

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 조리에서 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, 안전

성을 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 체위

	에 남는 것이 90% 이상인 것
세 절 홍 삼	○10mesh(1900 μ m)의 체를 통과한 후 20mesh(864 μ m)의 체위에 남는 것이 90% 이상인 것
파 췌 홍 삼	○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 구분한다.

②열수처리장치에서 물 또는 수증기로 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 크

기로 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 말하며, 크기에 따라 대미(피대미), 중미(피중미) 및 세미로 구분 된다.

다) 잡삼류는 생건삼, 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.

㉔원료수삼을 선별·세척한다. 세척시는 60분 이상 물에 침지시켜서는 아니된다.

- ㉞몸통에서 다리외의 겉뿌리 및 잔뿌리를 제거한다.
- ㉟직삼, 곡삼 및 반곡삼의 경우 표피를 제거한다.
- ㊱곡삼, 반곡삼 피부곡삼 및 피부반곡삼의 경우는 삼체의 수분함량이 50% 이하가 되도록 건조한 다음 고유한 형태로 구부린다.
- ㊲삼체의 수분함량이 15.0% 이하가 되도록 건조한다.
- ㊳검사기준에 적합하도록 가공·선별한다.
- ㊴계량하여 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 유사한 것을 말한다.
- ②춘미삼은 묘삼을 건조한 것을 말한다.
- ③파삼은 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 것 또는 수삼을 가로·세로 또는 경사방향으로 일정한 크기로 절단하여 건조한 것을 말한다.
- ③분쇄백삼은 백삼본삼 및 백미삼을 파쇄기 등으로 파쇄한 것을 말하며, 파쇄한 크기에 따라 아래와 같이 구분한다.

구 분	규 격 기 준
중 절 백 삼	○2mesh(11100 μ m)의 체를 통과한 후 10mesh(1900 μ m)의 체위에 남는 것이 90% 이상인 것
세 절 백 삼	○10mesh(1900 μ m)의 체를 통과한 후 20mesh(864 μ m)의 체위에 남는 것이 90% 이상인 것
파 쇄 백 삼	○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.
- ㉞원료수삼을 선별·세척한다. 세척시는 60분 이상 물에 침지시켜서는 아니된다.
- ㉞50°C이하의 온도에서 일정시간 건조한 다음 고유한 형태로 만든

다.

㉔삼체의 수분함량이 15.0% 이하가 되도록 건조한다.

㉕검사기준에 적합하도록 가공·선별한다.

㉖계량하여 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. 이 경우 건조하는 온도는 60℃ 이하로 한다.

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 말

하며, 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.