

인삼류의 제조기준 (제15조관련)

1. 용어의 정의

인삼류의 제조기준에서 사용되는 용어의 정의는 다음과 같다.

- 가. "머리"라 함은 뿌리인삼의 뇌두(腦頭) 또는 노두(蘆頭)를 말한다.
- 나. "몸통"이라 함은 인삼뿌리의 동체(胴體) 또는 주근(主根)을 말한다.
- 다. "다리"라 함은 몸통에 붙은 지근(支根)을 말한다.
- 라. "세미(細尾)"라 함은 본삼을 제외한 잔뿌리를 말한다.
- 마. "본삼(本蔘)"이라 함은 머리, 몸통 및 다리부분으로 세미를 제외한 부분을 말한다.
- 바. "미삼(尾蔘)"이라 함은 머리와 몸통에서 분리된 다리부분과 세미를 말한다.
- 사. "균열(龜裂)"이라 함은 인삼이 갈라진 상태를 말한다.
- 아. "내공(內空)"이라 함은 몸통 또는 다리 내부에 공간이 생긴 것을 말한다.
- 자. "내백(內白)"이라 함은 홍삼·태극삼 및 흑삼의 몸통 또는 다리내부에 갈색화 되지 아니한 회백색의 부분이 생긴 것을 말한다.
- 차. "적변삼(赤變蔘)"이라 함은 인삼의 표피가 붉게 변한 삼을 말한다.
- 카. "입도(粒度)"라 함은 입자의 크기를 말한다.
- 타. "백피(白皮)"라 함은 홍삼, 태극삼 또는 흑삼으로 제조하였을 때 갈색화되지 아니한 회백색의 표피를 말한다.
- 파. "면삼(眠蔘)"이라 함은 휴면(休眠)한 삼을 말한다.
- 하. "박피(剝皮)"라 함은 껍질을 벗기는 것을 말한다.
- 거. "피해삼(被害蔘)"이라 함은 병해삼·썩은 삼·주름삼·균열삼 및 기계적 손상삼중에서 그 피해정도가 삼표면의 1/3미만인 것을 말한다.
- 너. "등외품"이라 함은 피해삼중 그 피해정도가 1/3이상 2/3미만인 것을 말한다.
- 더. "쇄삼(碎蔘)"이라 함은 절편삼 또는 절삼에서 탈락된 삼중 6밀리미터인 체로 쳐서 체위에 남는 것을 말한다.
- 러. "설삼(屑蔘)"이라 함은 절편삼 또는 절삼에 탈락된 삼중 6밀리미터인 체로 쳐서 통과하는 것을 말한다.
- 머. "이형삼(異形蔘)"이란 홍삼, 태극삼, 흑삼 또는 백삼내에서 직삼, 곡삼, 반곡삼 등 두가지 이상 등급이 혼합되어 있는 인삼을 말한다.
- 버. "은피삼(隱皮蔘)"이라 함은 재배중에 생리장해로 인하여 표피가 거칠게 변하여 내용조직이 치밀하지 못하고 흑갈색의 테가 생기거나 속이 빈삼을 말한다.
- 서. "황피(黃皮)"란 생리장해로 인하여 수삼에 나타나는 황토색 또는 적갈색(황토색부터 적갈색의 범위 안에 있는 색깔을 포함한다)을 띠는 표피 또는 황피가 있는 수삼을 제조하였을 때 홍삼·태극삼·백삼에 나타나는 적갈색을 띠는 표피를 말한다.

2. 인삼류의 제조기준

가. 일반수칙

- (1) 인삼류의 제조·가공업자는 원료,제품 및 제조공정의 위생관리등에 관한 직무를 성실히 수행하여야 한다.
- (2) 인삼류의 제조·가공업자는 제조·가공업에 종사하는 자가 건강진단을 받지 아니하였거나 건강진단결과 타인과 인삼에 위해를 끼칠 우려가 있는 때에는 그 제조·가공업에 종사시켜서는 아니된다.
- (3) 인삼류의 제조·가공작업에 직접 종사하는 자는 위생복을 착용하여야 하며, 특히 제품을 오염시킬 우려가 있는 살균·멸균작업공정등에 종사하는 자는 위생모와 위생장갑을 착용하여야 한다.
- (4) 손과 신발을 씻고 소독할 수 있는 위생설비를 갖추어야 한다.
- (5) 위생상 중대한 영향을 미치는 살균, 멸균작업 또는 밀봉확인검사등에 대한 작업기록을 작성하여 최소한 당해 품목의 유통기간동안 보관하여야 한다.
- (6) 제조·가공업소 밖으로 출하되는 제품에 대하여는 제조기준 기타 인삼산업 관련법령에 적합한지를 재점검하여야 한다.
- (7) 원료 등의 구비요건
 - (가) 원료인삼은 품질과 선도가 양호하고, 부패·변질되었거나 유독 유해물질 등에 오염되지 아니한 것이어야 한다.
 - (나) 인삼류의 제조·가공원료는 흙, 모래, 티끌 등과 같은 이물을 충분히 제거하고 먹는 물로 깨끗이 씻어야 하며, 제품목적에 필요하지 아니한 먹을수 없는 부분은 충분히 제거하여야 한다.
 - (다) 인삼류의 용기·포장은 용기·포장류제조업의 신고를 한 업소에서 제조한 것이어야 한다.
 - (라) 기구 및 용기·포장류는 식품위생법에 의한 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.

나. 제조기준

(1) 일반공통기준

- (가) 원료삼·중간제품 및 완제품은 연근이 다른 인삼류가 서로 섞이는 것을 방지하기 위하여 연근별로 구분한 후 표시하여 보관하고, 출납관리를 명확히 하여야 한다.
 - (나) 건조작업시 제품에 직접 열을 가하는 방법으로 건조하여서는 아니된다.
 - (다) 인삼류의 제조·가공 및 조리에 사용되는 물은 먹는물관리법에 의한 수질기준에 적합한 것이어야 한다.
 - (라) 인삼류의 제조·가공·보존 및 유통 중에는 인체 유무해와 관계없이 합성보존료, 표백제, 인공색소, 증량제, 물엿, 당류 등을 사용할 수 없다.
 - (마) 상온에서 장기보존이 어려운 인삼류는 제품의 특성에 따라 냉장, 냉동하거나 적절한 방법으로 살균 또는 멸균처리하여야 한다.
 - (바) 인삼제조·가공중 열처리, 냉각 또는 냉동공정은 제품의 영양성, 안전성을 고려하여 적절한 방법으로 실시하여야 한다.

(2) 인삼류별 제조공정 및 규격

(가) 홍삼

1) 홍삼은 홍삼본삼, 원형홍삼, 홍미삼류 및 기타 홍삼류로 분류하여 제조한다.

가) 홍삼본삼은 머리와 몸통 및 다리부분이 같이 붙어 있는 상태로 제조된 것을 말한다.

나) 원형홍삼은 머리·몸통·다리 및 다리의 잔뿌리까지 수삼원형 그대로 제조된 것을 말한다.

다) 홍미삼류는 제조된 홍삼으로부터 분리한 다리 또는 잔뿌리로 제조된 것을 말하며, 크기에 따라 대미, 중미 및 세미로 구분한다.

라) 기타 홍삼류는 절삼홍삼, 절편홍삼 및 분쇄홍삼을 말한다.

2) 품목별 제조기준

가) 홍삼본삼

①원료수삼을 선별·세척하여 고르게 익힐 수 있도록 크기별로 구분한다.

②증삼장치에서 수증기 또는 기타의 방법으로 찌서 익힌다.

③삼체의 수분함량이 15.0% 이하가 되도록 건조한다.

④별표 3의2의 인삼류의 검사기준(이하 "검사기준"이라 한다)에 적합하도록 가공·선별한다.

⑤계량하여 포장한다.

나) 원형홍삼

①원료수삼을 가)의 ① 내지 ③과 같은 방법으로 제조하되, 머리·몸통·다리 및 다리의 잔뿌리까지 수삼원형을 유지하도록 제조한다.

②검사기준에 적합하도록 가공·선별한다.

③계량하여 포장한다.

다) 홍미삼류

①원료미삼은 가)의 ①, ②와 같은 방법으로 제조하고, 제조된 홍삼으로부터 분리한 다리부분 및 잔뿌리 등은 검사기준에 적합하도록 가공·선별한다.

②계량하여 포장한다.

라) 기타 홍삼류

①절삼홍삼은 홍삼본삼을 가로로 2등분하여 절단한다.

②절편홍삼은 홍삼본삼을 가로·세로 또는 경사방향으로 일정한 크기로 절단한다.

③분쇄홍삼은 홍삼본삼 및 홍미삼을 파쇄기 등으로 파쇄한 것을 말하며, 파쇄한 크기에 따라 아래와 같이 구분한다.

구 분	규 격 기 준
중 절 홍 삼	○2mesh(11100 μ m)의 체를 통과한 후 10mesh(1900 μ m)의 체위에 남는 것이 90% 이상인 것
세 절 홍 삼	○10mesh(1900 μ m)의 체를 통과한 후 20mesh(864 μ m)의 체위

	에 남는 것이 90% 이상인 것
파쇄홍삼	○20mesh(864 μ m)의 체를 통과한 후 120mesh(117 μ m)의 체위에 남는 것이 90% 이상인 것

④계량하여 포장한다.

(나) 태극삼

1) 태극삼은 태극본삼, 원형태극삼, 태극미삼류 및 기타 태극삼류로 분류하여 제조한다.

가) 태극본삼은 머리, 몸통 및 다리부분이 같이 붙어 있는 상태로 제조된 것을 말한다.

나) 원형태극삼은 머리·몸통·다리 및 다리의 잔뿌리까지 수삼원형 그대로 제조된 것을 말한다.

다) 태극미삼류는 제조된 태극삼으로부터 분리한 다리 또는 잔뿌리로 제조된 것을 말하며, 크기에 따라 대미, 중미 및 세미로 구분한다.

라) 기타 태극삼류는 절삼태극삼, 절편태극삼 및 분쇄태극삼을 말한다.

2) 품목별 제조기준

가) 태극본삼

①원료수삼을 선별·세척하여 고르게 익힐 수 있도록 크기별로 구분 한다.

②열수처리장치에서 물로 익힌다.

③삼체의 수분함량이 15.0%이하가 되도록 건조한다.

④검사기준에 적합하도록 가공·선별한다.

⑤계량하여 포장한다.

나) 원형태극삼

①원료수삼을 가)의 ① 내지 ③과 같은 방법으로 제조하되, 머리·몸통·다리 및 다리의 잔뿌리까지 유지되도록 제조한다.

②검사기준에 적합하도록 가공·선별한다.

③계량하여 포장한다.

다) 태극미삼류

①원료미삼은 가)의 ①,②와 같은 방법으로 제조하고, 제조된 태극삼으로부터 분리한 다리부분 및 잔뿌리 등은 검사기준에 적합하도록 가공·선별한다.

②계량하여 포장한다.

라) 기타 태극삼류

①절삼태극삼을 태극본삼을 가로로 2등분하여 절단한다.

②절편태극삼은 태극본삼을 가로·세로 또는 경사방향으로 일정한 크기로 절단한다.

③분쇄태극삼은 태극본삼 및 태극미삼을 파쇄기 등으로 파쇄한 것을 말하며 파쇄한 크기에 따라 아래와 같이 구분한다.

구 분	규 격 기 준
중절태극삼	○2mesh(11100 μ m)의 체를 통과한 후 10mesh(1900 μ m)의 체위에 남는 것이 90% 이상인 것
세절태극삼	○10mesh(1900 μ m)의 체를 통과한 후 20mesh(864 μ m)의 체위에 남는 것이 90% 이상인 것
파쇄태극삼	○20mesh(864 μ m)의 체를 통과한 후 120mesh(117 μ m)의 체위에 남는 것이 90% 이상인 것

④계량하여 포장한다.

(다) 백삼

1) 백삼은 백삼본삼, 백미삼류, 잡삼류 및 기타 백삼류로 분류하여 제조한다.

가) 백삼본삼은 머리, 몸통 및 다리부분이 같이 붙어 있는 상태로 제조된 것을 말한다.

나) 백미삼류는 제조된 백삼으로부터 분리된 다리 또는 잔뿌리로 제조된 것을 말하여, 크기에 따라 대미(피대미), 중미(피중미) 및 세미로 구분 된다.

다) 잡삼류는 생견삼, 춘미삼 및 파삼을 말한다.

라) 기타 백삼류는 절삼백삼, 절편백삼, 분쇄백삼 및 원형백삼을 말한다.

2) 품목별 제조기준

가) 백삼본삼

①직삼은 직립형태의 것중 표피가 제거된 것을 말한다.

②곡삼은 다리부분과 몸통의 일부까지 구부러 둥글게 말아감은 것중 표피가 제거된 것을 말한다.

③반곡삼은 다리부분을 구부러 반곡형태로 말아감은 것중 표피가 제거된 것을 말한다.

④피부직삼은 직립형태의 것중 표피가 제거되지 아니한 것을 말한다.

⑤피부곡삼은 다리부분은 물론 몸통의 일부까지도 구부러 둥글게 말아감은 것중 표피가 제거되지 아니한 것을 말한다.

⑥피부반곡삼은 다리부분을 구부러 반곡형태로 말아감은 것중 표피가 제거되지 아니한 것을 말한다.

⑦기타 세부적인 제조방법은 아래와 같다.

㉠원료수삼을 선별·세척한다. 세척시는 60분 이상 물에 침지시켜서는 아니된다.

㉡몸통에서 다리외의 곁뿌리 및 잔뿌리를 제거한다.

㉢직삼, 곡삼 및 반곡삼의 경우 표피를 제거한다.

㉣곡삼, 반곡삼 피부곡삼 및 피부반곡삼의 경우는 삼체의 수분함량이 50% 이하가 되도록 건조한 다음 고유한 형태로 구부린다.

㉤삼체의 수분함량이 15.0% 이하가 되도록 건조한다.

㉞검사기준에 적합하도록 가공·선별한다.

㉟계량하여 포장한다.

나) 백미삼류

①백미삼은 제조된 백삼으로부터 분리한 다리 또는 잔뿌리로 제조된 것을 말한다.

②표피를 제거한 것은 크기에 따라 백대미와 백중미로 구분한다.

③표피가 제거되지 아니한 것은 크기에 따라 피대미, 피중미 및 세미로 구분한다.

다) 잡삼류

①생건삼은 표피·머리의 형태가 피부본삼과 유사하나 몸통의 직경이 10mm 미만이며 개체당 무게가 6g 미만인 것을 말한다.

②춘미삼은 묘삼을 건조한 것을 말한다.

③과삼은 인삼의 원형을 갖추지 못하였거나 병충해 등의 피해정도가 삼체표면의 2/3 이상인 것을 말한다.

라) 기타 백삼류

①절삼백삼은 백삼본삼을 가로로 2등분하여 절단한다.

②절편백삼은 백삼본삼을 가로·세로 또는 경사방향으로 일정한 크기로 절단한 것을 말한다.

③분쇄백삼은 백삼본삼 및 백미삼을 파쇄기 등으로 파쇄한 것을 말하며, 파쇄한 크기에 따라 아래와 같이 구분한다.

구분	규격기준
중절백삼	○2mesh(11100 μ m)의 체를 통과한 후 10mesh(1900 μ m)의 체위에 남는 것이 90% 이상인 것
세절백삼	○10mesh(1900 μ m)의 체를 통과한 후 20mesh(864 μ m)의 체위에 남는 것이 90% 이상인 것
파쇄백삼	○20mesh(846 μ m)의 체를 통과한 후 120mesh(117 μ m)의 체위에 남는 것이 90% 이상인 것

④원형백삼은 머리·몸통·다리 및 잔뿌리가 수삼상태 그대로의 형태가 유지되도록 건조한 것을 말하며, 세부적인 제조방법은 아래와 같다.

㉠원료수삼을 선별·세척한다. 세척시는 60분 이상 물에 침지시켜서는 아니된다.

㉡50°C이하의 온도에서 일정시간 건조한 다음 고유한 형태로 만든다.

㉢삼체의 수분함량이 15.0% 이하가 되도록 건조한다.

㉣검사기준에 적합하도록 가공·선별한다.

㉤계량하여 포장한다.

(라) 흑삼

1) 흑삼은 흑삼본삼, 원형흑삼, 흑미삼류 및 그 밖의 흑삼류로 분류하여 제조한다.

가) 흑삼본삼은 머리와 몸통 및 다리부분이 같이 붙어 있는 상태로 제조된 것을 말한다.

나) 원형흑삼은 머리·몸통·다리 및 다리의 잔뿌리까지 수삼원형 그대로 제조된 것을 말한다.

다) 흑미삼류는 제조된 흑삼으로부터 분리한 다리 또는 잔뿌리로 제조된 것을 말하며, 크기에 따라 대미, 중미 및 세미로 구분한다.

라) 그 밖의 흑삼류는 절삼흑삼, 절편흑삼 및 분쇄흑삼을 말한다.

2) 품목별 제조기준

가) 흑삼본삼

- ① 원료수삼을 선별·세척하여 고르게 익힐 수 있도록 크기별로 구분한다.
- ② 증삼장치에서 수증기 또는 그 밖의 방법으로 찌서 익히고 건조하는 과정을 3회 이상 반복한다.
- ③ 삼체의 수분함량은 15.0% 이하가 되도록 건조한다.
- ④ 검사기준에 적합하도록 가공·선별한다.
- ⑤ 계량하여 포장한다.

나) 원형흑삼

- ① 원료수삼을 가) ①부터 ③까지와 같은 방법으로 제조하되, 머리·몸통·다리 및 다리의 잔뿌리까지 수삼원형을 유지하도록 제조한다.
- ② 검사기준에 적합하도록 가공·선별한다.
- ③ 계량하여 포장한다.

다) 흑미삼류

- ① 원료미삼은 가) ① 및 ②와 같은 방법으로 제조하고, 제조된 흑삼으로부터 분리한 다리부분 및 잔뿌리 등은 검사기준에 적합하도록 가공·선별한다.
- ② 계량하여 포장한다.

라) 그 밖의 흑삼류

- ① 절삼흑삼은 흑삼본삼을 가로로 2등분하여 절단한다.
- ② 절편흑삼은 흑삼본삼을 가로·세로 또는 경사방향으로 일정한 크기로 절단한다.
- ③ 분쇄흑삼은 흑삼본삼 및 흑미삼을 파쇄기 등으로 파쇄한 것을 말하며, 파쇄한 크기에 따라 아래와 같이 구분한다.

구분	규격기준
중절흑삼	○ 2mesh(11100 μ m)의 체를 통과한 후 10mesh(1900 μ m)의 체위에 남는 것이 90% 이상인 것
세절흑삼	○ 10mesh(1900 μ m)의 체를 통과한 후 20mesh(864 μ m)의 체위에 남는 것이 90% 이상인 것
파쇄흑삼	○ 20mesh(864 μ m)의 체를 통과한 후 120mesh(117 μ m)의 체위에 남는 것이 90% 이상인 것

④ 계량하여 포장한다.