[별표 3]

축산물의 가공방법

1. 유 및 유제품

가. 일반기준

(1) 작업장 경영자는 이 규칙 제30조의 규정에 의한 집유금지유 및 별표 7의 착유우 검사방법에 의하여 검사를 받지 아니한 유는 처리가공 할 수 없다.

(2) 시유·살균산양유·탈지유·가공유·환원유·멸균시유·크림·강화유는 유처리장의 허가를 받은 시설에서 여과·살균·소분 또는 밀전등의 처리를 할 수 있고, 연유류·분유류·빠더·치이즈·발효유·유장분말·아이스크림믹스류등은 유가공장의 허가를 받은 시설에서 처리·가공·제조한다.

(3) 중화·살균·균증식 억제 및 보관을 위한 약제가 첨가되어서는 아니된다.

(4) 가공유를 제외하고는 유량 증가를 위하여 어떠한 물질도 첨가되어서는 아니된다.

(5) 살균된 유에는 생우유 또는 생산양유가 혼입되어서는 아니된다.

(6) 유가공품은 오래동안 변질되지 아니하게 보관할 수 있어야 한다.

(7) 영양소·색소·향료·방부제등의 첨가물은 식품위생법에 규정된 것으로 도지사의 승인을 받은 것이어야 한다.

(8) 승인된 첨가물 이외에 어떠한 물질도 함유되어서는 아니된다.

(9) 첨가물의 함량은 표시량의 80%이상으로 한다.

(10) 유독성 금속의 함유량은 다음에 의한다.

AS_2O_3	0.2PPM이하
pb	0.4PPM이하
Sn	150PPM이하
Zn	15PPM이하
Cu(분유에 한한다)	0.05PPM이하

(11) 제품에 직접 접촉되는 기계·기구·용기·포장지·지전등은 3 및 4의 규정에 적합한 것을 사용하여야 한다.

(12) 제품의 포장은 실제내용물에 비하여 과대하게 포장할 수 없다.

나. 품목별기준

(1) 보통우유(착유된 그대로의 것)

세균수:(직접 현미경법에 의한 경우)

1㎖당 400만이하

(표준평판배양법에 의한 경우)

1㎖당 200만이하

유지방분: 3.0%이상

침사검사: 2.0mg이하(다음 표의 기준에 의하여 검사한다)

생유검사용 침사시험기준

(그림생략)

메칠렌부루 환원시험: 2시간이후 환원
비중검사: 15℃에서 1,028 내지 1,034
산도; 저지종 0.20%이하
기타우유 0.18%이하

(2) 특별우유
무지유고형분: 8.5%이상
유지방분 : 3.3%이상
비중: 15℃에서 1,028~1,034
산도: 저지종 0.20%이하
기타우유 0.18%이하
세균수:(표준평판배양법에 의한 경우) 1㎖당 3만이하
대장균군: 음성

(3) 생산양유(착유된 그대로의 것)
세균수:(직접현미경법에 의한 경우)
1㎖당 400만 이하
(표준평판 배양법에 의한 경우)
1㎖당 200만 이하
유지방: 3.0%이상
비 중: 15℃에서 1,030내지 1,034
산 도; 0.20%이하

(4) 시유(음료에 공할 목적으로 생우유를 살균처리한 것) 및 환원우유(탈지분유에다 무염버터 또는 버터오일을 가하거나 전분유에 수분을 가하여 시유와 유사하게 환원한 것)
세균수:(표준평판 배양법에 의한다)
1㎖당 4만이하
대장균수:1㎖당 10이하
포스포타제시험: 음성
무지유고형분: 8.0%이상
유지방분: 3.0%이상
산도:0.18%이하
비중: 15℃에서 1,028내지 1,034
제조기준: 60℃ 내지 65℃에서 30분간 가열살균 또는 동등이상의 살균효과가 있는 방법으로 가열살균

(5) 살균산양유(음료에 공할 목적으로 생산양유를 살균처리한 것)
세균수:(표준평판 배양법에 의한다)
1㎖당 4만이하
대장균군: 1㎖당 10이하
포스포타제시험: 음성
비중:15℃에서 1,030 내지 1,034

산도:0.20%이하
무지유고형분: 8.0%이상
제조기준: (4)시유와 같음

(6) 탈지유(생우유 또는 시유에서 유지방을 제거한 것으로 직접 음용에 공할 목적으로 처리한 것)
무지유고형분:8.0%이상
세균수(표준평판 배양법에 의한다)
1㎖당 4만이하
대장균군: 1㎖당 10이하
포스포타제시험: 음성
비중: 15℃에서 1,032내지 1,038
산도:0.18%이하
제조기준: (4)시유와 같음

(7) 가공유(생유, 시유, 탈지유 또는 동등 이상의 무지유고형분을 함유한 유제품에 첨가물을 가하여 시유와 유사한 액상을 가진 유로서 음료에 공할 목적으로 처리된 것)
세균수: (표준평판 배양법에 의한다)
1㎖당 4만이하
대장균군: 1㎖당 10이하
유지방분: 2.0%이상
무지유고형분:7.0%이상
제조기준: 가공유에 혼입되는 첨가물은 살균과정에서 파괴되는 것을 제외하고는 살균전에 혼합하여야 한다. 최저 65℃에서 30분간 가열살균 또는 동등이상 효과가 있는 방법으로 가열살균하여야 한다.

(8) 크림(생우유 또는 시유에서 유지방 이외의 유고형분을 제거한 것)
세균수:(표준 평판배양법에 의한다)
1㎖당 4만이하
대장균군: 1㎖당 10만이하
유지방분: 18.0%이상
산도: 0.20%이하
제조기준: 최저65℃에서 30분간 가열살균 또는 동등이상 효과가 있는 방법으로 가열살균하여야 한다.

(9) 멸균시유(음료에 공할 목적으로 멸균 처리하여 특수진공 포장한 것)
유지방분: 3.2%이상
세균수:(표준평판배양법에 의한다) 음성
대장균: 음성
산도: 0.16%이하

(10) 강화우유(생유 또는 시유에 영양소를 첨가하여 음료에 공할 목적으로 처리한 것)

(4)시유와 같음

(11) 무당연유(생우유 또는 시유를 농축한 것)

유고형분: 25.5%이상

유지방분: 7.0%이상

세균수: 음성

대장균군: 음성

산도: 0.42%이하

제조기준: 용기충전후 115℃이상에서 15분간 살균 또는 동등한 살균효과가 있는 가열살균을 한다.

(12) 가당연유(생우유 또는 시유에 서당을 가하여 농축한 것)

유고형분: 28.0%이상

유지방: 8.0%이상

당분(유당을 포함한다): 58.0%이하

수분:27.0%이하

세균수:(표준 평판배양법에 의한다)

1g당 4만이하

대장균군: 음성

산도: 0.37%이하

(13) 가당탈지연유(생우유 또는 시유에서 유지방분을 제거하고 서당을 가하여 농축한 것)

유고형분: 25.0%이상

당분(유당을 포함한다): 58.0%이하

수분: 20.0% 이하

세균수:(표준평판 배양법에 의한다)

1g당 4만이하

대장균: 음성

산도: 0.44% 이하

(14) 전분유(생우유 또는 시유에서 수분을 제거하여 분말로한 것)

유고형분: 95.0% 이상

유지방분: 25.0% 이상

수분: 5.0%이하

세균수:(표준평판 배양법에 의한다)

1g당 4만이하

대장균군: 음성

(15) 탈지분유(생우유 및 시유에서 수분 및 유지방분 제거하여 분말로 한 것)

유지방분을 제외하고는 (14)전분유에 준한다.

(16) 가당분유(생우유 또는 시유에 서당을 가하여 분말로 한 것)

유고형분: 70.0% 이상

유지방분: 18.0% 이상

당분(유당을 제외한다):25.0%이하
수분: 5.0%이하
세균수:(표준평판 배양법에 의한다)
1g당 4만이하
대장균군: 음성

(17) 조제분유(생우유에 유아가 필요로 하는 영양소를 첨가하여 분말로 한 것)
유고형분: 66.5%이상
유지방분: 16.0%이상
수분:5.0%이하
인공영양소는 허가된 함량의 80%이상으로 한다.
세균수:(표준평판배양법에 의한다)
1g당 4만이하
대장균군: 음성

(18) 복합조제분유(생우유에 모유가 가지고 있는 영양소의 함량비에 가하도록 필요한 영양소를 첨가하여 분말로 한 것)
유고형분: 60.0%이상
수분: 5.0%이하
세균수:(표준평판배양법에 의한다)
1당 4만이하
대장균: 음성
인공영양소는 승인된 함량의 80.0%이상이어야 한다.

(19) 유장분말(치이즈 제소시의 부산물인 유당을 건조 분말화 한 것)
세균수:(표준평판 배양법에 의한다)
1g당 4만이하
대장균군: 음성
제조기준: 제조전 또는 처리중 살균 처리하여야 하며 알카리성 물질등 기타 화학물질등을 혼합할 수 없다.

(20) 발효유(생우유·시유 또는 동등이상의 무지고형분을 함유한 유를 유산균 또는 효모로 발효실켜 호상 또는 액상으로 한 것)
무지유고형분: 3.0이상
유산균(생균) 또는 효모수: 1㎖당 1,000만이상. 다만 불가리커스간균·아시도활수간균·유산균군 및 싸모활스구균 이외의 균종을 사용하여 발효시킨 것 또는 제조공정중 발효시킨후 살균한 것은 농수산부장관의 승인을 얻어야 한다.
대장균군: 음성

성분 / 원료또는제품	수 분	단 백 질	지 방	유 당	회 분	유 산
버터밀크(산성)	96.67%	3.30%	0.50%	3.40%	0.65%	0.5.%
버터밀크(감성)	90.98%	3.51%	0.35%	4.42%	0.73%	

요크르트(함지) 85%이하 3.00%이상 2.00%이상 500%이상 0.50%이상 0.5%이상

요크르트(탈지) 85%이하 1.20%이상 0.04%이하 1.7%이상 0.60%이하 0.5%이상

제조기준: 발효유원료(유산균 및 효모제외)는 혼합유 63℃에서 30분간 가열살균 또는 동등이상의 살균효과가 있는 가열살균을 한다.

(21) 버터(생우유 또는 시유에서 유지방분을 분리하여 교반연압한 것)

유지방분:80.0%이상

수 분:16.6%이하

효모 또는 곰팡이 :g당 20이하

대장균군: 1g당 10이하

소 금: 2%이하

(22) 치이즈(생우유 또는 시유를 유산균에 의하여 발효하거나 효소를 가하여 응고시키고 유장을 제거하여 만든 것)

(단위:%)

구 분	치이즈명칭	수 분	지 방	단백질	회 분	비 고
연성	코테이이즈치이즈	45-75	10.3	23.26	1.91	성숙되지 아니한 것
	크림치이즈	45-75	39.98	14.49	1.88	곰팡이 성숙법
반연성	카텐바드치이즈	45-75	26.32	22.21	4.11	〃
	로케휘치이즈	45-75	32.31	21.39	6.14	가스의발생이 없는 것
경성	치다치이즈	30-40	36.81	25.69	3.50	〃
	엔멘탈치이즈	30-40	30.50	30.44	4.17	〃

(23) 아이스크림믹스(적당한 유지방과 무지고형분이 함유된 농축유에 계란·초코렛·과실 또는 사탕등의 첨가물을 혼합한 것으로서 동결하지 아니한 것)

유고형분 : 13.0%이상

유 지 방 : 50%이상

안 정 제 : 0.5%이하

세 균 수 :(표준 평판배양법에 의한다)

1㎖당 4만이하

대장균군 : 1㎖당 10이하

첨가물은 승인된 함량이 110.0%이하 이어야 한다.

제조기준 : 최저 68℃에서 30분간 가열살균 또는 동등이상의 살균효과가 있는 가열 살균을 하여야 한다.

(24) 프레인 아이스크림믹스(적당한 유지방과 무지고형분이 함유된 농축유에 계란등을 첨가한 것으로 동결하지 아니한 것)

유고형분 : 14.0%이상

유 지 방 : 6.0%이상
안 정 제 : 0.5%이하
세 균 수 :(표준평판배양법에 의한다)
1㎖당 4만 이하
대장균수 : 1㎖당 10이하
첨가물은 승인된 함량의 110.0%이하이어야 한다.

(25) 아이스밀크 믹스(소량의 유지방과 무지고형분이 함유된 농축유에 계란·초코렛·과실 또는 사탕등의 첨가물을 혼합한 것으로 동결하지 아니한 것)
유고형분 : 11.0%이상
유 지 방 : 2.0%이상
안 정 제 : 0.5%이하
세 균 수 :(표준 평판배양법에 의한다)
1㎖당 4만이하
대장균군 : 1㎖당 10이하
첨가물은 승인된 함량의 110.0%를 초과할 수 없다.

(26) 크림분말(생우유 또는 시유에서 유지방 이외의 유고형분을 제거하여 분말로 한 것)
세 균 수 :(표준 평판 배양법에 의한다)
1g당 4만이하
대장균군 : 음성
수 분 : 5.0%이하

2. 수육가공품

가. 일반기준

(1) 오랫동안 변질되지 아니하게 보존할 수 있어야 한다.
(2) 휘발성 염기질소는 발취시료 100g중 30㎎이하이어야 한다
(3) 영양소, 색소, 향료, 방부제등의 첨가물은 도지사의 승인을 받은 것이어야 하며 영양소는 허가된 양의 80%이상으로 하고 색소·향료 또는 방부제에 있어서는 허가된 양의 110%이하라야 한다.
(4) 유독성 금속이 함유량은 다음에 의한다.

AS_2O_2	0.5ppM 이하
pb	10ppM 이하
Sn	150ppM 이하

(5) 통조림과 병조림은 대장균 및 세균수 시험에서 음성이어야 한다.
(6) 수육가공품에는 결핵균 부르세라균·탄저균이 검출되어서는 아니된다.
(7) 보존시험과 안전시험에 합격되어야 한다.
(8) 수육가공품별로 살균등 보호처리를 하여야 한다.
(9) 제품에 직접 접촉되는 기계·기구·용기·포장·지전등은 3 및 4의 규정에 적합한 것을 사용하여야 한다.
(10) 제품의 포장은 실제 내용물에 비하여 과대하게 포장할 수 없다.

나. 품목별 기준

(1) 레귤라햄(판매를 목적으로 돼지의 둔부 및 등심육을 정형해서 소금을 첨가하여 포장한 후 훈연하거나 삶은 것)및 푸레스햄(판매를 목적으로 돈육·우육·돈지방·양육·토끼육·가금육·고래육·등을 원료육으로 하여 소금을 첨가 포장한 후 훈연하거나 삶은 것)

육함량:85.0%이상

세균수:(표준 평판배양법에 의한다)

1g당 4만이하

대장균:음성

다만, 푸레스햄육의 배합비율은 돈지방 10%이상 기타육(면양육, 가금육, 고래육) 30%이상을 혼합할 수 없다.

(2) 포크쏘세이지[판매를 목적으로 돼지고기(20%미만의 어육 또는 잡육을 혼합한 것도 포함)에 조미료와 향료를 첨가하여 양, 돼지 또는 소의 장이나 이와 유사한 포장지에 채워 넣은후 훈연하거나 찌거나 삶은 것).

육함량 : 75.0%이상

전 분 : 10.0%이하

세균수 :(표준 평판배양법에 의한다)

1g당 4만이하

대장균 : 음성

(3) 비엔나 쏘세이지·푸랑크푸르트 쏘세이지·보로나 쏘세이지[판매를 목적으로 수육(30%미만의 어육, 고래육 또는 가금육을 혼합한 것도 포함)에 조미료와 향료를 첨가하여 양, 돼지 또는 소의 장이나 이와 유사한 포장지에 채워 넣은 후 훈연하거나 찌거나 삶은 것]

육함량 : 66.0%이상

전 분 : 15.0%이하

수 분 : 70.0%이하

세균수 :(표준 평판 배양방법에 의한다)

1g당 4만이하

대장균 : 음성

(4) 혼합쏘세이지[판매를 목적으로 수육(50%미만의 어육·고래육·가금육을 혼합한 것도 포함)에 조미료와 향료를 첨가하여 포장지에 채워 넣은후 혼연하거나 찌거나 삶은 것]

유함량 : 66.0%이상

전 분 : 15.0%이하

세균수 :(표준 평판 배양법에 의한다

1g당 4만이하

대장균 : 음성

(5) 베이칸(판매를 목적으로 돼지의 협복부육에 소금을 첨가하여 포장한 후 훈연등 가공한 것).

세균수 :(표준 평판배양법에 의한다)

1g당 4만이하

대장균 : 음성

(6) 카트밋트(판매를 목적으로 수육의 골·족·심줄·지방을 제거하고 나머지 살고기를 일정 규격으로 성형하고 진공 또는 질소충진 포장을 하여 0℃내지 3℃에서 12시간이상 냉장한 것)

(7) 냉동육(판매를 목적으로 수육의 지육 또는 부분육을 일정 규격으로 정형하여 −16℃내지 −23℃에서 48시간 내지 72시간 냉동하거나 동등 이상의 효과가 있는 냉동으로 심부온도(육표면하 10㎝)가 −8℃ 내지 −10℃로 냉동한 것.

(8) 건조저장육(판매를 목적으로 수육에 향료 및 조미료등을 가하거나 또는 그대로의 상태로 인공건조방법에 의거 건조한 것으로서 방습이 완전하도록 포장한 것)

(9) 육지물 및 분쇄육(농수산부장관의 합격기준을 승인받은 품목에 한한다).

(10) 통조림 및 병조림(판매를 목적으로 수육에 향료·조미료 기타 첨가물을 가하여 밀폐한 후 가열 살균처리한 것으로서 각 공정별 살균방법 및 제조 기준은 농수산부장관의 승인을 받아야 한다).

(가) 용기(철제초자류)는 내용물을 넣기전에 최소한 180°F의 유수로 하향한 위치로 세척을 하여야 하며 기타 검사원이 인정하는 방법에 의하여야 한다.

(나) 용기는 완전밀폐하여야 하며 가열처리는 내용물을 넣는 즉시 실시하여야 한다.

(다) 밀폐 및 가열처리후에는 검사원에 의해 완전밀폐여부의 검사가 충분히 이루어져야 한다. 완전밀폐나 가열처리를 거치지 아니한 제품은 36°F이하의 온도로 냉각시킨후 재처리 하여야 한다.

(라) 가열처리후 용기의 진공상태 및 정량에 관하여 이상이 인정될 때에는 가온시험을 하여야 한다.

(마) 생육통조림인 경우는 반드시 냉동상태에서 저장되어야 한다.

다. 란 및 란가공품

(1) 란(판매를 목적으로 포장 및 표시를 한 것으로 검사를 의뢰한 계란)

(가) 계란은 그 중량에 따라 다음과 같이 구분한다.

계 란	중 량
특 란	61g이상
대 란	55～60g
중 란	48～54g
소 란	42～47g
경 란	42g이하

(나) 등급기준

등급	특 급	1 급	2 급	등 외

구분	검사 부위				
투광검란한 경우	란각	청결하고 상처가 없으며 정상인 것	거의 청결하고 상처가 없으며 약간 이상이 있는 것	약간 오염되었고 상처가 없으며 이상이 있는 것	란각에 상처가 있으며 현저히 오염되었으며 란각의 현상조직이 현저히 불량한 것
	란황	중심에 위치하여 윤곽이 엷게 볼수 있는 것으로 결점이 없는 것	거의 중심에 위치하여 윤곽은 거의 명확하며 약간의 결점이 있고 약간 퍼져 편평한 것	중심으로부터 상당히 떨여 있으며 평면꼴로 보이며 꽤 퍼져서 편평하고 약간의 결점이 있는 것	란황란백에 이상이 잇는 것으로 혈괴 기타의 이상 물질을 함유하는 것
	란백	투명하여 견고한 것	투명도가 약간 연약한 것	투명도가 연약하며 액상이고 적은 피덩이가 있는 것	
	기실	깊이가 4mm 이내로서 거의 일정한 것	깊이가 8mm 이내로서 약간 이동한 것	깊이가 8mm 이상으로서 기포를 함유하고 크게 이동한 것	이취가 있는 것
란각을 깰 경우	환산면적	적은 것	보통인 것	꽤 넓은 것	
	란황	둥글게 쌓아 올라간 것	약간 편평한 것	편평한 것	
	농훈란백	대량으로 쌓아 올라가 란황을 잘 포위한 것	소량으로서 편평하게 된 것	거의 없는 것	
	수양란백	소량의 것	보통량인 것	대량을 차지한 것	

※등외품종 내용물이 누출한 것. 다량의 혈액을 함유한 것. 녹색란백인 것 및 부패한 것은 식용 부적합품으로 제외한다.

(2) 란가공품(판매를 목적으로 란의 내용물을 분리 또는 전 내용물을 건조분말 동결 및 액상으로 가공 포장한 것과 신선란에 식염, 산, 알카리 또는 향신료등을 조미하여 훈연하거나 삶은 것)

세균수 :(표준 평판배양법에 의한다)

1g당 1만이하

대장균 : 1g당 10이하

살모레라균 : 음성

라. 가 내지 다에서 규정한 것 이외의 품목의 가공방법은 농수산부장관이 정한다.

3. 기구 및 용기

가. 기구·용기 및 포장은 물리적 또는 화학적으로 내용물이 오염되기 쉬운 구조이어서는 아니된다.

나. 제품에 직접 접촉되는 기구·용기등은 제품 및 세척 소독약품으로 부식·녹 또는 기타 변화가 없어야 한다.

다. 제조기구·용기는 분해조립이 가능하여 세척·소독검사가 용이한 구조로 되어 있어야 한다.

라. 납을 10%이상, 안치몬을 5% 이상을 함유하거나 카드미움을 함유한 금속으로 제조 또는 수리를 할 수 없다.

마. 도금용 주석은 납을 5%이상 함유하여서는 안된다.

바. 도색·도자도표·에나멜도표등을 할 수 없다.

사. 동제 또는 동합금제의 기구·용기·포장은 제품에 직접 접촉하는 전부분을 주석도금 또는 기타 처리를 하여 위생상 위해가 없도록 하여야 한다.

아. 합성수지제의 기구·용기·포장은 내열성이 강하고 부식의 우려가 없고 비독성이어야 한다.

자. 기구·용기·표장은 허용된 착색료 이외의 합성착색료를 사용하여서는 아니된다.

차. 시유의 유리용기는 무색투명한 유리용기로 구경 26미리이상의 것이어야 한다.

4. 지전

시유에 사용하는 지전은 다음의 기준에 적합한 시설을 갖춘 제조소에서 제조된 것이어야한다.

가. 인쇄기

지전의 색 및 날자등을 인쇄할 수 있는 인쇄시설

나. 재당기

인쇄가 된 지전을 자동으로 재단할 수 있는 시설

다. 파라핀흡수기

재단된 지전의 단면 및 앞뒷면에 고루 고루 침투되도록 파라핀통(150℃−180℃)을 통과하는 파라핀 유흡수시설

라. 자동멸균기

자동건조 및 멸균할 수 있는 시설

마. 자동포장기

멸균된 지전을 무균포장 할 수 있는 시설 가 내지 마의 시설은 일관작업이 되어야하고 무균제품이 나올 수 있는 시설 가 내지 마의 시설은 일관작업이 되어야하고 무균제품이 나올 수 있는 자동기계시설을 갖추어야 한다.