

사용 가능한 부형제의 범위(제12조제6항 관련)

1. 부형제의 범위

유형	부 형 물 질
곡류 가공품	밀가루, 옥수수분말, 콩류분말
강피류	대두피, 말분, 면실피, 밀기울, 쌀겨(탈지 포함), 옥수수피, 가공왕겨(멸균 가온처리 가공한 것에 한함)
규산염제	고령토(카오린), 규조토, 맥반석, 몬모릴로나이트, 버미큘라이트, 벤토나이트, 세피올라이트, 에타폴자이트, 제올라이트,
보존제 (항응고제)	실리카(이산화규소)
낙농가공부산물류	유당, 유장, 탈지분유
동물성 단백질류	어분(탈지, 백색)
식물성 박류	대두박, 맥주박, 면실팍, 밀글루텐, 옥수수글루텐, 옥수수배아박, 주정박
섬유질류	사탕무박(비트펄프), 사탕수수박(버개스), 옥수수대분말, 옥수수속대분말, 커피박
유지류	동물성유지류, 분말유지, 불해성지방, 식물성유지류, 글리세린
유화제	글리세린 지방산 에스테르, 레시틴, 소르비탄 지방산 에스테르, 자당 지방산 에스테르, 폴리옥시에틸렌 글리세롤 지방산 에스테르와 그 합제, 폴리옥시에틸렌 소르비탄 지방산 에스테르, 프로필렌글리콜
광물성 (인산염류 및 칼슘염류)	마그네슘석회석분말, 석회석분말, 제일인산칼슘, 제이인산칼슘, 제삼인산칼슘, 탄산칼슘, 혼합인산칼슘
미생물제	맥주효모, 제빵효모, 토롤라효모, 효모배양물
전분류	곡류전분, 서류전분(α -전분을 포함)
향미제 (감미료)	맥아당(말토오스), 설탕(백당(수크로오스) 포함), 캐러멜(카레멜), 포도당(글루코오스)
동물성 무기물류	패분
기타	감자가공부산물, 정제수, 버섯재배부산물(표고버섯성장목분말), 스테아린산칼슘, 불활성효모

2. 부형제의 기준 및 규격

가. 가공왕겨(멸균 가온처리 가공한 것에 한함)

- 정의 : 벼의 겉껍질인 왕겨를 150~400℃에서 고온가열(왕겨 소성장치, 팽연기 등) 처리하여 유해균과 독소를 파괴한 물질을 말한다.
- 성분정보 : 수분은 약 7%, 조섬유는 약 49%, 조회분은 약 13% 정도를 함유하고 있다.
- 고려사항 : 사료로서의 영양적 가치는 없음을 고려하여 사용해야 한다.

나. 정제수

- 1) 정의 : 상수(수돗물)를 증류하거나 이온교환수지를 통하여 정제하여 불순물을 가능한 한 제거한 물
- 2) 성분정보 : 용존무기물, 용존유기물, 미립자, 미생물 등의 불순물이 제거된 순수한 물
- 3) 고려사항 : 사료로서의 영양적 가치는 없음을 고려하여 사용해야 한다.

다. 가공왕겨와 정제수를 제외한 부형물질의 기준 및 규격은 별표 5 및 별표 6의 단미·보조사료의 품목별 기준 및 규격을 따른다.

3. 이 고시에서 별도로 기준을 정하지 않은 것은 잠정적으로 국제식품규격위원회(CAC : Codex Alimentarius Commission) 규정을 준용할 수 있으며, 국제식품규격위원회 규정이 없는 경우에는 농림축산식품부장관이 해당물질별 관련 자료와 선진외국의 엄격한 기준 등을 종합적으로 검토하여 규정할 수 있다.