

,

2018.1.2



가

Korea Law Service Center

-
- 1.
 - 2.

[2017.12.15] [2017 - 102 , 2017.12.15,]

「

」

"

"

.

[2018.1.1] [2016 - 99 , 2016.9.9,]

.

1.

, 가 , . (“ ”)

.

2.

가. , , 「 1 」
 , 「 2 」 .
 , 가 , .
 1)
 2)
 , , 가 , ,
 , , , , , , , 가 , 가 ,
 , , , , , , , , , ,
 , , , , , , , , , ,
 , , , , , , , , , ,
 .

3.

가. “ ”
 . “ ” 「 」 (“ ”) 7
 .
 . “ ” 가 ()
)
 , .
 , 가
 .
 . “ ” 가 .

“ ”

“ ” 가 . 가

“ ” 가

“ ”

, 가 ,

“ ”

“ ” 1 가

“ 1 ” 3 1

“ ”

“ ”

“ ” , “ ”

” , “ ” , “ ” , “ 가 ” , “ ”

1) “ ” : “ ○ ○ ” , “ ○ ○ ” , “ ○ ○ ”

2) “ ” : “ ” , “ 가 ” , “ ” , “ ” , “ ”

“ 1 ” 가 가

1

“ ” , 가

가

[1]

“ ”

가

[1]

“ ” 2 . 가

“ ”

“ (retort) ”

. 가 가

“ ” . 가

“ ” 「 」 37 . 가 가

가.

1) 「 가 (“ ”) 21 1 . 가
2 . 가 . 가
5
21 3 가 . 가 가
21 5 가 가

4)
5) 가
6) . . . ()
7) 21 8 「가
」 2 1 가 가 . 가 ,
1.1.가.2), 3), 5)

「
」, 「
가
」 「
」
.

248) 2014 1 1 3 (3 12 31)

가.

가 . , 가

가 30cm^2

.
 ,
 「 」
 .
 가
 , [2]
 ,
 ,
 1) , (,
)
 2) , (,),
 ,
 100cm²
 10
 ([1]
) 10
 ()
 .
 .
 .
 2 (“ ”
)
 ,
 ,
 가
 「 」
 ()
 .
 ,
 .
 가 . 가
 (, ,)
 (OEM, Original Equipment Manufacturing) 가 (가
) 14 「 」
 가 (, . , ,
).
 “ : ○ ○ () ”, “ ○ ○ () ”, “ : ○ ○ () ”,
 “ ○ ○ () ”, “ : ○ ○ (OEM)” “ ○ ○ (OEM)”

)

)

. 가

,

) 「

」 26

26 1 3

5)

. 가

가

「가

」

가

가

. 가 ,

,

(

),

,

가 가 POS(point of sales)

.

.

,

(Label)

(Tag)

,

1)

가 가

2)

.

3)

. 가

가

4) 가(

)

가

가(

)

5)

,

가

6)

. . .

7)

. 가

. 가

“

”

“

”

8) 「

2」

9)

. 가

.

. 가

가

,

,

,

,

.

.

, 「 1」

.

2.

가.

,

[illegible]

()

가 (, , ,) 가 가 가 () “ ”

20mg/kg 20mg/kg (Gluten Free)

- 1) “
- 2) ”
- 3) “
- 4) ”
- 5) “
- 6) “ () ” ,
- 7) 가

■

9) 가

2)

가

3. 가 .

가

“ 100% ”

가 100% 가 100%

() “MSG”

1.

가.

1)

가) .

(1)

(2)

(3)

)

(1) “ ”

(2)

)

(1)

” , 가

가

“ 가

“ 가

”

(2) “ 가

”

“

”

, 가

(3)

(4)

가

가

가

(5)

가

(6)

2가

(7) (3)

(4)

,

가

2)

(

)

가)

[1]

)

)

)

)

))

, 가

가

(mg/g)

(mg/g)

(),

1)

가)

)

(1)

(2)

(3)

(4) (, , “ ” .)

(5) (, , , ,)

)

(6)

(7) (, ,) 1

(가)

- , : 20 g

- : 30 g

()

- : 50 g

- : 100 g

- : 10 g

() : 2 g

() : 100 g(ml)

(8)

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(12)

(가) .

() ()

() ()

(13) ()

(14) ()

(15)

(가) 가 ,

,

. , (Label) (Tag)

.

() 가 “

”

3) 가

가)

(1) 가

, , , 가

(2)

, , , , , 가

)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5) (,

)

(6)

(7) () 1

(가) 가

()

- 가 : 30 g

- 가 : 15 g

(8) .

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(가) .

() ()

() ()
 (13) ()
 (14) ()
 (15)
 (가) 가 .
 () 가 ,
 , , (Label) , (Tag)
 . ,
 () 가 “ ”

4)
 가)
 , ,
)
 (1)
 (2)
 (3)
 (4)
 (5) (,)
 (6) 1
 (가) : 20 g
 () : 20 g
 () : 20 g
 (7)
 (8) .
 (9)
 (10) ()
 (11) ()
 (12)
 (가) .
 () ()
 () ()
 (13) ()
 (14) ()
 (15)

5)

가)

，

)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6) 1

(가) : 5 g

() : 5 g

() : 5 g

(7)

(8) .

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(가) .

() ()

() ()

(13) ()

(14)

“ ” “ ” .

6)

가)

，

)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

(7) .

(8)

(9) ()

(10) ()

(11)

- (가) .
 () ()
 () ()
 (12) ()
 (13)

.

- 7)
 가)
 , ,
)
 (1)
 (2)
 (3)
 (4)
 (5)
 (6)
 (7) .
 (8)
 (9) ()
 (10) ()
 (11)
 (가) .
 () ()
 () ()
 (12) ()

- 8)
 가)
 , ,
)
 (1)
 (2)
 (3)
 (4)
 (5)
 (6) 1
 (가)
 ()
 - : 30 g

- 가 : 5 g

()

(7)

(8) .

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(가) .

() ()

() ()

(13) ()

(14)

“ ”

.

9)

가)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6) 1

(가) : 10 g

(7)

(8) .

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(가) .

() ()

() ()

(13) ()

10)

가)

,

,

,

,

,

,

)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

(7) .

(8)

(9) ()

(10) ()

(11)

(가) .

() ()

() ()

(12) ()

(13)

(가) .

() .

11) 가

가)

, 가 , 가

)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

(7) 1

(가) : 60 g

() 가

- : 15 g

- : 30 g

() 가 : 50 g

(8) .

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

12) 가

가)

, , , , , 가

)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5) (,

)

(6)

(7) () 1

(가) : 30 g

() : 30 g

() : 30 g

() : 30 g

() : 30 g

() 가 : 30 g

(8) .

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(가) .

() ()

() ()

(13) ()

(14) ()

(15)

(가) 가 “ , , ” “ 가 ”

() (,)

,

35 (%)

.

13)

가)

, , , 가 ,

)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

(7) 1

(가) : 80 g

() : 80 g

() : 80 g

() 가 : 80 g

() : 80 g

(8) .

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(가) .

() ()

() ()

(13) ()

(14) ()

)

-

.

14)

가)

(), (), (), (),
, , (), , (),
, , , , , 가 , 가 , , ,

)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5) (,)

(6)

(7) 1

(가) () : 5 g(ml)

() () : 5 g(ml)

() () : 5 g(ml)

() () : 5 g(ml)

() : 5 g(ml)

() : 5 g(ml)

() () : 5 g(ml)

() : 5 g(ml)

() () : 5 g(ml)

() () : 5 g(ml)

() : 5 g(ml)

() : 5 g(ml)

() : 5 g(ml)
 () : 5 g(ml)
 () 가 : 5 g(ml)
 () : 5 g(ml)
 () 가 : 5 g(ml)
 () : 5 g(ml)
 () : 5 g(ml)
 () : 5 g(ml)

(8) .

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(가) .

() ()

() ()

(13) ()

(14)

(가) . 가 “ ○ ○ ”

. .

() 가 , 가

. , 가
 . [: ()
)]

() .

() .

() ()

. .

()

.

()

- , .
 - ()

.

() () .

- 가 .

- .

() 가

- 가 가 ,

- 가

- 가

()

-

-

, 가가 0.8

() 가

- 가 ()

-

“ ”

()

-

()

()

-

(: ○ ○ ○ ○)

-

(: ○ ○ ○ ○)

.

15)

가)

, , , , ,

)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(,)

(6)

(7)

1

(가)

- : 100 g, 30 g

- : 200 g

()

- : 100 g

- : 200 g

()

: 20 g

()

- : 120 g

- : 80 g

()

- : 100 g

- : 200 g

(8)

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(가) .

() ()

() ()

(13) ()

(14) ()

(15)

“ ”, “ ” .

16)

가)

, ,

)

(1)

(2)

(3)

(4) ()

(5)

(6)

(7) 1

(가) : 200 ml

() : 200 ml

() : 200 ml

(8) .

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(가) .

() ()

() ()

(13) ()

(14) ()

(15)

(가) . . . 가 .

() .
() 2 .

17)

가)

(1)

(2)

(3)

(4) ()

(5) (,) ,)

(6)

(7) () 1 : 200 ml

(8) .

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(가) .

() ()

() ()

(13) ()

(14) ()

(15)

(가) . ,

() 90 (%) “ ” .

18)

가)

(1) .
 (.), . , .

(2)

(3)

(4) , , ,

(5) , , .

(6)

,

)

(1)

(2)

(3)

(4) ()

(5) (,)

(6)

(7) 1

(가)

.

- () : 200 ml

- : 200 ml

- : 200 ml

() : 200 ml

() : 200 ml

() : 100 ml

() : 150 ml

()

- : 200 ml

- : 150 ml

(8)

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(가)

.

() ()

() ()

(13) ()

(14) ()

(15) ()

(16)

(가)

()

“ ○ ○ ”, “ ○ ○ ”, “ ○ ○ ”

.

.

,

14

()

가

가

.

()

400mL

2kcal

“

”

.

()

-

(pH)가 4.6

(pH)

.

- 가

“

”

.

- .

.

.

()

.

()

.

.

()

“

”

“

”

“

”

“

”

”

, 100%

“

○ ○

가 ”

.

)

-

가

(

)

,

“

”

19)

가)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

,

,

,

가

,

,

,

,

(6)

(7)

)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(,

)

(6)

(7)

1

(가)

()

() .

() .

()

() : 40 g

() : 20 g

(8) .

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(가) .

() ()

() ()

(13) ()

(14) ()

(15) ()

(16)

(가)

- 7 “ ”

. 1 가

, . (0 36)

()

- (, ,

.)

()

.

()

6

() .

.

.

() .

.

.

()

-

.

-

.

- “ ”

.

()

.

() .

20)

가)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

(7)

(8)

(9)

(10)

(11)

(12)

(13)

(14)

(15)

)

(1)

(2)

(3)

(4) ()

(5) (, , , ,)

(6) ,)

(7)

(, ,) 1

(가)

() : 5 ml

() : 5 ml

() : 5 ml

() : 5 ml

() : 5 ml

() : 10 g

() : 10 g

() : 10 g

() : 10 g

() : 10 g

() : 15 g

() : 20 g

() : 15 g

() 10 g

(8) .

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(가) .

() ()

() ()

(13) ()

(14) ()

(15)

(가) ,

,

.

() 가 12

()

.

() “ ” ,

.

21)

가)

(1)

, ,

(2)

(3)

(4) ()

() , ()

(5) 가

가 ,

(6) 가

,

(7)

)

(1)

■

가

가)

,

)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

(7) 1

(가) : 15 g

() : 10 g

(8) .

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(가) .

() ()

() ()

(13) ()

(14) ()

23)

가)

, ,

)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

(7) 1

(가)

() : 40 g

()

- : 60 g

- : 40 g

(8) .

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(가) .

() ()

() ()

(13) ()

(14) ()

(15)

(가) “ ” “ ” .

() “ ” “ ” .

24)

가)

, , , ,

)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

(7) .

(8)

(9) ()

(10) ()

(11)

(가) .

() ()

() ()

(12) ()

(13) ()

(14)

(가) .

() 가 .

() 가 ,

, , , ,

(Label) (Tag) .

() 가 “ ”

25)

가)

,

)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

(7) 1

(가)

-

: 15 g

-

: 25 g

()

: 25 g

(8)

.

(9)

(10)

(

)

(11)

(

)

(12)

(가)

.

()

(

)

()

(

)

(13)

(

)

(14)

(

)

(15)

(가)

,

,

,

“

”

,

(%)

.

() 가

“

”

“

”

.

)

(

)

.

26)

가)

,

,

)

(12) ()

(13) () . , DNA
()

(14)

(가)

()

- “ ”

- 가 100% .

() 100% .

: 100%

()

“ ”

()

가 “ ” .

()

- ,

- 100 (M ℓ) 30 (kcal) “ ”

()

- , , ,

- 가 .

()

「 」 6

. 가 .

()

- .

- .

()

- .

- .

()

- .

- , , ,

. .

()

, , 가

·
()
()
)

(1)

(2) (, , , ,)

(3) (, , , ,)

가

() “ ”, “ ”, “ ”, “ ”

28)

가)

, ,

)

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

(7) 1

(가) : 15 g

() : 15 g

() : 15 g

(8)

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(가)

() ()

() ()

(13) ()

(14) ()

(15)

29)

가)

(1) 가 가

(2)

(3)

(4) 가

(5)

(6)

(7)

(8)

(9)

(10) 가

(11) 가

(12)

(13) 가 (), , 가

(14) 가 , 가 , 가

(15)

(16)

(17)

(18)

(19)

(20)

(21)

(22)

(23)

(24)

(25)

(26)

(27)

(28)

(29)

(30)

(31)

(32)

(33)

(34)

(35)

)

(1)

(2)

(3)

(4) (. , . 가

, . . .

)

(5) (, ,

)

(6)

(7) (, ,) 1

(가) 가

- : 5 g

- 가 : 10 g

()

()

() . 가

- : 5 g

- : 30 g

()

- : 4 g

- : 10 g

()

() : 20 g

() : 20 g

() : 5 g

() 가 : 80 g

() 가 : 30 g

()

() 가

()

() : 40 g

() : 30 g

()

() .

- , : 1

- , : 150 g

- : 1

(8) .

(9)

(10) ()

(11) ()

(12)

(가) .

() ()

() ()

(13) ()

(14) ()

(15)

(가) 가

. .

()

-

-

, , , , ,

() .

() . 가

. ,

. .

()

,

()

가

()

가

() 가

- 가

“

”

“

”

-

-

,

()

-

31)

-

가

가

가

가

가

()

.

()

, ,

()

.

(7)

「

」

.

(8)

‘ ’

.

.

)

(1)

. . .

(Wrap)

(

)

.

(2)

.

. . .

.

2. 가

가. 가

1)

가)

(「

가

」

,

가

.

()

, ○ ○ ○

○ ○ ○ (

)

)

)

)

)

) .

)

)

(,

가

QR

)

)

-

()

-

()

)

가 ()

)

-

“ ” “ ”

.

-

()

가

-

가

가

.

.

1)

가)

)

)

)

)

) .

)

) (, 가 QR

)

)

- ()

- ()

) 가 ()

)

- 「 가 」 . 4. .

.

- “ ” “ ”

.

. .

1)

가)

)

)

)

) ()

) .

)

) (, 가 QR

)

- : , .

) ()

)

- “ . ” .

3. .

1)

가)

, 가 가

가 가

.

: , ,

) ()

2) 가)

47 가

3. : 2017 1 1

4. 2가 : 2018 1 1

2 () . 가 (“ ”) , 가 , (“ ”) . 가

3 () . 가
 . 가 2018 12 31 .

2015 - 93 . 1. . 1
 . 가 . 가
 2017 12 31 .

< 2016 - 99 ,2016.9.9>

1 () 2018 1 1 .

2 () . 가 (

2018 12 31 .

. 가 .

3 () . 가

. 가 2018 12 31 .

.

[표 1] 인삼의 유래 기본문안

1. 한국어

고려인삼(高麗人蔘)의 유래(由來)

인삼(人蔘)은 문헌상의 기록으로 중국의 전한시대(前漢時代)(BC33~48) 사유(史遊)가 쓴 「급취장」(急就章)에 삼(蔘)이라 기재되어 있고, 후한시대(後漢時代)(AD196~220) 장중경(張仲景)이 쓴 「상한론」(傷寒論)에는 인삼(人蔘)이 배합된 처방이 수록되었으며, 그 후에 「명의 별록」(名醫別錄), 「신농본초경」(神農本草經) 등 많은 한방의학서적에서 효능을 입증한 기록이 있습니다. 그 기록에 따르면 인삼(人蔘)은 맛이 달고, 약간 차며, 오장(五臟)을 보하고, 정신을 안정시켜 가슴이 두근거리는 증세를 없애며, 나쁜 기운을 빼고, 눈을 밝게 하며, 마음을 맑게 하는 등 여러 가지 효능이 있는 것으로 수천년 전부터 동양의학에서 몸을 보신하는 귀중한 재료로서 사용되어 가정상비품으로도 활용하였음을 알 수 있습니다.

특히, 고려인삼(高麗人蔘)은 원래 동북 아시아 중 한국 등의 깊은 산에서 자생하였던 것을 인공재배하게 되었으며, 현재 한국 등 인근지역에서 많이 재배하고 있으나 한국에서 재배한 인삼의 품질이 가장 우수하여 “고려인삼(高麗人蔘)”의 명성이 세계적으로도 높이 평가하고 있으며, 한국에서도 품질이 우수한 제품에 대하여 “대한민국특산품”으로 관리하고 있습니다.

2. 영어

Origin of Korean Ginseng

First publication regarding Ginseng was introduced in Emergency Access Chapter written by Su-Yu around BC33 through BC48 during former Han Dynasty. Later on, Zhang, Jun Gin described prescription of ginseng with other herbs in his book named "Theory of Typhoid" around AD196 through AD220 during later Han Dynasty .

Benefit of ginseng has been discussed in many oriental medical books such as Renowned Doctors' Specific Records, and Shen-Nung Pharmacopeia. According to the above books, ginseng

has sweet taste with cool down effect. And it aids the function of internal organs, pacifies mind, controls palpitation, eliminates poisonous virulence, makes eye keen, and refreshes you after all. For thousands of years, ginseng has been utilized as emergency herb and enhanced health.

Korean Ginseng had been growing wild in the deep forest of Korean Peninsula and around Now, it is cultivated in the neighborhood of Korea and the Korean ginseng is known for the best quality in the world and selected, quality proven products are proudly presented as "specialty of Korea".

3. 일본어

高麗人蔘の由来

「人蔘」は文献上の記録で中国の前漢時代(B.C. 48 ~ 33)の史游が書いた「急就章」に「蔘」記されており、後漢時代(A.D. 196-220)に張仲景が書いた「傷寒論」には「人蔘」を配合した処方が収録され、その後、「名醫別録」や「神農本草経」など多くの漢方医学書にその効能をつづった記録があります。その記録によると、人蔘は甘味があり、やや清涼感があり、五臓によく精神を落ち着かせ、動悸を抑え、けんたい感を改善させ、目によく気持を明るくさせる等、色々な効能を有するものとして数千年前から東洋医学では健康を守る貴重な素材として重用され家庭常備薬としても活用されていた事がうかがえます。

特に、高麗人蔘は従来東北アジアの中でも韓国等の山奥で自生していたものを人工栽培するようになり、今では韓国等の近隣地域でも多く栽培されているが、韓国で栽培されている人蔘の質が最も優れており、「高麗人蔘」の名は世界的に高く評価され、韓国でも品質の特に優れている製品に指定される「大韓民國特産品」として管理されています。

4. 중국어(간체)

高丽人参的由来

据人参文献记载，早在中国前汉时代（BC33～48）史游的《急就章》里就有着参的记载，后汉时代（AD196～220），在张仲景的《伤寒论》中也收载着含有人参的药方。此后，在《名医别录》、《神农本草经》等众多汉方医药书籍中，都有可以证明功效的记载。按其记载，人参味甜，微寒，具有保护五脏，安神益智，养心明目等多种功效，早在几千年前被东方医学用做对身体进补的珍贵材料使用，由此可知人参可以成为家庭必备之品。

尤其，高丽人参原是生长在亚洲，如韩国等深山中野生生长的，后经人工栽培。现今，在韩国等临近地区的人参栽培中，韩国人参的品质是最优秀的，高丽人参的美誉也在全世界享有较高的评价；在韩国，以优质产品“大韩民国特产品”而被管理着。

[표 2] 한국인 영양섭취기준

연령	탄수화물 (g)		지방 (g)		단백질 (g)		식이섬유 (g)		비타민A (μg RE)		비타민D (μg)		비타민E (mg α-TE)		비타민K (μg)		비타민C (mg)		티아민 (mg)		리보플라빈 (mg)		니아신 (mg NE)		비타민B ₆ (mg)		엽산 (μg DFE)		비타민B ₁₂ (μg)	
	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량
영아 0~5(개월)	60	25				9.5			350	5	3	4	35	0.2	0.3		2	0.1	65	0.3										
6~11	90	25	15						450	5	4	7	45	0.3	0.4		3	0.3	80	0.5										
유아 1~2(세)					15		10	300		5	5	25	35	0.5	0.5		6	0.6	150	0.9										
3~5					20		15	350		5	6	30	40	0.5	0.6		7	0.7	180	1.1										
남자 6~8(세)					30		20	450		5	7	45	55	0.7	0.9		9	0.9	220	1.3										
9~11					40		20	600		5	9	55	70	0.9	1.2		12	1.1	300	1.7										
12~14					55		25	750		10	10	70	90	1.1	1.5		15	1.5	360	2.3										
15~18					65		25	850		10	11	80	105	1.3	1.7		17	1.5	400	2.7										
19~29					65		25	800		10	12	75	100	1.2	1.5		16	1.5	400	2.4										
30~49					60		25	750		10	12	75	100	1.2	1.5		16	1.5	400	2.4										
50~64					60		25	750		10	12	75	100	1.2	1.5		16	1.5	400	2.4										
65~74					55		25	700		15	12	75	100	1.2	1.5		16	1.5	400	2.4										
75 이상					55		25	700		15	12	75	100	1.2	1.5		16	1.5	400	2.4										
여자 6~8(세)					25		20	400		5	7	45	60	0.7	0.8		9	0.9	220	1.3										
9~11					40		20	550		5	9	55	80	0.9	1.0		12	1.1	300	1.7										
12~14					50		20	650		10	10	65	100	1.1	1.2		15	1.4	360	2.3										
15~18					50		20	600		10	11	65	95	1.2	1.2		14	1.4	400	2.4										
19~29					55		20	650		10	12	65	100	1.1	1.2		14	1.4	400	2.4										
30~49					50		20	650		10	12	65	100	1.1	1.2		14	1.4	400	2.4										
50~64					50		20	600		10	12	65	100	1.1	1.2		14	1.4	400	2.4										
65~74					45		20	550		15	12	65	100	1.1	1.2		14	1.4	400	2.4										
75 이상					45		20	550		15	12	65	100	1.1	1.2		14	1.4	400	2.4										
임신부					+15/+30		+5	+70		+0	+0	+0	+10	+0.4	+0.4		+4	+0.8	+220	+0.2										
수유부					+25		+5	+490		+0	+3	+0	+40	+0.4	+0.5		+3	+0.8	+150	+0.4										

(사단법인) 보건복지부, 한국영양학회 : 한국인 영양소 섭취기준 (2015)

* 권장섭취량 : 1일 연령별로 권장되는 영양소 섭취량으로서 평균 필요량을 근거로 하여 산출

* 충분섭취량 : 권장섭취량을 산출할 수 없는 경우 역학조사 결과를 토대로 건강인의 영양소 섭취수준을 기준으로 산출

* 임신부 단백질 권장섭취량: 임신 2, 3분기별 부가량

연령	판토틐산 (mg)	비오틐 (μg)	칼슘 (mg)	인 (mg)	나트륨 (g)	염소 (g)	칼륨 (g)	마그네슘 (mg)	철 (mg)	아연 (mg)	구리 (μg)	몰소 (mg)	망간 (mg)	요오드 (μg)	셀레늄 (μg)	몰리브덴 (μg)	크롬 (μg)
	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량
영아 0~5(개월)	1.7	5	210	100	0.12	0.18	0.4	30	0.3	2	240	0.01	0.01	130	9		0.2
6~11	1.9	7	300	300	0.37	0.56	0.7	55	6	3	310	0.5	0.8	170	11		5.0
유아 1~2(세)	2	9	500	450	0.9	1.3	2.0	80	6	3	280	0.6	1.5	80	23		12
3~5	2	11	600	550	1.0	1.5	2.3	100	6	4	320	0.8	2.0	90	25		12
남자 6~8(세)	3	15	700	600	1.2	1.9	2.6	160	9	6	440	1.0	2.5	100	35		20
9~11	4	20	800	1,200	1.4	2.1	3.0	230	10	8	580	2.0	3.0	110	45		25
12~14	5	25	1,000	1,200	1.5	2.3	3.5	320	14	8	740	2.5	4.0	130	60		35
15~18	5	30	900	1,200	1.5	2.3	3.5	400	14	10	840	3.0	4.0	130	65		40
19~29	5	30	800	700	1.5	2.3	3.5	350	10	10	800	3.5	4.0	150	60	30	35
30~49	5	30	800	700	1.5	2.3	3.5	370	10	10	800	3.0	4.0	150	60	25	35
50~64	5	30	750	700	1.5	2.3	3.5	370	10	9	800	3.0	4.0	150	60	25	35
65~74	5	30	700	700	1.3	2.0	3.5	370	9	9	800	3.0	4.0	150	60	25	35
75 이상	5	30	700	700	1.1	1.7	3.5	370	9	9	800	3.0	4.0	150	60	25	35
여자 6~8(세)	3	15	700	550	1.2	1.9	2.6	150	8	5	440	1.0	2.5	100	35		15
9~11	4	20	800	1,200	1.4	2.1	3.0	210	10	8	580	2.0	3.0	110	45		20
12~14	5	25	900	1,200	1.5	2.3	3.5	290	16	8	740	2.5	3.5	130	60		25
15~18	5	30	800	1,200	1.5	2.3	3.5	340	14	9	840	2.5	3.5	130	65		25
19~29	5	30	700	700	1.5	2.3	3.5	280	14	8	800	3.0	3.5	150	60	25	25
30~49	5	30	700	700	1.5	2.3	3.5	280	14	8	800	2.5	3.5	150	60	25	25
50~64	5	30	800	700	1.5	2.3	3.5	280	8	7	800	2.5	3.5	150	60	25	25
65~74	5	30	800	700	1.3	2.0	3.5	280	8	7	800	2.5	3.5	150	60	25	25
75이상	5	30	800	700	1.1	1.7	3.5	280	7	7	800	2.5	3.5	150	60	25	25
임신부	+1	+0	+0	+0	+1.5	+2.3	+0	+40	+10	+2.5	+130	+0	+0	+90	+4		+5
수유부	+2	+5	+0	+0	+1.5	+2.3	+0.4	+0	+0	+5.0	+480	+0	+0	+190	+10		+20

[표 3] 1일 영양성분 기준치

영양성분	기준치	영양성분	기준치	영양성분	기준치
탄수화물(g)	324	크롬(μg)	30	몰리브덴(μg)	25
당류(g)	100	칼슘(μg)	700	비타민 B ₁₂ (μg)	2.4
식이섬유(g)	25	철분(μg)	12	비오틴(μg)	30
단백질(g)	55	비타민 D(μg)	10	판토텐산(μg)	5
지방(g)	54	비타민 E(μg α -TE)	11	인(μg)	700
포화지방(g)	15	비타민 K(μg)	70	요오드(μg)	150
콜레스테롤(μg)	300	비타민 B ₁ (μg)	1.2	마그네슘(μg)	315
나트륨(μg)	2,000	비타민 B ₂ (μg)	1.4	아연(μg)	8.5
칼륨(μg)	3,500	나이아신(μg NE)	15	셀렌(μg)	55
비타민 A(μg RE)	700	비타민 B ₆ (μg)	1.5	구리(μg)	0.8
비타민 C(μg)	100	엽산(μg)	400	망간(μg)	3.0

※ Vit A, Vit D, Vit E는 기준치표에 따른 단위로 표시하되 괄호를 하여 IU단위로 표시할 수 있다.

[표 4] 명칭과 용도를 함께 표시하여야 하는 식품첨가물

식품첨가물의 명칭	용도
삭카린나트륨 아스파탐 글리실리진산이나트륨 수크랄로스 아세실팜칼륨	감미료
식용색소녹색 제3호 식용색소녹색 제3호 알루미늄레이크 식용색소적색 제2호 식용색소적색 제2호 알루미늄레이크 식용색소적색 제3호 식용색소적색 제40호 식용색소적색 제40호 알루미늄레이크 식용색소적색 제102호 식용색소청색 제1호 식용색소청색 제1호 알루미늄레이크 식용색소청색 제2호 식용색소청색 제2호 알루미늄레이크 식용색소황색 제4호 식용색소황색 제4호 알루미늄레이크 식용색소황색 제5호 식용색소황색 제5호 알루미늄레이크 동클로로필 동클로로필린나트륨 철클로로필린나트륨 삼이산화철 이산화티타늄 수용성안나토 카르민 β-카로틴 동클로로필린칼륨 β-아포-β'-카로티날	착색료
데히드로초산나트륨 소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘 안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	보존료

식품첨가물의 명칭	용도
파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸 프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 몰식자산프로필 에리쵸르빈산 에리쵸르빈산나트륨 아스코르빌스테아레이트 아스코르빌파르미테이트 이·디·티·에이이나트륨 이·디·티·에이칼슘이나트륨 터셔리부틸히드로퀴논	산화방지제
산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨 무수아황산 메타중아황산칼륨 메타중아황산나트륨	표백용은 “표백제”로, 보존 용은 “보존료”로, 산화방지제 는 “산화방지제”로 한다.
고도표백분 차아염소산나트륨	살균용은 “살균제”로, 표백용은 “표백제”로 한다
아질산나트륨 질산나트륨 질산칼륨	발색용은 “발색제”로, 보존용은 “보존료”로 한다
카페인 L-글루타민산나트륨	향미증진제

[표 5] 명칭 또는 간략명을 표시하여야 하는 식품첨가물

식품첨가물의 명칭	간략명
가티검	
감색소	
감초추출물	
결정셀룰로오스	결정섬유소
고량색소	
과산화벤조일(희석)	
과황산암모늄	
구아검	
국	
규산마그네슘	규산Mg
규산칼슘	규산Ca
규소수지	
글루코만난	
글루코사민	
글리세린	
금박	
김색소	
나타마이신	
니신	
덱스트란	
라우린산	
락색소	
락티톨	
로진	
로커스트콩검	
루틴	
D-리보오스	리보오스
마리골드색소	
만니톨	
D-말티톨	
말티톨시럽	
메틸셀룰로오스	
메틸알콜	
메틸에틸셀룰로오스	
물식자산	
무궁화색소	
미리스트산	
미소섬유상셀룰로오스	미소섬유상섬유소
백단향색소	
베리류색소	
벤토나이트	
변성전분	
변성호프추출물	
붕산화추출물	
분말셀룰로오스	분말섬유소
비트레드	
사일리움씨드검	
사프란색소	
산소	
잔탄검	
D-소르비톨	소르비톨
D-소르비톨액	소르비톨액
수소	
스테비올배당체	

식품첨가물의 명칭	간략명
스테아린산	
스피룰리나색소	
시아너트색소	
시클로덱스트린	
시클로덱스트린시럽	
실리코알루미늄산나트륨	실리코알루민산Na
심황색소	
아라비노 갈락탄	
아라비아검	
아산화질소	
아세톤	
아조디카르본아미드	
안나토색소	
알긴산나트륨	알긴산Na
알긴산암모늄	
알긴산칼륨	알긴산K
알긴산칼슘	알긴산Ca
알긴산프로필렌글리콜	알긴산에스테르
알팔파추출색소	알팔파색소
양파색소	
에틸셀룰로오스	
염소	
염화칼륨	염화K
γ-오리자놀	오리자놀
오징어먹물색소	
옥시스테아린	
올레인산	
이산화규소	산화규소
이산화염소	
이산화탄소	
이소말트	
이소프로필알콜	
자몽종자추출물	
자일리톨	
자주색고구마색소	
자주색옥수수색소	
자주색참마색소	
적무색소	
적양배추색소	
젤란검	
종국	
지베렐린산	
질소	
차즈기색소	
차추출물	
차카테킨	
참깨유불검화물	참깨유추출물
초산에틸	
치자적색소	
치자청색소	
치자황색소	
카라멜색소	
카라야검	
카로틴	
카르복시메틸셀룰로오스나트륨	카르복시메틸셀룰로오스Na, 섬유소글리콘산나트륨, 섬유소글리콘산Na, CMC나트륨, CMC-Na, CMC, 셀룰로오스검

식품첨가물의 명칭	간략명
카르복시메틸셀룰로오스칼슘	카르복시메틸셀룰로오스Ca, 섬유소글리콘산칼슘, 섬유소글리콘산Ca, CMC칼슘, CMC-Ca
카르복시메틸스타치나트륨	카르복시메틸스타치Na, 카르복시메틸전분Na, 전분글리콘산나트륨, 전분글리콘산Na
카카오색소	
카프릭산	
카프릴산	
커드란	
케르세틴	
코치닐추출색소	코치닐색소
클로로필	
D-자일로오스	자일로오스
키토산	
키틴	
타라검	
타마린드검	
타마린드색소	
탈지미강추출물	
토마토색소	
토마틴	
트라가칸스검	
파프리카추출색소	파프리카색소
파피아색소	
팔미트산	
퍼셀레란	
페로시아나트륨	페로시아나화Na
페로시아화칼륨	페로시아나화K
페로시아화칼슘	페로시아나화Ca
페룰린산	
펙틴	
포도과즙색소	
포도과피색소	
포도종자추출물	
폴리감마글루탐산	폴리글루탐산
폴리글리시톨시럽	폴리글루시톨
폴리덱스트로스	
e-폴리리신	폴리리신
폴리아크릴산나트륨	폴리아크릴산Na
피칸너트색소	
헥산	
홍국색소	
홍국황색소	
홍화적색소	
홍화황색소	
효소분해사과추출물	
효소처리스테비아	
히드록시프로필메틸셀룰로오스	
히드록시프로필셀룰로오스	
히알루론산	

[표 6] 명칭, 간략명 또는 주용도를 표시하여야 하는 식품첨가물

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
5'-구아닐산이나트륨	구아닐산이나트륨, 구아닐 산나트륨, 구아닐산Na	영양강화제, 향미증진제
구연산		산도조절제
구연산망간	구연산Mn	영양강화제
구연산삼나트륨	구연산Na ₃	산도조절제
구연산철	구연산Fe	영양강화제
구연산철암모늄		영양강화제
구연산칼륨	구연산K	산도조절제
구연산칼슘	구연산Ca	산도조절제, 영양강화제
β-글루카나아제	글루카나아제	효소제
글루코노-δ-락톤		두부응고제, 산도조절제, 팽창제
글루코아밀라아제		효소제
글루코오스산화효소		효소제
글루코오스이성화효소		효소제
글루콘산		산도조절제
글루콘산나트륨	글루콘 산Na	산도조절제, 유화제
글루콘산동	글루콘 산Cu	영양강화제
글루콘산마그네슘	글루콘 산Mg	산도조절제, 영양강화제
글루콘산망간	글루콘 산Mn	영양강화제
글루콘산아연	글루콘 산Zn	영양강화제
글루콘산철	글루콘 산Fe	산도조절제, 영양강화제
글루콘산칼륨	글루콘 산K	산도조절제
글루콘산칼슘	글루콘 산Ca	산도조절제, 영양강화제
글루타미나아제		효소제
L-글루타민	글루타민	영양강화제
L-글루타민산	글루타민산	향미증진제
L-글루타민산암모늄	글루타민산암모늄	향미증진제
L-글루타민산칼륨	글루타민산칼륨, 글루타민산K	향미증진제
글리세로인산칼륨	글리세로인산K	영양강화제
글리세로인산칼슘	글리세로인산Ca	영양강화제
글리세린지방산에스테르	글리세린에스테르	유화제, 껌기초제
글리신		영양강화제, 향미증진제
나린진		향미증진제
니코틴산		영양강화제
니코틴산아미드		영양강화제
담마검		피막제
덱스트라나아제		효소제
디벤조일티아민		영양강화제
디벤조일티아민염산염		영양강화제
디아스타아제		효소제
라우릴 황산나트륨	라우릴 황산Na	유화제
L-라이신	라이신	영양강화제
L-라이신염산염	라이신 염산염	영양강화제
락타아제		효소제
락토페린 농축물	락토페린	영양강화제
레시틴		유화제
렌넷카제인		유화제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
L-로이신	로이신	영양강화제
5'-리보뉴클레오티드이나트륨	5'-리보뉴클레오티드Na, 리보뉴클레오티드이나트륨, 리보뉴클레오티드Na	향미증진제
5'-리보뉴클레오티드이칼슘	5'-리보뉴클레오티드Ca, 리보뉴클레오티드칼슘, 리보뉴클레오티드Ca	향미증진제
리소짐		효소제
리파아제		효소제
리파아제/에스테라아제		효소제
말토게낙아밀라아제		효소제
말트트리오히드로라제	G3 생성효소	효소제
메타인산나트륨	메타인산Na	산도조절제, 팽창제
메타인산칼륨	메타인산K	산도조절제, 팽창제
DL-메티오닌		영양강화제
L-메티오닌		영양강화제
몰리브덴산암모늄		영양강화제
몰포린지방산염	몰포린	피막제
뮤신		영양강화제
밀납		피막제
L-발린	발린	영양강화제
베타글리코시다아제	글리코시다아제	효소제
베타인		향미증진제
분말비타민A	비타민A, Vit.A	영양강화제
비오틴		영양강화제
비타민B ₁₂		영양강화제
비타민B ₁ 나프탈린-1,5-디설향산염		영양강화제
비타민B ₁ 나프탈린-2,6-디설향산염		영양강화제
비타민B ₁ 라우릴황산염		영양강화제
비타민B ₁ 로단산염	치아민로단산염, Vit.B ₁ 로단산염, Vit.B ₁ 티오시안산염	영양강화제
비타민B ₁ 염산염	치아민염산염	영양강화제
비타민B ₁ 질산염		영양강화제
비타민B ₁ 프탈린염		영양강화제
비타민B ₂	Vit. B ₂	영양강화제
비타민B ₂ 인산에스테르나트륨	비타민B ₂ 인산에스테르Na, Vit. B ₂ 인산에스테르Na, 리보플라빈인산에스테르Na	영양강화제
비타민B ₆ 염산염	Vit. B ₆ 염산염	영양강화제
비타민C	Vit. C	영양강화제
비타민D ₂	Vit. D ₂	영양강화제
비타민D ₃	Vit. D ₃	영양강화제
비타민E	Vit. E	영양강화제
비타민K ₁	Vit. K ₁	영양강화제
빙초산		산도조절제
DL-사과산	사과산	산도조절제, 팽창제
DL-사과산나트륨	사과산Na	산도조절제, 팽창제
산성알루미늄인산나트륨	산성알루미늄인산Na	산도조절제, 팽창제
산성피로인산나트륨	산성피로인산Na, 피로인산일나트륨, 피로인산일Na	산도조절제, 팽창제
산화마그네슘	산화Mg	영양강화제
산화아연	산화Zn	영양강화제
산화칼슘	산화Ca	산도조절제, 영양강화제
석유왁스		피막제
L-세린	세린	겉기초제 영양강화제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
세스퀴탄산나트륨	세스퀴탄산Na	산도조절제, 팽창제
셀룰라아제		효소제
소르비탄지방산에스테르	소르비탄에스테르	유화제 껌기초제
수산화마그네슘	수산화Mg	산도조절제, 영양강화제
수산화암모늄		산도조절제
수산화칼슘	수산화Ca, 소석회	산도조절제
셀락		피막제
스테아린산마그네슘	스테아린산Mg	영양강화제, 유화제
스테아린산칼슘	스테아린산Ca	영양강화제, 유화제
스테아릴젖산나트륨	스테아릴젖산Na	유화제
스테아릴젖산칼슘	스테아릴젖산Ca	유화제
L-시스테인염산염	시스테인염산염	영양강화제
L-시스틴	시스틴	영양강화제
5'-시티딜산	시티딜산, CMP	영양강화제, 향미증진제
5'-시티딜산이나트륨	5'-시티딜산나트륨, 5'-시티딜산Na, 시티딜산이나트륨, 시티딜산이Na, 시티딜산나트륨, 시티딜산Na	영양강화제, 향미증진제
잘거왁스		피막제
5'-아데닐산	아데닐산, AMP	영양강화제, 향미증진제
아디핀산		산도조절제, 팽창제
L-아르기닌	아르기닌	영양강화제
α-아밀라아제(비세균성)	아밀라아제	효소제
α-아밀라아제(세균성)	아밀라아제	효소제
아셀렌산나트륨	아셀렌산Na	영양강화제
L-아스코르빈산나트륨	아스코르빈산나트륨, 아스코르빈산Na, 비타민C-Na	영양강화제
아스코르빈산칼슘	아스코르빈산Ca, 비타민C-Ca	영양강화제
아스파라기나아제		효소제
L-아스파라긴	아스파라긴	영양강화제
L-아스파르트산	아스파르트산, 아스파라긴산	영양강화제
알긴산		유화제
DL-알라닌		영양강화제
L-알라닌		영양강화제
알파갈락토시다아제	갈락토시다아제	효소제
에리스리톨		향미증진제
에스테르검		껌기초제
염기성알루미늄인산나트륨	염기성알루미늄인산Na	산도조절제, 유화제
염화마그네슘	염화Mg	두부응고제, 영양강화제
염화망간	염화Mn	영양강화제
염화암모늄		팽창제
염화제이철	염화철, 염화Fe	영양강화제
염화칼슘	염화Ca	두부응고제
염화콜린		영양강화제
염화크롬	염화Cr	영양강화제
엽산		영양강화제
올레오레진캄페시컴		향미증진제
올레인산나트륨	올레인산Na	피막제
요오드칼륨	요오드K	영양강화제
용성비타민P		영양강화제
5'-우리딜산이나트륨	5'-우리딜산나트륨, 5'-우리딜산Na, 우리딜산이나트륨, 우리딜산이Na, 우리딜산나트륨, 우리딜산Na	영양강화제, 향미증진제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
우유응고효소		효소제
유동파라핀		피막제
유성비타민A지방산에스테르	유성비타민A에스테르, 비타민A에스테르	영양강화제
유키추출물		유화제
이노시톨		영양강화제
5'-이노신산이나트륨	5'-이노신산나트륨, 5'-이노신산Na, 이노신산이나트륨, 이노신산Na	영양강화제, 향미증진제
이리단백		영양강화제
L-이소토이신	이소토이신	영양강화제
이초산나트륨	이초산Na	산도조절제
이타콘산		산도조절제
인베르타아제		효소제
인산		산도조절제
인산철	인산Fe	영양강화제
자당지방산에스테르	자당에스테르	유화제 껌기초제
전해철		영양강화제
젖산		산도조절제
젖산나트륨	젖산Na	산도조절제, 향미증진제, 유화제
L-젖산마그네슘	L-젖산Mg, 젖산마그네슘, 젖산Mg	산도조절제
젖산철	젖산Fe	산도조절제, 영양강화제
젖산칼륨	젖산K	산도조절제, 향미증진제
젖산칼슘	젖산Ca	산도조절제, 영양강화제
제삼인산나트륨	제삼인산Na, 인산삼Na	산도조절제, 팽창제
제삼인산마그네슘	제삼인산Mg, 인산삼Mg	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
제삼인산칼륨	제삼인산K, 인산삼K	산도조절제, 팽창제
제삼인산칼슘	제삼인산Ca, 인산삼Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
제이인산나트륨	제이이산Na, 인산이Na	산도조절제, 팽창제
제이인산마그네슘	제이인산Mg, 인산이Mg	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
제이인산암모늄		산도조절제, 팽창제
제이인산칼륨	제이인산K, 인산이K	산도조절제, 팽창제
제이인산칼슘	제이이산Ca, 인산이Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
제일인산나트륨	제일인산Na, 인산일Na	산도조절제, 팽창제
제일인산암모늄	인산일암모늄	산도조절제, 팽창제
제일인산칼륨	제일인산K, 인산일K, 산성인산칼륨, 산성인산K	산도조절제, 팽창제
제일인산칼슘	제일인산Ca, 인산일Ca, 산성인산칼슘, 산성인산Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
젤라틴		유화제
조제해수염화마그네슘		두부응고제
DL-주석산		산도조절제
L-주석산		산도조절제
DL-주석산나트륨	DL-주석산Na	산도조절제
L-주석산나트륨	L-주석산Na	산도조절제
DL-주석산수소칼륨	DL-주석산수소K, DL-중주석산칼륨, DL-중주석산K	산도조절제, 팽창제
L-주석산수소칼륨	L-주석산수소K, L-중주석산칼륨,	산도조절제, 팽창제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
	L-중주석산K	
주석산수소콜린	중주석산콜린	영양강화제
주석산칼륨나트륨	주석산K·Na	산도조절제
천연검		껌기초제
초산		산도조절제, 향미증진제
초산나트륨	초산Na	산도조절제
초산비닐수지		껌기초제, 피막제
초산칼슘	초산Ca	산도조절제
카나우바왁스		피막제
카라기난		유화제
L-카르니틴	카르니틴	영양강화제
카제인		유화제
카제인나트륨	카제인Na	유화제
카탈라아제		효소제
칸델릴라왁스		유화제, 피막제
켈라아추출물		유화제
키토사나아제		효소제
타우린		영양강화제
탄나아제		효소제
탄닌산		향미증진제
탄산나트륨	탄산Na, 소오다회	산도조절제, 팽창제
탄산마그네슘	탄산Mg	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
탄산수소나트륨	탄산수소Na, 중탄산Na	산도조절제, 팽창제
탄산수소암모늄		산도조절제, 팽창제
탄산수소칼륨	탄산수소K, 중탄산칼륨, 중탄산K	산도조절제, 팽창제
탄산암모늄		산도조절제, 팽창제
탄산칼륨(무수)	탄산칼륨, 탄산K	산도조절제, 팽창제
탄산칼슘	탄산Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제 껌기초제
테아닌		영양강화제
탈크		껌기초제
α-α-토코페롤	토코페롤	영양강화제
α-토코페롤(혼합형)	토코페롤(혼합형)	영양강화제
α-α-토코페릴아세테이트	초산토코페롤, 초산비타민E, 초산Vit. E	영양강화제
α-α-토코페릴아세테이트	초산토코페롤, 초산비타민E, 초산Vit. E	영양강화제
α-α-토코페릴호박산	호박산토코페롤, 호박산비타민E, 호박산Vit. E	영양강화제
트랜스글루코시다아제		효소제
트랜스글루타미나아제		효소제
DL-트레오닌		영양강화제
L-트레오닌		영양강화제
트리아세틴		유화제 껌기초제
트립신		효소제
DL-트립토판		영양강화제
L-트립토판		영양강화제
L-티로신	티로신	영양강화제
판크레아틴		효소제
판토텐산나트륨	판토텐산Na	영양강화제
판토텐산칼슘	판토텐산Ca	영양강화제
DL-페닐알라닌		영양강화제
L-페닐알라닌		영양강화제
펙티나아제		효소제
펙틴		유화제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
펩신		효소제
포스포리파아제 A2		효소제
폴리부텐		껌기초제
폴리비닐피리돈		피막제
폴리소르베이트20		유화제
폴리소르베이트60		유화제
폴리소르베이트65		유화제
폴리소르베이트80		유화제
폴리이소부틸렌		껌기초제
폴리인산나트륨	폴리인산Na	산도조절제, 팽창제
폴리인산칼륨	폴리인산K	산도조절제, 팽창제
푸마르산		산도조절제
푸마르산일나트륨	푸마르산나트륨, 푸마르산Na	산도조절제
푸마르산제일철	푸마르산철, 푸마르산Fe	영양강화제
폴루라나아제		효소제
폴루란		피막제
프로테아제(곰팡이성: HUT)	프로테아제	효소제
프로테아제(곰팡이성: SAP)	프로테아제	효소제
프로테아제(세균성)	프로테아제	효소제
프로테아제(식물성)	프로테아제	효소제
프로필렌글리콜		유화제
프로필렌글리콜지방산에스테르	프로필렌글리콜에스테르	유화제
L-프롤린	프롤린	영양강화제
피로인산나트륨	피로인산Na, 피로인산Na	산도조절제, 팽창제
피로인산제일철	피로인산철, 피로인산Fe	영양강화제
피로인산철나트륨	피로인산철Na, 피로인산Fe·Na	영양강화제
피로인산칼륨	피로인산K	산도조절제, 팽창제
피마자유		피막제
피틴산		산도조절제
향신료 올레오레진류		향미증진제
헤미셀룰라아제		효소제
헤스페리딘		영양강화제
헴철		영양강화제
호박산		산도조절제, 향미증진제
호박산이나트륨	호박산나트륨, 호박산Na	산도조절제, 향미증진제
환원철		영양강화제
황산나트륨	황산Na	산도조절제
황산동	황산Cu	영양강화제
황산마그네슘	황산Mg	두부응고제, 영양강화제
황산망간	황산Mn	영양강화제
황산아연	황산Zn	영양강화제
황산알루미늄암모늄		팽창제
황산알루미늄칼륨	황산알루미늄K, 황산Al·K, 칼륨명반	산도조절제, 팽창제
황산암모늄		팽창제
황산제일철	황산철, 황산Fe	영양강화제
황산칼륨	황산K	산도조절제
황산칼슘	황산Ca	두부응고제, 산도조절제, 영양강화제
효모		팽창제, 향미증진제
효모추출물		향미증진제
효소분해레시틴		유화제
효소처리루틴		영양강화제
효소처리헤스페리딘		영양강화제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
L-히스티딘	히스티딘	영양강화제
L-히스티딘 염산염	히스티딘염산염	영양강화제
G4 생성효소		효소제

『별지1』 표시사항별 세부표시기준

1. 식품(수입식품을 포함한다)

가. 제품명

- 1) 제품명은 그 제품의 고유명칭으로서 허가관청(수입식품의 경우 신고관청)에 신고 또는 보고하는 명칭으로 표시하여야 한다.
- 2) 제품명에 상호·로고 또는 상표 등의 표현을 함께 사용할 수 있다.
- 3) 원재료명 또는 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용할 수 있는 경우는 다음과 같다.

가) 식품의 제조·가공시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우나 2가지 이상의 원재료명칭을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○% 또는 배합 함량 ○○%))

나) “맛” 또는 “향”을 내기 위하여 사용한 원재료로 합성향료만을 사용하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 원

재료명 또는 성분명 다음에 “향” 자를 사용하되, 그 활자크기는 제품명과 같거나 크게 표시하고, 제품명 주위에 “합성○○향 첨가(함유)” 또는 “합성향료 첨가(함유)” 등의 표시를 하여야 한다.

(예시) 딸기향캔디

(합성딸기향 첨가)

다) 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 할 때에는 2가지 이상(예 : 과일의 경우 사과·배·포도 등)의 원재료 합계량이 생물을 기준으로 하여 15퍼센트(%)이상이어야 한다. 이 경우 그 원재료명과 그 함량을 원재료명 표시란에 표시하여야 한다.

(예시) 제품명 : 과일○○

원재료명 : 사과 ○○%, 배 ○○% 등

라) 오곡밥, 수정과, 식혜 등과 같은 식품으로서 동 제품에 전래적으로 사용된 원재료가 적정량 함유되어 통상 고유명칭으로 사용되고 있는 성분 또는 전통적인 식생활관습에 따라 제조되는 “김밥”중 “김”과 같은 성분은 제품명 또는 제품명의 일부로 표시할 수 있다.

4) 수출국에서 표시한 수입식품의 제품명을 한글로 표시할 때 외래어의 한글표기법에 따라 표시하거나 번역하여 표시하여야 하며, 한글로 표시한 제품명은 표시기준에 적합하여야 한다.

5) 제품명에는 다음의 표현 등을 사용하여서는 아니 된다.

가) 소비자를 오도·혼동시키는 표현

나) 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현. 이 경우 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물위생관리법」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함한다. 다만, 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 소스류

및 트레이싱류는 식품유형과 용도를 명확하게 표시하는 경우 제외한다.

다) 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현

나. 업소명 및 소재지

1) 업종별 업소명 및 소재지의 표시사항은 다음과 같다.

가) 식품등 제조·가공업 : 영업등록 또는 영업신고 시 등록 또는 신고관청에 제출한 업소명 및 소재지를 표시하되, 업소의 소재지 대신 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있다. 다만, 식품 제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족하여 식품 제조·가공업의 영업신고를 한 자에게 위탁하여 식품을 제조·가공한 경우에는 위탁을 의뢰한 업소명 및 소재지로 표시하여야 한다.

나) 식품소분업, 유통전문판매업 : 영업신고 시 신고관청에 제출한 업소명 및 소재지를 표시하고 해당 식품의 제조·가공업의 업소명(수입식품의 경우 식품등의 수입판매업소명) 및 소재지를 함께 표시하여야 한다. 이 경우 영업신고 시 신고관청에 제출한 업소의 소재지 대신 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있다.

(예시) 식품소분업소(또는 유통전문판매업소) : 업소명, 소재지

제조업소 : 업소명, 소재지

다) 식품등의 수입판매업 : 영업등록시 등록관청에 제출한 업소명 및 소재지를 표시하되, 해당 수입식품의 제조업소명을 표시하여야 한다. 이 경우 제조업소명이 외국어로 표시되어 있는 경우에는 그 제조업소명을 한글로 따로 표시하지 아니할 수 있다.

(예시) 수입판매업소 : 업소명, 소재지

제조업소 : 업소명

- 2) 그 밖에 판매업소의 업소명 및 소재지를 표시하고자 하는 경우에는 가)의 규정에 따른 식품제조·가공업소의 활자크기와 같거나 작게 표시하여야 한다.

(예시) 판매업소 : ○○백화점, 소재지

제조업소 : 업소명, 소재지

다. 제조연월일(이하 “제조일”로 표시할 수 있다)

- 1) 제조일은 “○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○○○○년○○월○○일” 또는 “○○○○.○○.○○”의 방법으로 표시하여야 한다.
- 2) 제조일을 주표시면 또는 정보표시면에 표시하기가 곤란한 경우에는 해당위치에 제조일의 표시위치를 명시하여야 한다.
- 3) 수입되는 식품등에 표시된 수출국의 제조일의 “연월일”의 표시순서 1)의 기준과 다를 경우에는 소비자가 알아보기 쉽도록 “연월일”의 표시순서를 예시하여야 한다.
- 4) 자연상태의 농·임·수산물 등 제조일자 표시대상 식품이 아닌 식품에 제조일자를 표시한 경우에는 표시된 제조일자를 지우거나 변경하여서는 아니 된다.

라. 유통기한 또는 품질유지기한

- 1) 유통기한은 “○○년○○월○○일까지”, “○○.○○.○○까지”, “○○○○년○○월○○일까지”, “○○○○.○○.○○까지” 또는 “유통기한 : ○○○○년○○월○○일”로 표시하여야 한다.

- 2) 제조일을 사용하여 유통기한을 표시하는 경우에는 “제조일로부터 ○
○일까지”, “제조일로부터 ○○월까지” 또는 “제조일로부터 ○○년까지”, “유통기한 : 제조일로부터 ○○일”로 표시할 수 있다.
- 3) 제품의 제조·가공과 포장과정이 자동화 설비로 일괄 처리되어 제조
시간까지 자동 표시할 수 있는 경우에는 “○○월○○일○○시까지”
또는 “○○.○○.○○ 00:00까지”로 표시할 수 있다.
- 4) 품질유지기한은 “○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○○○○
년○○월○○일” 또는 “○○○○.○○.○○”로 표시하여야 한다.
- 5) 제조일을 사용하여 품질유지기한을 표시하는 경우에는 “제조일로부터
○○일”, “제조일로부터 ○○월” 또는 “제조일로부터 ○○년”으로
표시할 수 있다.
- 6) 유통기한 또는 품질유지기한을 주표시면 또는 정보표시면에 표시하
기가 곤란한 경우에는 해당위치에 유통기한 또는 품질유지기한의 표
시위치를 명시하여야 한다.
- 7) 수입되는 식품등에 표시된 수출국의 유통기간 또는 품질유지기한의
“연월일”의 표시순서가 1) 또는 4)의 기준과 다를 경우에는 소비자
가 알아보기 쉽도록 “연월일”의 표시순서를 예시하여야 하며, “연월”
만 표시되었을 경우에는 “연월일” 중 “일”의 표시는 제품의 표시된
해당 “월”의 1일로 표시하여야 한다.
- 8) 유통기한 또는 품질유지기한 표시가 의무가 아닌 국가로부터 유통기
한 또는 품질유지기한이 표시되지 않은 제품을 수입하는 경우 그 수
입자는 제조국, 제조회사로부터 받은 유통기한 또는 품질유지기한에
대한 증명자료를 토대로 하여 한글표시사항에 유통기한 또는 품질유
지기한을 표시하여야 한다.

- 9) 유통기한 또는 품질유지기한의 표시는 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 이를 함께 표시하여야 한다. 이 경우 냉동 또는 냉장보관·유통하여야 하는 제품은 『냉동보관』 또는 『냉장보관』으로 표시하여야 한다.
- 10) 유통기한이나 품질유지기한이 서로 다른 각각의 여러 가지 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그 중 가장 짧은 유통기한 또는 품질유지기한을 표시하여야 한다. 다만 유통기한 또는 품질유지기한이 표시된 개별제품을 함께 포장한 경우에는 가장 짧은 유통기한만을 표시할 수 있다.
- 11) 자연상태의 농·임·수산물 등 유통기한 표시대상 식품이 아닌 식품에 유통기한을 표시한 경우에는 표시된 유통기한이 경과된 제품을 수입·진열 또는 판매하여서는 아니 되며, 이를 변경하여서도 아니 된다.

마. 내용량

- 1) 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하되, 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하여야 한다. 이 경우 용기·포장에 표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차(범위)는 다음과 같다.

적용분류	표시량	허용오차
중량	50g 이하	9%
	50g 초과 100g 이하	4.5g
	100g 초과 200g 이하	4.5%
	200g 초과 300g 이하	9g
	300g 초과 500g 이하	3%
	500g 초과 1kg 이하	15g
	1kg 초과 10kg 이하	1.5%
	10kg 초과 15kg 이하	150g
	15kg 초과	1%
용량	50mL 이하	9%
	50mL 초과 100mL 이하	4.5mL
	100mL 초과 200mL 이하	4.5%
	200mL 초과 300mL 이하	9mL
	300mL 초과 500mL 이하	3%
	500mL 초과 1L 이하	15mL
	1L 초과 10L 이하	1.5%
	10L 초과 15L 이하	150mL
	15L 초과	1%

* %로 표시된 허용오차는 표시량에 대한 백분율임. 단, 두부류는 500g 미만은 10%, 500g 이상은 5%로 한다.

- 2) 섭취전에 버리게 되는 액체(제품의 특성에 따라 자연적으로 발생하는 액체를 제외한다) 또는 얼음과 함께 포장되는 식품은 그 액체 또는 얼음을 뺀 식품의 중량을 표시하여야 한다.
- 3) 정제형태로 제조된 제품의 경우에는 판매되는 한 용기·포장내의 물과 총중량을, 캡슐형태로 제조된 제품의 경우에는 캡슐수와 피포제 중량을 제외한 내용량을 표시하여야 한다. 이 경우 피포제의 중량은 내용물을 포함한 캡슐 전체 중량의 50%미만이어야 한다.
- 4) 영양성분 표시대상식품에 대하여 내용량을 표시하는 경우에는 그 내용량에 괄호로 하여 해당하는 열량을 함께 표시하여야 한다.

(예시) 100 g(240 kcal)

1) 식품에 대한 표시는 다음과 같이 하여야 한다.

가) 식품의 제조·가공시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외한다. 이하 같다)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 한다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있다.

나) 원재료명은 법 제7조에 따른 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품 안전처 고시), 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정한다.

다) 품종명을 원재료명으로 사용할 수 있다(예시 : 청사과)

라) 제조·가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 한다(예시 : ○○농축액, ○○추출액, ○○발효액, 당화 ○○).

마) 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료 명칭 또는 해당 식품의 유형(제품명으로 그 복합원재료의 종류, 유형 등을 알 수 없는 경우 한한다)을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 한다.

바) 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 「별지 1」 1. 가, 3) 가)에 해당하는 경우는 그에 따른다.

2) 식품첨가물에 대한 표시는 다음과 같이 하여야 한다.

가) [표 4]에 해당하는 용도로 식품을 제조·가공시에 직접 사용·첨가하는 식품첨가물은 그 명칭과 용도를 함께 표시하여야 한다.
[예시 : 삭카린나트륨(감미료) 등]

나) [표 5]에 해당하는 식품첨가물의 경우에는 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 명칭이나 같은 표에서 규정한 간략명으로 표시하여야 한다.

다) [표 6]에 해당하는 식품첨가물의 경우에는 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 명칭이나 같은 표에서 규정한 간략명 또는 주용도(중복된 사용 목적을 가질 경우에는 주요 목적을 주용도로 한다.)로 표시하여야 한다. 다만, [표 6]에서 규정한 주용도가 아닌 다른 용도로 사용한 경우에는 고시한 식품첨가물의 명칭 또는 간략명으로 표시하여야 한다.

라) 혼합제제류 식품첨가물은 혼합제제류의 구체적인 명칭을 표시하고 괄호로 혼합제제류를 구성하는 식품첨가물 등을 모두 표시하여야 한다. 이 경우 식품첨가물의 명칭표시 등은 나)의 규정을 따를 수 있다. [예시 : 면류첨가알칼리제(탄산나트륨, 탄산칼륨)]

3) 다음에 해당하는 경우에는 1)와 2)의 규정에 불구하고 다음과 같이 표시할 수 있다.

가) 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5% 미만인 경우에는 식품유형만을 표시할 수 있다.

나) 복합원재료에 다른 복합원재료가 포함되어 있는 경우에는 그 복합원재료의 해당 식품유형만을 표시할 수 있다.

다) 식용유지는 “식용유지명” 또는 “동물성 유지”, “식물성 유지(올리브유 제외)”로 표시할 수 있다. 다만 수소첨가로 경화한 식용유지에 대하여는 경화유 또는 부분경화유임을 표시하여야 한다.(예시) 식물성유지(부분경화유) 또는 대두부분경화유 등

라) 전분은 “전분명(000전분)” 또는 “전분”으로 표시할 수 있다.

- 마) 총 중량비율이 10%미만인 당절임과일은 “당절임과일”로 표시할 수 있다.
- 바) 식품공전 제1. 3. 식품원재료 분류 1), 2)에 해당하는 원재료 중 개별 원재료의 중량비율이 2%미만인 경우에는 분류명칭으로 표시할 수 있다.
- 사) 제품에 직접 사용하지 않았으나 식품의 원재료에서 이행(carry-over)된 식품첨가물이 당해 제품에 효과를 발휘할 수 있는 양보다 적게 함유된 경우에는 그 식품첨가물의 명칭을 표시하지 아니할 수 있다
- 아) 식품의 가공과정 중 첨가되어 최종제품에서 불활성화되는 효소나 제거되는 식품첨가물의 경우에는 그 명칭을 표시하지 아니할 수 있다.
- 자) 주표시면의 면적이 30㎠ 이하인 것은 물을 제외한 5가지 이상의 원재료명만을 표시할 수 있다
- 차) 식품첨가물 중 천연향료를 사용한 경우 “천연향료” 또는 구체적인 명칭으로, 합성향료를 사용한 경우 “합성향료와 그 향의 명칭”으로 표시[예시 : 합성향료(○○향)]할 수 있다.
- 4) 식품의 원재료로서 사용한 추출물(또는 농축액)의 함량을 표시하는 때에는 추출물(또는 농축액)의 함량과 그 추출물(또는 농축액)중에 함유된 고형분 함량(백분율)을 함께 표시하여야 한다. 다만, 고형분 함량의 측정이 어려운 경우 배합함량으로 표시할 수 있다.
- (예시) 딸기 추출물(또는 농축액) ○○%(고형분 함량 ○○% 또는 배합 함량 ○○%)
- (예시) 딸기 바나나 추출물(또는 농축액) ○○%(고형분 함량 딸기

○○%, 바나나 ○○% 또는 배합 함량 딸기 ○○%, 바나나
○○%)

사. 성분명 및 함량

제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료 중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 한다. 다만, 이러한 성분명을 영양성분 강조표시에 준하여 표시하고자 하는 때에는 영양성분 강조표시 관련 규정을 준용할 수 있다.

아. 영양성분등

1) 표시대상 식품 : 시행규칙 제6조제1항의 규정에 따른다.

2) 표시대상 영양성분

가) 열량

나) 나트륨

다) 탄수화물 : 당류

라) 지방 : 트랜스지방·포화지방

마) 콜레스테롤

바) 단백질

사) 그 밖에 영양표시나 영양강조표시를 하고자 하는 [표 3] 1일 영양성분 기준치의 영양성분

3) 영양성분 표시단위 기준

가) 영양성분 함량은 총 내용량(1 포장)당 함유된 값으로 표시하여야 한다. 다만, 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3

배를 초과하는 식품은 총 내용량당 대신 100g(ml)당 함량으로 표시할 수 있다. 영양성분 함량 단위는 [표 3] 1일 영양성분 기준치의 영양성분 단위와 동일하게 표시하여야 하고, 1회 섭취참고량과 총 제공량(1 포장)을 함께 표시하는 때에는 그 단위를 동일하게 표시하여야 한다.

나) 영양성분 함량은 식품 중 가식부위를 기준으로 산출한다. 이 경우 가식부위는 동물의 뼈, 식물의 씨앗 및 제품의 특성상 품질유지를 위하여 첨가되는 액체(섭취 전 버리게 되는 액체) 등 통상적으로 섭취하지 않는 비가식 부위는 제외하고 실제 섭취하는 양을 기준으로 한다.

다) 가)에도 불구하고 개 또는 조각 등으로 나눌 수 있는 단위(이하 “단위”라 한다) 제품에서 그 단위 내용량이 100g(ml)이상이거나 1회 섭취참고량 이상인 경우에는 단위 내용량당 영양성분 함량으로 표시하여야 한다(다만, 회석·용해·침출 등을 통해 음용하는 제품의 경우에는 제품의 섭취방법에 따라 소비자가 최종 섭취하는 용량(ml)을 만드는데 필요한 용량(ml) 또는 중량(g)을 단위 내용량으로 할 수 있다). 이 경우 총 내용량(1 포장) 및 단위 제품의 중량(g) 또는 용량(ml)을 표시하고 단위 제품의 개수를 표시하여야 한다. [예시 : 핫도그의 경우, 총 내용량 1,000g(100g×10개)]

라) 가)내지 다)의 규정에도 불구하고 단위 내용량이 100g(ml)미만이고 1회 섭취참고량 미만인 경우 단위 내용량당 영양성분 함량을 표시할 수 있다. 이 경우에는 총 내용량(1 포장)당 영양성분 함량을 병행표기 하여야 한다. 가)의 규정에 따라 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은

100g(ml)당으로 병행표기 할 수 있다.

마) 가)내지 라)의 규정에도 불구하고 영양성분 함량을 1회 섭취참고량당 영양성분 함량으로 표시할 수 있다(다만, 희석·용해·침출 등을 통하여 음용하는 제품의 경우, 식품유형별의 1회 섭취참고량을 만드는데 필요한 용량(ml) 또는 중량(g)을 1회 섭취참고량으로 할 수 있다). 이 경우에도 총 내용량(1 포장)당 영양성분 함량을 병행표기 하여야 하며, 가)의 규정에 따라 총 내용량이 100g(ml)를 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 100g(ml)당 영양성분 함량 표시와 병행표기 할 수 있다.

바) 서로 유형 등이 다른 2개 이상의 제품이라도 1개의 제품으로 품목 제조보고한 제품이라면 그 전체의 양으로 표시한다.

(예시 : 라면은 면과 스프를 합하여 표시함)

4) 표시방법

가) 공통사항

(1) 영양성분 표시대상 식품은 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤 및 단백질에 대하여 그 명칭, 함량 및 [표 3]의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다. 다만, 열량, 트랜스지방에 대하여는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시를 제외한다.

(2) 영양성분 함량이 없는 경우(영양성분별 세부표시방법에 따라 “0”으로 표시하는 경우는 제외한다)에는 그 영양성분의 명칭과 함량을 표시하지 않거나, 영양성분 함량을 “없음” 또는 “-”로 표시하여야 한다.

(3) 영양성분 함량을 두 가지 이상의 표시단위로 병행 표기하는 경

우, 총 내용량당 영양성분 함량이 “0”으로 표시되지 않으면, 다른 표시단위의 영양성분 함량도 “0”으로 표시할 수 없다. 이 경우 실제함량을 그대로 표시하거나 “00g 미만”으로 표시한다. 다만, “00g 미만”은 영양성분별 세부표시방법에 따라 “0”으로 표시할 수 있는 규정에 한하여 표시할 수 있다.(예시 : 총 내용량당 당류 함량이 “1g”이고 1회 섭취참고량당 함량이 “0.3g”인 경우 1회 섭취참고량당 당류 함량은 “0.3g” 또는 “0.5g 미만”으로 표시)

(4) [표 3]의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 각 영양성분의 표시함량을 사용하여 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 산출한 후 이를 반올림하여 정수로 표시하여야 한다. 다만 함량이 “00g 미만”으로 표시되어 있는 경우에는 그 실제함량을 그대로 사용하여 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 산출하여야 한다.

(5) 영양성분 표시는 소비자가 알아보기 쉽도록 바탕색과 구분되는 색상으로 다음의 기준에 따라 [도 3] 표시서식도안을 사용하여 표시하여야 한다.

(가) 중량(g) 또는 용량(ml)을 표시함에 있어 10 g(ml) 미만은 그 값에 가까운 0.1 g(ml) 단위로, 10 g(ml) 이상은 그 값에 가까운 1 g(ml) 단위로 표시하여야 한다.

(6) 영양성분을 주표시면에 표시하려는 경우에는 다음의 기준에 따라 [도 4] 표시서식도안을 사용하여 표시하여야 한다.

(가) 영양성분 표시는 [도 4] 표시서식 도안의 형태를 유지하는 범위에서 변형할 수 있다. 이 경우 특정 영양성분을 강조하여서는 아니된다.

(나) [도 4]에 따라 표시된 열량이 내용량에 해당하는 열량이 되는 경우에는 1. 3. 어에 따른 내용량에 해당하는 열량의 표시는 생략할 수 있다.

(다) 주면표시에 [도 4]를 표시한 경우에는 기타 표시면의 영양성분 표시를 생략할 수 있다.

(라) 그 밖에 표시방법은 (1)부터 (5)를 준용한다.

나) 영양성분별 세부표시방법

(1) 열량

(가) 열량의 단위는 킬로칼로리(kcal)로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나 그 값에 가장 가까운 5kcal 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 5kcal 미만은 “0”으로 표시할 수 있다.

(나) 열량의 산출기준은 다음과 같다.

① 영양성분의 표시함량을 사용(“00g 미만”으로 표시되어 있는 경우에는 그 실제 값을 그대로 사용한다)하여 열량을 계산함에 있어 탄수화물은 1g당 4kcal를, 단백질은 1g당 4kcal를, 지방은 1g당 9kcal를 각각 곱한 값의 합으로 산출하고, 알콜 및 유기산의 경우에는 알콜은 1g당 7kcal를, 유기산은 1g당 3kcal를 각각 곱한 값의 합으로 한다.

② 탄수화물 중 당알콜 및 식이섬유 등의 함량을 별도로 표시하는 경우의 탄수화물에 대한 열량 산출은 당알콜은 1g당 2.4kcal(에리스리톨은 0kcal), 식이섬유는 1g당 2kcal, 타가토스는 1g당 1.5kcal, 알룰로오스는 1g당 0kcal, 그 밖의 탄수화물은 1g당 4kcal를 각각 곱한 값의 합으로 한다.

(2) 나트륨

(가) 나트륨의 단위는 밀리그램(mg)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 120mg 이하인 경우에는 그 값에 가장 가까운 5mg 단위로, 120mg을 초과하는 경우에는 그 값에 가장 가까운 10mg 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 5mg 미만은 “0”으로 표시할 수 있다.

(3) 탄수화물 및 당류

(가) 탄수화물에는 당류를 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 탄수화물의 단위는 그램(g)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 1g 미만은 “1g 미만”으로, 0.5g 미만은 “0”으로 표시할 수 있다.

(다) 탄수화물의 함량은 식품 중량에서 단백질, 지방, 수분 및 회분의 함량을 뺀 값을 말한다.

(4) 지방, 트랜스지방, 포화지방

(가) 지방에는 트랜스지방 및 포화지방을 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 지방의 단위는 그램(g)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나 5g 이하인 그 값에 가장 가까운 0.1g 단위로, 5g을 초과한 경우에는 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시하여야 한다. 이 경우(트랜스지방은 제외) 0.5g 미만은 “0”으로 표시할 수 있다.

(다) 트랜스지방은 0.5g 미만은 “0.5g 미만”으로 표시할 수 있으며, 0.2g 미만은 “0”으로 표시할 수 있다. 다만, 식용유지류 제품은 100g당 2g 미만일 경우 “0”으로 표시할 수 있다.

(5) 콜레스테롤

(가) 콜레스테롤의 단위는 미리그램(mg)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 그 값에 가장 가까운 5mg 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 5mg 미만은 “5mg 미만”으로, 2mg 미만은 “0”으로 표시할 수 있다.

(6) 단백질

(가) 단백질의 단위는 그램(g)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 1g 미만은 “1g 미만”으로, 0.5g 미만은 “0”으로 표시할 수 있다.

(7) 그 밖에 영양성분에 대한 표시

(가) [표 3] 1일 영양성분 기준치의 비타민과 무기질(나트륨은 제외한다)을 표시하거나 강조표시 하는 경우에는 해당 영양성분의 명칭, 함량 및 [표 3]의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다.

(나) 비타민과 무기질의 명칭 및 단위는 [표 3]의 1일 영양성분 기준치에 따라 표시하며, 1일 영양성분 기준치의 2% 미만은 “0”으로 표시할 수 있다.

(다) 1일 영양성분 기준치가 설정되지 아니한 지방산류 및 아미노산류 등을 표시하거나 영양강조표시를 하는 때에는 그 영양성분의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.

(라) 영·유아, 임신·수유부, 환자 등 특정집단을 대상으로 하는 특수용도식품에 대하여 (1) 내지 (6) 또는 (가) 내지 (태)의 규정에 의한 영양성분 표시를 하는 때에는 [표 3]의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)로 표시하거나 [표 2]의 한국인 영양섭취

기준 중 해당 집단의 권장섭취량 또는 충분섭취량을 기준으로 하여 기준치에 대한 비율(%)로 표시할 수 있다. 다만, 해당 집단의 권장섭취량 또는 충분 섭취량을 기준으로 사용할 경우에는 영양성분표 하단에 별표로 “1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)”이 특정 해당 집단의 섭취기준에 대한 비율(%)임을 명시하여야 한다.

(예) [도 3] 표시서식도안 가목의 도안일 경우

* 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) : 한국인 성인 남자(19~64세) 영양섭취기준에 대한 비율

5) 영양강조 표시기준

가) “저”, “무”, “고(또는 풍부)” 또는 “함유(또는 급원)”용어사용

(1) 일반기준

(가) “무” 또는 “저”의 강조표시는 (2)의 규정에 따른 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있다.

(2) 영양성분 함량강조표시 세부기준

영양성분	강조표시	표시조건
열량	저	식품 100g당 40kcal미만 또는 식품 100㎖당 20kcal미만일 때
	무	식품 100㎖당 4kcal미만일 때
나트륨	저	식품 100g당 120mg미만일 때
	무	식품 100g당 5mg미만일 때
당류	무	식품 100g당 또는 식품 100㎖당 0.5g미만일 때
지방	저	식품 100g당 3g미만 또는 식품 100㎖당 1.5g미만일 때
	무	식품 100g당 또는 식품 100㎖당 0.5g미만일 때
트랜스지방	저	식품 100g당 0.5g 미만일 때
포화지방	저	식품 100g당 1.5g미만 또는 식품 100㎖당 0.75g미만이고, 열량의 10% 미만일 때
	무	식품 100g당 0.1g미만 또는 식품 100㎖당 0.1g미만일 때
콜레	저	식품 100g당 20mg미만 또는 식품 100㎖당 10mg미만이고,

스테롤		포화지방이 식품 100g당 1.5g미만 또는 식품 100㎖당 0.75g미만이며, 포화지방이 열량의 10%미만일 때
	무	식품 100g당 5mg미만 또는 식품 100㎖당 5mg미만이고, 포화지방이 식품 100g당 1.5g 또는 식품 100㎖당 0.75g미만이며 포화지방이 열량의 10%미만일 때
식 이 섬 유	함유 또는 급원	식품 100g당 3g 이상, 식품 100kcal당 1.5g 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때
	고 또는 충부	함유 또는 급원 기준의 2배
단백질	함유 또는 급원	식품 100g당 1일 영양성분 기준치의 10% 이상, 식품 100㎖당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때
	고 또는 충부	함유 또는 급원 기준의 2배
비타민 또는 무기질	함유 또는 급원	식품 100g당 1일 영양성분 기준치의 15% 이상, 식품 100㎖당 1일 영양성분 기준치의 7.5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 15% 이상일 때
	고 또는 충부	함유 또는 급원 기준의 2배

나) “덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “강화”, “첨가” 용어 사용

- (1) 영양성분 함량의 차이를 다른 제품의 표준값과 비교하여 백분율 또는 절대값으로 표시할 수 있다. 이 경우 다른 제품의 표준 값은 동일한 식품유형 중 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사식품을 대상으로 산출하여야 한다.
- (2) 영양성분 함량의 차이가 다른 제품의 표준값과 비교하여 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 식이섬유, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질의 경우는 최소 25% 이상의 차이가 있어야 하고, 나트륨을 제외한 [표 3] 1일 영양성분 기준치에서 정한 비타민 및 무기질의 경우는 1일 영양성분 기준치의 10% 이상의 차이가 있어야 한다.
- (3) (2)에 해당하는 제품 중 “덜, 라이트, 감소”를 사용하고자 하는 경

우에는 해당 영양성분의 함량차이의 절대값이 가)의 규정에 따른 “저”의 기준값보다 커야 하고, “더, 강화, 첨가”를 사용하고자 하는 경우에는 해당 영양성분의 함량차이의 절대값이 가)의 규정에 따른 “함유”의 기준값보다 커야 한다.

6) 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위

가) 열량, 나트륨, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방 및 콜레스테롤의 실제 측정값은 표시량의 120% 미만이어야 한다.

나) 탄수화물, 식이섬유, 단백질, 비타민, 무기질의 실제 측정값은 표시량의 80% 이상이어야 한다.

다) 가) 및 나)의 규정에도 불구하고 법 제7조의 규정에 따른 식품의 기준 및 규격의 성분규격이 “표시량 이상”으로 되어 있는 경우에는 실제 측정값은 표시량 이상이어야 하고, 성분규격이 “표시량 이하”로 되어 있는 경우에는 표시량 이하이어야 한다.

라) 실제 측정값이 가) 내지 다)에서 규정하고 있는 범위를 벗어난다 하더라도 그 양이 4)나)의 영양성분별 세부표시방법의 단위 값 처리 규정에서 인정하는 범위이내인 경우에는 허용오차를 벗어난 것으로 보지 아니한다.

2. 식품첨가물(수입식품첨가물을 포함한다)

가. 제품명

식품의 세부표시기준 가. 를 준용한다.

나. 업소명 및 소재지

식품의 세부표시기준 나. 를 준용한다.

다. 제조연월일

식품의 세부표시기준 다. 를 준용한다. 다만, 제조연월일 이외에 유통기한을 표시하려는 경우 유통기한의 표시는 식품의 세부표시기준 라. 를 준용한다.

라. 내용량

식품의 세부표시기준 마. 를 준용한다.

마. 원재료명 및 성분명

식품의 세부표시기준 바. 및 사.를 준용한다.

3. 기구 또는 용기·포장(수입기구 또는 용기·포장을 포함한다)

가. 용기류

업소명(수입용기류의 경우에는 식품등 수입판매업소명) 및 소재지를 식품의 세부표시기준 나. 를 준용하여 표시하여야 한다.

나. 용기류 외의 기구 또는 용기·포장

- 1) 업소명 및 소재지를 식품의 세부표시기준 나. 를 준용하여 표시하여야 한다. 다만, 수입기구의 경우에는 제조업소명 대신에 제조위탁업소명(원산지)를 표시할 수 있다.

(예시) 수입기구의 경우 “제조업소명 : ○○” 또는 “제조위탁업소명 : ○○(원산지)”

「별지 2」 방사선조사식품의 세부표시기준(Ⅰ.4.가.4))

1. 표시대상

- 가. 법 제7조에 따라 방사선 조사가 허용된 식품에 방사선을 조사한 경우(완제품)
- 나. 가목의 식품 중 검지법이 고시된 식품을 원재료로 사용하여 식품을 제조·가공한 경우(방사선 조사한 원재료 사용 식품)

2. 표시방법

가. 표시장소

- 1) 제1호 가목에 해당하는 완제품의 경우 소비자가 알아보기 쉬운 장소에 표시사항을 표시
- 2) 제1호 나목에 해당하는 방사선 조사한 원재료를 사용한 식품의 경우 “원재료명 및 함량”란에 그 조사한 내용을 표시

나. 표시사항

- 1) 제1호 가목에 해당하는 완제품의 경우 : 조사처리된 식품임을 나타내는 문구 및 조사도안



- 2) 제1호 나목에 해당하는 방사선 조사한 원재료를 사용한 식품의 경우
 - 가) 개별 원재료명과 함께 표시 : 원재료명 및 함량 표시란에 해당 원재료명에 괄호로 “방사선조사”로 표시[예시: “양파(방사선조사)”],

“방사선조사마늘” 등]

나) 방사선조사처리 원재료를 일괄표시

(1) 방사선 조사처리한 복합원재료 표시 : 방사선조사한 복합원재료
명과 그 원재료명 5개 이상 표시

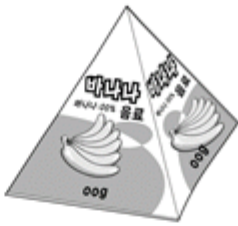
[예시 : 방사선조사한 ○○복합원재료명(원재료명 5개 이상 표시)]

(2) 방사선 조사처리한 식품을 일괄표시 : 방사선 조사한 원재료를
괄호로 하여 일괄표시

[예시 : 방사선 조사한 원재료(감자, 마늘, 양파 등)]

다) 어떤 원재료가 방사선 조사처리 되었는지 확인하기 어려운 경우에는
“방사선조사 처리된 원재료 일부 함유” 또는 “일부 원재료 방
사선 조사처리” 등의 내용으로 표시할 수 있다.

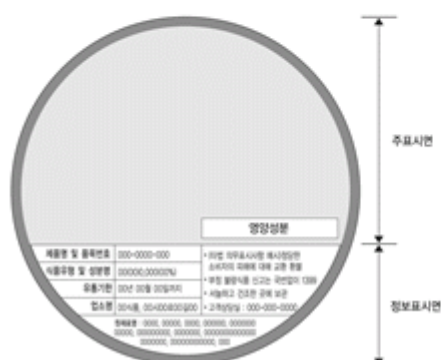
[도 1] 용기·포장의 주표시면 및 정보표시면 구분

 주표시면(앞면) 정보표시면(뒷면)	 주표시면(앞면, 뒷면) 정보표시면(뒷면)
 주표시면(앞면, 뒷면) 정보표시면(뒷면)	 주표시면(앞면, 뒷면, 뒷면) 정보표시면(양측면)
 주표시면(표시면적의 2/3) 정보표시면(표시면적의 1/3)	 주표시면(앞쪽 2개면) 정보표시면(뒷쪽 1개면)
 스티커 부착 제품 주표시면(스티커 면적의 1/2) 정보표시면(스티커 면적의 1/2)	 주표시면(앞면, 뒷면, 뒷면) 정보표시면(양측면)
 주표시면(뒷면, 바닥면) 정보표시면(양측면)	

[도 2] 표시사항 표시서식도안

제 품 명	○○○ ○○	■ (예시) 이 제품은 ○○○를 사용한 제품과 같은 시설에서 제조 ■ (타법 의무표시사항 예시) 정당한 소비자의 피해에 대해 교환, 환불 ■ (업체 추가표시사항 예시) 서늘하고 건조한 곳에 보관 ■ 부정·불량식품 신고 : 국번없이 1399 ■ (업체 추가표시사항 예시) 고객상담실 : ○○○-○○○-○○○○
식품유형	○○○(○○○○○○○*) *기타표시사항	
업소명 및 소재지	○○식품, ○○시○○구○○로 ○○길○○	
유통기한	○○년○○월○○일까지	
내 용 량	○○○ g	
원재료명	○○, ○○○○, ○○○○○○, ○○○○○○, ○○, ○○○○○○ ○, ○○○, ○○○○○○ ○○*, ○○○*, ○○* 함유 (*알레르기 유발물질)	
성분명 및 함량	○○○(○○mg)	영양성분* (주표시면 표시 가능)
용기(포장)재질	○○○○○	
품목보고번호	○○○○○○○○○○○○○○○-○○○	

정보표시면



[도 3] 영양성분 표시서식도안

1. 표시서식도안의 종류

가. 기본형

- 1) 총 내용량(1 포장)당 2) 100g(ml)당 3) 단위내용량당

영양정보	
총 내용량 00g	000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준 이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.	

영양정보	
총 내용량 00g	000kcal
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준 이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.	

영양정보	
총 내용량 00g(00g×0조각)	000kcal
1조각(00g)당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.	

나. 세로형

- 1) 총 내용량(1 포장)당 2) 100g(ml)당 3) 단위내용량당

영양정보	
총 내용량 00g	000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.	

영양정보	
총 내용량 00g	000kcal
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.	

영양정보	
총 내용량 00g(00g×0조각)	000kcal
1조각(00g)당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.	

다. 가로형

- 1) 총 내용량(1 포장)당

영양정보	총 내용량당		1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
	총 내용량 00g 000kcal			
	나트륨 00mg		00%	
	탄수화물 00g		00%	
	당류 00g		00%	
	콜레스테롤 00mg		00%	
	지방 00g		00%	
	트랜스지방 00g			
	포화지방 00g		00%	
	단백질 00g		00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.				

2) 100g(ml)당

영양정보	100g당		1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
	총 내용량 00g 100g당 000kcal			
	나트륨 00mg		00%	
	탄수화물 00g		00%	
	당류 00g		00%	
	콜레스테롤 00mg		00%	
	지방 00g		00%	
	트랜스지방 00g			
	포화지방 00g		00%	
	단백질 00g		00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.				

3) 단위내용량당

영양정보	1조각당		1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
	총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal			
	나트륨 00mg		00%	
	탄수화물 00g		00%	
	당류 00g		00%	
	콜레스테롤 00mg		00%	
	지방 00g		00%	
	트랜스지방 00g			
	포화지방 00g		00%	
	단백질 00g		00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.				

라. 그래픽형

1) 총 내용량(1 포장)당 2) 100g(ml)당

3) 단위내용량당

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.		

영양정보		총 내용량 00g 100g당 000kcal
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.		

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.		

마. 텍스트형

1) 총 내용량(1 포장)당 2) 100g(ml)당

3) 단위내용량당

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
나트륨 00mg 00%	탄수화물 00g 00%	당류 00g 00%
지방 00g 00%	트랜스지방 00g	포화지방 00g 00%
콜레스테롤 00mg 00%	단백질 00g 00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.		

영양정보		총 내용량 00g 100g당 000kcal
나트륨 00mg 00%	탄수화물 00g 00%	당류 00g 00%
지방 00g 00%	트랜스지방 00g	포화지방 00g 00%
콜레스테롤 00mg 00%	단백질 00g 00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.		

영양정보		총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal
나트륨 00mg 00%	탄수화물 00g 00%	당류 00g 00%
지방 00g 00%	트랜스지방 00g	포화지방 00g 00%
콜레스테롤 00mg 00%	단백질 00g 00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.		

바. 병행표기

- 1) 단위내용량당(총내용량 병행) 2) 단위내용량당(100g 병행)

영양정보			총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal	
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율		총 내용량당	
나트륨 00mg	00%	00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	00g	00%	
당류 00g	00%	00g	00%	
지방 00g	00%	00g	00%	
트랜스지방 00g		00g		
포화지방 00g	00%	00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	00mg	00%	
단백질 00g	00%	00g	00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.				

영양정보			총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal	
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율		100g당	
나트륨 00mg	00%	00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	00g	00%	
당류 00g	00%	00g	00%	
지방 00g	00%	00g	00%	
트랜스지방 00g		00g		
포화지방 00g	00%	00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	00mg	00%	
단백질 00g	00%	00g	00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.				

- 3) 1회 섭취참고량당(총내용량 병행) 4) 1회 섭취참고량당(100ml 병행)

영양정보			총 내용량 00ml 1수저(00ml)당 000kcal	
1수저당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율		총 내용량당	
나트륨 00mg	00%	00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	00g	00%	
당류 00g	00%	00g	00%	
지방 00g	00%	00g	00%	
트랜스지방 00g		00g		
포화지방 00g	00%	00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	00mg	00%	
단백질 00g	00%	00g	00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.				

영양정보			총 내용량 00ml 1수저(00ml)당 000kcal	
1수저당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율		100ml당	
나트륨 00mg	00%	00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	00g	00%	
당류 00g	00%	00g	00%	
지방 00g	00%	00g	00%	
트랜스지방 00g		00g		
포화지방 00g	00%	00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	00mg	00%	
단백질 00g	00%	00g	00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.				

2. 주요 표시방법

가. 총 내용량 △△g(ml)

㉠

㉠ △△ : 총 내용량을 중량(g) 또는 용량(ml)으로 표시하고 소수점 첫째자리에서 반올림 하여 1g(ml)단위로 표시한다. 10g(ml)미만인 경우 소수점 둘째자리에서 반올림하여 0.1g(ml)단위로 표시할 수 있다.

나. 단위내용량당 표시

1) 총 내용량 $\triangle\triangle g(\diamond\diamond g \times oo개)$

⑥ ⑦

⑥ $\diamond\diamond$: 단위 제품의 중량(g) 또는 용량(ml)으로 표시하고 소수점 첫째자리에서 반올림 하여 1g(ml)단위로 표시한다. 10g(ml)미만인 경우 소수점 둘째자리에서 반올림하여 0.1g(ml)단위로 표시할 수 있다.

⑦ oo : 단위제품의 제품 개수는 셀 수 있는 단위(개, 조각, 봉지, 팩 등)를 사용하며 정수로 표시한다

다. 열량의 표시는 총 내용량 활자크기보다 크거나 같아야 하고 굵게(bold) 표시한다.

라. 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 영양성분 활자 및 함량의 활자크기보다 크거나 같아야 하며, 소수점 첫째자리에서 반올림 하여 1%단위로 표시하고 굵게(bold) 표시한다.

[도 4] 영양성분 주표시면 표시서식도안

1. 총내용량당

총 내용량 00g(ml)당

열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

2. 100g(ml)당

100g(ml)당/총 내용량 00g(ml)

열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

3. 단위내용량당

1조각(00g)당/총 내용량 00g(00g×0조각)

열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

[도 5] 식품용 기구 도안

1. 도안

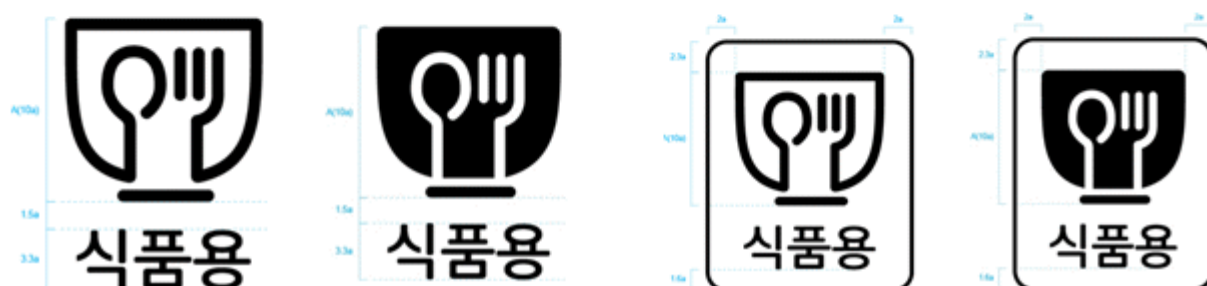


2. 도안 제작 방법

가. 크기

- 1) 표시하려는 제품 또는 포장 등의 크기, 형태 및 주변의 도안 등을 고려하여 적절한 크기로 가감하여 제작한다. 이 경우 ‘가’형과 ‘나’형은 가로 35 : 세로 30 비율을 유지하고 도안에 포함된 모든 요소를 동일 비율로 가감하여 제작하되 식별이 가능하도록 세로의 최소 규격은 높이 7 mm로 한다.

- 2) ‘다’형에서 ‘바’형으로 표시하는 경우 비율은 다음과 같이 한다.



나. 문자 : 가로 35 mm로 크기와 비례를 준수하여야 한다. 서체는 도안과 다른 서체를 사용해서는 안된다.

다. 색깔

- 1) 단색 적용시 흰색 바탕에 검정색으로 표시(‘가’형, ‘다’형, ‘마’형)하거나, 검정색 바탕에 흰색(‘나’형, ‘라’형, ‘바’형)으로 표시한다.
- 2) 특수컬러는 금색(P874C) 또는 은색(P877C)을 이용하여 ‘가’형에서 ‘바’형으로 표시할 수 있다.
- 3) 명도에 따라 다음과 같이 표시한다.



3. 표시방법

- 가. 식품용 기구 도안은 ‘가’형부터 ‘바’형 중에 선택하여 사용할 수 있다.
- 나. 2. 도안 제작 방법을 준수하여 표시하여야 한다.

,

:
: toth@korea.kr
: 2018.1.2



가