분해식품			-		
19	수산가공식품류	어육가공품류	어육살		30 g
			연육		30 g
			어육반제품		30 g
			어육		30 g
			어육소시지		30 g
			기타 어육가공품		30 g
		젓갈류		-	
		건포류	조미건어포		15 g
			건어포		15 g

한 눈에 보는 영양표시 가이드라인 (민원인 안내서)

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
			기타 건포류		15 g
		조미김	조미김	김자반	4 g
		한천			10g
		기타 수산물가공품			-
20	동물성가공식품류	기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알		60 g
		곤충가공식품			-
		자라가공식품			-
		추출가공식품			80 g
21	벌꿀 및 화분가공품류	벌꿀류			20 g
		로얄젤리류			-
		화분가공식품			-
22	즉석식품류	생식류			40 g
		즉석섭취·편의식품류		도시락, 김밥류 등	1식
				햄버거, 샌드위치류	150 g
				그 밖의 해당식품	1식
	만두류	만두		150 g	
23	기타식품류	효모식품	효모식품		-
		기타가공품	기타가공품		-
24	식용란		식용란		50 g
25	닭·오리의 식육				-
26	자연상태 식품				-

※관련 규정 : 「식품등의 표시기준」 [표 3]

참고5 식품 등 시험·검사기관 지정 현황



※ 식품위생검사기관 지정현황 :

식약처 홈페이지(www.mfds.go.kr) ⇒ 정책정보 ⇒ 시험검사기관 ⇒ 시험검사기관 지정현황

1. 식품

● 전문 시험·검사기관 14개소 (업무범위 : 자가품질위탁검사, 전문 시험·검사)

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야	시험·검사 항목	유효기간
1	제001호	한국식품산업 협회 부설 한국식품과학 연구원	이효율	경기도 의왕시 봇들로 50(포일동) ☎02-3470-8200 fax02-523-2072	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 유전자변형식품의 확인검사, 방사능 식품조사처리확인	22.8.6.
2	제026호	한국식품산업 협회 부설 한국식품과학 연구원 부산지소	이효율	부산시 남구 수영로 309(대연동) ☎051-628-7915 fax051-628-7953	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 유전자변형식품의 확인검사	22.8.6.
3	제030호	한국기초과학 지원연구원 서울센터	이광식	서울시 성북구 안암로 145 고려대학교 자연캠퍼스 ☎02-6943-4197 fax02-6943-4108	식품등	다이옥신	22.8.6.
4	제035호	(주)한국분석 기술연구원	이태훈	부산시 동구 대영로 267 해광빌딩(초량동) ☎051-466-1231 fax051-466-3298	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 유전자변형식품의 확인검사	22.8.6.
5	제038호	한국건강기능 식품협회 부설 한국기능식품 연구원	권석형	경기도 성남시 분당구 대왕판교로 700번지 코리아바이오파크 B동 A-B03호, B101~102호, B301~302호 ☎031-628-2400 fax031-628-0400	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 식품조사처리확인, 방사능, 유전자변형식품	22.8.6.
6	제042호	(주)코젠 바이오텍	남용석	서울시 금천구 가산디지털1로 168 우림라이온스밸리 C동 1101호 1203호 ☎02-2026-2150~4 fax02-2026-2155	식품등, 건강기능식품	유전자변형식품의 확인검사	22.8.6.

한 눈에 보는 영양표시 가이드라인 (민원인 안내서)

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야	시험·검사 항목	유효기간
7	제045호	한국에스지 에스㈜	이인섭	경기도 의왕시 맑은내길 67, 301호, 302호, 303호, 304호(오전동) ☎031-689-8612~17 fax070-4332-1659	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 유전자변형식품의 확인검사, 방사능	22.8.6.
8	제054호	(주)정피엔씨 연구소	정영철	경기도 용인시 기흥구 흥덕중앙로 120 유·타워 1504호, 1505호(영덕동) ☎031-708-8113 fax031-702-8110	식품등	유전자변형식품의 확인검사	22.8.6.
9	제074호	조선대학교 산학협력단	김춘성	광주광역시 동구 필문대로 309번지 (서석동) 조선대학교 공대1호관 16층 ☎062-230-7160 fax062-230-7243	식품등	방사능	22.7.6.
10	제078호	제주대학교 원자력과학기술 술연구소	송석연	제주특별자치도 제주시 제주대로 102 제주대학교 ☎064-754-2313 fax064-755-6186	식품등	방사능	22.4.12.
11	제085호	(주)네오시스 코리아	라선유, 김상용	대전광역시 유성구 엑스포로 339번길 10-11 B1층 ☎042-489-6541 fax042-489-6534 070-4891-1813	식품등	방사능	22.10.15.
12	제117호	하나원자력 기술(주) 환경방사능분 석센터	전준, 이미숙	충북 청주시 청원구 안덕별로 104번길 28, 청주대학교 미래창조관 510호, 505A호 ☎070-4035-1942 fax043-213-1272	식품등, 건강기능식품	방사능	20.3.9.
13	제129호	방사능분석 센터	박근성	부산광역시 부산대로 63번길 2 부산대학교 공동연구기동 211-1호, B105호 ☎051-512-1830 fax051-514-1830	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기포장	방사능	21.1.22.
14	제133호	(주)핀어클 CALSi지점	고재일	경기도 용인시 수지구 포은대로 499(죽전동, 용인아르피아내 B1구역) ☎070-8879-0623 fax02-6280-2362	식품, 건강기능식품, 식품첨가물	유전자변형식품의 확인검사	21.11.26.

● 자가품질위탁 시험·검사기관 62개소 (업무범위 : 자가품질위탁검사)

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사 항목	유효기간	관할청
1	제009호	한국장류협동조합	임태기	서울시 송파구 삼전로 7길 6 ☎02-424-3141-4 fax02-424-3145	식품 (장류, 면류, 어육 가공품, 조미식품)	이화학, 미생물	21.8.6.	서울청
2	제019호	(주)현대그린푸드 식품위생연구소	박홍진 정지선	경기도 용인시 수지구 문인로 30 ☎031-525-2131~9 fax 031-525-2493	식품 (현대백화점 자체브랜드, 즉석판매제조·가 공업소외식품) [자품, 식품안전관 리인증검사, 표시검사]	이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로 바이러스, 유전자변 형식품의 확인검사	22.8.6.	경인청
3	제023호	(재)한국건설 생활환경시험 연구원(KCL)	윤갑석	서울시 금천구 가산디지털 1로 199(가산동) ☎02-2102-2571 fax02-855-1802	기구 및 용기포장	이화학, 미생물	22.8.6	서울청
4	제025호	삼성웰스토리 (주)식품연구소	김봉영 정금용	경기도 용인시 기흥구 용구대로 2442-1 (마북동, 외 6필지) ☎031-899-0578, 031-288-5017 fax031-288-0811	식품 (유통전문판매업 자체브랜드 식품) [자품, 식품안전 관리인증검사, 표시검사]	이화학, 미생물, 방사능, 식품 용수 등의 노로 바이러스, 유전자변형 식품의 확인검사	22.8.6.	경인청
5	제033호	(재)전라북도 생물산업진흥원	김동수	전북 전주시 덕진구 원장동길 111-18 ☎063-210-6537 fax063-210-6559	식품	이화학, 미생물	22.6.4.	광주청
6	제039호	수원여자대학교 식품분석연구 센터	손경상	경기도 화성시 봉담읍 주석로 1098 ☎031-290-8217~8 fax031-290-8220	식품	이화학, 미생물	22.8.6.	경인청
7	제048호	(재)경북 테크노파크 대구한의대학 교특화센터 식품위생검사소	김수민	경상북도 경산시 한의대로 1 바이오센터 2층 ☎053-819-1495 fax053-819-1496	식품	이화학, 미생물	20.2.29.	대구청
8	제050호	(주)산업공해 연구소	이기채, 이기성	서울시 금천구 디지털로 130 남성프라자 1008-1010 ☎02-2026-1252 fax02-2026-1268	식품	이화학, 미생물, 잔류농약	22.8.6	서울청

한 눈에 보는 영양표시 가이드라인 (민원인 안내서)

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사 항목	유효기간	관할청
9	제057호	(주)푸드머스 에이치앤에스 연구소	이상윤	경기도 용인시 처인구 원삼면 맹리로 2번길 31 3층 ☎031-330-2452 fax031-333-2539	식품 (주)푸드머스 자체브랜드 또는 풀무원 브랜드식품, (주)푸드머스 납품식품) [자품, 식품안전 관리인증검사, 표시검사]	이화학, 미생물, 식품용수 등의노로 바이러스, 유전자변 형식품의 확인검사	22.8.6.	경인청
10	제060호	건국바이오 (K-BIO, 식· 의약연구센터)	박태규	충북 충주시 충원대로 268 상허연구동 514호 ☎043-840-3871 fax043-840-3872	식품	이화학, 미생물	22.8.6	대전청
11	제065호	(재)창녕양파장 류연구소	한정우	경상남도 창녕군 대지면 우포2로 1085 ☎055-532-3921 fax055-532-3922	식품	이화학, 미생물	20.6.29	부산청
12	제068호	(주)아워홈 식품연구원	김길수	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 388번지 20 1층 ☎031-778-2977 fax031-778-2990	식품 (주)아워홈 자체 브랜드식품(PB), 협력업체의 (주)아워홈납품식품)	이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이 러스	20.8.29.	경인청
13	제069호	한서대학교 산학협력단 식품분석센터	김현성	충남 서산시 한서1로 46 이학관 103호 ☎041-660-1776 fax041-660-1775	식품	이화학, 미생물	20.8.24	대전청
14	제075호	에스피씨(주) 식품생명공학 연구소	서병배	서울시 관악구 관악로 1 서울대학교 203동 5층(501,503,505,506호) ☎02-870-7426 fax02-870-7499	식품	이화학, 미생물	22.1.22.	서울청
15	제079호	주식회사 우솔환경 연구원 대전센터	김태영	대전광역시 유성구 테크노2로 328(탑립동) ☎042-936-1212 fax042-936-1220	식품	이화학, 미생물	22.5.2	대전청
16	제080호	서원대학교 산학협력단 친환경바이오 소재 및 식품센터	안준배	충청북도 청주시 흥덕구 무심서로 377-3 서원대학교 제2자연관 215호 외 ☎ 043-299-8156, 8157, 8102 fax043-299-8158	식품	이화학, 미생물	21.9.11	대전청

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사 항목	유효기간	관할청
17	제081호	한국인터텍테 스팅서비스(주)	김주용	서울시 성동구 성수동 아차산로 5길 7 (성수동2가, 아주디지털타워 1층 ☎02-6090-9521 fax02-3409-0025	식품	이화학, 미생물	21.9.28	서울청
18	제082호	(사)한국식품유지 고추기공업협회 부설 시험분석연구소	이상규	서울시 성동구 성수일로 84 남영디지털타워 702호 ☎02-2294-2269 fax02-2297-1867	식품 (식용유지류에 한함)	이화학	21.11.11	서울청
19	제083호	진안홍삼 연구소	박충범	전라북도 진안군 진안읍 홍삼한방로 41 ☎063-432-0193 fax063-432-0910	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물	21.12.21.	광주청
20	제088호	한화호텔앤드 리조트(주) 식품안전센터	김태호	경기도 평택시 천북면 청북서로 23 ☎031-650-3430 fax031-650-3437	식품 (한화호텔앤드 리조트(주)의 자체브랜드식품, 협력업체의 한화호텔앤드리 조트(주)납품식품 (잔류농약제외))	이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이 러스	19.12.8.	경인청
21	제090호	재단법인 경북바이오 산업연구원	이택관	경북 안동시 경동로 1486-18 ☎054-850-6901, 6914~6916 fax054-850-6999	식품	이화학, 미생물	20.2.24.	대구청
22	제091호	(재)금산국제인 삼약초연구소	차선우	충남 금산군 금산읍 인삼광장로 25 ☎041-750-1631 fax041-750-1629	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물	21.3.25	대전청
23	제092호	동해인해양생물 자원연구센터	조순영	강원도 강릉시 죽헌길 7(지변동) 강릉원주대학교 공동실험실습관 4층 ☎033-640-2730 fax033-643-3832	식품	이화학, 미생물	21.2.1.	서울청
24	제093호	(주)오에이티씨 (OATC Inc.)	방상구	서울특별시 금천구 범안로 1130, 디지털엠파이어빌딩 801~806호, 905~907호, 909호, 1010-1011호 ☎070-4044-8832 fax070-4032-1902	식품, 식품첨가물	이화학, 미생물	21.2.2.	서울청
25	제094호	(사)KOTITI 시험연구원	김정수	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 541번길 29 2층 (상대원동) ☎02-3451-7446 fax02-3451-7464	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이 러스	21.3.5.	경인청

한 눈에 보는 영양표시 가이드라인 (민원인 안내서)

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사 항목	유효기간	관할청
26	제096호	씨제이프래시웨이(주)식품안전센터	문중석	경기도 이천시 마장면 덕평로 811 ☎031)776-5640 fax031-631-7352	식품 (CJ프레시웨이 자체브랜드식품 또는 CJ브랜드식품, 협력업체의 CJ 프레시웨이 납품식품 (잔류농약 제외))	이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이러스	21.9.21.	경인청
27	제097호	(사)한국인삼제품협회	박관식	서울시 종로구 창경궁로 16가길 8 ☎02-3672-8502~4 fax02-3672-8505	식품 (기타가공품, 캔디류, 다류, 인삼홍삼음료, 혼합음료, 당절임), 건강기능식품 (인삼, 홍삼) [자품, 표시검사, 품목제조·가공검사, 식품안전관리인증검사]	이화학, 미생물	21.11.5.	서울청
28	제098호	(주)혜성환경	장공례	경기도 안양시 동안구 귀인로 79번길 35(호계동) 4층 ☎031-473-3413 fax031-472-2996	식품	식품용수 등의 노로바이러스	21.12.2.	경인청
29	제099호	(주)디아이분석센터	이정수, 이영준	경기도 의정부시 가릉로 9, 2,3,4층(가능동, 수신빌딩) ☎031-836-5123 fax031-836-5124	식품	이화학, 미생물	22.1.3.	서울청
30	제100호	(주)세스코시험분석센터	전찬혁	서울특별시 강동구 상일로10길 36, 8층 (상일동) ☎02-2140-3515, fax02-426-6052	식품	이화학, 미생물	22.1.27.	서울청
31	제101호	(주)바이오푸드랩	이용표	서울특별시 구로구 디지털로 30길 28, 1410호~1414호 (구로동, 마리오타워) ☎070-7410-1400, fax070-7410-1430	식품	이화학, 미생물	22.2.15.	서울청
32	제102호	(주)동원에프앤비 식품안전센터	김재욱	경기도 성남시 중원구 둔촌대로541번길 46, 3층 ☎031-740-3643, fax031-740-36710	식품 (주)동원에프앤비와 계열사 생산식품검사 및 협력업체의 납품식품검사 (잔류농약 제외))	이화학, 미생물	22.3.3.	경인청
33	제104호	중앙생명연구원(주)	박종연, 박명희	경기도 남양주시 별내면 청학로 54번길 50 ☎031-844-1720 fax031-844-0854	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물	22.4.27.	서울청

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사 항목	유효기간	관할청
34	제105호	제일분석센터 (주)	이은미	서울특별시 구로구 디지털로 272, 815호, 912~914호, 918호(구로동, 한신아이티타워) ☎02-868-8188 fax02-868-4610	식품	이화학, 미생물	22.5.18.	서울청
35	제107호	(주)동진생명 연구원	이창흡	경남 창원시 의창구 차룡로 48번지 61 ☎055-293-5440 fax055-293-6980	식품, 식품 첨가물, 기구 및 용기포장[자품, 식품안전관리인 증검사]	이화학, 미생물, 식품 용수 등의 노로바이 러스	22.8.15.	부산청
36	제108호	비케이랩(주)	박명희	부산광역시 금정구 금샘로 585 4,5층(남산동, 다솔빌딩) ☎051-513-3225 fax051-513-3224	식품	이화학, 미생물	22.4.27.	부산청
37	제109호	(재)전남생물 산업진흥원 식품산업연구 센터	신삼식	전남 나주시 동수농공단지길 30-5(동수동) ☎061-336-9620 fax061-336-9627	식품	이화학, 미생물	22.8.29.	광주청
38	제110호	한국표준시험 분석연구원(주)	안무현	경기 안산시 단원구 광덕4로 250, 씨티프라자 5층 ☎031-493-3547 fax031-493-1959	식품 [자품, 표시검사, 품목제조-가공검사, 식품안전관리 인증검사]	이화학, 미생물	22.9.26.	경인청
39	제111호	(주)메빅스	김성호	서울특별시 금천구 가산디지털2로 53(가산동, 한라시그마밸리 1211호, 610~612호) ☎02-2088-7108 fax070-4032-3191	식품	이화학, 미생물	22.9.27.	서울청
40	제112호	계명대학교 전통미생물자원 개발 및 산업화연구센터	이삼빈	대구시 달서구 달구벌대로 1095 첨단산업지원센터 ☎053-580-6446 fax053-580-6465	식품	이화학, 미생물	22.9.27.	대구청
41	제113호	한국김치·절임 식품공업 협동조합	김경배	서울특별시 송파구 백제고분로 509 (대중빌딩 6층) ☎ 02-2203-8729, fax02-419-4581	식품 (김치류, 젓갈류, 절임식품, 조림식품, 조미식품 중 고춧가루 및 실고추, 기타 식품류 중 전분류, 밀가루류)	이화학, 미생물	19.10.9.	서울청

한 눈에 보는 영양표시 가이드라인 (민원인 안내서)

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사 항목	유효기간	관할청
42	제114호	(주)한국바이오 분석연구원	박준규	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 519, 3층 305호, 306호(상대원동, 중일아인스프라츠) ☎ 031-602-9000, fax031-604-9001	식품	이화학, 미생물	22.10.10.	경인청
43	제115호	한결분석센터 주식회사	김진호	경상남도 사천시 구암두문로 80 (☎055-853-4045~6, fax055-853-4048)	식품	이화학, 미생물	20.1.22.	부산청
44	제116호	부산어육제품 공업협동조합	박종수	부산광역시 동구 자성공원로 30-1(범일동) (☎051-255-6002, fax051-242-7487)	식품 (어육가공품)	이화학, 미생물	20.2.16.	부산청
45	제118호	주식회사 케바 (K.E.B.A)	김명옥	경상남도 진주시 큰들로 109(상평동) (☎055-757-1500, fax055-755-2774)	식품	이화학, 미생물	20.4.2.	부산청
46	제119호	부경대학교 식품분석센터	서용철	부산광역시 남구 용당동 신선로 365 (☎051-629-7356, fax051-629-7360)	식품	이화학, 미생물	20.5.11.	부산청
47	제120호	(주)아이에스에 이연구원	최영훈	경기도 수원시 영통구 삼성로 168번길 38(4층, 매탄동) (☎031-212-0063, fax031-212-0622)	식품, 건강기능식품, 식품첨가물	이화학, 미생물	20.5.15.	경인청
48	제121호	미크론분석기 솔센터	김효정	경기도 화성시 화산중앙로 64번길 3, 204호(송산동) (☎031-225-8284, fax031-237-8284)	식품	미생물	20.5.15.	경인청
49	제122호	주식회사 다솔식품분석 연구소	최원석	서울특별시 강동구 올림픽로 821, 202·302 ·401·402호(암사동) (☎02-441-5448, fax070-8709-5549)	식품 [자품, 식품안전관 리인증검사]	이화학,미 생물, 식품용수 등의 노로바이 러스	20.5.14.	서울청
50	제123호	(주)가온시험분 석센터	허영환	부산광역시 해운대구 선수촌로 181-2 (☎051-717-3369, fax051-717-3069)	식품	이화학, 미생물	20.7.4	부산청
51	제124호	한국식품검사 센터(주)	도준구	대구시 달서구 성서공단로 94 3,4층 (☎070-8911-9676, fax070-8911-9675)	식품	이화학, 미생물	20.9.20.	대구청

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험·검사 항목	유효기간	관할청
52	제125호	주식회사 씨티케이	형재성, 임채광	경기도 용인시 기흥구 신정로 41번길 52-17 (☎031-702-3155, fax031-624-9501)	식품	이화학, 미생물	20.9.24	경인청
53	제126호	대전대학교 난치성 면역질환의 동서생명의학 연구센터 (대전대학교 산학협력단)	황석연	대전광역시 동구 대학로 62(용운동, 산학협력단 325호 외) (☎042-280-2822, fax042-280-2624)	식품	이화학, 미생물	20.9.27.	대전청
54	제127호	(재)하동녹차 연구소 식품분석센터	조경환	경상남도 하동군 섬진강대로 3748-14 (☎055-880-6540, fax055-880-6549)	식품	이화학, 미생물	20.10.15.	부산청
55	제128호	뷰로베리타스 씨피에스코리아 주식회사	김선아	경기도 안양시 동안구 별말로 126, 8층 908-915호(관양동, 오비즈타워) (☎031-688-8000, fax031-360-0276)	식품	이화학, 미생물	20.11.15.	경인청
56	제130호	동명생명과학원 주식회사(지점)	민석진	광주광역시 남구 대남대로 385(월산동) (☎062-351-1005, fax062-351-1006)	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물, 잔류농약	21.2.4.	광주청
57	제132호	(주)한국유로핀 즈분석서비스	한재성	경기도 안양시 동안구 안양천동로 60(호계동, 영린빌딩 3층) ☎031-460-9100, fax031-460-9120	식품	이화학, 미생물	21.4.25.	경인청
58	제134호	한국식품안전 관리인증원	장기윤	충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5호 156 ☎043-928-0095, fax043-928-0059	식품	미생물	21.11.27.	대전청
59	제135호	(주)한국분석센터	서정희	부산광역시 동구 고관로 46(부림빌딩, 4층) ☎051-7144-691, fax051-714-4692	식품	미생물	22.3.13.	부산청
60	제136호	충부대학교 산학협력단	박근수	충청남도 금산군 추부면 대학로 201 충부대학교 산학협력관 2층	식품	이화학, 미생물	22.3.21.	대전청
61	제137호	한국식품연구원 부설 세계김치연구소	하재호	광주광역시 남구 김치로 86(임암동) ☎062-610-1700, fax062-510-1810	식품	이화학, 미생물	22.4.29.	광주청
62	제138호	(재)한국기계 전기전자시험 연구원	송유중	경기도 군포시 엘에스로 115번길 74 ☎031-455-7365 fax031-428-3857	기구 및 용기·포장	이화학	22.5.29.	경인청

2. 축산물

● 축산물 시험·검사기관 49개소 : 4개소*(수입검사 등), 45개소(자가품질위탁검사 등)

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험· 검사항목	유효기간	관할청
1	제2호	한국식품안전 관리인증원	장기윤	충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156 ☎043-928-0095, fax043-928-0059	축산물 (조제유류 제외)	이화학 (중금속제외), 미생물, 잔류농약	20.12.25.	경인청
2	제6호	한국식품산업 협회 부설 한국식품과학 연구원*	이효율	경기도 의왕시 봇들로 50(포일동) ☎02-3470-8200 fax02-523-2072	축산물 [자가품질위탁, 수입, 수거]	이화학, 미생물, 잔류농약, 동물용의약품, 방사능	20.11.25.	본부
3	제8호	(주)한국유로핀 즈분석서비스	한재성	경기도 안양시 동안구 안양천동로 60 영린빌딩 3층 ☎031-460-9125 fax031-460-9120	축산물	이화학, 미생물	20.12.17.	경인청
4	제9호	한국표준시험분 석연구원(주)	안무현	경기도 안산시 단원구 광덕4로 250 씨티프라자 5층 ☎0031-493-3547 fax031-493-1959	축산물 [자가품질위탁, 표 시검사, 품목제조· 가공검사, 식품안 전관리인증검사]	이화학, 미생물	20.11.25.	경인청
5	제10호	삼성웰스토리 (주)식품연구소	정금용	경기도 용인시 기흥구 용구대로 2442-1, 3층 ☎031-899-0543 fax031-288-0811	축산물 (식육가공품 및 알가공품에 한함)	이화학, 미생물 한우확인시험	20.12.25.	경인청
6	제12호	농협경제지주 (주) 축산연구원	강재영	경기도 안성시 공도읍 대신두길 42-20 ☎031-659-1336 fax031-659-1399	축산물 (식육가공품 (식용우지, 식용돈지 제외), 알가공품 및 식용란에 한함)	이화학, 미생물, 잔류동물용의 약품(합성호르 몬제제외), 잔류농약	20.12.25.	경인청
7	제13호	계명대학교 전통미생물자원 개발 및 산업화연구센터	이삼빈	대구광역시 달서구 달구벌대로1095 계명대학교 첨단산업지원센터 103호 ☎053-580-6441 fax053-580-6465	축산물	이화학, 미생물	20.12.31.	대구청
8	제14호	(주)동진생명 연구원	이창흠	경남 창원시 의창구 차룡로48번길 61 ☎055-293-5440 fax055-293-6980	축산물 (조제유류 제외)	이화학, 미생물	20.11.25.	부산청
9	제15호	씨제이프레시 웨이(주) 식품안전센터	문종석	경기도 이천시 마장면 덕평로 811 ☎031-776-5654 fax031-631-7352	축산물 (식육가공품, 알가공품에 한함)	이화학, 미생물	20.11.25.	경인청

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험· 검사항목	유효기간	관할청
10	제16호	(주)현대그린푸드 식품위생연구소	박홍진 정지선	경기도 용인시 수지구 문인로 30, 4층 ☎031-525-2130 fax031-525-2493	축산물 (식육가공품, 알가공품에 한함)	이화학, 미생물, 한우확인시험	20.11.25.	경인청
11	제18호	수원여자대학교 식품분석연구 센터	손경상	경기도 화성시 봉담읍 주석로 1098 ☎031-290-8263 fax031-290-8220	축산물	이화학, 미생물	20.11.25.	경인청
12	제20호	(주)한국분석 기술연구원	이태훈	부산광역시동구대영로267 해광빌딩 301호 ☎051-466-1231 fax051-466-3298	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의 약품	20.11.25.	부산청
13	제22호	(주)산업공해 연구소	이기재, 이기성	서울특별시 금천구 디지털로130 남성프라자1008호 ☎02-2026-1250 fax02-2026-1268	축산물	이화학, 미생물	20.11.25.	서울청
14	제26호	(사)한국건강 기능식품협회 부설 한국기능식품 연구원	권석형	경기도 성남시 분당구 대왕판교로 700, B동 A-B03호, B101~102호, B301~302호 ☎031-628-2400 fax031-628-0400	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의 약품	21.1.15.	경인청
15	제27호	(주)아워홈식품 연구원	김길수	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 388번길 20 ☎031-778-2979 fax031-778-2990	축산물 (조제유류 제외)	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의 약품	22.02.05.	경인청
16	제33호	한국식품산업 협회 부설 한국식품과학 연구원 부산지소	이효율	부산광역시남구수영로309 경성대학교 누리생활관 내 ☎051-628-7915 fax051-628-7953	축산물 (조제유류 제외)	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의 약품	21.11.4.	부산청
17	제37호	주식회사 우솔환경 연구원 대전센터	김태영	대전광역시 유성구 테크노2로 328(탑립동) ☎042-936-1212 fax042-936-1220	축산물	이화학, 미생물	21.3.1.	대전청
18	제39호	(사)KOTITI시험 연구원	김정수	경기도 성남시 중원구 둔촌대로541번길 29, 2층 ☎02-3451-7000 fax02-3451-7464	축산물	이화학, 미생물	21.10.4.	경인청
19	제40호	(주)동원에프앤비 식품안전센터	김재욱	서울특별시 서초구 마방로60, 2층 ☎031-740-3625 fax031-740-3670	축산물	이화학, 미생물	21.10.4.	서울청

한 눈에 보는 영양표시 가이드라인 (민원인 안내서)

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험· 검사항목	유효기간	관할청
20	제41호	(주)바이오푸드랩	이용표	서울시 구로구 디지털로 30길 28 1410~1414호(구로동, 마리오타워) ☎070-7410-1400 fax070-7410-1430	축산물	이화학, 미생물	21.10.15.	서울청
21	제42호	한화호텔앤드리조트(주) 식품안전센터	김태호	경기도 평택시 청북면 철북서로 23, 한화푸드스트 2층 ☎031-650-3430 fax031-650-3437	축산물 (식육가공품, 알가공품, 포장육)	이화학(영양 성분제외), 미생물, 한우확인시험	21.11.09.	경인청
22	제43호	(주)정피엔씨 연구소	정영철	경기도 용인시 기흥구 흥덕중앙로 120, 유타워 1504, 1505호 ☎031-708-8113 fax031-705-0296	축산물 (식육가공품, 포장육)	한우확인시험	21.11.26.	경인청
23	제45호	중앙생명 연구원(주)	박종언 박명희	경기도 남양주시 별내면 청학로54번길 50 ☎031-844-1720 fax031-844-0854	축산물	이화학, 미생물	22.4.27.	서울청
24	제46호	비케이랩(주)	박명희	부산광역시 금정구 금샘로 585 4,5층(남산동, 다솔빌딩) ☎051-513-3225 fax051-513-3224	축산물	이화학, 미생물	22.4.27.	부산청
25	제47호	제일분석센터 (주)	이은미	서울특별시 구로구 디지털로 272, 815호, 912~914호, 918호(구로동, 한신IT 타워) ☎02-868-8188 fax02-868-4610	축산물	미생물	22.5.18.	서울청
26	제48호	(주)디아이분석 센터	이정수, 이영준	경기도 의정부시 가능로 9, 2,3,4층 (가능동, 수산빌딩) ☎031-836-5123 fax031-836-5124	축산물	이화학, 미생물	22.5.18.	서울청
27	제49호	(주)오에이티씨	방상구	서울특별시 금천구 범안로 1130, 디지털엠패이어빌딩 801~806호, 905~910호 ☎070-4044-8830 fax070-4032-1902	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의 약품(성장 보조제 제외)	22.6.14.	서울청
28	제50호	에스피씨(주)식 품생명공학 연구소	서병배	서울시 관악구 관악로 1 서울대학교 203동 5층(501,503,505,506호) ☎02-870-7427 fax02-870-7499	축산물	이화학, 미생물	22.10.17.	서울청
29	제52호	한국인터텍 테스팅서비스 (주)	김주용	서울시 성동구 아차산로5길 7 (성수동2가 아주타워3,4층) 3,4층)	축산물	이화학, 미생물	19.12.11.	서울청

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험· 검사항목	유효기간	관할청
30	제53호	하나원자력 기술(주) 환경방사능분 석센터*	전준, 이미숙	충북 청주시 청원구 안덕별로 104번길 28, 청주대학교 미래창조관 510호, 505A호 ☎054-749-1270 fax054-774-1270	축산물 [자가품질위탁, 수입]	방사능	20.3.9.	본부
31	제54호	(주)아이에스 에이연구원	최영훈	경기도 수원시 영통구 삼성로 168번길 38, 4층(매탄동) ☎031-212-0063 fax031-211-0622	축산물	이화학, 미생물	20.5.16.	경인청
32	제55호	미크론분석 기술센터	김효정	경기도 화성시 화산중앙로 64번길 3(송산동) ☎031-225-8284 fax031-237-8284	축산물	미생물	20.5.16.	경인청
33	제56호	(주)한국바이오 분석연구원	박준규	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 519 종일아인스프라츠 305, 306호 ☎031-602-9000 fax031-604-9001	축산물	미생물	20.9.7	경인청
34	제57호	(주)메빅스	임동석 김성호	서울시 금천구 가산디지털2로 53(가산동, 한라시그마벨리 610~612호, 1211호) ☎02-2088-7108 fax02-4032-3191	축산물	이화학, 미생물	20.11.13	서울청
35	제58호	(주)다솔식품 분석연구소	최원석	서울시 강동구 올림픽로 821, 202, 302, 401, 402호(암사동)	축산물	이화학, 미생물	20.12.18.	서울청
36	제59호	(주)세스코시험 분석센터	전찬혁	서울시 강동구 상일로 10길 36 세종텔레콤 8층, 9층(상일동) ☎02-2140-3515 fax02-426-6052	축산물	이화학, 미생물	20.12.25.	서울청
37	제60호	한결분석센터 주식회사	김진호	경상남도 사천시 구암두문로 80 (☎055-853-4045~6, fax055-853-4048)	축산물	이화학, 미생물	21.01.9	부산청
38	제61호	방사능분석 센터	박근성	부산광역시 부산대학교 63번길 2 부산대학교 공동연구기기동 211-1호, B105호 ☎051-512-1830 fax051-514-1830	축산물 [자가품질위탁, 수입, 수거]	방사능	21.1.22.	본부

한 눈에 보는 영양표시 가이드라인 (민원인 안내서)

연번	지정번호	기관명	대표자	소재지	분야 [업무범위]	시험· 검사항목	유효기간	관할청
39	제62호	푸드머스 에이치앤에스 연구소	이상윤	경기도 용인시 처인구 원삼면 매희로2번길 31 ☎031-330-2450 fax031-333-2539	축산물	이화학, 미생물, 잔류동물용 의약품, 한우확인시험	21.1.23.	경인청
40	제63호	건국바이오 (K-BIO, 식· 의약연구센터)	이승현	충북 충주시 충원대로 268 상허연구동 514호 ☎043-840-3871 fax043-840-3872	축산물	이화학, 미생물	21.1.31.	대전청
41	제64호	동명생명과학원 주식회사(지점)	민석진	광주광역시 남구 대남대로 385(월산동) (☎062-351-1005, fax062-351-1006)	축산물	이화학, 미생물	21.2.4.	광주청
42	제65호	(재)경북바이 오산업연구원	이택관	경북 안동시 풍산읍 산업단지2길 5 ☎054-850-6914, fax054-850-6999	축산물	미생물	21.2.27.	대구청
43	제66호	주식회사 씨티케이	형재성 임채광	경기도 용인시 기흥구 신정로 41번길 52-17 ☎031-702-3155, fax031-624-9501	축산물	이화학, 미생물	21.3.18.	경인청
44	제67호	주식회사 케바	김명욱	경남 진주시 큰들로 109 (☎055-757-1500, fax055-757-1502)	축산물	이화학, 미생물	21.7.2.	부산청
45	제68호	뷰로베리타스 씨피에스코리 아 주식회사	김선아	경기도 안양시 동안구 별말로 126, 8층 ☎031-688-8001, fax031-360-0276	축산물	이화학, 미생물	21.9.9.	경인청
46	제69호	한국에스지에 스(주)	이인섭	경기도 의왕시 맑은내길 67, 301호, 302호, 303호, 304호(오전동) ☎031-689-8612~7 fax070-4332-1659	축산물 [자가품질위탁, 수입, 수거]	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의 약품	21.9.30.	본부
47	제70호	중부대학교 산학협력단	박근수	충청남도 금산군 추부면 대학로 201 중부대학교 산학협력관 2층	축산물	이화학, 미생물	2022.3.21.	대전청
48	제71호	한국식품검사 센터(주)	도준구	대구시 달서구 성서공단로 94 3,4층 (☎070-8911-9676, fax070-8911-9675)	축산물	미생물	2022.4.2	대구청
49	제72호	부경대학교 식품분석센터	서용철	부산시 남구 신선로 365 (☎051-629-7357, fax051-629-7360)	축산물	이화학, 미생물	2022.8.25.	부산청

