

식품의약품안전처 공고 제2026-083호

식품첨가물의 기준 및 규격 일부개정고시(안)

행정예고

2026. 2. 13.

식품의약품안전처

식품의약품안전처 공고 제2026-083호

「식품첨가물의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시 제2025-76호, 2025.11.26.)을 일부 개정함에 있어 국민에게 미리 알려 의견을 듣고자 그 취지, 개정 이유 및 주요 내용을 「행정절차법」 제46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2026년 2월 13일

식품의약품안전처장

「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

국제기준과의 조화 및 기준 적용의 명확화를 위해 아스파탐 등 감미료의 사용대상식품과 사용량을 구체적으로 정하고, 오용 우려가 있는 향료물질 등에 대한 관리기준을 강화하여 안전관리를 강화하고자 함

2. 주요 내용

가. 감미료의 사용기준 강화(안 III. 품목별 사용기준)

- 1) 감미료의 명확한 사용기준 적용 및 적절한 사용 유도를 위해
국제수준으로 사용기준 정비 필요
- 2) 아스파탐, 스테비올배당체, 효소처리스테비아에 대한 사용대상
식품을 식품공전 상 식품유형별로 세분화하고 사용량을 구체화
하는 등 사용기준 개선

- 3) 에리스리톨에 대해 음료류 사용기준 설정
- 4) 감미료의 사용기준을 정비하여 국민에게 안전한 식품 공급

나. 오용 우려 향료물질 등에 대한 관리기준 강화(안 III. 품목별 사용기준, IV. 품목별 성분규격, [별표 1])

- 1) 식품의 착향 목적 이외에 직접 섭취 등 오용 우려가 있는 향료물질에 대한 관리강화 필요
- 2) 합성향료물질 중 4-Aminobutyric acid 및 4-Hydroxybutyric acid lactone에 대한 사용기준 신설
- 3) 천연향료물질 제조에 사용가능한 기원물질에서 Mastic 삭제
- 4) 국내 사용현황이 없는 밀가루개량제인 아조디카르본아미드 삭제
- 5) 사전예방적 안전관리를 통한 소비자 안심 확보

3. 의견 제출

「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시(안)에 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 2026년 4월 14일까지 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약품안전처장(주소: 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운(28159) 식품의약품안전처 첨가물기준과, 전화: 043-719-2517, 팩스: 043-719-2500, e-mail: sueun1029@korea.kr)에게 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 예고사항에 대한 항목별 의견(찬·반여부와 그 사유)

나. 성명(단체의 경우 단체명과 그 대표자명), 주소 및 전화번호

다. 기타 참고사항

식품의약품안전처 고시 제2026- 호

「식품위생법」 제7조제1항에 따른 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시 제2025-76호, 2025.11.26.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2026년 월 일

식품의약품안전처장

「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시(안)

식품첨가물의 기준 및 규격 일부를 다음과 같이 개정한다.

III. 1. 2) 중 스테비올배당체의 사용기준 “스테비올배당체는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 설탕, 2. 포도당, 3. 물엿, 4. 벌꿀류”를 아래와 같이 변경한다.

스테비올배당체는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 스테비올배당체의 사용량은 스테비올로서

1. 과자 : 1.5g/kg 이하
2. 캔디류 : 1.7g/kg 이하
3. 빵류 : 4.5g/kg 이하
4. 떡류, 빙과류(얼음류 제외) : 0.35g/kg 이하
5. 기타코코아가공품 : 1.5g/kg 이하

6. 초콜릿류, 올리고당가공품, 기타과당 : 0.35g/kg 이하
7. 당류가공품, 잼류 : 1.2g/kg 이하
8. 식물성크림, 기타 식용유지가공품 : 0.33g/kg 이하
9. 면류 : 0.35g/kg 이하
10. 다류 : 3.6g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
11. 혼합음료 : 3.0g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
12. 커피 : 1.1g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
13. 과일·채소류음료, 탄산음료, 가공두유, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 음료베이스 : 0.8g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
14. 체중조절용 조제식품 : 0.9g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
15. 특수의료용도식품 : 0.35g/kg 이하
16. 장류 : 1.0g/kg 이하
17. 복합조미식품, 소스 : 3.6g/kg 이하
18. 마요네즈, 토마토케첩 : 0.35g/kg 이하
19. 김치류 : 0.6g/kg 이하
20. 절임류, 조림류 : 1.5g/kg 이하
21. 주류(위스키, 브랜디, 주정 제외) : 0.6g/kg 이하

22. 전분가공품 : 0.165g/kg 이하
23. 땅콩 또는 견과류가공품 : 1.5g/kg 이하
24. 효소식품 : 0.9g/kg 이하
25. 기타 농산가공품류 : 1.0g/kg 이하(다만, 과·채가공품은 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
26. 햄, 양념육류(식육케이싱 제외) : 0.15g/kg 이하
27. 식육추출가공품, 식육함유가공품 : 1.1g/kg 이하
28. 발효유, 농후발효유, 유함유가공품 : 0.75g/kg 이하
29. 어육반제품, 어묵, 기타어육가공품 : 0.3g/kg 이하
30. 양념젓갈 : 0.165g/kg 이하
31. 조미건어포, 기타 수산물가공품 : 1.5g/kg 이하
32. 즉석섭취식품, 즉석조리식품 : 0.33g/kg 이하
33. 기타가공품 : 3.0g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
34. 건강기능식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.
35. 설탕대체식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.

III. 1. 2) 중 아스파탐의 사용기준 “아스파탐의 사용량은 아래와 같으며, 아래의 식품을 제외한 식품의 경우 제한받지 아니한다.”를 “아스파탐은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 아스파탐의 사용량은”으로 하고, 6. ~ 37.를 아래와 같이 신설한다.

6. 캔디류 : 7.0g/kg 이하

7. 추잉껌 : 10.0g/kg 이하
8. 떡류 : 5.0g/kg 이하
9. 샤베트, 빙과 : 1.0g/kg 이하
10. 기타 코코아가공품 : 1.0g/kg 이하
11. 초콜릿류 : 3.0g/kg 이하
12. 당류가공품 : 10.0g/kg 이하
13. 기타잼, 식물성크림 : 1.0g/kg 이하
14. 기타식용유지가공품 : 6.1g/kg 이하
15. 면류 : 0.35g/kg 이하
16. 음료류 : 3.0g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는
희석한 것으로서)
17. 장류 : 0.5g/kg 이하
18. 발효식초 : 3.0g/kg 이하
19. 복합조미식품 : 10.0g/kg 이하
20. 소스 : 5.0g/kg 이하
21. 김치류 : 3.1g/kg 이하
22. 절임식품 : 12.0g/kg 이하
23. 조림류 : 1.0g/kg 이하
24. 주류(위스키, 브랜디, 주정 제외) : 0.6g/kg 이하
25. 전분가공품 : 1.0g/kg 이하
26. 땅콩 또는 견과류가공품, 기타 농산가공품류 : 5.0g/kg 이하
27. 효소식품 : 2.0g/kg 이하

28. 건조저장육류, 양념육, 분쇄가공육제품 : 0.35g/kg 이하
29. 발효유 : 0.6g/kg 이하
30. 유합유가공품 : 2.0g/kg 이하
31. 어묵, 기타 어육가공품 : 1.0g/kg 이하
32. 젓갈류, 조미건어포, 기타 수산물가공품 : 0.4g/kg 이하
33. 추출가공식품 : 1.2g/kg 이하
34. 즉석섭취·편의식품류(간편조리세트 제외) : 1.2g/kg 이하
35. 기타가공품 : 2.0g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
36. 건강기능식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.
37. 설탕대체식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.

III. 1. 2) 중 아조디카르본아미드의 품목별 기준(품목명, INS No./CAS No., 사용기준, 주용도)을 삭제한다.

III. 1. 2) 중 에리스리톨의 사용기준 “II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.”를 아래와 같이 변경한다.

에리스리톨의 사용량은

1. 음료류 : 16g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
2. 상기 식품을 제외한 식품과 건강기능식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.

III. 1. 2) 중 효소처리스테비아의 사용기준 “효소처리스테비아는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 설탕, 2. 포도당, 3. 물엿, 4. 벌꿀류”를 아래와 같이 변경한다.

효소처리스테비아는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 효소처리스테비아의 사용량은 스테비올로서

1. 과자 : 1.5g/kg 이하
2. 캔디류 : 3.0g/kg 이하
3. 추잉껌 : 3.5g/kg 이하
4. 빵류 : 0.75g/kg 이하
5. 떡류 : 0.45g/kg 이하
6. 빙과류(얼음류 제외) : 0.33g/kg 이하
7. 기타 코코아가공품 : 1.5g/kg 이하
8. 초콜릿류, 기타설탕, 올리고당가공품 : 0.6g/kg 이하
9. 당류가공품, 잼류 : 1.5g/kg 이하
10. 두부류 : 0.03g/kg 이하
11. 향미유, 식물성크림, 기타 식용유지가공품 : 0.4g/kg 이하
12. 면류 : 0.35g/kg 이하
13. 다류, 혼합음료, 음료베이스 : 3.6g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
14. 커피, 과일·채소류음료, 탄산음료, 가공두유, 발효음료류,
인삼·홍삼음료 : 1.1g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)
15. 체중조절용 조제식품 : 0.9g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는

제품에 있어서는 회석한 것으로서)

16. 특수의료용도식품 : 0.35g/kg 이하
17. 장류 : 1.0g/kg 이하
18. 발효식초 : 1.0g/kg 이하
19. 복합조미식품, 소스 : 3.6g/kg 이하
20. 마요네즈, 토마토케첩 : 0.35g/kg 이하
21. 향신료조제품, 가공소금 : 1.0g/kg 이하
22. 김치류, 절임류 : 1.5g/kg 이하
23. 조림류 : 0.04g/kg 이하
24. 주류(위스키, 브랜디, 주정 제외) : 0.3g/kg 이하
25. 효소식품 : 5.0g/kg 이하
26. 전분가공품 : 0.165g/kg, 이하
27. 땅콩 또는 견과류가공품, 시리얼류 : 1.8g/kg 이하
28. 기타 농산가공품류 : 1.0g/kg 이하(다만, 과·채가공품은

회석하여 음용하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서)

29. 햄류, 베이컨류, 건조저장육류, 식육추출가공품, 식육함유가공품
: 0.1g/kg 이하
30. 양념육류(식육케이싱 제외) : 3.7g/kg 이하
31. 가공유, 발효유류, 가공치즈 : 0.3g/kg 이하
32. 유함유가공품 : 1.5g/kg 이하
33. 어육반제품, 어묵, 기타 어육가공품 : 0.3g/kg 이하
34. 젓갈류, 조미김 : 0.165g/kg 이하

35. 조미건어포 : 1.1g/kg 이하
36. 기타 수산물가공품 : 0.3g/kg 이하
37. 곤충가공식품, 추출가공식품 : 1.5g/kg 이하
38. 로열젤리식품, 생식함유제품 : 0.5g/kg 이하
39. 즉석섭취·편의식품류(간편조리세트 제외) : 1.5g/kg 이하
40. 만두 : 0.165g/kg 이하
41. 효모식품 : 0.45g/kg 이하
42. 기타가공품 : 3.0g/kg 이하(다만, 회석하여 음용하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서)
43. 건강기능식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.
44. 설탕대체식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.

III. 1. 2) 중 향료의 사용기준 “향료는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.”를 아래와 같이 변경한다.

“향료는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 합성향료물질 중 4-Amino butyric acid는 500mg/kg 이하, 4-Hydroxybutyric acid lactone는 10mg/kg 이하로 식품에 사용하여야 한다.”

IV. 1. 중 ‘아조디카르본아미드’를 삭제한다.

V. 8. 가. 1) (2) 제2법의 표 중 검체량 0.25g에 해당하는 품목 중 “아조디카르본아미드”를 삭제한다.

[별표1] [표 1] 천연향료물질 제조에 사용가능한 기원물질 목록에서
“268. Mastic, 옷나무과 유향나무(*Pistacia lentiscus* L.)”를 삭제한다.

부칙<제2026- 호, 2026. . >

제1조(시행일) 이 고시는 2028년 1월 1일부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행 이후 최초로 제조·가공·소분 또는 수입(선적일 기준)한 식품첨가물, 식품, 건강기능식품 또는 축산물 부터 적용한다. 다만, 이 고시 시행일 전 이 고시를 적용받고자 하는 자는 이미 제조·가공·소분 또는 수입(선적일 기준)한 식품첨가물 등에 대하여도 적용할 수 있다.

제3조(검사중인 사항에 관한 경과조치) 이 고시 시행 당시 종전의 고시에 따라 검사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정에 따른다.

신 · 구조문 대비표

현 행					개 정 (안)				
I. ~ II. (생 략) III. 품목별 사용기준 1. 일반식품첨가물 1) (생 략) 2) 품목별 기준 (생 략)					I. ~ II. (현행과 같음) III. 품목별 사용기준 1. 일반식품첨가물 1) (현행과 같음) 2) 품목별 기준 (현행과 같음)				
품목명	정의	INS No./CAS No.	사용기준	주용도	품목명	정의	INS No./CAS No.	사용기준	주용도
스테비올 배당체 (생 략)	(생 략)	(생 략)	스테비올배당체는 아래의 식품에 <u>사용</u> 하여서는 아니 된다. 1. 설탕 2. 포도당 3. 물엿 4. 벌꿀류 <신 설>	(생 략)	스테비올 배당체 (현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	스테비올배당체는 아래의 식품에 <u>한하여</u> 사용하여야 한다. 스테비올배당체의 사용량은 스테비올로서 1. 과자 : 1.5g/kg 이하 2. 캔디류 : 1.7g/kg 이하 3. 빵류 : 4.5g/kg 이하 4. 떡류, 빙과류(얼음류 제외) : 0.3g/kg 이하 5. 기타코코아가공품 : 1.5g/kg 이하 6. 초콜릿류, 올리고당 가공품, 기타과당 : 0.35g/kg 이하 7. 당류가공품, 잼류 : 1.2g/kg 이하 8. 식물성크림, 기타 식용유지가공품 : 0.33g/kg 이하 9. 면류 : 0.3g/kg 이하 10. 다류 : 3.6g/kg 이하 (다만, 회석하여 응용하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서) 11. 혼합음료 : 3.0g/kg 이하(다만, 회석하여 응용하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서) 12. 커피 : 1.1g/kg 이하 (다만, 회석하여 응용하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서) 13. 과일·채소류음료, 탄산음료, 가공두유, 발효음료류, 인삼· 홍삼음료, 음료 베이스 : 0.8g/kg 이하(다만, 회석하여 응용하는 제품에 있어서는 회석한 것으로서)	(현행과 같음)

현행					개정 (안)				
품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도	품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도
								14. <u>체중조절용 조제 식품 : 0.9g/kg 이하</u> (다만, <u>희석하여</u> <u>음용하는 제품에</u> <u>있어서는 희석한</u> <u>것으로서</u>) 15. <u>특수의료용도식품</u> <u>: 0.35g/kg 이하</u> 16. <u>장류 : 1.0g/kg 이하</u> 17. <u>복합조미식품, 소스</u> <u>: 3.6g/kg 이하</u> 18. <u>마요네즈, 토마토</u> <u>케첩 : 0.35g/kg 이하</u> 19. <u>김치류 : 0.6g/kg</u> <u>이하</u> 20. <u>절임류, 조림류 :</u> <u>1.5g/kg 이하</u> 21. <u>주류(위스키, 브</u> <u>랜디, 주정 제외)</u> <u>: 0.6g/kg 이하</u> 22. <u>진분가공품 :</u> <u>0.165g/kg 이하</u> 23. <u>땅콩 또는 견과류</u> <u>가공품 : 1.5g/kg</u> <u>이하</u> 24. <u>효소식품 : 0.9g/kg</u> <u>이하</u> 25. <u>기타 농산가공품류</u> <u>: 1.0g/kg 이하</u> (다만 과 채가공품은 <u>희석하여 음용하는</u> <u>제품에 있어서</u> <u>는 희석한 것으로서</u>) 26. <u>햄, 양념육류(식육</u> <u>케이싱 제외) :</u> <u>0.15g/kg 이하</u> 27. <u>식육추출가공품,</u> <u>식육합유가공품 :</u> <u>1.1g/kg 이하</u> 28. <u>발효유, 농후발효유,</u> <u>유합유가공품 :</u> <u>0.75g/kg 이하</u> 29. <u>어육반제품, 어묵,</u> <u>기타어육가공품 :</u> <u>0.3g/kg 이하</u> 30. <u>양념젓갈 :</u> <u>0.165g/kg 이하</u> 31. <u>조미건어포, 기타</u> <u>수산물가공품 :</u> <u>1.5g/kg 이하</u> 32. <u>즉석섭취식품,</u> <u>즉석조리식품 :</u> <u>0.33g/kg 이하</u> 33. <u>기타가공품 : 30g/kg</u> <u>이하(다만, 희석하여</u> <u>음용하는 제품에</u> <u>있어서는 희석한</u> <u>것으로서)</u> 34. <u>건강기능식품 :</u>	

현행					개정 (안)				
품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도	품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도
								II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다. 35. 설탕대체식품 : II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	
아스파탐 (생 략)		(생 략)	아스파탐의 사용량은 아래와 같으며, 아래의 식품을 제외한 식품의 경우 제한받지 아니한다. 1. ~ 5. (생 략) <신 설>	(생 략)	아스파탐 (현행과 같음)		(현행과 같음)	아스파탐은 아래의 식품에 한하여 사용 하여야 한다. 아스 파탐의 사용량은 1. ~ 5. (현행과 같음) 6. 캔디류 : 70g/kg 이하 7. 추잉껌 : 10.0g/kg 이하 8. 펙류 : 5.0g/kg 이하 9. 샤베트, 빙과 : 1.0g/kg 이하 10. 기타 코코아가공품 : 1.0g/kg 이하 11. 초콜릿류 : 3.0g/kg 이하 12. 당류가공품 : 10.0g/kg 이하 13. 기타젤, 식물성크림 : 1.0g/kg 이하 14. 기타 식용유지가공품 : 6.1g/kg 이하 15. 면류 : 0.35g/kg 이하 16. 음료류 : 3.0g/kg 이하(다만, 희석하여 응용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 17. 장류 : 0.5g/kg 이하 18. 발효식초 : 3.0g/kg 이하 19. 복합조미식품 : 10.0g/kg 이하 20. 소스 : 5.0g/kg 이하 21. 김치류 : 3.1g/kg 이하 22. 절임식품 : 12.0g/kg 이하 23. 조립류 : 1.0g/kg 이하 24. 주류(위스키, 브랜디, 주정 제외) : 0.6g/kg 이하 25. 전분가공품 : 1.0g/kg 이하 26. 땅콩 또는 견과류 가공품, 기타 농산 가공품류 : 5.0g/kg 이하 27. 효소식품 : 2.0g/kg 이하 28. 건조저장육류, 양념육 분쇄가공육제품 :	(현행과 같음)

현행					개정 (안)				
품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도	품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도
								<u>0.35g/kg 이하</u> 29. 발효유 : <u>0.6g/kg 이하</u> 30. 유합유가공품 : <u>2.0g/kg 이하</u> 31. 어묵 기타 어육가공품 : <u>1.0g/kg 이하</u> 32. 젓갈류, 조미간어포, 기타 수산물가공품 : <u>0.4g/kg 이하</u> 33. 추출가공식품 : <u>1.2g/kg 이하</u> 34. 즉석섭취 편의식품류 (간편조리세트 제외) : <u>1.2g/kg 이하</u> 35. 기타가공품 : <u>2.0g/kg 이하</u> (다만, 회식하여 음용하는 제품에 있어서는 회식한 것으로서) 36. 건강기능식품 : <u>II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.</u> 37. 설탕대체식품 : <u>II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.</u>	
아조디카르본아미드 <u>Azodicarbon amide</u> 이명 : <u>Azobisform amide</u>		<u>927a/123-77-3</u>	아조디카르본아미드는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 밀가루류 : <u>45mg/kg 이하</u>	밀가루 개량제	<삭 제>		<삭 제>	<삭 제>	<삭 제>
에리스리톨 (생 략)	(생 략)	(생 략)	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	(생 략)	에리스리톨 (현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	에리스리톨의 사용량은 1. 음료류 : <u>16g/kg 이하</u> (다만, 회식하여 음용하는 제품에 있어서는 회식한 것으로서) 2. 상기 식품을 제외한 식품과 건강기능식품 : <u>II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.</u>	(현행과 같음)
효소처리스테비아 (생 략)	(생 략)	-/-	효소처리스테비아는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 설탕 2. 포도당 3. 물엿 4. 벌꿀류 <신 설>	(생 략)	효소처리스테비아 (현행과 같음)	(현행과 같음)	-/-	효소처리스테비아는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 효소처리스테비아의 사용량은 스테비올로서 1. 과자 : <u>1.5g/kg 이하</u> 2. 캔디류 : <u>3.0g/kg 이하</u> 3. 추잉껌 : <u>3.5g/kg 이하</u> 4. 빵류 : <u>0.7g/kg 이하</u> 5. 떡류 : <u>0.4g/kg 이하</u> 6. 빙과류(얼음류 제외) : <u>0.3g/kg 이하</u>	(현행과 같음)

현행					개정 (안)				
품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도	품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도
								7. 기타 코코아가공품 : <u>1.5g/kg 이하</u> 8. 초콜릿류, 기타설탕, 올리고당가공품 : <u>0.6g/kg 이하</u> 9. 당류가공품, 잼류 : <u>1.5g/kg 이하</u> 10. 두부류 : <u>0.03g/kg</u> <u>이하</u> 11. 향미유, 식물성크림, 기타 식용유지가공품 : <u>0.4g/kg 이하</u> 12. 면류 : <u>0.35g/kg 이하</u> 13. 다류, 혼합음료, 음료 베이스 : <u>36g/kg 이하</u> (다만, 회식하여 음용 하는 제품에 있어서는 회식한 것으로서) 14. 카피 과일 채스류음료, 탄산음료, 가공두유, 발효음료류, 인산-홍산 음료 : <u>1.1g/kg 이하</u> (다만, 회식하여 음용 하는 제품에 있어서는 회식한 것으로서) 15. 체중조절용 조제식품 : <u>0.9g/kg 이하</u> (다만, 회식하여 음용하는 제품에 있어서는 회식한 것으로서) 16. 특수의료용도식품 : <u>0.35g/kg 이하</u> 17. 장류 : <u>1.0g/kg 이하</u> 18. 발효식초 : <u>1.0g/kg</u> <u>이하</u> 19. 복합조미식품, 소스 : <u>3.6g/kg 이하</u> 20. 마요네즈, 토마토 케첩 : <u>0.35g/kg 이하</u> 21. 향신료조제품, 가공소금 : <u>1.0g/kg</u> <u>이하</u> 22. 김치류, 절임류 : <u>1.5g/kg 이하</u> 23. 조립류 : <u>0.04g/kg</u> <u>이하</u> 24. 주류(위스키, 브랜디, 주정 제외) : <u>0.3g/kg 이하</u> 25. 효소식품 : <u>5.0g/kg</u> <u>이하</u> 26. 전분가공품 : <u>0.165g/kg, 이하</u> 27. 당류 또는 견과류가공품, 시리얼류 : <u>1.8g/kg</u> <u>이하</u> 28. 기타 농산가공품류 : <u>1.0g/kg 이하</u> (다만,	

현행					개정 (안)				
품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도	품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도
								과·채가공품은 회식하여 응용하는 제품에 있어서는 회식한 것으로서) 29. 햄류, 베이컨류, 건조저장육류, 식육추출가공품, 식육함유가공품 : 0.1g/kg 이하 30. 양념육류(식육케이싱 제외) : 3.7g/kg 이하 31. 가공육, 발효육류, 가공 치즈 : 0.3g/kg 이하 32. 유함유가공품 : 1.5g/kg 이하 33. 어육반제품, 어묵, 기타 어육가공품 : 0.3g/kg 이하 34. 젓갈류, 조미김 : 0.165g/kg 이하 35. 조미건어포 : 1.1g/kg 이하 36. 기타 수산물가공품 : 0.3g/kg 이하 37. 곤충가공식품, 추출 가공식품 : 1.5g/kg 이하 38. 로열젤리식품, 생식 함유제품 : 0.5g/kg 이하 39. 즉석섭취 편의식품류 (건조조리세트 제외) : 1.5g/kg 이하 40. 만두 : 0.165g/kg 이하 41. 효모식품 : 0.45g/kg 이하 42. 기타가공품 : 30g/kg 이하(다만 회식하여 응용하는 제품에 있어서는 회식한 것으로서) 43. 건강기능식품 : Ⅱ. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다. 44. 설탕대체식품 : Ⅱ. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	
향료 (생략)	(생략)	-/-	향료는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료	향료 (현행과 같음)	(현행과 같음)	-/-	향료는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 합성향료 물질 중 4-Amino butyric acid는 500mg/kg 이하, 4-Hydroxybutyric acid lactone는 10mg/kg 이하로 식품에 사용 하여야 한다.	향료

현행					개정 (안)				
품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도	품목명	정의	INS No/ CAS No.	사용기준	주용도
IV. 품목별 성분규격 1. 일반식품첨가물/가공보조제/영양강화제 <u>아조디카르본아미드</u> Azodicarbonamide 분자식: $C_2H_4N_4O_2$ 분자량: 116.08 INS No.: 927a 이명: Azobisformamide CAS No.: 123-77-3 함량 이 품목은 건조한 다음 정량할 때, 아조디카르본아미드($C_2H_4N_4O_2$) 98.6% 이상을 함유한다. 성상 이 품목은 황~등적색의 결정성 분말로서 냄새가 없다. 확인시험 (1) 이 품목 35mg을 1,000mL의 물에 용해시킨 액은 파장 245nm에 극대흡수부가 있다. (2) 이 품목 10mg을 도가니에 취하여 가열하고 이에 수산화바륨시액을 수 방울 떨어뜨리면 액은 탁하게 된다. 순도시험 (1) 액성 : 이 품목 2g을 물 100mL에 가하고 5분간 현탁시켜 측정할 때, pH는 5.0 이상이어야 한다. (2) 비소 : 이 품목을 비소시험법에					IV. 품목별 성분규격 1. 일반식품첨가물/가공보조제/영양강화제 <u><삭 제></u>				

현행	개정 (안)
<u>따라 시험할 때, 그 양은 4.0mg/kg 이하이어야 한다.</u> (3) <u>납 : 이 품목 5.0g을 취하여 원자 흡광광도법 또는 유도결합플라즈마법에 따라 시험할 때, 그 양은 2.0mg/kg 이하이어야 한다.</u> (4) <u>질소 : 이 품목 50mg을 달아 100mL 분해플라스크에 넣고 이에 요오드화 수소산용액(57%로 새로 조제한 것) 3mL을 넣고 필요하면 원래의 용적을 유지하기 위하여 충분한 물을 가하고 1시간 30분 동안 가열하여 분해한다. 분해가 끝난 후 열을 증가하여 용적이 1/2이 되도록 하고 실온으로 냉각시킨 다음 질소정량법에 따라 분해를 계속하여 정량할 때, 47.2~48.7% 이어야 한다.</u> <u>건조감량</u> 이 품목은 50℃에서 2시간 감압건조할 때, 0.5% 이하이어야 한다. <u>강열잔류물</u> 이 품목의 강열잔류물은 0.15% 이하이어야 한다. <u>정량법</u> 이 품목을 건조시킨 다음 225mg을 정밀히 달아 250mL의 유리마개로 된 요오드플라스크에 옮기고 25mL의 디메틸설폭시드를 가하여 녹인 다음 요오드칼륨 5g, 물 15mL 및 0.5N 염산 10mL을 가하고 재빨리 마개를 막고 요오드칼륨이 용해될 때까지 흔들어 주면서 암소에서 20~25분간 방치한 다음 유리된 요오드를 0.1N 치오황산나트륨용액	

현행	개정 (안)																								
으로 적정한다(지시약 : 전분시액). 따로 같은 방법으로 공시험한다. 0.1N 치오황산나트륨용액 1mL = 5.804mg $C_2H_4N_4O_2$ V. 일반시험법 1. ~ 7. (생략) 8. 비소시험법 가. 비색법 1) 시험용액의 조제 (생략) (1) 제1법 (생략) (2) 제2법 (생략) <table border="1"> <thead> <tr> <th>품목명</th><th>검체량</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>----- 아조디카르본아미드, -----</td><td>0.25g</td></tr> <tr> <td>(생략)</td><td>0.38g</td></tr> <tr> <td>(생략)</td><td>0.5g</td></tr> <tr> <td>(생략)</td><td>0.77g</td></tr> <tr> <td>(생략)</td><td>1g</td></tr> </tbody> </table> (3) (생략) 2) ~ 6) (생략) 나. 기기분석법 (생략) 9. ~ 36. (생략) VI. ~ VII. (생략) [별표 1] 향료에 사용할 수 있는 물질 목록 [표 1] 천연향료물질 제조에 사용가능한 기원물질 목록	품목명	검체량	----- 아조디카르본아미드, -----	0.25g	(생략)	0.38g	(생략)	0.5g	(생략)	0.77g	(생략)	1g	V. 일반시험법 1. ~ 7. (현행과 같음) 8. 비소시험법 가. 비색법 1) 시험용액의 조제 (현행과 같음) (1) 제1법 (현행과 같음) (2) 제2법 (현행과 같음) <table border="1"> <thead> <tr> <th>품목명</th><th>검체량</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>----- <삭제>, -----</td><td>0.25g</td></tr> <tr> <td>(현행과 같음)</td><td>0.38g</td></tr> <tr> <td>(현행과 같음)</td><td>0.5g</td></tr> <tr> <td>(현행과 같음)</td><td>0.77g</td></tr> <tr> <td>(현행과 같음)</td><td>1g</td></tr> </tbody> </table> (3) (현행과 같음) 2) ~ 6) (현행과 같음) 나. 기기분석법 (현행과 같음) 9. ~ 36. (현행과 같음) VI. ~ VII. (현행과 같음) [별표 1] 향료에 사용할 수 있는 물질 목록 [표 1] 천연향료물질 제조에 사용가능한 기원물질 목록	품목명	검체량	----- <삭제>, -----	0.25g	(현행과 같음)	0.38g	(현행과 같음)	0.5g	(현행과 같음)	0.77g	(현행과 같음)	1g
품목명	검체량																								
----- 아조디카르본아미드, -----	0.25g																								
(생략)	0.38g																								
(생략)	0.5g																								
(생략)	0.77g																								
(생략)	1g																								
품목명	검체량																								
----- <삭제>, -----	0.25g																								
(현행과 같음)	0.38g																								
(현행과 같음)	0.5g																								
(현행과 같음)	0.77g																								
(현행과 같음)	1g																								

현행		
순번	일반명	기원물질명
1	Alfalfa	콩과 개자리(<i>Medicago sativa</i> L.)
:	:	:
268	Mastic	웃나무과 유향나무(<i>Pistacia lentiscus</i> L.)
:	:	:
272	'식품공전 제2.식품일반에 대한 공통기준 및 규격 1. 식품원료 기준'에 적합한 식품원료	

[표 2] (생략)

[별표 2] ~ [별표6] (생략)

개정 (안)		
순번	일반명	기원물질명
1	Alfalfa	콩과 개자리(<i>Medicago sativa</i> L.)
:	:	:
268	<삭제>	<삭제>
:	:	:
272	'식품공전 제2.식품일반에 대한 공통기준 및 규격 1. 식품원료 기준'에 적합한 식품원료	

[표 2] (현행과 같음)

[별표 2] ~ [별표6] (현행과 같음)